

# II Jornadas Gastronómicas del aceite royal de Alloza

Redacción

Fotografías de Manuel Galve y La Ojinegra

Alloza continúa promocionando el que puede ser su producto estrella: el aceite de oliva de la variedad royal, y con este objetivo se organizaron las II Jornadas Gastronómicas del Aceite Royal de Alloza los días 12, 13 y 14 de mayo, en las que participaron diversas asociaciones y establecimientos de la localidad.

Hubo una gran variedad de actividades. Desde charlas —como la que corrió a cargo de la farmacéutica de Alloza, Cristina Reig, sobre el uso del aceite de oliva en cosmética— a talleres de elaboración de champú con AOVE, a cargo de Noveno Corral, o tintura de ropa con hojas de olivera, en los que hubo una elevada participación.

Por supuesto, no podían faltar las actividades gastronómicas, como el taller de cocina en directo impartido por La Ojinegra y la cata de variedades de pan sin gluten (Sin Gluten Teruel es una panadería especializada en la elaboración de panes y pastas sin gluten con sede en Alloza). Además, todos los bares y restaurantes de Alloza ofertaron tapas y platos especiales elaborados con aceite de oliva durante todo el fin de semana.

Los paseos interpretativos por el olivar fueron otra de las propuestas de la feria. El objetivo: conocer los paisajes que genera el olivar y su gran biodiversidad, así como localizar aquellas oliveras más antiguas que podrían pasar a formar parte del catálogo que está elaborando el Gobierno de Aragón. Los paseos fueron guiados por Javier Carbonell, de Aove Aiosa, el viernes, y miembros de la cooperativa del campo San Blas, el sábado. Este último terminó con música sobre un tractor a cargo de los amigos de la Ronda de Alloza, que dedicaron sus jotas a las oliveras.

Las jornadas acogieron también la presentación de la FABA, Feria Aragonesa de la Biodiversidad Agraria, una feria de carácter regional que cada año cambia de provincia y que este año se celebrará en Alloza a primeros de septiembre. En el mismo acto La Red de Semillas de Aragón presentó el proyecto de creación de un banco de variedades locales de oliveras de Aragón, en el que por supuesto estará la variedad royal de Alloza.

El grupo Araboas puso la nota más festiva con el concierto del sábado por la noche.



Cata de aceite en el olivar.



Visita al olivo más antiguo de la zona.

# La comarca Andorra-Sierra de Arcos mira al cielo

Fernando Galve Juan

Fotografías del archivo de la Comarca Andorra-Sierra de Arcos

Durante el pasado mes de mayo, la Comarca Andorra-Sierra de Arcos, dentro de su Plan de Sostenibilidad Turística en Destino, organizó, junto a la Fundación Starlight, un curso de Monitores Astronómicos Starlight, que se desarrolló en el monasterio del Olivar en Estercuel, cenobio que ostenta el honor de ser el primer establecimiento de España que tiene la certificación de Monasterio Starlight. El Plan de Sostenibilidad Turística en Destino —desarrollado por el Gobierno de Aragón, el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, y la Comarca Andorra-Sierra de Arcos, que financió íntegramente el curso— tiene como objetivo la transformación integral del sector, impulsando el turismo sostenible como palanca de desarrollo en el territorio.

A las jornadas de formación asistieron más de 40 personas venidas de diferentes comunidades autónomas como Madrid, Comunidad Valenciana, Extremadura, Castilla y León, Castilla La Mancha, Navarra, Canarias, Cataluña, así como alumnos de las diferentes provincias aragonesas, entre los que destacó una nutrida representación procedente de la comarca Andorra-Sierra de Arcos y de las comarcas vecinas.

Estos estudios, que solo puede ser impartidos por la Fundación Starlight, dependiente del Instituto de Astrofísica de Canarias, pretenden formar nuevos monitores Starlight que puedan desarrollar el cada vez más demandado turismo de estrellas. Modalidad de turismo sostenible, responsable, que combina la observación del cielo nocturno y diurno, la divulgación y actividades de ocio relacionadas con la astronomía. Por tanto, está dirigido principalmente a personas vinculadas al mundo de la hostelería y restauración y al turismo en general. Un turismo que precisamente tiene un escenario perfecto en nuestra comarca debido a la excepcional calidad de nuestros cielos, ya que no tienen la denominada contaminación lumínica que tienen otros territorios densamente poblados, y a que en esta zona está ubicado un establecimiento hotelero como es el monasterio del Olivar que ya lleva tiempo ofertando este tipo de turismo con una gran acogida por parte de los visitantes.

La duración del curso fue de 60 horas lectivas, que se dividieron en clases teóricas y prácticas, alargándose estas últimas hasta altas horas de la madrugada para realizar las prácticas de observación. Las clases fueron impartidas por un magnífico elenco de profesores expertos en astrofísica, representantes de empresas turísticas, especialistas en fotografía nocturna, etc., entre los que destacaban María Antonia Varela, directora de la Fundación Starlight; Rafael Bachiller, director del Real Observatorio de Madrid; y la andorrana

Ana Belén Griñón, doctora en Astrofísica, que se conectó con el alumnado desde Oslo, donde se encuentra en estos momentos desarrollando su carrera profesional.

Uno de los temas más importantes que se trataron fue el denominado “Eclipse 2026, 2027 y 2028”, que prácticamente solo se verá en España, donde desde hace casi 120 años no se observa ninguno de estas características. La provincia de Teruel será un lugar privilegiado para poder observar este fenómeno, por lo que será sin duda alguna un acontecimiento del que se hablará mucho durante los próximos meses y que animará a muchos visitantes a acercarse a nuestro territorio.

El curso finalizó con la ansiada entrega de diplomas y carnés acreditativos de la formación como monitores astronómicos Starlight y con un balance muy positivo por parte de los participantes, que desde ese momento pasaron a ser “embajadores” de la comarca Andorra-Sierra de Arcos.



El uso y funcionamiento de telescopios y otras herramientas de observación fue una parte importante del contenido del curso.



Alumnos y profesores tras la entrega de diplomas en el claustro del monasterio.