

# ARAGÓN, PUEBLO A PUEBLO



Laura URANGA  
Pablo FERRER

## MIEDES DE ARAGÓN

### EN DATOS

**Comarca:** Campo de Calatayud  
**Población:** 454  
**A Zaragoza:** 79 km



### LOS IMPRESCINDIBLES

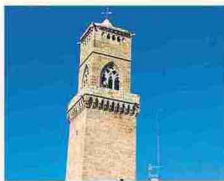
#### Convento de la Concepción

El convento de las Madres Concepcionistas de Miedes fue fundado a petición de la Comunidad de Calatayud en 1613. La orden lo clausuró en noviembre de 2015; quedaban siete monjas, cinco de edad avanzada, y no había relevo.



#### Torre fortificada

Torre Gótico mudéjar, fortificada y separada de la iglesia, una de las pocas de este estilo en España con esa disposición. Formaba parte del antiguo castillo. Este verano se puso allí una tirolina en fiestas hasta la plaza.



#### El callejón de la Traición

El callejón de la Traición. La princesa Leonor, que pasaba temporadas en el castillo de Miedes, fue asesinada a traición por sus malvados hermanos desde lo alto de la torre, con una flecha, en este callejón.



Muestra de preparación artesanal de la morcilla en el obrador de Carnes Ros. LAURA URANGA

## El vino que aman los noruegos es de Miedes de Aragón

### REPORTAJE

**Bodegas San Alejandro, cooperativa de 150 socios con más de medio siglo de historia, también reina en los mercados de Japón y Estados Unidos entre las variedades elaboradas con garnacha**

Noruega es un país de gustos refinados. El vino es una divisa aceptada en el mundo dentro del contexto gourmet. Si se juntan estas dos precisiones, dado que el vino más apreciado por los consumidores noruegos es de las Bodegas San Alejandro de Miedes de Aragón, el resultado es de orgullo por el trabajo bien hecho, de la parra a la tienda. La bodega más grande de la D.O. Calatayud funciona como cooperativa y tiene 150 socios. Se fundó en 1962 y su divisa estrella es un aragonés más que ilustre, natural además de la comarca: Baltasar Gracián da nombre a los vinos más valorados de la bodega. Mireia Martínez es la responsable de Marketing y Comunicación

de Bodegas San Alejandro. «En San Alejandro creemos en la experimentación continua para seguir mejorando. Tenemos 900 hectáreas de viñas, y dentro de las parcelas que nos trabajan detectamos algunas con condiciones especiales, así que se ha construido una nueva nave de producción para crear vinos muy exclusivos».

San Alejandro trabaja con garnacha al 75%; el resto es syrah y tempranillo en los tintos y macabeo, además de garnacha blanca, para los blancos. «Exportamos el 85% de la producción a más de 40 países; somos el vino del mundo que más se bebe en Noruega, y el líder de garnacha en Estados Unidos y Japón. Nuestro vino se sirve en la fiesta previa al torneo de Wimbledon, estamos en los parques Disney y hemos ganado más y mejores premios que nadie en la garnacha. Es para estar orgullosos, aunque repito que no dejamos de investigar para mejorar».

En la visita a las bodegas se pasa por salas de formación y cata (puedes hacer tu propio vino y llevártelo) y también el espacio destinado a Baltasar Gracián, donde la bodega conserva vinos

de todas sus añadas. «Nuestro eslogan –concluye Mireia– es ‘distintos por naturaleza’. Hay diversos factores que hacen de esta zona un lugar ideal para la garnacha, pero el equipo también es fundamental para el éxito, claro».

#### Del campo, lo mejor

Ruth Miedes es profesora de manualidades para la Comarca y una de las personas más participativas del pueblo –vive en Miedes, aunque nació en la vecina Langa– en cualquier terreno. «En este pueblo se vive de la agricultura, con la particularidad de que hay mucha variedad de cultivos, desde cereal a vid o frutales; hay manzana, pera, ciruela y melocotón. Estamos a 700 metros y tenemos zonas de cultivo a 1.000, así que nos hemos adelantado desde siempre a la moda de la fruta de altura».

El alcalde, Pepe Lorente, lleva un taller que trabaja maquinaria, cerrajería y la herrería con yunque y martillo, a la usanza clásica. Pepe detalla los grandes proyectos del municipio en la actualidad. «Se va a reconvertir de una zona de secano a regadío, son 184 hectáreas camino de Langa; se desti-



ORGANIZA

HERALDO



COLABORAN





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 976765000

CON LA COLABORACIÓN DE:



Ruth Julve, con la torre fortificada de Miedes al fondo, L.U.



Mireia Martínez, de Bodegas San Alejandro, L.U.



El callejón de la Traición tiene su historia, L.U.



Una estampa cotidiana de dos esquinas con los vecinos como protagonistas en las calles de Miedes, L.URANGA

## La vuelta del belén viviente, el sendero de los oficios... todos al rescate de las tradiciones

Ruth Julve está muy orgullosa de las tradiciones rescatadas en Miedes. «Cuando yo era pequeña, había 64 niños en el colegio y en Navidad hacíamos belén viviente. Ahora son 13, y a duras penas, gracias a que han llegado bastantes inmigrantes, pero se nos ocurrió revivir aquél belén el año pasado y al final casi se nos fue de las manos; nos juntamos 68 actores, más personal de apoyo, y todos del pueblo o con raíces aquí. Vino gente de los alrededores a verlo; contábamos con 40 ó 50 y llegaron el doble. El Ayuntamiento nos apoyó,

desde los equipos al alquiler del burro –rie– que suponía 200 euros. La Asociación de Mujeres hizo el chocolate, y el producto lo pagó el Ayuntamiento. Lo dicho, cada cual ayudando en lo que puede».

Las fiestas patronales son el 3 de febrero en honor de San Blas; también hay fiestas mayores a finales de agosto. La cofradía local del santo, que ya es mixta tras muchos años circunscrita a los hombres, elige cada año a un prior. El 12 de mayo también se celebra San Alejandro, patrón de la Cooperativa. En cuanto al

patrimonio, destaca la parroquia de San Pedro, con un retablo románico recién restaurado.

Ruth recuerda que hace unos años se armó un Sendero de los Oficios, en el que los mayores iban explicando los usos de cada paraje o camino. También se hizo una feria de oficios y saberes todo un verano. «Fue el cierre a una serie de tertulias con gente del pueblo, cada vez se planteaba un tema concreto; nos enteramos de muchas cosas abocadas a perderse y de ahí sacamos paneles informativos sobre historias populares. P.F.

narán sobre todo a cerezos y almendros. El otro reto es habilitar una nueva entrada para el pueblo; es la forma de que el tráfico pesado no lo atraviese».

### Morcillas de las de antes

Entre los emprendedores de Miedes destacan Pilar Hernández y Fernando Ros, de Cárnicas Ros; tienen la tienda la plaza y el obrador junto a su casa, a 100 metros de distancia. «Llevamos cinco años: nos concedieron fondos Leader con la condición de que la empresa siguiera durante cinco años, y lo hemos cumplido. Ahora, a por más. A la gente les encantan nuestras morcillas: las hacemos cocidas en olla, con cebolla, manteca, pimienta, canela y sal para añadir al arroz y la sangre: las proporciones son nuestro secreto. También llevan fama nuestros fardeles con el hígado crudo: duran menos pero saben mejor». En navidades pondrán en marcha la web Brasa y Sal para venta online de productos para barbacoas.

Ruth recuerda para cerrar la activa participación de las asociaciones en la vida de Miedes. «He trabajado en la Asociación Cultural Grito, de Codós: es un centro de desarrollo rural que forma parte de una oenegé nacional, y allí adquirí experiencia a la hora de crear redes de trabajo colaborativas y buscar ayudas para materializar ideas. En Miedes tenemos la Asociación de Mujeres Las Callejuelas, la de la Tercera Edad que se llama San Alejandro, la Asociación Cultural Los Valientes que agrupa a gente joven... todos ponen de su parte, y tratamos de combinar sus fuerzas para crear actividades para todos».

PABLO FERRER

### Y MAÑANA...

SANTA CRUZ DE MONCAYO

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

PRÓXIMAS PARADAS...

8 DE SEPTIEMBRE

SANTA CRUZ DE MONCAYO

9 DE SEPTIEMBRE

CAÑADA DE BENATANDUZ

10 DE SEPTIEMBRE

BOLTAÑA