



DICCIONARIO DE PASTOR



Vista de Alloza. Foto L. M. Ferrer

La Ojinegra

ALOJAMIENTO SOSTENIBLE Y RESTAURANTE ECOLÓGICO
EN ALLOZA

Texto: Luis Miguel Ferrer

Iniciamos una serie de reportajes que nos llevarán a conocer distintas propuestas de interés turístico en el mundo rural aragonés estrechamente relacionadas con las actividades del sector primario (ganadería y agricultura, en especial), sector que algunos preferimos llamar «primero», porque sin él nada seríamos ya que es el que nos da de comer. Ruta que recorreremos con un doble propósito, conocer esas propuestas de servicios turísticos (alojamientos, restaurantes, visitas guiadas a centros de producción y transformación...) y «entendernos» mejor con ese mundo rural, tan cercano y tan distante, en muchos aspectos, al urbanita.

Nadie mejor para conducirnos en ese empeño que el veterinario, miembro del Colegio Europeo de Gestión de la Salud de los Pequeños Rumiantes y profesor en la Universidad de Zaragoza –ya felizmente retirado, pero muy activo– Luis Miguel Ferrer Mayayo, autor del *Diccionario de pastor* (Prames, 2024). Un libro que nos resultará muy útil en ese acercamiento a nuestros pueblos y explotaciones agropecuarias, y del que nos haremos eco en cada entrega. «Para poder relacionarse y empatizar con la gente de los pueblos hay que saber hablar con ellos y entender lo que quieren expresar. La riqueza lingüística de nuestra comunidad es grande y peculiar en cada zona, conocer ese vocabulario nos ayudará a empatizar con la gente que mantiene vivos nuestros pueblos», palabras de nuestro guía que suscribimos por completo.



La torre de la Concepción sobresale en el casco urbano de Alloza. Foto L. M. Ferrer

Nuestro primer destino se encuentra en la localidad turolense de Alloza, comarca de Andorra-Sierra de Arcos. Allí conoceremos una propuesta que combina el alojamiento sostenible con una restauración ecológica que da preferencia a la cocina tradicional elaborada con los productos cercanos y de temporada, La Ojinegra.

Cuando necesitas salir unos días de la ciudad y buscar algún rincón tranquilo donde descansar, el turismo rural ofrece un sinfín de oportunidades y la provincia de Teruel reúne una gran cantidad de ellas, y de buena calidad. Si ya te has decidido y te pones a buscar, Alloza puede ser uno de esos rincones acogedores donde desconectar de las prisas, humos, ruidos y otros muchos inconvenientes de la ciudad y La Ojinegra, alojamiento sostenible-restaurante ecológico es el sitio perfecto donde pasar unos días agradables.

El autor del reportaje, flanqueado por Belén y Xavi, en el mercado ecológico de los jueves en el campus de la Universidad de Zaragoza. Foto Josu Azcona



HISTORIA DE LA CASA

El alojamiento se enmarca en una vivienda rural de labradores, en el casco urbano de Alloza, en la comarca Andorra-Sierra de Arcos (Teruel). La casa, con más de 130 años de historia, se ha acondicionado para convertirla en un edificio energéticamente sostenible, sin perder su porte distintivo. Se localiza en la parte alta de la villa, cercana a la iglesia, desde donde se pueden contemplar magníficas vistas de la zona.

Belén Soler y Xavi Poncelas, sus propietarios, animadores, trabajadores, cocineros y todos los oficios que conlleva el turismo rural de calidad, son una pareja encantadora con la que se puede conversar sobre el mundo rural, sus bondades, su necesidad de mantener a esa población, cada vez más escasa, pero que produce todos los alimentos que consumimos en las ciudades. Conocedores de la vida en las grandes ciudades, decidieron dejar Barcelona y regresar a sus orígenes para montar este negocio de turismo rural en su pueblo natal.



La casa cuenta con tres habitaciones dobles, amplias y bien acondicionadas, con posibilidad de colocar camas o cunas suplementarias. Todo está diseñado y colocado con un auténtico cariño por el entorno, estando preparado para que su impacto en la naturaleza sea mínimo y a la vez se pueda disfrutar de todo lo necesario para pasar unos buenos días y descansar, desconectando del sofocante estrés urbano.

La sostenibilidad es una de las señas de identidad de La Ojinegra; tradición y confort en una casa con más de 130 años de historia; derecha, habitación Espliego. Fotos La Ojinegra



RESTAURANTE Y HUERTO

Además del alojamiento rural, La Ojinegra incluye un restaurante ecológico, con una capacidad máxima de 30 personas, donde se puede disfrutar de desayunos, comidas y cenas, siempre previa reserva, «para evitar los despilfarros de alimentos» excedentarios.

Belén, en la cocina de leña, prepara de forma tradicional pero innovadora una maravillosa variedad de recetas gastronómicas, adaptadas a todo tipo de persona y filosofía de la vida. Trabajan con alimentos de temporada ecológicos, algunos producidos en el huerto que cultiva Xavi, con semillas autóctonas de la Red de Semillas de Aragón y del proyecto de ciencia ciudadana *Siembra Teruel* del CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón), y también silvestres que forman parte de la cultura gastronómica del medio rural, como el sauco. Cuando es necesario, o si algunos alimentos no se producen en la zona, se surten de productos ecológicos, de Indicación Geográfica Protegida, denominaciones de origen, economía social o productos de comercio justo, entre otros.



Pero, sobre todo, se puede degustar desde unas guijas, un delicioso cordero ojinegro o ternasco de Aragón, hasta los laminés más deliciosos, capaces de llenar de sabores el paladar de los más morrudos. A la vez que se puede conversar con ellos sobre cada uno de los platos y el porqué de su elección para ese día. Sus peculiares platos expresan ampliamente la creatividad de sus artífices, además de sus amplios conocimientos de cocina y gastronomía.

Una delicia de sabores y texturas que merece no perderse un buen viajero que busque olvidarse de las prisas y el estrés y disfrutar de la paz y la gastronomía. Si la dieta mediterránea es sana, en La Ojinegra es casera, saludable, ecológica, tradicional, sabrosa y cocinada con paciencia en sus fogones de leña.

Fuera del restaurante, Belén y Xavi participan en multitud de actividades de formación sobre agroturismo y gastronomía, con todo tipo de personas, desde niños a los siempre inquietos y movidos urbanitas. Estas jornadas de formación y promoción de mercados pueden terminar fácilmente con una degustación en una era empedrada o entre medio de unas oliveras centenarias que observan con paciencia el buen hacer con el que se tratan a sus frutos.

Arriba, platos del restaurante La Ojinegra. Fotos La Ojinegra

Abajo, de izquierda a derecha, compostaje de los desperdicios alimentarios; cocina tradicional «económica» en el restaurante; rincón decorado con aparejos y productos de apicultura. Fotos La Ojinegra



ALLOZA

El casco urbano de Alloza está coronado por la iglesia de la Purísima Concepción, con un precioso campanario de estilo barroco. Desde esta atalaya se puede observar el calvario, uno de los más antiguos de Aragón, y situado justo en la colina de enfrente.

A las faldas del calvario, desde la fuente de las Señoritas, comienza la ruta del Parque Escultórico de los Barrancos, un camino empedrado, entre latoneros, donde se pueden ir viendo diversas esculturas de artistas locales.

A poca distancia del pueblo podemos encontrar las ermitas de San Cristóbal y la de San Benón.

Alloza también posee un abundante patrimonio minero y restos íberos, con el Centro de Interpretación El Castellillo, que forma parte de la Ruta Iberos en el Bajo Aragón.

Parque Escultórico de los Barrancos. Fotos L. M. Ferrer



PASEOS Y EXCURSIONES

A poca distancia, podemos acercarnos en coche hasta el embalse de Escuriza. Una vez aparcado el vehículo en la zona preparada para tal fin, podemos acceder al barranco y por un interesante recorrido senderista, con pasarelas incluidas, iremos transitando por bonitos paisajes, donde se pueden avistar abundante variedad de aves y subir hasta el mismo pantano para disfrutar del agua embalsada.

Otros trayectos interesantes pueden ser: la circular desde Alloza a los barrancos, camino de los Quinquilleros, la Muela, barranco del Salto; la subida al Carnicero, visitas a las ermi-

tas de San Cristóbal y San Benón, la Ruta de los Barrancos...

Durante los recorridos por caminos y senderos de la zona disfrutarás el patrimonio agrario que preserva la agricultura familiar, pequeños bancales de frutales (alberges, prescos, peras, mangranas, acerollas, etc.), huertos con verduras (borrajas, acelgas, coles, remolachas, zanahorias, etc.), monte y ribazos con plantas aromáticas (romero, tomillo, finollo, hierbabuena, etc.) y extensiones más grandes de almendreras, oliveras y cereal forman el paisaje rural.

En esta página, embalse del Escuriza



Para terminar y cuando ya piensas en la vuelta al ruido y la rutina, no te olvides de pasar por el horno de San Valero, a pocos metros de La ojinegra, panadería con horno de leña y cinco generaciones transmitiendo el buen gusto. El pan, las madalenas, las pastas, las tortas, todo está buenísimo. Un poco más abajo, encuentras Sin Gluten Teruel, panadería especializada en productos sin gluten y sin lactosa, imposible de olvidarse si eres celíaco o quieres darle una sorpresa a un amigo que lo es.

¿Qué más decir del turismo rural en La Ojinegra y de Alloza? Que es una experiencia sensorial y humana, un destino muy recomendable.

Izquierda, sendero hacia el embalse de Escuriza; página derecha, panorámica de la hoya de Alloza desde el mirador de Alloza. Foto Javier Romeo



INFORMACIÓN ÚTIL

LA OJINEGRA

laojinegra.com / info@laojinegra.com

Restaurante: calle Horno Viejo / 696 816 138 /

Alojamiento: calle La Iglesia, 21 / 606 65 21 31

RUTA IBEROS EN EL BAJO ARAGÓN QR

www.iberosenaragon.net

Oficina de turismo municipal de Alcañiz

978 831 213 y turismo@alcaniz.es

Consortio Patrimonio Ibérico de Aragón

978 870 192 / info@iberosenaragon.net

CENTRO DE INTERPRETACIÓN EL CASTELILLO (ALLOZA) QR

iberosenaragon.net/centros/alloza

Calle Carretera, 34 / Tel. 978 870 192 y 978 845 165 / aytoalloza@elconsultor.es

RED DE SEMILLAS DE ARAGÓN

redsemillasdearagon.org / redsemillasaragon@gmail.com

SIEMBRA TERUEL (CITA)

cita-aragon.es/proyecto/variedades-locales-de-hortalizas-y-legumbres-siembra-teruel-siembrateruel/

DICCIONARIO DE PASTOR



Acerolla: s. f. acerola. Fruto del acerolo (*Servus acerolus*). De color amarillo o rojizo, cuando se encuentra madura, su pulpa es apta para el consumo humano, su sabor es agrídulce y se asemeja al de la manzana. La fruta madura a partir del mes de septiembre.

Alberge: s. m. en *el Bajo Aragón*: albaricoque.

Empedrada: adj. pavimento formado artificialmente por piedras.

Era: s. f. lugar de trilla de la mies. Suelen ser lugares periféricos a la población y en zonas altas donde corre el viento. De este modo facilita el poder aventar el grano, especialmente por las tardes. / Normalmente son de tierra pisada, pero algunas están empedradas.

Finollo: s. m. hinojo (*Foeniculum vulgare*).

Guija: s. f. almorta, tito (*Lathyrus sativus*). Planta anual de la familia de las papilionáceas de tallo herbáceo, hojas lanceoladas y flores de color morado cuyo fruto es una legumbre con cuatro semillas y cuya ingestión en exceso puede producir latirismo.

Lamín o laminuría: s. m. golosina, dulce.

Latonero: s. m. alitonero, alatón, almez, etc. Es un árbol caducifolio que alcanza los 20-25 metros de altura, de tronco recto, gris y de corteza lisa, sin estrías o hendiduras marcadas. / Se utilizaba para hacer bastones y para palos de pastor.

Mangrana: s. f. granada, mengrana, manglana, fruto del granado.



Ojinegro: adj. animal de capa blanca con la zona periocular negra u oscura. / Animal blanco con coloración negra centrífuga (orejas, zona periocular, morro y posiblemente ubre o parte distal de las patas. Existen razas de oveja con este nombre: ojinegra de Teruel.

Olivera: s. f. olivo.

Presco: s. m. en *el Bajo Aragón*: melocotón.

Ribazo: s. m. porción de tierra con elevación y declive. / Talud entre dos fincas que están a distinto nivel. / Caballón que divide dos fincas o cultivos o una finca del camino / Caballón que permite dirigir los riegos, y andar sin pisar la tierra de labor.