

## CONGRESO HECHO EN LOS PIRINEOS



Jacques Valat junto a los trípticos que expone en el Palacio de Congresos.

## Un paseo por la montaña a través de sus productos

Jacques Valat presenta en el Palacio de Congresos una exposición fotográfica con trece llamativos trípticos.

S. D.

**HUESCA.-** Productor, producto y paisaje. Eso es lo que ha unido el fotógrafo francés afincado en Huesca, Jacques Valat, en los trece trípticos que conforman la exposición que se puede ver en el vestíbulo del Palacio de Congresos de Huesca, dentro del I Congreso Hecho en los Pirineos, y que se presenta por primera vez a instancia de las autoridades de Tarbes, que mediante fondos europeos y a través del programa Intereg, han hecho realidad un proyecto en el que este artista lleva trabajando desde el año 2000.

La idea partió de unir retratos y paisajes en dípticos, pero luego fue evolucionando hasta centrarla en el producto ecológico situado en lugares emblemáticos del territorio, y ello sin re-

nunciar a la presencia de los productores, ya que “lo que he hecho durante toda mi vida es contar a través de fotografías las actividades humanas”, indica Valat.

Ha trabajado para grandes empresas e instituciones, y con este proyecto más personal lo que busca es dar valor a los territorios a través de los retratos fotográficos.

“En estos trípticos están recogidas las dos vertientes de este territorio, representadas por trece productos del Alto Aragón y otros tantos de los Alto Pirineos”, explica el fotógrafo.

Cada módulo es como una pared con dos caras, en las que se recoge el mismo producto en cada lado de los Pirineos. “Es interesante por las similitudes que se aprecian. Hay una miel de Ayerbe, con ese paisaje

tan bonito de Riglos y los almendros en flor, y por el otro lado una de los Alto Pirineos. Está la cereza de Bolea y la castaña, la trufa y el foie gras...”, comenta Jacques Valat, que también destaca “la diferencia del territorio. En las fotografías del Alto Aragón, el color del paisaje es más ocre y amarillo, y por el otro lado es verde”. Hay alguna excepción, “los quesos de cabra de Saravillo y los franceses, donde el entorno es verde en ambos casos”.

Estas fotografías de gran tamaño sorprenden al visitante, llaman su atención y le muestran los Pirineos de una manera diferente, a través de trece productos, en los que la actividad se eleva a obra de arte y se convierte en una buena carta de presentación de lo que se hace en los Pirineos. ●

## La periodista jaquesa Maruja Callaved recibe un homenaje en Huesca

En el año 1967 presentó el primer programa de cocina en TVE, ‘Vamos a la mesa’.



Maruja Callaved.

**HUESCA.-** El I Congreso del Producto y la Gastronomía de los Pirineos rinde hoy, a las 14 horas, un homenaje a la periodista jacetana Maruja Callaved, pionera en la gastronomía televisada, ya que presentó el primer programa de cocina en Televisión Española, ‘Vamos a la mesa’, en 1967, justo hace cincuenta años.

“Empecé a enamorarme de la comunicación en la universidad, cuando participaba en programas de la radio del centro con solo 18 años. Por entonces, el director de Radio Zaragoza me dijo: ‘Maruja, tienes que dedicarte a la comunicación. Cuando tú hablas, el resto se calla’. Cuando me quise dar cuenta, estaba trabajando en los estudios del Paseo de la Habana de Madrid, cruzándome por los pasillos con Laura Valenzuela, Joaquín Prat y el resto de ‘padres’ de la televisión española”. De aquello ha pasado mucho tiempo, pero aún mantiene la lucidez que demostraba cada día cuando se ponía delante de la cámara.

“Por entonces, se creía que hablar de comida en la televisión era una ordinariez, que no tenía suficiente importancia”, recuerda Maruja Callaved. Afortunadamente, los directivos de aquella televisión viajaron a Sudamérica para conocer los trabajos de los hispanohablantes y volvieron con una revela-

ción. Ese fue el germen de ‘Vamos a la mesa’, el programa de Maruja que arrancó en 1967 y que, cada día, minutos antes del Telediario de la tarde, explicaba a los españoles cómo debían comer.

Maruja Callaved cuenta que “no se trataba de enseñar a comer sólo por el acto de sobrevivir. Nosotros explicábamos de qué manera había que hacerlo, cuánto y qué. Estábamos educando los paladares de España”. También recuerda divertida que en muchos mercados se agotaban los productos que ella promocionaba: “Si un día hablaba de las bondades de las sardinas, podías despedirte de comprarlas si no eras rápido. ‘Lo ha dicho la de la tele’, decían”.

Hoy regresa a su tierra, a su Alto Aragón, y lo hace para recibir un emotivo homenaje en el marco de un congreso en el que la gastronomía se convierte en eje vertebrador de los Pirineos, y en el que se muestran sus bondades a ambos lados de la frontera. ● D. A.

## Los escolares salen del aula para vivir el proyecto ‘Alimentando la ciencia’

El IA2 organizó ayer actividades en el Palacio de Congresos.

S. D.

**HUESCA.-** El Instituto Aragonés de Investigación Agroalimentaria de la Universidad de Zaragoza

(IA2) “trasladó” ayer al Congreso Hecho en los Pirineos una pequeña parte de su laboratorio para que los escolares de Primaria de Huesca se pusieran en la piel de los investigadores y, a través de demostraciones científicas comprobar “de dónde viene la carne de una hamburguesa, y cómo se sabe de qué animal es (pollo, ternera). Para ello, les he-



Un grupo de escolares sigue las explicaciones del investigador.

mos explicado la genética de cada animal y a partir de allí, ellos descubrían si la muestra era de uno u otro”, explicó a este periódico Sofía Gimeno, mientras trabajaban con los niños.

Las intolerancias y los alimentos para la gente celíaca o diabética también se colaron en esta actividad infantil que concluyó con la yincana ‘Alimentando la ciencia’, en la que, a través de un juego por equipos, los chavales realizaron cuatro pruebas diferentes relacionadas con otras tantas áreas de investigación del IA2, y consiguiendo a modo de puntos, alimentos de la pirámide de la dieta mediterránea. ●