

## ARAGÓN, PUEBLO A PUEBLO



LAURA URANGA  
PABLO FERRER

### PRADILLA DE EBRO

#### EN DATOS

**Comarca:** Ribera Alta del Ebro.  
**Población:** 560.  
**Distancia a Zaragoza:** 42 km.



#### LOS IMPRESCINDIBLES

##### La biblioteca

Un elemento fundamental en la vida cultural del pueblo. Abre mañana y tarde de lunes a viernes, ofrece recomendaciones literarias y promueve numerosas actividades para todas las edades a través de su página de Blogspot.



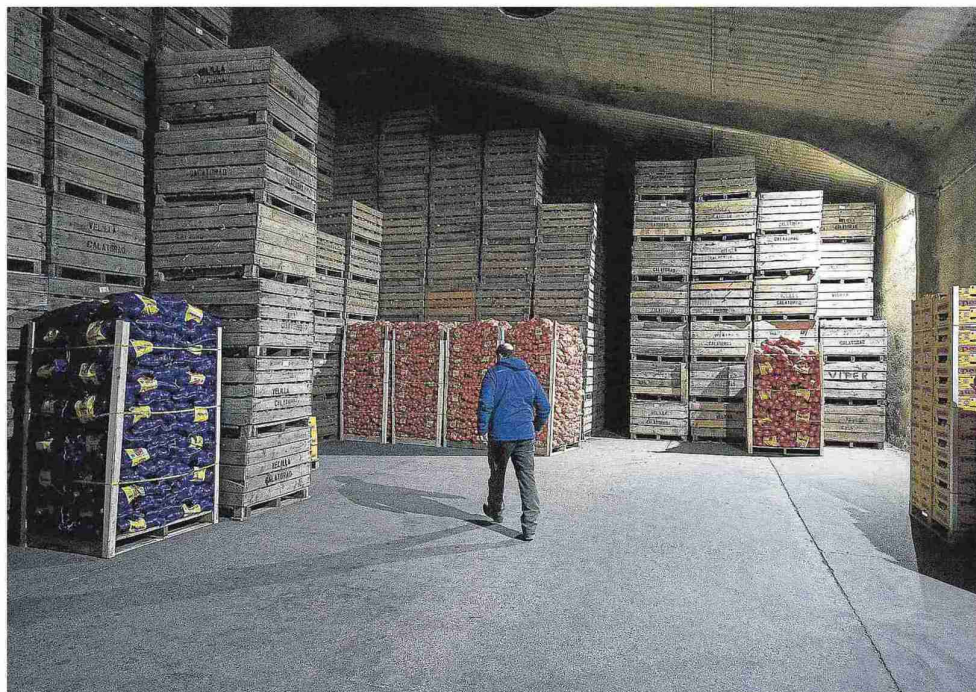
##### Romería hasta Santa Ana

Se celebra anualmente el primer domingo de mayo y recibe el nombre popular de 'Las coscoranas', referido a las tortas confitadas y adornadas con clara de huevo batida al punto de nieve que se comen allá después de la caminata.



##### Torre inclinada

El ángulo no es tan acusado como el de Pisa, pero es factible -con el escorzo adecuado- hacerse la foto típica de sostenerla con las manos. Mudéjar, del siglo XIV, está en la parroquia de Nuestra Señora del Rosario.



Javier Cuartero, en el almacén de la empresa Cebollas Cuartero, productora y exportadora local de talla mundial. LAURA URANGA

## Pradilla de Ebro exporta cebolla y borda la longaniza

#### REPORTAJE

La firma cebollera Cuartero exporta el ochenta por ciento de su producción bajo la marca Perla, y el embutido estelar de Sebastián Escalera es objeto del deseo en muchos puntos de Aragón

Visitar un pueblo en viernes, justo al inicio de las fiestas de invierno, tiene su aquél. Quien puede, guarda fiesta o se incorpora lo antes posible al jolgorio. Las peñas bullen, las cletas de madera marcan el recorrido vaquillero y los productores locales de viandas se esmeran en hacer brillar las joyas de la corona comunal. En Pradilla hay dos bienes comestibles que resaltan sobre el resto: la cebolla y la longaniza. El primer producto pone al municipio en el mapa comercial, con varias firmas en el empeño y una de ellas -Cuartero Moncín- con alcance planetario. El segundo atañe al charcutero y carnicero Sebastián Escalera, que presume -los clientes corroboran

la afirmación- de tener un producto único, de sabor que se identifica al momento.

El apellido Cuartero, además, se significa en la localidad por varias vías profesionales, aunque no todos sean familia; la figura más popular, sin duda, es la del exfutbolista y actual directivo del Real Zaragoza, Luis Carlos. Su primo hermano Javier se multiplica en la empresa cebollera de la familia. «Aquí todas las familias tenían sus campos de hortalizas y, sobre todo, cebollas; tenían mucha salida a exportación a través de intermediarios valencianos. Cuando llegó la Opel, mucha gente buscó trabajo allá, y quedamos cuatro almacenes, algunos exportamos y otros no».

Cuartero envía un alto porcentaje de su producción al extranjero, tras años de experimentación con diversas variedades y la consolidación de su marca, Perla. Además, cuenta con los certificados Global GAP y Leaf Marque de buenas prácticas agrícolas. «Reino Unido, sobre todo, Alemania y Dubái -apunta Javier- son los principales destinos de nuestras cebollas. No nos move-

mos por ferias, preferimos centrarnos en la calidad, contamos la ventaja del agua de Yesa y el clima; somos productores en campos de Ejea y también compramos a otros agricultores. Hay que reforzar lo que sale bien y seguir trabajando en la innovación para atender lo que vaya pidiendo el mercado. Estamos en contacto permanente con las casas de semillas y los genetistas, tenemos toda la producción calibrada y respondemos rápido a cualquier pedido, lo que garantiza también que no haya pérdidas de pieles ni de consistencia. La comida también tiene que entrar por los ojos para que tenga salida comercial, y nosotros mimamos el producto, lo atendemos los siete días de la semana y se les da lo que necesitan, evitando exceso y defecto, como su fuera una persona; crió las cebollas y las veo marchar; 20 millones de kilos entre roja, blanca y marrón».

##### El tesoro de Sebastián

«Yo era matarife, y luego ya me metí a la carnicería y la charcutería. En el negocio llevamos casi treinta años con mi mujer, María



ORGANIZA

### HERALDO



COLABORA





BUZÓN DE SUGERENCIAS EN LOS CORREOS ELECTRÓNICOS PFERRER@HERALDO.ES (PABLO FERRER) Y LURANGA@HERALDO.ES (LAURA URANGA), CARTAS A HERALDO DE ARAGÓN (INDEPENDENCIA, 29, 50001, ZARAGOZA) Y LLAMADAS AL 976765000

CON LA COLABORACIÓN DE:



Sebastián Escalera, con la famosa longaniza que hace y vende en su tienda de Pradilla. L. URANGA



Comida en la Peña El Cado, un ejemplo del carácter afable y hospitalario de los pradillanos. L. U.



Dos cigueñas, en perfecto equilibrio sobre la torre inclinada. L. U.

## Toda una carrera consagrada al Real Zaragoza

Luis Carlos Cuartero, 42 años de edad, tiene una calle en Pradilla de Ebro. Su pueblo honra así al que fuera durante muchas temporadas capitán del Real Zaragoza, cuya camiseta defendió en la primera plantilla durante tres lustros: tuvo la ocasión de fichar por los dos grandes clubes sevillanos, pero nunca se marchó. Retirado en 2009 tras varias lesiones de rodilla, es actualmente el director general del club blanquillo. Cuartero se movió siempre como profesional en tareas de zaguero -lateral derecho y central- y debutó con el primer equipo a los 17 años; fue en la temporada 92/93,

en el Vicente Calderón, con el Atlético de Madrid como rival. Ya había sido internacional sub-16 con España y siguió formando parte de los seleccionados de edades; aunque sonó mucho para la absoluta, no llegó a debutar allá. El pasado fin de semana, sus amigos y familiares le esperaban en las fiestas de invierno; sus obligaciones como directivo del Zaragoza (con los dolores de cabeza derivados de la pésima marcha del equipo) le impiden frecuentar mucho el pueblo, pero los amigos destacan el carácter alegre y hasta bromista de su ilustre compueblano. **P. F.**

Enriqueta Blasco. Esta longaniza es una receta de mi casa, con elementos naturales y cero aditivos. La fórmula no la digo entera, esto es como la Coca-Cola -risa a coro de sus amigos presente- pero te puedo decir que lleva canela e hinojo. Y no lo digo solo yo: tiene un sabor que se reconoce». Sebastián Escalera no se limita a su producto estelar; el chorizo picante de cerdo y jabalí, la morcilla y la butifarra también despiertan alabanzas espontáneas al santo del día entre quienes lo prueban: Sebastián no oculta el orgullo que le producen esos piropos, aunque en su Peña -El Cado- les guste chincharle un poco.

Desde el aire, el casco urbano de Pradilla tiene forma de estrella. Uno de los platos estelares del pueblo tiene el curiosísimo nombre de 'cualquier cosa'. Esta receta de huevos abiertos, espárragos y longaniza viene de un concepto universal; ligar ingredientes que, en el momento de la idea, estaban disponibles en la despensa. El devenir de las fiestas en honor a San Sebastián, y sin demérito de esa 'cualquier cosa' que resucita muertos, amerita algo más de es-

fuerzo en la cocina. Por las peñas, al mediodía, huele que alimenta. El Cascajo tiene muchos miembros trabajando fuera, pero también se aprestan a la celebración; en el Tobo, el plato estrella del día son las carrilleras, y en El Cado se apuesta por el rancho, que este año va cocinado con media docena de botellas de champán en el perolo. El pago es a escote, los invitados de los socios son bienvenidos y el control de calidad y cantidad de las viandas, tan estricto como el reparto del trabajo; los hombres han preparado el rancho y las ensaladas, mientras que las mujeres se afanan en la puesta en escena a la hora de la comida. Tras el elogioso silencio que acompaña a la degustación de todo buen guiso, llegarán los chascarrillos de ellos y ellas. Pero esa es otra historia, y merece ser contada en otra ocasión.

**PABLO FERRER**

**Y MAÑANA...**  
VENCILLÓN

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

PRÓXIMAS  
PARADAS...

27 DE ENERO

VENCILLÓN

28 DE ENERO

ALBA

29 DE ENERO

ESPLÚS