

**RIMAUTO**  
OFERTA DEL MES : FIAT 500



AÑO: 2013  
MOTOR: 1.2 75CV  
PRECIO: 7500€  
TECHO PANORÁMICO - MANOS LIBRES - AIRE ACONDICIONADO

978 08 50 49 [www.rimauto.com](http://www.rimauto.com)

# La COMARCA

Redacción y Administración La Comarca: Plaza Paola Blasco. Edificio de la Radio. 44600 Alcañiz (Teruel). Tel: 978 834 567. Fax: 978 832 075. Web: [www.lacomarca.net](http://www.lacomarca.net). E-mail: [periodico@lacomarca.net](mailto:periodico@lacomarca.net). Suscripciones llamando al teléfono: 978 834567 o enviando un email a la dirección [buzon@lacomarca.net](mailto:buzon@lacomarca.net). Depósito legal: TE-449-87




Reservas 978 838 884

## BAJOARAGONESES POR EL MUNDO

# De Valderrobres, a los paddock europeos

El domingo a mediodía arrancará la carrera de Moto 2 en el Circuito Ricardo Tormo de Cheste y Álex Rins luchará por ser subcampeón. Mientras tanto, el ritmo entre bastidores no cesará. De hecho, Darío Arrufat llevará su propia lucha en el hospitality del Páginas Amarillas HP 40. El mismo cronómetro que marca la carrera, marca su trabajo. Es el cocinero del equipo, pieza clave, porque si los mecánicos se ocupan de las tripas de la máquina, él se ocupa de las del piloto y cuando acabe la carrera, el bufé deberá estar listo. No todo es gasolina en las venas.



Darío llegó al equipo de Sito Pons hace cuatro años. Recibió una llamada del IES Matarraña de Valderrobres, centro en el que estudió y al que solicitaron un cocinero para el GP de Aragón. Aceptó y una vez en Motorland, el cocinero titular le anunció su marcha y le propuso quedarse. «El reto era enorme pero no podía negarme a semejante oportunidad», cuenta. A partir de ahí, todo fue aprender. «Ahora ya sé cuántos pollos necesito para 25 personas pero cuando me vi ahí, ¡madre mía!», ríe antes de marchar a Valencia.

Aunque para las carreras de España multiplican personal, son tres en cocina para cubrir las doce carreras en Europa. Viajan en camión. Salen el domingo, el martes compran, el miércoles montan la carpa en el paddock de turno y el jueves comienza el



Darío junto al malogrado Luis Salom el año que compartieron en el equipo. I.C.

VALDERROBRES → MUNDIAL MOTO GP

## Darío Arrufat Jarque

► Edad: 24 años ► Ocupación: Cocinero en el equipo de Moto 2 Páginas Amarillas HP 40 ► Estudios: Grado Medio de Hostelería (IES Matarraña)

«La hostelería es muy bonita pero sacrificada y si alguien lo hace por hacer, sufrirá. Se trata de disfrutar y eso se logra si hay vocación»

lío con la llegada del resto del equipo. La compra se realiza en cada ciudad en la misma cadena de supermercados al por mayor. «Me tranquilizó porque ya me veía peleando con los idiomas en los mercados», bromea. Calcula todo lo que necesita para los 50 que son en 'la familia'. «Es producto fresco y debo ajustar porque no guardamos nada».

Darío se desenvuelve a la perfección y de todo aprende. «Trato con todo tipo de gente, de todos los países y maneras de ser», cuenta y destaca el buen ambiente entre equipos. A los pilotos también les ha tomado la medida. «Si sé que a Rins le gusta el salmón, compro porque sé que lo pedirá. Ellos me piden cosas sin problema», añade.

Pol Espargaró, Rabat, los Pons y Viñales han sido comensales. También Luis Salom, fallecido en junio. «Ese día lo vi y siempre saludaba porque compartimos mucho tiempo el año que estuvo en el equipo. Su muerte ha sido lo más duro». Huye de los fanatismos. De hecho, reconoce que no seguía las motos y que cuando llegó apenas les ponía cara a los pilotos. «Voy a trabajar. Si tengo la suerte de ver a algún piloto y poder visitar algo de una ciudad, perfecto, pero si no, yo a lo mío. Eso es anecdótico», aclara.

### Parte de la cantera del IES Matarraña

Reconoce que los estudios no eran lo suyo. Aunque sus amigos optaban por Automoción, él se dejó guiar. «Siempre tuve inquietud por la cocina y mi madre me animó a hacer lo que me gustaba», relata. En el IES Matarraña certificó que aquello iba a ser su vida. Enlazó con prácticas en el Hotel Goya de Zaragoza. Al terminar comenzó a trabajar en un cuatro estrellas de Arnes y seguidamente en La Torre del Visco antes de embarcarse en Moto GP. «Parte de la belleza de este trabajo está en la presión. En el nudo que te dice '¡venga, vamos!' y sacas el servicio», cuenta. Reflexiona acerca del 'boom' de cocineros. «Al final, esa presión y la propia exigencia hace la selección. Es un gremio sacrificado. Si no lo ves claro es mejor que cierras los ojos, reflexiones y si no te convence, busques otra cosa. Esto es vocación», concluye.

BEATRIZ SEVERINO

Crónica B | María Quílez (@mqilez)



## Llegan los íberos a Andorra

Andorra celebra este fin de semana su feria íbera. Es una cita joven, la octava, y ha crecido como la espuma. Tanto es así que más de 1.500 personas participan activamente en la fiesta y salen a la calle vestidos de la época. El éxito ha sido rotundo. De hecho, pocos conocían la palabra Lakerter antes de que bautizaran el evento con este nombre. Yo me enteré ayer mismo de que es una inscripción de una vasija íbera que apareció en el castelillo de Alloza. Me lo dijo Begoña Planas, la coordinadora de la feria, que se rodea de decenas de vecinos para programar un fin de semana digno de reseñar en el calendario autonómico. Dicho sea de paso que sin la labor de asociaciones, clanes y voluntarios, Lakerter no sería lo que es.

La implicación en la fiesta es tan generalizada que el pleno aprobó por unanimidad la semana pasada solicitar al Gobierno de Aragón declarar esta feria de Interés Turístico. Esta petición es uno de los pocos asuntos que en Andorra han salido adelante con el voto favorable de todos los grupos políticos en esta legislatura así que bien merece una respuesta afirmativa por parte del ejecutivo autonómico.

Confiemos en que la tramitación no encuentre trabas y que la declaración llegue pronto. Ahora, toca trabajar desde el consistorio en el resto de asuntos municipales. Veremos si son tan eficaces.

¡Comparte tu historia!: ¿Tienes amigos o familiares en el extranjero?, ¿eres tú el que vive fuera? Envíanos tu historia a [periodico@lacomarca.net](mailto:periodico@lacomarca.net) y contactaremos contigo



ALCAÑIZ CALANDA VALDERROBRES ANDORRA CASTELLOTE

construyendo nuestra comarca

[www.preteresa.com](http://www.preteresa.com)



**PRETERSA PRENAVISA**

PRETERSA-PRENAVISA  
Estructuras de Hormigón, S.L.U.  
Polígono Industrial Venta del Barro, s/n - 44511 La Puebla de Híjar (Teruel)  
Tel. 978 820 640 Fax: 978 821 679 - e-mail: [preteresa@preteresa.com](mailto:preteresa@preteresa.com)