

El Gastroespacio de Villanúa abre sus puertas

El Gastroespacio de Villanúa abre sus puertas este diciembre para convertirse en el centro gastronómico de referencia de nuestro valle y nuestra comarca. El espacio se ha habilitado en el antiguo Salón y aspira a convertirse en un centro de formación, para profesionales de la cocina y aficionados, además de ser un importante recurso para apoyar y dinamizar los productos gastronómicos locales. También servirá como recuerdo a José Antonio Labordeta, que tan estrecha relación mantuvo con nuestra localidad



El Gastroespacio tiene 80 m², una gran cocina central y un aula adjunta, y capacidad para acoger una treintena de personas. La instalación estará decorada con imágenes de temática gastronómica y tendrá un espacio dedicado al cantautor y político aragonés, con imágenes de Labordeta y fragmentos de sus letras y poesías, en su faceta más relacionada con la gastronomía.

El objetivo del ayuntamiento es que el espacio sirva para apoyar, incentivar y pro-

mover la gastronomía local. Por ello se va a desarrollar un programa de dinamización, en el que colaborarán los cocineros y productores de la zona y las agrupaciones empresariales, como la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania (ACOMSEJA) y la Asociación de Empresarios de La Jacetania (AEJ). La idea es que, como mínimo, el centro tenga actividad dos fines de semana al mes.

Desde el consistorio recuerdan que el gastroespacio es una instalación abierta a todos. Por ello, entre las propuestas se incluirán cursos profesionales para el sector

hostelero, pero también dirigidos al público general. Será un lugar para dar a conocer y presentar productos locales o celebrar eventos de promoción. "Queremos que sea un apoyo importante y efectivo de todo lo relacionado con la gastronomía en nuestra zona", indican desde el ayuntamiento.

El gastroespacio es una instalación pionera e innovadora que el ayuntamiento lleva persiguiendo un tiempo. En su creación han colaborado administraciones públicas, como la Comarca de La Jacetania y la Diputación Provincial de Huesca (DPH), y entidades privadas, como Bantierra y la empresa logroñesa Cocinas.com, patrocinador principal del centro y responsable de la magnífica cocina con la que cuenta.

La nueva instalación es un espacio comprometido con los tiempos actuales. En su creación se han empleado criterios sostenibles. Cuenta con una caldera de biomasa y sistemas de ahorro energético. Tiene una instalación multimedia, que facilitará la transmisión de conocimientos y técnicas.

San Silvestre solidaria

La XV San Silvestre de Villanúa volverá a tener este año carácter solidario. Tras el éxito de la pasada edición, la carrera de fin de año de nuestra localidad volverá a colaborar con una ONG, donando su recaudación. En esta ocasión la entidad elegida ha sido ALOUDA, la Asociación de Amigos del Pueblo Saharaui en el Alto Aragón.

La aportación de la San Silvestre de Villanúa a la ONG será de un euro por cada inscripción. También se articulará el "Dorsal 0", para aquellas personas y entidades que quieran sumarse a la iniciativa sin necesidad de participar en la carrera de 3 kiló-

metros con la que nuestra localidad despide el año cada 31 de diciembre. Teniendo en cuenta que el objetivo de la carrera es reunir a más de un millar de corredores, cifra que se superó por primera vez el año pasado y que convierte a la San Silvestre de Villanúa en la tercera carrera de fin de año más importante de Aragón, detrás de Zaragoza y Huesca, nuestra localidad podría aportar a ALOUDA una cifra muy superior a los 1.000 euros. El año pasado se recaudaron 1.800 euros.

Quienes quieran participar en esta iniciativa deportiva y solidaria tendrán hasta el



día 30 de diciembre para inscribirse. Cabe recordar que la San Silvestre de nuestra localidad incluye el animado y divertido concurso de disfraces en carrera.

Estudio para reconstruir las iglesias de Aruej y Cenarbe

El ayuntamiento ha encargado una memoria para conocer y valorar la posibilidad de reconstruir la ermita de Aruej y la iglesia de Cenarbe, ante el pésimo estado de conservación que presentan ambos templos. El estudio servirá para conocer las actuaciones que requieren ambos recintos para frenar su deterioro y la inversión que es necesaria para rehabilitarlos. El objetivo del equipo municipal es disponer del informe a lo largo del mes de diciembre, para iniciar la búsqueda de colaboraciones, especialmente en el marco económico, a principios de 2016. "Sabemos que no son actuaciones baratas, debido al estado que presentan ambas iglesias", apuntan.

En el caso de Aruej, tal y como se aprecia en la imagen, la actuación más urgente sería crear una



cubierta que protegiera el interior de la ermita, ya que la techumbre del templo se desplomó hace años y desde entonces el inmueble carece de protección alguna. Cabe recordar que Aruej es de propiedad privada, por lo que el ayuntamiento se ha puesto en contacto con sus titulares, que se han mostrado dispuestos a colaborar para poder llevar a cabo las actuaciones que sean pertinentes.

Por su parte, Cenarbe es de propiedad municipal, pero en este caso el problema radica en el estado de casi ruina total que presenta la iglesia. "La rehabilitación será muy importante, ya que Cenarbe se despobló en los años 60 del siglo XX y a penas se han acometido labores de restauración o mantenimiento; será una actuación muy costosa y complicada".

Villanúa quiere recuperar su paloteau

La concejalía de Cultura de Villanúa se ha fijado como uno de sus retos recuperar tradiciones y costumbres que antiguamente tenía nuestra localidad y que contribuían a fijar su identidad cultural. En esa línea se enmarca la propuesta de la concejalía de Cultura de recuperar el paloteau de Villanúa, dance tradicional del que apenas se tienen datos o testimonios.

A pesar de la dificultad de la tarea, la concejala de Cultura, Ana Echabe, se muestra optimista: "Aunque el paloteau de Villanúa se perdió y no queda nadie, que conozcamos, que pueda darnos alguna referencia, queremos formar un grupo, adaptando los dances que hay por la zona, ya que son todos similares, y enseñar nues-

tro baile a los más pequeños, al ser ellos los que le pueden dar mayor continuidad".

De momento la respuesta de los vecinos está siendo positiva. Se ha creado un grupo de adultos de ocho personas, el mínimo, y han comenzado a analizar los distintos movimientos que realizan los dances de la zona para crear un paloteau propio. El objetivo del grupo es poder exhibir el baile tradicional en septiembre de 2016, con motivo de las fiestas patronales. Aunque si los trabajos y los ensayos van por buen camino, la presentación del paloteau de Villanúa podría adelantarse a la romería que cada año se celebra sobre el 24 de junio a la ermita de San Juan.

Buena respuesta a la biblioteca



Villanúa ha dado una excelente respuesta a la biblioteca municipal que se abrió en verano. El servicio cuenta con 240 socios y se han leído 400 libros, de los casi 8.000 que dispone, todos procedentes de donaciones.

Las responsables de la instalación, que aúna biblioteca y telecentro, Miriam Stolsky y Esther Bermúdez, realizan un balance muy positivo: "Julio y agosto han sido frenéticos, hubo mucha gente; algunas actividades infantiles reunieron a 25 niños y la I Feria del Libro fue una auténtica sorpresa, tuvo una respuesta excelente".

La biblioteca ha organizado una decena de actividades infantiles de promoción a la lectura, "un 74% de los préstamos son infantiles", y en invierno se realizará un club de lectura para adultos. El nuevo horario es de martes a viernes, de 16.00 a 20.00 horas, y los sábados, de 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00 horas.

Otoño de terror y deporte

Dos de los eventos más conocidos de los meses otoñales de Villanúa son la Semana del Terror y la Feria Second Hand. Un año más, ambas propuestas se han cerrado con muy buenos resultados.

La Semana del Terror se celebró los días 31 de octubre y 1 y 2 de noviembre. La apuesta de este año fueron las visitas teatralizadas en Las Güixas, esta vez destinadas al público adulto, ya que la dramatización corrió a cargo de actores profesionales que incrementaron el nivel de terror del espectáculo. "Todos los pases tuvieron muy buena respuesta y el público salió satisfecho". Los pequeños disfrutaron de talleres de disfraces y un entretenido túnel del terror, en el que participaron los más valientes.

La Second Hand dio la oportunidad a los visitantes de nuestro valle de equiparse con el mejor material y a los mejores precios, justo al comienzo de la temporada de nieve. El polideportivo reunió, del 27 al 29 de noviembre, a los principales establecimientos y clubes del valle y una excelente selección de material de segunda mano aportada por los particulares. "Todo el fin de semana hubo una gran animación y las ventas fueron buenas", señalan.

AGENDA INVIERNO

Villanúa ha preparado un amplio calendario de actividades para los meses de otoño e invierno. A las propuestas navideñas se le suman otras que harán que grandes y pequeños disfruten también en los meses más fríos del año



Láser Combat Indoor

El polideportivo se va a transformar todos los viernes y sábados de invierno en un gran campo de batalla en el que poder jugar al Láser Combat Indoor. La actividad está destinada a grupos, de hasta 10 personas, tanto para niños, a partir de 8 años, como para adultos, y se podrá practicar entre las 18.00 y las 21.00 horas, en un circuito habilitado con obstáculos hinchables. Es necesario inscripción en la Oficina de Turismo.



Visitas didácticas a Las Güixas

Todos los fines de semana la cueva de Las Güixas va a abrir su interior a un apasionante recorrido didáctico que acercará a grandes y pequeños su historia y su geología. Las visitas, se han articulado 4 los sábados y 2 los domingos, tendrán una duración de 1 hora y 15 minutos, dando a los asistentes la oportunidad de conocer las cuevas más profundamente que en una visita ordinaria. La actividad requiere inscripción previa en la Oficina de Turismo.



"Todo abierto" por Navidad

Villanúa va a abrir estas navidades todos sus servicios turísticos para que los visitantes puedan disfrutar ante la falta de nieve existente. Villanúa funcionará como en verano y abrirá el Ecoparque El Juncaral, se duplicarán las visitas a Las Güixas, se ampliará el horario del polideportivo y la biblioteca y estará operativo el servicio de Caminos de Collarada, para facilitar el acceso a la montaña. Más información: Turismo Villanúa.

11/12/2015 · "Entre Líneas": Club de lectura para adultos

Debate libro, "El extranjero" de Albert Camus u otro por acordar. (A partir de 16 años). Invitado: Ateneo Jaqués. Organiza: Biblioteca de Villanúa.



31/12/2015 · Carrera Popular San Silvestre 18.00 h. Polideportivo.

Carrera popular de 3 Km. alrededor del pueblo. Incluye concurso de disfraces en carrera con un ambiente muy divertido y relajado.

05/01/2015 · Llegada de los Reyes Magos
Llegada y recepción de los Reyes Magos a la Iglesia de San Esteban con antorchas. Entrega de regalos a los niños. Entrada libre.



19/12/2015 · El árbol de Navidad y sus deseos: preparar la Navidad con los pequeños

A partir de 6 años. Taller de manualidades. Actividad infantil/familiar. Organiza: Biblioteca de Villanúa.

2/01/2016 · Gastroespacio: cocina con productos del valle de Aragón

Roscón de reyes. Con la colaboración de un chef de un restaurante del valle. Actividad a confirmar.

24/12/2015 · Recepción de Pápa Noel

Papá Noel recibe a los niños para entregarles sus regalos. Entrada libre.

26/12/2015 · Fiesta de San Esteban Casco Antiguo

Fiesta Menor de Villanúa. Chocolatada para los niños y vino quemado para los adultos. Grupo de música en vivo.

27/12/2015 · Gastroespacio: cocina con productos del valle de Aragón

Repostería navideña y quesos artesanos de la Formachería O Xortical, con la colaboración de un chef de un restaurante del valle. Actividad a confirmar.

30/12/2015 · Concierto de Navidad 20.00 h. Iglesia

Concierto de Navidad en la Iglesia de San Esteban a cargo del Orfeón Jacetano. Entrada libre

04/01/2016 · Un viaje fotográfico por Nepal, una montaña invernal con riesgos

Charla sobre diferentes localidades de Nepal, acompañado con unas recomendaciones sobre los riesgos de la montaña en invierno. Invitado: David Ruiz de Gopegui, guía de montaña de Ojos Pirenaicos.

2, 3, 4 y 5/01/2016 · Parque infantil Polideportivo

Parque infantil con hinchables y otros muchos juegos y actividades en el Polideportivo Municipal. Horarios de mañana y tarde.



16/01/2016 · Gastroespacio: cocina con productos del valle de Aragón

Diferentes recetas para el cordero lechal del Valle de Ansó. Con la colaboración de un chef de un restaurante del valle. Actividad a confirmar.

22/01/2016 · "Entre líneas con Cafe": Club de lectura para adultos

Debate con el autor de "Concierto de Viento". Invitado: Marcos Callau. Organiza: Biblioteca de Villanúa.

30/01/2016 · Gastroespacio: cocina con productos del valle de Aragón

Cocina con las verduras de invierno típicas de Aragón (borraja, cardo...) Con la colaboración de un chef de un restaurante del valle. Actividad a confirmar.

Entrevista a Enrique Compairé Izuel

“La variedad de nuestros bosques favorece la diversidad micológica”

Enrique Compairé Izuel es un gran conocedor de nuestros montes y lo que estos nos dan. Nacido el 5 de marzo de 1960, es el propietario de la tienda de deportes Azus, junto con su mujer, Teresa Arruebo, “que sufre mi afición por la montaña”, comenta. Esa afición y su inquietud por conocer algo mejor los montes que nos rodean le llevó a iniciarse en el mundo de la micología. Hoy las setas y los hongos se han convertido en uno de sus principales hobbies y es uno de los grandes conocedores de nuestra micología.

¿Cómo se introdujo en el mundo de la micología?

Por mi afición a la naturaleza. Siempre me ha gustado estar en el monte y siempre he tenido inquietud y ganas de aprender más. Empecé, poco a poco, a conocer especies de setas y hongos, porque me gustaba, y ahora ha acabado convirtiéndose en un gran hobby.

¿Cómo ha sido esta temporada otoñal?

Esta temporada ha habido variedad de especies, pero en menor cantidad que en años anteriores. Ha sido un verano y un otoño muy secos y ha habido un déficit del 25% en setas, y las que había estaban parasitadas. Ha habido mucha mosca, que parasitan en las setas, y eso no es bueno.

¿Cómo es Villanúa, micológicamente hablando?

Depende de la época, la pluviometría y la temperatura, pero, en general, tenemos una gran variedad de setas, tanto comestibles como no comestibles. Tenemos la suerte de contar con un bosque variado, que facilita la diversidad de especies, y un entorno privilegiado, con gran variedad de fauna y flora, y una naturaleza envidiable.

Tradicionalmente, otoño es la época más conocida para recolectar setas. ¿Pero a lo largo del año también hay otros momentos?

Sí, primavera también es época de setas, hay muchas especies. A lo largo del año tenemos dos temporadas, otoño y primavera, pero según y cómo sea la meteorología, ambas se pueden solapar. Si tenemos una primavera con lluvias y calor, un verano lluvioso y un otoño con temperaturas agradables y sin



heladas tempranas, podemos tener más setas durante más tiempo. La micología siempre está muy relacionada con la temperatura y la pluviometría. Hay otros factores que influyen, pero que no sabemos cuáles son.

¿Cuáles son las setas y hongos más deseados por el público?

En otoño, los boletus y robellones. En primavera, el usón (perrechico). Pero en realidad, hay otras 60 setas comestibles que tienen ese mismo valor culinario o más. Pero esas son las que se llevan la fama.

¿Cómo ha evolucionado la afición por la micología?

Ha evolucionado mucho. Sobre todo gracias a las jornadas micológicas, que se han popularizado muchísimo. No todos son expertos, pero ese tipo de propuestas han ayudado a que se incremente mucho el conocimiento de la gente sobre las setas y hongos.

¿Esa popularización también ha contri-

buido a generar otro tipo de efectos no tan positivos?

Sí, también ha ayudado a masificar la montaña y a que lleguen personas que arrasan y no tienen cuidado con la naturaleza.

Hay localidades que han creado acotados micológicos en sus montes. ¿Es una medida eficiente para evitar esos efectos negativos?

Los acotados sirven si se controlan. Sobre todo funcionan el primer año y son persuasivos al principio. Pero hacer un coto para no controlarlo, no tiene sentido.

En otras zonas hay muchos problemas con los recolectores ilegales. ¿Tenemos aquí ese problema?

Ha habido años muy concretos en los que ha habido una gran proliferación de una especie concreta y la gente sí ha venido y ha arrasado. Pero son casos muy puntuales. No es lo habitual.

¿Cuál es el equipamiento imprescindible cuando se va a recoger setas?

Hay que tener respeto por la naturaleza y mostrar civismo en la montaña. Es decir, no hay que tirar colillas, bolsas de plástico, paquetes de tabaco, latas ... Hay que llevar cesta de mimbre, navaja y una adecuada equipación para la montaña. No hay que olvidar el medio en el que estamos.

¿Desde tu punto de vista, qué es lo que le lleva a la gente a aficionarse tanto a la micología?

Es una actividad que une el deporte con la naturaleza, y es adecuada para todas las edades. A la gente que vive en la ciudad le carga las pilas para el resto de la semana.

Actividad en Villanúa

- **Nave municipal:** A través del plan de inversiones de la Diputación Provincial de Huesca, el consistorio ha sustituido el tejado de la nave municipal de la urbanización Santiago, lo que facilitará el almacenamiento en el inmueble.

- **Mejora asfalto:** Este otoño el ayuntamiento ha asfaltado varias áreas de la localidad. Se ha renovado el asfalto de la urbanización Santiago y se ha mejorado el firme de la entrada central al pueblo desde el Arrabal.

Este es un boletín informativo del Ayuntamiento de Villanúa para dar a conocer a los vecinos las actuaciones y proyectos que se van realizando en la localidad, al mismo tiempo que se les hace partícipes de la gestión municipal y sus resultados.

EDITA:

Ayuntamiento de Villanúa
C/ Escuelas s/n · Tel. 974 378 004
www.villanua.net · info@villanua.net