

# De verano

**Graus** | La fiesta organizada por los empresarios cárnicos repartió 1.200 kilos de embutido, asado a la vez en una gran parrilla de 25 metros cuadrados. Se apuntaron un nuevo récord y ya van quince consecutivos

## La longaniza de las 10.000 raciones

**E**n 1975, Supertramp, la banda de música pop británica de gran éxito por entonces, acababa de sacar al mercado un disco titulado 'Crisis, What Crisis?'. Era el momento de la primera gran crisis del petróleo que puso contra las cuerdas a la economía del primer mundo y, en clave irónica, los Supertramp se hacían eco de los miedos y penurias de la gente.

Treinta y siete años después, en unas circunstancias económicas que hacen parecer a esa crisis precedente un simple fuego de artificio y con un notable bajón del turismo interior que afecta a toda España, la vigésimo primera edición de la Fiesta de la Longaniza celebrada ayer en Graus resultó inmune a este clima de desánimo, con miles de visitantes que fueron llegando poco a poco para disfrutar primero del mercado medieval, con más de 70 artesanos, y que en mayor medida respondieron a la convocatoria de la parrillada de longaniza más grande del mundo tras la elaboración del embutido a la vista del público.

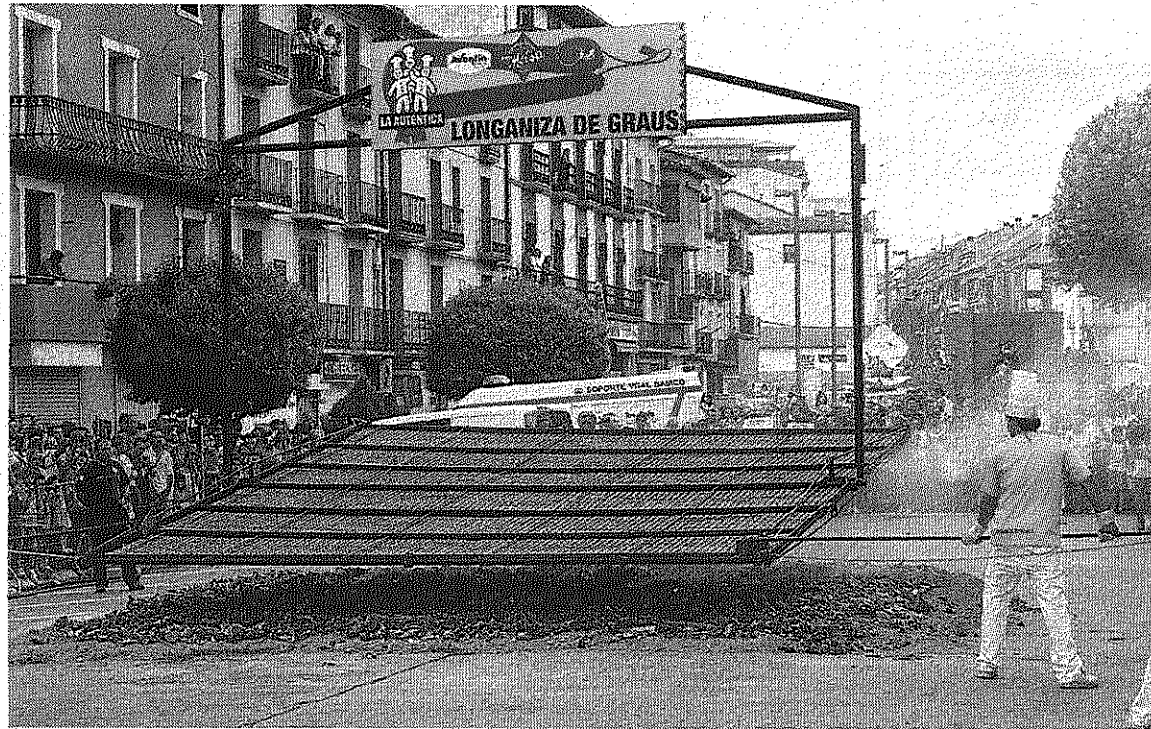
Como ocurre siempre con las cosas bien rodadas, el programa avanzó sin mayores sobresaltos hasta que llegó el momento culminante del día: la elaboración y posterior reparto de los 1.200 kilos de embutido asado en una sola vez sobre una parrilla de 25 metros cuadrados, renovando de paso, por decimoquinta ocasión consecutiva, ese récord Guinness que ostentan los fabricantes de longaniza grausinos (Melsa, Maella y Aventín) a la mayor longaniza del mundo en una sola pieza y la mayor parrillada.

A pesar de que en estos 21 años de historia de la fiesta han conseguido que quienes participan en ella logren una gran destreza en el manejo de útiles necesarios para fabricar y asar la longaniza de una pieza, el riesgo de que ocurra un no deseado accidente está siempre latente.

### El momento más delicado

El asado de la longaniza, tras el que los presentes disfrutaron de las generosas raciones del sabroso embutido (este año algo más de diez mil según las cuentas facilitadas por la organización), genera siempre una cierta tensión. Sobre una parrilla de 25 metros cuadrados, situada a unos dos metros por encima de unas brasas a unos 550 grados de temperatura se van asando lentamente los más de 1.200 kilos.

El problema principal que se plantea siempre en este momento es el de darle la vuelta al ingenio para que todo el embutido resulte asado por igual. Una grúa ayuda a que el proceso no acabe en un fiasco pero no está exento de riesgo y añade emoción a este singular festejo de exaltación del



El momento en el que se da vuelta a la gigantesca parrilla fue, un año más, el más emocionante. A. GAYÚBAR



Las voluntarias demostraron una gran destreza a la hora de elaborar los 1.200 kilos de embutido. A. G.

popular embutido, tan presente en la gastronomía aragonesa.

Como ya ocurriera el año pasado, el 'tastador' de la fiesta, en esta ocasión el empresario benasqués Carlos Barrabés, dio su visto bueno tras ser el primero en probar la longaniza una vez asada y considerar que era digna para su consumición por los miles de personas que esperaban anhelantes su dictamen. Barrabés confesó sentirse «muy honrado» con este papel que lleva implícito un compromiso de promoción y difusión de la longaniza grausina.

La Asociación de Fabricantes de Longaniza de Graus, con la colaboración del Ayuntamiento de la villa, la comarca de Ribagorza y la Asociación de Mujeres Santa Agueda, se encuentra detrás de la organización de esta fiesta de

exaltación de uno de los productos más característicos de la gastronomía altoaragonesa que este año, completando su oferta festiva, programó un novedoso taller de embutido para los más jóvenes que obtuvo una rotunda respuesta entre los niños.

### Secretos gastronómicos

Aunque la fiesta inició su andadura en 1992, fue cuatro años después, con la obtención del primero de los récords Guinness al mayor embutido, cuando trascendió del ámbito más próximo para convertirse en un festejo conocido en buena parte de España.

Desde entonces, se ha convertido en la auténtica enseña de un sector cárnico que en Graus da trabajo directo a más de 60 personas y que genera un centenar de

puestos de trabajo indirectos. Pero la exitosa campaña publicitaria que conlleva la fiesta no se aguantaría si el producto promocionado no respondiese. «Nuestras firmas atesoran una larga tradición en la elaboración de productos cárnicos», comentan los longanizeros grausinos.

La utilización de carne de hembras seleccionadas y el delicado embutido del mondongo picado y capolado en la tripa natural son unos de los secretos que se pueden contar. El otro, la correcta dosificación de carnes magras y grasas, de sal y de especias, pertenece a los arcanos de las diferentes firmas comerciales grausinas que hacen suyo el eslogan de esta edición de la fiesta de la longaniza: «Lo nuestro, lo auténtico».

ÁNGEL GAYÚBAR

### RELATO

Francisco Javier Aguirre

## La Montse

LLEGA siempre sola, alzando la cuchara izquierda de la pala en señal de saludo a la tarde y regalando su sonrisa al último sol que acaricia su espalda salpicada por sospechas de bruma. El Ebro. Tortosa. La Montse.

Ha partido de Benifallet, como tantas veces, a bordo de su piragua brillante de luz. Arriba al embarcadero con la energía derramada hacia dentro, con los ojos cantando melodías inspiradas por el agua, melodías que pronto trasladará al pentagrama.

Piragua en tierra, sobre el cemento crudo. Luego al aire. En el otro extremo, levantando la proa, su amigo Momba, diez años de frágiles brazos oscuros y mirada saltarina. Una conversación de pregunta y monosílabo. El niño lo entiende todo pero responde escuetamente, inseguro del lenguaje. Corre luego delante de la Montse liberando su cansancio. De pronto ella lo pierde de vista y sus piernas se vuelven más lentas.

Sensaciones profundas de comunión con la vida en cada viaje. El agua, la brisa, el sol, la fugaz visita de los pájaros, el verde clorofila de ribera que desintoxica los latidos del alma. Una avalancha de paz conectando con otros mundos internos a través del firmamento poroso del atardecer. La distancia reducida al pensamiento. Europa, Asia, África, América e incluso Oceanía bailando en los trinos que acompañan el parpadeo de los brazos.

Otra tarde. A lo lejos sueñan guiños de poniente sobre las almenas de la Suda, canta el vuelo de los vencejos entre los arbotantes de la catedral, sonríen las casas nobles dibujadas en el río. La Montse ha llegado a su portal, despierta al negrito y saluda a Yaraví con un gesto de la mano. La última ojeada a la calle, respirando aún la danza, le permite seguir la estela de Momba camino del piso antiguo donde su familia convive con otros dos. Algún día atenderá la demanda que gesticulan sus ojos cada vez que lo encuentra esperando pacientemente en el embarcadero.

Tiempo nuevo. Entre la espuma del aire que adormece la tarde se vislumbra el perfil de la piragua que llega. El punto de partida estuvo hoy en Xerta. La embarcación ocupa más centímetros de horizonte de lo habitual. Tal vez un espejismo acuático. No. Es un kayak biplaza. En la proa, una diminuta imagen oscura se esfuerza en remar al ritmo de la Montse, de la música. Es Momba.