

## ARAGÓN, PUEBLO A PUEBLO



JESÚS MACIPE  
JORGE ZORRAQUÍN

### ARÁNDIGA

#### EN DATOS

**Comarca:** Comunidad de Calatayud.  
**Población:** 380.  
**A Zaragoza:** 69 km.



#### LOS IMPRESCINDIBLES

##### Puerta de la Villa

También llamado Arco de San Juan; en la cara que da a la calle Arrabal se conserva la figura del santo. Los quintos, al ir a la mili, cantaban: 'Adiós, Puerta de la Villa; adiós, puerta de San Juan, mañana me voy soldado, no sé si te veré más'.



##### El castillo

Levantado entre los siglos XI y XII, se adapta a la forma del peñasco sobre el que está asentado. Reformado en el XIV sin destruir el edificio ya existente, sirve para observar buena parte del valle del Aranda.



##### San Martín de Tours

Iglesia del siglo XVII, se erigió sobre la base de otro edificio religioso. En un primer momento se dedicó a la Virgen de la Huerta. Estuvo 22 años cerrada al culto por el estado de ruina que presentaba, y volvió a usarse en 1992.



Ernesto Galindo, en su quesería. JESÚS MACIPE

## Quesos con sabor a Arándiga y vistas al Moncayo

#### REPORTAJE

Desde hace 18 años, Ernesto Galindo y M.<sup>ª</sup> Ángeles Andrés elaboran tres variantes artesanales con leche cruda de su cabaña de 1.000 ovejas; producen casi 10.000 kilos de queso en cada ejercicio

**D**edicación y aire del Moncayo. Además de la leche cruda de oveja, estos son los ingredientes que añaden con mimo en sus elaboraciones la empresa Quesos Galindo Andrés, de carácter puramente familiar, de Arándiga y nacida justo en el cambio de milenio. «Mis padres siempre tuvieron ganado ovino de carne, pero en 1999 decidí cambiar a ovejas de leche; no le vía mucha rentabilidad a la otra opción en aquél entonces, y parecía haber más aprovechamiento en el de leche», explica Ernesto Galindo, fundador de la enseña junto a su mujer, María Ángeles Andrés; la firma da trabajo a otras cuatro personas. Ese cambio no fue sencillo.

«Hubo que hacer una sala de ordeño y conseguir tanques de frío; eso requiere de una inversión fuerte para un ganadero», aclara Ernesto. Sus quesos se comercializan bajo el nombre de Serranía del Moncayo; hasta que se etiquetan y empaquetan, siguen un proceso de confección laborioso e incesante. El primer paso de esta elaboración está en la explotación ganadera. La familia tiene 1.000 cabezas de oveja de la raza Assaf, que cuentan con 5.000 metros cuadrados de prado para pastar. «Dan trabajo, y mucho. Son animales que tienen que comer todos los días; hay que ordeñarlas a diario, mañana y tarde, todo el año», detalla Ernesto, enfundado en el atuendo blanco -gorro incluido- que exige la ocasión.

En la explotación trabajan dos empleados. A lo largo de los 12 meses del año, el impulsor del negocio diferencia dos momentos fundamentales: la primavera, cuando se obtiene la máxima producción de leche, y Navidad, época en la que mayor cantidad de producto se vende.

Desde la granja, en las inmediaciones del casco urbano de Arán-

diga, los Galindo y su equipo se encargan de trasladar en cisternas la leche refrigerada hasta las instalaciones de la quesería, localizada en unos locales de la larga calle Arrabal. Cuando llega el líquido, se calienta a temperatura de cuajo en una cuba, y en el momento en el que alcanza los 30 grados se añaden fermentos, lisozima de huevo y el mentado cuajo. Es entonces, explica Ernesto, cuando se inicia el proceso de solidificación y se forma la cuajada.

#### Paso a paso, con precisión

Con la leche en ese punto se empieza a cortar con cuchillas y se separa el cuajo del suero. El siguiente paso consiste en llenar manualmente los moldes y paños con el cuajo en una mesa preparada para ello, y ponerlos a prensar; aplicándoles fuerza acaban por sacar el suero restante y el queso toma la forma del molde.

«Cuando se acaba el prensado, se recortan y se meten en la salmuera, un baño de agua con sal», incide Ernesto Galindo. Allí permanecerán doce horas las piezas de un kilo -la mayoría- y todo un



ORGANIZA  
**HERALDO**

COLABORAN  
DIPUTACION DE ZARAGOZA

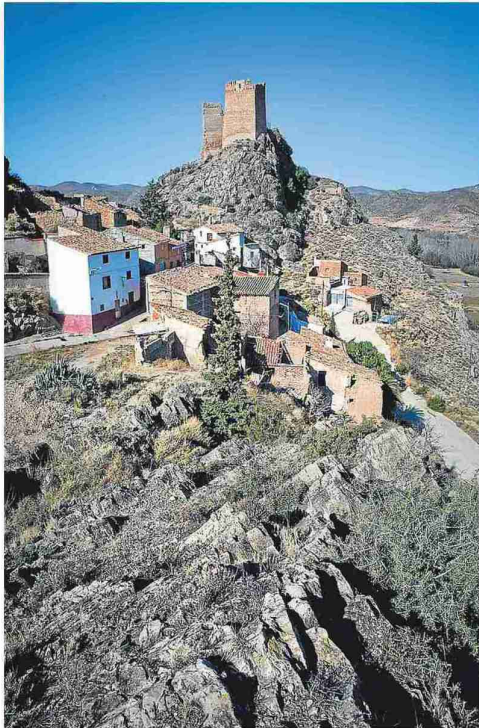
DIPUTACION DE HUESCA

DIPUTACION DE TERUEL

GOBIERNO DE ARAGON

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 97 6765000

CON LA COLABORACIÓN DE:



Vista de Arándiga, con el castillo al fondo. J. MACIPE

## Unos 40.000 kilos de ajos especiales por el agua, la altitud y la tierra del entorno

Luis Romero, de 85 años, todavía recuerda el trabajo que le daban los ajos, uno de los productos estrella de Arándiga. «Hay que darles muchas vueltas, no es sembrarlos y ya está», advierte sentado bajo la llamada Puerta de la Villa. «Llegué a vender 2.000 ristras y sembrar 700 kilos», explica. Su carrera con los ajos empezó con un desafío de su padre, que le dijo

que no se venderían. «Los trené, los bajó a Calatayud y los vendió». Desde aquel momento y durante 27 años, los llevó al Mercado de Ajos de Vitoria, cita de prestigio y solera en el gremio. Hoy en día, el número de productores se ha reducido, aunque siguen saliendo cerca de 40.000 kilos de ajos de Arándiga. Uno de ellos es Emilio Garza, alcalde de la localidad,

«Hubo una tradición muy grande, pero cuando llegó Maidevera, los jóvenes reconvertimos la explotación al frutal; en mi caso, a la cereza. Vitoria sigue siendo la cita por antonomasia: allí va destinado casi el 70% de la producción. Nuestros ajos son especiales por las aguas del Arándiga y del Isuela que vienen del Moncayo; por la tierra y por la altura», especifica Garza. J. Z.

## La banda de música reconvertida en orquesta tras el robo de casi todos sus instrumentos

«Arrendamos una casa vieja para ensayar, dejamos allí los instrumentos y cuando volvimos al otro día, se los habían llevado casi todos», detalla a sus 96 años Segundo Garza. No recuerda el año, pero sí que «cada uno éramos muy felices tocando». Algo que corrobora su mujer, Gloria Trasobares, de 92 años. «Le gustaba mucho la música», corrobora.

La banda de música de Arán-

diga se creó antes de la Guerra Civil porque «vino un albañil; su yerno, que había sido director de música, nos reunió a unos cuantos chicos y escotamos 40 duros para comprar los instrumentos». Su recorrido los llevó a participar en pueblos de alrededor y de la vecina Soria. Tras el alevoso robo sufrido, Segundo formó parte de una pequeña orquesta -jazz, se llamaba- con antiguos miembros de

la banda expoliada; el nuevo grupo contó con batería, trompeta, saxofón y clarinete. Con el saxofón lidiaba Ambrosio Garza, otro entusiasta. «Él se lo pasaba muy bien. Siempre decía que hacía lo que le gustaba y que encima le pagaban, y le daban muy bien de comer», reconoce su hijo José Ambrosio. De hecho, su hermano Epifanio conserva con mimo el instrumento en su maletín. J. Z.



El músico Segundo Garza, su esposa Gloria y su sobrino. J. M.



Vecinos de Arándiga, reposando al sol de invierno. J. M.

día los quesos de tres kilos. «Así es como se favorece que se forme la corteza y haya una mayor conservación del queso», abunda. Una vez salados, los productos se colocan en el secadero, en cajas. Los semicurados permanecerán allí entre dos y cuatro meses, los curados entre cinco y ocho y los añejos de ocho en adelante, incluso más el año. En este camino, además de María Ángeles, otras dos personas están empleadas en la quesería.

Como subraya el cabeza de familia, «este es el punto más importante de la elaboración, porque es donde el queso de oveja desarrolla el aroma y el sabor». Hasta allí llega el aire del Moncayo, que orea -o 'jorea'- las piezas.

### En casa y fuera

Ernesto Galindo hizo una apuesta fuerte para acondicionar sus instalaciones. «La cuba de cuajar o las cámaras son una inversión importante para cualquier ganadero», indica. El esfuerzo da su fruto. Desde allí sale una media de 10.000 kilos de queso al año, que se venden desde la propia tienda del negocio y en varios puntos de las comarcas Comunidad de Calatayud y Valdejalón... y hasta en Zaragoza.

Durante estos días, en la quesería echa una mano el hijo de los fundadores, Ernesto Galindo Andrés, de 23 años; estudia Administración y Gestión de Empresas en la Universidad. «Ayudo en la fabricación, pero sobre todo en la preparación de los pedidos. Es algo que me gusta, aunque también me acuerdo cuando era pequeño e iba con mi abuelo a las ovejas y al campo», rememora.

Nacido y criado en Arándiga, Ernesto Galindo reclama que los negocios en el ámbito rural necesitan de un mayor apoyo de las administraciones. «Nos tendrían que echar alguna mano más, porque desde los pueblos siempre cuesta más. Por ejemplo, en el tema laboral hasta es difícil encontrar gente», reivindica. «Ahora también estamos a la expectativa del decreto que quiere sacar la DGA para la venta directa», reconoce. Su temor es que «al final todo eso se convierte en mucha burocracia y papeles, que dan más trabajo que otra cosa».

JORGE ZORRAQUÍN

### Y MAÑANA...

CORTES DE ARAGÓN

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