

ACADEMICOS
EN EL
RECUERDO



ACADEMIA
ARAGONESA DE
GASTRONOMÍA

desde 1995

LIBRO MEMORIAL ACADÉMICOS GASTRONOMÍA FALLECIDOS

Edita: **Editorial Almozara - Almozara Artística, S.L.**

Textos y coordinación editorial: Academia Aragonesa de Gastronomía

Fotografías:

Maquetación y diseño: David García Trasobares

Primera edición: marzo 2024

Impreso en Editorial Almozara

Depósito Legal: Z 539-2024

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida, almacenada o transmitida en modo alguno por ningún medio sin conocimiento y autorización de los autores.

ACADÉMICOS
EN EL
RECUERDO



ACADEMIA
ARAGONESA DE
GASTRONOMÍA

desde 1995

AlmozarA
EDITORIAL



ÍNDICE

PRÓLOGO

Ernesto Fabre González 7

JUSTIFICACIÓN JUSTIFICADA

Miguel Caballú Albiac 11

1. Antonio Beltrán Martínez 15
2. Pedro González Vivanco 27
3. Andrés Pié Jordá 33
4. Román Alcalá Pérez 39
5. Víctor José Guelbenzu Morte 45
6. Santiago Parra De Más 49
7. Joaquín Coll Clavero 53
8. Dario Vidal Llisterri 59
9. Paco Albalá Pérez 65
10. Francisco Ferran de Irizar Fleta 71
11. Eduardo Montull Lavilla 75
12. Francisco Abad Alegría 81
13. Francisco J. Bentué Sauras 87

ACADEMICOS
EN EL
RECUERDO

PRÓLOGO

Un hombre, bueno y cabal, al que llegué demasiado tarde en su vida como para ser su amigo pero no como para conversar como si lo fuéramos, me dijo que “nadie muere... hasta que se le olvida”, y yo, no puedo estar más de acuerdo con él. La vida de los que han muerto está en la memoria de los vivos. La verdadera muerte radica en el olvido. François Mauriac, Premio Nobel de Literatura en 1952 y uno de los más grandes escritores católicos del siglo XX, afirmó que “La muerte no nos roba a los seres amados. Al contrario, nos los guarda y nos los inmortaliza en el recuerdo”.

El tiempo avanza de manera inexorable, nos arrastra en su corriente sin que percibamos su paso. Se lleva consigo las vidas y los recuerdos que dejaron las personas con las que hemos compartido nuestro camino. A medida que pasamos por este mundo, dejamos una huella en aquellos que nos rodean, y es a través de esos recuerdos como nuestra existencia sigue viva en la memoria de otros. Sin embargo, cuando esos recuerdos se desvanecen y nadie nos recuerda, es cuando realmente morimos. Recordar es el mejor homenaje que podemos hacer a los que nos dejaron. Los que pierden la memoria, aquellos que no recuerdan a los suyos, pierden su identidad. Por eso la Academia Aragonesa de Gastronomía ni quiere, ni puede olvidar a los académicos que han muerto desde su fundación, a los que recuerda con estas páginas.

Al escribir estas líneas me viene a la cabeza la sentencia de Bernardo de Chartres, filósofo y teólogo francés del siglo XII, recogida en el *Metalogicon* por su discípulo Juan de Salisbury: “Somos como enanos sentados sobre los hombros de gigantes para ver más cosas que ellos y ver más lejos, no porque nuestra visión sea más aguda o nuestra estatura mayor, sino porque podemos elevarnos más alto gracias a su estatura de gigantes”.

Estas palabras nos llevan a reconocer y apreciar la contribución de aquellos que nos han precedido en la Academia Aragonesa de Gastronomía, aquellos que nos han permitido auparnos sobre sus hombros para ver más lejos. Cada paso adelante se debe, sin duda, a muchos otros pasos dados por nuestros predecesores y no supone más que el inicio del paso que vendrá inevitablemente después.

En la historia de la Academia Aragonesa de Gastronomía hay mujeres y hombres cuyas contribuciones han dejado una huella imborrable en el mundo gastronómico. Son los académicos que, a través de su incansable trabajo y dedicación, han llevado a la Academia a estar en el lugar donde hoy está. Aunque algunos murieron, su legado continúa vivo y nosotros debemos conservar y difundir su herencia. Los académicos a los que aquí honramos han dejado un legado que inspira a las generaciones actuales y que perdura en el tiempo mucho después de su muerte.

Cuando nos sumergimos en las vidas y en los escritos de los académicos fallecidos recorreremos un mundo rico de sabiduría acumulada. Sus obras son un tributo eterno a su esfuerzo y pasión por la gastronomía. Cada uno de los obituarios que aquí se presentan reflejan trayectorias biográficas plenas de talento y mérito trazadas por mentes brillantes y apasionadas.

No se me entienda que cuando esto escribo quiero encadenar a la Academia Aragonesa de Gastronomía a su pasado, ni condicionar su presente, digo eso sí, que debemos tener la fuerza necesaria como para no enterrar en el vacío inmenso del olvido a los que fueron hoy, presente, mañana, memoria y recuerdo... todo en la academia. Es nuestra responsabilidad mantener viva su memoria, reconocer su impacto y asegurarnos de que sus contribuciones nunca sean olvidadas. Es nuestro deber recordarlos y honrarlos, como aquí se hace.

Ernesto Fabre González

PRESIDENTE DE LA ACADEMIA
ARAGONESA DE GASTRONOMÍA



JUSTIFICACIÓN JUSTIFICADA

Hemos tenido la gran suerte de compartir tareas académicas con personas excepcionales, dignas de admiración tanto por su profesionalidad y sabiduría como por su talante humano. Estas dos condiciones han hecho posible que una Academia de Gastronomía dedicada a los asuntos coquinaros y alimenticios aragoneses haya superado con ritmo y rasmia sus bodas de plata, sus 30 años, y camina ya con fuerza hacia el medio siglo.

En Sesión Plenaria me “obsequiaron” los compañeros de la Academia Aragonesa de Gastronomía con la tarea de organizar un recuerdo académico a los académicos fallecidos que nos acompañaron en los 30 años de vida de la entidad, hoy Corporación de Derecho Público.

Lo acordado fue *“que coincidiendo con el inicio del curso en el mes de septiembre, se lleve a cabo una sesión plenaria que incluya una serie de glosas de los académicos fallecidos hasta ahora. Y, al mismo tiempo, se maquete una publicación digital en la web de la Academia con todos ellos. El vicepresidente Miguel Caballú se ocupará de la coordinación de este cometido y dará las coordenadas oportunas”*

Las coordenadas eran sencillas: El recuerdo deben hacerlo los académicos actuales; los textos han de ser escuetos y deben referirse a dos aspectos: su biografía personal y su aportación a la ciencia gastronómica en general o a las actividades de esta Academia; puede citarse bibliografía y habría que poner alguna foto personal a ser posible recordando sus actividades, o reproducción de alguna de sus publicaciones.

Y tengo que decir, que todo el elenco acogió con especial agrado la tarea de homenajear, aunque fuera de forma discreta e íntima, a sus compañeros.

Casi en plazo y forma, se han aportado los relatos biográficos que quedarán para la posteridad. No solo han de ser inmortales los miembros de la Academia Francesa de Richelieu... dicho con humildad y respeto.

Además, hemos encontrado en su familia y sus discípulos un especial sentimiento de gratitud que nos ha alegrado mucho porque es sabido que la generosidad académica no es una planta que se cultive demasiado junto al Ebro.

En las sesiones de la academia se nota la ausencia de los referenciados en esta publicación, pero se ha agrandado su recuerdo. Cuando se comparte mesa y mantel nacen las amistades, y si se comparte mesa, mantel y erudiciones sobre el comer y el beber bien, la amistad se consolida con más motivo.

A esta gavilla de amigos, académicos de gastronomía cuya trayectoria vital y académica presentamos, no podemos olvidarlos, porque han sido capaces de crear, mantener y hacer crecer nuestra querida Corporación de Derecho Público. Fue una meta que se propusieron y guiso a guiso se consiguió. Nada de lo importante de la Academia Aragonesa de Gastronomía, es labor de una sola persona. Todos los miembros, de una u otra manera, cada uno desde la responsabilidad de su silla ha alimentado la diaria actividad.

Y desde estas páginas estamos agradeciendo su interés a los que nos han precedido. Gracias a ellos, quizá en Aragón se entiende más la labor gastronómica emanada de su magisterio. Ya saben, saber comer. Quizá los aragoneses, gracias a esta Academia y al trabajo de los que fueron y la constancia y sabiduría de los que continúan, se está entendiendo que la exigencia por la calidad es nuestra primera necesidad, y que la segunda es la obligación de difundir nuestro patrimonio gastronómico.

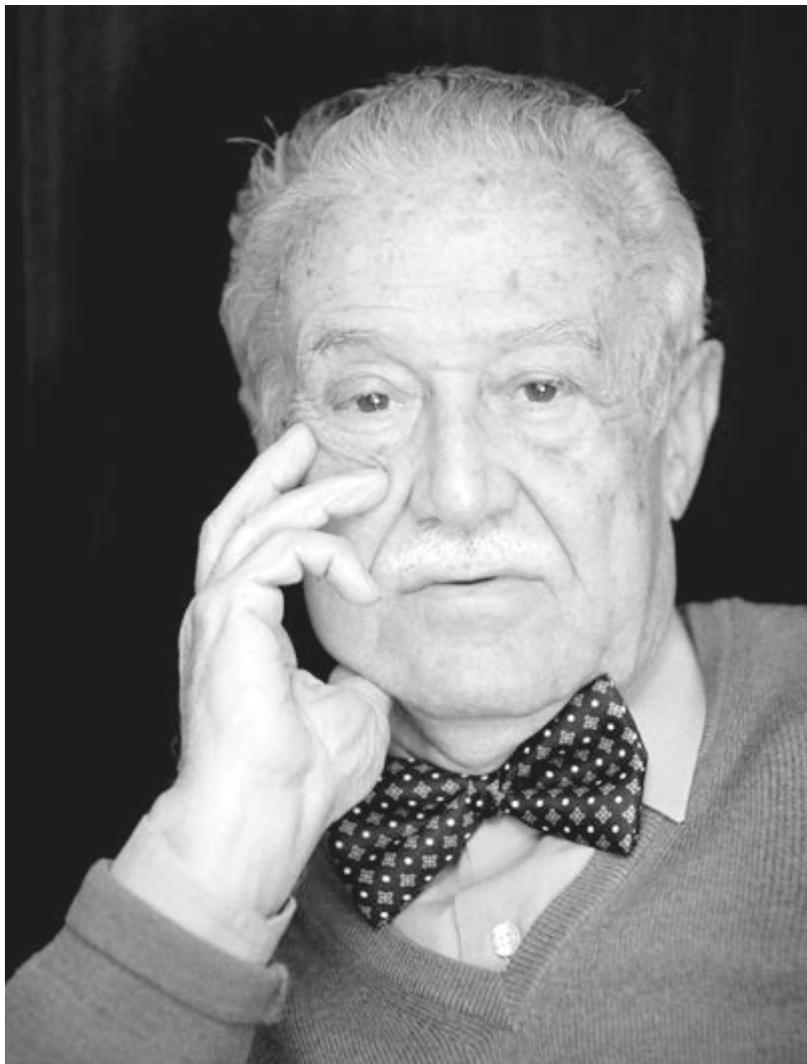
Miguel Caballú Albiac

VICEPRESIDENTE DE LA ACADEMIA
ARAGONESA DE GASTRONOMÍA.



Antonio Beltrán Martínez

PRESIDENTE DE LA ACADEMIA (1995-2006)



Por: Francisco Beltrán

A un centenar de metros de la característica puerta principal del campus universitario de la Plaza San Francisco y encaramado sobre un elevado pedestal se alza un busto de bronce, obra del reconocido escultor Francisco Rallo. Representa a *Antonio Beltrán Martínez 1916-2006. Catedrático de la Universidad de Zaragoza, Concejal, Medalla de oro y cronista de la ciudad*, según aclara la inscripción del pedestal. El retrato muestra a Don Antonio a una indeterminada edad madura, ataviado con su habitual pajarita y con la mirada fija en la universidad donde profesó durante casi cuarenta años y a la que accedía a diario, cuando residía en el antiguo número 18 de la Plaza San Francisco, por esa característica puerta principal, levantada precisamente siendo él Secretario General (1962). El epígrafe destaca su condición de catedrático universitario —lo fue de Arqueología, Epigrafía y Numismática desde 1950 y de Prehistoria a partir de 1981—, pero enumera además varios cargos y distinciones vinculados al Ayuntamiento de Zaragoza, pues el monumento se erigió por iniciativa del alcalde Juan Alberto Belloch que lo inauguró en primavera de 2007 cuando la ciudad aguardaba expectante la próxima celebración de la Expo 2008 que tan positivas transformaciones urbanísticas deparó para la capital del Ebro.

El monumento y su epígrafe dan pie para resaltar tres vertientes fundamentales de la trayectoria vital de Don Antonio. La primera y más relevante es, sin duda, su condición universitaria, pues por encima de cualquier otra ocupación fue un excelente y vocacional profesor, un investigador con proyección internacional —cuando no era nada fácil serlo— y un universitario comprometido con la gestión de la institución, en la que, entre otras responsabilidades, ocupó el decanato de su Facultad de Filosofía y Letras durante casi dos décadas, incluidos los complicados y revueltos años del final de la dictadura (1968-1985). La segunda vertiente que merece ser

destacada es su compromiso con la ciudad y con la región en las que eligió vivir, que focalizó, siempre desde una óptica académica, en la promoción de las humanidades, la defensa del patrimonio cultural y la dignificación de las tradiciones populares aragonesas. Para ello desarrolló una incansable actividad de divulgación mediante conferencias y colaboraciones en prensa, radio o televisión que le reportaron una notoria popularidad entre la ciudadanía y le convirtieron, por ejemplo, en cronista de la ciudad (1998) o en comentarista habitual de la ofrenda de flores, una ceremonia que desde sus responsabilidades en el ayuntamiento tanto contribuyó a fomentar en los años 60 del siglo XX. Finalmente, debe subrayarse también el unánime reconocimiento —perfectamente ejemplificado por el busto de la plaza San Francisco— que su labor cultural mereció a la sociedad aragonesa que, sobre todo al final de su vida, le recompensó con todo tipo de distinciones y homenajes como refleja la propia toponomástica de la ciudad en la que un colegio público y una plaza llevan su nombre.

Me refería antes a la ciudad y la región en las que *eligió* vivir, porque aunque nacido en Sariñena y de origen monegrino, Antonio Beltrán residió en Valencia hasta la guerra civil y tras ella, siete años más en Cartagena, ciudad en la que dejó profunda huella y que vio nacer a sus dos hijos mayores, Antonio y Miguel. Solo en 1950, tras obtener la cátedra, escogió como destino Zaragoza —en donde nacería el tercer hijo, Francisco—, cumpliendo así con el sueño que no pudo realizar su admirado padre, Don Pío Beltrán Villagrasa, bujaralocino, catedrático de matemáticas de instituto y gran numismático. Don Antonio fue pues aragonés por nacimiento, pero sobre todo por elección, una condición que hizo compatible con su cosmopolitismo —solía decir que ese consideraba ciudadano del mundo— y con una carrera académica internacional. De hecho,

fue el interés por la cultura tradicional aragonesa y por lo aragonés en general el resorte que le aproximó a la gastronomía y que explica su participación en la fundación de la Academia Aragonesa de Gastronomía, a cuyo presidente, mi querido amigo Ernesto Fabre, debo agradecer la deferencia de encargarme, en mi doble condición de académico e hijo, la escritura de estas líneas sobre Don Antonio, en el marco de una hermosa iniciativa, coordinada por Miguel Caballú, destinada a honrar a los académicos desaparecidos.

Pero no adelantemos acontecimientos. La extensa bibliografía disponible sobre Don Antonio, incluidos varios tomos de tono autobiográfico redactados por él mismo sobre los que luego volveré, me dispensa de tratar con detalle su trayectoria vital. El curioso podrá examinarla junto con una relación ordenada de su extensa producción bibliográfica —más de 1.500 publicaciones— en el volumen de homenaje que en 2008 publicó la revista *Caesaraugusta*, que él mismo fundó. En él se presenta esquemáticamente su biografía y se profundiza en sus contribuciones a la prehistoria y en particular al estudio del arte rupestre —probablemente la mayor de sus pasiones académicas—, a la arqueología, a la epigrafía y la numismática, a la historia del arte y la conservación del patrimonio, a la museología, a la etnología y a la cultura aragonesa, pues todas estas disciplinas cultivó a lo largo de su vida con enorme capacidad para estudiarlas, pero también —como se ha dicho— para divulgarlas. En lo que respecta a su dedicación a la ciencia gastronómica pueden servir de guía una breve contribución de quien firma estas líneas articulada en torno a la interesante selección de artículos con contenido gastronómico que, bajo la cabecera ‘Tierras y gentes’, Don Antonio publicó en *Heraldo de Aragón* entre 1995 y 2006 —esto es desde la fundación de la Academia hasta su fallecimiento— que reflejan a la perfección los intereses gastronómicos del primer

presidente de la Academia en ese período. Pueden consultarse en el volumen que en 2015 publicó la Academia, siendo presidente el añorado Víctor Guelbenzu, para celebrar sus primeros veinte años de existencia. Si repasan las contribuciones a este volumen del propio Víctor, de Lourdes Plana, de Agustín Castejón o, por no alargar la lista, de Juan Barbacil, convertido hoy en alma de esta institución nuestra a la que sirve con tanto acierto como secretario, podrán encontrar las sentidas palabras que a Don Antonio dedicaron esos académicos y que dan cumplida cuenta de la profunda huella de reconocimiento y cariño que dejó entre ellos: este es sin duda un ingrediente esencial de su legado gastronómico.

El cariño de la Academia por Don Antonio se plasmó en el homenaje que le rindió en el Paraninfo de la Universidad Cesaraugustana el 14 de marzo de 2006. Este entrañable acto fue una de las últimas apariciones públicas de Don Antonio, mermado ya por la enfermedad que le abatiría definitivamente mes y medio después, el 29 de abril de 2006, cumplidos apenas los 90 años. En el ínterin todavía pudo asistir a la inauguración de una muestra sobre “Arte Rupestre Aragonés”, organizada en su honor también en el Paraninfo universitario por la Universidad de Zaragoza, que él mismo coordinó junto con José María Rodanés, y al homenaje que los Amigos de la Jota y del Folklore Aragonés le brindaron en el Teatro Principal, aún con fuerza y presencia de ánimo para dirigir unas palabras a los asistentes. Al día siguiente de su fallecimiento La Romareda guardó un minuto de silencio en recuerdo de quien fuera tantos años socio del Real Zaragoza. Gastronomía, arte rupestre, folklore aragonés y su Real Zaragoza fueron algunas de las principales actividades que ocuparon a Don Antonio en los últimos años de su vida.

La contribución al conocimiento y a la cultura que Don Antonio realizó a lo largo de su prolongada vida resulta abrumadora. Pero impresiona además el hecho de que varias de estas actividades las desarrollara no ya tras su jubilación, sino en la última década de su existencia, octogenario ya, convertido en ese simpático, energético y vivaracho anciano de sempiterna pajarita al cuello, que es quizá una de sus imágenes más recordadas. Así, entre 1995 y 1998, fue nombrado Cronista Oficial de Zaragoza (1998-2006), propulsó la promoción de la Ley de Parques Culturales, la creación de su querido Parque Cultural del Río Martín y la declaración como Patrimonio de la Humanidad del Arte Rupestre del Arco Mediterráneo (1997-1998), y contribuyó decisivamente la creación de la institución que aquí nos ocupa: la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Como se ha señalado más arriba, Don Antonio escribió durante sus últimos años cinco tomos de tono autobiográfico y contenido misceláneo, que adquieren en ocasiones un tono particularmente desenfadado y llano, casi a modo de diario. En el último de ellos, publicado en 2005 y marcado por el reciente y arrasador fallecimiento de su esposa, Trinidad Lloris, el 17 de diciembre de 2004, Don Antonio desgrana las actividades que le ocupan a sus 89 años. Y entre ellas no son pocas las que se refieren a la gastronomía en general y a la Academia Aragonesa de Gastronomía en particular: los premios anuales, la colaboración en obras como *La arquitectura y la cocina popular aragonesa*, la participación en coloquios como el dedicado al azafrán, los discursos de ingreso de Juan Barbacil, Guillermo Fatás y Francisco Marco, y, por supuesto, la participación como jurado en sus queridas “Recetas de la abuela”.

El mismo define su relación con la gastronomía en el cuarto volumen de la serie, en el que dedica algunos párrafos a los primeros años de la Academia, explicando con un tono ‘somarda’, muy de su gusto, su relación con la gastronomía y cómo llegó a presidir la Academia en estos términos:

“¡Ah! Y la culpa de todo del dichoso libro de Cocina Aragonesa y su éxito porque la paradoja es que soy diabético y viejo y por lo tanto poco apto componente de una peña de comedores y bebedores y además, aunque publico mucho de asar, cocer y guisar, no sé freír un huevo. Y por lo visto ni falta que hace”.

Don Antonio, en efecto, como tantos hombres de su generación no se llevaba bien con los pucheros y dejaba la cocina a Doña Trini que, por cierto, se desempeñaba muy bien en los fogones. La diabetes hizo de él una persona frugal y abstemia, alejado de los dulces y sometida a una estricta dieta a base de verduras, ensaladas, fruta, pescado y carne a la plancha reforzada con dosis diarias de insulina. Pero eso no quiere decir que no le gustara comer: lo hacía con placer y a buen ritmo, y se permitía pequeñas licencias para degustar los guisos y arroces de Doña Trini cuando esta se despistaba o cuando salía de casa. De hecho en sus últimos meses de vida, cuando su médico de cabecera y buen amigo Andrés Pie dio licencia para ello, aliviaba con mi complicidad los rigores de la dieta con un buen plato de churros...

Señalaba también Don Antonio en esas páginas como, a su juicio, más allá de los buenos yantares de las sociedades gastronómicas, una Academia debía patrocinar y desarrollar trabajos de investigación, fomentar la redacción de discursos de ingreso de los académicos.

micos o contar entre sus miembros con universitarios, además de asesorar en la celebración de eventos gastronómicos y conceder premios a restaurantes y productos locales. Dicho con sus palabras: la Academia debía perseguir “el fomento del estudio y la investigación, promoción, difusión y práctica del arte y ciencia gastronómicos, con particular dedicación al ámbito propio de las comarcas y pueblos aragoneses, propiciando su estima y expansión y cuidando la pureza de sus tradiciones”. Más allá de los difíciles y tensos primeros pasos de nuestra Academia —que se traslucen también en las páginas redactadas por Don Antonio— su propósito era construir una sociedad sabia que se ocupara de la gastronomía aragonesa desde una perspectiva cultural y con rigor académico, pero sin olvidar su trascendencia económica y con capacidad para implicar a todos los sectores afectados de la comunidad aragonesa. Este enfoque es sin duda uno de sus principales legados: “Gastronomía y cultura” (noviembre de 1999) como tituló uno de los artículos periodísticos de la serie ‘Tierras y gentes’ antes mencionada.

Fue precisamente su interés etnológico por las tradiciones populares aragonesas el que le acercó a la cocina como lo hizo a la indumentaria, a los cantes y los dances o a los festejos, con una autoridad que le valió la designación por Eloy Fernández Clemente como responsable de la sección correspondiente de la *Gran Enciclopedia Aragonesa*, a la que con un segundo término muy suyo denominó Don Antonio ‘Antropología y folklore’. La dedicación a la cocina tradicional le venía de lejos, pues ya en 1967 publicó un pionero estudio, “La cocina popular aragonesa: avance a su estudio”, que traza las líneas maestras de su acercamiento a este campo de estudio que desarrolló en el volumen *Cocina Aragonesa* al que en el

parágrafo antes transcrito Don Antonio responsabilizaba de haberle llevado a presidir la que el muchas veces denominaba ‘Academia de Gastronomía Aragonesa’...

Cocina Aragonesa es un libro soberbiamente editado por Javier Arbués, director de Ediciones Oroel, con un extenso texto introductorio de Don Antonio, recetas de José Manuel Porquet, excelentes fotos de Jaime Buesa y diseño y maquetación, primorosa como siempre, de Natalio Bayo. Fue presentado en La Rinconada de Lorenzo con toda suerte de delicadezas aragonesas como los crespillos o los huevos tontos de Fuendejalón. Los capítulos redactados por Don Antonio en este libro resumen a la perfección su concepción de la gastronomía aragonesa. Empieza con una larga introducción histórica que debía servir de base para sustentar la tesis inicial, a saber que existe una cocina tradicional aragonesa. Y para avanzar en esta perspectiva examina la frugal comida cotidiana tradicional y la más rica de los festejos, explora la cocina real con mención aparte para Ruperto de Nola, estudia los horarios y la distribución de las comidas, y repasa los diferentes tipos de alimentos desde el pan hasta los dulces pasando por verduras y frutas, legumbres y harinas, huevos, carnes y pescados, quesos, vino y otras bebidas sin olvidar los condimentos. Y concluye con su reflejo en los refranes y en la literatura: una aproximación histórica y etnológica. Así lo subraya el significativo capítulo dedicado a encuestas y cuestionarios en los que describe las detalladas fichas que debían cumplimentarse cuando se realizara el trabajo de campo previo a la investigación de la cocina popular y que él mismo desarrolló a golpe de Seiscientos durante muchas jornadas dominicales.

Quizá entre todas las iniciativas desarrolladas por la Academia la más querida para Don Antonio fueran ‘Las recetas de la abuela’, pues, como explica en uno de los artículos de *Heraldo de Aragón* más arriba mencionados, ‘Gastronomía, recetas y cultura’ (febrero de 2005), estos concursos, dirigidos a escolares de los pueblos aragoneses con la finalidad de premiar a quienes rescataran las mejores recetas de sus abuelas, perseguían “el triple cometido de defender la cocina, integrar a las generaciones en tareas comunes, dar valor a la universalidad de lo que nos une fortaleciendo las diferencias”. En ellos se reúnen diversos elementos esenciales en la percepción que D. Antonio tenía de la gastronomía: el impulso antropológico y conservacionista que le condujo a recorrer los pueblos de Aragón para rescatar tradiciones y costumbres evitando su desaparición; la conciencia de que tejer vínculos entre las generaciones era el medio más eficaz para evitar la pérdida de la cocina tradicional; o el deseo por poner de manifiesto la diversidad imperante dentro de la gastronomía aragonesa aun compartiendo ciertos elementos comunes. De hecho, la potenciación de las cocinas comarcales es una directriz que la Academia hace suya.

Merecería la pena retomar estos certámenes tan queridos para Don Antonio. No puedo cerrar estas líneas sin invocar el viejo voto universitario, en este caso dedicado a la Academia, con el que tantas veces concluía sus discursos: *Viuat, crescat, floreat!*

Bibliografía

(1) Obras de carácter autobiográfico de A. Beltrán Martínez:

- *Ser Arqueólogo*, Madrid 1988;
- *Historia de una vida. I. De recién nacido a universitario (1916- 1936)*, Zaragoza, Aneto, 1996;
- *II. La guerra civil, la posguerra, Cartagena y la llegada a la cátedra de Zaragoza (1936-1949)*, Zaragoza, Aneto, 1997;
- *III. Memorias: Años de Zaragoza. Desde 1949*, Zaragoza, Aneto, 1999;
- *IV. Mi vida*, Zaragoza, Aneto, 2000;
- *V. Epílogo*, Zaragoza, Aneto, 2005.

(2) Algunas obras relacionadas con la gastronomía de A. Beltrán Martínez:

- “La cocina popular aragonesa: Avance a su estudio”, *Boletín Municipal de Zaragoza* 8, 23, 1967, 97-117.
- [con J. M. Porquet y J. Buesa], *Cocina aragonesa*, Zaragoza, Oroel, 1985.
- *Cocina regional. Cocina Aragonesa*, León, Everest, 2000.
- *Las Recetas de la Abuela del Colegio Público ‘Antonio Beltrán’*, Zaragoza, Aneto, 2001.
- “Selección de artículos de D. Antonio Beltrán Martínez en *Heraldo de Aragón (1995-2008)*”, en *Academia Aragonesa de Gastronomía. Veinte años, 1995-2015*, Zaragoza, Almozara, 2015, 13-25.

Véanse también múltiples entradas en la *Gran Enciclopedia Aragonesa y sus apéndices*, Zaragoza, Unión Aragonesa del Libro, 1980-2007 así como en los *Cuadernos de Gastronomía*, 1993-1994.

(3) Algunas obras sobre Don Antonio:

– F. Beltrán Lloris, “El legado gastronómico de D. Antonio Beltrán”, en *Academia Aragonesa de Gastronomía. Veinte años, 1995-2015*, Zaragoza, Almozara, 2015, 9-12.

– Antonio Beltrán, 1916-2006. *Vir bonus, magister optimus*, *Caesaraugusta* 79, 2008.

– E. Satué, “Antonio Beltrán y la Etnología”, en *Caesaraugusta* 79, 2008, 139-153.

– L. Aranda, “Bibliografía por materias”, en *Caesaraugusta* 79, 2008, 231-314, espec. 298-309.

Pedro González Vivanco

UN ACADÉMICO SINGULAR



Por: Miguel Caballú Albiac

En la nómina de los primeros académicos de la Academia Aragonesa de Gastronomía hay un personaje que merecería un recuerdo envuelto en cientos de elogios. El ferrolano Pedro González Vivanco supo agrupar en su personalidad las dos virtudes que deben constituir la estructura mental de un gastrónomo: de un lado su capacidad erudita, investigadora, científica, y de otro su facilidad para comunicar sus saberes y conocimientos y crear adeptos en esta ciencia del saber comer bien llamada gastronomía. Varios años después de su fallecimiento sigue en nuestra memoria y en la de muchos de los hosteleros que coincidieron en sus trabajos y disfrutaron de su amistad en su constante merodeo sistemático e inquisitivo en barras y salas “predicando” las grandezas del saber y del sabor.

LA PERSONA.

Pedro González Vivanco nació el 22 de Julio de 1941 en la entonces llamada localidad de El Ferrol del Caudillo, a la sombra de la Ermita de la Virgen de Chamorro. Durante toda su vida fue en gallego aragonés naturalmente enamorado del Camino de Santiago que recorrió por todos los sitios conocidos (francés, vía de la Plata) o casi desconocidos como el Camino del Ebro que impulsó en sus inicios. Casó con Doña Mercedes Muniesa Casamayor, cuyo padre era farmacéutico en Azuara y sus abuelos con origen en Lécera y Azuara. Aragonesa con todos los honores. Se casaron en Zaragoza en el Colegio de las Escolapias, y tuvieron tres hijos Mercedes, Pedro y Julián, y cinco nietos, cuatro niñas y un varón que como es previsible se llamó Pedro.

Pedro González Vivanco era un “disfrutador”, extrovertido relacionándose con todo el mundo, amigo de cualquier celebración. Su propio Santo el 29 de julio era cada año un relevante aconteci-

miento familiar. Super futbolero, y encantado con el baloncesto de cualquier liga existente.

Como buen gallego, era supersticioso de los buenos, y se recuerdan sus queimadas con amigos todos los veranos. Fue un ejemplo personal de aragonés gallego o gallego aragonés. Como dijo su amigo Francisco Abad, “es cumplido ejemplo de la legión de aragoneses de adopción que fecundan la tierra aragonesa con igual trabajo y amor que quienes nacieron en ella”.

SUS SABERES Y SUS TRABAJOS

Se licenció en Ciencias Químicas en la Universidad de Santiago de Compostela. Preparó 2 especialidades, una de ellas fue la obtención de proteínas del petróleo. Se fue a Madrid a estudiar Bromatología, donde conoció a su esposa. Primero vivieron ya casados, en Barcelona donde trabajó en laboratorios tan importantes como Lacer y posteriormente en Zaragoza, trabajando en Helados Lido y en Laboratorios Artiach, empresas que ocuparon gran parte de su vida laboral, donde llegó a ser jefe técnico. Dio clases en la Universidad Popular de Zaragoza, donde impartió asignaturas como física y química y puso sus conocimientos al servicio de la Gastronomía.

En este campo que le vincularía con la Academia trabajó siempre con entusiasmo ejemplar. En 1991 junto con Benito Báguena crearon la Asociación de Fomento del Queso Artesano de Aragón. Perteneció a ARBANCHE, Hermandad Gastronómica Aragonesa fundada en 1991. Publicó en el Heraldo de Aragón sobre recetas de maridaje con el vino de Cariñena. Posteriormente colaboró con la cadena SER en una sección de Gastronomía que luego continuó en la Cadena COPE con Julia Almenara.

No es extraño que 26 de febrero del 2002 fuese nombrado miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía. Su discurso de ingreso se titulaba: *“El queso y su ilustre familia. Los quesos artesanos aragoneses”*. Y desde la Academia su labor fue más que meritoria: Disertó en 2004 sobre los *“Embutidos y curados del Valle del Ebro”* y en la revista de gastronomía *“Sabor de Aragón”* tuvo una sección llamada *“El Peregrino”* y bajo el seudónimo Tepre publicó trabajos como *“Postres de Invierno”*. También colaboró en la revista *“La Garnacha”*.

Fue muy habitual su decidida participación en catas de distintos productos, aunque se fue especializando en sus conocimientos en quesos. Para Horeca promovió diversas catas, colaborando también con Zaragoza Hostelería. Se recuerdan entre los académicos sus acciones en masivas catas de quesos para las bodegas aragonesas: Denominación Campo de Borja, DO Calatayud, DO Cariñena, DO Somontano.

Fue impulsor de cualquier idea que situase la gastronomía y el fervor por el producto de calidad y el cultivo de la amistad, impulsando, como un simple ejemplo, el Bar El Arco en la plaza María Moliner de Paniza, “el paraíso de las anchoas”, que sus habilidades gallegas enseñaron a preparar.

Viendo su actividad a nadie extrañará que obtuviese el Premio de Periodismo al Mérito turístico en el año 2000, incluso en el 2007 un Premio póstumo de Alimentos de Aragón del Gobierno de la Comunidad.

SU DISCURSO DE INGRESO

Editado por la Institución Fernando el Católico nos ha dejado Pedro González Vivanco su discurso de ingreso que leyó el 26 de febrero de 2002, un referente para cualquier estudio de los quesos aragoneses y básico para las investigaciones que se están haciendo ahora por otros académicos. Se tituló *“El queso y su ilustre familia, los quesos artesanos aragoneses”* y cuenta con la extraordinaria y documentada contestación del Académico Francisco Abad Alegría.

Solía decir que el queso es respetable por su uso generalizado, por sus miles de formas de presentación, por su importancia en la historia de la alimentación, pero además porque, quizá, es el único alimento cuya elaboración no lleva aneja ninguna historia de terror antes de su consumo: no procede de la muerte de un animal, no requiere cortar plantas, ni es preciso que pase por la hoguera. Una visión muy humanística del queso.

En su investigación contactó y diseccionó 46 queserías inscritas, y algunas más en trámite o intenciones, pertenecientes a las provincias de Zaragoza (28), Teruel (10) y Huesca (8) que elaboraban de forma artesanal 134 tipos diferentes de quesos. Clasificando las elaboraciones según procedencia de la materia prima: vacas, ovejas, cabras, indicando las diferentes razas. Asimismo, diferenció los quesos frescos de los madurados, recogiendo puntualmente el palmarés de premios que cada variedad o quesería había obtenido en concursos.

Ya habla en su discurso de la concomitancia entre el queso y el turismo, una actividad que la Academia está realizando este curso con distintos productos aragoneses. En esa estrategia de difundir el

patrimonio alimentario de los quesos artesanos inventa dos rutas por Huesca (Siétamo, Angües, Casbas, Sieso, Ponzano, Radiquero, Alquezar, Colungo...) y otra con sentido más aragonesista (Benabarre, Roda de Isábena, Senz, Graus). Pone en valor la riqueza de los quesos artesanos precisando que hay que mejorar las conexiones de los ganaderos y los queseros.

Como guía de trabajo para seguir profundizando en esta materia acompañó a su discurso con una bibliografía extensa, de no menos de 50 títulos y autores, algunos imprescindibles, como lo es para los aragoneses actuales su creación *“El queso y su ilustre familia”*, que ya es un clásico.

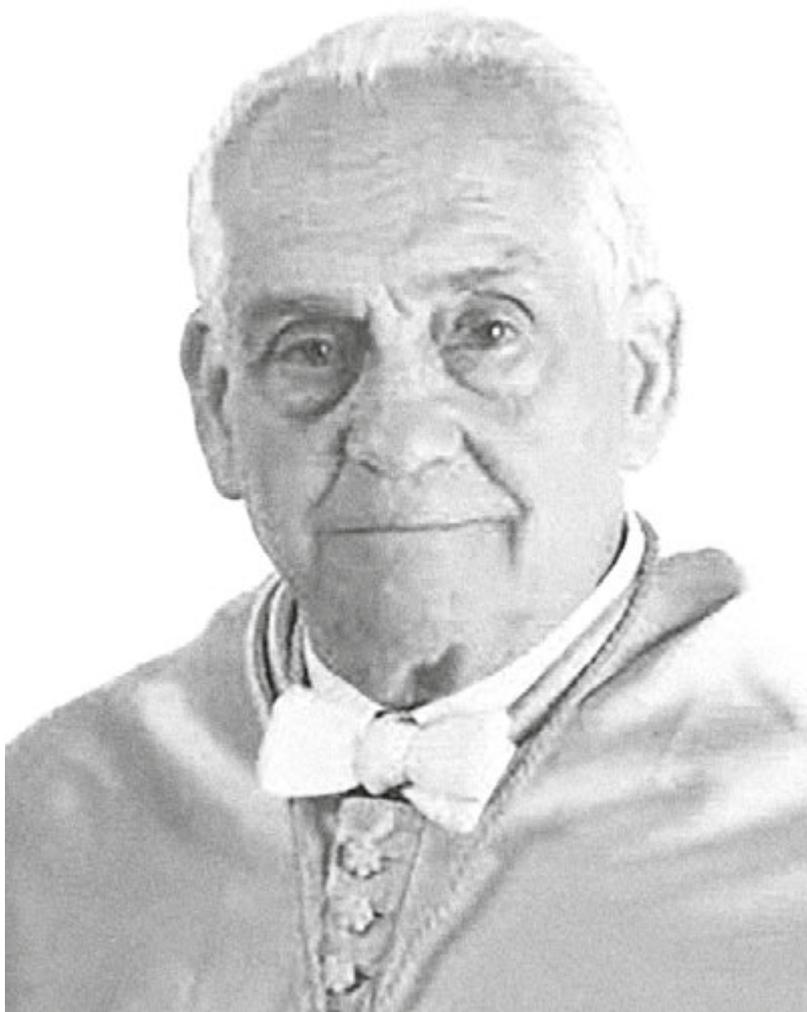
SU RECUERDO

Lo antedicho bien justifica que la Academia Aragonesa de Gastronomía tenga un afectivo recuerdo para uno de sus miembros que es paradigma de cómo debe ser un académico: investigador de conocimientos y difusor de los mismos para mejorar los hábitos de la gente, para que encuentren en la cultura gastronómica fuentes de placer. Esa forma de ser de Pedro ha permitido que bastantes años después de su fallecimiento siga vivo en el recuerdo de sus muchos amigos. Dijo uno de los suyos: “gallego barbado, sabio y algo gruñón; no se si más barbado que sabio o más gruñón que barbado, pero un tipo genial”.

Mucho le debe Aragón al primer autor en catalogar los quesos artesanos de esta tierra. Hoy, todavía, en su honor, en el Concurso de Quesos de Biescas, dentro de la Feria de Otoño, se concede el premio Pedro González Vivanco reconociendo la trayectoria.

Andrés Pié Jordá

EL LEGADO INOLVIDABLE DE UN MÉDICO,
NUTRIÓLOGO, PROFESOR Y ACADÉMICO



Por: Ernesto Fabre González

El Profesor Doctor Don Andrés Pié Jordá nació en Barcelona el 10 de junio del año 1921 y murió en Zaragoza el 19 de noviembre de 2012 a los 91 años. Dos fechas que por sí solas no dicen nada pero que acotan en el tiempo la vida de un caballero, de un hombre de bien. Su partida dejó un vacío irremplazable en el mundo académico y culinario, pero su legado perdura.

La mejor descripción del Profesor Pié la realizó el Dr. Fernando Solsona cuando en el Boletín del Ateneo de Zaragoza en diciembre de 2012 escribió: “Reunía las cualidades del buen catalán: claridad mediterránea, objetividad, sentido de la medida de las cosas y “seny”, pero sin “arrauxement”, muy parecido a la expresión aragonesa “salirse de madre”, que, aunque elemento frecuente en el carácter catalán, por fortuna, no lo era en el de Andrés Pié”. A lo que añado, su saber estar, su cordura y su sensatez lo que le permitió afrontar los acontecimientos de su vida con sentido común.

Mi deseo hubiese sido poder mantener con Don Andrés una charla sosegada, como era su natural, para intentar saciar con sus conocimientos mi afán por aumentar lo poco que sé de gastronomía y de la vida. Quizás sentados alrededor de una mesa degustado un plato de lentejas con arroz con un buen pan y aceite de oliva. No es posible, ni lo será, pero si disponemos de sus opiniones que fueron plasmadas en sus escritos y en entrevistas y glosas sobre su persona que fueron publicadas en la prensa. Quizás el mejor recuerdo sea recordar sus palabras

Don Andrés Pié Jordá firmó el acta fundacional de la Academia Aragonesa de Gastronomía el 15 de noviembre de 1995 junto con un grupo de estudiosos de la cultura culinaria de Aragón encabe-

zados por Don Antonio Beltrán, presidente y fundador de nuestra Academia, con el que mantuvo una cuidada y cultivada amistad.

El 19 de junio de 1997 pronunció su discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía con el título “Yatrogenia alimenticia”. Explicó que su presencia como académico se debía a que “entre los múltiples objetivos de la Academia, predomina la promoción de la gastronomía autóctona, destacando lo que tenga de placentera, nutritiva y saludable. Esta última condición, la de ser saludable, y mi natural tendencia a abordar los asuntos biológicos, enfocando sus aspectos más básicos, me indujo a glosar, no las facetas siempre agradables de la buena mesa en nuestros lares, sino aquellas circunstancias en las que la dieta puede ser el factor que desencadene una enfermedad o bien la causa de su empeoramiento”.

Don Antonio Beltrán, en su contestación, destacó las palabras del Dr. Pié cuando afirmaba que en la alimentación debe existir el necesario equilibrio entre aquello que se desea comer y lo que conviene comer, dándole la bienvenida reconociendo la seriedad de su trabajo y la importancia de sus aportaciones a la Academia en las tareas del bien comer, bien beber y bien vivir.

El Dr. Pié fue un defensor incansable de la educación nutricional en la comunidad, impartiendo charlas para “potenciar una gastronomía agradable y sana en Aragón”. Su afán divulgativo le llevó a dictar en el Museo de Zaragoza desde 1998 y durante varios años un curso titulado “Seis lecciones sobre alimentación humana” que después pasaron a ser diez en el año 2000. Cumplió así uno de los fines de la Academia como es “la promoción de la educación

dietética y la cultura gastronómica en todos los ámbitos”. Su pasión por enseñar y su capacidad para comunicar conceptos complejos con claridad hizo que sus conferencias fueran muy valoradas tanto por profesionales de la salud como por el público en general. Juan Barbacil le dedicó el número XI de su Galería de cocineros y gastrónomos aragoneses publicado el 6 de abril de 2014 en el Heraldo de Aragón, al que describió como “Un sabio de la gastronomía”. Su defensa de una alimentación equilibrada lo convirtieron en un referente en el ámbito de la nutrición.

Una entrevista a Don Andrés realizada por Ángel de Uña y publicada en el Heraldo de Aragón el 12 de abril 2002 estaba encabezada por un titular tan impactante como “la dieta mediterránea no existe”. Razonaba que “Las gentes del Mediterráneo comen cosas muy distintas”, y continuaba “La dieta mediterránea no es una dieta sino la coincidencia de alimentos de todos los países ribereños en el cultivo de cuatro productos: trigo, olivo, viña y pescado”. Más adelante a la pregunta sobre una regla simple para la alimentación en el siglo XXI, daba una respuesta breve y clara: “Que se coma variado. Que ingieran carne, pescado, mejor pescado que carne, cereales, hortalizas y frutas frescas y legumbres”.

Un par de años después, en una entrevista realizada por Pachica G^a Inda publicada en el Heraldo de Aragón el 22 de abril de 2004 muestra su preocupación por la obesidad. “Pronto no va a quedar gente que pese lo que tiene que pesar”. Sugiere que en nuestra sociedad la obesidad “Es cuestión de prosperidad. Cada vez se nos presentan los alimentos de una manera más apetitosa. La gente compra más de lo que necesita y todo apetece, y come, come y come. Reconoce que “es muy duro adelgazar. Desgraciadamente

la obesidad es una enfermedad física que no curamos y una gran tragedia para muchas personas. Con gran sacrificio pierden un kilo en una semana y en una comida pueden ganar kilo y medio. Es muy difícil adelgazar”. A la pregunta ¿Y las dietas milagro? Responde con contundencia que “No hay milagro que valga y, además, muchas de esas dietas son lesivas y la gente las sigue sin encomendarse a Dios ni al diablo”. Sabio consejo.

Sé que he dejado a un lado sus estudios en Medicina que finalizó en 1946, su doctorado en 1952, su formación como especialista en Endocrinología y Nutrición y sus primeros pasos como profesor de la Universidad de Barcelona hasta que obtuvo la cátedra de Fisiología General y Bioquímica y de Fisiología Especial en la Facultad de Medicina de la Universidad de Granada en 1957. Un año después accedió por concurso de traslado a la Universidad de Zaragoza, donde ocupó la mencionada cátedra hasta su jubilación en 1988.

Dentro de este amplio camino recorrido por el profesor Pié hay otros muchos méritos y logros. Fue Académico Numerario de la Real Academia de Medicina de Zaragoza desde 1971, presidiendo la Sección de Ciencias Fundamentales con una actividad muy recordada.

Durante su gestión como secretario de la Facultad de Medicina, siendo Decano el profesor Ricardo Lozano Blesa, se logró la financiación por parte del Ministerio de Educación y Ciencia para la construcción del Hospital Clínico actual, tras obtener del Ayuntamiento de Zaragoza, siendo alcalde Don Ricardo Horno Liria, la cesión de los terrenos que ahora ocupa. Un auténtico milagro o mejor un buen hacer del que ahora se benefician un gran número de aragoneses.

En 1977 fue elegido Decano de la Facultad de Medicina, que lo fue hasta 1980. Por si alguno no lo recuerda era un periodo complejo con rápidos e intensos cambios sociales durante el cual destacó su prudencia y su capacidad de diálogo. El profesor Ignacio Ferreira en su intervención en la Sesión Necrológica ya mencionada resalta que, en las juntas de facultad “La prudente medida y el buen hacer de don Andrés ayudaron a conciliar intereses que parecían contrapuestos y a facilitar el tránsito hacia una nueva etapa”, bien recordada por aquellos que la vivimos.

El Dr. Pié será siempre conocido por su enfoque integral de la alimentación, reconociendo la importancia de la cultura, la tradición, el placer en nuestras elecciones alimentarias y muy especialmente su impacto en la salud de las personas sanas y enfermas. A través de su trabajo en la Academia Aragonesa de Gastronomía, abogó por una alimentación sana y arraigada en la rica herencia culinaria de Aragón. Destaca en su discursar por la vida su profundo aragonesismo.

Reciba desde aquí su querida familia, su esposa Gertrudis, sus hijos Juan, Mariona y Ángeles, y sus nietos el testimonio de admiración y respeto por su figura en este recuerdo de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Román Alcalá Pérez

UN TUROLENSE EJEMPLAR



Por: Miguel Caballú Albiac

Me comprometí en Sesión Académica a coordinar y editar un libro en recuerdo de los académicos fallecidos desde que se fundó la Academia Aragonesa de Gastronomía el 15 de noviembre de 1995. Han fallecido una larga docena de amigos que mucho hicieron por poner en el mapa de los sabores los productos y elaboraciones de esta tierra. Varios compañeros académicos actuales se han ocupado de recopilar los currículos de las personas recordadas, y a mí me ha tocado (el que propone, ejecuta) completar las glosas de algunos otros.

En el caso de Román Alcalá, con quien compartí muchos canapés, muchos eventos, y sesudas conversaciones con un whisky en la mano, me ha resultado más que fácil cantar su trayectoria vital. Me puse en contacto con su hija Itziar y ha tenido la amabilidad de facilitarme todos los datos que añado a continuación. Muchas gracias por su colaboración, y la de sus hermanos que me consta que han participado, y me alegra dejar constancia de que, además de grandes amigos unidos por los asuntos gastronómicos, tenía una gran familia con anudados lazos de sangre, que ahora sirven al común al recordar por los disfrutadores gastronómicos y amigos a su buen padre. Copio “de pe a pa”, los datos. Los adjetivos de admiración suele ser mi única colaboración.

Román Alcalá Pérez nació el 19 de agosto de 1944 en Teruel y falleció el 16 de septiembre de 2015 en Zaragoza. Hijo de Santos Alcalá García, natural de Linares de Mora (Teruel) y de María Jesús Pérez Gasca, natural de Calanda (Teruel). Es decir, turolense por los cuatro costados y casado desde 1972 con la también turolense Julia Prats Solanot, con quien tuvo tres hijas: Cristina (1973), Icíar (1976) y Marta (1978).

Estudió sus primeros años en Teruel, trasladándose en bachiller como alumno interno al colegio de los Padres Jesuitas en Valencia, ciudad en la que finalizó su Licenciatura en Ciencias Económicas y Comerciales, que había comenzado en la Universidad Complutense de Madrid. Además, obtuvo el título de Gestor Administrativo y el de Diplomado en Dirección de Empresas por el Instituto de Estudios Superiores de la Empresa (IESE) de la Universidad de Navarra en Barcelona y por la Escuela de Alta Dirección y Administración (EADA) de Barcelona.

En 1972 ingresó como auxiliar administrativo en la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Zaragoza, Aragón y Rioja, teniendo como primer destino laboral la Oficina Principal de Teruel y siendo posteriormente Delegado de la Oficina de Cella y Secretario Provincial de Teruel. Allí tuvo oportunidad de trabajar con José María Ruíz Navarro, presidente del CIT de Teruel, continuando su obra, sobre todo con la creación de las celebraciones de los Amantes.

Entre 1977 y 1983 estuvo en excedencia en la Caja de Ahorros al ocupar diversos cargos políticos como Concejal del Ayuntamiento de Linares de Mora, Delegado Provincial del Ministerio de Cultura en Teruel, Concejal del Ayuntamiento de Teruel o Presidente de la Diputación Provincial de Teruel por Unión de Centro Democrático (UCD), partido en el que ocupó distintos cargos, incluyendo el de Presidente de UCD en Aragón desde 1982 hasta la desaparición de dicha formación política.

Finalmente, fue Consejero de la Diputación General de Aragón en la Preautonomía y Diputado de las Cortes de Aragón en la legislatura 1983-1987, habiéndose presentado como independiente

en las listas del Partido Aragonés Regionalista (PAR), tras lo cual abandonó la política para reincorporarse a su trabajo en la Caja de Ahorros.

En esta entidad, actual Ibercaja, ocupó sucesivamente los puestos de Adjunto a la Dirección Provincial de Valencia, Jefe de Comunicación Social, Jefe de Bienes Inmuebles y Director de la Obra Social y Cultural, además de ser Secretario del Consejo de Administración y de la Comisión Ejecutiva, hasta su jubilación en 2009, momento en que además era el Presidente de la Comisión de Obra Social dentro de la Confederación Nacional de Cajas de Ahorros.

En paralelo, ocupó otros puestos en diversas instituciones aragonesas relacionadas con la cultura y la economía, los dos campos a los que dedicó la mayor parte de su vida profesional. En este sentido, fue patrono de la Fundación “Amantes de Teruel” y de la Fundación “Santa María de Albarracín”, así como miembro de la Real Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País, miembro del Grupo Aragonés del Capítulo Español del Club de Roma o Presidente del Círculo Aragonés de Economía.

Por último, además de ser socio de honor de la “Peña Soleira Aragonesa”, en sus últimos años disfrutó especialmente de su participación como académico en la Academia Aragonesa de Gastronomía, institución en cuyo seno pudo aunar dos de sus grandes pasiones: la buena comida y la buena amistad.

Si Román Alcalá destacó por algo fue por su don de gentes, una cualidad que le permitió hacer (y con su esfuerzo, conservar) numerosos amigos en los diversos ámbitos que en su intensa vida personal y laboral frecuentó. Y si los encuentros con amigos iban

acompañados de una buena comida y una larga sobremesa, entonces Román no podía ser más feliz.

Aunque viajaba mucho por trabajo, en su tiempo libre disfrutaba conociendo nuevos lugares con su familia y siempre, antes de sus viajes, llamaba a algún amigo, aprovechando que los tenía por doquier, para que le recomendara bares y restaurantes en los que disfrutar de la gastronomía local, aunque también es cierto que luego le gustaba salirse de las rutas establecidas y descubrir nuevos establecimientos, que a su vez compartía emocionado con sus amigos.

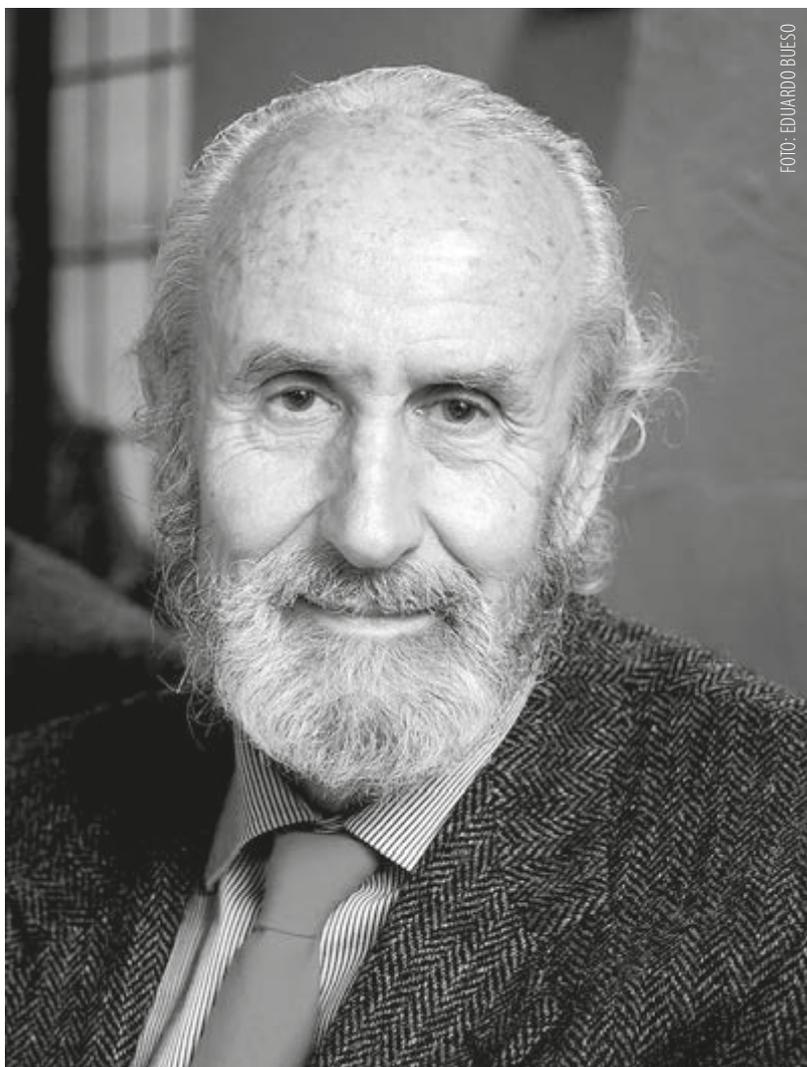
Pero sobre todo, como buen turolense y aragonés que era, lo que más le gustaba era traer amigos a su tierra y acompañarlos a conocer sus paisajes, sus gentes y su gastronomía. Le encantaba organizar excursiones, visitas, comidas y todo lo que se terciara para que sus conocidos disfrutaran de las maravillas naturales y culturales de Aragón, así como de las recetas y productos de nuestra tierra y se animasen a volver pronto.

Fue un hombre lleno de energía y un entusiasta embajador de Aragón, aunque eso sí, sus muchos años vividos en Valencia le dejaron huella y si le ponían una buena paella delante, ¡no se podía resistir!

Muy amigo de Ángel de Uña, antiguo presidente de la entidad, cesó como Académico el 13 de noviembre de 2002. Un destacado ejemplo de persona extrovertida, amigable y pregonero de las cosas de Teruel y Aragón. Se suelen hacer amigos con una buena gastronomía en torno a una mesa, pero en el caso de Román Alcalá, no hacía falta ni comida, ni mesa.



Víctor José Guelbenzu Morte



Por: Juan Barbacil

El pasado 21 de enero del año 2016, Víctor leía su discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía que tituló “Yo, el vino”, y que contestó el también académico Juan Cacho Palomar.

Fue todo un homenaje al vino, al que tan ligado ha estado durante toda su vida, ofrecido junto a buenos amigos como el académico Juan Cacho, que presentó al protagonista y a modo de grue-sas pinceladas repasó esa estrecha vinculación. Testigos del diálogo fueron, entre otros, Santiago Parra, Isidro Sierra, Francisco Bentué, Ángel González, Miguel Caballú, Ángel de Uña, Francisco Ferrán y Elena Piedrafita.

El presidente de la Academia de Gastronomía dividió la conversación en tres partes. La primera la dedicó a la ciudad estado siria de Ugarit, plasmando a través de documentos localizados en excavaciones de qué forma ya en el siglo XIII antes de Cristo su consumo formaba parte de banquetes comunitarios.

La segunda parte la centró en el libro del siglo XVI, —Las ventajas del vino—, del médico Alfonso López de Corella. “Es el aceite de la vida, defensa de la salud, remedio de casi todas las enfermedades y estímulo del ingenio”. Estas fueron algunas de las alabanzas que se escucharon en la sala durante el peculiar diálogo académico.

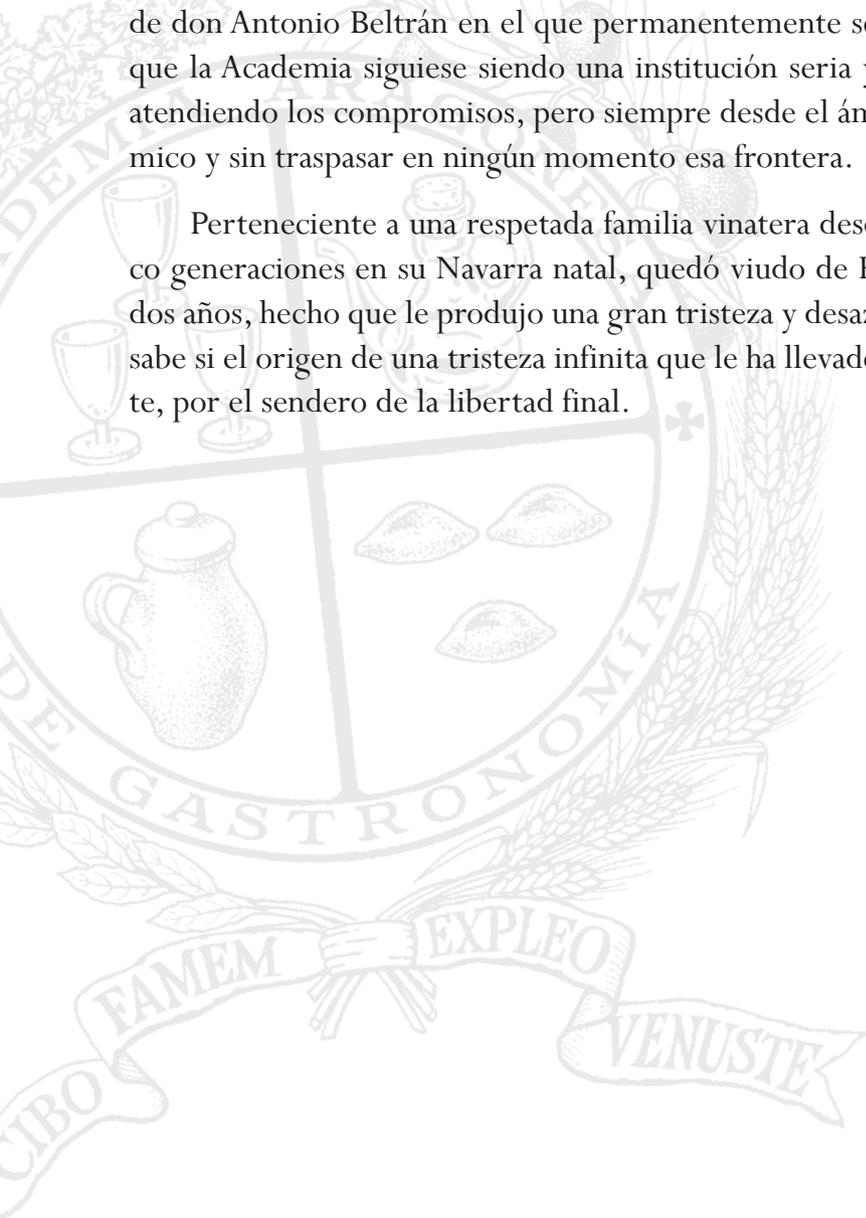
Finalmente, se refirió al patronazgo desconocido que tiene San Vicente Mártir en temas de viñadores y vinos en Borgoña, una tradición que se remonta al siglo VI, a partir del cerco de Zaragoza por los francos durante la guerra con los visigodos.

Fue una hora de diálogo que tuvo sus momentos jocosos y reivindicativos, como el anuncio en forma de deseo de que la capital aragonesa, igual que cuenta con una torre del agua, pueda dedicar algún día una al vino.

Discurso atípico pues Víctor ya era académico desde su fundación el 15 de noviembre de 1995, y, además, presidente de la institución desde marzo de 2012 cuando relevó en el cargo a Ángel De Uña. Anteriormente había sido vocal y tesorero. No tenía, por tanto, y según los estatutos, obligación de leer discurso, pero siempre pensó que por cortesía y puro deleite debía de hacerlo. Y como no, eligió el vino como inspiración y al académico Cacho para que le respondiese, tanto por su afinidad común por el vino, como por ser compañeros de Universidad. Decía Cacho en su texto de respuesta: “estudió esta carrera (Derecho) aquí en Zaragoza en la Facultad de aquel Campus San Francisco, tan distinto al actual. Allí cursó incluso los cursos de doctorado, lo que le sirvió para poder ser Profesor Ayudante de la Cátedra de Derecho Financiero y Hacienda Pública durante los años 1970-1975, después de haber solicitado voluntariamente la excedencia a la plaza de Técnico de Hacienda de la Diputación Foral de Navarra que había ganado por oposición en 1967. Esa formación académica de Víctor y el ejercicio de la abogacía desde 1970, con dedicación a asuntos de derecho urbanístico, instintivamente la aplica a la hora de tomar decisiones, al exponer sus opiniones, siempre rigurosas y bien fundamentadas...”

El día 10 de octubre de 2016, y tras una larga y penosa enfermedad que seguimos de cerca, nos dejó el hombre enérgico y justo, vehemente y cordial a la vez, con gran decisión a la adversidad y siempre con talante independiente en sus decisiones como correspondía a su profesión. Supo dirigir la Academia siguiendo la estela de don Antonio Beltrán en el que permanentemente se fijaba para que la Academia siguiese siendo una institución seria y respetada, atendiendo los compromisos, pero siempre desde el ámbito académico y sin traspasar en ningún momento esa frontera.

Perteneciente a una respetada familia vinatera desde hace cinco generaciones en su Navarra natal, quedó viudo de Paloma hace dos años, hecho que le produjo una gran tristeza y desazón, y quién sabe si el origen de una tristeza infinita que le ha llevado, finalmente, por el sendero de la libertad final.



Santiago Parra De Más

UN SABIO DISFRAZADO



Por: Miguel Caballú Albiac

Lamentablemente, no estuvo mucho tiempo formando parte del elenco en la Academia de Gastronomía. Aunque ingresó en marzo 2001 leyó su discurso preceptivo de ingreso en febrero de 2008. Había nacido el 10 de diciembre de 1933 y tuvimos el gran disgusto de perderlo por un accidente el 6 de marzo de 2018. Gastronomías aparte, Santiago fue un padre de familia numerosa ejemplar, casado con Elena Navarro, con seis hijos Santiago, Elena, Álvaro, Susana, Claudia y Gonzalo.

Un sabio disfrazado de humilde, un hombre de empresa de ideas singulares, un alto funcionario nada convencional, un académico de empresas culturales, un generoso y altruista aragonés que supo combinar en su vida tantas virtudes y en tantos campos que hoy nos obliga, bendita obligación, a recordarlo con admiración y afecto, aunque sea desde el recuerdo, por haber perdido un gran amigo.

De maneras sosegadas e ideas originales formó parte en los últimos setenta años del paisaje humano de Zaragoza más influyente. Una vida plena de experiencias profesionales: Licenciado en Derecho (1954), Técnico Administrativo del Ayuntamiento de Zaragoza, inspector del timbre del Estado, miembro del Tribunal Administrativo de Aragón, profesor en la facultad de Derecho En 1968 se trasladó a la universidad de Pisa. Desde 1980 fue Vocal del Tribunal Administrativo de Aragón. Hipólito Gómez de las Rocas (Revista 385 del SIPA, 2018) contaba que era gran conversador y que iba a su despacho alguna mañana a sentarse en el sillón y descansar un rato cuando le atosigaba el trabajo porque solía decir “tengo una mañana agobiante de visitas debido a que tengo fama de ser algo flexible con los contribuyentes”...

Vivió varias décadas de dedicación empresarial principalmente en el mundo de los espectáculos liderando como Consejero Dele-

gado la Empresa Parra. Impulsor de empresas de Artes Gráficas, de Hostelería, de construcción... Con aparente descuido o desinterés pero con el espíritu de un empresario que gusta del riesgo y de la creación de empleo y riqueza.

Habilidoso e inteligente, supo rentabilizar de modo admirable el tiempo libre que le dejaban sus actividades profesionales, docentes o empresariales, dedicando sus esfuerzos y saberes a escribir artículos y libros de referencia sobre todo con dedicación prioritaria a su pasión por el Canfranc, por las comunicaciones, por la despoblación, por el turismo, por la gastronomía y en suma por Aragón. Sus juicios sobre las relaciones con Cataluña, de donde procedía su madre, han sido modelos para la convivencia. Durante más de tres décadas (1973-2006) presidió el Sindicato de Iniciativas y Propaganda de Aragón (SIPA), inventando campañas, sugiriendo soluciones, aportando ideas, principalmente a través de la Revista Aragón Turístico y Monumental que dirigió con un estilo muy peculiar durante 33 años. Trabajar con él, como vicepresidente, fue una escuela de aragonesismo, de amistad, de buenos modales y de cultísima convivencia.

En 1978 escribió o preparó *Aragón Constante Histórica*, - Caja de Ahorros de Zaragoza Ar y R. con José Luis Lana Armisen. En el año 2004 escribió otro libro con la Historia del Sindicato de Iniciativa y Propaganda de Aragón, SIPA. Y entre ellos su obra magna EL FERROCARRIL DEL CANFRANC Y LOS FERROCARRILES TRANSPIRENAICOS. De la Diputación General de Aragón recibió la Medalla al mérito turístico 2018 entregada en Teruel por el Consejero José Luis Soro.

En el ámbito gastronómico ingresó en la Academia el 14 de marzo de 2001 y posteriormente leyó un discurso que se ha hecho

referente en el mundo del acogimiento hostelero de Zaragoza, ya que aportó muchos datos poco conocidos. El título era *Fondas Hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX*, una historia básica que como dice su biógrafo y compañero de academia Manuel García Guatas, estaba por hacer. Los nombres de los establecimientos estudiados han dado prestigio al buen sabor de Zaragoza como Casa Lac, Pastelería Fantoba, etc. Lo mismo que las fondas y hoteles del XIX cuya historia ha sido poco conocida.

Con la colaboración de Alfonso Estrada he podido analizar lo publicado en la Revista Aragón sobre gastronomía durante el mandato y bajo la dirección de Santiago Parra, que refleja el interés de Santiago por los significados y significantes gastronómicos. Se publicaron *Diálogos sobre gastronomía aragonesa* participando los recordados Emilio Lacambra, Ángel Alloza, Miguel Ángel Bordejé, entre otros; Artículos sobre la *gastronomía en Zaragoza*, resultados de una encuesta de la Federación de Hostelería por Antonio Lopez y Javier Naval; artículos de Miguel Caballú sobre *gastronomía del territorio en general*; y otros de *Gastronomía en Nonaspe*; *Gastronomía de los tambores o de Calatayud* por José Verón; Víctor Guelbenzu sobre “*Las recetas de la abuela*”; Juan Barbacil sobre la *Academia Aragonesa de gastronomía* y Manuel García Guatas sobre el premio “*Cocina Familiar* “ *al restaurante Ansils de Anciles*. En resumen, una acción indirecta en pro de la gastronomía, utilizando las páginas de la prestigiosa y casi centenaria, fundada en 1925, *Revista Aragón, turístico y monumental*.

Parafraseando a Terencio, para Santiago nada de lo aragonés le era ajeno, y menos desde el lado humano. Al principio de la transición hasta hizo pinitos en la política aragonesa, pero no era lo suyo. Nos regaló su medida y amistad envueltas en un avispado “despiste” que le hacía único y singular.

Joaquín Coll Clavero

ACADÉMICO CORRESPONDIENTE



Por: Manuel García Guatas

Nacido en Lascellas (Huesca) en 1944, fallecido en Zaragoza en 2019. Había estudiado Ciencias Económicas en la Universidad de Barcelona. Se estableció en Barbastro donde desarrollará una significativa actividad cultural como escritor-poeta y luego investigador de la gastronomía altoaragonesa por pueblos del Alto Aragón. Graduado Social (grado en Relaciones Laborales Universidad de Zaragoza) y Técnico de nivel universitario, en Prevención Riesgos Laborales. Miembro del centro de Estudios del Somontano y del Instituto Aragonés de Antropología.

Profesor invitado en 2006 por la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (Italia) para impartir “La cocina mediterránea en el Somontano de Barbastro”. Ponente invitado en la primera Conferencia Gastronómica Provincial de Zaragoza celebrada en 2009 en Veruela (Zaragoza) con la ponencia “Visión del ámbito rural de la gastronomía y su importancia en el desarrollo turístico”. Impartió cursos y varias conferencias de Gastronomía en el Centro de Universidad Nacional de Educación a Distancia de Barbastro y pronunciado numerosas conferencias en distintos lugares de Aragón.

En los años de la transición democrática perteneció a la Asociación Cultural del Somontano (ACUSO) y fue fundador y redactor del periódico independiente Zimbel (1982-1984) que articuló la visión crítica sobre Barbastro de una generación de jóvenes. Joaquín era hijo de comerciante en una familia de cuatro hermanos con Jesús, Julia y Juan, familia descendiente de Lascellas, vinculada a la fabricación, reparación y venta de relojes. Joaquín desarrolló su labor profesional en el Hospital de Barbastro pero estuvo vinculado a la política local como concejal socialista en el Ayuntamiento, fue de los primeros afiliados al sindicato UGT.

En aquella etapa participó “en primera fila” en la gran manifestación celebrada en julio de 1977 para exigir la construcción del Hospital. En su etapa municipal fue de los concejales que pusieron “paz y sosiego” en algunos plenos con debate tenso. La tranquilidad para afrontar estas situaciones fue una de las cualidades personales de Joaquín.

Coautor del libro “*Barbastro, callejero, guía e informe*”, 1979. Autor de “*Manjares del Somontano*”, La Val de Onsera, 2002. Un recorrido por los productos autóctonos que han configurado la cocina tradicional del Somontano oscense, presentados en numerosas recetas, y una breve historia de la cocina burguesa de Barbastro a través del centenario Hotel San Ramón.

En torno a las relojerías de Lascellas (1870-1978), 2014. Una investigación sobre los antecesores familiares en este oficio. *Ritual del crespillo*, en revista Temas de Antropología Aragonesa, 2015. Director durante más de quince años del programa radiofónico de la Cadena SER “El rincón de los apetitos”. Fue realizador en Radio Nacional de España.

A su fallecimiento los artistas y amigos suyos Emilio Casanova y Vicky Calavia, el 10 de julio de 2019 decían: “Y es que las sopas, como las cucharas, los amigos o las abuelas, encienden la nostalgia y crean adicción. Joaquín, como esa mentada cuchara, como esos tomates rosas y las verduras que cultivaba con esparcimiento y sabiduría en su casero huerto barbastrense y del que hemos comido como también de sus chiretas, bacalaos u otros guisos siempre bien acompañados en todos los sentidos, creaba adicción y ahora ya nostalgia. Muchas cosas se pueden decir de lo que fue e hizo, pero aho-

ra toca un beso y esa nostalgia. Se ha ido a los 74 años debido a una insalvable afección cardíaca. Eso ha sido un cruel oxímoron de esos a los que juega el destino. Quienes le queremos y hemos disfrutado de su existencia sabemos sin lugar a dudas que poseía un grandísimo y magnífico corazón”.

Joaquín fue excelente poeta y amigo de poetas, colaborador habitual entre el Jurado del Certamen Internacional de Humor Hiperbreve “La Mueca del Pícaro” y en el de Novela Corta “Ciudad de Barbastro” por su estrecha vinculación personal a la cultura. En la vertiente de hortelano, estuvo entre el grupo que impulsaron la producción del Tomate Rosa de Barbastro en el que siempre creyó y era un producto habitual en su huerta.

También fue un buen cocinero y en esta faceta colaboró con tradiciones desde la primera Fiesta del Crespillo formando parte del hornillo de Dorita Mur, ya fallecida. Joaquín tuvo siempre a mano buenos argumentos para “defender” las ventajas del crespillo, las cualidades de la chireta y los vinos del Somontano. La Fiesta perdió a un cocinero fiel y uno de sus mejores soportes.

Siempre sensible, sencillo, leal, ilusionado e implicado en la mejora de su entorno social, Joaquín dejó un agradecido recuerdo en todos quienes tuvimos la suerte de conocerlo y compartir amistad y proyectos.

LIBROS Y PUBLICACIONES

Coautor de “*Barbastro callejero Guía e Informe*”.
(ACUSO Barbastro 1978)

Autor de “*MANJARES DEL SOMONTANO*”.
Val de Onsera. Huesca 2003

Coautor de “*Recetario aragonés de siglo XXI*”.
Zaragoza 2010

Autor de “*en torno A LA RELOJERÍA DE
LASCELLAS*” Instituto de Estudios Altoaragoneses.
Huesca 2014

Ha publicado artículos en las revistas científicas
Anales del Centro UNED-Barbastro y TEMAS DE
ANTROPOLOGÍA. Del Instituto Aragonés de
Antropología de Zaragoza

En la revista literaria *CRISIS*, de Erial ediciones.
Zaragoza... y muchos otros como Andalán,
Zimbel, El Cruzado Aragonés, Día de Aragón,
Diario del Altoaragón, Franjadigital, Girona
gastronómica, Aragón Turístico y Monumental



Dario Vidal Llisterri

UN LUJO ACADÉMICO



Por: Miguel Caballú Albiac

Celebro poder dedicar unas palabras en esta iniciativa académica de recordar a sus miembros que han fallecido a un lujo de académico, un clásico diletante gastronómico, un erudito del bien comer, sin que ello sea más relevante que un buen amigo.

Para reflejar su personalidad en pocas líneas, con ocasión de su fallecimiento, escribí para el Periódico Semanal La Comarca, casa común donde ambos teníamos columnas periódicas, algo bastante íntimo pero que no me importa reproducir:

“Para mí, Dario Vidal, era extraordinario, premium como ahora se dice a todo lo muy bueno. Era para mí un maestro, hermano, contertulio, fuente de ideas y sonrisas. Compartíamos mesa en la Real Academia de San Luis y en la Academia Aragonesa de Gastronomía. Fui su enlace en Zaragoza cuando los años le impedían venir a ambas instituciones, donde era querido y respetado. Y admirado. Comulgábamos con muchas ideas románticas y a veces poco realistas. Nos apasionaba el Bajo Aragón. Muy alcañizano. Competíamos en maravillas sobre su Alcañiz, grande, potente y más universal y mi Caspe mas menguado, conflictivo y más encerrado en sus murallas mentales. Amábamos a la gente de nuestros pueblos, a pesar de todos los pesares, y sobre todo nos queríamos de verdad nosotros. Me dedicó alguna columna, me hizo algún prólogo y yo le dedique más de un escrito y le presenté algún libro. Para mí era un referente de la amistad. Le envidiaba su agudo criterio y su fácil redacción. No hacía falta que nos abrazáramos, costumbre que tenía muy a gala, para que estuviéramos unidos. Cuando La Comarca le hizo Bajaragonés de Honor le dije queriendo poner solemnidad: “Se honran los que te honran”. Y cuando al cabo de unos años me hicieron a mí, me dijo un exabrupto sincero: “Ahora ya nos podemos morir los dos”. Era muy listo, irónico, mordaz pero noble y agradecido. A al-

guno se le atragantaba porque solía decir la verdad, sin embelecocos. El me propuso para la Academia de Gastronomía. Guardé varios años sus columnas en ABC hasta que un el año pasado cosidas con grapas, se las llevé a Alcañiz para darle una alegría. Se alegró, me alegré y esas últimas alegrías quiero recordar hoy. Siempre nos abandonan los mejores.

LA PERSONA

Nació en Alcañiz el 29 de julio de 1934. Falleció en su misma ciudad el 15 de mayo de 2020, a los 85 años. Casado con Carmen Leal, profesora de Literatura, natural de Calahorra que, por lo menos un curso, fue profesora en el Instituto de Alcañiz, ya en vísperas de su separación. Tres hijos, Miguel, Rubén y Susana que viven en Barcelona, Berlín y Santander, y seis nietos. Tras su jubilación en 1985 vivió siempre en Alcañiz, donde al no tener hermanos, ni primos hermanos, mantenía una gran relación con la familia de María Jesús Burgés, que sería su profunda amistad durante 22 años y ayuda sobre todo en los últimos y difíciles tiempos con problemas de salud. Para ellos siempre fue Ramón Miguel, el nombre de juventud.

Licenciado en Periodismo y Filosofía Pura. Trabajó como periodista durante décadas en Barcelona. Fue jefe de reporteros, redactor jefe y articulista del diario Tele/Exprés, subdirector de ‘El Correo Catalán’ y columnista de ABC, así como redactor, presentador y colaborador de numerosos programas de radio y televisión, y creador y director de varios otros en TVE, además de fundador de una o dos sociedades mercantiles dedicadas a diseño gráfico y creatividad y comunicación, tras una corta etapa como consejero del Gobierno de Aragón.

Le gustaba el riesgo y la aventura. Contaba anécdotas de travesías con su barco que tenía en San Carlos de la Rápita, obtuvo el título de Patrón de Embarcaciones Deportivas y ganó alguna regata. También le atraía el vuelo a motor, cuya experiencia trasladó al libro “Primer vuelo”.

SU LABOR GASTRONÓMICA

Mucho escribió en su, lamentablemente siempre corta, vida. Libros de ensayo, novelas, artículos periodísticos, críticas de libros y sugerencias gastronómicas. A partir de los 90 tras la creación de la Academia Aragonesa de Gastronomía su labor de investigación y publicista se enfocó al noble arte y ciencia del saber comer y beber. En 1996 publicó “*Harina de este costal*” una antología de artículos que fueron columnas periodísticas en el desaparecido ABC de Aragón.

En su labor gastronómica la obra más preciada fue su discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía el 28 de junio de 1997 sobre “*Defensa de la Gastronomía como testimonio de identidad cultural*” Habla mucho y bien, sobre presente y tradición, los tabúes de la alimentación, el trance de matar, la decadencia del hogar, el riesgo de la aculturación, el sincretismo coquinario o la nostalgia del condumio casero. Presenta un Aragón poco diletante con la gastronomía y sugiere muchas acciones para el reconocimiento cultural del hecho gastronómico.

La Diputación General de Aragón publicó su libro “*El cuarto sentido*”, en el que reúne artículos periodísticos que tienen relación con el mundo de la gastronomía y cuya escritura considera el propio autor “como bálsamo reparador en medio de las arduas tareas

de gobierno”. Una importante gavilla de reflexiones vertió Darío en su libro *“Cierta Sabor”*, donde se explaya con toda su sabiduría gastronómica para hablar de sabores cardinales como el cordero, el cerdo, el queso y de sabores principales como del aceite o del pan antiguo. Además desgrana opiniones e investigaciones sobre la evolución de los alimentos, del sabor, de los gustos, del modo de comer y en amplio abanico de sus muchos saberes

Ya en el 2006 publicó *“Les dessous de la table - Por debajo de la mesa”*, un libro bilingüe (castellano y francés) ilustrado por el director cinematográfico francés Jean Périssè, que recopila guisos inspirados por mujeres conocidas. Una obra con tanto ingenio como picardía en la que se retrata como gourmet exquisito y como escritor erótico, mezclando la lujuria y la gula, con textos barrocos que aúnan historia y ficción salpimentados con abundante fantasía. No es ni un libro de relatos ni un recetario de cocina aunque tiene de todo, siempre sobre protagonistas femeninas. No extraña que trate de patatas “a la panadera”, sopa velouté a la Du Barry, bocados de la Reina, tetas de Santa Águeda, la sopa de madame Pompadour, el lenguado a la Bella Otero, los postres de Nellie Melba, las naranjas con violetas de Raquel Meller o las Yemas de Santa Teresa. Hay recetas reales e invenciones originales para todos los gustos.

Recuerdo hoy a un Académico ilustre, a un periodista de raza, a un escritor con vena literaria excepcional, a un gastrónomo que merecía ser francés, y a un amigo de Alcañiz que debería seguir iluminándonos con sus saberes y alegrándonos la existencia con su presencia.



Paco Albalá Pérez
MICÓLOGO EXCEPCIONAL



Por: Miguel Ángel Vicente Val

En la jornada del 19 de noviembre de 2020, en Zaragoza, nos dejaba Francisco Santiago Albalá Pérez, conocido como Paco Albalá.

Paco Albalá tenía dos licenciaturas, la primera, con la tesis doctoral leída en la Facultad de veterinaria el 13 de diciembre de 1974 y en 1984 la Universidad de Zaragoza le otorgaba la licenciatura en Medicina y Cirugía.

Fue presidente de la Asociación Micológica Caesaraugusta y un entusiasta de la comarca de Pinares (es una comarca natural española, comprendida entre las provincias de Soria y Burgos, en la comunidad autónoma de Castilla y León).

Veterinario militar, ingresó en la Academia Aragonesa de Gastronomía, donde sus charlas en torno a la micología traen gratos recuerdos a sus integrantes, siempre sonriente y con carácter afable era un referente de las conversaciones agroalimentarias en las que sabía transmitir sus experiencias y conocimientos.

Uno de sus libros más reconocidos lleva por título: “1960-2001 Hospital de ganado”, es un libro histórico en el que, con una amplia descripción del Hospital, remontándose al inicio de los orígenes de la veterinaria militar de Zaragoza, a través de sus reglamentos y múltiples misiones a lo largo de los tiempos, compromete al lector al análisis de la desaparecida entidad. Agrega el autor una amplia sección llamada Testimonios, en la que recoge entrevistas de las personas que tuvieron relación con el Hospital, con enfoques y puntos de vista diversos. Es conveniente saber

que Francisco Albalá, dedicó la mayor parte de su vida al ejército, en el Cuerpo de Veterinaria Militar, destinado en el Hospital de Ganado, participando en todos los empleos militares, entrando de Alférez y llegando hasta Teniente Coronel. En este libro, termina su intervención, refiriéndose al Hospital, con la siguiente cita: “Con su desaparición, el Ejército pierde una capacidad de apoyo, quizá menos necesaria que antaño, pero que todavía desarrolla múltiples actividades, y el Cuerpo de Veterinaria pierde uno de los dos únicos centros en los que izaba bandera por su propia mano, con lo que ello significa para los que hemos unido en una dos vocaciones: la universitaria y la de la Milicia”.

Otro de sus libros, también con una gran trascendencia, fue el titulado: “*50 setas comestibles y sus similares tóxicas e inofensivas*”, publicación de 112 páginas y en la que compartía autoría de textos y fotográfica con Ángel Leiva. Es este un paseo por las 50 especies comestibles que más abundan en Aragón y que están reconocidas por el propio Gobierno en dos decretos de 2009 y 2014. A modo de fichas, da todas las características y su diferenciación con otras con parecidos más o menos cercanos y que no son comestibles. Editado por el Consejo de Protección de la Naturaleza de Aragón, 2017.

Otra inquietud menos conocida de Albalá fue su pasión por la fotografía, así como sus conocimientos técnicos; fue miembro de la Real Sociedad Fotográfica de Zaragoza. En la publicación del libro “Fotógrafos en homenaje a la Real Sociedad Fotográfica de Zaragoza en su 75 aniversario”, Paco describe con singularidad esta

pasión que le llevó a convertirse en un apasionado por la fotografía micológica. En este libro dice a los lectores: “Son ya más de treinta años los que llevo considerándome devoto de la fotografía, la que ha sido mi actividad no profesional a la que he dedicado más tiempo e ilusión” y ante la llegada de las nuevas tecnologías remarcaba en la misma publicación: “Solo deseo que estas técnicas abrumadoras que nos invaden, no disminuyan la creatividad de los autores, sino que la potencie”. En las XVII Jornadas Profesionales de Fotografía de Aragón, sede de los Premios Goya, que se organizan en Zaragoza con carácter bianual, los que asistimos pudimos disfrutar de la conferencia que Paco deleitó ante un centenar de profesionales llegados de toda España y que con el título: “Mejora de la fotografía digital en el ordenador”, Albalá impartió una MasterClass, en la que apoyándose en un PPT analizaba el antes y el después de los resultados de la digitalización. Este hombre de una gran condición artista, donaba sus conocimientos de las diversas materias de las que era conocedor, medicina, micología, veterinaria e incluso fotografía, a quien se prestara a escucharlo y siempre siendo su eterna sonrisa escudo de una timidez bien llevada.

Su relación y contacto con la comarca pinariega, principalmente con Molinos de Duero, donde residían un buen número de amigos, le llevaba a organizar salidas campestres en busca de las variedades de la zona e impartir charlas en referencia a la micología, Paco participó también en varias ediciones de las Jornadas Micológicas de Navaleno y en algunas de las ediciones ofreció conferencias en el Centro Micológico de la localidad.

En los inicios del Grupo Micológico Caesaraugusta, Paco Albala redactó las siguientes bases estructurales:

El Grupo Micológico Caesaraugusta es una entidad civil, con plena personalidad jurídica, que no persigue ningún lucro ni ganancia y cuyos objetivos y fines, de carácter eminentemente cultural, educativo y social, son los siguientes:

- a) Recoger, canalizar y fomentar el interés que existe en Zaragoza en lo que respecta a estudio científico de los hongos y setas como a la investigación de sus aplicaciones gastronómicas, médicas o de cualquier tipo.
- b) Dedicar especial atención a la toxicología micológica con objeto de prevenir, mitigar y reducir los posibles envenenamientos que se produzcan por la ingestión de hongos tóxicos o venenosos.
- c) Establecer relaciones de colaboración con los Organismos Públicos, Entidades Científicas y Culturales de tipo público y privado, cuando ello constituya un medio para alcanzar los objetivos propuestos.
- d) Mantener contacto o intercambiar publicaciones con las organizaciones o asociaciones micológicas existentes tanto en España como en otros países.

El Acta Fundacional del Grupo Micológico Caesaraugusta lo firma, en Zaragoza, el día 15 de diciembre de 1990.

Importante fue también su participación en el marco de la Expo Zaragoza 2008 con el tema “Los hongos como herramienta para el

desarrollo rural sostenible” Charlas en torno al agua en las que participaron un gran número de especialistas de diverso género.

Francisco Albalá Pérez, había nacido en 1947, inició sus estudios de primaria y bachillerato en Escolapios y el Preuniversitario en el Instituto Goya, Doctor en Veterinaria, accede por Oposición al Estado en Veterinaria Militar. Hace cursos de alto nivel en el Instituto Pasteur de París y en el Laboratorio Central de Veterinaria de Weybridge en Inglaterra. Posteriormente fue licenciado en Medicina y Cirugía.

Miembro de las siguientes asociaciones: Real Sociedad Fotográfica desde 1967; ASAFONA; ANSAR; SAMPUZ; Grupo Micológico Caesaraugusta y de la Sociedad Micológica Madrileña.

Además de los libros anteriormente descritos, tiene autoría de diversos artículos en revistas científicas, aportaciones comunicativas en congresos y relación de hospedadores descritos en diversas investigaciones, entre otras publicaciones.

Francisco Ferrán De Irizar Fleta

TUROLENSE CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Por: Miguel Caballú Albiac

Una de las personas más singulares en la Academia Aragonesa de Gastronomía fue Paco Ferrán. En las sesiones siempre tenía palabras ajustadas para centrar los temas gracias a su amplio currículum profesional y su acertado criterio gastronómico. A pesar de ello no consintió en redactar el discurso preceptivo de ingreso al considerar que reglamentariamente no tenía la obligación puesto que era de los fundadores, y por tanto académico antes de aprobarse el reglamento que así lo disponía.

Otra característica era su amor a la ciudad de Teruel que tenía de afecto los temas de aquella ciudad o provincia. Al referirse al jamón hizo suya la expresión de un común amigo, también turolense de pro: decir “Jamón de Teruel” es una redundancia gramatical. ¿Qué otro jamón no es de Teruel? Su apego turolense venía de lejos, por pertenecer a una familia de comerciantes y políticos muy consolidada en la ciudad. En algún viaje paseando hacia la plaza del Torico señalaba los bajos de FERRAN con especiales recuerdos. FERRAN S.A. era una empresa que fue constituida en los años 50 del siglo pasado, con actividad en comercio de prendas de vestir y tejidos en general.

En la plaza del Torico nos señalaba el edificio modernista de Pablo Monguió, llamado Casa Ferran, con antecedentes comerciales desde 1820, y nos llevaba a la pastelería de su amigo Florencio Muñoz cuya familia endulza Teruel desde 1855. A Florencio le nombró la Academia Académico Correspondiente. Allí degustamos Suspiros de amante de Teruel, elaborados con huevo, mantequilla, azúcar y queso dulce tradicional de Teruel, realizados especialmente para la celebración de las bodas y especialmente las de Isabel de

Segura. También presumía de sus chocolates puros, “de tierra” o de caramelo y violeta, y nos llevamos “dinodientes” referidos a los dinosaurios.

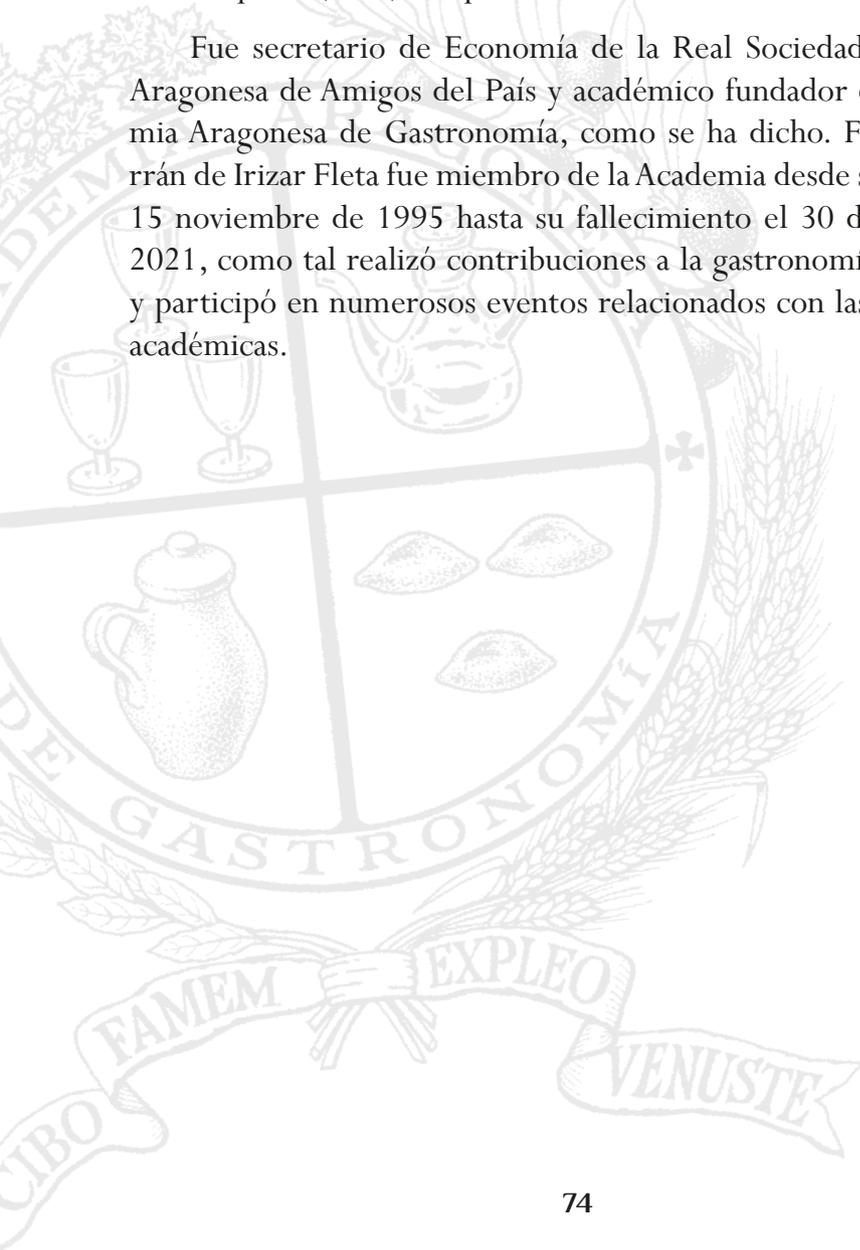
Compartí con él todos los martes, salvo sus vacaciones en Teruel, la Tertulia Chardonnay, llamada así porque todos tomábamos el 234 de Enate, menos él que siempre tomaba cerveza. Alguna vez nos trajo para degustar elaboraciones de Muñoz para presumir de su tierra natal.

Francisco Ferrán de Irizar Fleta (1942-2021) fue jefe de la Obra Social y Cultural de la Caja de Ahorros de Zaragoza, Aragón y Rioja (Cazar), hoy Ibercaja. Allí desarrolló una fecunda carrera profesional. Vivió muy de cerca la apertura del Museo Camón Aznar (1979), hoy Museo Goya, y las del Centro de Exposiciones y Congresos (1981) y de la sala de exposiciones de Teruel. Se involucró en iniciativas como la Vuelta ciclista Aragón-Bearn y en el lanzamiento del Centro de Formación y Nuevas Tecnologías de Cogullada (1988), actual Ibercide. También, muy especialmente, en la organización de ciclos de conferencias de economía, con personalidades como Miguel Boyer o Enrique Barón, o de literatura, estos organizados con la académica Aurora Egido, que trajeron a Zaragoza a Rafael Alberti, Gonzalo Torrente Ballester o Manuel Vázquez Montalbán.

Además de su vida profesional, en los años setenta participó activamente en la Transición. Participó en los inicios de UCD en Zaragoza, donde fue secretario local de organización. Como tal asistió al congreso de la Unión Demócrata Cristiana alemana

(Bonn, 1977) junto a Jaime Mayor Oreja y Mariano Alierta, entre otros. Tras su militancia en UCD, fue miembro del Partido Demócrata Popular (PDP), después Democracia Cristiana.

Fue secretario de Economía de la Real Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País y académico fundador de la Academia Aragonesa de Gastronomía, como se ha dicho. Francisco Ferrán de Irizar Fleta fue miembro de la Academia desde su fundación 15 noviembre de 1995 hasta su fallecimiento el 30 diciembre de 2021, como tal realizó contribuciones a la gastronomía de Aragón y participó en numerosos eventos relacionados con las actividades académicas.



Eduardo Montull Lavilla

GASTRÓNOMO Y
CONSEJERO GENERAL TOGADO



FOTO: EDUARDO BUESO

Por: Eduardo Bueso

La vida del académico Eduardo Montull y la mía (pese a la diferencia de edades) puedo decir que han sido paralelas. Y con muchas coincidencias. Me explicaré:

Mi padre, Miguel Bueso, y Eduardo Montull eran militares. Ello hizo que antes de mi nacimiento se conociesen, hasta tal punto de adquirir cada uno un piso en el mismo edificio, sito en el Paseo María Agustín número 1, frente a la Puerta del Carmen. Vine al mundo en el 2º izquierda (tuve la fortuna de nacer en mi propia casa) y Eduardo Montull, vivía en el 1º izquierda. Justo en el piso de abajo. Dado que el médico que ayudó a mi madre (Aurelia Sancho) en el parto, era también amigo de la familia... y se llamaba Eduardo, decidieron llamarme como el médico y como el vecino amigo, ya que les parecía un bonito nombre, algo que estoy de acuerdo y a la vez agradecido.

Pero las vidas paralelas continúan: a mediados de los años 70 comencé mis estudios universitarios en la Escuela Universitaria de Ciencias Económicas (plaza de los Sitios). Y cuál fue mi sorpresa al ver que las clases de Derecho Mercantil las impartía Eduardo Montull. Desde los primeros días, me preguntó si era familiar de Miguel Bueso, a lo que le respondí que era su hijo. La alegría fue mutua.

La historia no acaba aquí. Treinta años más tarde, ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía... y en la primera Junta celebrada en la sede de la Institución Fernando el Católico me encuentro sentado en la misma mesa... a Eduardo Montull. De nuevo revivimos los tiempos de mi infancia y de la Universidad.

Desde el año 2002, fecha de mi ingreso en la Academia han sido muchos los momentos vividos. Haciendo números, casi 20 años a

diez juntas por año, sumarían 200 reuniones, a las que hay que añadir, entregas de los Premios anuales de la Academia, almuerzos de Navidad, viajes gastronómicos, asistencias a las Escuelas de Gastronomía de San Lorenzo de Huesca, la de Teruel y la Miralbueno de Zaragoza y otros actos académicos de amigos comunes (médicos) en el Paraninfo.

De su sapiencia, no sólo del Derecho en sus diferentes ramas, sino de su intelecto, humor (permanentemente le acompañaba su sonrisa), su exquisita educación, el estilo y la elegancia en el vestir (siempre impecable), harían falta muchos párrafos para reflejar lo que era Eduardo Montull.

Su currículum llenaría varias hojas de este recordatorio afectivo, por lo que me permito hacer referencia únicamente a algunos aspectos:

I.- TITULOS ACADÉMICOS DE ENSEÑANZA SUPERIOR:

- Premio Extraordinario en los de Doctor y Licenciado en Derecho.
- Sobresaliente en los de Profesor Mercantil y Diplomado Universidad Empresa.

II.- CUERPOS PROFESIONALES ESTATALES POR OPOSICIÓN (Madrid):

- General Consejero Togado, “empleo” máximo del Cuerpo Jurídico Militar.
- Catedrático de Derecho Mercantil, E. Universidad de Ciencias Empresariales.

III.- CARGOS DESEMPEÑADOS EN ADMINISTRACIÓN Y JURISDICCIÓN

- Fiscal del Tribunal Supremo y Asesor Jurídico Ministerio de Defensa (Madrid).
- Presidente Subcomisión de adaptación Ley Penal Militar a CE (1979 a 1984).
- Magistrado Contencioso-Administrativo. Aud. Territorial Sevilla y Provincial Cádiz.
- Vocal Junta de Gobierno de la Universidad de Zaragoza.
- Director Escuela Universitaria Empresariales de Zaragoza y Jerez de la Frontera.
- Profesor Principal “Derecho y Justicia”, Academia General Militar (Zaragoza).
- Vocal J. Directivas Centro-UNESCO-ARAGÓN y Fundación “Lucas Mallada”.
- Presidente y Vocal Comisiones Legislativas y de Oposiciones a Cátedra y Doctorado.
- Vocal Consejo “Revista Española Derecho Militar”. Ministerio de Defensa, Madrid.
- Abogado Reales e Ilustres Colegios de Abogados de Zaragoza y Sevilla.

IV.- CORPORACIONES, ASOCIACIONES DE INTERÉS PÚBLICO, ETC.

- Académico-Presidente. “Academia Aragonesa de Jurisprudencia y Legislación”.
- Académico Correspondiente. “Real Academia de Jurisprudencia y Legislación” (Madrid).

- Académico de Número de la Real Academia de Medicina de Zaragoza.
- Consejero de Número del “Instituto Estudios Sijenenses Miguel Servet” (Huesca).
- Vocal “Societè de Droit Militaire et de Droit de la Guerre” (Bruselas).
- Académico de Honor de la Real Academia de Jurisprudencia y Legislación de Granada.
- Vocal de la Junta de Gobierno del Ateneo de Zaragoza.

LABOR ACADÉMICA

No puedo omitir de su larga lista de publicaciones destaca “*La Ley de la viña y el vino 24/03*”(2004). “*La ausencia en Dcho. Aragónés*”, pero mucho menos su exquisita colaboración en la redacción de los primigenios estatutos de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Se celebraron varias reuniones para, bajo su docto consejo, ir adaptando al momento presente lo que jurídicamente teníamos establecido y la experiencia adquirida en los primeros años. Preparaba los textos y articulado en casa, y venía a las reuniones de trabajo con numerosas acotaciones para ir ajustando el articulado a los deseos de la Junta Directiva. Las notas escritas en caligrafía propia de un pendolista minucioso, nos llamaban la atención. Subrayaba mucho y utilizaba mayúsculas para resaltar lo que le importaba. Todo mecanografiado y lo que es mas importante, todo en su mente para explicarnos la razón de sus aportaciones.

Aquellos estatutos ya se actualizaron en 25 de abril de 2018 aprobados por Orden VMV/707/2018 en este caso con la experta colaboración del abogado del estado D. Juan Antonio Garcia Toledo y fueron redactados, tras la aprobación de la Academia como Corporación de Derecho Publico, por el Gobierno de Aragón por Decreto 85/2017 de 6 de junio.

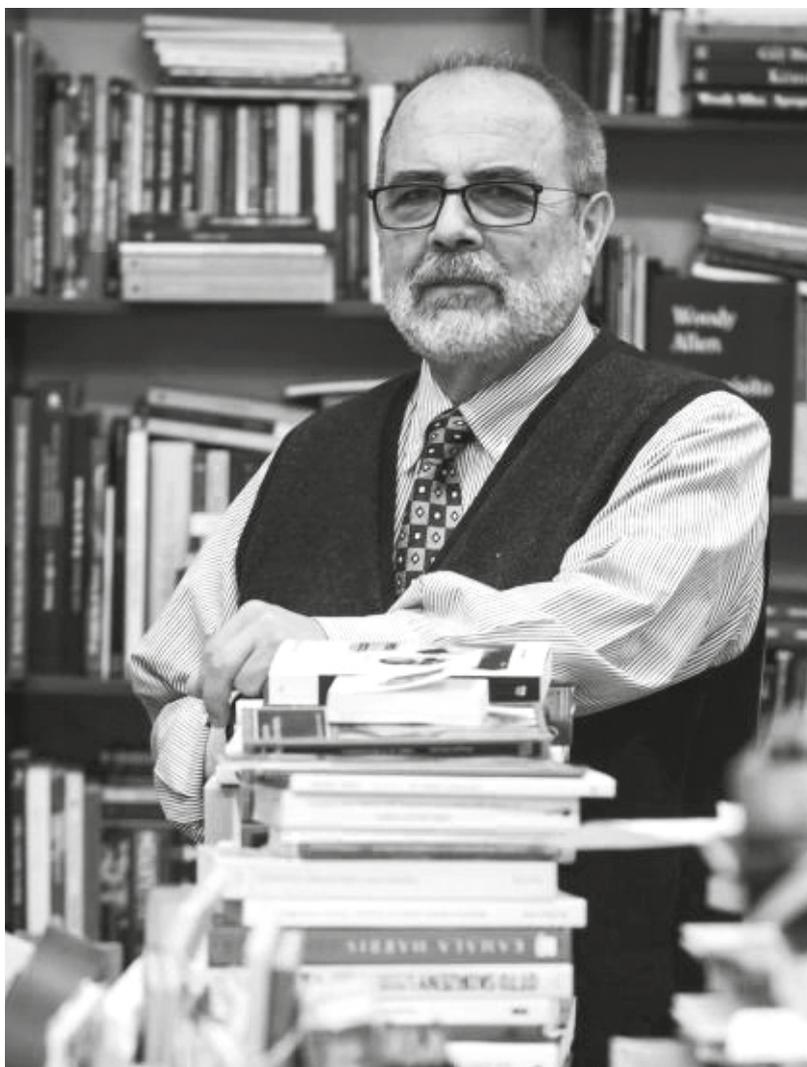
Pero su labor en la Academia no se quedó únicamente en el papel impreso, sino que fue un permanente faro de ilustración en las sesiones académicas, consiguiendo aunar la ciencia del derecho con los conocimientos gastronómicos, cosa que solo una gran persona y un gran jurista es capaz de hacer.

Para finalizar este obituario, solo me resta agradecerle sus enseñanzas y su amistad, en este caso mutua.

No es extraño que nos hiciera los Estatutos de la Academia...

Francisco Abad Alegría

GASTRÓNOMO



Por: Ernesto Fabre González

Francisco Abad Alegría, Pachi para unos, Fabada para otros y Dr. Abad para otros muchos entre los que me encuentro, nació un 18 de Julio de 1950 en Pamplona hijo de Natividad y José María. Se crió en el Ensanche Viejo y estudio bachiller en el Instituto Ximénez de Rada de gran tradición educativa en la ciudad ya que, fundado en 1845, fue el primer Instituto de Segunda Enseñanza de Pamplona.

Estudió Medicina en la Universidad de Navarra obteniendo el título de licenciado en 1974 y el de doctor en 1976 con la memoria titulada “La medición de los antiepilépticos en sangre con cromatografía en capa fina”. En la Clínica Universitaria de Navarra realizó las especialidades de Neurología, Neurofisiología y Psiquiatría. En 1977 accedió a la plaza de Jefe de Servicio de Neurofisiología del Hospital Clínico Universitario Lozano Blesa de Zaragoza, cargo que desempeñó hasta su jubilación el año 2015. De 1977 a 2013 fue Profesor Asociado de Psicología y Medicina del Sueño en la Facultad de Medicina de la Universidad de Zaragoza y de 1996 a 2015 Profesor Colaborador del Instituto de Teología de Zaragoza.

Convivimos en el Hospital Clínico Universitario de Zaragoza durante muchos años. El Dr. Abad se incorporó al Hospital en 1977, yo lo había hecho un par de años antes. Ambos éramos muy jóvenes y allí trabajamos y envejecimos hasta nuestra jubilación. Con frecuencia coincidíamos en uno u otro lugar del hospital. El Dr. Abad era de esos compañeros que se necesitan en el trabajo de médico. De los que saben pedir y prestar ayuda, sin sentirse de más ni de menos en una u otra coyuntura, ni cuando se pide ni cuando se da.

Casó con Rosario Ruiz en 1979. Cuando Rosario vio por primera vez a Pachi, siendo ella ya periodista, en unas escaleras de la

Universidad de Navarra le llamaron la atención dos cosas. Su donosura al pasear la bata blanca de médico, aún estudiante, y su sonrisa. Después los conciertos de música a los que acudían ambos en distintos pueblos de Navarra hicieron el resto y les unieron durante toda una vida hasta la muerte del Dr. Abad el 3 de febrero de 2023.

Tuvieron tres hijos, Alodia, Francisco de Asís y Santiago. Alodia le dio dos nietos, Paula y Marcos, y Santiago uno más, Alejandra. Sus nietos, que eran las niñas de sus ojos, fueron la alegría de sus últimos años. A ellos, a los que en enero de 2016 se dirigía como mis futuros nietos, en la presentación del libro *“Cocina tradicional para jóvenes”* les escribió una “carta en una botella” en la que les decía “Me gustaría que leyeseis despacio y pusierais en práctica las recetas que os ofrezco. El motivo es que de este modo vais a entender mucho mejor, creo, quiénes sois, de donde procedéis, y que así estaréis firmemente afianzados en la realidad, no en la ficción que os puedan contar sobre vuestras raíces”.

En charla con Rosario, su esposa, me relató que su interés por la gastronomía surgió cuando empezó a ayudar en la cocina y como todo le interesaba ahí encontró el camino que le condujo a la gastronomía. Era hombre de poco comer pero muy sibarita de los platos bien hechos. Le gustaba cocinar. Indagaba en profundidad en cada alimento, en su origen, historia y preparación. No le gustaban los restaurantes de lujo, era un amante de la cocina tradicional.

El 19 de diciembre de 2001 Don Francisco Abad Alegría pronunció su discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía, tras su entrada en la misma el 14 de enero de 2001. Versó sobre “El color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con pimentón y azafrán en las cocinas hispanas”. Leyendo su texto nos encontramos con su concepto de gastronomía: “Entre el filete cru-

do de vaca, ablandado bajo la silla de montar del guerrero huno y el solomillo aromatizado a la pimienta y aligerado con una aterciopelada salsa de vino de Merlot acaramelado, existe más de una diferencia. La básica es el concepto de gastronomía; el brutal estepario ablandaba su carne para mitigar el hambre y mantener sus fuerzas, mientras que el comensal que se sienta ante la carne especiada y salseada supone un substrato de sosiego, un mínimo talante reflexivo, infraestructura de personal, utillaje para preparar la comida, usos sociales que hayan consagrado fórmulas reproducibles y conocidas y estructura comercial que permita el acceso a alimentos que no produce el mismo comensal”.

Esta es una de las peculiaridades de la literatura del Dr. Abad ya que mientras desarrolla un tema gastronómico introduce conceptos, criterios y maneras que trasladan su pensamiento y que van quedando como pequeños mensajes, situados entre líneas, que deja para ser recogidos por sus lectores. Hizo buena la afirmación de que los libros se escriben con las historias tejidas con los hilos de la vida.

En la contestación a su discurso de ingreso Don José María Pisa Villarroya dijo “Su interés por la gastronomía no está exento de una larga dedicación al estudio y a la construcción de una selecta biblioteca culinaria. Esa acumulación de conocimientos no sólo la demuestra ante quienes tenemos la suerte de sentarnos a su mesa, ya que como buen intelectual y profesor no ha dudado en poner al servicio del común algo de sus bien fundados conocimientos sobre el arte culinario”.

En el mismo sentido se pronuncia José Miguel Martínez Urtaun en la sección Gastronómadas de la revista Gastro Aragón de febrero-marzo de 2023 al referirse a Francisco Abad tras su muerte

relata que la gastronomía ocupaba la mayor parte de su ocio decía “ y no solamente para indagar, investigar, rebuscar en libros y documentos – jamás publicaba un dato, si no estaba suficientemente contrastado-, pues practicaba la cocina, desde el huerto en el que experimentaba en San Mateo de Gállego, hasta las numerosas recetas que elaboraba, bien por simple placer, bien por comprobar la elaboración de determinado plato, tradicional normalmente, aunque no necesariamente local”.

Juan Barbacil con motivo de la muerte del Dr. Abad escribió “Paco falleció el pasado 3 de febrero. Desde el 2008 mantuvimos una continuada y afectuosa relación de trabajo y amistad a pesar de las enormes y respetuosas distancias que también manteníamos en otros ámbitos. Su inteligencia, su humor y su ironía, su honestidad e integridad, la tenacidad y el rigor de su trabajo hicieron posible la enorme obra que nos legó, un referente indiscutible en los estudios sobre la gastronomía española”.

Su legado es inmenso, pero no escribió cosas sin más: *Cocinar en Navarra*, con su esposa Rosario Ruiz (1986); *Cocinando a lo silvestre* (1988); *Nuestras verduras*, también con su esposa Rosario (1990); *Microondas y cocina tradicional* (1994); *Tradiciones en el fogón* (1999); *Cus-cus, recetas e historias del alcuzcuz magrebí-andalusí* (2000); *Migas. Un clásico popular de remoto origen árabe* (2005); *Embutidos y curados del valle del Ebro* (2005); *Diccionario de la cocina cristiana de España* (2007); *Pimientos, guindillas y pimentón; Una sinfonía en rojo* (2008); *La cocina cristiana de la A a la Z* (2013); *Cocina tradicional para jóvenes* (2017).

Su obra más preciada es la trilogía formada por: *Líneas maestras de la gastronomía y culinaria españolas del siglo XX* (2009), *Nuevas lí-*

neas maestras de la gastronomía y culinaria españolas del siglo XX (2011) y *Menús del siglo XX en España* (2022), obras en las que realiza un minucioso y documentado estudio de la cocina española del pasado siglo. Esta fue su última obra presentada en la Librería Cálamo en noviembre de 2022, pocos meses antes de su muerte. No debo dejar de mencionar su participación en el Cuaderno, publicación digital, con relatos y artículos de opinión, así como los deliciosos artículos con que nos regaló en la última página del suplemento “Con mucho gusto” del Heraldo de Aragón, durante años.

Hombre de carácter férreo, de convicciones firmes, defendía con pasión aquello en lo que creía, pero siempre con conocimiento. De pocos amigos, pero los que tenía eran buenos. Fue hombre religioso, pero no un místico. Le gustaba la vida apacible. Estoy convencido que alguna vez habría querido decir a más de uno “Perdonadme si algo he hecho mal, que no era con mala intención”, y también en alguna ocasión le habría gustado oírlo.

Pregunté a Rosario, su esposa ¿Qué le quedó por hacer? Me respondió, todo.

Un día decidió dejar la Academia Aragonesa de Gastronomía por discrepancias de una u otra índole, por mí no bien conocidas. Sin embargo es de ley que la academia reconozca sus logros, su talento y las contribuciones que ha realizado a la gastronomía aragonesa, a pesar de las diferencias que llevaron a su partida.

Aquí queda escrito el reconocimiento de la Academia Aragonesa de Gastronomía al Dr. Don Francisco Abad Alegría por su inmenso legado gastronómico para que sea recogido por la sociedad, por su esposa, por sus hijos y por sus nietos.

Francisco J. Bentué Sauras

ACADÉMICO ZUQUERO



Por: Juan Barbacil

El día 8 de septiembre de 2008, en sesión plenaria, la Academia Aragonesa de Gastronomía admitió a Francisco Bentué como miembro de esta Institución. Y el jueves 22 de febrero a las 19.30 horas y en el Aula de la Institución Fernando El Católico tuvo lugar la lectura de su discurso de ingreso en la Academia.

El discurso, titulado “La Confitería – pastelería en general y las desaparecidas zaragozanas”, fue respondido por el también académico y en ese momento presidente de la Academia D. Víctor Guelbenzu Morte. La publicación, editada por la Institución en la colección “Cuadernos de Aragón” con el número 42, se puede descargar en el enlace: <https://ifc.dpz.es/recursos/publicaciones/29/17/ebook.pdf>

Paco Bentué falleció el lunes 17 de octubre de 2022 a los 88 años de edad rodeado de su familia y el entierro se celebró en el cementerio de Torrero el martes día 18.

Zaragozano, había nacido un 9 de agosto de 1934 en el barrio de la Magdalena, donde sus padres regentaban la pastelería La Bella Luz, en el número 172 del Coso Bajo, y donde continuó viviendo toda la vida. Expresidente de la asociación de pasteleros de Zaragoza, regentó durante más de 50 años las pastelerías La Bella Luz y Sau-Ben y fue durante más de 25 años presidente de la Asociación Provincial de Pastelerías de Zaragoza, desde febrero de 1981 hasta diciembre de 1998, toda una vida dedicada a endulzar el paladar de los zaragozanos.

Sus padres, Antonio y Luisa, le inculcaron el amor por un oficio al que se dedicó en cuerpo y alma, primero de niño, echando una mano en el obrador y en la tienda mientras estudiaba en el

colegio de los Hermanos Maristas, y después, una vez terminados sus estudios de Comercio, tomando el relevo de sus padres en esa pastelería y en otra ubicada en la calle de Conde Aranda 7, frente al colegio de los Escolapios, la pastelería Sau-Ben que regentó junto a su mujer, Angelines. Juntos llevaron ambos obradores y tuvieron cuatro hijos (tres chicos y una chica). Sus productos estrella y por los que lo conocían sus clientes eran sus turrones, roscones y guirlaches artesanales.

Como vicepresidente y más tarde como presidente de la citada Asociación, fue uno de los impulsores de los postres tradicionales aragoneses como el Lanzón de San Jorge o el Manto de la Virgen del Pilar. Fue además vocal de la Cámara de Comercio e Industria de Zaragoza durante más de veinticinco años desde donde luchó por su profesión y por la defensa de su oficio. Fue también vocal de Feria de Zaragoza.

Empleó todos sus años de actividad laboral al frente de la Asociación Profesional de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería. Veintisiete años que supusieron una lucha titánica por fortalecer y poner al día un gremio zarandeado por todos los cambios habidos en la sociedad zaragozana durante el último cuarto del siglo XX, y que significaron, solo en los seis primeros años de la década de los setenta, el cierre de treinta y ocho establecimientos de confitería con obrador, según nos relaciona y detalla el primer anexo del citado discurso de ingreso de Bentué en la Academia.

Decía ser pastelero desde que nació, ya que se crió, según relataba él mismo, en la trastienda de La Bella Luz, pastelería que regentaban sus padres en el Coso. Además, su abuelo materno también fue pastelero, en este caso en Sauras, en el Coso número 68.

Uno de sus hijos, José Luis Bentué, recuerda cuando él y sus hermanos bajaban a ayudar en la pastelería de niños. “Mi padre disfrutaba. Le encantaban los pasteles. No solo hacerlos, también comerlos. Era un hombre muy laminero”.

Ninguno de sus cuatro hijos decidió continuar con esa tradición pastelera porque “es un oficio muy sacrificado y mi padre prefirió mandarnos a los cuatro a estudiar”, explica José Luis. “Pero a él le encantaba. Cada vez que salíamos de viaje, incluso en los últimos años de su vida, teníamos que parar en todas las pastelerías que veía para probar sus dulces y ver si era o no nata lo que llevaban o si estaba bien hecho. Lo testeaba todo”, recuerda Bentué hijo. “Lo que más le gustaba comer era el helado, le privaba. Fue lo último que comió tanto en el hospital como en casa. No le apetecía nada y le preguntábamos: ‘¿y un heladico?’ Y a eso no decía que no, recuerda su hijo.

Según muchos, Paco, era una auténtica leyenda del gremio. Fue el verdadero impulsor de la degustación gratuita de Roscón de San Valero que organiza cada año EL PERIÓDICO DE ARAGÓN en la Plaza de El Pilar de la ciudad en colaboración con el Ayuntamiento y coincidiendo con la celebración del patrón durante casi tres décadas. Francisco Bentué no solo elaboró la receta primigenia de este dulce, sino que acudió puntual a la degustación gratuita en la plaza del Pilar durante 28 años.

En cualquier caso, lo cierto es que la Asociación gremial intentó desde principios de los años 80 del siglo XX tener más presencia pública y potenciar el consumo de los dulces y laminas producidos por sus asociados. En esta dinámica fue determinante la presidencia de Francisco Bentué. La puesta en marcha del llamado Día del Dul-

ce, y la promoción de diversos postres asociados a determinados días del calendario fueron puntales de esta campaña continuada durante años. Así, en el año 1982 y en vísperas de San Jorge, se presenta a los medios de comunicación “El Lanzón”, con un notable éxito desde entonces para este postre, lo que permitió a la Asociación convocar un premio anual con este nombre, que se viene otorgando a aquellas personas e instituciones que se distinguen por su apoyo a los fines asociativos.

En 1988 la aportación se dedica a Santa Águeda, con el postre llamado reliquias de la Santa, de sugerente y festiva presencia, que sustituyó al roscón que tradicionalmente se elaboraba para esa fecha y que podía resultar repetitivo después de Reyes y San Valero. La relación completa de estas actividades está en el Anexo IV del discurso de Bentué, figurando en el Anexo V las sucesivas fiestas del año y los postres típicos que los asociados elaboran para cada una de ellas.

En 1998 recibió la Medalla de la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería en su Categoría de Oro.

El fallecimiento de Bentué coincidió, precisamente, con el 40 aniversario del nacimiento del Lanzón de San Jorge, un producto genuino aragonés hecho de bizcocho, turrón, nata y yema que se presentó en sociedad en el Aragón preautonómico, en 1982. Paco ya presidía entonces la Asociación Provincial de Empresarios de Confitería y Pastelería de Zaragoza. En 2010, en el momento de abandonar la profesión después de 50 años de entrega a la misma, Bentué resaltó que el Lanzón era sin duda “el mejor producto de pastelería” que había dado Aragón.

COFRADE DE LA COLUMNA

Con 36 años fue también hermano mayor de la cofradía de Jesús Atado a la Columna, que tiene su sede en la parroquia de Santiago. A mediados de los años 60 fue el artífice de que la cofradía introdujera los bombos en sus procesiones, pero será especialmente recordado por haber convencido al entonces arzobispo de Zaragoza, don Pedro Cantero, para que las mujeres pudieran ser cofrades. Aquel punto de inflexión ayudó a revitalizar una cofradía en crisis que pronto multiplicó el número de miembros. Fue homenajeado y nombrado Hermano Mayor de Honor de su cofradía.

Una vez jubilado, prosiguió su contacto con la pastelería, su querida profesión, dando clases de panadería y pastelería a las nuevas generaciones que querían aprender el bello oficio.

Dice Víctor Guelbenzú, en relación a la figura de Bentué que: “Hay un aspecto de las reposterías que quiero resaltar. La Real Academia de la Lengua define la repostería como el establecimiento donde se hacen y venden dulces, pastas, fiambres, embutidos y algunas bebidas. Ya señala Bentué en su discurso que en los años setenta del pasado siglo el epígrafe 1631 de la Contribución Industrial que satisfacían los establecimientos pasteleros tenía el siguiente texto: “pastelería con obrador, se le autoriza la venta de sus fabricados así como helados, chocolate, chocolate en polvo, galletas, chocolatinas, caramelos, grageas, peladillas, vinos y licores, incluso a copeo, y cabritos asados”. Puede entenderse esta opción del asado en la versión de aprovechar el horno del obrador para asar las piezas que los clientes trajeran al establecimiento por un precio concertado del servicio, o con la literalidad del texto anterior, la más amplia de venta de carne de cabrito previamente adquirida por el repostero

y cocinada en asado para determinadas festividades. Las protestas de los figones sobre este particular, que al parecer se produjeron en su tiempo, indican la práctica habitual de esta segunda versión del cabrito asado para venta directa al público.

En el tramo personal, recuerdo con gran cariño a Paco Bentué que con gran generosidad nos traía a la oficina, si dejar de hacerlo durante años, el roscón de San Valero, la víspera del santo, cuando no otro tipo de dulces para el personal de la secretaría de la Academia. Igualmente su preocupación en sus últimos años que me ofrecía con gran interés, libros, publicaciones y escritos todos ellos relacionados con la repostería que me sirvieron para elaborar no pocos trabajos y escritos relacionados con esta bella profesión de “zuquero”.



ACADEMIA
ARAGONESA DE
GASTRONOMÍA

desde 1995

AlmozarA
EDITORIAL