

(Viene de la pág.8)

imposible acercarse a las primeras filas. Intentándolo, nos encontramos con dicha familia de Aguaviva, de lo cual nos alegramos mutuamente y comentamos la gran casualidad del hecho. Ante la perspectiva de que no íbamos a ver el encierro en directo, pero sí el ambiente, estuve a punto de irme a un bar y verlo por televisión. Pero me contuve, más que nada porque era prácticamente imposible moverte.

No fue un encierro peligroso y resultó sin contratiempos, no como el de hoy lunes, que ha sido extremadamente accidentado. Cuando se calmó todo, entramos en la plaza por donde entran los toros y los corredores, y subimos a las gradas a disfrutar un rato con las vaquillas. Una vez acabadas, bajamos a la arena y nos hicimos unas cuantas fotos. Todo eran comentarios por parte de los 8 que íbamos. Salimos por la "puerta grande" y a hacer de guías por el recorrido a Antonio, Fina, María y Pilar, que también estaban interesados en pisarlo, vivirlo y olerlo. Compramos el Diario de Navarra, los críos entraron en los corrales,

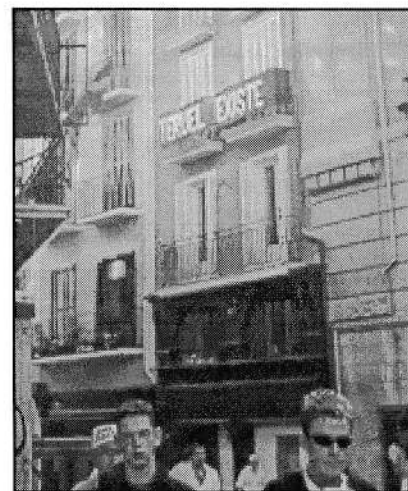
pero al Santo no le vimos. Por lo visto, en cuanto pasa el encierro quitan todo y no me extraña porque con el desmadre que hay, igual se lo lleva algún mozo de tragos.

Regresamos a la plaza y ya nos despedimos de nuestros paisanos, porque nosotros queríamos regresar pronto y ellos fueron a pasar el día. Vamos, que nuestro viaje podría haber sido "llegar y besar el Santo" si hubiera estado en su sitio.

El viaje de vuelta lo hicimos por Zaragoza. Esta zona ya la conocemos más, pero nos sorprendió gratamente ver campos de maíz por Bujaraloz y Candanos. Hacía tiempo que no pasaba por allí, pero no recuerdo haber visto nunca los Monegros tan verdes. ¡Lo que hace el riego por aspersión!

A media tarde llegamos a casa, cansado y con sueño. Nos duchamos y puse lavadoras, principalmente las zapatillas necesitaban un buen blanqueo. Leyendo más tarde el diario, Evaristo aún dijo: *-El periódico me huele a las calles de Pamplona.* Y es verdad, lo vamos a guardar de recuerdo de unas horas, pocas pero intensas

que disfrutamos con nuestros amigos los pamploneses y que pudimos comprobar que el cariño con los maños es mutuo. En televisión no se ve, pero en la calle Mercaderes hay una gran pancarta de cuadros lilas y negros con el lema de TERUEL EXISTE. Hicimos una foto para poder demostrarlo y también porque nos gustó mucho, no nos engañemos.



La Tienda del Maestrazgo

David Mestre Margelí

El día 15 de junio se puso en marcha una novedosa iniciativa, la Tienda del Maestrazgo, una web de comercio electrónico de los productos típicos del Maestrazgo promovida por el Centro para el Desarrollo del Maestrazgo y Alimentos Tradicionales del Maestrazgo S.L. y desarrollada íntegramente por el área informática del Centro para el Desarrollo, por la cual permitirá tener un amplio catálogo de productos accesible desde cualquier punto de España. Cualquier persona podrá tener a su alcance los productos del Maestrazgo, cosa que hasta ahora eran prácticamente imposible de encontrar todos juntos, incluso en la misma comarca.

Esta iniciativa está enmarcada dentro del proyecto Duende, que pretende apoyar el conocimiento y desarrollo de las Nuevas Tecnologías en el Maestrazgo para superar el aislamiento.

Para comenzar se ha puesto en la red una serie de 30 productos agroalimentarios como son la cecina del Maestrazgo, jamón Denominación de Origen de Teruel y jamón del Maestrazgo, embutidos tradicionales y de caza, queso de Tronchón, conservas en aceite de oliva, repostería tradicional... La principal característica de los productos es su calidad. Todos los productos que actualmente están en la red tienen la distinción de la "C" de Calidad del Gobierno de Aragón. Este *label* indica que el producto ha pasado unos severos controles de calidad durante toda la fase de transformación. En próximas fechas también se podrán encontrar en la Tienda artesanía (cerámica, cuero y madera) y una serie de publicaciones relacionadas con el Parque Cultural del Maestrazgo.

Realizar una compra es muy sencillo, solamente hay que conectarse a Internet, teclear la dirección en un navegador (<http://tienda.maestrazgo.org>), elegir los productos que deseamos, rellenar formulario con los datos personales, dirección de envío, y el último paso, ya es el pago mediante tarjeta de crédito. Una vez realizados

estos pasos, en menos de 48 horas tenemos la compra en casa lista para servir. El pago con tarjeta se realiza mediante servidor seguro, donde se encriptan los datos de la tarjeta y se envían directamente al servidor de la entidad bancaria que gestiona todos los pagos. Hoy en día la red ya ofrece un nivel de seguridad mayor al que se puede tener en el comercio tradicional en la misma operación con tarjeta de crédito.

Otro punto importante en las transacciones de comercio electrónico son los gastos de envío. En la Tienda del Maestrazgo, hemos tomado la determinación de ir reduciendo el porcentaje de gastos de envío en función del peso de los productos comprados. En el supuesto más caro, son aproximadamente 1300 pesetas para cualquier punto de España. A partir de 15 kilos de compra, estos son gratis.

Por ahora, durante el primer mes de andadura de La Tienda, el resultado es muy esperanzador por el número de pedidos recibidos. Nos han llegado pedidos de lugares insospechados, por ejemplo el primer pedido que nos realizaron lo hicieron desde Burdeos (Francia), aunque el paquete se entregaba en Segovia. El pedido más extraño fue otro que nos realizaron desde Tokio (Japón) para que lo entregáramos en Málaga. Por lo demás se han realizado pedidos prácticamente todas las comunidades en España, siendo de Madrid y Cataluña donde más demanda se ha tenido.

El proyecto ha tenido bastante repercusión tanto a nivel nacional como internacional. A nivel nacional han sido diferentes los medios de comunicación que han tratado la idea (Ciberp@is, CNN+, Herald de Aragón, ABC, La Prensa de la Tierra Baja, etc) y a nivel internacional, una emisora de radio y otra de televisión (las dos de la cadena ARD) se interesaron por el proyecto y vinieron a grabar ambos reportajes.