

El Manantial

Alacón es el lugar donde se elaboran las conservas vegetales El Manantial. Nos reciben Lola Iserte y Jesús Tello, los actuales propietarios, que mantienen el nombre y el logotipo de las conservas, en la calle San Roque 27, aunque ellos viven en Alcorisa y a esta tarea le dedican solo unas cuantas horas, ya que no es su medio principal de vida.

Llevaron dos años y medio en este local, alquilado a los antiguos propietarios, Presentación y Juan José, quienes trabajaron más de 10 años en su empresa de conservas y les enseñaron todos sus trucos y experiencia.

Venden sus productos a varias tiendas y restaurantes de Zaragoza, Barcelona, Jaca, Alcañiz, Andorra y Alcorisa. Trabajan a demanda, elaboran las conservas que van necesitando.

Sus productos son kilómetro cero, productos naturales y de temporada, y las técnicas de elaboración, totalmente artesanales. Seleccionan el producto uno a uno, el asado es con leña de encina, lo que les da un toque especial y se envasan con aceite de oliva del Bajo Aragón, sin ningún conservante ni aditivo. De esta forma se obtienen los sabores de siempre, de toda la vida.

El proceso de conservación es mediante esterilización, con un autoclave que trabaja a temperatura y presión controladas.

Cuando les visitamos, estaban elaborando paté de oliva:

“Ponemos las olivas negras en sal, las deshuesamos, trituramos y guardamos la pasta autoenvasada. Por otra parte, asamos ajos con leña de encina, trituramos los ajos y después mezclamos ambas pastas haciendo el envasado definitivo, que ponemos al baño maría. El pegado de la etiqueta completa el proceso”.

Otros productos que elaboran son:

Alcachofas. Una vez asadas con carbón de encina, los corazones de las alcachofas se envasan con aceite de oliva.

Berenjenas. Se asan con leña, se pelan a mano y se envasan con aceite de oliva.

Escalibada. El mismo proceso que con la berenjena, añadiendo pimienta y puerro.

Pimientos. Asados con leña, pelados a mano y envasados en aceite de oliva.



Pilar Sarto Fraj
Fotos: Rosa Pérez



Pisto. Pimientos y berenjenas asados con leña unidos al resto de ingredientes (ajo, cebolla...) fritos en aceite de oliva.

Todos los productos anteriormente citados se venden en botes de 370 gramos.

Puerros. Asados con leña, en una especie de jaula giratoria sobre el fuego, pelados a mano y envasados en botes de 720 gramos, con aceite de oliva.

Son curiosas las patatas asadas, ya que se asan en carbón de encina, partidas por la mitad, en parrillas, se pelan y se envasan en aceite de oliva.

Otra variedad de alcachofas es la salsa, elaborada con berenjena, alcachofa, aceite y sal.

Y una curiosidad es el mostillo, elaborado con membrillo, manzana y mosto de vino, sin azúcares añadidos. También llamado arrope, se obtiene con la deshidratación parcial del mosto a fuego directo hasta llegar a la caramelización de sus azúcares y, posteriormente, se mezcla con manzanas y membrillos. Este es un postre curioso, conocido en la comarca Andorra-Sierra de Arcos, ya que en otros lugares de Teruel el mostillo se hace con el aguamiel de lavar las colmenas, al que se añade harina y trocitos de nuez y naranja. En cuanto a su procedencia, hay quienes creen que se debe a los judíos en la Edad Media, otros plantean un origen árabe al no tener alcohol. El mostillo evoca el invierno, el fuego bajo, el pueblo y las abuelas. Y tiene su propio refrán: “El mostillo es al vino como el muerdo al camino”.



María Dolores Iserte Villarroya (678558541)

Félix Jesús Tello Gracia (620388556)

www.conservaselmanantial.com