

¡Huele a fiesta!



Caravana de la churrería La Aragonesa

Pilar Villarroya Bullido y Pilar Sarto Fraj
Fotografías de Pilar Villarroya

La presencia de la churrería La Aragonesa en Andorra fiesta tras fiesta nos lleva a entrevistar a Mari Carmen Sancho y Valero Pobo Lacueva, la quinta generación de este negocio que, con su furgoneta, es un símbolo de nuestras fiestas y de la de tantos otros lugares.

En 1914 comenzó su actividad en Caspe la churrería La Caspolina, a cargo de Roque y Melchora, que enseguida pasó a denominarse La Aragonesa, por la intención familiar de desplazarse por la geografía aragonesa y la existencia de varias ramas de la familia que se seguían dedicando al negocio de los churros. Es la más antigua de Aragón. La abuela Carmen fue la que cambió el nombre, eran ocho hermanos por parte de madre, de los que cuatro siguieron con el oficio, repartiéndose las zonas; unos continuaron por Tarragona y por Valencia y Mari Carmen y su hermana permanecieron en Aragón.

La abuela Carmen enseñó a Josefina, la madre de Laura y Mari Carmen. Hoy Álvaro, el sobrino pequeño de los entrevistados, es la quinta generación al frente de la churrería.

Mantienen el negocio de forma conjunta y tienen el domicilio en Caspe. Cada día se desplazan hasta las distintas localidades. Para venir a Andorra tardan 45 minutos, a no ser que haya mucha niebla, como este año.

“Somos las hermanas las propietarias de las churrerías, ahora llevamos dos camiones, dos churrerías, con distintas rutas”.



Variedad de productos

Empezamos nuestra entrevista por ahí, preguntándoles por el “itinerario anual”; según nos dicen, muy relacionado con las fiestas.

Comenzamos en Andorra en las fiestas de enero; en febrero, para San Blas y Santa Águeda vamos a Mequinenza; de ahí pasamos a Albalate del Arzobispo; volvemos a Andorra para Semana Santa; Calaceite, para San Roque, es la siguiente localidad donde vamos; Alcorisa; Fabara y de ahí a Oropesa del Mar desde junio a septiembre, pero no de vacaciones precisamente, hace cuarenta y dos años que vamos a Oropesa.

Volvemos de nuevo a Andorra para las fiestas de septiembre. Nuevamente a Alcorisa, luego a Albalate, después a Fraga y Caspe hasta Todos los Santos.

La última etapa es Maella, para la Purísima. ¡Siempre estamos de ruta!



Haciendo la masa para los churros



Freidora

Describidnos vuestras especialidades.

Las patatas fritas. Los churros en sus distintas modalidades: solos con azúcar, con chocolate, los rellenos de crema y los rellenos de crema y chocolate. Esas son las especialidades propias, ahora se llevan también cortezas, gofres..., pero lo nuestro es lo de siempre.

¿Qué nos decís de los ingredientes?

Harina, agua, sal. La harina antes era de Quinto, ahora es de Zaragoza. Las coberturas son de Pinto (Madrid). El aceite para freír es de Belchite.

¿Siempre os ponéis en el mismo lugar?

Al principio la churrería se montaba en la plaza del Regallo, al lado del quiosco de la Federa. Luego, antes de que hicieran la residencia, en el patio del colegio. Ahora aquí, frente a la residencia de mayores. Para las fiestas de septiembre venimos las dos churrerías, la otra la instalamos en las ferias.

¿Qué hay que hacer para montar la churrería?

Hay que pedir permiso al ayuntamiento cada vez que se va a montar, presentar papeles, contratar la luz, viene Eléctricas y hace la instalación completa, como si fuera una casa. Para montar la caravana, la autorización del ayuntamiento lleva implícita el agua, con bocas de riego y mangueras. Por ejemplo, este martes pasado (principios de enero, que es cuando hacemos la entrevista) fuimos a contratar para Sástago y Mequinzenza. Antes la compañía eléctrica tenía oficinas en cada pueblo, ahora es mucho más complicado, hay que ir al punto de servicio y contratar la instalación -derecho de enganche y desenganche- y la verificación.

¿Cuándo empezaste con el oficio, Mari Carmen?

De pequeña. Cuando teníamos fiesta en el colegio, íbamos a ayudar con los padres y la abuela. Si había colegio, la abuela se encargaba de nosotros cuando mis padres se iban a trabajar. Llegué a conocer a mi bisabuela Pilar, que con su marido Pedro iniciaron el negocio de la churrería, pero no en activo.

Siempre se ha trabajado así, yendo por los pueblos. Mi padre fue el primero en pensar en ubicarse en la playa tres meses fijos, sin montar ni desmontar, fue bien y así seguimos. Como llevamos mucho tiempo, te conoces con los de al lado, con los feriantes, charras y te cuentas tus cosas.

La patrona de todos los feriantes es santa Bárbara, la misma que la de los mineros. Antes nos juntábamos ese día en Zaragoza y hacíamos mucha fiesta: misa, almuerzo, vaquillas, concurso de guiñote y baile, es decir, pasabas un día bueno. Ahora ha bajado mucho la fiesta, una cena y un poco de baile.

Explicadnos cómo es el consumo.

Depende de costumbres, cada zona tiene su peculiaridad. En esta zona de Aragón (Andorra, Caspe, Maella, Albalate, Alcorisa), por la mañana prácticamente no se trabaja, se tienen asociados los churros a la merienda; en cambio, en Oropesa, los tres meses que estamos, trabajamos más por la mañana, para desayunar, porque hay mucho madrileño que desayuna con churros y porras. Te tienes que adaptar al pueblo.

¿Se nota la crisis?

Sí. En Andorra es de los pueblos donde más ha tardado a notarse; cuando en otros sitios bajaba el consumo, aquí se seguía trabajando igual, pero ahora se está notando. Al fin y al cabo no es como el pan, que es necesario, se percibe más como un artículo del que se puede prescindir para gastar menos.

¿Cómo responde la gente?

El público nos conoce, llevamos treinta años viniendo y antes lo hicieron nuestros padres; nos saludan y te sientes como uno más, se alegran porque les gusta lo que vendemos y, en general, la gente es muy amable.

Hay quien te da las gracias, te dice que son muy buenos, "los mejores que he comido" y eso alegra. La amabilidad de la gente es lo que más valoramos.

Lo terrible son los sábados por la noche, hay que quitar espejos y parabrisas porque hay gamberros que se dedican a destrozarlos.

Agradecemos la amabilidad de Mari Carmen y Valero y nos despedimos. ¡Hasta las próximas fiestas!

A la izquierda, el logotipo de la churrería
A la derecha, Valero y Mari Carmen durante la entrevista

