

ARAGÓN, PUEBLO A PUEBLO



LAURA URANGA
PABLO FERRER

LETUX

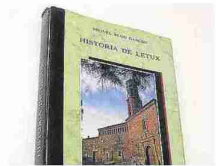
EN DATOS

Comarca: Campo de Belchite
Población: 359
Distancia a Zaragoza, su capital de provincia: 60 km



LOS IMPRESCINDIBLES

El esfuerzo de Miguel Plou
Su 'Historia de Letux' (1989) es el reflejo del profundo cariño que sintió Plou por su pueblo, traducido en años de investigación documental. Recibió la Medalla de Oro de Santa Isabel en 2008. Murió en 2012, a los 91 años.



Palacio en reformas

La casa-palacio de los Marqueses de Lazán está situada junto a los restos del castillo de la localidad (queda la torre) y la iglesia parroquial de Nuestra Señora de las Nieves. Se han efectuado allí diversas obras de restauración.



Bernama, producto y trato

Toni (en los fogones) y Pili han llevado este bar-restaurante que cuida con mimo los detalles, desde las copas a los platos de cuchara y las carnes. También hacen exquisitas fideuás y paellas para llevar, y tienen patio... con fútbol.

Un producto para mimar el paladar... y quitar penas

REPORTAJE

Lourdes Artal es la única quesera de la comarca. Desde Letux se ha acostumbrado a dedicar todas las horas del mundo al oficio, y los premios van reconociendo su trabajo de trece años

Letux recibe al visitante de otoño con quietud, esa cómplice que invocan los devotos de la vida tranquila. Pasado ya el revuelo vivido con la imputación y condena a cuatro años y medio de prisión del exalcalde Luis Miguel Abós (la sentencia por malversación de caudales públicos se ratificó hace apenas un mes en el Tribunal Supremo), el pueblo sigue su marcha,

preocupado por los temas comunes a todo el entorno rural: la despoblación, la falta de oportunidades para los jóvenes y el número menguante de chavalería.

En la cara luminosa del entorno hay varias figuras: el talento inagotable de Rosendo Tello, un mago de las letras, y el amor al cine materializado en la familia Daroca. Si de emprendedores habla-

mos, el nombre de Lourdes Artal Fleta está en lo alto de la lista. Lleva trece años con Quesos Artesanos de Letux, pequeña empresa de la que es dueña. Con el apoyo de la única trabajadora que tiene la quesería, Susana Lapeña, Lourdes se implica en todas las tareas: preparación, control de calidad, venta, distribución y promoción. El descanso de la guerrera es siempre puntual.

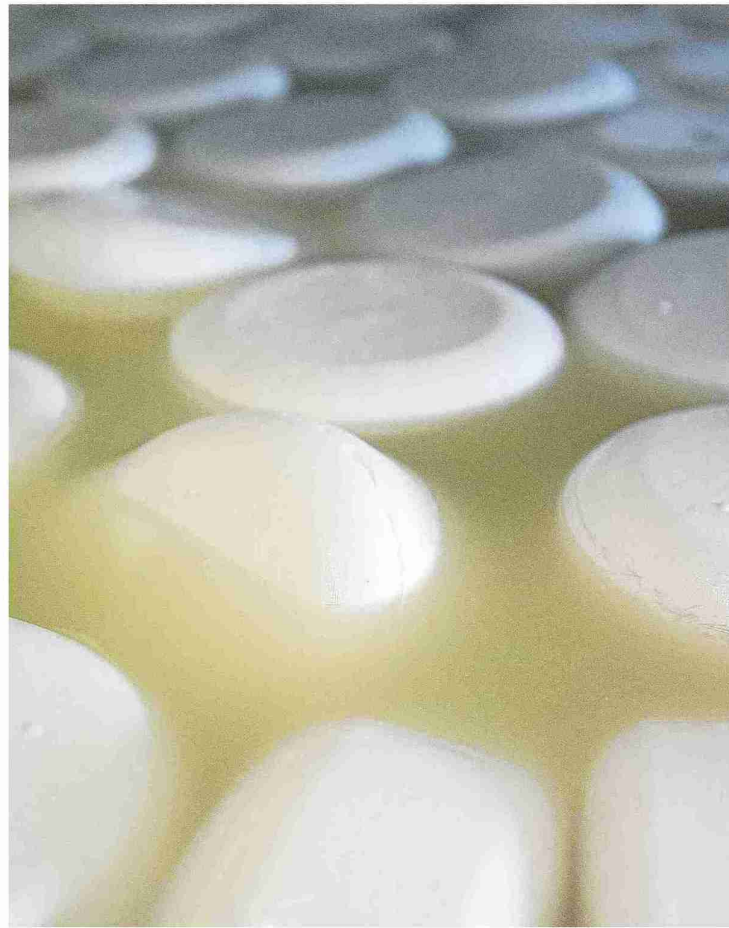
«Parar, lo que se dice parar, poco. Aquí -apunta Lourdes- se echan todas las horas del reloj. Buscar leche, sacar quesos, reparar, ir de feria... por eso digo siempre que lo de la vida tranquila de los pueblos es un concepto que no hay que confundir. El estrés existe, ya lo creo. Es una empresa muy pequeña y no puedo coger más empleados».

El ataque de sinceridad no se contrapone con la determinación clara de quedarse en el pueblo. «Ahora, por supuesto, no me movería, tengo el sustento aquí, pero nunca he pensado en irme. Tengo todo lo que necesito aquí, y cuando surge alguna otra cosa, la furgoneta me lleva a Zaragoza en poco más de media hora. No es un pueblo muy turístico, pero también tenemos la responsabilidad de potenciar más lo que tenemos. La figura de Rosendo Tello, por ejemplo, es más reconocida fuera que aquí».

Agua en la piscina

Toda aventura emprendedora tiene algo de temeridad, y en el entorno rural debe pelear muchas veces contra voces agoreras. Sin embargo, la historia que cuenta Lourdes alude más a la oportunidad aprovechada que a la superación de obstáculos. «En el pueblo no había mucho trabajo. Se celebró un curso de UAGA en 2002 y de ahí surgió la idea. Con mi ex marido nos informamos, visitamos queserías en Teruel y las Cinco Villas y en 2004 comenzamos con el negocio. Aquí no había tradición quesera; de hecho, aún soy la única en la comarca a día de hoy. Prefiero trabajar con leche de cabra, pero también tango variedades a partir de leche de oveja».

Una vez sentadas las bases de la apuesta y hecha la investigación de mercado, el maestro quesero de Tauste José Ángel Rayado transmitió en Letux las nociones básicas de referencia en el método: un curso acelerado de cuatro días, que Lourdes amplió con un curso especializado en Santander. Se abrió la puerta... y ahí sigue. Los principales clientes de la quesería letuxana están



Los quesos de Letux, en salmuera, antes de la fase de curación. L. URANGA



ORGANIZA
HERALDO



BUZÓN DE SUGERENCIAS EN LOS CORREOS ELECTRÓNICOS PFERRER@HERALDO.ES (PABLO FERRER) Y LURANGA@HERALDO.ES (LAURA LURANGA). CARTAS A HERALDO DE ARAGÓN (INDEPENDENCIA, 29, 50001, ZARAGOZA) Y LLAMADAS AL 976.76.5000

CON LA COLABORACIÓN DE:



Rosendo Tello, la prolífica vida del poeta luminoso

Nacido en Letux en 1931, Rosendo Tello ha superado largamente el medio siglo de dedicación a la poesía, y lo ha hecho en cuerpo y alma. Galardonado con el Premio de las Letras Aragonesas 2005, fue bendecido además por una capacidad expresiva prolongada en el tiempo y preclara en la reflexión, que nunca ha necesitado recargos para brillar. Tello también fue docente, cofundador de la revista 'Albaida' y miembro del grupo Niké. El jurado del referido premio autonómico destacó «su poesía significa de la literatura aragonesa contemporánea, una espléndida aventura estética de hondo valor metafísico, donde las preguntas existenciales se disuelven en visiones, símbolos y alegorías», además de señalar en el análisis de su obra «el rigor formal y el ineludible sentido de la armonía, de la elegancia, de la exquisitez y de la belleza visual». Para entrar en su universo conviene buscar el volumen de 2005 'El vigilante y su fábula, obra poética reunida' (1959-2004). **HA**

en Zaragoza (La Rinconada del Queso, por ejemplo, los tiene), pero Lourdes envía queso por medio de una empresa de reparo urgente a toda España. En Formentera e Ibiza, por ejemplo, tiene buenos clientes, y también en distintos puntos de la cornisa mediterránea.

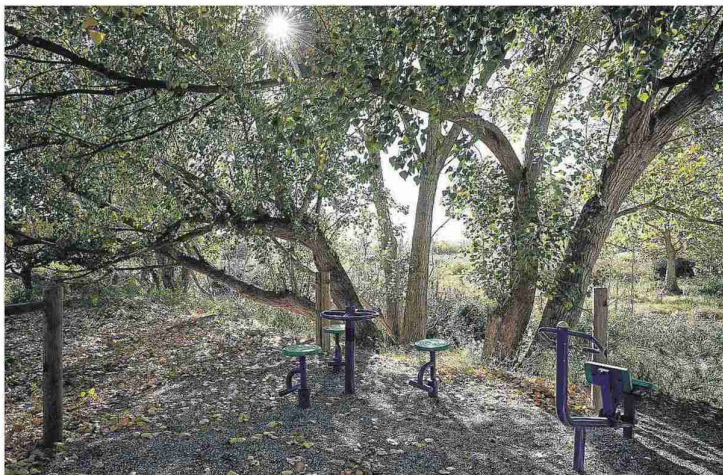
Lo que sí está claro para Lourdes, peros aparte, es que no cambiaría su oficio por nada. «Disfruto mucho haciendo queso. Al principio me agobiaba más, pero ahora es una gozada; valoro lo que hago, me creo más los piropros que lanzan los clientes. No falto a la feria de los Sitios en el Pilar: es una cita que se disfruta de manera especial, porque va bien en ventas y conoces un poco más al resto de productores, tanto en lo tuyo como en otros segmentos artesanos de Aragón. Tenemos muchas cosas buenas en esta tierra».

Premios en el Pirineo

Hace quince días, Quesos Artesanos de Letux se llevó un tercer premio en forma de accésit en la populosa Feria de Otoño de Biescas: es el tercer galardón que con-



Lourdes Artal supervisa la maquinaria antes de comenzar la manufactura de sus quesos. L. LURANGA



Letux apuesta por los asientos y bancos de ejercicios en plena naturaleza. L. LURANGA

El arte va primero; el séptimo, el favorito de Jesús Daroca Plou

Jesús Daroca Plou nació en Letux en 1895, año en el que los hermanos Lumière patentaron el cinematógrafo y rodaron su primera película. Daroca fue uno de los precursores de la exhibición y la distribución cinematográfica en Aragón y en España, dedicado a la venta y alquiler de películas, la exhibición en el medio rural aragonés y la

reparación de aparatos de proyección. Fundó Cinematográfica Daroca en 1918 y acumuló más de 600 películas mudas y sonoras, además de tener en propiedad las versiones mudas de 'La Dolores', 'Nobleza Batarrá' o 'Gigantes y Cabezudos'. Hace ahora seis años, el Palacio de Sástago de Zaragoza albergó la muestra 'Orígenes del cine en

España. La distribuidora aragonesa cinematográfica Daroca (1918-1936)', en la que se detallaba el trabajo de Jesús Daroca, continuado además por sus descendientes en diversas ramas del universo fílmico. El periodista de HERALDO Pedro Zapater se encargó además de la semblanza biográfica del patriarca de los Daroca. **HA**

sigue allí. El premio llegó para la variedad Batanero. «Ese me encanta: es un queso de coagulación láctica, poca maduración, tiene el moño por fuera: es un poco ácido, y muy sabroso».

Lourdes confecciona los quesos y los pone en salmuera: cuatro horas el medio kilo, ocho el kilo, veinte las piezas de dos kilos. Luego llega el almacenamiento y el reposo para la curación: en una cámara de temperatura regulada, fresca, a los quesos tiernos se les va dando la vuelta una vez al día, uno a uno, para que el suero no se acumule en un solo lado; así, el producto obtiene un asiento compensado. Ese proceso debe durar unos veinte días. Cuando ya están listos para salir a la venta, se limpian y se etiquetan a mano. La corteza es natural, no lleva parafinas ni tinturas ni aceites. Tampoco tienen gluten, algo fundamental a tener en cuenta en el mercado actual.

Falta la anécdota de Lourdes. Ahí llega. «Un día que fui a buscar la leche al cabrero, al abrir el tanque vino un fuerte olor a ajo. Le pregunté y me explicó que las cabras no estabuladas sacan de lo que comen, había ajos silvestres en el monte en primavera y las cabras los devoraban. Por cosas como ésa todos los quesos son distintos, y por eso puedes fiarte de que el proceso es totalmente natural. Normalmente huelen a tomillo, romero o hinojo, que es lo que más abunda en la zona».

Los reyes de la tienda

Lourdes, empero, tiene otro favorito: el Albar, una crema de queso de cabra con orégano bañado aceite de oliva. Su maridaje con un buen tomate es garantía de éxito. Sin embargo, el superventas de Letux no es ninguno de estos dos. La medalla de oro en los arcos es para el Quitapenas, una variedad con chispa. «Es queso en pasta, y sale de limpiar y trocear queso viejo. Se hace una masa uniforme de manera manual, y se bañan en aguardiente. Es un proceso laborioso. A la gente le llama mucho la atención: es fuerte, pero va muy bien en capa fina sobre tostada... e incluso en tortilla, echando solo unas lascas. Anoche mismo me cené una y estaba deliciosa».

PABLO FERRER

Y MAÑANA...
QUICENA

MÁS INFORMACIÓN EN
WWW.HERALDO.ES