

## ARAGÓN, PUEBLO A PUEBLO



LAURA URANGA  
PABLO FERRER

### VILLARREAL DE HUERVA

#### EN DATOS

**Comarca:** Campo de Daroca.  
**Población:** 282.  
**Distancia a Zaragoza, su capital de provincia:** 70 km.



#### LOS IMPRESCINDIBLES

##### San Miguel Arcángel

La parroquia de fue levantada en el mismo solar que ya albergó un templo anterior que formaba parte del recinto amurallado construido en el siglo XIV, y que también incluía el torreón defensivo del que presume el pueblo.



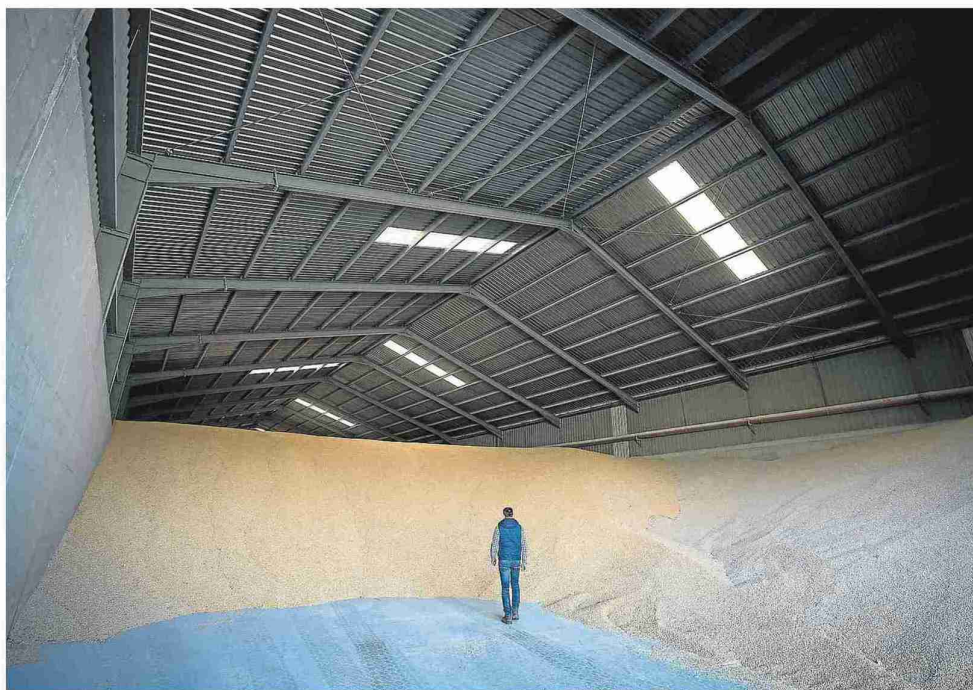
##### El libro

Jaime Latas y María Elena Valero son los autores de un libro sobre la historia y el patrimonio de Villarreal, editado en 2011 por el Ayuntamiento y la DPZ. Una guía excelente para adentrarse en la esencia de esta localidad.



##### La patrona y el puente

La Ermita de la Virgen del Rosario es neoclásica; se acude a ella en romería varias veces al año. Situada en la sierra del Peco, ofrece una magnífica vista del valle del Huerva. También destaca el puente Alameda, de origen romano.



Miguel Martín, en el almacén de piensos de Granja San Miguel. LAURA URANGA

## Ingredientes de lujo para una tortilla de patatas

#### REPORTAJE

Las granjas de huevos y la patata autóctona hacen de Villarreal de Huerva (municipio con una alta tasa de inmigrantes en el censo) un lugar autosuficiente para el plato ibérico por antonomasia

Cuando estudiaba en la Facultad de Educación de la Universidad de Zaragoza, Charo Lázaro tenía siempre a mano los mejores ingredientes para hacerse una buena tortilla de patata. La actual alcaldesa de Villarreal de Huerva disfrutaba de los productos estelares de su pueblo como materias primas de excepción; los huevos de algunas de las granjas más potentes de Aragón y la patata autóctona. «La de aquí es especial, dura, no se quema fácilmente al freírla», apunta esta polifacética gestora municipal, que trabaja en la administración autonómica y se pasa por el pueblo un día a la semana para resolver las contingencias que afectan a sus compueblanos.

Charo –hay quien la llama Rosa, también apócope de Rosario– fue concejal de educación y cultura durante ocho años, y lleva tres de alcaldesa. «Me presentaré a la siguiente; creo que ocho años es un buen plazo para empezar y terminar cosas, y al mismo tiempo quizá no es bueno estar más, para no eternizarse en el cargo, conseguir cosas y, al mismo tiempo, velar porque la ley se cumpla. Cuando llegué tenía un plan de trabajo y he tratado de ceñirme a él. Hicimos un folleto antes de las elecciones, y los vecinos –sonríe– me lo van recordando, por supuesto».

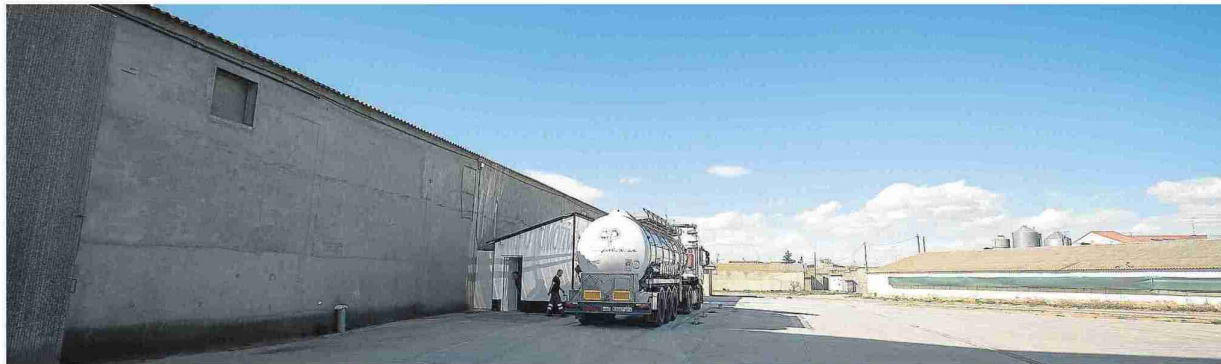
Villarreal de Huerva ha crecido mucho en población en los últimos años. Las dos grandes granjas de huevos y otras empresas relacionadas con esta industria han atraído a mucha fuerza laboral. «Estamos 282 personas censadas, y actualmente –Charo consulta a la secretaria– hay 135 ciudadanos rumanos aquí, ¿no? Es el pueblo con mayor población inmigrante en relación a la población total de todo Aragón, empezaron a llegar hace veinte años y han echado raíces».

La Granja San Miguel cumple 50 años en este 2018, la Granja Virgen del Rosario ronda esa cifra y ambas vienen de las mismas familias, los Martín Sánchez y los Esteban, que son primos entre sí. También hay dos importantes empresas de semillas, Vatam y Agrovalero. «Ambas están en pleno proceso de inversión para poder hacer venta selectiva: están montando nuevos laboratorios y quieren innovar en el modo de comercialización del producto», explica la alcaldesa. Talleres Lázaro, empresa de su familia, trabaja en toda la zona, incluyendo mantenimiento de las grandes granjas y explotaciones particulares. En cuanto a la patata antes mentada, hay media docena de agricultores que la trabajan: algunos tienen cámaras y comercializan buena parte del año, otros van a la venta directa.

##### El orden no importa

En Villarreal de Huerva no se ha resuelto el enigma: llegar antes el huevo o la gallina, el hecho es que hay dos grandes granjas (y una tercera de volumen igualmente considerable) que han





Un camión se detiene en la báscula de la fábrica de piensos en la Granja Sn Miguel. L. URANGA



Charo Lázaro, alcaldesa de Villarreal de Huerva. L. U.

## ¿La escuela infantil? Hecha. ¿La residencia? Todo se andará

La gestión de Charo Lázaro al frente del municipio tiene una obra fundamental, una huella para el presente y un sustento sociocultural para el futuro. «La vi factible y me lancé; gracias al plan único de la DPZ, las ayudas de ADRI y un convenio con la DGA para pagar a la persona educadora se pudo emprender este reto. Así se ha conseguido sin endeudar al Ayuntamiento, así aseguramos población y atendemos a pueblos de alrededor, que también llevan a sus niños a la escuela de primaria de

aquí. Algo muy importante es que se ha facilitado la conciliación gracias al apoyo brindado por la Comarca canalizando las ayudas de la Dirección General de Familia de la DGA; hay una persona que atiende a los niños desde muy temprano hasta que empiezan las clases, y también esperan a las actividades extraescolares para que los chavales estén atendidos hasta las siete de la tarde, cuando sus padres vuelven de trabajar. Eso me parecía fundamental, y lo tenemos».

Los nuevos retos son el gimnasio y la residencia de ancianos. «La idea con el gimnasio –apunta Charo– es hacer la obra a partir de septiembre, en la traseira del consultorio. Lo siguiente, si puedo hacerlo en la siguiente legislatura, sería la residencia con centro de día para mayores. La idea siempre ha estado ahí; hay toda una generación que ronda los setenta años y podría disfrutar de ella, además de acoger a gente de pueblos cercanos; la de Romanos está llena, por ejemplo». P. F.



Un vecino pasea en bici por el centro del pueblo. L. U.

convertido a este municipio en el epicentro autonómico del negocio. «El embrión de las tres empresas avícolas –explica Cristóbal Roldán, responsable de la Granja San Miguel– es el mismo: las familias de Villarreal de Huerva de los Martín Esteban, Martín Sánchez y Esteban, son primos.

Las dos explotaciones más fuertes son Granja Virgen del Rosario y San Miguel, andan cerca de los dos millones de gallinas cada una; en Villarreal tienen las fábricas de pienso y los centros de producción tradicionales». Ambas también tienen instalaciones en Mainar, el pueblo vecino. La

avícola Venta de las Cañadas es más pequeña, y se dedica exclusivamente en las gallinas camperas.

Miguel, Víctor y Armando Martín son los actuales propietarios de Granja San Miguel. «Hemos apostado –dicen Miguel y Cristóbal– por la cría de gallinas en suelo, no en batería. También tenemos una instalación de recría en Torralbilla con gallinas en libertad, sin puertas dentro de las naves; ahí están los cuatro primeros meses. Se amaestra literalmente a las gallinas; se emplea la luz, con simulaciones de un sol que se apaga poco a poco. Su instinto es acostarse donde les has enseñado, y en tres o cuatro días se acostumbran al cien por cien».

San Miguel trabaja actualmente con huevos del código dos. ¿Qué es esto? Hay cuatro códigos diferenciadores a la hora de comercializar los huevos, que pueden verse impresos en la cáscara; el primer número identifica el sistema de cría. El tres es el tra-

dicional, con las gallinas en jaula; el dos es con la gallina en libertad dentro de la nave; el uno es el que corresponde a los huevos camperos, con las mismas condiciones que los del tipo dos pero con salidas puntuales de las gallinas a espacios acotados en el exterior. La alimentación en estas tres categorías es la misma. El código cero corresponde al huevo ecológico, y la alimentación de las gallinas se hace de manera exclusiva con productos de certificación ecológica; también salen al exterior.

San Miguel ha apostado fuertemente por la exportación en los últimos años. «En 2015, por una coyuntura –comenta Cristóbal– entramos incluso en Estados Unidos; hemos abierto mercado en oriente próximo y lejano, desde Israel y Emiratos a Hong Kong; estamos en países africanos como Guinea Ecuatorial, Gambia o Djibouti, y en Europa vendemos sobre todo en Francia, Alemania, Italia e Inglaterra».

La integración vertical de la empresa es clave. «Parte de los productos que usamos en la fábrica de piensos –comenta Miguel– lo producimos nosotros o lo compramos a agricultores de la zona. El maíz también es aragonés, sobre todo de Ribera del Ebro, Cinco Villas y Monegros; solamente la soja, que no es producto español, nos llega de fuera; Brasil, Argentina o Estados Unidos. Aquí hacemos nuestros propios controles de calidad, el transporte y distribución de producto... eso nos hace ser competitivos en costes, y así podemos reinvertir: siempre tenemos un proyecto ejecutándose y el siguiente en estudio».

PABLO FERRER

Y MAÑANA...  
HOZ DE JACA

MÁS INFORMACIÓN EN  
[WWW.HERALDO.ES](http://WWW.HERALDO.ES)