

## FÚTBOL R. PREFERENTE

# Mal partido entre Calatayud y Giner con victoria visitante

Derrota por 1-2 con polémica tras la decisión del colegiado en tiempo de descuento de pitar un penalti

LA COMARCA. Calatayud

Fútbol, lo que es fútbol, se pudo ver muy poco el domingo pasado en el campo de San Iñigo entre el Atco. Calatayud y el Giner Torrero. Un partido en el que, además, tuvo el peor final imaginado.

De salida, el conjunto bilbilitano saltaba al césped del campo de San Iñigo con un sistema muy definido: 4-1-4-1. La puesta en escena fue buena con Luís Gil como centrocampista defensivo jugando por delante Keko y Jesús Vicente y con Pau como referencia en ataque. Fue un buen inicio de partido con el Calatayud jugando a favor del viento y con los tres mediocampistas implicados cumpliendo cada uno con su misión. Además, con tan solo la presión inconmensurable de Pau era suficiente para eliminar cualquier intento de juego del conjunto zaragozano, que por cierto, ofreció muy po-

quito fútbol.

El primer inconveniente para el Calatayud llegaba en el minuto 22 cuando Luís Gil pedía el cambio al lesionarse. A partir de ese momento el partido cambió y se perdió el control del juego con dos conjuntos que abusaron de los pelotazos o de las diagonales sin sentido, como ustedes quieran llamarlas. Poco a poco el partido se fue igualando sin que se crearan situaciones de gol hasta que se llegaba al descanso. Una primera mitad en la que Pau defendió la salida de balón de los zaragozanos con mucho criterio, intentó buscar espacios y cumplió con todo lo que se le pide a un delantero centro, aunque lo cierto también es que el trabajo del delantero se vio empañado por la ausencia de balones con ventaja.

Si en el primer tiempo vimos un buen arranque por parte del Atco. Calatayud,

tras el descanso el partido empeoró. Poco fútbol, pocos pases en corto, ausencia de jugadas hilvanadas y mucho pelotazo sin sentido fue el resumen de este segundo periodo. El Calatayud dominaba más ante un Giner Torrero que parecía incapaz de hacer algo más que defender.

Y lo más complicado el Calatayud lo hizo. En el minuto 75 Jesús Vicente botaba un saque de esquina perfecto al segundo palo y Víctor Gracia de cabeza mandaba el balón al fondo de la red. Por entonces parecía que los tres puntos no se escapaban del campo de San Iñigo, más por defectos de los visitantes que por acierto local.

Sin embargo, en el minuto 89 el Giner conseguía la igualada. Como no podía ser de otra manera ante la ausencia de fútbol, un zapatazo desde el centro del campo de su mejor jugador, su defensa central, servía

para que Tejero le cogiera la espalda a los centrales del Calatayud para anotar el empate a uno.

Y en tiempo de descuento llegaría la polémica cuando el colegiado del encuentro castigaba al Calatayud con un penalti muy protestado por la afición y jugadores locales que Soko se encargaba de definir y poner el 1-2 con el que finalmente terminó el partido.

## FICHA DEL PARTIDO

**Atco. Calatayud:** Sergio, Raúl Antón, Sellares, Víctor Gracia, Jesús Vicente (Martínez, 65), Bernal, Paulo (Navarro, 77), Keko, Aitor (Ortega, 77), Robert y Luís Gil (Blanco minuto 22).

**Arbitro:** Juan José Molinares. Mal e influyendo en el resultado tras señalar un penalti muy polémico. Por parte del Calatayud amonestó a Raúl Antón, Víctor Gracia y Mario Bernal. Por el Giner veían cartulina Correa, De Castro, en dos ocasiones Mario Tejero por lo que fue expulsado en el minuto 88, Soko, Juan Carlos Galindo y Manuel Jiménez.

## LA COMARCA COLABORACIONES

# Reconocen la investigación culinaria de Alvaro López Asensio

LA COMARCA. Calatayud

Las Entidades y Asociaciones relacionadas con la hostelería: Gastro Alianza, el Club de los Gastro Sitios y la Escuela profesional de Gastronomía Azafrán de Zaragoza, que integran la "Internacional School of Spanish Cuisine", han hecho entrega de un certificado de reconocimiento al profesor, historiador y teólogo, Álvaro López Asensio, por su investigación y recuperación de las costumbres gastronómicas y recetas culinarias de los judíos de Calatayud, Aragón y Sefarad en la Edad Media.

Estos importantes colectivos relacionados con la hostelería aragonesa, agradecen también de Álvaro López por difundir y promocionar esta cocina tan peculiar y auténtica, lo que ha facilitado su conocimiento en el mundo de la restauración a nivel local e internacional.

Gastro Alianza es una plataforma de excelencia e innovación para profesionales y aficionados a la gastronomía y el turismo gastronómico, dirigido por el gran profesional de la hostelería zaragozana, José Antonio Campos Hernández. Entre sus objetivos está la mejora de la gastronomía, la divulgación a nivel nacional e internacional la gastronomía (especialmente la tradicional aragonesa), fomentar la competitividad de empresas y entidades relacionadas con la cocina y crear alianzas y espacios de encuentro para profesionales, entre otras acciones y sinergias.

El Club de los Gastro Sitios, cuyo presidente y portavoz es Luis Vicente Zaldivar, tiene como prioridad buscar y ofrecer la calidad e innovación en la restauración. Bares y restaurantes han tomado la iniciativa de crear una plataforma colaborativa como club que incluye a los establecimientos + plus. Para ello ofrece cursos gratuitos de cocina y actividades varias relacionadas con la gastronomía. Un

El historiador y profesor de los dos institutos de Jaca, Alvaro López Asensio, ha recibido de Entidades y Asociaciones de Zaragoza, un certificado de reconocimiento por recuperar la cocina y costumbres culinarias de los judíos de Sefarad y Calatayud en la Edad Media

proyecto de Aragón con dimensión internacional.

La escuela profesional de Gastronomía Azafrán de Zaragoza, dirigido también por José Antonio Campos Hernández, es un centro puntero donde se imparten cursos para crear profesionales I+D en gastronomía aragonesa y española, donde se acreditan nuevos cocineros y se promociona la cocina innovadora y el producto alimentario. Su lema: "de la cocina tradicional a la cocina de hoy".

El profesor Álvaro López está muy agradecido por este nuevo reconocimiento que pone en valor su labor investigadora y promoción culinaria del mundo judío en Aragón y, más concretamente en Calatayud. Ello ha sido posible gracias a la publicación de su libro: "la cocina de los judíos de Sefarad en la Edad Media", donde recoge más de 60 recetas que elaboraban los judíos en la Edad Media. Estos platos han sido recogidos en procesos de Inquisición abiertos a conversos (judíos bautizados) acusados de judaizar, es decir, a cocinar y comer según las costumbres que conocían cuando pertenecían a la Ley Mosaica y porque los preparaban también sus amigos y familiares judíos.

Este reconocimiento le anima a comprometerse, todavía más, con el sector de la hostelería de Calatayud, su Comarca y sus balnearios, tan castigado por culpa de la pandemia e invita, a todos sus profesionales a que ofrezcan jornadas gastronómicas,

incluso de las tres culturas: cristiana, musulmana y sefardí, como sinergia de promoción turística.

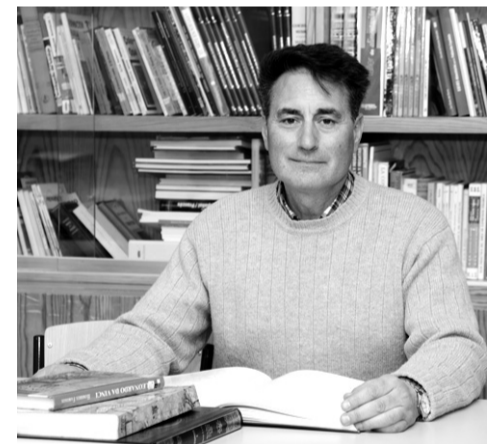
Álvaro Lopez también está dispuesto a colaborar, no solo con las entidades otorgantes del presente reconocimiento, sino incluso a asesorar y formar a los profesionales de la hostelería bilbilitana para que preparen platos de degustación para completar e enriquecer la carta y menús de sus establecimientos.

En muchos de los pueblos de Aragón, todavía se preparan alguno de los platos que los judíos cocinaban en la Edad Media pero, como es lógico, con alguna variante que el paso del tiempo se ha encargado de modificar por razones sociales, religiosas o por la incorporación de nuevos ingredientes, sobre todo los traídos de América en el siglo XVI: tomate, patata, maíz, pimientos, freijoles, calabacines, boniato, vainilla, guindillas, pimentón, alubias, cacao (chocolate), pavos, faisanes, cacahuets, piñas, aguacates, chirimoyas y tabaco

Tras la expulsión de los judíos en 1492, los judeo-conversos siguieron cocinando los guisos de sus ancestros, gastronomía que se fue implantando poco a poco en buena parte de la sociedad cristiana.

Entre ellos, hay que destacar el hamín judío, un potaje elaborado con berzas, huevos, garbanzos y carne de ternera, cordero o gallina. Como hoy, también la consumían con la típica división de platos.

Los buñuelos con miga de pan duro,



huevos batidos, ajo y perejil, preparado popularmente llamado en Calatayud "buñuelos tontos". Con ellos hacía, de vez en cuando, la típica "sopa de buñuelos".

Las alcahalillas que se comían en la Pascua judía, pasaron a nuestra gastronomía con el nombre de culecas: un rollo redondo con un huevo duro en medio.

También los rollos o roscones abizcochados tan populares en festividades como San Blas Santa Águeda, entre otras, son tradiciones culinarias de origen judío.

Los arrucaques eran nuestras populares torrijas. Los judíos aragoneses las comían todo el año con pan leudo, pero en los días de Pascua las hacían con ácimo (sin levadura). En otras juderías de la Península Ibérica, concretamente las castellanas, las llamaban "rebanadas de parida", que se elaboraban para que las mujeres se repusieran del parto y les creciera pronto la leche materna.

Las rebanadas de "pan con nata de leche" (la nata después de hervir la leche) y una pizca de azúcar por encima, así como una rebanada de "pan tostado en la lumbre con unas buenas cucharadas de miel o arropo", al estilo judaico.