



España y Aragón vuelven sin complejos a reinterpretar la música popular a cargo de músicos jóvenes. Se graban discos con rondadores en Hecho por estrellas asturianas, salen tipos con zuecos en vídeos siguiendo la estela de la obra de Carmen París... Es claro y evidente que se ha puesto la vista en la huida, para respirar y comer, para disfrutar con uno mismo patrimonio y restaurantes no trillados.

Vamos con los cercanos a Zaragoza, si no están en funcionamiento o no del todo, desde estas líneas a reivindicarlos. La hospedería de Illueca se halla en licitación, esperemos éxito en la gestión. Pero no todas entre las cuatro que presentamos se hallan en el espacio denominado celtibérico: en las sierras, planas y valles al norte y sur del Sistema Ibérico que discurren de noroeste a sureste del denominado *Cuarto Espacio* zaragozano. Espacios y lugares que han sido sujetos, mucho más que objeto, por protagonistas, en la afortunadísima idea y ejecución de la singular *Guía turística de la Celtiberia*, editada por Prames en 2021. Además de la hospedería que ocupa el castillo-palacio del Papa Luna illuecano, han de glosarse el resto de las tres existentes en la provincia: al norte, la peculiar de Sádaba; en el valle del Ebro, el ampuloso y sutil monasterio de Rueda; al sur, cercana a la primera, el reconocido y visitado Mesón de la Dolores bilbilitano.

RED DE HOSPEDERÍAS DE ARAGÓN

Recorriendo el Cuarto Espacio zaragozano

Texto: Luis Iribarren

Fotos: Javier Romeo-Archivo Prames

El monasterio es Bien de Interés Cultural en la categoría de monumento



En un mundo que galopa hacia cobrar cada vez más estipendios gratuitos e inútiles en forma de suplementos de carburante, de tasas aeroportuarias en incremento postpandémico, donde habrá que planificar trabas sobrevenidas o tener presente más que anteriormente documentos para justificar entradas al nivel del durísimo ingreso a las tierras de Australia, Aragón se presentaba este año en FITUR con imagen renovada, pequeña, incidiendo en la conducción lenta y el disfrute de los paisajes poco ocupados.

Darle una vuelta al estado de los paradores y la gastronomía y patrimonio potencial que puede consolidar puestos de trabajo, especialmente femeninos, es obligado y es hacer Aragón por los territorios en que están ubicados. Como fuente de vida, espíritu con el que surgieron, a la que aplicar nuevos respiradores de inversión pero basada en la calidad. Porque cada uno tiene su ubicación y su punto.

Proponemos desde esta sección que es onírica, que pretende que Aragón sea un permanente cielo diorama con puestas de sol moradas y rosas iluminando los nimbos o una luz brumosa y difuminada, blanco roto y lechosa cuando se levantan las boiras, poner a los paradores, que tienen nivel incluso superior en calidad a los que conforman los estatales en nuestro país, y sus inmuebles, en el lugar que sí les corresponde.



Monasterio de Rueda

La comarca y el entorno de Escatrón y Sástago han venido ligada al Ebro, siendo lugares industriales y de huerta desde los árabes. Muchos lugares tienen ese origen en su topónimo, como el de mi nombre favorito de pueblo de todo Aragón: La Zaida. Parece un lugar de princesas.

Pero no, el personal va a las playas de Tarragona o por arriba o por abajo, rara vez salen de Bujaraloz y Quinto de Ebro y vosotros que os lo perdéis. Porque quizá menos dos meses al año los páramos desérticos son un destino ideal: de tibieza, pureza del aire, colores de salina en puesta de sol.

El Bajo Ebro también es lugar de norias, de subir agua del Ebro para regar las mayores huertas posibles. La calidad de la tierra ya la certificaron desde Roma, estableciendo la colina Celsa Lépida sobre la ibera Kelse, que acuñaba singulares, por su belleza, monedas de bronce.

Luego está la belleza salvaje de los meandros entre La Zaida y Escatrón, cuyo centro es Sástago, atravesados por, en mi opinión, el puente de emplazamiento escogido más bello de toda su cuenca.

De tres arcos con tablero intermedio, comunica una zona de huerta con otra escarpada con mirador hacia los meandros; se erige en 1926 y se reconstruye por la administración de regiones devastadas a comienzos de los años 40 del siglo XX, con proyecto del ingeniero Eduardo Serrano Suñer, que concibió una infraestructura airosa y magnífica, racionalista y perfectamente emparentada con los devaneos del río.

Al final del último meandro, el monasterio de Rueda es una referencia de alta arquitectura histórica de la que carece al resto de la comarca.

Página anterior, vista del claustro; al lado, interior de la iglesia

En Sástago término pero enfrente de Escatrón, es un conjunto de piedra y no de ladrillo —singularidad en el valle— que transporta por su calidad a Veruela o Poblet.

Parada obligatoria y especial del Camino de Santiago que sube río arriba desde Tortosa, este monasterio es reflejo y pulsión de la reforma del Císter que lo fundó: el célebre *ora et labora*.

Además, Rueda forma parte por su torre del Patrimonio de la Humanidad mudéjar y contiene su conjunto un claustro que, tras San Pedro de Huesca, catedral de Tarragona, San Juan de la Peña y Veruela, puede afirmarse que es el siguiente más bello e interesante de Aragón. A los que añadir los de Alquézar y la catedral de Roda por su significación histórica.

La alineación se recuerda por ser este monasterio un gran desconocido, a diferencia de los restantes, entre los propios aragoneses. Quizá la cercanía del mismo a Zaragoza ciudad y a los Monegros le haya penalizado. Pero su valor patrimonial e interés son incalculables.

Abajo, la galería del claustro; resto de imágenes, interior de la hospedería de Rueda



Si de por sí el claustro e iglesia justifican pernoctar, sería oportuno que Aragón echara el resto llevando algún proyecto gastronómico susceptible de estrella. Basado en ofertar entre sus platos productos del Bajo Ebro incluso desaparecidos: guisos de anguilas, platos de cordero con miel monegrina de alfalfa, pasta de Lécera con tomates secos de Caspe y muchas ensaladas de cebollas de Fuentes con olivas del Bajo Aragón. Las huertas de los meandros a todas estas producciones albergaron.

La regla cisterciense, orden que privilegió el cultivo de la garnacha y olivos en el somontano de Veruela, daba enorme importancia al condumio que tenía establecido. Las cocinas ocupaban un ala del claustro, comunicadas con una ventana con los refectorios. Las comidas eran una o dos, según la fatiga y trabajos en las huertas o viñas, y se hacían en la hora sexta o/y nona, a mediodía o tres de la tarde, lo que pensamos que es el origen de la amplitud horaria en comer del centro de Francia hacia el sur.

Se buscaba un equilibrio siempre precario entre el bocado y el bebercio, en forma de vino pero también destilados para que, cumplida la nutrición, se pudiera uno mover si profesaba entre la satisfacción legítima y el pecado. Vamos, como hoy.



Imaginamos la mesa de Rueda más cercana en productos a una taifal árabe o judía del valle que a las cárnicas y más abundantes en pan y vino que se administrarían en los monasterios de montaña o media montaña, de peor clima.

Al fin y al cabo, sí existen un Aragón del calabacín y otro de la berenjena no es por casualidad.

Para más información, recientemente en esta misma revista Chesús Yuste hizo una descripción impresionante del monumento.