



ARAGÓN

Un país de montañas

Nº 766  Suplemento especializado en los recursos turísticos aragoneses y en la actualidad del sector



En las salidas, los participantes pueden ver cómo los recolectores con sus perros encuentran las trufas. TRUFAPASIÓN.COM

TRUFITURISMO EN HUESCA: UNA ACTIVIDAD CRECIENTE

2-3/ Las salidas al campo con expertos y perros adiestrados permiten vivir la experiencia de buscar trufas

Crece el número de plantaciones, que se dan ya en La Ribagorza, Alto Gállego, Sobrarbe, Jacetania y Guara



ACTUALIDAD

4-5/ LA TIROLINA DE HOZ DE JACA VUELVE A ABRIR PARA LA TEMPORADA DE INVIERNO



EN RUTA
6-7/ TRAVESÍAS CON ESQUÍ: ASCENSIÓN AL PICO CERLER DESDE L'AMPRIU



NOTICIAS MONTAÑERAS

8/ OS ANDARINES MONTARÁ EL BELÉN MONTAÑERO FAM EN EL BURGO DE EBRO, EL 16 DE DICIEMBRE

7 DE DICIEMBRE DE 2018

PROMUEVE:



CON LA GARANTÍA EDITORIAL DE:



PATROCINAN:





Trufiturismo en Huesca



▲ Un grupo de participantes en una salida al campo observa cómo el experto retira la tierra hasta llegar a la trufa escondida en el suelo. TRUFAPASION.COM

EL DIAMANTE NEGRO QUE TRIUNFA EN LA MESA Y AHORA TAMBIÉN EN EL TIEMPO DE OCIO

De diciembre a marzo se produce la recolección de la trufa negra, cuya búsqueda, en compañía de expertos y perros adiestrados, permite vivir una emocionante experiencia al aire libre. En Huesca se trata de un turismo en plena expansión

La blanca nieve y la trufa negra forman el ying y el yang del turismo de invierno en la provincia de Huesca. Desde diciembre hasta marzo se produce la temporada de recolección de este aromático fruto que, junto al placer culinario que aporta a cualquier receta, está desarrollando un flo-

ciente turismo, tanto en torno a la degustación gastronómica como en las salidas al campo para la búsqueda de trufas, un fruto que el célebre gastrónomo francés Jean Anthelme Brillat-Savarin, el primero que comenzó con su cultivo en el s. XIX, describió como «el diamante de la cocina», por su forma poliédrica y su altísimo valor.

Territorio propicio para la *Tuber melanosporum* o trufa negra, en la provincia de Huesca tradicionalmente se recogían toneladas de ellas que crecían de manera silvestre. Desde hace unos años, se han creado plantaciones, sobre todo de encina y roble, dedicadas al cultivo de la trufa, que llegan en la actualidad «a las 1.500 hectá-

Las salidas permiten vivir la emoción de la búsqueda de la trufa

reas, con 300 actualmente en producción», dice el presidente de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de la trufa de Aragón, David Royo. La iniciativa de algunos cultivadores y del Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura (CIET), ha logrado que este hongo de deliciosas propiedades gastronómicas, que originalmente solo se daba en la Ribagorza, haya ampliado su hábitat al Sobrarbe, Alto Gállego, Jacetania y norte de Guara.

La maduración

La recolección dura cuatro meses «hasta que la trufa decide que está madura», explica Royo, pues hasta entonces los perros no la detectan. Nace en mayo y para una buena temporada son fundamentales las tormentas de verano y las lluvias de otoño «para que engorde la trufa», añade. Ahora mismo se necesitaría «un poco más de frío, con noches sobre -3 °C», dice Royo.

«El frío es consustancial a esta actividad ya que marca la maduración del fruto» que necesita de las bajas temperaturas para desarrollarse, explica Mario Cequier de Trufapasión (www.trufapasion.com). Esta es una de las empresas que ofrecen actividades ligadas al mundo de la *Tuber me-*



▲ Plato de El Pesebre de Graus, de Javier Turmo (a la derecha, rallando trufa). EL PESEBRE DE GRAUS



▲ Una trufa ya extraída. TRUFAPASION



▲ Una propuesta gastronómica de Lillas Pastia. PEDRO MONTANER

lanosporum. Diariamente organiza salidas al campo para la búsqueda de trufas, en su plantación de Estadilla. «En grupos de diez personas quedamos en el punto de encuentro donde primero ofrecemos una charla de introducción sobre la trufa y la forma de recolectarla», dice Cequier. Tras la charla, comienza la caminata por la plantación, con perros adiestrados para que descubren el fruto por su olor. En ese momento, «el perro se pone totalmente alerta rastreando la trufa y para los participantes es un momento de suspense y emoción», explica Javier Turmo, chef del restaurante El Pesebre de Graus, y truficultor que igualmente organiza salidas en una de sus plantaciones. «Está a 2 km del restaurante donde luego pueden tomar un menú degustación» explica este chef que siempre lleva la trufa en sus cartas.

«Una vez que encuentran el hongo, se debe sacar de la tierra, lo que hace el experto con mucho cuidado para no dañarlo», dice Cequier. «Si vemos que algún participante ha aprendido, le dejamos extraer una trufa», afirma. Trufapasión añade otra experiencia: «Subimos al obrador para que puedan aprender el proceso de selección, clasificación y limpieza de la trufa», dice Cequier. Con es-

Los aficionados aprenden también a tratar y conservar este fruto

te acercamiento, quieren también «que la gente vea el valor que tiene la trufa y aprendan cómo se debe tratar y conservar», añade sobre un público que «suelen ser urbanitas amantes de la gastronomía con trufa que quieren conocer y vivir cómo se realiza la búsqueda de este fruto».

Una aventura desconocida

«Para ellos es vivir una aventura desconocida», dice Carmelo Bosque, chef del restaurante Lillas Pastia de Huesca, con una estrella Michelin, quien también participa en salidas al campo que, en su caso, se realizan en tierras del Sobrarbe. «Es maravilloso salir al campo, de mañana, con el sol tras las montañas nevadas, y después ver cómo se descubre este fruto que es un producto fetiche de la gastronomía», explica Bosque, quien

transmite la emoción que despierta, una vez extraída de la tierra, «coger la trufa, aspirar su aroma... es un fruto vivo y la gente disfruta mucho con eso».

Después llega el triado de las trufas: «La Universidad de Zaragoza ha diseñado un sistema de ultrasonidos para limpiarlas de tierra; siempre se había hecho con cepillos y con mucho cuidado», dice Bosque. Durante este proceso se puede ver que «no hay ninguna igual a otra, hay que mirar cómo son, su tamaño, si tienen algún daño... Vistas las características de cada ejemplar se decide si es mejor pelar, rallar o hacer láminas con cada uno».

Después llega a experiencia gastronómica, para lo que se organizan catas y demostraciones de cocina. El chef Javier Turmo destaca que «la trufa es un acompañamiento, bastan 1 o 2 gramos por comensal para que su sabor y aroma enriquezca cualquier plato». Como explica Carmelo Bosque «pueden ser unos simples huevos fritos, un broqui con nabos, o un guiso». Turmo advierte que la clave es que «no se someta a la trufa a más de 50°C». También es importante, subraya, «no echar la trufa en la cocción sino una vez emplatado el alimento».

MARÍA JOSÉ MONTESINOS



DE UN VISTAZO

1

En la provincia de Huesca hay 1.500 hectáreas de cultivo de trufas, en las comarcas de La Ribagorza, Alto Gállego, Sobrarbe, Jacetania y norte de la sierra de Guara. Aragón es uno de los mayores productores mundiales de este fruto.

2

Junto al turismo gastronómico generado por este fruto, se están desarrollando diversas experiencias de inmersión en el mundo de la trufa, con salidas al campo para su recolección, tratamiento y conservación, así como catas y degustaciones.

3

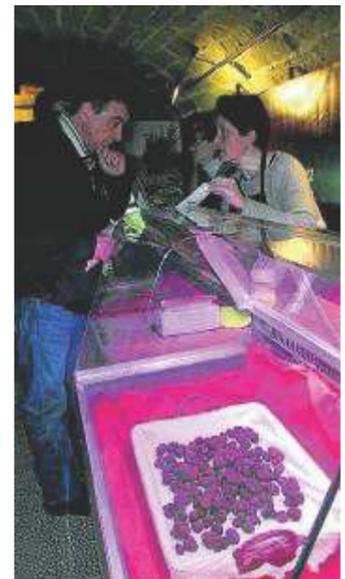
La Tuber Melanosporum nace en mayo o junio, y en su desarrollo son decisivas las tormentas de verano; en los territorios secos, las plantaciones se riegan con microaspersores, que simulan el efecto lluvia. Menos determinantes, las precipitaciones de otoño son buenas para engordar el fruto. Después, es necesario el frío para que madure. La recolección se prolonga de diciembre a marzo.

4

El plazo de pervivencia de la trufa fresca es de 2-3 semanas tras la recolección. Debe conservarse en frío, a una temperatura de entre 1 a 3°C, fuera del alcance de la luz solar y en papel absorbente.

GRAUS MERCADO DE LA TRUFA FRESCA

Durante todo el invierno, Graus se convierte en la capital de la trufa del Alto Aragón con su Mercado de Trufa Fresca, que organiza la Asociación de Recolectores y Truficultores de Trufa de Aragón. Se celebra en la Casa de la Cultura, de 19.00 a las 22.00, todos los sábados durante la temporada de recolección. En él, los consumidores tienen la posibilidad de ver cómo son los lotes de trufas y de adquirir producto fresco. «Lo que se compra es trufa recién cogida, muy importante en este fruto que es perecedero, es un producto vivo que sigue un proceso de respiración y maduración», explica David Royo, presidente de la Asociación de Recolectores y Truficultores de Aragón. El plazo de pervivencia de la trufa fresca es de «dos o tres semanas tras su recolección», dice Royo, quien da unos consejos para la conservación: «Debe mantenerse en frío, entre 1 y 3°C, fuera de la luz solar y en papel absorbente».



Además, habrá degustaciones ofrecidas por algunos de los mejores restaurantes de la comarca de Ribagorza, que participan según un calendario que puede consultarse en www.graus.es



Hoz de Jaca

LA TIROLINA MÁS LARGA VUELVE A ABRIR

En las tres provincias aragonesas pueden encontrarse este fin de semana propuestas para disfrutar del ocio y el descanso. Ofrecemos algunas que viven estos días una cita especial

Este fin de semana la falta de nieve ha hecho cambiar de planes a algunos, pero no hay que preocuparse porque en la Comunidad aragonesa hay también otras muchas opciones para divertirse hasta que las pistas abran. Presentamos algunas de ellas que tiene estos días un programa especial.

La Tirolina Valle de Tena, en Hoz de Jaca, abrió ayer su temporada de invierno. Con 1 km de recorrido y situada a 1.100 m de altitud, es la tirolina doble más larga y alta de toda Europa. Una distancia durante la que se sobrevuela el embalse de Búbal, mientras se disfruta de la emoción de deslizarse por el aire y de la belleza del paisaje, con la sierra Tendeñera a un lado y la de la Partacua al otro. «Con nieve es una experiencia aún más bonita, con los árboles entre el blanco de las montañas», dice Sandra, desde la organización. Abre de miércoles a domingo (y festivos), de 11.00 a 17.00 durante diciembre y enero; de 11.00 a 18.00 en febrero; y de 11.00 a 19.00 en marzo y abril. Para grupos también se organizan citas fuera de esas fechas.

El único requisito que se exige es pesar al menos 40 kilos y no pasar del los 125. «Se han lanzado octogenarios, y personas con discapacidad, tanto física como sensorial; las sujeciones permite salvar los problemas de vértigo», explica Sandra.

30.000 grullas en Gallocanta

Hasta 30.000 grullas se esperan este fin de semana en Gallocanta, entre las que llegan en su migración al sur y aquellas que han decidido quedarse a pasar el invierno en la laguna. Desde el Albergue Allucant (www.allucant.com), Javier Mañas organiza visitas con guía «en el amanecer, que es el momento más bonito para ver la laguna y las grullas cuando salen volando hacia los campos». Este año, el buen nivel de la lámina de agua ha hecho que se hayan animado más pobla-



RECREACIÓN HISTÓRICA DE LA REBELIÓN DEL INFANTE FERRÁN SÁNCHEZ EN MONZÓN



▲ Recreación de la infancia de Jaime I en Monzón. JOSÉ LUIS PANO

Antigua fortaleza musulmana, el castillo de Monzón fue cedido a la orden de los templarios en el siglo XII. Entre sus muros se han vivido algunos episodios significados de la historia de Aragón, cuyas Cortes se reunieron siempre en este castillo, desde el siglo XI hasta la Edad Moderna. Allí se educó de niño el rey Jaime I, bajo la tutela del abad, el caballero templario Guillem de Mont Rodón. Mañana se recupera la figura de este monarca a través de la recreación que protagonizan dos de sus vástagos: el infante Fernán Sánchez de Castro se rebela contra su padre y este manda a otro hijo, el futuro Pedro III el Grande, a acabar con su rebelión. Pedro III demostrará no tener piedad. Se realizará un único pase a las 10.00. Todavía puede verse en el castillo la exposición temporal 'Reyes de Aragón'.

Por otra parte, también se celebra estos en Monzón la Feria del Libro Aragoneses, que convierte a la ciudad del Cinca en el epicentro de la literatura y la edición de la Comunidad. Toda la programación puede consultarse en www.feriadellibroaragones.ifm.es.

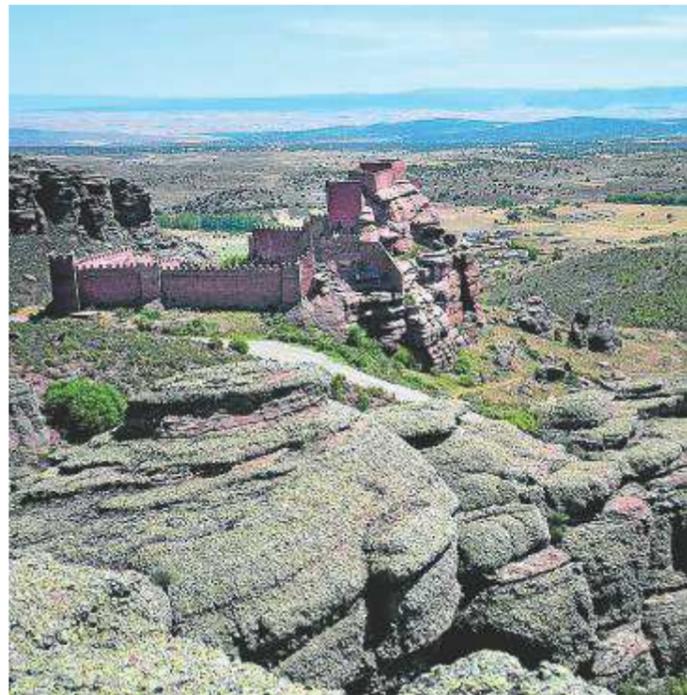
El castillo de Peracense ha estrenado ya su horario de invierno

dores alados: «Hay muchísimos patos: cucharas, silbones, cercetas, ansares... y rapaces como el aguilucho pálido o el esmerejón». «Y por supuesto, -añade- nuestras aves esteparias: este año hay un bando de 19 sisonas: es muy bonito verlos pasar volando lento, con sus pecheras blancas».

También el centro de interpretación de la laguna de Gallocanta (Tel.: 976 803 069) organiza estos tres días salidas guiadas, a las 11.00 y a las 15.30, en las que puede verse a las grullas comiendo



▲ La tirolina de Hoz de Jaca inauguró ayer su temporada de invierno. TIROLINA VALLE DE TENA



▲ Castillo de Peracense. ANTONIO GARCÍA

en los cultivos desde un observatorio escondido en la vegetación. Desde el centro de interpretación se aportan dos catalejos, pero conviene acudir con prismáticos

Peracense, roca hecha castillo

Esta impresionante fortaleza en la provincia de Teruel ha estrenado ya su horario de invierno: sábados y domingos, de 10.30 a 14.00 y de 15.30 a 18.00. Pero este puente de diciembre estaba abierto al público todos los días del 6 al 9.

Además del recorrido por todas las dependencias del castillo, desde cuyas almenas podemos sentirnos inmersos en 'Juego de Tronos', en la fortaleza se exhibe una muestra de máquinas anti-

guas de guerra, que acaba de ampliarse a las 18 piezas. La favorita de los niños, según Antonio Hernández, de la asociación Acrotea que lo gestiona, «es la ballesta de torsión, no es manual pero es la más parecida al tamaño humano; les gusta mucho igualmente un ariete con cubierta de madera, porque se meten dentro. Pero el artefacto que más impresiona a todo el mundo es el trabuco, un sistema de poleas y contrapesos que lanza piedras a gran distancia». La impresionante estampa de este castillo, que aprovecha la orografía del terreno y destaca por el color rojo del rodano, ofrece sus mejores vistas desde el mirador situado enfrente de la fortaleza

M. J. MONTESINOS



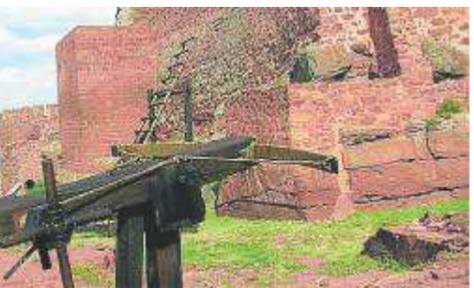
▲ Deslizándose so



▲ Grullas volando



▲ Ballesta de torsión



BREVES



La Tamborrada y la Piedra Seca, Patrimonio de la Humanidad

■ La Ruta del Tambor y el Bombo, que agrupa a nueve localidades aragonesas, acaba de obtener el refrendo de la Unesco ya que este organismo ha declarado la Tamborrada (que también se celebra en otras partes de España) como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Las localidades que forman esta ruta son Albalate del Arzobispo, Alcañiz, Alcorisa, Andorra, Calanda, Híjar, La Puebla de Híjar, Samper de Calanda y Urrea de Gaén. Es Híjar el municipio que alberga la sede de la fundación Ruta del Tambor y el Bombo, y donde puede visitarse el museo sobre esta tradición. En el mismo acto fue declarado también Patrimonio de la Humanidad la técnica constructiva de la Piedra Seca, de la que Aragón cuenta con numerosos ejemplos.

Visita a instalaciones de la Hospedería de Illueca

■ El director gerente de Turismo de Aragón, Jorge Marqueta, junto al alcalde de Illueca, Ignacio Herrero y personal de la dirección general de Turismo del Gobierno de Aragón y de Turismo de Aragón han visitado las instalaciones de la Hospedería Castillo del Papa Luna en Illueca para realizar una primera valoración de la inversión necesaria para poner en marcha de nuevo la infraestructura turística, y que pueda volver a formar parte de la Red de Hospederías de Aragón.

NO TE PIERDAS

Música en Santa María de Albarracín

■ Dos conciertos cierran este fin de semana el 22º Ciclo de Música de Albarracín programado por la Fundación Santa María. Hoy actúa la Polifónica Turolense que interpretará villancicos de los siglos XVIII y XIX; y mañana lo hará la orquesta de cuerdas Anima Mvsica, con obras para órgano y música para cuerdas del barroco y del clasicismo. Ambos a las 19.30, en la iglesia de Santa María. Entrada libre.



PLANES PARA ESTAS SEMANAS

1



Cinco Villas celebrará la semana del producto local 'Saborea tu comarca', de 11 al 14 de diciembre

Del 11 al 14 de diciembre, Cinco Villas celebra su semana gastroalimentaria 'Saborea tu comarca'. Habrá talleres y propuestas encaminadas a descubrir los productos de la zona, desde arroces, miel, dulces, aceite, frutos secos, pan y repostería, patés vegetales, vinos y licores, legumbres, huevos y hortalizas. La cita comienza el día 11 con un curioso taller de cocina con trampantojos y catas a ciegas en Luesia (18.00). El día 12 (17.30) se desarrollará un taller de cocina para profesionales en Luna. El 14 de diciembre llegará el mercadillo agroalimentario, de 9.00 a 14.00, en las inmediaciones de la plaza de Toros de Ejea de los Caballeros. La actividades son gratuitas, pero requieren inscripción obligatoria (Tel.: 976 677 272). Toda la semana, bares y restaurante de la zona ofrecerán tapas y menús basados en productos de la comarca.

2

Últimos espectáculos de luz y sonido en las visitas a la estación internacional de Canfranc

La estación internacional de Canfranc ofrecerá este fin de semana los últimos espectáculos nocturnos de luz y sonido de este

año. El sábado 8, a las 20.30, y el domingo 9, a las 21.00, se podrá ver ese juego de luces proyectadas sobre el edificio de la histórica estación. En la cita del sábado, el espectáculo se hará en francés.

Las visitas guiadas a la estación se mantienen durante todo el mes de diciembre, en sus horarios habituales: de martes a sábado de 9.30 a 13.30 y de 16.30 a 20.00 y los domingos de 9.30 a 13.30. El edificio solo se puede recorrer en las visitas guiadas, que pueden reservarse en la oficina de Turismo de Canfranc-Estación, en el primer nivel del edificio del Ayuntamiento (plaza del Ayuntamiento, 1); y vía 'online' en www.canfranc.es.

3



'Otoño de Sabores': un fin de semana en torno a la gastronomía en Añón de Moncayo

La localidad de Añón de Moncayo vive este fin de semana dedicada a la gastronomía, dentro de la iniciativa 'Otoño de Sabores', organizada por la Asociación La Fragua y el Ayuntamiento. Esta tarde, en el taller de las 17.00 se aprenderá a elaborar la mezcla para los embutidos y mañana, a las 11.30 se rellenarán. En la tarde del sábado (17.00) habrá una cata maridada con dos cavas y un vino blanco en el salón del Ayuntamiento. Y a las 18.30 llegará el fin de fiesta con el prendimiento de la hoguera de Santa Lucía en la plaza de la iglesia.



Y TAMBIÉN EN DIGITAL
unpaisdemontañas.heraldo.es



ARAGÓN
 Un país de montañas



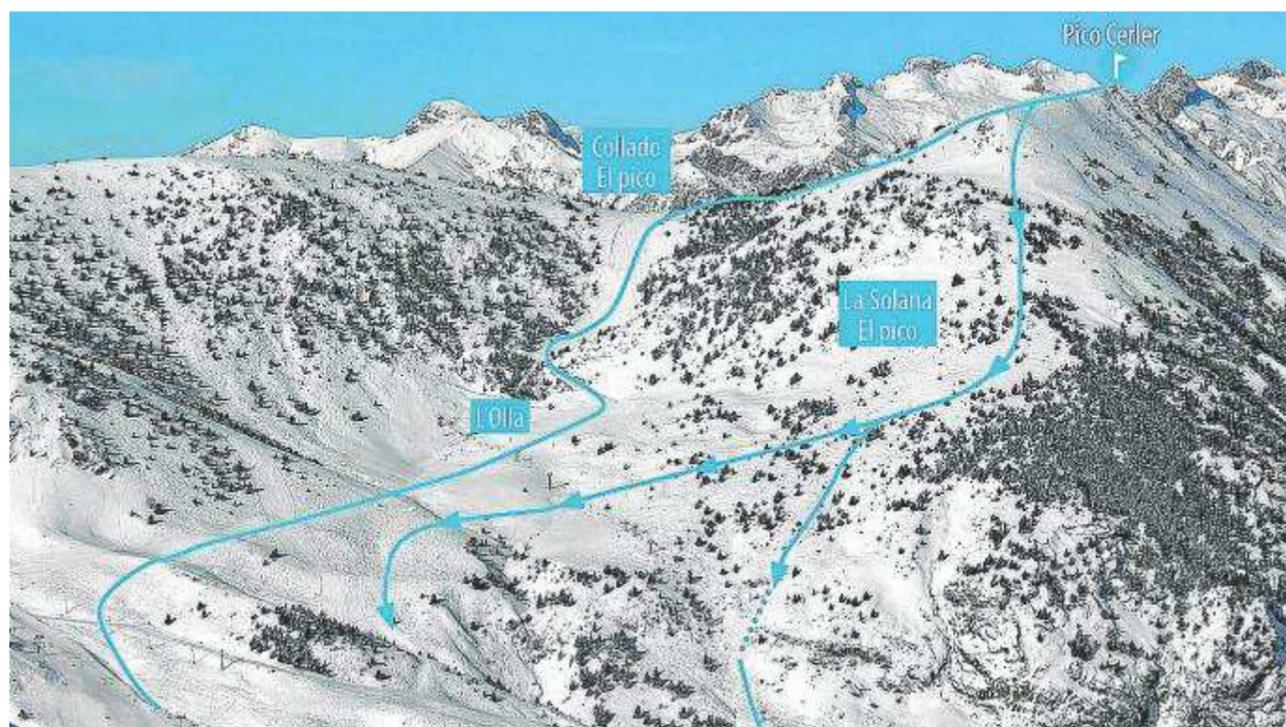
Rutas con esquís

ASCENSIÓN AL PICO CERLER

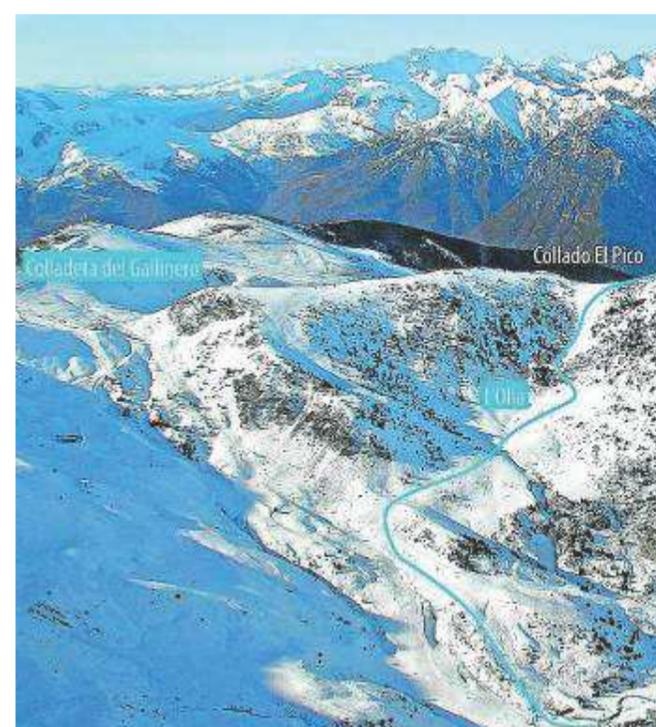
La ascensión al pico Cerler desde el aparcamiento de l'Ampru es una ruta ideal para iniciarse en el esquí de montaña, sin dificultades técnicas y con variadas opciones de descenso



▲ Opciones de bajada y enlace con la subida al Gallinero. FOTOS J. GARCÍA-DIHINX



▲ Ruta de bajada descendiendo por la Solana El Pico.



▲ Ruta de subida al pico Cerler desde el parquin de l'Ampru. FOTOS J. GARCÍA-DIHINX

La ascensión al pico Cerler es una ruta corta y sencilla, siendo además el pico con el que me estrené en este deporte en el mes de enero de 1999, un puente de San Valero en el que el viento había obligado a cerrar la estación de Cerler. Mis maestros eran Tito Gayarre y Héctor Cuartero. Yo realicé mi subida con raquetas y con una tabla de snow a la espalda. Mi primer descenso, desde la cima hasta el parquin, hizo que este deporte de surcar las montañas ne-

vadas se quedara grabado en mí para siempre.

Cima al sol

Esta modesta cima, bien orientada al sol de la mañana y con poco desnivel, gracias al alto comienzo en el parquin de l'Ampru, es ideal para iniciación o para una matinal rápida, para estar pronto de vuelta con la familia. Es también una ruta combinable con la continuación al pico Gallinero por la Colladeta del Gallinero.

Para esta sencilla ruta, que puede hacerse también en raquetas,

saldremos del parquin de l'Ampru (1.910 m) a la derecha, al oeste, hacia la Colladeta del Gallinero. Si la nieve no está dura, es preferible no entrar en la pista para no estorbar a los esquiadores y subir por su derecha, por el lomo que hay bajo la silla cuatriplaza del telesilla Batiselles ('Pico Gallinero'). Unos 200 m más arriba, en la cota 2.100 m y antes de llegar a la base de una muralla de roca, iremos girando a la derecha (N) para entrar por zona suave en una vaguada (l'Olla). Pasaremos bajo el telesilla l'Ampru y

luego trazaremos una curva a la izquierda siguiendo la pista, que evita una zona más vertical y estrecha.

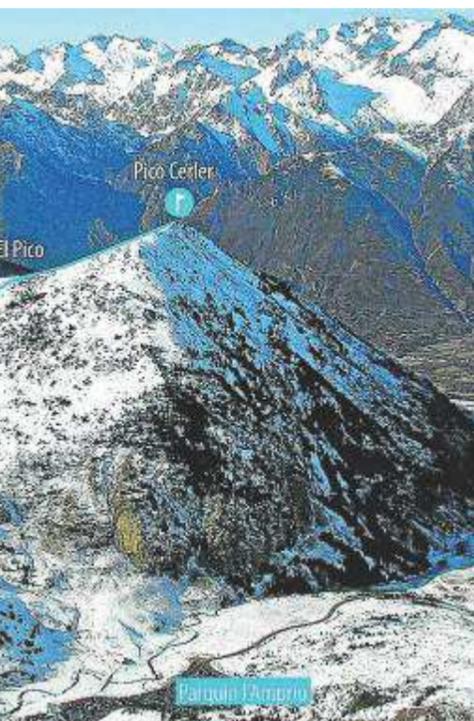
Hacia el collado El Pico

Tras la 'chicane' solo nos queda una comba, la pista roja La Solana, que subiremos con cuidado por el lateral, al NW, para alcanzar el collado El Pico (2.285 m). Desde él iremos hacia el lomo, atravesando zona de pequeños pinos, siguiendo al norte el lomo, sin dificultades, que se va quedando horizontal hasta llegar, al

fondo de él, a la cima del pico Cerler (2.409 m).

Además de la bajada por el mismo itinerario de subida, el pico Cerler ofrece multitud de variantes de descensos entre sus pinos, siempre que la innivación sea buena y no afloren las rocas. También, tras una esquiada hacia el sur, podemos poner pieles y continuar hacia el Gallinero, conociendo previamente las opciones de bajada desde esta otra ruta que comentaremos en una próxima ocasión.

JORGE GARCÍA DIHINX



Montaña Segura

LO QUE HAY QUE SABER SOBRE LA POSIBILIDAD O NO DE LLAMAR AL 112

Ante un incidente en montaña, un móvil no nos garantiza que podamos llamar al 112: para poder hacerlo necesitamos que haya cobertura de alguna compañía telefónica



▲ No siempre se puede llamar al 112 en montaña. LA METEO QUE VIENE

Emergencias 112 SOS-Aragón solo puede recibir llamadas de voz (situaciones 1 y 3), no admite SMS (situaciones 2 y 4) ni mensajes por datos (situación 4). En caso de encontrarnos con las situaciones 2 o 4 (imposible llamada al 112) intentaremos dar un aviso diferido: enviar a una persona de confianza mediante SMS o mensaje de datos la información sobre el accidente y la ubicación, para que sea esa persona la que llame al 112. En estos casos, conviene seguir intentando contactar directamente con el 112 hasta que recibamos confirmación de que el rescate se ha activado.

Mapas de cobertura

En www.montanasegura.com encontrarás los enlaces a esos mapas de cobertura 2G de los operadores telefónicos (mapa-de-coberturas-2g), muy sencillos, pero de gran valor. También, a través de la utilidad 'MAPA' podrás descargar un mapa excursionista con la superposición de la cobertura 2G de Movistar, mapa únicamente orientativo que es necesario verificar en campo.

Son de gran utilidad algunas aplicaciones móviles que, con cobertura 2G o 3G, nos van a permitir conocer o enviar nuestra geolocalización, aspecto muy importante para agilizar el trabajo de los grupos de rescate (WhatsApp, Google Maps, mapas del IGN...), eso sin olvidar que el mapa y la brújula pueden ser nuestro mejores aliados y no dependen de baterías ni coberturas. Encontrarás mucha más información sobre estas y otras opciones en www.montanasegura.com.

MONTAÑA SEGURA

DATOS ÚTILES

Pico Cerler (2.409 m) desde l'Ampriu:

Dificultad: nivel 1 (fácil), ideal para iniciarse, puede realizarse también con raquetas.

Desnivel: 510 m.

Horario: 1-2 h subida. Total 2-3 h.

Orientación: SE.

Época recomendada: diciembre a inicios abril.

Texto y fotos de: 'Rutas con esquís. Pirineo Aragonés, tomo IV', Prames, 2016.

Muchas personas salen al medio natural la montaña creyendo que llevar un móvil va a permitirles siempre realizar una llamada de emergencia al 112, se encuentren donde se encuentren... craso error. Es cierto que todos los 'smartphone' ofrecen la posibilidad de realizar llamadas de emergencia aunque no haya cobertura en esa zona de nuestro operador, pero ningún teléfono móvil puede hacerla si no hay cobertura de algún operador en ese lugar: no importa cuál, pero ha de haber al menos una red operativa a través de la cual pueda salir nuestra llamada de socorro. Solamente los teléfonos satelitales o sistemas similares, que no dependen de la red de antenas terrestres, permiten realizar llamadas o enviar mensajes desde lugares en los que ningún móvil convencional tiene cobertura. Por ello, resulta tan importante conocer, ya antes de la salida, los puntos en los que

tendremos cobertura de móvil, el tipo de cobertura que encontraremos (2G, 3G, 4G) y la calidad conversacional que nos ofrecerá (quizá no podamos hacer llamada de voz pero sí enviar mensajes de WhatsApp).

Llegado el caso de un accidente y dependiendo de la calidad de la cobertura nos encontraremos en uno de estos cinco casos:

1. No hay cobertura de nuestro operador, pero sí de otro: solo podremos realizar llamadas de voz al 112.

2. Hay cobertura de nuestro operador con señal 2G y calidad conversacional: nos permite llamadas de voz, podremos llamar al 112 o a cualquier otro número y enviar y recibir SMS.

3. Hay cobertura de nuestro

operador con señal 2G sin calidad conversacional: no podemos hacer llamadas de voz, solo enviar y recibir SMS.

4. Hay cobertura de nuestro operador con señal 2G, 3G, 4G con calidad conversacional + calidad de datos: nos permite llamadas de voz, enviar y recibir SMS y datos.

5. Hay cobertura de nuestro operador con señal 2G, 3G, 4G con calidad de datos, pero sin calidad conversacional: no nos permite llamadas de voz, pero es muy probable que podamos enviar y recibir SMS y datos.

Aviso diferido

Conociendo esas posibles situaciones, ahora tenemos que saber también que el Centro de



FEDERACIÓN
ARAGONESA
DE MONTAÑISMO



aramon
MONTAÑAS DE ARAGÓN



GOBIERNO
DE ARAGÓN



16 de diciembre con Os Andarines



▲ Grupo de andarines camino de un belén montañero. RAFA CORED

BELÉN MONTAÑERO FAM EN EL BURGO DE EBRO

El próximo 16 de diciembre Os Andarines d'Aragón organiza el montaje del Belén Montañero de la FAM 2018 en la ermita de Nuestra Señora de Zaragoza la Vieja de El Burgo de Ebro

El próximo domingo 16 de diciembre se procederá un año más al tradicional montaje del Belén Montañero de la Federación Aragonesa de Montañismo. Este año la organización encargada del montaje será el club de montaña Os Andarines d'Aragón. El lugar escogido para la ubicación del que será el LVII Belén Montañero de la FAM es la ermita de Nuestra Señora de Zaragoza la Vieja, en El Burgo de Ebro, a 16 km de Zaragoza. Para ello Os Andarines d'Aragón ha preparado una andada con todos los aditamentos habituales de sus citas senderistas y dos opciones de ruta, una de 12,2 km desde La Cartuja Baja y otra corta de 3,2 km desde El Burgo de Ebro.

A las 8 de la mañana habrá un servicio de autobús desde el Paseo María Agustín (frente al Museo Pablo Serrano) para desplazarse hasta La Cartuja Baja, donde a las 8.30 habrá preparado un desayuno en el polideportivo. A las 9.30 está prevista la salida siguiendo el sendero GR 99 Cami-

no Natural del Ebro, que discurre en paralelo al curso del río, en dirección a El Burgo de Ebro para recorrer los 9 km que separan a estas dos poblaciones riberas. La salida para cubrir el último tramo entre El Burgo de Ebro y la ermita de Nuestra Señora de Zaragoza la Vieja está programada a las 10.30 desde el ayuntamiento.

Villancicos y despedida del año
Una hora después habrá una recepción de los andarines por parte de las autoridades municipales a la que seguirá una degustación de productos locales típicos. El encuentro senderista estará amenizado a mediodía por los villancicos y canciones del grupo La Mancheta. Después se procederá al plantado de un árbol conmemorativo, la colocación del Belén Montañero y una visita a la ermita.

A las 13.30 los asistentes se desplazarán en autobús al lugar de la comida y punto de partida de la marcha, el pabellón polideportivo de La Cartuja fijada para

las 14. No faltará el habitual obsequio de recuerdo de las andadas de Os Andarines y, como sobremesa, los turrónes y el cava tan propios de las fechas navideñas que se avecinan. Por último, la jornada concluirá con una visita guiada a la cartuja de la Inmaculada Concepción (siglo XVII), declarada Bien de Interés Cultural.

Por otro lado, Os Andarines d'Aragón despedirán el año con una andada por los galachos de Juslibol que se celebrará el sábado 22 de diciembre, con dos recorridos: una ruta de 16,3 km y otra más corta de 12,1 km. Los participantes recibirán desayuno, avituallamiento, cerveza de recepción, comida popular con media paletilla de ternasco de Aragón, dulces navideños y brindis con cava aragonés. Será esta una última cita para expresar buenos deseos y convocarse para futuras andadas. Más información e inscripciones en la www.osandarines.com.

JOSÉ MARÍA GALLEGU DUQUE
Os Andarines d'Aragón

Presentación en Benasque y Panticosa de la cartografía ATES del macizo de Infiernos y Balaitus realizada por Montaña Segura

Montaña Segura ha publicado la cartografía ATES (Escala de Clasificación de Terreno de Aludes) de la zona de Respomuso, Bachimaña, Balneario de Panticosa. ATES es un sistema que clasifica el terreno en función de su grado de exposición a los aludes en tres categorías: terreno simple, exigente y complejo. Es una herramienta para usar, sobre todo, durante el proceso de planificación de la actividad, cruzando la cartografía ATES con el Boletín de Peligro de Aludes del día, con el fin de definir, utilizando el cuadro del 'Evaluador', el grado de peligro asumido por el grupo durante la actividad. Con ello el montañero puede, con su toma de decisiones, reconducir la actividad. La información se encuentra en la web



de www.montanasegura.com (cartografia-ates-macizo-de-infiernos). Esta cartografía ATES se suma a la ya publicada por Montaña Segura para el macizo del Aneto. Se han convocado dos sesiones de presentación de las cartografías ATES de Montaña Segura el martes 11 de diciembre a las 18.30 en la Escuela de Montaña de Benasque, y el miércoles 12 de diciembre a las 18.30 en el Centro Cultural La Fajuala de Panticosa. Son sesiones especialmente pensadas para el sector profesional de la nieve en entornos no controlados (guías, guardas de refugios, etc.), pero abiertas también cualquier persona interesada.

La FAM publica el calendario de carreras por montaña 2019

La FAM ha publicado ya su calendario oficial de carreras por montaña para 2019. Las cuatro pruebas que integran este año la Copa de Aragón son la XIII Carrera por montaña del Maestrazgo, la VIII Carrera por montaña Ciudad de Teruel, la XIV Carrera por montaña Boca del Infierno y la Vuelta Último Bucardo. Las pruebas en las que se disputaran los Campeonatos de Aragón de Carreras por Montaña son la XIII Carrera por montaña Maestrazgo (clubes), Tozal de Guara (individual) y KV Litro (vertical). Más información en www.fam.es.

Licencia federativa 2019

Como todos los años por estas fechas, la FAM ha puesto en marcha una nueva campaña para tramitar la licencia federativa del próximo año 2019. Hay que tener en cuenta que la vigencia de la tarjeta termina el 31 de diciembre de 2018. Para no dejar de estar cubiertos en ningún momento, lo recomendable es tramitar la licencia lo antes posible, porque al final del año, con las fiestas navideñas de por medio todo se retrasa, y podríamos encontrarnos sin cobertura en las actividades montañeras en año nuevo. Para estar federado en la FAM es necesario pertenecer a un club de montaña de Aragón, y la tramitación de la licencia se realiza a través de ellos. En la web de la federación www.fam.es se puede consultar la relación de clubes adscritos y su contacto.

Firmas montañeras en la Feria del Libro Aragonés

Desde el día 6 al 8 de diciembre se celebra la Feria del Libro Aragonés, en Monzón, una cita con los autores y editoriales aragoneses, donde el montañismo también está muy presente. Mañana, día 8, en el stand de Prames firmará ejemplares Fernando Lampre, autor de 'Sendero turístico. GR 11. Euska-di, Navarra y Aragón', un primer volumen de la reedición renovada y mejorada de este clásico del montañismo, que incorpora los nuevos tramos aragoneses y una cartografía 1:25.000. También lo hará Chema Tapia, que con su '100 cimas, 100 paisajes. Aragón, comarca a comarca' ofrece una visión diferente de todo el territorio aragonés, desde un planteamiento senderista y montañero novedoso.