

ALTO ARAGON

Sol y notable afluencia de esquiadores en las estaciones

ALTOARAGON

HUESCA.- Las estaciones de esquí de Astún, Candanchú y Formigal, que han abierto sus instalaciones de forma parcial durante este fin de semana, registraron ayer en sus pistas una jornada soleada y una afluencia notable de esquiadores, después de que el sábado, a pesar de que el tiempo fue menos apacible, también fue aprovechado por los amantes de la nieve.

Ayer, los cielos aparecieron despejados y el sol brilló en los centros invernales, que presentan unos espesores importantes para esta época del año gracias a las nevadas prematuras de los últimos días.

La estación de Astún dispone de cinco remontes en funcionamiento y ocho pistas, con un recorrido de diez kilómetros de nieve calidad polvo en espesores que van de 40 a 120 centímetros.

El centro invernal de Candanchú ha comenzado la temporada con nueve remontes en funcionamiento, diecisiete pistas abiertas y un total de diez kilómetros esquiables, con espesores de nieve calidad polvo que van de 50 a 100 centímetros.

Formigal, que el sábado inauguró sus nuevas instalaciones denominadas Valle del Anayet, tiene en funcionamiento diez remontes y once pistas, con un dominio esquiable de veinte kilómetros cubiertos de nieve calidad polvo de 25 a 90 centímetros. Aunque estas tres estaciones de esquí del Pirineo altoaragonés han abierto este fin de semana de manera oficial y se inaugure, definitivamente, la temporada blanca.

Por su parte, el centro invernal de Cerler, en el valle de Benasque, tiene previsto abrir el próximo 30 de noviembre, mientras que la de Panticosa lo hará el 6 de diciembre.

Sin duda alguna, las intensas nevadas caídas durante los últimos días auguran una buena temporada blanca, ya que se ha asentado una buena base de nieve para la práctica del esquí.

Por otra parte, en la mañana de ayer fue necesario el uso de cadenas en la A-136, en el Corral de las Mulass y la frontera, permaneciendo cerrada la parte francesa del Portalet por riesgo de aludes.

RIBAGORZA

La fiesta y el encuentro de la tercera edad organizado por el Ayuntamiento congregaron a más de trescientas personas

La Puebla de Castro recuperó, un año más, el ritual de la matacía del cerdo

Isabel TOLOSA

LA PUEBLA DE CASTRO.- La localidad de La Puebla de Castro ha celebrado un año más la Fiesta de la Matacía, un acontecimiento organizado por las tres empresas cárnicas que existen en esta población: "Embutidos El Cortante", "Embutidos Garúz" y "Copima". Es una idea que, según los promotores, Mariano Ciutat, José Garuz y Mario Mas, surgió como tantas otras para promocionar los productos cárnicos pueblenses, ya conocidos en todo el territorio aragonés y en gran parte de Cataluña, a través de la distribuidora local "Copima".

Este ritual, que se celebró ayer, ha coincidido con la fiesta de la tercera edad organizada por el Ayuntamiento de La Puebla, de la mano de su alcalde, José Vicente Torres, y en la que han estado presentes, además de las personas mayores de la comarca, el director y el gerente del IASS (Instituto Aragonés de Servicios Sociales), Antonio Escartín y Angel Valls. También asistieron representantes del Ayuntamiento de Secastilla, de Graus, el presidente de la Mancomunidad de la Baja Ribagorza, y del centro social y del Servicio Social de Base con sede en Graus.

La gran fiesta, la matanza del cerdo, comenzaba a las once de la mañana. Un animal de 120 kilogramos de peso era sacrificado bajo una expectación de casi 300 personas. El matarife y varios colaboradores combinaron ramas encendidas, agua hirviendo y cuchillos afilados para arrancar el pelo del cerdo.

Por otro lado, el resto de los chacineros se encargó de elaborar las tortetas, trabajando una masa de sangre, harina y especias, que posteriormente hirvieron en un caldero al fuego. En la mitad de toda esta fiesta, se rindió un pequeño pero emotivo homenaje al matarife de mayor edad de La Puebla de Castro, José Moliner Guillén, de 91 años, y con toda una vida dedicada a esta tradición. Como premio a esta labor fue obsequiado con la mejor pieza del cerdo, el solomillo. La fiesta continuó amenizada por una charanga. Mientras, el cerdo ya había sido descuartizado y las tortetas empezaban a sacarse del caldero. Longanizas y chorizo eran también asados a la brasa. Con todos estos productos artesanos se obsequió a todo el público asistente, antes de pasar al almuerzo organizado por la casa consistorial.

La localidad de La Puebla de Castro ha estado siempre vinculada a la elaboración de productos cárnicos artesanos, ha contado con un equilibrio y una tradi-



El matarife y sus colaboradores queman el pelo del cerdo con ramas ardiendo.

ción que ha ido pasando de padres a hijos, como así lo demuestran estas tres empresas familiares, al frente de las que se encuentran Mariano Ciutat, por "Embutidos El Cortante", José Garuz, por "Embutidos Garúz" (dedicadas exclusivamente a la fabricación), y Mario Mas, al frente de "Copima", como empresa distribuidora cárnica. Estos empresarios crean varios empleos: 30 personas, de las 250 que tiene La Puebla, trabajan en sus locales, lo que debe considerarse como una verdadera fuente de vida para la economía de las familias de esta localidad.

La Puebla de Castro no sólo cuenta con estas industrias cárnicas. Posee diversos atractivos como la urbanización "Lago de Barasona", la ermita de Castro y el yacimiento arqueológico de Labitolosa.



En la fiesta de ayer no faltaron las tortetas hechas de manera tradicional.

37 AUXILIARES ADMINISTRATIVOS
23 AUXILIARES DE ENFERMERIA
plazas
CONVOCADAS POR LA DIPUTACION GENERAL DE ARAGON

Requisitos de los aspirantes: 18 años y Graduado Escolar, FPI o equivalente. El plazo de presentación de instancias se encuentra abierto hasta el 5 de diciembre de 1996. Recoja las bases de la convocatoria y los textos para la preparación en:

LIBRERIA EL COSO, Coso Alto, 17 - HUESCA
INFORMACION FACILITADA POR EDITORIAL MAD

Nacer con Síndrome de Down es una injusticia genética. No ayudarles, una injusticia social.

Hazte socio de **ASOCIACIÓN DOWN HUESCA**

Teléfono: 22 28 05.

c/c Ibercaja nº 2085/2067-04-01-012100-51

El Ayuntamiento de **BROTO (Huesca)** somete a información pública la Modificación nº 1 de las Normas Subsidiarias del Municipio. Periodo de exposición: **UN MES**

AUTO RAPIDO

CAMBIO DE ACEITE Y FILTRO DE ACEITE
3.910 pts *

ACEITE TEXACO. 1ª CALIDAD (API-SH/CF) IVA NO INCLUIDO

AL EFECTUAR CUALQUIER SERVICIO

TELEFONO MOVIL GRATIS
(DÁNDOSE DE ALTA EN AIRTEL) HASTA EL 30 DE DICIEMBRE

22 38 07
TALLERES RADAR

OFERTA EN VEHICULOS DE EMPRESA
Ramón y Cajal, nº 40-HUESCA
*HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE