



# Valonga, un espacio para rendir culto a la gastronomía

## La finca, exhibe sus huellas históricas y sus producciones cerealistas, aceite, vino, nueces y cerveza

En cierta ocasión, le preguntaron al gran poeta catalán Josep Plá qué significaba para él la gastronomía. “Gastronomía es el paisaje en el puchero”, contestó. Cocinar con los alimentos que nacen en la tierra cercana, que transmiten las características de su suelo y de su clima, convierten la comida en un rito y en una expresión cultural.

Es lo que ha hecho la familia Ferrer en su finca Valonga. Un espacio de cultura gastronómica que cuenta con todos los alicientes para dedicarle una escapada o un día de excursión y aprendizaje. En el municipio oscense de Belver de Cinca, asentada en la margen izquierda del Río Cinca, el visitante podrá extasiarse con el paisaje natural, el arte, la historia, vivir las tradiciones, participar en faenas agrícolas y en actividades agrarias, visitar una bodega y, por supuesto, degustar y adquirir en la tienda de la finca todos los productos que en ella nacen y se elaboran.



La familia propietaria organiza visitas guiadas, eventos de empresas, visitas escolares, con juegos enogastrotómicos para niños (talleres de aromas, catas de mostos, etc.) y reuniones de empresa.

### La historia

Valonga es una finca de carácter integral que viene siendo gestionada desde 1931 por tres generaciones de la misma familia. Históricamente perteneció a los señores altoaragoneses adscritos a la Orden del Temple hasta que, en el siglo XI, Pedro II el Católico la cedió a la Orden. Cuando en el siglo XIV el Temple entra en decadencia, el territorio donde se encuentra la finca pasó a formar parte de la Orden hospitalaria de San Juan de Jerusalén.

La finca conserva entre sus lindes vestigios de siglos y huellas de su historia. Entre ellas destaca la ermita dedicada a Nuestra Señora de las Mercedes, de principios de siglo pasado.

En el mismo recinto de la finca se puede visitar la escuela-museo, que funcionó interrumidamente desde los años 1944 hasta 1964 y que, como escuela nacional, acogía a todos los niños tanto vecinos como de los alrededores, hasta su clausura. Actualmente, la escuela situada en el mismo lugar de sus inicios, conserva los libros, mapas, láminas y mobiliario

que se utilizaba durante su funcionamiento.

En la finca también puede visitarse una colección de tractores y aperos antiguos de labranza, así como un conjunto de objetos enológicos antiguos. También cuenta con un pequeño núcleo zoológico, con cisnes, emús, cigüeñas y patos.

### Los cambios

Bajo la propiedad de la familia Ferrer, Valonga ha pasado de ser una finca de producción casi exclusivamente cerealista, a ser en la actualidad una empresa agroalimentaria familiar, diversificando producciones e introduciendo nuevos cultivos perfectamente adaptados a las características de sus suelos.

Cada década, la familia ha hecho transformaciones en sus cultivos y en su orientación agraria. En los años 80 del siglo pasado replantaron el viñedo y renovaron la bodega inicial. Eso les permitió elaborar desde 1987 sus excelentes vinos.

En la década de los 90 plantaron olivos y comenzaron a comercializar su propio aceite, todo el de la variedad arbequina. El aceite se extrae el mismo día de la recolección, mediante una presión en frío lo que permite que el zumo de la oliva se muestre con sus aromas y sabores genuinos.



## Vinos y bodega

Donde Valonga consiguió una gran notoriedad y fama fue con sus viñedos y sus vinos. Desde 1930, las viñas forman parte de su paisaje pero el salto decisivo fue cuando en los años 80 replantaron de nuevo los viñedos en los que cultivan las variedades Tempranillo, Garnacha, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Graciano y Chardonnay.

Las instalaciones de elaboración se han renovado y actualizado hasta conseguir una moderna bodega y un am-

bicioso proyecto vinícola con las ideas y los conceptos claros. Valonga es hoy una bodega familiar independiente, que elabora vinos con mino y ánimo innovador. Sus vinos son equilibrados, con una personalidad acusada.

La bodega se puede visitar en las rutas que ha organizado la familia Ferrer. Está ubicada en el centro de la plantación, consta de modernas naves de elaboración que albergan 60 depósitos de acero inoxidable. La nave de barricas cuenta con 300 toneladas de roble americano y francés que reciben lentamente el vino. El período

de envejecimiento en barrica varía según la evolución de los vinos.

## El restaurante

Valonga contaba desde 1950 con una fonda abierta al público. Hoy, la familia Ferrer ha remodelado la antigua fonda ampliando su espacio interior, renovando totalmente la cocina y otras dependencias y transformándolo en el Bar-Restaurante Envero de Valonga, con terraza exterior y zona ajardinada y con servicio de comidas para grupos y caterings.

## Lo Último: Nueces y Cerveza



Dos nuevos productos se han unido al repertorio del complejo espacial de Valonga: las nueces y la cerveza.

En 2003 comenzaron la plantación de nogales que hoy ocupan algo más de 80 hectáreas de la finca, aunque aún no han entrado todas en producción. El año pasado, Valonga comercializó 110.000 kilos de excelentes nueces. La nuez en cáscara se vende en sacos y la nuez en grano se envasa en bolsas al vacío con destino a la hostelería y a otros consumidores finales.

La recolección se hace mediante vibración del árbol. Los frutos recogidos se llevan a la planta de procesado existente en la misma

finca y que está situada a escasos metros de la plantación para evitar cualquier tipo de alteración en el fruto. El proceso que comienza con el descascarillado y sigue con el secado.

Al lado de la bodega donde se elaboran los excelentes vinos, hace cinco años, otro integrante de la familia, enólogo, creó una pequeña cervecería artesana que ha ido aumentando paulatinamente su producción, exportando parte de la misma. La cerveza artesanal que se elabora en Valonga lleva el nombre de "Gisberga", la primera reina de Aragón, esposa de Ramiro I. Para su elaboración, se emplea cereal de la zona y agua del Pirineo Aragonés. El resultado es una cerveza sorprendente, compleja, fresca y fácil de degustar.

### Bodegas Valonga

Monte Valonga s/n. 22533 Belver de Cinca (Huesca)  
T. (+34) 974 435 127. F. (+34) 974 339 101  
bodegas@valonga.com - www.valonga.com

