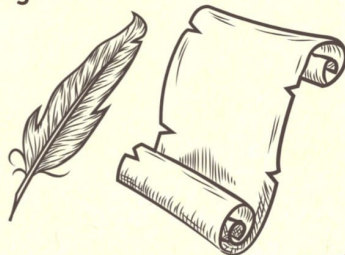




Slow Food Zaragoza

IV CONCURSO DE MICRORRELATOS JORGE HERNÁNDEZ



Experiencias gastronómicas
en la comunidad aragonesa

DOS CATEGORÍAS:

- General
- Estudiantes



Fecha límite de presentación de escritos:
30 noviembre de 2023


Slow Food® Zaragoza



*Ver bases del concurso en pestaña "Actividades" en www.slowfoodzaragoza.com

***IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES***

CARDO EN CADRETE, MANJAR DE DIOSES (Patricia Bonet)

● Sin **cardo de Cadrete** en Navidad, no es Nochebuena de verdad! Esas palabras llegaron a los oídos de un joven aragonés llamado Francisco de Goya mientras pintaba un mural de una basílica en Italia allá por el 1770.

En esos días, Francisco trabajaba de manera incansable terminando un mural que le había encargado un poderoso mecenas en una iglesia de Turín. Allí llegó un joven sacerdote, Luis, provenía de una pequeña villa de Aragón, Cadrete, reconocida por su delicada verdura, el cardo blanco. El azar quiso que los dos jóvenes aragoneses coincidieran en esa pequeña basílica.

Era el mismo día de Nochebuena y todo hacía indicar que Goya ese año no cenaría junto a su familia en Fuendetodos, su pueblo natal. El joven artista, al oír esa frase en boca del clérigo, se dio la vuelta, asombrado, no podía creer que tan lejos de su tierra, alguien le estuviera hablando del cardo de Cadrete. Su sorpresa fue en aumento al empezar a conversar y conocer su lugar de procedencia, y es que todos sabemos que cuando uno está fuera de casa, encontrarse a un “casi” paisano es motivo de alegría. Sin dudarlo dos veces, se encomendaron esa misma noche a cenar juntos e

IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

invitaron al resto de compañeros de oficio. Prepararon una cena muy de la tierra, en la que no faltó el vino tinto y donde todos pudieron deleitar esos cardos blancos de Cadrete, de los que Luis tan orgulloso se sentía. Manjar de dioses en la mesa de Nochebuena, donde todos los presentes pudieron dar fe de ello y nunca mejor dicho...

LAS VUELTAS DEL MELÓN DE TORRES (Jesús Causapé)

Carlos, maestro de Calatayud, ya lleva un tiempo en la escuela de Torres, los últimos años como director. Su mente inquieta no cesa, y sus múltiples actividades suelen acabar premiadas en concursos de todo tipo. Recuerdo, de su etapa televisiva, la respuesta al presentador de que destinaría el premio a su huerto.

Un día, a la salida del cole, se acercó a interesarse por el melón de Torres extrañado de que, en Torralba de Ribota y Cervera de la Cañada se conociera las excelencias de nuestro melón.

Sorprendido por su reflexión, no pude evitar esbozar una sonrisa. ¡Cuántas veces mi padre recuerda sus viajes a Torralba acompañando al abuelo a los baños de Paracuellos!

La relación con los parientes de Torralba: Santiaguete, la Luisa, Leoncio y su hija Carmen, que se casó en Cervera con Gregorio, conllevó un trasiego de mercancías. Mientras sabrosos melones de Torres se enviaban al tren de Calatayud, deliciosas cerezas llegaban desde Torralba. Y así, conté a Carlos como el melón de Torres se debió dar a conocer por su comarca, satisfaciendo su curiosidad.

IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

A parte de la semilla, el proyecto del melón de Torres ha recuperado una visita anual al lugar donde mi padre dice haber pasado los mejores años de su vida. Cada verano llevamos a Gregorio melones recuperados de última generación, cuya semilla cultiva al año siguiente promocionándolos *boca a boca* entre sus vecinos, tal y como ya hicieran tiempo atrás nuestros antepasados hasta llegar a oídos de Carlos.

EVOCACIÓN (PRIMER PREMIO)
(M^a Asunción García Aranda)

Aquella tarde la esperaban en el café del círculo de Bellas Artes de Madrid. La Pecera era uno de sus lugares favoritos y, en este caso, el elegido para una entrevista con un perfil más personal.

Lola Palá era reconocida en los círculos literarios, pero poco se sabía, públicamente, de su vida privada y sus orígenes. Quizás por ello se sorprendería con la última pregunta.

—Señora Aguado, ya para finalizar, dicen que todos tenemos un aroma que nos evoca algún momento de nuestro pasado. ¿Cuál es el suyo?

Cerró los ojos por un instante y sintió como el aire olía a melocotón dulce. Un aroma sutil, que la envolvía cuando todos esperaban el momento de la recogida en aquellos días templados del mes de septiembre.

Se sentaba en el porche de la casa mirando la casita de pájaro que colgaba de una rama. Mientras la contemplaba pensaba en sus cosas y en cómo disfrutaba su padre en aquel escenario al atardecer. Se plantaba orgulloso ante aquellas filas, caprichosamente infinitas, cargadas de enormes frutos dorados. Los miraba, los elegía y les frotaba con la punta de la chaqueta, la casi imperceptible pelusilla que los recubría. Después, los iba colocando con mucho cuidado en una caja que viajaría

**IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

con Lola en el coche, junto a las maletas, para volver una vez más a Zaragoza.

Todos los años en esas fechas, dejaba Calanda, pero en el trayecto, el aire, seguía oliendo a melocotón y las filas de frutales agitaban empequeñecidas sus ramas simulando un adiós hasta el próximo verano.

RESCATADAS DEL OLVIDO (2º PREMIO)
(Cristina Mallor Giménez)

Recuerdo cuando éramos miles y ahora quedamos unos pocos. Colgados, este año parece que nos guardan para semilla. Un orgullo poder perpetuar nuestro linaje. Nos quitaron las tripas, las secaron y las guardaron en un frasco, en la oscuridad del granero.

Ha pasado mucho tiempo y nadie se acuerda de nosotras. Aquí seguimos, esperando.

Por fin, hoy Andrés Ferrer nos ha venido a buscar. Se escuchan voces muy agitadas. Andrés está con dos jóvenes del lugar que hablan entre ellos:

- Lo ves Chuma, el que la sigue la consigue.
- ¡Qué bien, Jesús! Pensaba que no lo íbamos a lograr.

“¿A dónde nos llevan?” se preguntan las inquilinas del frasco. “Veo batas blancas” dice una.

Nos depositaron sobre unas bandejas con tierra, y por fin pudimos germinar y crecer.

A los pocos días, regresamos de nuevo a nuestro querido pueblo, y nos plantaron en el huerto, junto a unas etiquetas amarillas.

Unos días después, un nutrido grupo de personas nos vinieron a visitar, los más jóvenes hablaban de “campo

**IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

de ensayo” y los mayores les replicaban “estos son los que hemos conocido siempre aquí”.

Por fin ahora nuestros frutos se vuelven a valorar como antaño. Que orgullosos estarían nuestros antepasados si vieran la que se ha montado en el pueblo: Una asociación, un monumento, un cómic y hasta una calle nos han puesto. Nos llevan de pueblo en pueblo y la gente se emociona cuando nos catan.

Aragón ha recuperado un alimento noble: El Melón de Torres de Berrellén.

LADY GODIVA
(Cristina Cifuentes)

Amor sin besos, chocolate sin queso —le dijo ella un día desde el otro lado de la cinta en la que se envolvían automáticamente las tabletas recién enfriadas. En Ateca hacía bueno aquella mañana, pero tenían que vivir ocho horas a la temperatura, constante y fría, de la sala. Él sonrió. Cada semana le regalaba un refrán nuevo.

—Chocolate con tomate, ¡qué disparate! —Esa mañana le sonrió ya con los labios algo manchados de un pedacito de tableta defectuosa. Él le dio la vuelta a la cinta y, con un beso aromatizado con naranja, se los dejó limpios.

—Contigo, ¿pan y cebolla? —Le había costado decidirse tanto o más que encontrar el refrán adecuado para pedirle matrimonio.

—Las cosas claras y el chocolate espeso.

Se suponía que eso era un sí, porque unos meses después estaban casados.

Lo más valioso que encontraron fue su amor. Bueno, y quizá también el hueco en una cadena de montaje en la que trabajaban, uno enfrente del otro, con un sueldo algo escaso a fin de mes. Daba para el pan diario y la cebolla (de Fuentes). El pan, con que fuera de horno de leña y masa madre, se conformaban. Un platico de borraja, pollo de corral y, los domingos, con suerte,

*IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES*

chuletillas de ternasco. Tampoco se ponían exigentes. Lo único que no perdonaban era la merienda de pan con chocolate y los besos de queso de su pequeña Godiva.

DOS GOTAS DE ACEITE

(Rita Piedrahita)

Un taxi que no llega y escaleras de pintadas protestonas que te llevan a un metro repleto de excesos. Exceso de gente, exceso de olores.

Mientras decides cómo llegar a tu rutina, recuerdas el olor a hierba y huerto del pequeño pueblo que te crio. Intentas recordar a qué huele el romero. No puedes. ¿Cómo olía la tierra mojada?

Una oficina fría y pulcra, con ese ambiente sueco de “móntelo usted” te recibe sin sonrisas y te preguntas dónde se esconden las chimeneas. Evocas, con el café frío en una mano mientras la otra teclea textos que siempre corren prisa, almuerzos de borrajitas convertidas en dulce por arte de magia. ¿A qué saben los crespillos? Lo has olvidado.

Afuera, nubes que huyen de tubos de escape te trasladan a las brasas de tu infancia. Humo que olía, y esto sí lo recuerdas, a torteta y longaniza. A risas, a bota que rula de boca en boca y comidas con los dedos. Notas la aspereza del pan con vino y azúcar, la frescura del tomate recién cogido o la dureza del guirlache.

Todo en aquel rincón del Somontano te resultaba pueblerino. ¡Por fin!, exclamaste cuando dos maletas cargadas de libros e ilusiones te acompañaron a la

*IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES*

ciudad. Por fin. ¿Quién quiere pastillos de calabaza en noviembre?

Huerta. Verdes y ocres y rojos y cálidos blancos de cogollo. Tu huerta. Tu pueblo, tan alejado hoy de esta ciudad insípida que te perpetua.

Huir. Volver.

Cada mañana, aplicas con cuidado dos gotas de aceite tras las orejas. El perfume que te recuerda la necesidad de regresar.

LA COCINA DEL CORAZÓN

(Diana Rotegui)

A Dana la gastronomía le apasionaba desde pequeña, no la gastronomía de restaurante, sino la de alma y cariño ¿De dónde venía tal pasión? De la sangre y la piel, de la familia, de su abuela Pilar, su primer referente. Siempre que iba a visitarla gastaba dos tercios y un cuarto del tiempo en su cocina. Entre fuego y cazuelas, con productos que entonces no se llamaban de cercanía, pero lo eran: borrajas del huerto sadabense del tío Pepito, ternasco de Aragón asado en olla, huevos con longaniza de Graus... platos de un recetario donde el saber de pueblo y la dedicación de Pilar eran el ingrediente básico.

Pasaron los años y Dana, decidió estudiar cocina, quería aprender los mágicos misterios de un plato, con un objetivo: hacer feliz a la gente a través de su comida. Tal y como su abuela había hecho tantas veces. Cogió su vida en una maleta y se marchó a una escuela de cocina en un norte próximo. Se fue a vivir con su tía-abuela Angelita, otra gran cocinera. Enseguida se dio cuenta de su suerte al tenerla como compañera vital. Con ella aprendió a guisar pollo al chilindrón y gallina en pepitoria con azafrán del Jiloca. Aunque los guisos de Angelita eran de otro mundo, un lejano mundo cercano que desde entonces la acompaña.

***IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES***

Dana cocina ahora desde un corazón donde habitan maestras ya alejadas de los fogones. Con una misión: hacer que Pilar y Angelita siempre estén entre nosotros cuando nos juntamos alrededor de una mesa, en un plato cercano al paladar del corazón.

LA MATICA (M^a José Pellejero)

Le dijeron: comida natural, que sea de fácil digestión, contenga fibra, depurativa e incluso antiinflamatoria. Por el lugar de residencia lo tuvimos claro, por la tierra, el clima y además se cultiva principalmente aquí.

Es de fácil plantación, bien en mata o haciendo plantero. Resistente al cierzo, al calor, por eso es verdura de todo el año y porque a ella le gustaba y para su salud era la idónea.

Fácil de digerir para su estómago débil.

No había duda. En el huerto, en el invernadero, no iba a faltarle ese cultivo que junto con la medicación iban a devolverle la sonrisa, el color a sus mejillas, el brillo a sus ojos y la fuerza a sus brazos para abrazarnos.

Para que no le faltase en ninguna de las comidas del día; en verdura, en puré, con hoja, el tallo... decidieron plantar una mata cada día para que fuese viniendo tierna, fresca, natural, ecológica.

Su hermano fue el encargado de hacerlo y cada mañana traía la “*matica de borraja*” para que ella tuviese su dosis de salud.

El conjunto del todo hizo que su partida tardase en llegar, y esa unión familiar para que a ella no le faltase su alimento favorito es el abrazo que todavía hoy conservo.

**IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

Tierra poderosa, como la rasmia
que acompaña a los aragoneses,
La fuerza del cierzo, la húmeda niebla,
el deshielo y su recuerdo
me invaden cada vez que mis dedos acarician
las hojas tiernas y espinadas
los tallos dúctiles, frescos
que al hervir, servir con aceite de nuestra tierra,
hacen que el abrazo de mi madre
esté eternamente presente.

RECUERDOS
(Enriqueta Pac)

E

l olor a infancia me despertó almendra tostada y caramelo. El turrón de guirlache ya estaba preparado. Mi abuela, como siempre, era la primera que se levantaba; cocinera desconocida, privilegio de unos pocos. Sus manos, delicadas, de hija, hermana, madre y abuela que el tiempo quiso arrugar.

El puchero con el caldo de gallina ya estaba en la lumbre y ella sazonaba el rosado ternasco embadurnándolo de oro líquido del bajo Aragón.

Me gustaba mirarla desde el quicio de la puerta; el silencio, su silencio. Me miró como solo mira quien ama y lavándose las manos me acarició las mejillas y me dio un beso en la frente. Preparé mi desayuno y tras una conversación poco trascendente me puse el delantal e iniciamos nuestra coreografía no entrenada de bellos movimientos guiados por su experiencia.

Ternasco de Aragón con patatas a lo pobre, tarta de queso de sus ovejas, melocotón de Calanda con vino pisado en casa...

Hablamos de cómo nos había ido el año y cotilleamos un poco sobre las anécdotas más importantes ocurridas en el pueblo.

*IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES*

Poco a poco fueron apareciendo todos por la cocina y mientras desayunaban se iban animando las conversaciones.

Con la mesa ya puesta y listos los manjares, se volvía a hacer el silencio. Los bocados, como siempre, nos hacían cerrar los ojos, detenían el tiempo y nos seducían con los recuerdos.

Gracias abuela por lo que me enseñaste, por lo que soy y lo que seré, seguiré aprendiendo porque...como dijo Buñuel “la edad no importa a no ser que seas un queso”.

NOCHEBUENA
(M^a Concepción Rasal)

¡Qué bueno lo de esta tierra!
Decía mi madre en mesa,
con el asado delante.

El ternasco de Aragón,
me dá igual de segundo
que si va sin guarnición,
que si lo pones de entrante.
No tiene rival ninguno.

Aún recuerdo yo de chico,
a mi abuela en el corral,
dando el bibe al corderico:
“Se lo quieres tu dar?
¡Lo he llamado Perico!”

Pero en una nochebuena,
cual escena de “Gigante”,
sin ser pavo, fué lo mismo
y echando en falta al ovino,
preguntó aquel ignorante:
¿y Perico?

SÚPER-8
(David Ariño)

Toda la familia sobrepasamos la quincena y nos juntamos en alguna casa rural de vez en cuando para pasar un fin de semana. Me gusta especialmente el comienzo del atardecer, que se presta a la conversación pausada y menos alborotada, cuando cada cual está a lo suyo y nos quedamos unos pocos en algún rincón.

La última vez, con un chocolate caliente entre las manos, mi sobrina me preguntó por los momentos felices de mi vida. Tiene once años, es muy despierta.

En un primer instante, mi cabeza recogió sin esfuerzo los grandes hitos que la mayoría compartiríamos.

Pero, luego de una reflexión, reconfiguré mi felicidad con imágenes que ofrecen tu pasado en Súper-8, casi con el sonido del viejo proyector de aquellas antiguas películas.

Pasó por mis ojos la sencillez de un almuerzo de ternasco a la brasa con mi padre después de haber trabajado los dos en el huerto, la alegría del grupo de amigos al extender sobre el mantel de cuadros rojos y blancos los rebollones compartidos que acabábamos de recoger en el Moncayo, la libertad de respirar ese primer día de vacaciones en la montaña con un desayuno de pan y aceite del Bajo Aragón, o la complicidad en el primer sorbo de vino al comienzo del fin de semana junto al amor de mi vida para hablarnos ya sin prisa.

***IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES***

Percepciones simples alrededor de una mesa que forman un todo complejo de sencillez, alegría, libertad y complicidad por vivir y haber vivido. En años, al recordar momentos felices, esa conversación tendrá un lugar destacado.

EL CORTE (SEGUNDO PREMIO)
(Elisa Mateo)

Siempre recordaría aquel día. Una pequeña ciudad inesperada. Dos bonitas torres mudéjares. Una boda y una catedral. Dos amantes eternos de alabastro. La silueta de un pequeño toro bañada por la luz de la luna. Ecos medievales. Y una mano femenina, fina pero cortante, deslizando hábilmente el filo por la carne, en una sutil y exquisita disección.

¿Le gusta el jamón, señor? – preguntó la voz que correspondía a aquella mano. Una voz suave como un susurro, pero que lejos de ser inocua, tenía algo de rasgador, como el canto de una sirena para un marinero incauto. Y él, saboreando aquel bocado, esbozando un sí que escapó de forma torpe y apresurada de su boca llena y atónica, comprendió que estaba perdido. Irremediablemente

COMUNICADO OFICIAL DE UNA BORRAJA (Francisco Javier Martínez)

Vaya por delante que nos alegramos de que actualmente la borraja esté tan bien valorada en esta tierra de Aragón: de que si es un plato regional, de que aparezca en los menús de tantos restaurantes, de que haya tantas recetas, etc.

Pero hay que ser honestos y decir que los comienzos no fueron fáciles.

Y es que mi aspecto, reconozco humildemente, no es el más apetecible, uno ve una mata de borraja, y es como una cosa verde peluda que no invita a ser comida.

Y cuando ya se comía un poco de todo, nosotras nos sentíamos poco apreciadas al no formar parte de la humana dieta.

Ya no recuerdo que época era, ni la lengua que se hablaba entonces, pero si recuerdo la media discusión de dos aldeanos por las orillas del río Ebro. El uno afirmaba que ese matojo (así nos llamó el individuo ese) no era comestible y el otro decía que sí, y le habló que había llegado una gran novedad, como unos recipientes de barro cocido (en lenguaje actual “cerámica”), donde él pensaba que igual, hirviéndonos, podríamos ser comestibles. Así que ese primitivo y anónimo aragonés

*IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES*

(perdón por el anacronismo) cogió una primera mata de borrajas, la hirvió, comprobó que al hervirnos esos pelos que nos caracteriza se ablandaban, y tanto él como el otro dieron gusto en comernos.

A partir de allí empezamos a ser cogidas y más tarde a ser cultivadas. Pero eso, que aunque estamos contentas de tanta estima en la actualidad, simplemente recordar que los comienzos no fueron fáciles.

UN ÚLTIMO FAVOR...
(Elena Navarro)

Don Martín Patón Recueto acudió aquella tarde al despacho de su buen amigo el ilustre notario Don Romualdo Peciflor Arcunsilla, con una botella envuelta en papel de estraza para emparar el sudor de sus manos. A pesar de pertenecer a distintas clases sociales y económicas, se habían hecho íntimos por comunes aficiones como el buen beber, el buen yantar y, sobre todo, por su obsesión por las ciencias ocultas, la clarividencia y el “más allá”.

—Mi querido Martín, ¿no vendrás a pagarme los últimos servicios con esa botella? Sabes que no hace falta y que, por desgracia, tuve que dejar la bebida.

Don Martín, impasible, se sentó frente a Don Romualdo.

—El Maestro Somardamus ha hablado, ya hay fecha.

Don Romualdo se levantó de un impulso, excitado.

—¡Por fin, tanto esperar! Habrá que darse un homenaje antes de que llegue el día, una de nuestras opíparas comilonas.

—No hay tiempo, Romualdín, es mañana mismo, por eso he venido en cuanto me he enterado, para que me hagas un último favor en este mundo y traerte lo que más te gusta de él, así te lo llevas al otro.

—Mi...

*IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES*

—Sí, el manjar máspreciado hoy en día, tu aceite de oliva virgen extra favorito, el de nuestra tierra, la Tierra del Moncayo, con su amargor, su picor...

—Ay, Martín, cómo me conoces, pídemelo que sea, ¡lo que sea!

—Firma mi divorcio, que si es verdad que mañana se acaba el mundo no quiero aguantar a mi mujer toda la eternidad.

—¡Si es un amor!

—Ya, pero cuando se entere de que le he robado el aceite...

¿QUERRÁN USTEDES...? (Jesús Morte)

En aquella mesa de madera recia del fondo, sobre un mantel de color sepia y servilletas de buena tela a juego, dos velas iluminan dos sonrisas emocionadas que se miran de frente y sin hablar dicen: te quiero.

—¿Han elegido lo que van a tomar? —pregunta el camarero.

—Sí, yo tomaré la ensalada de Tomate Rosa de Barbastro, con Cebolla de Fuentes y Paletilla asada de Ternasco de Aragón —dice una de las sonrisas.

—Yo, la misma ensalada, Secreto de Cerdo de Teruel. Y longaniza de Graus para compartir —contesta la otra sonrisa.

—Excelente elección ¿Querrán ustedes acompañar con un Cariñena?

—Sí, quiero —contestan al unísono.

Las velas ya casi han consumido su cera, pero las sonrisas mantienen toda su esencia. Las manos se unen y, juntas, bailotean al son de “Las Cerezas” que ameniza el ambiente con su: *si te doy un beso, si te doy un beso... te doy más de cien.*

*IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES*

—Qué rico estaba todo.

—Riquísimo. Por cierto, ¿qué es eso tan importante que tenías que decirme?

—¿Quieres casarte conmigo?

—¿De postre querrán ustedes Melocotón de Calanda con vino de Somontano? —interrumpe el camarero.

—Sí, quiero.

TRADICIÓN Y HOMENAJE (1º PREMIO ESTUDIANTES) (Lucía Urda)

Sopla el cierzo y hace un frío impropio del mes de abril. No me apetece salir de casa, pero me toca comprar la comida de hoy. A cambio, mi madre y mi hermana la prepararán, aunque necesitarán mi ayuda, como todos los años. Mi madre prefiere comprar en tiendas cercanas, así que voy al mercado central. Al menos la señora Milagros ya tendrá preparado el pedido de todos los años.

Cuando llego al mercado me recibe un olor a verduras frescas y jamón. Me dirijo al quinto puesto a la derecha del pasillo central, donde todos los años. Milagros me saluda y me entrega una bolsa. Yo le doy el dinero correspondiente y respondo con una sonrisa a su “que lo disfrutéis, recuerdos para todos”. Salgo del mercado cargada con la compra y me entristezco al ver que chispea. A él le encantaba la lluvia.

Llego a casa y dejo la bolsa en la cocina. Mi madre me da las gracias y alaba el género que vende la señora Milagros. “Así da gusto cocinar. ¡Mira qué pinta!”. Como todos los años, ayudo a mi hermana a pelar las patatas. Cuando está todo listo, ponemos la mesa y nos sentamos. Empiezo a comer y los recuerdos llegan de golpe. Pienso en todas las veces que he ido a comprar el ternasco y lo he preparado con mi familia, aunque ahora

IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

pido una ración menos. Como todos los años, encendemos una vela y ponemos una foto de mi padre.

Hace diez años que no está, pero cada 23 de abril, día de su tierra Aragón, sigue presente en el ternasco con patatas que tanto disfrutaba.

***IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES***

***IV CONCURSO DE MICRORRELATOS
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES***