

A setas o a rolex

LUIS J. GARCÍA

El género *agrocybe*

Dando un simple paseo por el campo o cualquier arboleda podemos dar cuenta de representantes de este género, sin embargo, aunque sea tan común su clasificación siempre ha estado en revisión. Primero dentro de las Pholiotas, ahora dentro de las Stropharias.

Son especies pequeñas y medianas de láminas adherentes y escotadas de esporada marrón. Sus pies son largos y blanquecinos, fibrosos y tenaces, poseen anillo. Crecen en los jardines, en los prados o sobre madera, en todas las estaciones si la temperatura y la humedad lo permiten.

Especies en nuestros campos monegrinos:

De momento solo una especie se da con profusión, la popular seta de chopo, no obstante muy probablemente por la prospección de lugares incultos o abandonados y jardines con mucha carga de materia orgánica de sus frutos.

Agrocybe aegerita (*cylindracea*)

De sombrero primero globoso luego con la edad va extendiéndose, pero siempre incurvado y el margen con restos. La cutícula es seca y cuando el tiempo es poco húmedo se cuartea, mantiene en posición central en el sombrero el color café con leche en los ejemplares jóvenes, luego se decolora.

Las láminas primero son blanquecinas, crema, se van coloreando de marrón por la esporada,



Agrocybe cylindracea (08/11/2017) Añón de Moncayo

son muy apretadas y escotadas.

El pie es largo, tenaz y fibroso, muchas veces retorcido, unidos varios ejemplares en el mismo sitio. Con anillo amplio y persistente en el tercio superior cercano al sombrero y manchado de oscuro por la esporada.

La carne es muy apreciada con un intenso olor a vino o entre dulzón y fúngico muy apetecible,

consistente, cunde mucho y de color blanco.

Es muy frecuente y abundante, saprófita de la madera de caducifolios forma grupos y pueden salir muchos ejemplares juntos. La seta de chopo no solamente aparece en viejos tocones de este árbol, pueden ser varios sus hospedantes: el álamo, el olmo...



Agrocybe cylindracea. 01/11/2011.
Perdiguera

Confusiones:

Por su lugar donde fructifica (tocones de madera) se podría confundir con *Hypholoma fasciculare* que es tóxica, pero la madera en la que se desarrolla es



Lactarius semisanguifluus. Bronchales (Teruel) 18/09/2019

de coníferas. La carne es amarilla, el sabor amargo y el olor un poco desagradable.

Es una seta de fácil cultivo, probablemente una de las primeras que se consiguió realizar con éxito su reproducción. Sin

embargo, no ha tenido nunca un gran arraigo entre los consumidores. Siempre se ha reproducido a pequeña escala.

Comestibilidad posible pero peor que los anteriores, mejor en guisados.



Lactarius chrysorrhoeus. Paniza (Zaragoza) 19/11/2005



Lactarius salmonicolor. Villanía (huesca) 12/09/2018

Confusiones, iguales que los anteriores.

Deliciosus, *sanguifluus* y *semisanguifluus* son los tres mosqueteros de la sección "dapetes" de mejor comestibilidad. Las diferencias quedan patentes inclusive por fotografía, solo hay que tener un poco de observación.

Lactarius chrysorrheus

Engañapastores, Níscalo de encina. Especie de *Lactarius* típica de bosques mediterráneos, mezclados y mixtos con presencia de encinas o quejigos. Micorriza *Quercus*, caracterizado por su látex de color amarillo vivo tremendamente picante.

Zonado y muy parecido a los rebollones típicos pero estos exclusivos de pinos con los que se confunde demasiado a menudo. Se le da la vuelta, se le hace una pequeña incisión en las láminas y se le deja en su agujerito, tan sencillo como esto. Confusiones posibles:

Con todos los *Lactarius* anteriores si no se hace la prueba de las láminas, también si no se tiene en cuenta la presencia de encinas. *Lactarius zonarius* es una especie muy cercana que aparece también en estos hábitats su aspecto es prácticamente igual, la diferencia es que éste tiene un látex blanco que no varía de color con el tiempo, también es picante e incomedible.

Lactarius salmonicolor

Níscalo o rebollón de abeto, exclusivo, forma micorriza, color desvaído naranja y que a veces adquiere tonos salmonados, sombrero escasamente zonado.

En montaña y sobre suelos ácidos: granito, esquistos, areniscas. La diferencia más fiable es su látex que nunca verdea, pasa de color zanahoria a rojo y ya no muta.

Comestible pero de un regusto final amargo.

Confusiones posibles, si no se tiene en cuenta la altitud y la presencia de abetos.

Consumo alimentario y Emergencia Climática (una reflexión más...)

FERNANDO ORÚS PUEYO

El **calentamiento global** producido por las crecientes emisiones a la atmósfera de gases de efecto invernadero (GEIs: dióxido de carbono CO₂, metano, y el dióxido de nitrógeno), especialmente por los países desarrollados, es ya una realidad incontrovertible y la mayor amenaza para la especie humana. Todas nuestras actividades se basan en un elevado consumo de combustibles fósiles (carbón, petróleo y gas) generando los citados GEIs.

Nuestro **sistema agroalimentario** tiene también gran importancia en esas emisiones globales y así se le atribuye hasta un 43-57% (1) del total, *cuan-do se incluye la deforestación para obtener tierras de cultivo, el procesado, empaquetado, transporte (industria y distribución) y las pérdidas (desperdicio alimentario).*

En una revisión de estudios sobre la emisión de GEIs (Clune et al., 2017), expuesta en (2) se recoge *que mientras los vegetales generan 0,47 kg de CO₂ equivalente/kg de producto, --las frutas 0,50 kg CO₂ kg, los cereales 0,53 kg/kg, y las legumbres 0,66 kg/kg-- la carne de cerdo genera 5,85 kg/kg, y la de vacuno 21,74 kg/kg (47 veces más que los vegetales).*

Igualmente, en otro estudio (Scarbourough et al, 2014) (2) donde se estimaron las emisiones de GEIs relacionadas con cada 2000 kcal de ingesta, las cifras calculadas en equivalentes de CO₂ por día, fueron de: 7,19 kg CO₂, para los altos consumidores de carne (más 100 gr/día), de 4,67 para los bajo consumidores de carne (menos de 50 gr/día), de 3,91 para los consumidores de pescado, de 3,81 para los vegetarianos, y de 2,89 para los veganos.

Ante las importantes emisiones del sistema agroalimentario, también se han realizado diversas revisiones sobre **la relación entre el modelo alimentario, sus impactos ambientales, y la salud** (Mc Michael et al., 2017, y Tilman, Clark, 2014 (2)). En ellas se aprecia, *que en comparación con una dieta de tipo occidental, seguir una dieta a base de alimentos de origen vegetal (como la dieta mediterránea, o la vegetariana) comporta un menor riesgo de obesidad, de diabetes tipo II y de enfermedades cardiovasculares, así como un menor riesgo de padecer algunos tipos de cáncer.*

Las recomendaciones

que podríamos asumir ante esta preocupante situación nos las presenta una vez más el Dr González Svatetz (2), de los documentos: “Dietas Sostenibles para una Población y un Planeta Sano”, 2017 (Naciones Unidas) , junto a las de la EAT-Lancet Commission, 2019, por “Una dieta para un sistema alimentario sostenible”, especialmente importantes en este momento en que se discute la problemática del consumo de carnes:

*-Consumir **legumbres** (lentejas, garbanzos, soja, cacahuetes, alubias, ..), un total de 125 gr/día.*

*-Consumir **granos integrales**, de maíz, pastas integrales, avena, arroz y pan integral: 232 gr/día.*

*-**Productos lácteos** (leche, preferentemente desnatada en adultos) y quesos. No superar los 250gr/día.*

*-Limitar el consumo de **carnes rojas** (vacuno, cerdo, cordero). No más de 500gr/semana, o 70 gr/día.*

*-De **carne de pollo y huevos**, 42 gr/día.*

*-Evitar consumir **embutidos**.*

*-Limitar el consumo de **azúcares añadidos** a no más de*

31 gr/día. Evitar consumir bebidas azucaradas.

-Sobre **el pescado**: consumir un promedio de 30 gr de pescado y frutos de mar, al día.

-**Frutos secos**: un promedio de 25 gr/día.

-La **comida ultraprocesada**. Los alimentos fritos, pizzas congeladas, aperitivos, pasteles, y galletas saladas no deben formar parte de una dieta sana.

-Limitar el **consumo de sal** al día, a menos de 5gr (una cucharilla de café).

-**Grasas**: **limitar el consumo de grasas** al 30% de la energía (kcal) total ingerida. Las grasas no saturadas presentes en los aceites de oliva, girasol, soja o aguacate, son preferibles a las grasas saturadas presentes en la carne grasa, mantequilla, quesos secos, la nata, leche entera. Los aceites de palma y coco, y la manteca de cerdo deben evitarse.

-Del mismo modo debe consumirse productos, de proximidad, que sean de temporada, y a ser posible, ecológicos, pues a ese tipo de producción (agroecología) deberíamos llegar-como veremos más adelante-, si realmente la producción agropecuaria evoluciona hacia un nuevo modelo capaz de contribuir a la reducción de emisiones de GEIs.

También es importante recordar **que la alimentación sea equilibrada** (4), de forma que los carbohidratos aporten entre el 50 y 55% de las calorías de la dieta, las proteínas entre el 10 y el 15%, y los lípidos o grasas entre el 30 y 35%.

Para poder comparar la información y las recomendaciones anteriores con la situación en nuestro país, recogemos los datos de consumos de los principales alimentos, dentro y fuera del hogar, del Informe del Consumo Alimentario en España, del MAPA de 2019 y 2020 (3), en la tabla que sigue:

(1) GRUPO DE Alimentos	(2) CONSUMOS EN EL HOGAR	(3) CONSUMO EXTRA DOMÉSTICO	CONSUMO TOTAL kg per cápita y día				
Consumo per cápita y año kg	Consumo medio 2019-2020 per cápita y día	Consumo per cápita y año kg	Consumo medio 2019-2020 per cápita y día				
2019	2020	2019	2020				
Aceites	11,64	13,26	0,034	0,1	0	0,050	0,084
Arroz	3,84	4,26	0,011	0,4	0,2	0,002	0,013
Bollería y pastelería	5,81	1,67	0,010	2,2	1,7	0,005	0,015
Carnes	45,24	49,86	0,130	5,8	3,7	0,013	0,143
Frutas frescas	90,91	99,74	0,261	0,5	0,3	0,002	0,263
Hortalizas, verduras y patatas	64,60	93,71	0,244	10,6	6,2	0,023	0,267
Huevos	8,33	9,73	0,025	-	-	-	-
Leche y lácteos	108,18	115,18	0,306	1,8	1,2	0,004	0,310
Legumbres	3,34	3,91	0,010	0,10	0,10	0	0,010
Pan	31,08	32,78	0,087	4,5	2,9	0,010	0,097
Pasta		4,53		0,2	0,1		
Pescados	22,53	24,83	0,065	5,8	3,7	0,013	0,078
Platos preparados	15,17	16,85	0,044	-	-	-	-
Azucar+ miel	3,5	4,04	0,010	-	-	-	-
Sal	1,11	1,27	0,003	-	-	-	-

De la observación de las cifras recogidas, podemos apreciar que el consumo de carnes, 143 gr/día, supera las recomendaciones para las *carnes rojas* (70 gr) y lo mismo ocurre con los pescados 78 gr frente a a 30, y los lácteos: 310 frente a 250 gr., y resulta muy baja la cifra de consumo de las legumbres que son los alimentos que pueden sustituir en una buena proporción a las proteínas de origen animal. No es de extrañar, en consecuencia, que muchas voces recomienden ya la reducción voluntaria de esa proteína animal. Así, GreenPeace propone alcanzar para 2050 un consumo de 300 gr de carne y 630 gr de lácteos, semanales (equivalentes a 43 gr de carne y 90 gr de lácteos por día respectivamente).

Igualmente, el interesante estudio de IDDRI y AScA (5) *propone una dieta europea de 2445 kcal, con 83 gr de proteínas, 323 gr de hidratos de carbono, 82 gr de grasas, y 36 gr de fibra, con: 92 gr de carne, 10 gr de pescado de piscifactorías, 300 gr de lácteos, 10 gr de huevos, 30 gr de legumbres, 400 gr de frutas y verduras, 300 gr de cereales, 80 gr de patatas, y 34 gr de aceite de semillas.* Desde el punto de vista de la producción agropecuaria *plantea un modelo (agroecología) en el que propone la consecución de autosuficiencia en pro-*

teínas, eliminando la elevada importación actual de dichos recursos, la sustitución del abonado nitrogenado sintético mediante la rotación con cultivos de leguminosas y un alto nivel de biodiversidad con la extensificación a nivel de parcelas, con un paisaje heterogéneo, una vegetación seminatural, y una eliminación progresiva de los pesticidas.

Disponemos en consecuencia de una herramienta importante a través del consumo, para reducir las emisiones de GEIs en el tema alimentario, que a su vez podría conducir con la ayuda de la PAC (Política Agrícola Común, europea), a una producción alimentaria sostenible. Pero tenemos poco tiempo para abordarlo. La propuesta no va contra nadie: ni productores, transformadores o distribuidores. Simplemente trata de recordar la emergencia en que nos encontramos para poder decidir a nivel de gobiernos, incluso individualmente, las acciones que se pueden abordar. El aspecto fundamental sería que los posibles costes de esta transición agroalimentaria se repartiesen equitativamente entre consumidores y los actores de la cadena alimentaria.

Referencias bibliográficas:

- (1). The Economics of Ecosystems and Biodiversity (TEEB) (2018). Measuring what matters in agriculture and food systems: a synthesis of the results and recommendations of the TEEB fir Agriculture and Food's Scientific and Economic Foundations Report. **Alexander Müller and Pavan Sukhdev.**
- (2). Emergencia Climática, Alimentación y Vida Saludable. **Carlos A. González Svatetz.** 2020.
- (3). Informe de Consumo Alimentario en España. **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA),** 2019 y 2020.
- (4). Adelgazar. Hablemos claro. **OCU Ediciones, 2012.**
- (5) An agroecological Europe in 2050: multifunctional agriculture for healthy eating. Findings from the Ten Years For Agroecology (TYFA) modelling exercise. **Xavier Poux (AScA, IDDRI), Pierre-Marie Aubert IDDRI) 2018.**

Mi memoria

DRA. CARMEN FUERTES



La Real Academia de la Lengua define la memoria como: “Facultad psíquica por medio de la cual se retiene y recuerda el pasado”.

Es decir, imaginar que vamos almacenando ordenadamente en nuestro cerebro la información para luego ir recordándola.

Sabemos que hay dos tipos:

- Memoria a corto plazo: Almacén que dura segundos o minutos.
- Memoria a largo plazo: Se almacena por un periodo más largo de tiempo (años), por ejemplo, recordar la infancia, como montar en bici etc.



¿Dónde se forma?

Las neuronas de la memoria se localizan en el hipocampo (una zona del cerebro que con los años va disminuyendo de tamaño, por lo que se debilita en los mayores, si no se utiliza con frecuencia), la corteza prefrontal y la amígdala.

Me viene a la memoria una imagen nítida en el balcón de mi casa (Casa Muro), con mi abuelo Victorino (un gran ilustrado para su época): yo con cinco años y él setenta y cinco, sentado en su silla de anea, hacía raíces cuadradas y yo le preguntaba, “¿Por qué haces eso, abuelo?”, y él me dijo: “Porque de no recordarlas se me olvidarían y no quiero que eso suceda”.

¿Cómo mejorarla?

- Permanecer activo mentalmente. Lectura.
- Hacer actividades sociales con regularidad.
- Duerme bien.
- Organízate.
- Dieta saludable.
- Actividad física, cualquier deporte oxigena el cerebro.

- Control de las enfermedades crónicas.

El consumo de alcohol, medicamentos, sustancias ilícitas, las infecciones del cerebro como la enfermedad de Lyme, sífilis o sida, pueden alterarla.

La edad promedio de nuestros primeros recuerdos es los tres años y cuatro meses, aunque algunos pueden tener recuerdos anteriores.

La memoria es mucho más importante que la inteligencia.



¿Por qué olvidamos?

Porque hay información que pasado un tiempo no hemos recordado.



El cerebro hay que mimarlo toda la vida pero sobre todo a partir de los cuarenta años, que es cuando aumentan los despistes o el encontrar la palabra adecuada.

¿Cómo ganar memoria?

La primera memoria que se pierde es la de a corto plazo, pero con una buena alimentación podemos mejorar la fijación de la información.

1. Aceites para la memoria:

- Las grasas omega 3: nueces, semillas de lino.
- Omega 9: Aceite de oliva virgen extra.
- Fosfatidilcolina y fosfatidilserina: yema de huevo, brócoli.

2. Vitaminas:

- Vitamina B12
- Vitamina B6: arroz integral, avena
- Vitamina B9 o ácido fólico: verduras y legumbres.

3. Proteínas:

- Legumbres

- Frutos secos

- Semillas

4. Protección antioxidante:

- Vitamina C (frutas)
- Carotenos (zanahoria)
- Antocianinas (lombarda)
- Té verde

5. Eliminar:

- Azúcares añadidos
- Harinas refinadas
- Ultraprocesados
- Grasas hidrogenadas
- Alcohol

HÁBITOS SALUDABLES:

- No realizar varias tareas a la vez.
- Descansar, relajarse y sobre todo dormir (ocho horas aconsejables), para que se fije la memoria.
- Gestionar el estrés.
- Actividad física al aire libre.
- Acordarse de comer cosas que por su forma recuerdan al cerebro.

Recordar que una memoria ágil es un lujo, un viaje al pasado en un segundo, y la alegría de tener vivencias para rememorar con quien tu quieras.



Receta de invierno

ÁNGEL VINUÉS

Cuando hablamos de pescado fresco en los Monegros la conversación suele ser corta, pero allá por el año 1991 mi hermanica, Marta, consiguió que esto cambiara.

A través de su esfuerzo, sabiduría y mucho madrugón logró que en las tierras Monegrinas, el pescado fresco hiciera acto de presencia en las mesas de las gentes de secano. Con esta receta de su cosecha me gustaría homenajearla, por todo lo que me ha enseñado de pescados tanto en mi cocina casera como en la profesional.

Gracias, hermanica.

Merluza rellena

INGREDIENTES

1 Merluza de 1,5 kg
 200 grs. Langostinos
 500 grs. Mejillones
 1 Cebollas tiernas
 Aceite de oliva
 Sal
 Pimentón dulce
 Harina
 Vino blanco

ELABORACIÓN

Pedir a tu pescadero que te “desescame”, “desespine” y abra la merluza en libro.

Poner en una olla los mejillones limpios con un poco de vino blanco. Tapar la olla, poner al fuego y dejar que se abran. Retirar los mejillones de las valvas, picar y reservar. El caldo de los mejillones colar y reservar también.

Pelar los langostinos, picar y reservar.

Picar la cebolla incluidas las hojas y pochar en una sartén en



aceite de oliva a fuego lento durante 10 minutos. Una vez pochada añadir 1 cucharada de harina y tostar ligeramente. Añadir 2 cazos del caldo de mejillones y ligar con ayuda de una varilla hasta elaborar, como dicen los franceses una velouté. Incorporar los mejillones, los langostinos, un toque de sal y una pizca de pimentón dulce. Ligar bien la mezcla, retirar del fuego y dejar atemperar durante una hora.

Salar la Merluza por dentro y por fuera, colocar con la parte de la piel hacia abajo en una bandeja de horno. Repartir el relleno encima de la merluza, cerrar, bridar y pintar con aceite de oliva. Hornear durante 25 minutos a 180 grados. Una vez horneada, con cuidado retirar el hilo bramante y cortar en raciones.

Mojar con un blanco de la tierra.

Si la vida duele

NACHO VINUÉS

Éste es el primer artículo que redacto, mi querida Eva, del que no voy a recibir tus siempre entusiastas impresiones. Ni de éste ni de los venideros. Y precisamente por eso he decidido, con permiso de los lectores de la revista, que te lo voy a escribir a ti. Quizás más adelante, cuando la fuerza y la distancia me lo permitan, indague a través del cine en esos dolorosos ruidos interiores que acaban silenciando definitivamente una vida. Pero eso será otra historia.

En una de tus múltiples libretas, solías apuntar todas las películas que me parecían especialmente interesantes de cada edición de la Semana Internacional de Cine de Valladolid. Todos los años salía un buen puñado de títulos. Pero este año necesitarías varias páginas. ¿Cómo es posible que entre los treinta y nueve largometrajes y un buen número de cortos que pude ver en los ocho días de festival no hubiera ni uno solo carente de interés? Pues así fue. La edición 67 ha traído una gran cosecha que habrá que resumir en ese puñado de títulos.

Sabes que siempre doy prioridad a la “Sección Oficial”, con una panorámica internacio-

nal de cine de autor. Y que siento debilidad por la sección “Tiempo de historia”, dedicada al cine documental. Y aun así, trato de picotear entre las “Proyecciones especiales” y secciones tan interesantes como “Punto de encuentro” (donde se apuesta por nuevos autores), DOC.España (documentales nacionales) o cualquiera de los ciclos monográficos de cada edición; este año, “Pasolini/Bardem: 100 años. Dos faros del cine europeo”, “País invitado: Irlanda”, “Mungiu por Mungiu” (con la presencia del gran director rumano) o “Por amor al cine” (que incluía una selección de películas míticas y documentales sobre directores relevantes del séptimo arte).

Quizás fuera por el cristal con el que miraba, pero me ha parecido que el hilo conductor de este año ha sido el comportamiento del ser humano (y de los animales) ante las embestidas inmisericordes de la vida/naturaleza. Comportamientos que van de la resignación impasible a la resistencia orgullosa, de la resiliencia adaptativa a la renuncia definitiva de toda esperanza.

Pues siguiendo este hilo, voy a seleccionar una muestra de cine que no debería faltar en tu libreta. Así que pídele una estilográfica a Gorbachov, que llegó un día después que tú, o a Javier Marías, que no tardó en acompañarte. Aunque quizás se adelante a ofrecerte su pluma



Return to dust

Marcos Ana, que supo ver tu hermoso corazón, o tu abuelo, al que ayudaste a salir de una cuneta para ser honrosamente enterrado con sus compañeros de lucha y de fosa. En cualquier caso, toma nota, cariño.

PANORAMA DE ACTUALIDAD

Return to dust, del chino **Li Ruijun**, ha sido la ganadora de la Espiga de Oro de este año, por méritos propios. Ma y Cao son obligados a contraer matrimonio por sus respectivas familias como quien se quita un peso de encima. Contra todo pronóstico, este hecho les permite liberarse, ser definitivamente ellos mismos, labrando una historia de

amor, respeto y cariño, que les permite afrontar la dureza de la vida campesina. Si alguien duda todavía sobre qué es la resiliencia, no tiene más que ver esta película. Pese a su aparente distanciamiento formal, es una de las obras más tiernas y hermosas de los últimos años. Del polvo venimos y al polvo volveremos.

Tampoco queda duda de la calidad cinematográfica y humana de la Espiga de Plata. En *The quiet girl*, del irlandés **Colm Bairéad**, en línea con la película china, una niña de nueve años que afronta en silencio el hecho de ser prescindible en su familia y en su escuela es acogida durante el verano por unos parientes, con la excusa de un nuevo parto

de su madre. Cál pronto aceptará ese hogar, que le brinda un afecto y una libertad que desconocía, y descubrirá una historia de pérdida y duelo. En este mundo injusto, no sólo está mal repartida la riqueza sino también el amor y el respeto.

Otra de las grandes películas de este año ha sido *Las ocho montañas*, de **Felix van Groeningen** y **Charlotte Vandermeersch** (Italia, Bélgica, Francia). Una historia de amistad a lo largo de treinta años entre Pietro, el chico de ciudad que pasa los veranos en un pueblo de los Alpes italianos, y Bruno, el único niño que vive en el pueblo. Todas las montañas son la misma montaña. Cada personaje encon-



All that breathes

trará su sendero en la suya. La película recibió en Valladolid el premio a la mejor dirección de fotografía para Rubens Impens.

Dentro de la Sección Oficial, también debemos destacar *EO*, premio a la mejor dirección para el veterano director polaco **Jerzy Skolimowski**, sobre las desventuras de un precioso asno gris en un mundo inhóspito. En *Decision to leave*, el coreano **Park Chan-wook** deja sus apuestas más estéticas para sumergirnos en un intenso thriller policiaco, con Hitchcock como referente (Premio al mejor montaje).

Conspiración en El Cairo (*Boy from heaven*) es la nueva apuesta del sueco **Tarik Saleh**, sobre las luchas intestinas entre las élites religiosas de Egipto. Y, con menos pretensiones pero buenos resultados, la debutante española **Avelina Prat** nos trajo *Vasil*, donde un brillante búlgaro sin hogar acaba siendo acogido temporalmente por Alfredo (Ivan Barnev y Karra Elejalde, premio ex aequo a la mejor interpretación masculina).

Y no puedo pasar por alto la nueva obra del español **Elías León Siminiani**, *Arquitectura emocional 1959*, ganadora de la Espiga de Oro al mejor cortometraje. En treinta minutos, a través de la arquitectura y el diseño, nos hace una radiografía sorprendente de la reciente historia de este



La aldea maldita

país. Brillante y original, como todo lo que ofrece este inimitable creador.

De los largometrajes documentales, tengo que destacar especialmente a la ganadora del primer premio de “Tiempo de historia”, *All that breathes*, del cineasta indio **Shaunak Sen**. El jurado explicó muy bien sus méritos: “por abordar de manera poética y emotiva el problema global que es el cambio climático, demostrando que los seres humanos y animales debemos adaptarnos para sobrevivir”. Dos hermanos se dedican en la sobrepoblada Nueva Delhi a salvar la vida de las rapaces, especialmente milanos, que han trasladado su hábitat natural a la gran urbe.

También me apetece recomendar dos documentales españoles. En *El joven Berlanga*, su sobrino nieto **Chechu García-Berlanga** nos descubre con frescura, ritmo

y humor la infancia y juventud del que acabaría siendo un genio irrepetible de nuestro cine. Y en *Soy rebelde*, **Paloma Concejero**, nos hace un interesantísimo retrato de la transición española, a través de la vida y las canciones de **Jeanette**.

VUELTA A LOS CLÁSICOS

Uno de los momentos estelares del festival es el de la proyección de película muda con música en directo en el Auditorio Miguel Delibes. Pero este año se sumaba el interés por volver a ver en las mejores condiciones posibles, la versión restaurada de *La aldea maldita* (1930), la obra maestra del almuniese Antonio Martínez del Castillo, conocido universalmente como **Florián Rey**.

Ya fue presentada en la Seminci de 1986, con música en directo de José Nieto. Pero esta



Exposición Jamón, jamón

vez la proyección, con doce minutos más de metraje, llevaba la estupenda música encargada a **Raül Refree** (autor, entre otras, de las bandas sonoras de *Entre dos aguas* y la reciente *Un año, una noche*, ambas películas de **Isaki Lacuesta**). Interpretada en directo por el mismo Refree y la percussionista Núria Andorrà, la música potencia la dureza y dramatismo de una película claramente influida por el expresionismo que pone sobre el tapete, más allá de las intenciones del propio director, temas tan actuales y universales como la despoblación rural, el patriarcado intolerante y la maternidad.

Esta proyección pudo completarse durante la semana con el documental de la zaragozana **Vicky Calavia**, *Florián Rey. De luz y de sombra*.

No es fácil ver en pantalla grande la película pionera *Namuk*

el esquimal, de **Robert J. Flaherty** (1922), de la que hemos hablado en otras ocasiones. Una familia nómada inuit en las circunstancias naturales más adversas hace del instinto de supervivencia una aventura apasionante. Para cada inclemencia, una solución. Para cada esfuerzo, una sonrisa. El aventurero Flaherty sentó las bases del cine etnográfico. Y por enésima vez afirmo que la sala de cine es el hábitat natural de las películas. Da igual las veces que veas esta obra en tu televisor, nunca sentirás el frío extremo o el tacto de la piel de foca como en un cine.

EL PISUERGA PASA POR LOS MONEGROS

Nuestra comarca estuvo muy bien representada este año en la Seminci. Y no me refiero a la presencia de este humilde redactor, que también, sino a la

inauguración de la exposición *Homenaje a Bigas Luna. 30 años de Jamón, jamón*, en la preciosa sala de exposiciones de la antigua iglesia de Las Francesas en pleno centro de Valladolid. En dicha muestra, como era de esperar, cobra protagonismo nuestro mar de tierra. Hace unos cuantos números, ya dedicamos en la revista un amplio artículo a la huella de este creador en nuestra comarca y viceversa.

La exposición está comisariada y diseñada por la hija del director, Betty Bigas, y por la creadora zaragozana, y habitual en este certamen, Vicky Calavia, que además presentó, como ya he comentado, un documental sobre Florián Rey. Este homenaje está previsto que llegue a Zaragoza durante el mes de diciembre, en el marco del Festival de Cine “La Mirada Tabú”, que dirige la propia Calavia.

Espero que hayas anotado mis recomendaciones. Y deseo que puedas disfrutar de las películas en las cuatro dimensiones que ofrece el Cine Celestial, una inmensa sala con butacas de terciopelo azul donde las almas bellas y sensibles proyectan su luz sobre la nívea pantalla de nuestros recuerdos. Allí nos veremos, pero sin prisa que aún tengo mucha plancha.

Entrevista a Gema Enfedaque, Directora del Certamen de Cortometrajes de Bujaraloz

DARÍO VILLAGRASA

Cuando se cumplen 15 de años del certamen de cortometrajes, ¿qué balance hace de estas casi dos décadas de idilio entre Bujaraloz y el cine?

Sin lugar a dudas, un balance muy positivo. Estamos disfrutando en Bujaraloz del mejor cine en formato corto, que va desde operas primas de directores que están comenzando a directores ya totalmente consolidados, recibiendo incluso trabajos preseleccionados en los Oscar y de cualquier rincón no ya de toda España, sino de todo el mundo. La respuesta y el apoyo recibido por toda la localidad es brutal, tanto para la organización que es quién coordina y hace posible el desarrollo de las distintas actividades así como en la asistencia y participación a ellas.

¿Creían desde la Asociación que se consolidaría este certamen como uno de los eventos clave del panorama audiovisual aragonés?

Ni en sueños, este proyecto comenzó como un concurso de cortos hace 15 años, en el que participaron 7 cortometrajes y en la presente edición superan los 550 trabajos. Igualmente, estamos colaborando “mano a mano” con otros festivales de la tierra. Trabajamos con la misma ilusión de aquella primera edición en la que sólo pedíamos que presentaran trabajos y se llenara el salón.

¿Podría contarnos alguna anécdota divertida sobre esos primeros pasos, en donde todas ustedes eran novatos en la materia?

Hay muchas, pero sin duda lo que más costó decidir fue cómo dar forma al premio. Teníamos claro que queríamos entregar la “Rosa de Bujaraloz” pero no cómo. Probamos en cajas, en diferentes soportes; y la respuesta la teníamos junto a la rosa, en una rodaja de sabina. Así con este galardón entregamos al premiado un trocito de

nuestro Monegros.

En ocasiones, la alfombra roja acapara todo el protagonismo, eclipsando a las obras de cine proyectadas y seleccionadas, pero nos gustaría saber ¿qué obras ganadoras del certamen considera imprescindibles para la historia de Bujaraloz?

Son muchos los que han sido importantes: el cortometraje de animación de “Vicenta” de Sam Ortiz de la tercera edición, primera vez en la que nos aventurábamos con esta categoría, con “El vendedor de Humo” que junto con el cortometraje “Aquel no era yo” de Esteban Crespo, “Madre” de Rodrigo Sorogoyen todos ellos fueron posteriormente galardonados con el Goya. También recordamos de forma muy especial la presentación del tráiler de “*Incierta Gloria*” que nos permitió disfrutar de su director Agustí Villalonga en nuestro certamen.



¿Qué volumen de cortometrajes suele llegar de todos puntos de España en cada edición?

Superamos todas las ediciones los 500 trabajos, salvo en la edición de la pandemia en la cuál se notó la circunstancia tan excepcional y no se alcanzaron estas cifras. En alguna ocasión hemos superado incluso las 600 inscripciones. La respuesta siempre es brutal.

Hace algunos años que la organización promociona el certamen con una temática concreta y con un cortometraje realizado por los propios vecinos de Bujaraloz. ¿Nos puede adelantar algo para esta XV Edición?

Esta edición vamos a dedicarla al musical, y todo girará en torno a este tema, tanto los concursos que realicemos como el cortometraje que abre la gala de entrega de premios e incluso el concierto a cargo de la orquesta laudística de Bujaraloz

Es usted una de las mujeres directoras de festivales de cine, recientemente reconocida por ello, por sus exitosos ocho años al frente de Bujaraloz, ¿Cómo se organizan durante el año para sacar adelante el festival de cine icono de Los Monegros?

A lo largo de todo el año intentamos realizar actividades paralelas al festival que requieren su organización y esto es muy llevadero. Sin duda es a partir de septiembre cuando comienza el maratón, hay



muchísimo trabajo que no se ve. El que más tiempo requiere sin duda es la valoración de las obras. Para ello nos juntamos los miembros de la Asociación desde primeros de septiembre cada día un par de horas hasta que finalizamos a mediados o finales de noviembre. Para el resto de tareas las repartimos entre nosotros para intentar no sobrecargar a nadie de trabajo.

Los días previos al festival requieren de la coordinación e involucración de toda la Asociación y el trabajo del año cristaliza en el festival, el cuál lleva mucho trabajo, pero también disfrutamos junto a todas las personas que nos visitan y participan del mismo.

Últimamente Bujaraloz está siendo un reclamo para nuevos rodajes, ¿dónde le gustaría de Los Monegros que se rodara una superproducción?

Pues sin lugar a dudas en nuestra localidad o alrededores: las salinas son un magnifico plató de cine.

Cada edición el festival cuenta con decenas de actividades. De aquellas que son menos conocidas para el público general, ¿cuáles destacarías?

Personalmente me encanta la actividad “De cerca”, en la que realizamos una entrevista muy cercana al padrino/madrina de cada edición y nos permite conocer toda su trayectoria profesional e incluso algunas de las anécdotas vividas en ella. Damos la posibilidad de realizar preguntas a todos los asistentes al homenajeado.

Entrando en materia cinematográfica y para concluir... ¿qué películas recomendaría a nuestros lectores?

Aunque últimamente casi todo el cine que he visto ha sido en “formato cortometraje” y que recomiendo a la gente a que venga a Bujaraloz a disfrutar del festival... Les recomendaría las películas españolas “Los renglones torcidos de Dios” o “En los márgenes”, que han tenido una buena respuesta en la cartelera este mes de octubre. Igualmente, recomendaría la famosa cinta de Bigas Luna “Jamón Jamón”, rodada en nuestra comarca en 1991 y estrenada en 1992 y que este año cumple tres décadas como una de las joyas del cine español.

Desde el equipo de la Revista Montesnegros, queremos felicitar al Certamen y al pueblo de Bujaraloz por sus quince años de andadura; y desearle una exitosa edición llena de luz, cultura y mucho cine.

La Almolda

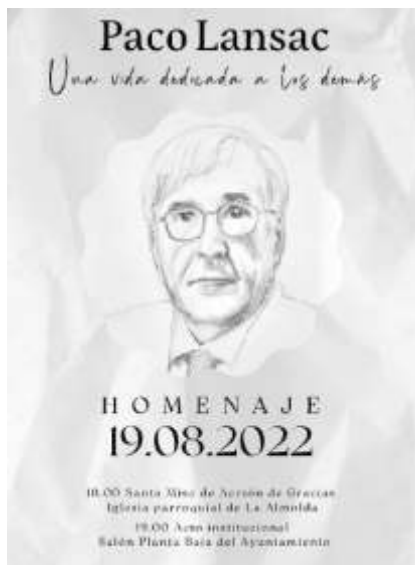
LUIS SIERRA,
periodista

La villa de La Almolda rinde homenaje al sacerdote Francisco Lansac

El viernes, 19 de agosto, se celebró un homenaje institucional en la localidad zaragozana de La Almolda. El arzobispo de la archidiócesis, Mons. Carlos Escribano, presidió una Eucaristía de Acción de Gracias, que precedió al acto civil, iniciativa del alcalde, Manuel Lamena.

Sobre las seis de la tarde, comenzaba la Santa Misa de Acción de Gracias en honor a «una vida dedicada a los demás», tal y como rezaba el lema del homenaje. Fue presidida por D. Carlos Escribano, quien destacó —en la homilía— la necesidad de entrega que vive el mundo y la Iglesia, así como la importancia de la disponibilidad para con Dios, agradeciendo la vida de don Francisco Lansac.

Además, contó con la presencia de los siguientes concelebrantes: Mons. Ángel Pérez, obispo de Barbastro–Monzón y compañero cercano del homenajeado Francisco Lansac; José Miguel Martínez, secretario general de la Hermandad de Sacerdotes Operarios Diocesanos; Daniel Granada, canónigo del Cabildo Metropolitano de Zaragoza; Javier Pérez, nuevo rector del Seminario Metropolitano de



San Valero y San Braulio; Mariusz Barwacz, párroco local; Miguel Ángel Estella, presbítero diocesano; y Juan Miguel Fraguas, sacerdote operario.

Una vida dedicada a los demás

A continuación, daba comienzo el acto institucional de homenaje a Francisco Lansac (1943), hijo de la villa de La Almolda. Este encuentro, promovido por el ayuntamiento, puso de manifiesto que «Paco es familia; un hombre cercano, un hombre afable, un hombre que sabe ponerse en el corazón del otro», tal y como afirmó su compañero y amigo, Mons. Ángel Pérez Pueyo.

En el homenaje se hicieron

presentes, además de los ya citados: Joaquín Olona, almoldano y consejero autonómico; Darío Villagrasa, alcalde de Bujaraloz; Mons. Jesús Pulido, obispo de Coria–Cáceres, quien destacó la dimensión intelectual de un hombre que estudió en Estados Unidos, «con quien contaba la Iglesia universal ya por aquellos años 80 del siglo pasado»; Florencio Abajo, director general de la Hermandad de Sacerdotes Operarios Diocesanos, que dirigió a Dios un agradecimiento sincero por contar con «don Paco»; María José Castejón, directora general de las Siervas Seglares de Jesucristo Sacerdote; y muchos más, arropados por el calor de la gente del pueblo, familiares y amigos del sacerdote.

Fue una tarde muy especial en reconocimiento a la vida entregada de Francisco Lansac, quien fue director de publicaciones de la Editorial Sígueme y Director General de la Hermandad de Sacerdotes Operarios Diocesanos del Sagrado Corazón de Jesús. Actualmente, se encuentra en la Residencia Mosén Sol, en Majadahonda (Madrid), desde donde siguió el evento y envió un saludo agradecido a todos los asistentes.

La Almolda

DAVID M. ROZAS RIVERA

La campana de la ermita de san Antonio no para de tocar. Son sonidos ancestrales que ahora denotan jolgorio este mes de junio, prelude de la cosecha y el santo lo celebramos a lo grande junto a los vecinos de la calle como antiguo patrón almoldano.

Durante el estío del año 2022 hemos padecido un calor sofocante, aun así los seres humanos necesitamos movernos, conocer mundo, por ello se preparan viajes culturales como el que propuso la asociación de mujeres a Teruel y Albarracín, interesante combinación por cercanía entre ellos y la belleza cultural y urbana que dispone este último como pueblo bonito.

Las celebraciones están para juntarse y divertirse. El 30

aniversario de la asociación de mujeres fue una gran oportunidad de confraternizar durante la cena y con los cafés las asistentes al evento pudieron contagiarse del arte de Patri Coronas, payasa, bufona y actriz, una bestia parda del espectáculo.

Continúa el verano, la luz de agosto nos recuerda que aprovechemos bien este último mes vacacional con las fiestas de san Roque y la Virgen.

El calendario manda, la alegría en las calles de la villa explota con el resurgir de la chiquillería, la calle san Roque enloquece con el pueblo en masa jugando. Las piscinas son punto de encuentro de las gentes almoldana, allí se aprovecha el espacio lúdico para actos

como la animación infantil que presentó Biribú Teatro, compañía aragonesa. Por las noches, la juventud con amplio rango de edades bailoteó con La Fragua, grupo de versiones desde los años 70 hasta la actualidad.

Es un clásico de agosto reunirse en hermandad en la plaza de España, merendar unos bocadillos y acompañar de refresco o ron quemado mientras el Dúo Pirámide pone banda sonora a esta tarde festivalera.

Nos marchamos de viaje de nuevo, esta vez a Tudela y Tarazona, donde nuestro vecino Blas Serrate fue obispo en su catedral allá por los años 1701-1718.

Aún deslumbran las miradas de los niños que pudieron asistir



Fotos: Carmelo Samper



Foto: Carmelo Samper

a la reproducción de la película Sing 2, donde Buster Moon y su elenco de artistas animales trabajan para lanzar su nuevo espectáculo en la capital.

Cambia el tiempo y la hora, se reduce la luz y la tarde-noche se alarga mucho, los espectáculos comienzan a retirarse hacia interiores, aprovechando santa Cecilia nuestros grupos musicales demuestran su labor anual en un triple concierto, la rondalla, el coro y la banda municipal se ponen de largo ante su público.

Comienzan talleres y actividades de otoño, interesante propuesta la de Cruz Roja, “aprendiendo a sentirse bien”, algo necesario en esta etapa post pandemia.

Otro evento importante destaca con fecha 25 noviembre como el día internacional de la eliminación de la violencia contra la mujer.

Un mes como diciembre

hace años que comienza en octubre en las tiendas en general, cuya propaganda prenavideña inunda nuestras vidas pero nosotros trabajaremos sobre el terreno en fechas propicias en talleres sobre manualidades solidarias en colaboración con la biblioteca. Otras propuestas similares marcarán la decoración navideña con centros para adornar nuestros hogares.

Curioso viaje está programado en esta época, la visita al Belén viviente de Binaced, perteneciente a la diócesis Barbastro-Monzón que inició sus pasos el año 2012 y ha ido mejorando y creciendo, se podrán ver hasta 30 escenas diferentes del nacimiento y la vida de Jesús con diversos momentos de la época, hay una gran involucración de los vecinos en todos los aspectos artísticos.

Actuación de Balentuela y su caravana de mujeres compositoras, teatro de animación para cantar, contar, dibujar, crear y soñar...

Las fiestas de Navidad siempre han tenido solera en La Almolda, baile y animación popular con los cantos de villancicos en pasacalles por el pueblo visitando los belenes de las casas particulares y acabaremos año esperando otro mejor y contando días para la cabalgata de los Reyes magos.



Foto: Gloria Olona