



Festa 2012
"Petrer, todo un manjar"



M. R. S.



Festa 2012
"Petrer, todo un manjar"

M.R.S.

Les nostres festes

La nostra Mare de Déu

Pascual Díaz Amat
Alcalde de Petrer



Cuando todavía permanece en nuestra retina las primeras fotografías del planeta Marte, enviadas por el “Curiosity”, las imágenes de las retransmisiones deportivas de los juegos olímpicos y paralímpicos, y el recuerdo de un verano especialmente caluroso y seco, llegan, como cada año, las fiestas de octubre en honor de nuestra patrona la Virgen del Remedio. La llegada de nuestras queridas fiestas patronales, son también un buen momento para reflexionar en voz alta sobre el año transcurrido, y las esperanzas puestas en el futuro. Un año que se ha caracterizado por la necesidad de ser comedidos en el gasto y de gestionar con austeridad y la máxima responsabilidad el dinero de todos, priorizando el gasto en aquellas áreas de mayor repercusión social, como son los Servicios Sociales o la escuela taller de “Les escoles”, un taller que contribuye a la creación de puestos de trabajo y a la mejora de la cualificación profesional de muchas personas. Como decía, un año en el que hemos desarrollado medidas llenas de sentido común, como son, el plan de ahorro energético y la renegociación de los contratos a la baja que mantenemos con empresas externas. Medidas que han supuesto ahorrar miles de euros a las arcas del ayuntamiento y que han ido dirigidas a intentar mantener el equilibrio económico municipal. Siguiendo la línea marcada de austeridad y altorro, también hemos limitado lo accesorio, lo secundario y lo prescindible, con el fin de conservar lo esencial y fundamental.

Ahora más que nunca son tiempos donde todos los que tenemos compromisos públicos, tenemos igualmente el deber y la responsabilidad de arrimar el hombro, de trabajar unidos y de obrar con decisión, precaución y buen juicio. Petrer ha sido siempre un pueblo que ha sabido salir adelante, adaptándose a cada situación, y superando barreras y dificultades, que ahora también superaremos.

Pero estamos en tiempo de fiesta, y como dicta la tradición, la fiesta es sinónimo de reencuentro, de bullicio, de participación, de vuelta a casa, de visitar rincones de nuestro pueblo, de recuerdos, de romper con la rutina para entregarnos a nuestras costumbres y cuidar las tradiciones. La fiesta, es una manifestación socio-cultural que debemos cuidar, porque se hereda de generación en generación y nos identifica en lo personal y en lo colectivo, creando un vínculo que nos une como pueblo y que está por encima de las dificultades.

Por ello, solo me resta desear a todos los vecinos lo mejor en estos días festivos en los que enlazamos la festividad local con la autonómica y nacional, en una semana llena de buenos momentos, donde se entremezclan los actos cívicos, lúdicos, culturales y religiosos, y que pese a su modesto coste, serán sin duda del agrado de todos.

Espero y deseo que estos días festivos que se acercan, sirvan para disfrutar de los actos programados, y que ellos hagan de Petrer un punto de encuentro para la fraternidad vecinal, la ilusión y la alegría, y un espacio para compartir con familiares, amigos y vecinos muchos momentos felices.

¡ FELICES FIESTAS A TODOS !
¡ VIVA LA VIRGEN DEL REMEDIO !
Y ¡ VIVA PETRER !

Quan encara continuen en la nostra retina les primeres fotografies del planeta Mart, enviades pel "Curiosity", les imatges de les retransmissions esportives dels jocs olímpics i paralímpics, i el record d'un estiu especialment calorós i sec, arriben, com cada any, les festes d'octubre en honor de la nostra patrona, la Mare de Déu del Remei.

L'arribada de les nostres volgudes festes patronals és també un bon moment per a reflexionar en veu alta sobre l'any transcorregut, i les esperances posades en el futur. Un any que s'ha caracteritzat per la necessitat de ser moderats en el gasto i de gestionar amb austeritat i la màxima responsabilitat els diners de tots, prioritant el gasto en aquelles àrees de major repercussió social, com són els Servicis Socials o l'escola taller de "Les escoles", un taller que contribuïx a la creació de llocs de treball i a la millora de la qualificació professional de moltes persones. Com deia, un any en què hem desenvolupat mesures plenes de sentit comú, com són el pla d'estalvi energètic i la renegociació dels contractes a la baixa que mantenim amb empreses externes. Mesures que han suposat estalviar milers d'euros a les arques de l'ajuntament i que han anat dirigides a intentar mantenir l'equilibri econòmic municipal. Seguint la línia marcada d'austeritat i estalvi, també hem limitat l'accessori, el secundari i el prescindible, a fi de conservar l'essencial i fonamental.

Ara més que mai són temps on tots els que tenim compromisos públics tenim el deure i la responsabilitat de posar el muscle, de treballar units i d'obrar amb decisió, precaució i bon juí. Petrer ha sigut sempre un poble que ha sabut eixir avant, adaptant-se a cada situació i superant barreres i dificultats, que ara també superarem.

Però estem en temps de festa, i com dicta la tradició, la festa és sinònim de retrobament, de sarau, de participació, de tornada a casa, de visitar racons del nostre poble, de records, de trencar amb la rutina per a entregar-nos als nostres costums i cuidar les tradicions. La festa és una manifestació sociocultural que hem de cuidar, perquè s'hereta de generació en generació i ens identifica en el personal i en el col·lectiu, creant un vincle que ens unix com a poble i que està per damunt de les dificultats.

Per això, només em resta desitjar a tots els veïns el millor en estos dies festius en què enllacem la festivitat local amb l'autonòmica i nacional, en una setmana plena de bons moments, en què s'entremesclen els actes cívics, lúdics, culturals i religiosos, i que a pesar del seu modest cost, seran sens dubte del grat de tots.

Espere i desitge que estos dies festius que s'acosten serviquen per a disfrutar dels actes programats, i que ells facen de Petrer un punt de trobada per a la fraternitat veïnal, la il·lusió i l'alegria, i un espai per a compartir amb familiars, amics i veïns molts moments feliços.

**BONES FESTES A TOTS !
VISCA LA MARE DE DEU DEL REMEI!
I VISCA PETRER!**

Siempre estás presente



Soy un enamorado de escribir artículos, para revistas, programas, aniversarios, etc. y, sobre todo, para las fiestas del pueblo. Aquí, en Petrer, lo hago con ocasión de las fiestas en honor al Santísimo Cristo, a San Bonifacio y a Ntra. Sra. del Remedio. Me encanta hacerlo, me gusta y me interesa.

En este momento nos encontramos ante las fiestas a nuestra Patrona, la Mare de Deu del Remei, por tantos y tantos años presidiendo a nuestro pueblo, que no la olvida sino todo lo contrario, que la recuerda, la eleva y ensalza, la hace presente en nuestra realidad concreta.

Nuestra vida está llena de vivencias dolorosas y sufrientes, de problemas personales y familiares, enfermedad, soledad, paro total, escasez económica para atender las muchas y variadas necesidades propias o ajenas que nos afectan y nos sobrecogen, nos amargan y entristecen.

Pero también es verdad que, en nuestras vidas, hay gozos, alegrías, regocijos, consuelos, satisfacciones, y tanto éstas como aquellas se las presentamos a “la Madre” y le decimos que las tenga presentes y que vea qué es lo que procede en cada momento. Que nos cuide y proteja, que nos atienda y acoja, que nos escuche y favorezca.

Ésta es la mejor oración y conversación que ponemos a sus pies. Es la oración y conversación de la realidad de nuestras vidas, de nuestros aciertos y desaciertos, de nuestras dificulta-

des y facilidades. De esta forma, la Madre de Dios se goza y complace viendo nuestras situaciones reales, tocando y palpando todas nuestras esencias vitales. A Ella, no cabe duda, le agrada esta manera de hablarnos y tratarnos porque nos ve cómo somos y cómo estamos.

Ella, la Virgen del Remedio, no es ajena a nuestras cosas y, por otra parte, nosotros no nos acercamos a Ella si no es contándole nuestra vida tal como es, con total claridad, transparencia, soltura y libertad, con elegancia y finura. A Ella le agrada este modo nuestro de ser y a nosotros nos agrada hablar con María así, abiertamente.

Pero no queremos dejar de hablar contigo “Madre” sin pedirte que mires a todos tus hijos e hijas, especialmente a aquellos que están más débiles porque les falta el trabajo, porque hay enfermedad o debilidad, porque apenas les llegan los recursos materiales y lo pasan mal, muy mal, porque carecen de lo imprescindible y sufren y padecen. Queremos recordarte a quienes no les falta nada material pero están vacíos en su interior, a quienes están plenos y saciados de bienes perecederos pero les falta llenar su espíritu de aquella “gracia” que mana de tu corazón de “Madre.”

Gracias, porque hemos hablado con gozo y alegría contigo y nos hemos quedado a gusto, contentos y satisfechos, aún a sabiendas de que poco es lo que te hemos dicho.

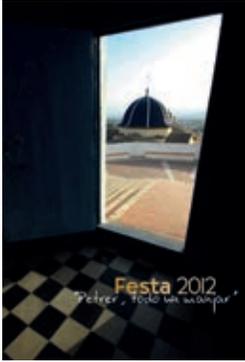
Seguiremos hablando en otra ocasión. Adiós, “Madre, María del Remedio”.

Antonio Rocamora Sánchez
Párroco de San Bartolomé, Apóstol



M. R. S.

Editorial



Ya está aquí *Festa*. Ya llega la patrona de Petrer a mirar por su pueblo y cuidarlo otro año más. Y esta publicación es anuncio de unos días que, con mayor o menor pasión, volverán a traer momentos de reunión, de petición, ruego, espera, descanso y variedad de emociones, celebraciones y brindis.

Hemos querido abrir una especie de ciclo porque, si impresionante es Petrer, *Todo un paisaje* (subtítulo de la revista el año pasado), no lo es menos como *Todo un manjar*, nombre que hemos dado a la edición de 2012. En esta ocasión decidimos que el monográfico se centrara en la cultura gastronómica de Petrer. Posiblemente nuestra localidad es una de las más ricas del entorno en esta oferta turística, económica y cultural, presente siempre en cualquier iniciativa social.

Desde las partidas que dan la bienvenida o saludan al viajero que llega por la autovía, introduciéndonos en nuestro magnífico núcleo urbano o buscando con deseo los parajes, nos encontramos con lugares que, sinceramente, creemos que ya eran merecedores, más que de un homenaje, de un reconocimiento.

No es un recetario al uso, qué va. Pero de serlo, contaría con varias estrellas o tenedores. Clásica, popular, creativa, con hospedaje, de paso o con excursiones, la cocina de Petrer ha contribuido a recuperar patrimonio local, a crear empleo y nuevos maestros, a mantener la unión de familias y generaciones, y a dar vida a nuestro espacio general de convivencia.

Creímos desde el primer momento que había aquí otra maravilla, más allá de la rutina del microondas. Y aunque “para gustos los colores”, vean, lean y caten ustedes mismos. Es tan interesante conocer qué comían y qué recipientes utilizaban nuestros vecinos de hace cuatro siglos como, a pesar de la evolución técnica, comprobar sobre el terreno que la esencia sigue regando nuestros huertos, esos que sirven tanto de proveedores como de guardianes del saber de un pueblo, de una ciudad, como es Petrer.

Quiénes son, cómo era su local, finca o casa de toda la vida, cómo se mantienen, qué ofrecen o qué representan para el recuerdo de estudiantes, graduados, amigos, quintos, solteros, casados, trabajadores, familias enteras ... estos lugares de Petrer, aunque como se suele apuntar, “no están todos los que son ...”.

Son tantos que hicimos una preselección. Y muchos no han podido, o no han querido atender a esta invitación, si bien estos establecimientos de la villa siguen siendo imprescindibles, tanto por su labor en el sector gastronómico como en el social, paisajístico, académico, cultural y, por supuesto, lúdico y festivo.

Como segundo plato, *Festa* ha querido recoger otras propuestas de Petrer y su comarca. Se han elaborado recetas con ingredientes como la historia local, la sanidad, la industria, la literatura, las Fiestas Mayores en honor a la Virgen o el doble centenario del nacimiento de grandes intelectuales, a los que hemos dedicado un lugar muy especial.

Disfruten con ganas del capricho fotográfico que les ofrece *Festa*. Cien por cien elaboración casera: recurrimos a Mario Requena, una persona con un toque muy especial, tanto por su forma de saltar la imagen como por su entrega, servida en raciones o amplias tapas ilustrativas que les van a sorprender, con un recorrido fácil en el que van a sentir la sustancia de Petrer y van a querer ir a probar.

Hay trabajos reivindicativos, cariñosos, emotivos ... sin aditivos ni edulcorantes. Hemos disfrutado de otro verano especial, de nuevo sin chiringuito, a pesar de la subida de grados. Pero lo hemos logrado, sin empacho. Gracias, Pascual Díaz y José Miguel Payá, por creer en este menú y en nosotros, cerca de ¡70 personas! que han querido participar en esta “ollica”. Gracias, José Cano, creativo cocinero-compañero de páginas, mesa y teclado.

Ojalá en estos días que llegan y siempre, sepamos convertir la sencilla base de la vida en una concentración de sabores, que proporcione intensidad de felicidad a todos.

Dirección y coordinación: Víctor Santos Rodríguez ■ Portada y secciones: Mario Requena Soro ■ Fotografías e ilustraciones: Mario Requena Soro, Francisco García Sanjuán, Heliodoro Corbí, Pedro Civera, Kike García, *El Carrer*, otras publicaciones y materiales aportados por autores de los trabajos.
 Corrección de textos: Dirección de *Festa*. Concejalías de Cultura y de Normalización Lingüística ■ Edita: Concejalía de Cultura y Patrimonio. Ayuntamiento de Petrer ■ Diseño y maquetación: Metaphora. José Cano Poveda ■ Impresión: Gráficas Azorín.
 Depósito legal: A 597-2012 ■ Tirada: 1.000 ejemplares ■ La dirección de *Festa* no se responsabiliza de datos y opiniones de los autores.



H. R. S.

Índice



10 Nuestra Fiesta

- 12** La imaginaria imagen del Apóstol San Bartolomé. Vicente Poveda López
- 14** La devoción del Remedio en la provincia de Alicante. Alberto Montesinos Villaplana
- 20** A la Virgen del Remedio. Marisol Puche - M. Carmen Hollá - Angelina Jiménez
- 21** Petrer y sus ermitas. Antonio Lozano Baidés
- 22** Orden de festejos Fiestas de Octubre 2012
- 30** III Concurso de Fotografía Digital Fiestas Patronales 2011. Pedro A. Vera Payá

34 Todo un manjar

- 36** Alimentos, recetas y vajilla romana de villa Petraria. Fernando E. Tendero Fernández
- 42** Objetos de la vida cotidiana y hábitos de alimentación, siglos XV-XIX. Concepción Navarro Poveda
- 48** Petrer en el segle XVII: Una gastronomía de subsistència. Brauli Montoya Abat
- 50** Alimentación en los ejercitos durante la Guerra de Sucesión Española en Petrer. Israel Ángel Castillo García
- 54** L'1 de maig en el "Pla del Pito". Inma y Reme Hillá Poveda
- 58** Si al monte vas, lo que lleves comerás. Juan Manuel Maestre Carbonell
- 62** Plantas silvestres comestibles en Petrer. Antonio Belda Antolí
- 66** Ollica en un lecho de estrellas. Davia-Santos
- 68** Alimentos en el arte. Alicia Pastor Hira
- 74** Desestructurem la fassigura. Álvaro Rico, un petrerí aprendiendo de los grandes cocineros. Savina Asins Velis
- 76** Desde el Derrocat al Naranco. Javier Poveda Dols
- 78** Hui, al Corco, de cullera. Marcial Pérez Bernabé
- 82** Sucre pone al punto la vida del centro urbano. Victor Santos Rodríguez
- 90** Buenos Aires, desde una barra a un mirador. Rodrigo Rivera López
- 94** Restaurante Molino La Reja. 40 aniversario.
- 98** El Ginebre. Cocina mediterránea en un entorno natural. Patricia Navarro Díaz
- 106** La Sirena Restaurante. Mari Carmen Vélez
- 108** Indalo, símbolo de la gastronomía en Petrer. Antonio, Juan Alfonso y Encarni Arenas Parreño
- 110** Restaurante y casa rural La Esperanza de Caprala, un ambiente especial. Gabriel Segura Herrero
- 114** 3 Recetas. Eufemia Payá - Francisco Manuel Escribá
- 116** Petrer, todo un manjar. Mario Requena Soro

132 Un siglo de Petrer

- 134** Enrique Amat. Los amores del poeta. Vicente Poveda López
- 150** Gabriel Poveda Rico, cien años. Victor Santos Rodríguez
- 152** Gabriel Poveda Rico, el artista infatigable. M. Carmen Rico Navarro





156 Historia

- 158** Vicente Amat Furió (1857-1943). Enrique Hira-Perceval Verdú - H. Rico Navarro
- 172** Una descripción de la expulsión de los moriscos. Hignel Ángel Guill Ortega - H. Rico Navarro
- 182** La historia cautiva: Los moriscos de Villarubia de los Ojos. Francisco Hãñez Hiesta
- 186** Los baños árabes o el hamman de Petrer. Hignel Ángel Guill Ortega
- 192** La lepra en Petrer. Roberto Valero Serrano



194 Sociedad

- 196** De vuelta a las viejas miserias. Francisco Hãñez Hiesta
- 200** L'Ateneu. Fent cultura, malgrat "l'entrebanc". Ateneu Cultural Republicà
- 204** Justicia ambiental d'alta tensió a Petrer. Tomás Pérez Medina - José Ramón Navarro Aracil



208 Literatura y música

- 210** La mariposa cutiva. Hari Cruz Pérez Ycardo
- 212** En una noche de esas... Verónica Martínez Amat
- 215** No estoy loca / La casa plateada. Haruja Ycardo
- 216** Paisatges de Valor, paisatges de Petrer. Vicent Brotons Rico



222 La Entrevista

- 224** El mago de la luz. Vicente Olmos Navarro
- 226** Mario Requena Soro o el mago de la luz. José Gil



230 La Palabra

- 232** Premio María Remedios Guillén. Cuentamontes
- 234** XIV Premio de poesía Paco Mollá 2010. Juan Ramón García Azorín
- 236** Reseñas



260 La Imagen

- 262** Historias visuales de Petrer, la imagen de un pueblo. Pepa Andreu Díaz
- 266** XVII Concurso nacional Fotopetrer 2012. Pedro Ruiz de la Rosa



272 Otro año más

- 274** Anuario. Héctor Navarro Guillén



M. R. S.

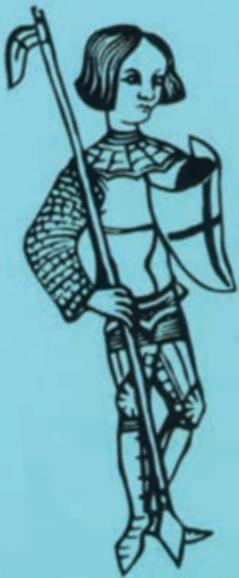
NUES TRA FIESTA



La imaginaria imagen del Apóstol San Bartolomé

Vicente Poveda López

Bajo un tenue sol cuya luz acaricia una recoleta población recostada en la suave pendiente de una colina que mira hacia occidente se halla el histórico municipio de Kefer Qanna, pueblo que fue conocido como Caná de Galilea, donde Jesús de Nazaret, según algunos observadores, acudió a la boda de Bartolomé, consumando su primer milagro al convertir el agua en vino. La tradición ubica la localidad a unos ocho kilómetros de Nazaret.



CAMINS D'ART
ALCOI 2011

El hogar natalicio del Apóstol.

El municipio, en la actualidad, sobrepasa los ocho mil habitantes, de los cuales entorno a cien familias son cristianas y el resto musulmanes. Las excavaciones arqueológicas han sacado a la luz, en este mismo lugar, construcciones de sinagogas y de oratorios desde el siglo IV. Cerca del complejo arqueológico cristiano, a escasos cien me-

tros, bajo tierra, se conservan los restos de la casa donde nació San Bartolomé. Los islámicos construyeron en las inme-

diaciones una mezquita. Los franciscanos, cinco años después de su llegada a Caná, y a través de las gestiones del padre austriaco Egidio Geissler, adquirieron las ruinas en el año 1880. El padre Geissler hizo construir, sobre los restos que se conservaban de la casa natalicia del apóstol, una cripta o capilla. La iglesia erigida entre 1897 y 1905 conmemora el milagro de la Boda. Los sarracenos obstaculizaron en varias ocasiones su construcción, por lo que los franciscanos habilitaron en los alrededores del templo de San Bartolomé un cementerio cristiano. De esta forma renunciaron a convertir la iglesia en mezquita.

Casa de S. Natanael Bartolomé Apóstol. La fachada de la iglesia reproduce, a pequeña escala, la catedral de Salzburgo (Austria). La edificación finaliza con una cruz entrelazada con el escudo de la Custodia de Tierra Santa. En la parte inferior, donde se encuentra el signo cristiano, aparece en horizontal la inscripción: *Domus S. Nathanaelis Bartholomaei Apostoli*. El interior de la iglesia es de simplicidad ornamental, aunque la estancia se encuentra presidida por un altar de mármol en tonalidades blancas, adornado en la parte central por un precioso relieve de mármol blanco con la escena del encuentro de Jesús con Bartolomé. El altar fue un regalo del Comisariado de Tierra Santa en París. Por encima del altar cuelga en la pared un cuadro bellissimo del siglo XIX de gran tamaño. En la parte izquierda superior del lienzo, sentado en su trono y rodeado de los consejeros, se halla el rey Astiages que, con su báculo de mando, ordena el desollamiento del mártir. En la parte inferior del cuadro figura San Bartolomé con cabello y barba canosa, abatido y de rodillas, instante en que los verdugos, cuchillo en mano, le despojan de su manto rojo para adivinar el comienzo del martirio. La mirada del mártir se dirige a la parte alta, a la derecha de la pintura, donde se encuentra un ángel entre nubes exponiendo la palma, signo de la victoria a la que está llamado con su muerte.

El arte de la Contrarreforma. En España e Italia el arte barroco se puso al servicio de la Contrarreforma, con bocetos que exaltan a santos y mártires. Este es el caso del pintor de Xàtiva José de Ribera (1591-1652), hijo y nieto de zapateros, conocido por su corta estatura como "lo Spagnoletto", que partió con diecisiete años hacia Roma y Nápoles para seguir las huellas del dramático Caravaggio y, con el tiempo, hizo suyo este estilo, dotándolo de una impronta muy personal con notables efectos naturalistas y una veracidad encomiable. De esta etapa son los cuadros religiosos de interpretación profética y de visión virtuosa como "San Jerónimo" (1626; Ermitage, San Petersburgo) y "San Sebastian, curado por las santas mujeres" (1628; Ermitage). Durante estos años empieza su etapa de madurez. Según los investigadores, su paleta comienza a ser más luminosa con tonos suaves venecianos. Uno de estos primeros cuadros es "El Martirio de San Bartolomé" (1630; Museo del Prado) cuya escena principal es el martirio del apóstol sobre un poste de madera y un madero horizontal en donde le atan las manos.

Camins d'Art. La Exposición "Camins d'Art", desde marzo 2011 hasta enero de 2012 tenía como sede la iglesia de Santa María, en Alcoi. Dicha exposición, como las anteriores celebradas desde 1999 en Valencia, Castelló, Alicante, Orihuela y



Cuadro de gran tamaño del siglo XIX donde se representa el martirio de San Bartolomé.

“**San Bartolomé con cabello y barba canosa, abatido y de rodillas, instante en que los verdugos, cuchillo en mano, le despojan de su manto rojo.**”

”

Casa donde nació el Apóstol San Bartolomé.



Segorbe, han sido promovidas y organizadas por la Fundación “La Llum de les Imatges”, a la que pertenecen la Generalitat Valenciana y los obispos de las tres sedes valencianas, entre otras instituciones públicas y privadas. En esta edición, el tema central ha sido las devociones y patronazgos en la comarca de l’ Alcoià-Comptat. Fueron seleccionadas cuatro piezas del patrimonio de la localidad alicantina Camp de Mirra de las que destacamos dos por su particular interés:

1º. El lienzo con San Bartolomé, Santiago el Mayor y San Juan Bautista, de finales del siglo XVII, de escuela valenciana. El lienzo, de 2,80 x 2,18 metros, fue localizado en 1970 en los desvanes de la parroquia, siendo restaurado en 1983 por la Diputación de Castelló.

2º. La pintura de San Bartolomé con el típico manto en rojo, del siglo XVIII, que como lienzo-bocaporte cubría la imagen del patrono en el retablo del altar mayor. La pintura fue restaurada en 1976 por el pintor mirrense Francisco Calabuig.

La revista “Academia” de Madrid le dedica una separata a Petrer. Es una publicación editada por la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando en Madrid. Una de las primeras ediciones de 1989 anexa una separata dedicada íntegramente a la Iglesia Parroquial de San Bartolomé de Petrer. Su contenido es un profuso estudio sobre el edificio religioso, de arquitectura academicista, durante la época de Carlos III. La arquitectura valenciana del último tercio del siglo XVIII construye o reconstruye la Iglesia de San Bartolomé, de Petrer, la de Santa Ana, de Elda, destruida en 1936, la de Sant Vicent,

en Sot y el altar tabernáculo de la colegiata de Xàtiva. El autor de la interesante investigación sobre la parroquia de Petrer es Joaquín Bérchez, profesor de Historia del Arte en la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Valencia.

La Leyenda Dorada. Esta leyenda nos relata que al llegar Bartolomé a la ciudad de Albana, pasó cerca del templo ofrendado al ídolo “Astaroth”. En la estatua, según parece, moraba un ser que se pavoneaba de sanar a los enfermos, aunque lo único que hacía era no deteriorarlos más. Muchos de los enfermos, algunos venidos de tierras lejanas, cansados de permanecer en aquel lugar sin experimentar ninguna mejoría, se marcharon siguiendo el camino del apóstol y pasaron por otra ciudad en la que sabían de la existencia de otro santuario dedicado al ídolo “Berith”. Los enfermos y peregrinos desesperados le dijeron a un oficiante que describiese a Bartolomé para así poder identificarlo y así fue como describió la supuesta imagen del apóstol:

“Es un hombre de estatura corriente, cabellos ensortijados y negros, tez blanca, ojos grandes, nariz recta y bien proporcionada, barba espesa y un poquito entrecana. Va vestido con una túnica blanca estampada con dibujos rojos en forma de clavos, y con un manto blanco también ribeteado con una orla guarnecida de piedras preciosas del color de la púrpura ...”. (Voragine, 1882:524).

BIBLIOGRAFÍA:

- Francés Camús, J.M. “La casa donde nació San Bartolomé, en Caná de Galilea”, en *Revista Festes Majors*. El Camp de Mirra, 2009.
- Ibarz, Mercè. “El milenio a través del arte”. En *Magazine*, 19-12,1999.
- Francés Camús, J. M. “Cuatro obras de arte del patrimonio parroquial de Campo de Mirra en la Exposición -Camins d’ Art- de Alcoi”. En *Revista Festes Majors*. El Camp de Mirra, 2011.
- S. A.: “La Iglesia, objeto de una publicación” en *El Carrer*, nº 113. Julio 1989.
- Bérchez, Joaquín: “El templo de San Bartolomé de Petrer, un ejemplo de la fortuna del Reformismo Ilustrado y Artístico del reinado de Carlos III en el Obispado de Orihuela”. En *Festa*, Petrer, Ajuntament, 1988.

La devoción del Remedio

en la provincia de Alicante

Alberto Montesinos Villaplana
Cofradía de la Virgen del Remedio



La Virgen del Remedio patrona de Alicante.

La denominación del Remedio proviene del patronazgo de la Orden de la Santísima Trinidad, la cual fue fundada por San Juan de la Mata y San Félix de Valois, en el año 1198. Esta Orden fue la primera institución oficial en la Iglesia Católica dedicada al servicio de la redención con las manos desarmadas, sin más armadura que la misericordia, y con la única intención de devolver la esperanza a los hermanos en la fe que sufrían cautiverio por los moros, sobre todo en África. Uno de los esclavos cristianos que fue liberado el 19 de septiembre de 1580, gracias al trinitario Fray Juan Gil, quien logró reunir 500 ducados de oro exigidos para su libertad, fue Miguel de Cervantes Saavedra, justo cuando el ilustre escritor ya se encontraba atado con dos cadenas y un grillo en una de las galeas de Azán Bajá lista para zarpar rumbo a Constantinopla.

La gran importancia histórica de esta Orden, es que equivalió a la primera versión de la Cruz Roja en tiempos de la Baja Edad Media. Su símbolo es la Cruz Trinitaria, con una disposición vertical roja solapada a la horizontal azul. Esta cruz es la que distingue a las imágenes que portan el nombre del Remedio. En Petrer la observamos en todos los trajes que tiene nuestra patrona, la Virgen del Remedio.

Seguidamente detallaré esta advocación en algunas poblaciones de nuestra provincia, un nombre que no solo es para las vírgenes, ya que en la península ibérica esta denominación también la llevan centenares de Cristos crucificados, pero nos vamos a centrar en las más importantes, comenzando con la Virgen del Remedio, Patrona y Alcaldesa de la Ciudad de Alicante.

“

el culto a la Virgen bajo la advocación del Remedio datan de 1535

”

Alicante. Las primeras noticias del culto a la Virgen bajo la advocación del Remedio datan de 1535, cuando ya se tiene constancia de que se organizaban procesiones en su honor. La primitiva imagen de la Virgen del Remedio, probablemente una talla del siglo XVI, recibía culto en un altar situado en el claustro de la que hoy es Concatedral de San Nicolás. A finales del siglo XVI se organiza su cofradía, siendo aprobada canónicamente por Clemente VIII en 1603. Cuando la iglesia de San Nicolás estuvo completamente arreglada y terminada, se trasladó la imagen de la Virgen del Remedio desde la modesta hornacina del claustro al trono del camarín. En el año

1768, una vez terminadas las obras del templo de San Nicolás, el cabildo eclesiástico y civil deciden dedicarle a la Virgen del Remedio la hornacina central de la iglesia en su segundo cuerpo, sobre el altar del patrón de la ciudad. Al ser el espacio elevado y de gran tamaño y profundidad, la pequeña imagen de la Virgen era contemplada con dificultad por los fieles, por lo que el cabildo acordó realizar una nueva imagen, de mayor tamaño, para colocarla en la hornacina, mientras que la primitiva imagen pasaría a presidir el trascoro del templo. Parece que la decisión de realizar la nueva imagen se prolongó hasta mediados del siglo XIX, haciéndose la talla que se conserva en actualidad. La imagen de la Virgen está sentada sobre un rico sitial colocado sobre un pedestal de nubes y ángeles alados, que rodean una gran bola del mundo. La expresión de esta imagen es la de una mujer morena, con ojos negros, nariz recta y boca entreabierta. Una larga melena de pelo natural, color castaño oscuro, cae por sus espaldas llegando poco más arriba de la cintura. Sobre su cabeza lleva una rica corona, con una bellísima filigrana elaborada en plata y oro. En el año 1919 la Cofradía de la Virgen del Remedio tenía como Presidenta de Honor a S.M. la Reina D^a María Cristina de Habsburgo, Reina de España.

Durante la guerra civil es asaltado el templo de San Nicolás, siendo defendida la primitiva imagen de la Virgen por el sacristán mayor del templo, que hizo frente a los incontrolados, evitando así su destrucción. Parece ser que alguien se llevó esta imagen para guardarla, perdiéndose así su pista hasta la actualidad, que sigue desaparecida. La imagen que ocupaba la hornacina superior del templo, la que ha sido recientemente restaurada, fue guardada en uno de los armarios de la parte superior del templo, preservándose de esta manera, hasta el final de la guerra.

En el año 1950, el pueblo alicantino acudió a la Concatedral para festejar la definición dogmática de la Asunción de la Virgen; luego, se trasladó con la imagen de la Virgen del Remedio a la plaza del Ayuntamiento, subió la imagen al Salón de Sesiones y allí se le impusieron como homenaje las insignias de alcaldesa honoraria y perpetua de Alicante.

El día 22 de Noviembre de 1998, Festividad de Cristo Rey, tuvo lugar la Solemne Coronación Pontificia de Nuestra Señora del Remedio por el Excmo. Sr. Obispo de la Diócesis de Orihuela-Alicante D. Victorio Oliver, en el Estadio José Rico Pérez, ante unos 40.000 fieles. El acto fue promovido conjuntamente por D. Ildefonso Cases, Párroco de la Concatedral de San Nicolás, la Archicofradía y el Excmo. Ayuntamiento, así como por numerosos alicantinos y alicantinas que contribuyeron con sus miles de firmas a que tuviera lugar el citado acontecimiento autorizado por el S.S. el Papa Juan Pablo II. Su fiesta se celebra el 5 de Agosto.

San Fulgencio. La villa de San Fulgencio está situada al sur de la provincia de Alicante, perteneciente al partido judicial de Elche, siendo sus pueblos vecinos Dolores y Almoradí. En principio en San Fulgencio se veneró a la Virgen del Remedio



Virgen del Remedio Patrona de San Fulgencio

con un cuadro muy valioso que la representaba y de cuyo paradero actual no se tiene noticia. La devoción a Nuestra Señora del Remedio aumentó a raíz de una epidemia de cólera, que diezmó a los pueblos vecinos y aquí apenas se hizo notar.

La imagen que sustituyó al cuadro era una talla salida de la mano del genial imaginero Francisco Salzillo (17-07-1783). Esta imagen de la Virgen del Remedio fue después destruida durante la guerra, en Septiembre de 1936. De varias fotos que tenían los feligreses devotos pudieron sacar la imagen actual, que se debe a la gubia de Sánchez Lozano, gran imaginero murciano. Es una imagen de vestir, con el Niño a su izquierda, llevando en la derecha un cetro real. De bello rostro, cara amplia y despejada, ojos negros y larga melena de pelo natural. Esta imagen fue restaurada en el año 1995

Actualmente tiene cuatro mantos y dos coronas, la que se le pone el día de la fiesta fue elaborada en el año 1965 por la joyería Casa Orrico de Valencia, dándose la circunstancia que D. José Orrico fue el maestro orfebre que hizo la corona de la patrona de Petrer en el año 1960.

El último manto que se estrenó el 19 de Abril de 1981, de raso blanco de seda, bordado en oro y adornado con perlas y piedras blancas, fue confeccionado por la Casa Belloso de Valencia, pagado mediante colecta. Su fiesta se celebra el domingo siguiente al 7 de Octubre.

La Matanza. La Matanza es un pequeño pueblo perteneciente al partido de Orihuela, se encuentra a la izquierda de la carretera Murcia-Alicante. Partiendo de la carretera de Orihuela a Benferri y Abanilla, un desvío a la izquierda conduce directamente al Campo de la Matanza.



Virgen del Remedio Patrona de La Matanza.

Según la tradición, que ha pasado de generación en generación, se asegura que el origen de la devoción de el Campo de la Matanza a la Virgen del Remedio es anterior a la invasión árabe en España, pues se dice que Teodomiro, Rey de la zona de Orihuela, que luchó con su ejército en la batalla de Guadalete, se replegó hacia su zona y al llegar a ella, llegó a la Matanza para dar gracias a la Virgen del Remedio por haber podido salvar la vida en esa batalla.

Parece que la primitiva imagen se llevó allí por el Obispo Tormo, después que en el año 1700 se construyera la iglesia. Esta imagen era de un atractivo extraordinario y era muy frecuente que quien la veía dijera que no había ninguna igual que ella. Era una imagen vestida, con manto que también lucía la cruz trinitaria. Con corona y trono similares a los de la actual con



Virgen del Remedio Patrona de la Matanza. Monumento al milagro del ciprés

pelo negro, tenía en su mano derecha un ramo de azahar, con un lazo del cual pendían dos cintas. Con su mano izquierda sostenía al Niño, de cara más redondeada que el actual.

Otro relato tradicional cuenta lo que ocurrió el 2 de junio de 1808, con la guerra de la Independencia de España recién iniciada, sobre la una de la madrugada aproximadamente, cuando varias personas (en su mayoría mujeres) rezaban en la iglesia para que se acabase la masacre que estaban haciendo los franceses a los habitantes de muchos pueblos de alrededor, cuando un destello brillante que estaba en lo alto de un ciprés cercano a la iglesia hizo llamar la atención a una señora que, al verlo y distinguir la silueta de una mujer, entró de nuevo a la iglesia gritando y proclamando lo visto. Todos salieron y vieron aquello, a lo que no daban crédito. Aunque no lo distinguieron bien, según afirmaron aquellas personas, era un bulto blanco muy semejante a la Virgen del Remedio, y unas cuantas gritaron: "la Virgen está en el ciprés". Esta estaba balanceándose aún en el ciprés, haciendo además de caerse pero sin que esto ocurriera. Más tarde la Virgen desapareció y consigo el ciprés, dejando solo un palmito de éste.

La imagen antigua, al igual que el resto de imágenes, altar y ornamentos sagrados, también fue quemada en la plaza durante el año 1936. Por ello, cuando acabó la guerra, se construyó una nueva en el año 1942, según una fotografía de la antigua, que después se pagó mediante una colecta de todo el pueblo. Esta nueva imagen la hizo el imaginero valenciano, Teruel. Está de pie y es de medio busto, vestida con un vestido azul celeste que le llega hasta la peana. Tiene al Niño con el brazo izquierdo mientras que con el derecho lleva un ramo de azahar. Una larga y negra melena cae desde su cabeza tapando sus hombros, sujeta con una corona dorada, enmarcada dentro del trono, también dorado que, con sus veinticuatro rayos, sale de detrás de su cabeza. Delante de su pecho lleva la cruz trinitaria.

Su fiesta se celebra el domingo más próximo al 7 de Octubre, también el 2 de Junio, aniversario de su aparición en el milagro del ciprés.

Callosa d'en Sarriá. Próximo a las playas alicantinas se encuentra Callosa d'en Sarriá, pueblo muy pintoresco que se encuentra emplazado en la iniciación de la ladera del monte Almeida, pasando a sus pies el río Guadalest.

La advocación con la que actualmente el pueblo de Callosa venera a la Virgen titular del Patronazgo local, es el de la Virgen de las Injurias, si bien de todos es conocido que antes se tituló y conoció como Virgen del Remedio. Esta imagen de la Virgen del Remedio o de las Injurias, fue entregada, según la tradición, por D. Jaime I el Conquistador al capitán de los primeros pobladores que se asentaron en Callosa, allá por el año 1249, consagrándola un templo.

En el año 1582, en una de las incursiones corsarias, llegó a Callosa el Bajá de Argel, Asan, al frente de doce galeotes y 1.800 hombres, tiradores árabes y turcos, para lanzarse sobre la población, que huyó hacia el castillo, dejando indefensos al pueblo y a su iglesia, donde los moros profanaron los altares, y también la imagen de la Virgen, llevándosela y abandonándola en su



Virgen del Remedio, o de las Injurias Patrona de Callosa d'en Sarriá.

campamento, acuchillada, con su busto destrozado, rotos sus miembros y con el niño decapitado. Con tan grandes deterioros no quisieron devolverla a su altar, y decidieron dársela a la viuda del capitán Briones, jefe de los cristianos, que había fallecido en el enfrentamiento con los moros. En poder de esta familia y sus sucesores, permaneció la imagen de la Virgen del Remedio 137 años. En el año 1727 se fundó un convento en el mismo lugar donde se había profanado la imagen de la Virgen, dedicado a San Sebastián. Fue cuando Fray Pablo de Valencia, considerando que la presencia de una imagen milagrosa de la Virgen en el convento aumentaría la devoción del pueblo, pensó en poner la imagen de la Virgen del Remedio, si sus propietarios se lo permitían, siendo restaurada.

A partir de ese momento se le cambió el nombre por las injurias que había recibido esta imagen, en el mismo lugar donde ahora quedaba entronizada, pasando de Virgen del Remedio a de las Injurias. El 23 de Diciembre de 1855 fue declarada Patrona de Callosa.

Esta imagen, de talla policromada, mira hacia abajo, con expresión serena y pelo castaño que se le ve debajo de la toca. Lleva una corona con ocho brazos, y en su mano derecha un ramo de flores de plata, que se le puso en recuerdo del "martirio" que la imagen sufrió por causa de los moros y sus malos tratos (este ramo se salvó de



Virgen del Remedio, o de las Injurias Patrona de Callosa d'en Sarriá.

la quema en la guerra de 1936) y es el que porta actualmente. Con su mano izquierda sostiene al Niño. Su vestido es de color rosa, atado a la cintura con cordón y su manto azul celeste, llevando varias medallas y rosarios.

Pero la imagen fue quemada el 11 de Agosto de 1936, por ello en 1939 se encargó una nueva al escultor valenciano Ponsoda, logrando una imagen bastante fiel a la anterior. En ese mismo año 1939 se le nombró Alcaldesa Honoraria de la Villa, siendo coronada pontificalmente el 10 de Octubre de 1954.

Su fiesta se celebra el segundo fin de semana de Octubre.



Virgen del Remedio
patrona de Pinoso.

Pinoso. Pinoso es un pueblo situado a 20 kilómetros de Monovar. Es el pueblo más occidental de la provincia de Alicante, muy próximo ya a la de Murcia. El origen de la advocación del Remedio en Pinoso procede, con toda seguridad, de la de Monovar, por haber sido Pinoso dependiente administrativamente de la localidad monovera hasta el año 1926, pero no existen archivos ni documentos sobre este origen, por haber sido destruidos en 1936.

La imagen antigua fue destrozada por los milicianos en ese 1936, habiéndose salvado solo los mantos y la corona, que estaban escondidos en una casa particular. La imagen antigua era sin niño, con las manos y brazos entreabiertos, con corona real. También llevaba bordada en el pecho la cruz trinitaria. Después de la guerra civil se mandó hacer una imagen nueva, pero cuando fue llevada no gustó al pueblo. Esta imagen está en un domicilio particular. Entonces se mandó hacer otra en 1945, que es la que hay actualmente, tallada por el imaginero, Bellido, de Valencia.

El vestido y manto de la Virgen son blancos, con profusión de bordados de oro; la imagen que no tiene niño es de cara redondeada, con una larga melena negra que cubre sus hombros y espalda, con facciones muy bellas.

El 8 de Agosto de 1981 se coronó solemnemente por D. Pablo Barrachina.

Monovar. Una vez establecida la devoción a la Virgen del Remedio en Alicante, es fácil suponer que, ya por efecto de los milagros o favores de que aquella advocación consiguieron los fieles devotos, así como por las predicaciones e influencias de los frailes trinitarios, dicha devoción a la Santísima Virgen del Remedio se fuera extendiendo a otros pueblos y lugares, estando entre ellos Monovar.

Según una tradición local, la imagen de la Virgen del Remedio fue donada por el Duque de Híjar, dueño de la villa, comprada en una almoneda de Madrid. Otra versión

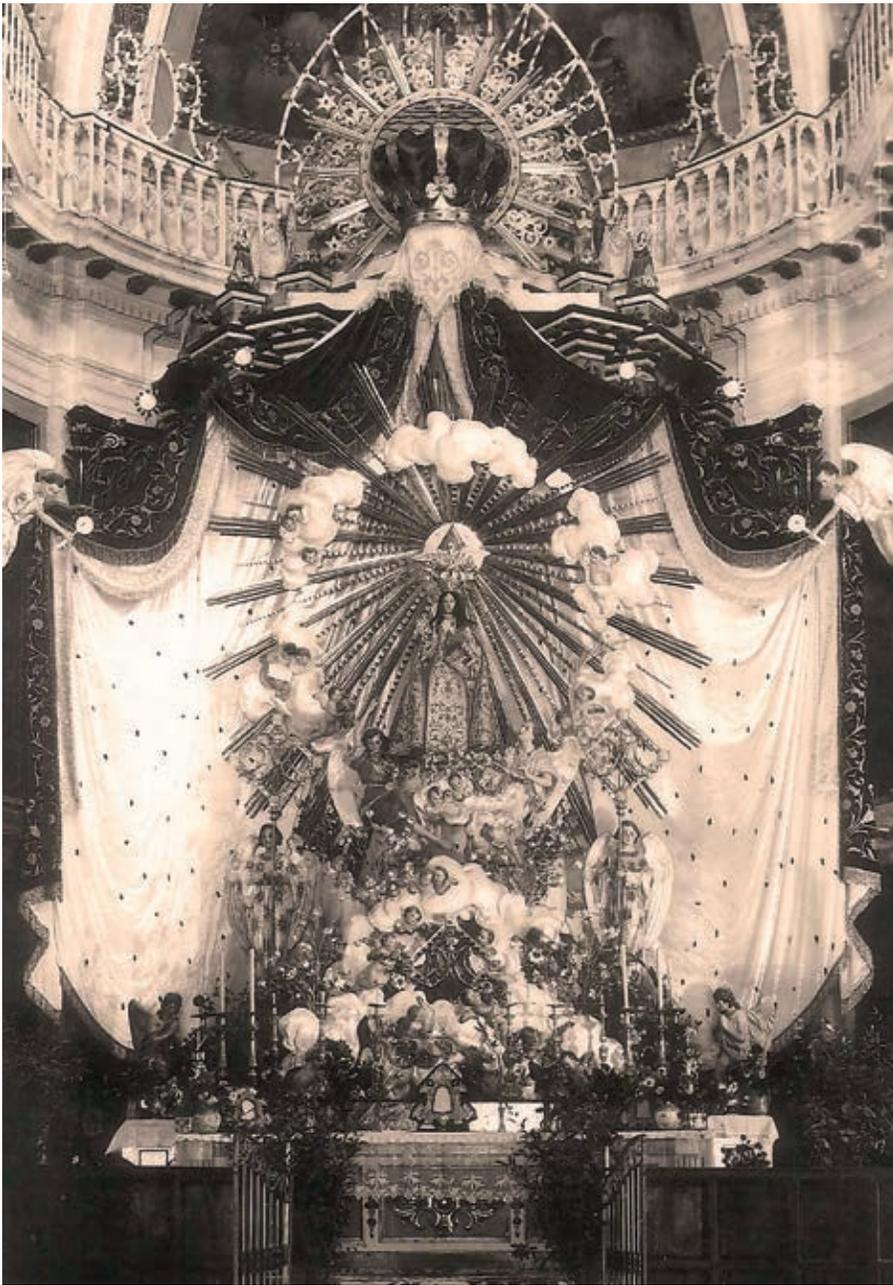
asegura que fue tallada por un prestigioso imaginero de Madrid; no sabiendo a cuál de los pueblos del citado Duque se la habría de donar, lo dejó al azar, la puso sobre un carro de bueyes colocados en una cruz de caminos y, por tres veces seguidas, estos la dirigieron hacia Monovar.

La imagen primitiva, originaria de esta devoción, fue destruida en 1936, en el interior de la iglesia; también se intentó quemar el altar de la Virgen del Remedio, pero al formarse una hoguera tan grande dentro del templo y no tener respiración, las llamas se apagaron por falta de oxígeno y dicho altar solo se deterioró un poco. La imagen de la Virgen era muy similar a la de ahora, si bien parecía representar a una mujer más joven.

La nueva imagen se mandó hacer por la cofradía y es de medio busto y el resto de armazón. No tiene Niño y las manos casi juntas, en actitud de oración, con vestido y capa blanca, bordada en oro, y en su pecho la cruz trinitaria bordada. Su fiesta se celebra el 8 de Septiembre.



Virgen del Remedio
patrona de Monovar.



Petrer. Por fin llegamos al capítulo que da referencia a nuestra patrona, la Virgen del Remedio. El origen de esta advocación del Remedio en Petrer se remonta, según la tradición, a la época anterior a la invasión mora en España. Ante la invasión sarracena (711 al 714) y antes de huir, los cristianos de entonces cavaron en la pared de la actual sacristía un hueco donde depositaron la imagen de la Virgen, sin que se sepa con seguridad el título que entonces tenía, tabicando después de forma que no se notara, y allí quedó.

Los moros, al invadir el pueblo, hicieron del templo una mezquita, pero durante el transcurso de los años no descubrieron nunca la existencia de dicha hueco con la imagen de la Virgen. Después, hacia mediados del siglo XIII, después de unos 530 años, al ser liberada la zona con la reconquista, vinieron al pueblo descendientes de los últimos cristianos que habían vivido allí, procedentes de los pueblos de Ibi, Castalla, Biar, Onil y Tibi. Sin conocer nada de la existencia del hueco donde estaba la imagen de la Virgen, arreglaron la iglesia dándole la forma actual.

La Virgen del Remedio de Petrer en una imagen de 1930.

Posteriormente en el año 1630, el padre Onofre, que era un fraile misionero, vino a predicar en la fiesta de la Virgen del Rosario, pues la Cofradía del Rosario tenía mucho arraigo en Petrer. Cuando el fraile predicaba el sermón de la misa, se paró, y quedó extasiado y el público pensaba que se había distraído o que se mareaba, pero al volver en sí dijo: “Al final de la misa lo explicaré”. Terminó la misa y todos esperaban con ansiedad, cuando relató: “Hermanos, la revelación es que la imagen de Nuestra Señora de siempre, desde antes de la invasión mora, es la Virgen del Remedio y esa imagen esta dentro de la iglesia, escondida por los últimos cristianos para que no la descubrieran”. Excavaron donde el fraile decía que podía estar la imagen, y al tocar en la pared notaron hueco, la derribaron y se la encontraron tal como la dejaron los primitivos cristianos. A partir de este hecho milagroso, se le volvió a venerar, y se le dedicó el 7 de Octubre para su fiesta. No es posible demostrar lo anterior ni ampliar mucho en detalles pues durante la guerra civil el archivo parroquial fue quemado y con él todos los documentos relativos a esta antiquísima tradición.

El día 20 de Septiembre de 1683, el Ilmo. Sr. Obispo de Orihuela, D. Antonio Sánchez del Castellar, expidió un Decreto proclamando Patrona de la Villa de Petrer a la Santísima Virgen del Remedio. En el verano de 1936 la iglesia fue asaltada por las hordas milicianas, arrancando todos los altares de madera tallada, con sus imágenes y candelabros, quemando también el grandioso órgano que era famoso en toda la región, haciendo en el centro de la iglesia, bajo la cúpula, una gran pira donde echaron la imagen de la Virgen, prendiéndole fuego hasta reducirlo todo a cenizas, (salvándose el Niño, gracias a una persona que lo sustrajo en esos momentos, escondiéndolo después durante años). Una de las milicianas de Petrer se llegó a confeccionar un “abrigo” de las telas que formaban el grandioso dosel estrenado el año del centenario de 1930, que se ponía con motivo de las fiestas patronales. En cuanto a los vestidos y alhajas de la Virgen, se pudieron salvar algunas

gracias a que las guardaban las camareras en sus casas, entre ellos los dos valiosos mantos que enumeraremos después.

Durante los años de la contienda el templo estuvo destinado a carbonería primero, después a almacén de las maquinarias que quitaron a las fábricas de calzado para llevárselas a las de material bélico. Cuando se llevaron todas estas maquinas echaron la llave y la dejaron en el Ayuntamiento. Finalizada la guerra abrieron la iglesia para desescombrar todo lo que había allí, que era un autentico desastre, todo un montón de cenizas, caídas las partes de las escayolas de las repisas y amenazando caerse el resto.

Como en la Ermita de San Bonifacio el daño interior era menor, porque la quema de imágenes se había hecho en la cantera adjunta, se instaló allí provisionalmente la parroquia. Pero como la imagen de la Virgen del Remedio había sido destruida, quemada en aquel montón de cenizas, que nadie había tocado después, hablaron con el imaginero valenciano, Venancio Marco, y se le encargó una talla nueva con las características de la antigua, por lo que le facilitaron toda clase de documentación, como varias fotografías de la imagen primitiva. Después de más de un año de permanencia en la Ermita de San Bonifacio, se pensó ya en acondicionar el templo de San Bartolomé. Se empezó por quitar el montón de escombros y cenizas de la hoguera central, que era de un tamaño descomunal, haciéndolo con mucha precaución, por si salía algo de valor.

Entre el antiguo sacristán y el sacerdote D. Jesús Navarro, que estaban presentes en esta operación, comprobaron que, en el fondo del montón, entre candelabros derretidos por el fuego y las cenizas de las maderas del altar y telas de vestiduras sagradas, había un objeto duro (la chiquillería que se encontraba allí comenzó a gritar “una calavera, una calavera”...) Lo sacaron y vieron con gran asombro y alegría que se trataba del busto de la Virgen del Remedio, que no se había quemado del todo por tener la cara boca abajo, no habiendo sufrido un daño total, solo la parte de la nariz y los ojos, que se habían reventado al ser de cristal, más como ya se tenía una imagen nueva se optó, después de consultárselo al Sr. Alcalde Don Nicolás Andreu, guardar la imagen como una reliquia, por ser la imagen venerada a través de los siglos.

Unos años después devolvieron el Niño bajo secreto de confesión, (esta imagen es la que sustrajeron en el mismo momento que estaban quemando la imagen de la Virgen); gracias a ello hoy en día tenemos dos imágenes del Niño. Fue entonces cuando la Cofradía de la Virgen, el señor cura y las autoridades, pensaron en la posible restauración de la imagen primitiva, y decidieron consultar al famoso imaginero valenciano, José M^a Ponsoda, quien había restaurado satisfactoriamente la imagen de la Virgen de los Desamparados, patrona de Valencia, una imagen que quedó gravemente destrozada, sobre todo su cara, reventada mediante balazos. El artista, una vez examinado el busto, garantizó el éxito de la restauración. Finalizado el trabajo, se le puso el Niño original, pasando a ocupar el camarín del altar mayor, mientras que la imagen nueva con su Niño se guardó en el ropero de la Virgen, pensando en ponerla después en la capilla del cementerio que se pensaba construir por aquella época. Pero esta imagen se ha quedado para sacralas en la romería que se ce-



Virgen del Remedio, o de las Injurias Patrona de Callosa d' en Sarriá.

lebra todos los años, semanas antes de las fiestas de octubre. La imagen de la Virgen del Remedio es una talla de cuerpo entero, pero al estar vestida, solo se le ve la cara y las manos. Tiene una cara bellísima, algo redondeada, con facciones finísimas, pero algo seria en su expresión, ojos negros, cejas arqueadas, nariz recta y boca pequeña.

Luce además de valiosísimas y antiquísimas joyas, una larga melena negra de pelo natural. Una lujosa y valiosa corona, llena de piedras preciosas (donativo del pueblo de Petrer) que se realizó en el año 1960 para su coronación canónica, remata su figura. En su mano derecha porta un ramo de oro y en su mano izquierda sostiene al Niño.

En el ropero de la Virgen se guardan varios mantos, entre ellos, aparte del que regaló el pueblo de Petrer en el año 1954, confeccionado por el artista alicantino, Tomás Valcárcel, el que regaló doña Manolita en los años setenta y el que confeccionaron en los noventa las camareras, y se encuentran dos maravillosos mantos, uno de ellos el de plata y oro de finales del siglo dieciocho (que es una verdadera joya y se piensa restaurar para el cuarto centenario de la aparición de la imagen de la Virgen, que será en el 2030) y el otro el de principios del siglo veinte, que es el llamado “manto de la Reina”, por ser un obsequio que realizó S.M. la Reina de España, D^a. Victoria Eugenia de Battenberg, a nuestra Patrona, a través de una de sus damas, oriunda de Petrer. A la imagen de la Virgen no se la puede vestir con estos mantos, porque al hacer la restauración no se tuvo en cuenta la medida, y se hizo un palmo más alta, por lo cual se le quedan cortos, aparte del gran deterioro que tienen, sobre todo el manto de la Reina, debido a que está bordado, aparte de con plata y oro, de sedas de colores.

Podemos decir que la imagen de nuestra Virgen del Remedio, aunque restaurada, es la imagen primigenia, la que según la leyenda es obra de los ángeles y que se apareció a dos franciscanos en la casa de la calle de la Virgen, donde está la hornacina con el cuadro pintado al óleo de nuestra patrona, la Excelsa Virgen del Remedio.

BIBLIOGRAFÍA:

- Diario INFORMACION
- Ballesteros Peces M. “La devoción en España a la Virgen del Remedio.”

A la Virgen del Remedio

Este valle está sembrado
de vibraciones muy buenas:
con Salud y Buen Suceso
de los vecinos de Elda
y nuestra buena Remedios
que nuestros males remedia,
pues que estamos arreglados
“pa” que venga lo que venga.

Y es que a mí, esto me viene
pero que de muy atrás
pues mi abuela era Remedios
y en donde yo he trabajado
siempre he tenido Remedios:
una vez era la jefa,
otra vez la compañera
y ahora mismo, no la jefa
pero sí lo es la sobrina
y su madre y su hermana
y alguna prima lejana
y hasta creo que su abuela.

Vamos, a ver quién se queja.
Pero esto no acaba aquí,
pues tengo una nuera Reme
que también tomó Remedios
por el nombre de su abuela.

Así es que lo tengo claro:
cuando tengo algún problema,
en vez de escurrir el bulto,
me rebusco un buen remedio
que me solucione el tema.

Vamos, que nuestra Señora
con su nombre nos proteja
y nos cubra con su manto
remediando nuestras penas.

¡Viva la Virgen del Remedio!

Marisol Puche Salas

Con fervor de amor sincero hacia su imagen venerada por todos los que
la amamos.

Su belleza celestial de madre amorosa que acoge en su regazo siempre a
todos sus hijos.

Qué hermoso es contemplarla, más hermosa que las flores que rodean
el altar el día de su onomástica, cuando vamos a implorarle con nuestras
plegarias.

Ella, desde el altar, parece que nos escucha. Su corazón está abierto a
nuestras súplicas.

Emociona ir a verla, nos da seguridad diciéndonos con la mirada que
está ahí, con nosotros, que estemos tranquilos, ella nos va a ayudar.

¡Oh Virgen del Remedio!, en ti confiamos con fe por la paz interior que
nos das al contemplarte.

Eres flor de esperanza para nuestro espíritu y sosiego para nuestra alma.

Al ver en ti tanto amor; semilla que va creciendo cada día en cada hogar.

Tú nos haces mucha falta Virgen misericordiosa, queremos estar
contigo, con la alegría de verte y estar cerca de ti.

¡Oh Madre mía del cielo, ilumínanos!

Ayúdanos a ser sinceros y no guardar nunca rencor; que el amor que
nos das lo sepamos transmitir a todos nuestros hermanos, que rezamos
hoy a ti suplicando en nuestras oraciones que nos hagas fuertes de
corazón para poder alcanzar un mundo mejor.

Mari Carmen Mollá Torregrosa

Donación plena, manantial de ternura,
tus manos de madre, nada nos niega,
en ti confiamos con fe viva y ciega,
en ti, que eres fuego, amor y hermosura.

Ven presta a nuestra vera con premura,
pues tu mirar, nuestra vida riega
de esperanza que, sabemos, nos llega
con gozosas ayudas, Virgen pura.

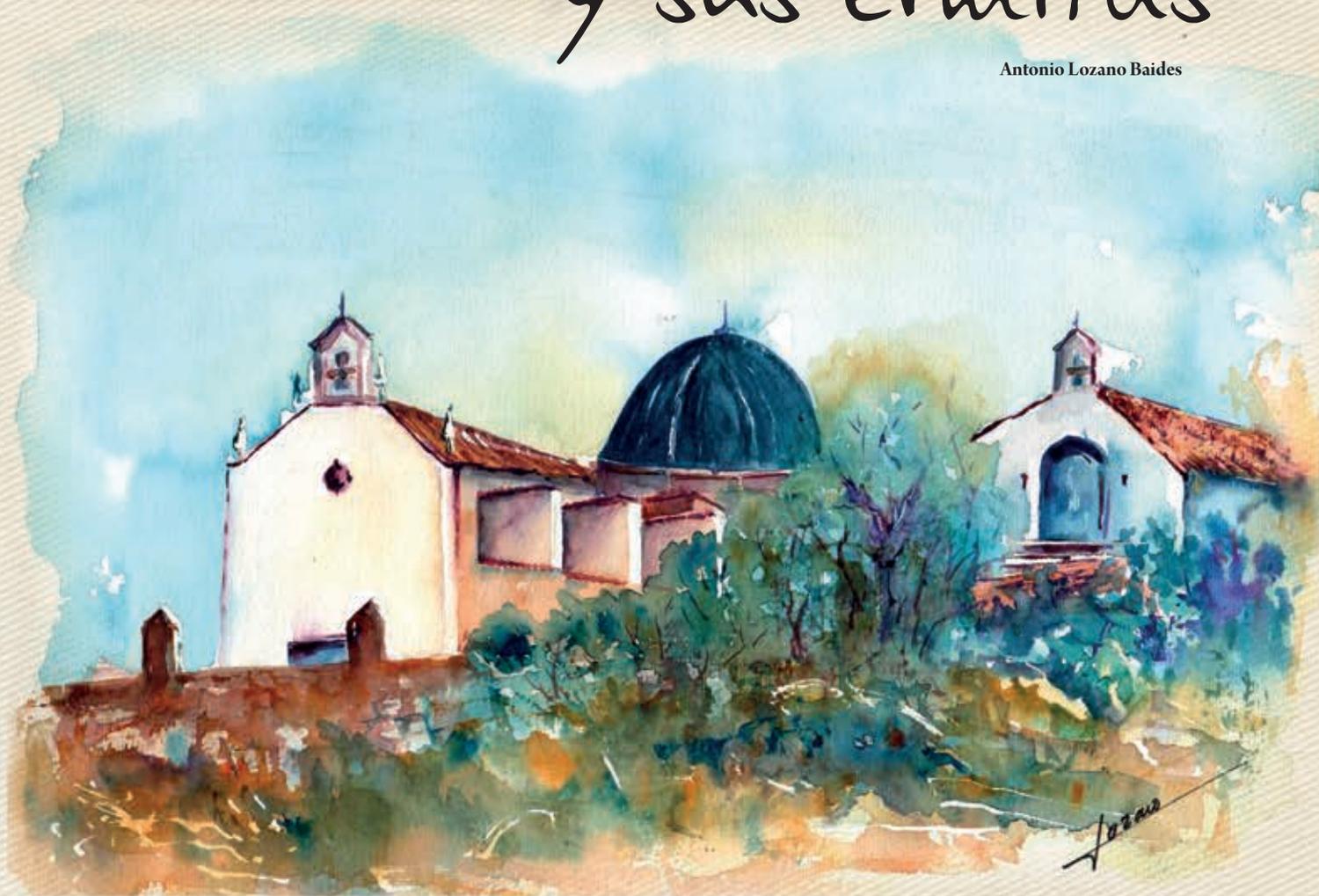
Madre, la ofrenda es un fuerte abrazo.
Acógelos, María, en tu regazo.
A ti, nos acercamos y pedimos,
que en el respeto seamos la semilla
para florecer donde vivimos,
junto a ti, “mare de deu”, Virgen sencilla.

Angelina Jiménez Fernández



Petrer y sus ermitas

Antonio Lozano Baidés



Entre calles empedradas discurre la mañana,
plasmada en la retina, guardadas en mi mente.
Ante su azulada cúpula, tañido de campanas,
alegran la mañana sonando sutilmente.

“Bautizando” este lugar el ilustre Castelar,
¡El Balcón de España! dejando huella escrita.
Absorta la mirada, perdida al horizonte. Soñar...
Bajo mis pies, mosaico de color desde la ermita.

Retorno al casco antiguo, con aroma a pan cocido,
contemplo las ermitas rodeadas de chumberas,
cual perlas custodiadas, por todo el recorrido.
Espadañas alejándose blancas y austeras.

El Balcón de España, dos perlas tiene:
Santo Cristo en lo alto del promontorio,
San Bonifacio a sus pies que lo sostiene.
Orgullo de un pueblo por su patrimonio.



Orden de Festejos

Fiestas de octubre 2012

Fotos: Heliodoro Corbí

SÁBADO, 22 DE SEPTIEMBRE

- A las 11:30 de la mañana, inauguración del **Mercado Medieval** y muestra de artesanía popular que permanecerá abierto durante los días 22 y 23 de septiembre en la Plaça de Baix y calles adyacentes, con diversas actuaciones y actividades de animación, y Jornada de puertas abiertas del castillo, que podrá visitarse durante el fin de semana.

VIERNES, 28 DE SEPTIEMBRE

- 20:00 h - **Concierto de música** en la Asociación de Distrito Salinetas por la Sociedad "Unión Musical" de Petrer.

SÁBADO, 29 DE SEPTIEMBRE

- A las 18:30 h, traslado de nuestra patrona la Virgen del Remedio, desde la iglesia de San Bartolomé en **romería** hasta la iglesia de la Santa Cruz, donde se celebrará una Misa en su honor a las 19:30 h.
- A las 20:30 h, en el barrio "San Rafael Arcángel", **Misa** en honor del patrón del barrio.

DOMINGO, 30 DE SEPTIEMBRE

- A las 18:30 h, se trasladará nuevamente en **romería** la imagen hasta la iglesia de San Bartolomé, donde se celebrará una Misa a las 19:30 h.

JUEVES, 4 DE OCTUBRE

- 21:30 h, **Concierto de música** en la Asociación de Vecinos Plaza Hipólito Navarro por la Asociación Musical "Virgen del Remedio" de Petrer.

VIERNES, 5 DE OCTUBRE

- A las 20:45 h, **pasacalles** por la Sociedad Unión Musical por el casco antiguo con el siguiente itinerario: Plaça de Baix, Cánovas del Castillo, José Perseguer, San Vicente, Gabriel Brotons, Castelar, Cantererías, Plaça de la Foia, San Antonio, Agost, San Rafael, Plaça de Dalt, Cura Bartolomé Muñoz y Plaça de Baix.
- A las 20:45 h, **pasacalles** por la Asociación Musical "Virgen del Remedio" y la Colla de dolçainers i tabaleters "El Terròs", junto con la Colla de nanos i gegants "Gent de Petrer" por el siguiente itinerario: Plaça de Baix, José Perseguer, Leopoldo Pardines, País Valencià y Gabriel Payá.
- A las 00:00 h, **volteo general de campanas**, interpretación del himno nacional por parte de la banda Sociedad "Unión Musical". Acto seguido se interpretará la marcha procesional "A la mare de Déu del Remei" y la **Salve marinera** a cargo de la Coral Petrelense y la banda de música Sociedad "Unión Musical".
- A continuación, grandiosa **Alborada**, disparándose un extraordinario castillo de fuegos artificiales desde la explanada del castillo.
- Una vez finalizada la Alborada tendrá lugar un pasacalle a cargo igualmente de la Sociedad "Unión Musical" de Petrer, que finalizará en la calle La Virgen, donde se interpretará el pasodoble Petrel.
- A la 1:00 h de la madrugada aproximadamente (tras finalizar la Alborada), **Barraca Popular** en el parque 9 d'Octubre.



SÁBADO, 6 DE OCTUBRE

- A las 19:00 h, **ofrenda de flores** a nuestra patrona la Virgen del Remedio. A continuación se cantará la Salve a cargo de la Coral Petrelense y banda de la Sociedad “Unión Musical”.
- A las 22:30 h, **Verbena Popular** a cargo de la Orquesta Shakara en el parque 9 d'Octubre.
- Tras finalizar la Verbena Popular comenzará la **Barraca Popular** en el parque 9 d'Octubre.

SÁBADO, 7 DE OCTUBRE

- A las 8:00 h, disparo de salvas.
- A las 10:00 h **pasacalle** por la Asociación Musical “Virgen del Remedio” partiendo de la Plaza Unión de Festejos, Tercio de Flandes, Jaime I, Reyes Católicos, La Mancha, Avenida de Madrid, Avenida de Elda, Mónovar, Camino Viejo de Elda, Avenida de Elda, Príncipe de Asturias, Jaime I hasta la Plaza Unión de Festejos.



M. R. S.

- A las 10:30 h **pasacalle** por la Sociedad “Unión Musical” partiendo desde la Plaça de Baix, Miguel Amat, Cánovas del Castillo, José Perseguer, Leopoldo Pardines, Plaza España, Gabriel Miró, Antonio Payá, Bassa Perico, Antonio Torres, Gabriel Payá, José Perseguer, San Vicente, Gabriel Brotons, Plaça de Dalt, Cura Bartolomé Muñoz hasta la Plaça de Baix.
- A las 11:00 h, recorrido por la zona baja del municipio de la Colla de Dolçainers i Tabaleters “El Terròs” y la Colla de Nanos i Gegants “Gent de Petrer” desde la Plaza del Mercadillo de la Frontera hacia la Asociación de Vecinos de las Chimeneas y finalizando en el Parque El Campet.
- De 11 a 13:30 h y de 16:30 a 19 h, **juegos infantiles** en el parque 9 d’Octubre.
- A las 12:00 h, solemne con celebración de la Eucaristía, presidida por el Muy Ilustre Sr. D. Miguel Ángel Cremades Romero, Vicario judicial del Obispado de Orihuela-Alicante. Durante la misma se interpretará una misa cantada a cargo de la Coral Petrelense y banda de música de la Sociedad “Unión Musical”.
- A las 13:00 h, tradicional **baile de “Nanos i Gegants”** en la Plaça de Baix al finalizar la misa.
- Una vez finalizada la Misa, se disparará una potente **mas-cletà** desde los jardines de la Explanada.
- A las 18:30 h, **pasacalle** por la “Asociación “Virgen del Remedio” partiendo de la Plaça de Baix, José Perseguer, Leopoldo Pardines, Antonio Torres, Gabriel Payá, José Perseguer hasta la Plaça de Baix.
- A las 18:30 h, **pasacalle** por la Sociedad “Unión Musical” partiendo de la Plaça de Baix, Miguel Amat, Cánovas del Castillo, José Perseguer, San Vicente, Gabriel Brotons, Plaça de Dalt, Cura Bartolomé Muñoz hasta la Plaça de Baix. (incluyendo la C/ La Virgen)

- A las 19:00 h, **Santa Misa**. Al finalizar la misma, dará comienzo la **Procesión** de nuestra patrona la Virgen del Remedio con el siguiente itinerario: Plaça de Baix, José Perseguer, Leopoldo Pardines, País Valencià, Gabriel Payá, Cánovas del Castillo y Plaça de Baix.
- A las 23:00 h aproximadamente, en el parque 9 d’Octubre **Barraca Popular**.

LUNES, 8 DE OCTUBRE

- La novena tendrá lugar del 8 al 16 de octubre, celebrándose a las 19:30 h, Santo Rosario, y a las 20:00 h, Santa Misa.
- A las 23:00 h aproximadamente, en el parque 9 d’Octubre **Barraca Popular**.

MARTES, 9 DE OCTUBRE

- A las 10:45 h **pasacalle** por la Colla de Dolçainers i Tabaleters “El Terròs” y la Colla de Nanos i Gegants “Gent de Petrer” con el siguiente itinerario: Plaça de Baix hacia C/ La Virgen, continuando por C/ Castillo, C/ San Rafael hasta llegar a la Plaça de Dalt, siguiendo por C/ Gabriel Brotons, C/Vicente Amat, Paseo de la Explanada hasta el parque 9 d’Octubre, volviendo por Paseo de la Explanada, C/José Perseguer, C/Cánovas del Castillo, C/ Miguel Amat hasta la Plaça de Baix.
- De 11 a 13:30 h y de 16:30 a 19 h, **juegos infantiles** en el parque El Campet.

JUEVES, 11 DE OCTUBRE

- **Fiesta 40 Pop** a las 22:30 h en el parque 9 d’Octubre ofrecido por los 40 principales.

DOMINGOS 14 Y 28, Y SÁBADO 20 DE OCTUBRE

- **Carasses** de 17 a 19 h, recorrido de las tradicionales “carasses” por el casco viejo.





Un buen paseo, un buen encuentro ¿Por qué no? Un buen saludo

Seguro que, en años anteriores, ha habido guiones más completos para celebrar grandes capítulos de convivencia y diversión. Pero es probable que no hayan superado en imaginación a los actuales, pese a las matizaciones económicas que nos ocupan a diario. Hasta el más introvertido se deja llevar por los aires de concordia y el entusiasmo del grupo, más allá de las individualidades. Les invitamos a dar un grato y beneficioso paseo; a encontrarnos con vecinos, que lo somos todos al fin y al cabo; es otra forma de cuidarnos, de cuidar la fiesta, de mimar nuestra casa, el entorno, de mirar por los nuestros. Seguro que este guión da para hacer un buen documental de Petrer.

Victor Santos Rodríguez

- La **Asociación de Vecinos Barri Antic Miguel Hernández** anuncia el “inicio del curso” con la decoración de balcones y fachadas de este maravilloso barrio el viernes, 5 de octubre. A partir de las diez de la mañana del día siguiente disfrutamos de cocas a la pala y gachamigas en la plaza de Dalt, cuentacuentos para los niños y, a las cinco de la tarde, juegos de mesa y merienda en la sede de la agrupación.

Una buena paella tiene que hacerse con paciente fuego lento, al menos en su cocción, antes de echar el arroz. Por eso han convocado “Paellas de convivencia” a partir de las doce del medio día del domingo, 7, en la misma plaza.

El lunes, a las once, hay un taller infantil, con almuerzo, de fotografías digitales del barrio. Habrá que ver quién enseña a quién en el taller: ¿el niño al adulto o al revés?.

Seguirá la convivencia todo el día, con más juegos de mesa y merienda, culminando, a partir de las ocho, con una cena

de sobaquillo y publicación de los premios de los concursos, que se entregarán a partir de las cinco de la tarde del Día de la Comunidad.

- Estamos ahora situados en **Hispanoamérica y Adyacentes**, donde empezarán las fiestas todavía en septiembre, el viernes, 28, si bien con juegos de mesa ese fin de semana. Como no podía ser de otra forma, el grueso del guión llega a partir del día 5, con papiroflexia para los peques, y un café “popular” a partir de las diez de la noche, también para decorar las calles.

El almuerzo del sábado será a las nueve de la mañana, con gachamiga; la comida se compone de “ración de pollo con patatas”, pero también habrá degustación de postres. Ya puestos, los vecinos llevarán alimentos ofrecidos por los vecinos en ofrenda a la Virgen del Remedio, con salida desde el barrio a las seis de la tarde.

El domingo también hay paellas en Hispanoamérica, que concluirá con sus actos a partir de las diez de la noche del lunes, víspera del Nou d'Octubre, con una cena compartida de lo que lleve cada uno.

- Al mismo 9 de octubre se irán los actos de la asociación **Pablo Picasso** que, hasta entonces, disfrutará también de los habituales juegos, almuerzos, aperitivos, comidas y cenas. Aquí tienen verbena ya el mismo 5 de octubre; la ofrenda a la Virgen es de flores, a partir de las siete de la tarde del sábado, 6; y el Día de la Comunidad acoge una Misa de Campaña, a las doce del medio día.
- En jueves, el día 4, es cuando la asociación **Hipólito Navarro y Adyacentes** ha decidido decorar una parte de su zona, en concreto la de la plaza para, a las nueve y media de la noche, comenzar la fiesta con toda calidad, con el concierto de la Asociación Musical Virgen del Remedio. También ofrece este colectivo marionetas, el viernes, día 5, a las siete de la tarde, con *Maggic Puppets*. Igualmente, no deja de tener su curiosidad el I Concurso de Peonzas, organizado para las doce del medio día del sábado, 6 de octubre, entre otras muchas iniciativas.
- Nos marchamos a la asociación **Unifamiliares de Salinetas**, que también va a proceder a inaugurar la fiesta decorando, pero en este caso solo la sede del colectivo. Será el viernes,

5, con una cena de sobaquillo y disco móvil posterior.

Los desayunos, más que almuerzos, en esta zona, ofrecerán churros y chocolate, con juegos infantiles (la gachamiga la han dejado para cenar el sábado, por lo que las comidas empezarán pronto, a las dos de la tarde). La noche de ese día 6, por cierto, acabará con una actuación "estrella" que no ha sido desvelada.

El domingo habrá teatro matinal para los niños, un día y actos que concluirán con una actuación de los "jóvenes artistas del barrio".

- Mientras, en el **Distrito Salinetas y Otros**, la apertura también tiene alta nota, con el concierto que ofrecerá la Sociedad Unión Musical a partir de las nueve de la noche del 28 de septiembre. El día 9 de Octubre será la jornada completa de convivencia entre vecinos y amigos.
- En **Loma Badá**, por su parte, se concentra todo en el 29 de septiembre, en la "pinada" de las calles Cabrera y Formentera.
- De vuelta, paramos en **San José**, donde hay verbena popular en la noche del sábado, 6 de octubre, después de haber elaborado y degustado gachamigas el día de antes y de pensar en la paella del fin de fiesta del domingo, día 7.



- Alcanzamos **Las Chimeneas**. Para continuar con el comienzo de la fiesta del día de antes, a las diez de la mañana del sábado, 6, hay Campeonato Comarcal de Levantamiento de Peso. Así podemos imaginar cómo dispondrán después sus participantes de la sardinada prevista en la zona de aparcamiento del Centro de Salud.
El día 7 comienza con Misa, a las nueve de la mañana, y finaliza con concurso de disfraces, a partir de las seis de la tarde.
El viernes 12 continúa la fiesta, con paellas y –más peculiaridades- Concurso de Flanes en la calle Toledo. Ese día finalizará con fiesta de karaoke, mientras que en la jornada siguiente, habrá play-back en El Campet, pero por la tarde, a partir de las cinco y media.
- Andamos un poco y nos situamos en **La Frontera**, bueno, más que andar, corremos, porque inician su fiesta, como siempre, con el Cross Popular que se ha convocado para el domingo, 30 de septiembre. Además de la animación y actividades típica, la cena popular de esta asociación se convierte en “Parrillada de sobaquillo”, a partir de las diez de la noche del sábado, 6 de octubre, mientras que el domingo quedarán todos a elaborar y comer buenas paellas.
- “Subimos” hasta vernos con la **Asociación de Vecinos Sax y Adyacentes** que, en este punto, llama a los vecinos no a

decorar calles, sino la zona de fiesta, incluyendo el montaje de una carpa, el día 5 de octubre. También es particular su convocatoria para las cenas como, entre otras, la del lunes, día 8 de octubre, a la que hay que acudir con “mojes, longaniza, etc.”. Y el Día de la Comunidad, a comer fassseguras. Entre juegos, actividades para niños y bailes de disfraces nocturnos, tampoco faltarán los gazpachos del día 12 de octubre.

- Así que, con éstas, y aunque es largo, convertimos el paseo en algo muy saludable, para seguir con la fiesta preparada por la asociación **San Rafael**, que empezará también en viernes, pero el último de septiembre, con juegos de mesa y cena popular de sobaquillo, continuando todo el fin de semana previo a octubre con cucañas, aperitivos, concursos y juegos para los niños, sin olvidar la verbena popular del sábado, 29, día de San Rafael, a partir de las once de la noche.
Todo se retomará el fin de semana siguiente, el “grande” de Petrer, que destaca en este lugar de nuevo con un concurso de disfraces matinal el sábado, 6, jornada que concluirá con una “Fiesta Remember”.
En San Rafael abren y cierran las fiestas, que se alargan hasta el 14 de octubre; todos los días de fin de semana con hinchables, sardinadas, fútbol, petanca ...
Que disfruten, simplemente del saludo.



Actividades culturales y deportivas



PUBLICACIONES:

- Revista *Festa 2012*: Presentación de la revista cultural y literaria editada por el Ayuntamiento de Petrer con motivo de las fiestas patronales, el viernes 21 de septiembre, a las 20.30 h, en el Centro Cultural.

EXPOSICIONES:

- III Concurso de Fotografía Digital de Fiestas Patronales 2011, del 14 al 30 de septiembre, en el Centro Cultural. Horario de visitas: de jueves a sábado, de 19 a 21 h; domingos, de 18 a 20.30 h. Inauguración: viernes, 14 de septiembre, a las 20 h.
- Exposición de fotografía "Enric Valor (1911-2000): Paisajes de Valor", del 28 de septiembre al 14 de octubre, en el Forn Cultural. Horario de visitas: de jueves a sábado, de 19 a 21 h; domingos, de 18 a 20.30 h. Inauguración: viernes, 28 de septiembre, a las 20 h.
- Hermanos Llorente: Exposición plástica "Arte-facto", del 5 al 21 de octubre, en el Centro Cultural. Horario de visitas: de jueves a sábado, de 19 a 21 h; domingos, de 18 a 20.30 h. Inauguración: viernes, 5 de octubre, a las 20 h.
- XXX Exposición Filatélica y Numismática, del 5 al 9 de octubre, en la Casa del Fester. Horario de visita: de 11 a 13.30 h y de 18 a 21 h. Presentación de un matasellos especial, concedido por la Dirección General de Correos y Telégrafos, dedicado al 75 aniversario del papel moneda local.

ACTUACIONES MUSICALES:

- Concierto: Festividad 9 d'Octubre, con un pasacalle de la banda de la Sociedad Unión Musical de Petrer y la actuación del Coro-rondalla del CEAM de Petrer, el martes, 9 de octubre, a las 12.30 h, en la plaça de Baix.
- Concierto: Día de la Fiesta Nacional, a cargo de la banda de la Asociación Musical Virgen del Remedio de Petrer y la Orquesta de Pulso y Púa Samuel Beneit, el viernes 12 de octubre, a las 12.30 h, en el Teatro Cervantes.
- Gala musical: Presentación del DVD titulado "Petré, Petrel, Petrer. Tierra madre", editado por Elías Guillén, con canciones originales de Gabriel Sánchez, interpretadas por el Grupo Momento, Trío Costablanca y Los Marchosos de Petrer, el viernes 12 de octubre, a las 20 h, en el Teatro Cervantes.
- Concierto: Actuación musical de la Orquesta Joven y Coro del Vinalopó, el domingo 14 de octubre, a las 19.30 h, en el Teatro Cervantes.

ACTIVIDADES DEPORTIVAS

- Trofeo de Pelota Valenciana, los días 29 de septiembre y 6 y 13 de octubre, a las 18.30 h, en el trinquete municipal.
- X Cross Social Barrio Frontera, el domingo 30 de septiembre, a las 10.30 h, desde el CP Rambla dels Molins y que discurrirá por diversas calles del barrio de la Frontera.

Noyena a la Santísima Virgen del Remedio 2012



DÍA	TEMA	TEXTOS	CELEBRANTE	GRUPO
LUNES, 8	La Virgen María en la Anunciación del Señor(2)	Isaías, 7, 10-14; 8-10 Lucas, 1, 26-38	A. Rocamora	Matrimonios Mayordomía Cristo
MARTES, 9	Santa María, Madre de Dios(4)	Gálatas, 4, 4-7 Lucas, 2, 15-19	A. Verdú	Acción Católica General y Prebautismales
MIÉRCOLES, 10	Santa María de Caná(9)	Éxodo, 19, 3-8 Juan 2, 1-11	Nacho	Cáritas y Pastoral Obrera
JUEVES, 11	La Virgen María, junto a la Cruz(11 Y 12)	Romanos 8, 31-39 Juan 19, 25-27	Fernando Brotóns	Viudas Cristianas
VIERNES, 12	La Virgen María, Madre de la Reconciliación(14)	2ª Corintios 5, 17-21	José Tormo	Oración y Pastoral de la Salud
SÁBADO, 13	La Virgen María del Cenáculo (Dom. Xxiii T.O.-B)(17)	Sabiduría 7, 7-11 Hebreos 4, 12-13 Marcos 10, 17-30	A. Rocamora	Cursillistas de Cristianidad
DOMINGO, 14	La Virgen María, Templo del Señor(26 Y 27)	Apocalipsis 21, 1-5 Lucas 1, 26-38	A. Verdú	Hoac y Cc. Cc. Pp.
LUNES, 15	La Virgen María, Imagen y Madre de la Iglesia(39)	Hechos 1, 12-14 Juan 2, 1-11	Bartolomé Roselló	Religiosas y Litúrgia
MARTES, 16	Santa María, Madre y Reina de la Misericordia	Efesios 2, 4-10 Lucas 1, 39-55	A. Rocamora	Camareras de la Virgen

III Concurso de Fotografía Digital de Fiestas Patronales

Pedro A. Vera Payá

Las instantáneas de la Fiesta son muchas, reveladas al mundo desde multitud de visiones diferentes... Los Autores de dichas imágenes, cada uno con su particular visión de las Fiestas Patronales de Petrer, nos regalan el placer de contemplarlas, porque es placer lo que se siente cuando se contempla una obra, a la que su autor le ha dedicado el momento de crear, de estar en el momento justo, en el sitio justo para que ese momento irrepetible sea captado para siempre.

La imagen que queda de esa captura, tiene ese componente mágico que, de una manera casi primitiva, atrae poderosa y enigmática nuestra atención; es la fuerza de la imagen visual, que actúa de manera diferente según el espectador que la contempla una vez que se divulga. Esta visión del autor es, casi siempre, el resultado de una investigación o de una preparación, a partir de los elementos que van a intervenir en la obra que se va a crear. A veces esa situación, premeditada o adivinada, dura el tiempo que el autor que crea la imagen -en este caso digital- considera, dependiendo de si el resultado obtenido iguala o, incluso a veces, supera las expectativas.

Las obras premiadas que, con ocasión del "III Concurso de Fotografía Digital de Fiestas Patronales Petrer 2011", compitieron entre un total de 179 fotografías digitales, nos enseñan seis instantáneas diferentes de las fiestas y tradiciones de Petrer. Al contemplar las seis distintas imágenes premiadas nos damos cuenta que representan, cada una de ellas, una situación, composición, estética o - alguna más que otra- un mensaje que nuestro cerebro interpreta como placer, por tratarse de sentimientos vividos o bien por contener un elemento sorpresa que lleva consigo la emoción de la acción.

Todo esto y muchísimo más, que interactúa en nuestro cerebro, a base de visiones, recuerdos, emociones y, por supuesto, química, en cuestión de milésimas de segundo, es lo que sucede en nuestra mente cuando contemplamos la fotografía de un autor que, en muchas ocasiones, nos atrae y cautiva sin saber de inmediato por qué. Pero por eso una imagen vale más que mil palabras. Es una emoción primitiva que el hombre conserva en su interior desde sus ancestros.

En este caso, las imágenes que concursaron reflejan tradiciones que, durante siglos, se han festejado en nuestro pueblo; y digo siglos porque nuestros antepasados celebraban muchas de ellas como es el caso de "les Carasses", que tienen mucho del "Carnaval" de la vertiente mediterránea, ya que se interpretan situaciones entre la "carassa" y el espectador o espectadores participantes. También vemos, entre las obras premiadas, imágenes de los "Nanos i Gegants", que contienen el ingrediente del misterio, sobre todo para los más pequeños, que asisten, casi atónitos, a la visión de estos elementos tradicionales de las fiestas de Petrer.

En el primer premio de la sección de "Carasses" tenemos la obra de Ángel Javier Fernández Bañols, de lema "Buda", con una imagen en blanco y negro que le confiere mayor teatralidad, si cabe, a la escena misteriosa que representa. Aunque la captura

de Petrer 2011

de esta imagen se haya hecho en un cuarto de segundo, parece estar premeditada y compuesta de antemano por el autor y esa, posiblemente, haya sido la razón de ese merecido primer puesto. El segundo premio de “Carasses” es para la fotografía de Juan Miguel Martínez Lorenzo, “Críos”. Observamos en ella la acción, sorpresa e interacción con los espectadores, que he comentado en el párrafo anterior, en este caso, dos niñas jugando con dos carassas. Y en el tercer premio de dicha sección es “Roceldan”, de Daniel Montesinos Moltó, que tiene que ver más con la composición y estética y, por supuesto, el componente teatral y carnavalesco.

En cuanto a las mejores fotografías de la sección “Fiestas Patronales”, el primer premio fue para Manuel Guijarro López, con la fotografía de lema “Vitam”, que refleja la emoción de la acción, la adrenalina, como componente químico, que nuestro cerebro activa con una mezcla de miedo y diversión; es el premio a la espontaneidad reflejada en las caras de los chicos que aparecen en la foto. El segundo premio recayó en José Antonio López Rico, con el lema “Grease”, que nos ofrece una imagen casi de recuerdo, en blanco y negro, en la que unos niños, en su mayoría de espaldas, desafían a los nanos i gegants, una vez han entendido que no son hostiles, sino que forman parte de su diversión. El tercer premio fue para Francisco Pascual Maestre Martínez con el

“

las imágenes que concursaron reflejan tradiciones que, durante siglos, se han festejado en nuestro pueblo

”

lema “Festes”, con una imagen de un niño que juega en el interior de un gegant. El misterio convertido en templo; el miedo, una vez superado, le hace integrarse en el elemento que antes le causaba temor y, de alguna manera, convertirse en “gurú” de su comunidad.

Pues sí, todas estas cosas y muchísimas más se pueden contemplar en la visión de una obra, y es muy interesante que aprendamos a “leer” las imágenes que adquieren la categoría de arte. Por último comentar la satisfacción por la gran participación de concursantes que hacen posible el desarrollo del certamen y que forman un colectivo de personas capaces de crear imágenes que nos cautivan y plasman la cultura de Petrer a través de sus Fiestas Patronales.





PRIMER PREMIO LOCAL
LEMA: BUDA
Ángel Javier Fernández Bañols



SEGUNDO PREMIO LOCAL
LEMA: CRÍOS
Juan Miguel Martínez Lorenzo



TERCER PREMIO LOCAL
LEMA: ROCELDAN
Daniel Montesinos Moltó



PRIMER PREMIO NACIONAL
LEMA:VITAM
Manuel Guijarro López



SEGUNDO PREMIO NACIONAL
LEMA:GREASE
José Antonio López Rico



TERCER PREMIO NACIONAL
LEMA:FESTES
Francisco Pascual Maestre Martínez

Gastropetrer

Pepa Villaplana Colomer

Concejala de Desarrollo Económico y de Turismo de Petrer

Sara Sánchez Martínez

Agente de Desarrollo Económico y técnico Turismo de Petrer

Petrer está convirtiéndose desde hace unos años en destino turístico de interior de la provincia de Alicante. Los vecinos y vecinas comenzamos a sentirnos habitantes de un pueblo turístico que tiene mucho que ofrecer: parajes, historia, monumentos, museos, fiestas y gastronomía.

Según la Real Academia Española de la Lengua, gastronomía es *Arte de preparar una buena comida*. Por lo tanto como arte, la gastronomía es cultura.

De este arte hablo, centrándonos en nuestro pueblo, de gran tradición culinaria, elaborada ya por nuestras abuelas, que con esmero y paciencia comenzaban el día preparando los pucheros para saciar el apetito de los suyos, mezclando con pocos recursos, especias, legumbres, hortalizas, verduras, carnes o pescados de la tierra en un carrusel de colores y sabores que, según la época del año, más caliente o fría, reconfortaban al alma y el cuerpo.

De algunas de aquellas recetas, desde la Oficina de Turismo de Petrer, haremos mención y daremos cuenta al final de este recorrido central de *Festa* 2012, porque uno de nuestros valores a ofrecer al viajero o al turista es precisamente esto, mezclarse con nosotros, con las tradiciones, compartir mesa y mantel, que impregnen el paladar de sabor tradicional, que por ello no deja de ser actual.

En estos momentos, apostar por la gastronomía autóctona es importante, no solo para incluirla como atractivo de nuestro pueblo, que lo es, sino porque dándola a conocer conseguiremos que las empresas hosteleras las incluyan en sus cartas y potencien las bondades saludables de las mismas, tan fáciles, cómo no, de maridar con nuestros caldos, siendo como es Petrer municipio de la Ruta de Vinos de Alicante.

Así y aquí, podremos conseguir un producto turístico de calidad y, sobre todo, de experiencias.





TODO UN MANJAR

Alimentos, recetas y vajilla romana de villa Petrarica

Fernando E. Tintero Fernández
Director del Museo Dámaso Navarro



Desde que en el año 1975 se descubriera el mosaico romano en la calle 18 de julio, actual Constitución, junto al ayuntamiento, han sido muchos los artículos y estudios que han tratado sobre el periodo romano de Petrer, siendo Enrique Llobregat Conesa, director del Museo Arqueológico Provincial de Alicante, el que “bautizó” en ese mismo año el asentamiento clásico a las faldas del castillo como “villa Petrarica”, ya que en las fuentes documentales de este periodo o posteriores, no se menciona este lugar ni durante la república ni durante el imperio romano. Para ello, utilizó la derivación etimológica de Petrel-Petrer-Bitrir-Petraria, relacionando “petra” con la zona pedregosa de las orillas de la rambla Puça.

En esa misma década y en las décadas siguientes, los componentes del Grupo Arqueológico Petrelense, denominado posteriormente Dámaso Navarro, y después arqueólogos formados en la universidad y empresas de arqueología, al amparo de la legislación nacional y regional en materia de patrimonio cultural, hicieron intervenciones arqueológicas en varios inmuebles del centro histórico de Petrer, aportando nuevos datos sobre la distribución y amplitud de la villa Petrarica, datando su perduración entre el siglo I y el siglo VI d. C., y recuperando un importante lote de restos arqueológicos, la mayoría de ellos cerámicos, que nos permiten conocer los modos de vida de la población romana que vivió en este mismo espacio desde hace dos mil años.

De todos los aspectos relacionados con la cultura romana, vamos a centrarnos en los alimentos consumidos y en la vajilla que utilizaban para preparar los guisos y para llevar las viandas a la mesa. Para ello tenemos dos fuentes históricas, como son los escritos clásicos que han llegado a nuestros días, y los datos arqueológicos que nos permiten conocer los objetos que utilizaban.

La comida, nexo familiar y social en la cultura romana.

Como la mayoría de las culturas pasadas y presentes, las celebraciones familiares y los acontecimientos sociales se llevaban a cabo alrededor de la mesa. La cultura romana no es una excepción, y por ello, el banquete es la manera que tiene el anfitrión, en mayor o menor medida, atendiendo a su posición social y a su fortuna, de agasajar a los invitados con la intención, más o menos evidente, de conseguir favores, cerrar negocios, pactar enlaces nupciales o planificar futuras carreras políticas y militares. Incluso las cenas cotidianas eran una manera de establecer una cohesión familiar y comunitaria, ya que se juntaban la familia y, en muchas ocasiones, amigos e invitados.

La familia romana, en términos generales, realizaba tres comidas al día: el desayuno, llamado *ientaculum*, a base de pan, queso, olivas, aunque también era habitual que ingirieran huevos y hortalizas, todo ello acompañado con vino. La siguiente comida la realizaban a medio día, y se llamaba *prandium*, a modo de una comida rápida y en la mayoría de las ocasiones fría, consistente en pan, carne guisada, fruta y vino. Por último, a la caída de la tarde se realizaba la cena, siendo la última comida del día y la más opípara y suntuosa.

Tal y como escribe Daniel Vázquez Sallés, periodista especializado en gastronomía, en el prólogo de la obra de Apicio, la cena consta de tres partes: el *gustus* o *gustatio* que consistía en “aperitivos, como lechuga, ostras, pescado salado, croquetas y trufas, pequeños tentempiés que tenían como fin despertar el apetito. Subido el telón estomacal, los romanos entraban en el segundo acto, la *prima* o *summa mesa*, deleitando sus paladares con vino y viandas, pescados y mariscos sazonados de todas las maneras imaginables (...). En sus estómagos aún quedaba un hueco para la *secunda mesa*, tercer acto de la velada compuesto por dulces, dátiles, pasas, frutas y vinos dulces (Apicio, 2007: 9)”.



Pintura mural de la casa de los amantes castos de Pompeya representando un banquete.

“**a la caída de la tarde se realizaba la cena, siendo la última comida del día y la más opípara y suntuosa.**

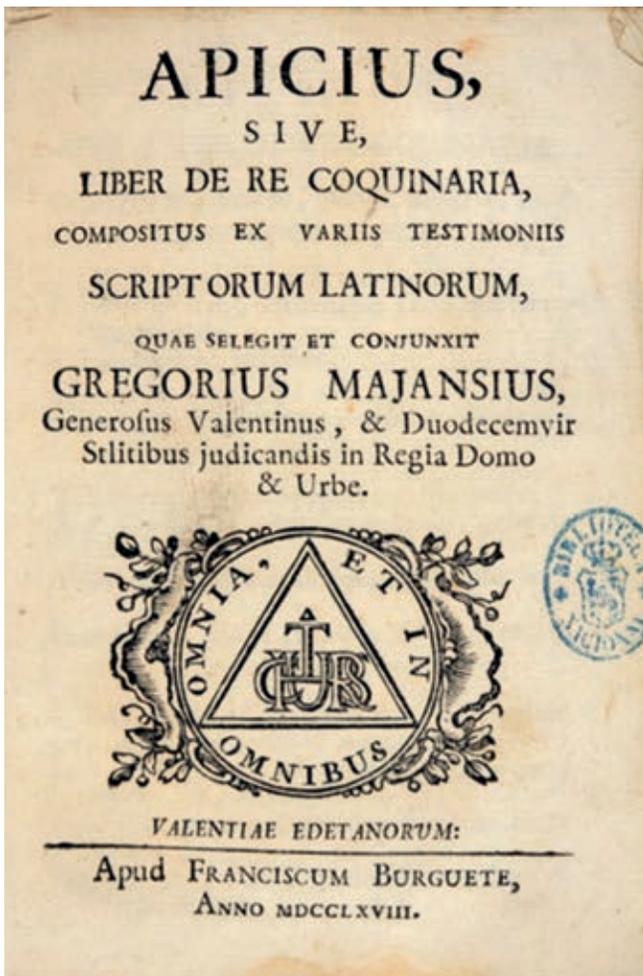
”

Pero, como se puede suponer, en una sociedad esclavista como era la romana, con las clases sociales tan marcadas, las comidas que hemos indicado anteriormente, y sobre todo, los banquetes opulentos, sólo eran para los pertenecientes a la clase noble, esto es, el patriciado y aquellos que sin serlo, como los ricos plebeyos, sí disponen de suficiente dinero con los que preparar suntuosas cenas con los productos más exquisitos traídos de los confines del imperio. Sin embargo, la población más numerosa formada por los plebeyos (ciudadanos libres aunque sin ninguna posibilidad de acceder a cargos políticos ni religiosos), libertos (antiguos esclavos que habían comprado su libertad o que su señor los había liberado) y esclavos, debía de contentarse con comidas muy básicas y accesibles a su economía. Así el alimento más habitual era el *puls* o *pulmentum*, una especie de gachas realizadas con agua y harina, completándose la comida con los pro-

ductos de la huerta y un vaso de vino o cerveza, en el mejor de los casos, o agua la mayoría de las veces.

Marco Gavio Apicio, el *gourmet* más famoso de Roma.

El texto clásico más revelador en cuestión de gastronomía romana y que ha perdurado durante todos estos siglos a través de copistas y estudiosos como Gregorio Mayans, quien realizó una cretomatía de autores latinos clásicos referentes al arte de la mesa¹, es el recetario del excéntrico y glotón Marco Gavio Apicio (25 a. C. aprox. – 37 d. C.), titulado *De re coquinaria* (*El arte culinaria*), escrito seguramente en los años previos al final de su vida, a la que puso fin el mismo ingiriendo un veneno letal. Tal y como relatan Séneca y Marcial, al pensar Apicio que tras pagar las numerosas deudas de sus dispendios y excesos de su estrambótica vida, dilapidando la cuantiosa herencia familiar, con el todavía importante patrimonio que le quedaba, no iba a ser suficiente para financiar sus continuos excesos y seguir con su lujoso tren de vida, debiendo de moderarse en sus compras, gastos y placeres. Ante la disyuntiva de llevar una existencia “moderada” o morir manteniendo su ostentoso ritmo de vida, prefirió la segunda. El poeta Marco Valerio Marcial (40 – 104 d. C.), según relata Daniel Vázquez, consideró este último momento de su vida como el acto supremo de amor para con sus debilidades gastronómicas, escribiendo el poema “No podías hacer nada más propio de un glotón, Apicio” (Apicio, 2007: 13).



Portada de la obra de Gregorio Mayans sobre Apicio y la gastronomía romana. 1768.

Apicio divide su obra en diez libros de recetas, que suman un total de cuatrocientas ochenta y una, dedicando cada uno de ellos a un grupo de alimentos en particular. La distribución es la siguiente: el primero lo dedica a los trucos culinarios de cómo mezclar el vino, cómo preparar el aceite, cómo adobar el *garum*, una salsa muy apreciada por los romanos y que era utilizada prácticamente para todos los platos, o, como conservar la uva, los membrillos o las legumbres. El segundo a la carne trinchada. El tercero hace referencia a los productos de la huerta. El cuarto libro son platos variados. El quinto se centra en las legumbres. El sexto en la volatería. El libro séptimo es el de las exquisiteces, del estilo de mamas de cerda rellenas de pimienta, alcaravea y erizo de mar; o dátiles rellenos con nuez, piñones y pimienta molida fritos con miel. El octavo son todas las recetas que se puedan realizar con los cuadrúpedos como jabalíes, ciervos, corzos, carneros, bueyes, corderos, cerdos, liebres y lirones. El noveno y el décimo hacen referencia a los alimentos procedentes del mar, como la sardina, el atún, el calamar, los mariscos, etc. (Apicio, 2007). En definitiva, un compendio casi enciclopédico de todos los alimentos existentes en los momentos iniciales del imperio romano y su manera de cocinarlos.

Lugares para cocinar, lugares para comer. La cocina en las villas y en las casas importantes de las ciudades como las que se han conservado en Pompeya y Herculano, solían tener un hogar donde estaba el fuego y donde se ponía la olla, así como una plataforma de ladrillo, a modo de encimera, o una mesa en la que colocar los productos que se van a preparar. En la cocina también estaban las ánforas con el aceite o el vino y otros recipientes para el agua, con el que confeccionar los platos que han de servir a los comensales.

En la exposición *Romanorum vita* que ha diseñado la Obra Social La Caixa, se recrea parte de una calle de una ciudad romana y una *domus* con sus partes más características: el *atrium*, el despacho del dueño de la casa, el *triclinium* donde comen, y la cocina, cuidando todos los elementos que debía contener esta sala. En el Museo Dámaso Navarro también recreamos la villa Petraría en la exposición *Cogito villa Petraría*, que pudo visitarse entre el mes de mayo de 2011 y febrero de 2012².



Recreación de una cocina romana para la exposición *Romanorum vita*.

El comedor de la casa o *triclinium*, se denominaba así porque solían haber tres triclinios o divanes dispuestos alrededor de un espacio central donde colocar las viandas. Los participantes al ágape, dispuestos de tres en tres, se recostaban siguiendo la costumbre heredada de la cultura griega, ya que de esa manera el cuerpo admite más comida y bebida. Por eso, las cenas se podían alargar durante horas, entre los comentarios, conversaciones, canciones y entretenimiento de los propietarios de la casa y sus invitados. Esta habitación de la domus romana era una de las más decoradas, tanto con pinturas murales, como las de Pompeya, como con mosaicos en el suelo.



Tal vez, como hipótesis, pudiéramos pensar que el mosaico geométrico policromado que apareció junto al edificio del Ayuntamiento correspondiera al suelo del *triclinium* de villa Petraría, aunque no tenemos más datos para confirmar esta suposición, ya que podría haber otras habitaciones que también sus pavimentos pudieran estar realizados con mosaicos.

¿Qué comían, cómo cocinaban y qué vajilla usaban los romanos de villa Petraría? Estas preguntas pueden ser resueltas gracias a la Arqueología y a los miles de restos y fragmentos de cerámica, vidrio, y de fauna consumida que conservamos en las salas y los almacenes del Museo Dámaso Navarro procedentes de las intervenciones arqueológicas realizadas en el entorno de la plaça de Baix y El Derrocat, el espacio que debió de ocupar la villa Petraría.

Los propietarios de la misma, y en menor medida sus esclavos, debieron tener una dieta variada de verduras recolectadas en los huertos próximos a la villa, consistente en espárragos, cebolla, ajo, calabazas, cidras, pepinos, brócoli, acelgas, zanahorias, cardos, apios, sandías, melones, etc., preparados de diversas maneras, tal y como recoge Apiano. También eran muy habituales el consumo de frutos secos, así como frutas como las manzanas y las peras. Debieron de consumir distintos tipos de panes ya que los cultivos de cereal era una de las bases económicas del imperio romano, al igual que la producción de aceite y vino que era transportando en ánforas hasta los puertos de las provincias del imperio y, desde aquí, a Roma. La carne también era consumida sacrificando especies domésticas como la ternera/buey (*Bos Taurus L.*), en muy alto porcentaje, seguido del cerdo (*Sus domesticus L.*), y en menor medida la cabra (*Capra hircus L.*), la oveja (*Ovis aries L.*), el caballo (*Equus caballus L.*) y alguna especie gallinácea.

La edad del sacrificio era baja, para que su carne fuera más tierna, observándose en numerosos huesos las marcas del cuchillo y el hacha utilizado para despellejar y descarnar las piezas. También consumían en guisos y asada las carnes de animales salvajes como el ciervo (*Cervus elaphus L.*)³, el jabalí (*Sus scrofa L.*) y el conejo (*Oryctolagus cuniculus L.*), cuyos restos han aparecido en las excavaciones de la calle Mayor (Benito, 1990) y Luis Chorro de Petrer.



...las cenas se podían alargar durante horas, entre los comentarios, conversaciones, canciones y entretenimiento...



Restos óseos de ciervo, cabra, cerdo y buey procedentes del vertedero de la calle Luis Chorro.

A falta de realizar un estudio exhaustivo de los contextos romanos de las excavaciones realizadas en villa Petraría, no hemos encontrado ningún resto faunístico de pescado ni de moluscos, lo que no quiere decir que no se consumieran. Es de suponer que nuestra familia propietaria de la villa, con un alto poder adquisitivo, que puede pagar la realización de un pavimento de mosaico y pagar la compra de un sarcófago esculpido en mármol de Carrara (Italia), sin que sepamos si se trajo ex profeso por encargo del señor de la villa o fue realizado por artesanos de la zona que tallaron el bloque procedente de la península Itálica⁴, podría pagar la traída de productos marinos desde los puertos alicantinos próximos como *Lucentum* (Alicante), *Portus Ilicitanus* (Santa Pola) u otros más alejados; o de piscifactorías como las existentes en L'Illeta dels Banyets (El Campello) o Los Baños de la reina (Calpe).

Con todos estos ingredientes no es de extrañar que los cocineros hicieran variados y deliciosos manjares para los paladares de los señores, empleando también numerosos condimentos y salsas para entremezclar los sabores y que no se pudieran distinguir bien los ingredientes, sino que fuese un único sabor irreconocible. Esta manera de cocinar era del agrado de los comensales. Así, Apiano introduce en la elaboración de prácticamente todos los platos especias y hierbas aromáticas como pimienta, comino, ruda, orégano, alcaravea, cilantro, menta, ruda, ligústico, etc. Y lo mismo sucede con las salsas, haciendo especial mención al *garum*, salsa hecha con las





Vajilla de mesa y menaje de cocina de amplia cronología aparecida en villa Petraria.

vísceras de pescados como sardinas, anguilas y jureles sazonadas, y también peces pequeños como salmonetes o boquerones que se salan y se exponen al sol para que fermenten. Con ello se consigue una especie de salmuera que era exquisita para el paladar de los comensales, un producto de lujo, siendo en la parte meridional de Hispania donde se localizan numerosas factorías para salazones y producción de *garum* como el *Portus llicitanus* (Santa Pola), Puerto de Mazarrón, *Baelo Claudia* (Tarifa), *Gades* (Cádiz), etc.

Para la elaboración de los alimentos en la cocina de villa Petraria, los cocineros tenían un variado menaje de cocina para asar, cocer y al vapor, freír los alimentos en aceite, etc. Para llevar a cabo todas estas acciones se disponía de ollas, cazuelas y sartenes, en la mayoría de los casos de cerámica, y en contadas ocasiones (no se ha dado el caso en villa Petraria), metálicas. También en la cocina había resistentes morteros para moler todo tipo de especias y hierbas aromáticas con las que condimentar los platos. Además, cuencos y jarros para contener líquidos y alimentos para preparar los platos.

Para la presentación y colocación de los manjares en la parte central del *triclinium*, también contamos con una vajilla de mesa de calidad denominada *terra sigillata*⁵ formada por platos, cuencos, jarros, fuentes y escudillas. El estudio individualizado de cada pieza, atendiendo a cómo está realizada, la forma que

“
los cocineros tenían un variado menaje de cocina para asar, cocer y al vapor, freír los alimentos
”

tiene y el color más o menos rojizo de la pieza, permite saber la procedencia: si se fabricaron en los talleres itálicos, en los de la Galia o Hispania o, si por el contrario, proceden de los importantes alfares situados en el norte de África. Del mismo modo, junto a la procedencia, cada uno de estos alfares tuvo su momento de auge en determinados siglos, acaparando la producción de distintos tipos de piezas para todo el imperio.

Volviendo a la cena, en las fuentes se presentaban los alimentos elaborados y cada comensal se servía en su plato o escudilla con los dedos ya que no tenían tenedores y los cuchillos apenas se utilizaban pues su gusto culinario romano era el de preparar los alimentos muy cocidos y tiernos, por lo que era muy fácil para ellos desmenuzarlos con los dedos. Las cucharas sí eran utilizadas para las salsas y las comidas semilíquidas. Como curiosidad, los invitados traían sus propias servilletas,

normalmente de gran tamaño, para limpiarse durante el banquete y para llevarse la comida que ha sobrado.

Con todos los datos expuestos en estas líneas y atendiendo a los históricos y arqueológicos conocidos, no es difícil imaginarnos a los señores de la villa Petraria acompañando a sus invitados a la cena al *triclinium*, con su suelo cubierto con un mosaico policromo, y los esclavos sacando en las fuentes de *terra sigillata* las viandas preparadas siguiendo las recetas tradicionales, como ciervo cocido con una salsa compuesta por pimienta, ligústico, alcaravea, orégano, semilla de apio, raíz de laserpicio y semilla de hinojo, trinchado todo junto con *garum*, vino, vino de pasas y un poco de aceite ligado con fécula; o ternera frita con pimienta, ligústico, semilla de apio, comino, orégano, cebolla seca, pasas, miel, vinagre, vino, *garum*, aceite y vino dulce cocido. Con estos platos se espera un largo y entretenido banquete ...

A modo de conclusión, se puede indicar que gracias a los datos que tenemos de las intervenciones arqueológicas, conocemos bastantes de las costumbres y modos de vida de los habitantes de la villa romana de Petraria. Pero aún así, todavía hay numerosos aspectos y detalles de su día a día que ignoramos y que esperamos poder investigar en el futuro con nuevos datos arqueológicos e hipótesis que nos acerquen un poco más a nuestra historia.

Nota: Agradecemos a Miguel Benito Iborra, zooarqueólogo del MARQ, la identificación de los restos faunísticos recuperados en la excavación de la calle Luis Chorro, lugar donde se halló el vertedero de villa Petraria.

NOTAS

- ¹ Según indica Enrique Sánchez, uno de los editores de la Bibliografía hispano-latina clásica, “este curioso erudito opúsculo no es una reimpresión de las recetas de cocina atribuidas al glotón romano Apicio, sino una crestomatía hecha por Mayans de pasajes de autores latinos clásicos, referentes al arte de la mesa. Tales son Plauto (en las comedias *Asinaria*, *Aulularia*, *Miles gloriosus*, *Pseudolus*, *Persa*, *Stichus*), Terencio (*Adelphi*), Varrón (*De re rustica*), Tito Livio, Columela, Petronio, Séneca, Plinio el Naturalista, Marcial, Aulo Gelio; terminando con el testimonio jocoso del puerco Marco Grunnio Corocotta” (2008).
- ² En esta exposición tuvimos la colaboración de la Obra Social La Caixa que permitió que reprodujésemos la imagen de su cocina y su *tablinum* (despacho).

- ³ Algunos de los restos que se han identificado como de cerdo en los vertederos de la calle Luis Chorro, podrían ser de jabalí. Del mismo modo la estructura ósea de la cabra y la oveja es prácticamente idéntica, lo que dificulta también su reconocimiento. Este hecho se podría corroborar tras un estudio completo del conjunto faunístico recuperado.
- ⁴ Antonio Poveda Navarro, director del Museo Arqueológico de Elda, indica ambas posibilidades al hablar del origen de este sarcófago y otros de la zona “que llegados fácilmente por vía marítima encontraron un eficaz puerto de desembarco en el Portus Ilicitanus (Santa Pola) para, a partir de la colonia romana de Ilici adentrarse en el óptimo corredor del Vinalopó... Aunque también, ... es posible que alguno de los sarcófagos procediese de un taller regional, sobre todo los que fueron creados a partir del último IV d.C., pues el mármol se pudo traer de Italia y ser tallado por artesanos en la misma región...” (Poveda, 1999: 158).
- ⁵ Etimológicamente significa “tierra sellada” y hace referencia a que muchas de las piezas, en su interior, presentan el sello o marca del taller alfarero de donde procede la pieza.

BIBLIOGRAFÍA:

- BENITO IBORRA, M. (1995): “La fauna del conjunto arquitectónico tardorromano de la calle Mayor de Petrer”, *Festa*, Ayuntamiento de Petrer, pp. 21-23.
- JOVER MAESTRE, Fco. J. y SEGURA HERRERO, G. (1995): *El poblamiento antiguo en Petrer. De la prehistoria a la romanidad tardía*, Ayuntamiento de Petrer – Caixa de Crèdit de Petrer – Universitat d’Alacant, Murcia, pp. 150.
- LÓPEZ NAVARRO, J. (2001): “Cultura gastronómica en el imperio romano”, *Zapardiel, revista de cultura y gastronomía*, nº 2, <http://terra.es/personal/aiolozil/revista/revap2/art002.htm> (consulta 7 de julio de 2012)
- MARCO GAVIO APICIO (2007): *El arte de la cocina. Recetas de la Roma imperial*, Comunicación & publicaciones, S.A., Barcelona, pp. 119.
- NAVARRO POVEDA, A. M. (1999): “El sarcófago paleocristiano de Petrer y su contexto histórico-arqueológico”, *Alebus* 7-9, Elda, pp. 211-225.
- SÁNCHEZ REYES, E. (ed.) (2008): *Bibliografía hispano-latina clásica, de Accio a Catón*, Biblioteca virtual Miguel de Cervantes, Universidad de Alicante, Alicante.
- WWW.ROMANORUMVITA.COM (consulta 1 de agosto de 2012).

Objetos de la vida cotidiana y hábitos de alimentación de la población de Petrer entre los siglos XV-XIX

Concepción Navarro Poveda

Conocer los objetos y los hábitos de alimentación de la población de Petrer en los siglos XV-XIX, nos induce a tomar como elementos de referencia las fuentes arqueológicas y documentales de estos siglos. Época histórica en la que la población de Petrer era eminentemente campesina, de ahí que su dieta alimentaria sería poco variada y basada en los productos agrarios que cultivaban, como eran los cereales (trigo, cebada), legumbres, habas, algarrobo, ajos, hortaliza, ciruelas, manzanas, granadas, higos, pasas, aceite y vino, con el aporte cárnico de animales ovicaprinos, piezas de caza y aves de corral. Más esporádicamente tomarían pescado, cuyo consumo aumentaba en época de cuaresma, entre la comunidad cristiana, asentada en el castillo, pues no debemos olvidar que la población de Petrer, hasta 1609, fue mayoritariamente mudéjar o morisca; 270 familias componían la aljama de la antigua Bitrir. Con la repoblación realizada en 1611 la villa de Petrer volvía a contar con unos 450 vecinos que, siendo en su mayoría campesinos, continuaron con el cultivo de los campos manteniéndose la fisonomía del paisaje agrario.



Miniatura en la vemos representada la celebración de un importante banquete en un castillo feudal, Siglo XV.



Serán estos nuevos repobladores, unas cien familias, las que continúen con la explotación de la tierra; tanto en las zonas de secano como de regadío, se cultivaban cereales como el trigo, la cebada, centeno y avena, almendros, higueras, viñas y olivar, no faltando en áreas de regadío las huertas con cultivos de hortaliza, legumbres y árboles frutales como albaricoques, manzanas y peras, policultivos que cubrían el consumo familiar, y los pechos correspondientes del señor territorial. Algunos productos, como por ejemplo la pasa, era comercializada a través de bien organizadas redes comerciales.

Así en las cocinas de las casas familiares predominaban los guisos que se hacían en las ollas, generalmente de barro, donde las carnes deberían cocer durante varias horas, acompañadas de legumbres como habas o guisantes, utilizándose también la cebolla y la zanahoria, siendo la sopa un plato muy consumido en el mundo rural, cuyos ingredientes eran una sémola de cereal, garbanzos, tocino, embutido y algún trozo de carne fresca o seca, productos ricos en proteínas y minerales. Mientras que el aporte vitamínico lo obtenían del consumo de frutas y hortalizas frescas, que no faltaban en la mesa del campesino.

En la elaboración de las sopas y algunas salsas era común el uso de especias como laurel, romero, tomillo, nuez moscada u otras de origen foráneo como la pimienta negra, la canela, el comino y el clavo, utilizando también tintes vegetales para la coloración de algunos alimentos, como fue el perejil, el azafrán o el sándalo.

Como curiosidad apuntar que productos hoy tan populares en nuestra dieta alimentaria, como son los tomates, los pimientos, las judías verdes, el maíz y la patata, no fueron consumidos hasta bien entrado el siglo XVII, pues no llegaron a Europa hasta el siglo XVI, tras el descubrimiento del continente americano, al igual que el cacao y el chocolate.

Entre las clases más populares no era muy frecuente el uso de productos cárnicos, abundaba más el consumo de despojos

(hígado, patas, oreja, tripas o tocino). Entre los animales el más común era el cerdo, se sacrificaba a la entrada del invierno, acontecimiento que solía reunir a toda la familia, siendo su carne utilizada al completo; una parte se consumía fresca y otra parte se conservaba haciendo embutido, tocino y manteca; se guardaba en salazón o ahumada, lo que permitía su consumo durante gran parte del año.

Se consumían también animales de caza, como liebres, conejos y perdices, fuente de proteínas para el campesino, sobre todo cuando escaseaban los salazones de cerdo y la carne fresca de oveja, aunque ésta tenía que cocer durante mucho tiempo en el puchero, al estar más dura, ya que las ovejas se sacrificaban viejas pues de ellas se obtenía lana y leche.

En cuanto a las aves de corral, era frecuente su cría, pues está documentado que por San Miguel se le entregaban al señor territorial varias gallinas en concepto de regalía; también se criaban para el aprovisionamiento de huevos. No faltaban los productos lácteos obtenidos de las ovejas, cabras y vacas, como la mantequilla y el queso.

Animales que, sabemos, formaban parte de la dieta alimenticia de la población de Petrer a través del estudio de la fauna registrada en las excavaciones realizadas en el castillo y en el casco antiguo de la Villa, donde predominaban los animales de carácter doméstico como la cabra, oveja, cerdo, conejo y gallinas. Otras especies, como el caballo, el buey, el asno o burro, también documentados, eran utilizados como animales de carga.

No faltaba en la dieta campesina el pan¹ y el vino, bebida con un alto conte-

Anafe o fogón cerámico del castillo de Petrer. Siglo XV.

Conjunto cerámico formado por platos y escudillas vidriados y decorados en azul cobalto y reflejo metálico. Jarrita pintada en manganeso del castillo de Petrer, siglo XV-XVI. Cazuela y tapadera de época moderna.





Cuenco vidriado en melado. Castillo de Petrer. Siglo XV.



Cuenco vidriado en tono azulado. Castillo de Petrer. Siglo XVI.



Plato vidriado, encontrado en las excavaciones realizadas en la Plaça de Dalt. Siglo XVI

nido calórico y de efectos euforizantes, pues solía tener una graduación; si se picaba se convertía en vinagre, líquido utilizado entonces para los adobos y la conservación de algunos alimentos. En ocasiones se le añadía agua, para que así el vino durara hasta la siguiente cosecha, si no se podía comprar en el mercado. Una bebida alcohólica muy apreciada durante los siglos XV-XVIII, fue el hidromiel, que se obtenía de la miel mezclada con agua. Miel que se lograba de los paneles de abejas y era muy utilizada para endulzar los alimentos.

En las núcleos rurales, como era el caso de la villa de Petrer, al igual que se conservaban los embutidos, la carne salada o ahumada obtenida tras la matanza del animal, para ser consumida durante el invierno, también se realizaban y conservaban -para ser comidas en las diversas estaciones del año- las olivas en adobo, las confituras de frutas, los dulces y las conservas de ciertas verduras, no faltando la conservación y el consumo de almendra en la elaboración de dulces, mazapán y turrón, siendo utilizada también en los guisos y bebidas, alimentos de clara influencia musulmana.

Indudablemente no disponemos de una guía gastronómica que nos indique el recetario culinario de las gentes asentadas en Petrer², sin duda había cierta diferencia entre los distintos grupos sociales: la nobleza y los clérigos gozaban de buena mesa con guisos y platos abundantes, acompañados de costosos vinos. No faltaban en sus mesas el pan blanco de trigo, el carnero asado, las gallinas y perdices, condimentados con abundantes especias, dando así un sabor exótico a los alimentos, acompañados de confituras de almendra, miel y las frutas frescas. Entre estas clases pudientes también se servía la olla podrida, pero ésta llevaba buen carnero, abundante gallina, liebre y palomas, chorizo, jamón y tocino fresco, ajos, garbanzos y cebollas. Mientras que en la cocina del campesino se cocinaba en el fogón la olla ordinaria, el cocido o el potaje en los que, junto a los garbanzos y verduras, bailaban en el caldo la carne, el tocino gordo, el chorizo y la morcilla, mezclándose los ingredientes que se tenían a mano.

Objetos utilizados para la elaboración y presentación de alimentos. Tanto para el almacenamiento de los productos agrarios, como el cereal, el vino, el aceite o la miel, o para la elaboración de los alimentos y su presentación en la mesa, serán los objetos cerámicos el fósil director que nos permita conocer aspectos de la vida cotidiana de los antiguos pobladores de Petrer. Vajilla de mesa, de cocina o de almacenamiento que ha llegado hasta nosotros a través de las excavaciones arqueológicas realizadas en las últimas décadas en el casco urbano de la población, o bien son objetos depositados en el Museo Arqueológico³, al pertenecer a épocas pasadas y haber perdido su funcionalidad.

La vajilla de mesa estaba formada por platos, escudillas y jarritas que eran las piezas que se llevaban a la mesa para el servicio o consumo de alimentos, aunque dentro de cada serie se apreciaban diferencias formales y decorativas. Con los platos de ala ancha, vidriados y decorados en reflejo metálico, en azul o en vedrío de tono grisáceo, se servían a la mesa los alimentos sólidos como eran las verduras y las carnes, los asados y guisos semisólidos. Dentro de las formas más cerradas se encontraban

las escudillas, sin o con orejetas, los cuencos y las orzas. Son piezas de forma semiesférica, borde recto y pie anular, vidriadas y decoradas en azul cobalto o reflejo metálico, o bien pueden presentar vedrío monocromo en tono gris azulado o en melado. Se utilizaban para servir y comer los alimentos líquidos o semilíquidos, como la sopa, la olla o el potaje. Piezas cerámicas que, pertenecientes a los siglos XV-XVII-XVIII, han sido encontradas en el castillo de Petrer y en las excavaciones de la Plaça de Dalt, (Navarro Poveda, 1994. Soler García, 2005). Las orzas de borde recto y perfil globular, vidriadas al interior, se usarían para guardar miel, arropes y confituras.

Dentro del repertorio de piezas denominadas de uso común tenemos la jarrita de pie anular y cuerpo de perfil piriforme, cuello cilíndrico y con dos asas. Decorada por la panza y cuello con pinceladas verticales en manganeso, se usaba para servir y beber vino durante las comidas, fiestas o en la taberna.

Numéricamente importante era la vajilla de uso culinario, ollas y cazuelas; solían estar vidriadas en su interior en tono generalmente melado, con cubierta vítrea de los talleres alfareros, con producción también de tapaderas, cuencos, alcuzas o aceiteras, orzas y pequeñas tinajas, no faltando en las cocinas de las casas las piezas o pucheros de cobre o hierro. Las ollas con formas de perfil globular se documentan de diversos tamaños, cocinándose en ellas los guisos, potajes y cocidos, con abundante caldo, verduras y carnes, con prolongadas cocciones. Para la preparación de estafados y guisos se usarían las cazuelas; formalmente

presentaban borde entrante, que servía para apoyar la tapadera, cuerpo troncocónico, con dos pequeñas asas, o bien podían no llevar ninguna, documentándose variedad en formas y tamaños, que se usarían dependiendo del número de comensales.

Dentro de la cocina, otras piezas de utilidad en las tareas culinarias serían las aceiteras y los morteros. Las primeras están relacionadas con la contención o servicio de productos oleaginosos, su forma es de perfil globular o piriforme con un asa, cuello cilíndrico con borde recto y pico vertedor. Se encuentran vidriadas al interior con goterones al exterior por el cuello y la panza, en tono melado o verde, siendo una pieza que, con escasa variación formal, se ha venido usando desde el siglo XV, hasta bien entrado el siglo XX. Los morteros de piedra, cerámica o bronce tienen forma troncocónica, pueden presentar pico vertedor y cubierta vítrea en el interior. Con el mazo de madera, se usaría para machacar hierbas, especias, ajos y frutos secos.

Conjunto de piezas de época contemporánea, formado por una olla con tapadera, cazuela, mortero con maza de madera, aceitera con vedrío verde, botella y jarro de agua y un plato de loza con decoración central.





No faltarían en las cocinas de ámbito rural los grandes recipientes, como eran los lebrillos, barreños y tinajas, estas últimas utilizadas para almacenar cereales, pan, vino, agua o adobos; siendo el lebrillo un recipiente de forma troncocónica invertida, base plana y borde exvasado, podía llevar decoración incisa, o estar vidriado al interior en tono melado o verde; era una pieza de uso múltiple en la cocina, para el enjuague de frutas y verduras, la preparación de alimentos o lavar la vajilla, sin descartar su función en el aseo personal.

Dentro del menaje de cocina decir que las cucharas, hasta bien entrado el siglo XVII, solían ser de madera, y el tenedor no empezó a usarse hasta el siglo XV en las mesas de los grandes señores feudales y grupos burgueses. El pan y las carnes se trinchaban con un cuchillo de hierro o con las manos. Los cuchillos se distribuían por la mesa y eran utilizados por varios comensales, dándose también el caso de que el cabeza de familia llevara siempre su propio cuchillo.

Representación pictórica de gran variedad de frutas y hortalizas, se ven cerezas, higos, uva, peras, alcaciles, calabazas, coles y espárragos. Siglo XVI.

Orza con asa, vidriada en su interior en color melado, se usaría para el almacenamiento de olivas en adobo, miel, legumbres, o confituras. Procede del seguimiento arqueológico realizado en el solar que hoy ocupa el Museo Arqueológico, realizado en 1980.



Ante todo lo que venimos exponiendo, no nos queda sino concluir diciendo que lo único que hemos pretendido con este trabajo ha sido acercarnos a conocer un aspecto de la vida cotidiana de nuestros antepasados más inmediatos, pues la base de la economía de la población de Petrer hasta los albores del siglo XX fue la agricultura, cuyos productos eran la base que conformaba su dieta alimenticia, compuesta de carne, cereales, legumbres, hortaliza y fruta, cuya variedad dependía de los ciclos agrarios, padeciendo en ocasiones, periodos de hambruna como consecuencia de las malas cosechas, motivadas por las plagas de langosta, fuertes lluvias y pedrisco. Siendo una constante encontrarnos en las fuentes documentales de los siglos XVIII-XIX la referencia a la producción agraria de nuestra villa del cronista Bernardo Espinal, entre otras cosas éste decía en 1786 *...Todo el valle esta plantado de olivos, almendros, moreras, viñas y otros árboles, ... Produce poco trigo, sin embargo de ser sus naturales muy aplicados a la agricultura, producen mucho aceite, seda, vino y almendra, aceituna que llaman cuquillo y muchos igos, que mezclados con almendra y especia hacen panes que llevan a vender a varias partes. ... producen mucha hortaliza y fruta ... Y tienen buenos pastos para la manutención de la cría de ganado lanar en sus alquerías...* (González Hernández, 1999). También el botánico Cavanilles en 1797 dice al referirse a Petrer: *... Cuenta con 500 familias ocupadas en el cultivo de la tierra que carece de riego exceptuando 300 tahullas ... , hay olivares ... Se ven como bosques de almendras que producen 4.000 arrobas de fruto, las viñas dan 15.000 cantaros de vino, algunas de la variedad de valensí, cuyas uvas se aprecian por su delicado gusto y por conservarse hasta febrero. Se cogen 1.500 caises de trigo, porción de aceite, legumbres y hortalizas ... Corría el siglo XIX y Madoz decía: ... Los productos que se cultivan son trigo, cebada, vino, almendra en abundancia, legumbres, algunas frutas y verduras: mantiene ganado lanar y caza de conejos perdices ... Contándose con una población de 2.537 almas ...*

Productos agrarios que hoy son básicos en la dieta mediterránea, tan revindicada en la sociedad de nuestros días.



Olla de hierro de época contemporánea. En ella se cocerían excelentes ollas podridas, guisos y pucheros.

NOTAS :

- ¹ Sabemos que en 1632, habían dos hornos, uno situado en la calle Mayor, denominado horno de arriba y otro en la actual calle Pedro Requena, conocido como horno de abajo, de los que recibía el Conde de Elda en concepto de regalia de cada uno, 30 y 20 sueldos respectivamente. Hornos que cocían el pan elaborado por el panadero y por los vecinos. Siendo a mediados del siglo XVIII, al producirse un auge de población cuando Gabriel Pérez Sarrió, solicita al señor territorial, permiso para construir un nuevo horno alegando « ...hoy dos hornos siendo insuficientes para que el común este asistido, haciéndose la masa agria y organizándose por la prisa riñas entre las mujeres, con perjuicio de no salir el pan con buena calidad sobre todo en visperas de las festividades... », (Navarro Poveda, 1994).
- ² Existe una abundante bibliografía literaria del Siglo de Oro español, que puede considerarse auténticos compendios gastronómicos, sirva como ejemplo citar, *El Quijote* y *El Rufián dichoso*, de Cervantes, *El Buscón* de Quevedo, *La Lozana Andaluza*, o *El Guítton de Onofre*. Aunque también contamos con obras específicas realizadas en los siglos XV-XVIII como son: "El libro del arte de cocina" de Hernández Macera (1607, "Arte de cocina, pastelería y vizcochería y conservería", de F. Martínez Montañón (1611), entre otros.
- ³ Nuestro agradecimiento a Fernando Tendero, director del Museo Arqueológico y Etnográfico Dámaso Navarro, por su amabilidad en facilitarnos el material gráfico de las piezas cerámicas que se encuentra depositadas en el museo y que presentamos en este trabajo.

BIBLIOGRAFÍA :

- ASINS, VELIS, S. (2009): "Bancals dels temps dels moros. Partidas de cultivo en el término de Petrer" *Revista Festa*, pp.56-61. Petrer.
- CAVANILLES, A.J. (1981): *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del reino de Valencia*. Valencia, t. II.
- GONZALEZ, HERNÁNDEZ, M.A. (1999): "Viajeros y cronistas por el valle del Vinalopó (Alicante) entre los siglos XIV-XIX", *Revista del Vinalopó*, 2, pp.175-200. Petrer.
- GONZALEZ, HERNÁNDEZ, M. A. (2001): "Economía morisca: la uva pasa en Petrer (1587)", *Revista Festa*, pp.21-25. Petrer
- MADDOZ, P. (1845): *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Alicante*. Castellón y Valencia. T. I-II. Edición facsimil, Valencia, 1981.
- NAVARRO, POVEDA. C. (1995): "Objetos de la vida cotidiana y hábitos alimenticios de los moradores del castillo de la Mola. Siglos XIV-XV", *R. La Santa*, 9, pp. 52-60. Novelda.
- NAVARRO, POVEDA. C. (1994): "Hornos de pan en 1769: Localización y desarrollo", *R. Festa*, pp.44-49. Petrer.
- NAVARRO, POVEDA. C. (1994): "Los castillos y el poblamiento en época bajomedieval en los valles del vinalopó", en *Fortificaciones y castillos de Alicante. Valles del Vinalopó*. pp. 103-165. Petrer.
- NAVARRO, POVEDA. C. (1998): "Santos plagas, epidemias y pedricos", *R. Festa* 98, pp.149-154. Petrer.
- NAVARRO, POVEDA. C. (2009): "La comunidad morisca de Petrer y su expulsión en el año 1609", *R. Festa*, pp.62-75. Petrer.
- PÉREZ, MEDINA, T.V. (1995): *La tierra y la comunidad rural de petrer en el siglo XVII*. Petrer.
- SOLER, GARCÍA. M. D. (2005): "Restos arqueológicos en el nº 7 de la Plaça de Dalt de Petrer", *R. F. M. C.*, 66, pp.215-217. Petrer

Petrer en el segle XVII: Una gastronomia de subsistència

Brauli Montoya Abat

A, Vicent, aquí en la porta hi ha una veta pengiada ab un pesó de pepinell.

Amb aquestes paraules, Josepha Maestre, una petrerina de finals del segle XVII, cridava el seu home perquè isquera a la porta de sa casa a veure el “present” que els havien fet de matinada. Es tracta d’un dels escassos documents escrits on es pot entreveure quina era la gastronomia habitual al Petrer d’aquella època.

Al mateix text, a més d’un *pesó de pepinell* (*pepino*, en castellà), trobem unes *escorfes* d’uns *melons* que havien tirat per davall la porta; és a dir, restes de menjar que algú havia deixat davant de la casa de Josepha Maestre i de Vicent Garcia, el seu marit, amb una intenció ofensiva. Però el nostre objecte en aquest treball no és analitzar el succés en qüestió² sinó intentar aproximar-nos a l’alimentació que feien els petrerins durant la centúria del Sis-cents. Així, en el mateix document esmentat, datat el 20 d’agost de 1696, l’acció comença amb Vicent Garcia trillant unes garbes de *forment* a l’era. Hui en dia a Petrer només es parla de *blat*, i en pobles veïns, de *forment*, però antigament el forment era el blat de la millor qualitat. Per tant, el pa que procedia del blat que plantava Vicent devia fer les delícies dels petrerins privilegiats que se’l podien menjar; en aquest sentit, sabem que ell havia regalat al poble tres *cafisos* de forment, cosa que podia equivaldre a uns mil quilos d’aquest cereal tan valorat. Així mateix, és també citat una mica més avant el *vinagre*, que es mesurava per *cànters* (a raó d’un poc més d’onze litres cada cànter). Això significa que també devia produir-se a Petrer i que tindria uns usos pareguts als de hui, com ara amanir una ensalada que portava *pepinells* i altres productes de l’horta. Però encara es parla al text d’una hortalissa, les *cols*; d’un altre cereal, la *civada*, i d’*alfaltes* i de diverses herbes que ja es dedicarien a l’alimentació animal. I dels melons que s’anomenen més amunt? De quina classe devien ser? Per l’època de l’any de què es tracta –mitjan mes d’agost– podien ser melons de l’aigua més que melons de l’olor, que solien aparèixer més tard. corrent les deu hores de la nit (...) sa mare, comare de parir de la vila de Petrer, (...) la embià (...) a que portàs ous y sardines per a sopar.

Ara tenim el cas d’una compra que una mare encarrega a sa filla (Úrsola, de 12 anys) per a fer de sopar a quatre persones a base d’ous i sardines. Deduïm que es tractava de preparar el sopar típic valencià que a les comarques meridionals coneixem com a *soparet alacantí*. Desconeixem si aleshores els ingredients serien només les sardines (de bóta) i els ous –tot fregit– o si ja s’acompanyaven aquests elements bàsics amb alls tendres i nyores³ (o tomates seques), que és com ha aplegat fins als nostres dies. A la fotografia es pot veure aquest plat amb l’afegit d’unes creïlles fregides.

D’aquell sopar, que suposem que arribaria a bon port una nit de principis de març de 1700, no ens estranyen, doncs, els continguts bàsics, però sí que ens sorprèn l’hora tan tardana que el farien, ja que la xiqueta és enviada a comprar-ho tot a les deu de la nit. Per la resta del contingut d’aquest text, sospitem que els seus protagonistes volien passar desapercebuts⁴.

En general, pel que hem vist fins ací, podríem afirmar que la gastronomia petrerina de l’edat moderna era “de subsistència”: tots eren productes accessibles, tant perquè podien ser obtinguts sense eixir de Petrer (les hortalisses, els cereals, el vinagre, els ous), com perquè arribaven de més lluny a través de sistemes de conservació, com en el cas de les sardines de bóta, preparades en salmorra⁵. Altres evidències d’aquesta precarietat alimentària ens la donen indirectament alguns dels fets que recull el *Llibre de Consells de 1616-1648*⁶. El primer és l’absència de despesa per a fer un àpat de celebració en una festivitat tan assenyalada com la de Sant Bertomeu (16 d’agost de 1626):

També fonch proposat per dits jurats que lo dia del Gloriós St. Bertomeu és a vint-i-quatre del present y se a de fer la festa com a patró qui és de dita vila (...). E tots los dits consellers determinen que la festa del present any del Gloriós de St. Bertomeu la fassen los jurats en esta forma: que prenguen de propis de la vila quinze lliures y es fasa la plega, y ab lo que se aplegarà y lo que-s dóna porten tres groses [de] coets, tres arroves [de] pólvora, [un] predicador y [uns] menestrils, y fassen dita festa los dits jurats, conforme els parexerà, al dit sant.

El segon fet és el tipus d’aliment que envien a Alacant (garrofes) per a cobrir un cas de necessitat (28 de setembre de 1631):

Fonch proposat per aquell que el any va tan estèril que la pobra gent no té remey i que li pareix que serà benifet dels pobres que ay en Alacant garofes, i que prenga la vila expedient de buscar hun poch de diner a canvi o com puga per a pendre tre-sentes o quatre-sentes [arroves?] de garofes per a que dipositades ca huna casa, la pobra gent puga comprar-ne a lliures per



a remediarse. I voten i determinen que busquen los Jurats mil reals per a aver de comprar dites garofes (...).

I el tercer és la manca de forment que patixen els mateixos petrerins (11 de març de 1635):

(...) avent-se proposat per dit Juan Molina, Jurat en Cap, que la vila està en nesesitat (...) que lo fariner i taverner no troben forment, axí que miren vostres mercès si'ls par que la vila ixca a cercar forment per a remediare la nesesitat de dita vila (...) i que si convé portar lisenia del virey per dit forment que la porten per a seguritat dels que'l donaran (...), que la vila, conforme voses mercès consertaren en lo Consell pasat que cercasen forment i an enviat un propi a Valencia que a mà del señor Conde portàs llicència de sa exselència i que no la portada, i a portat una carta del señor Conde donant lloch per a que cercasen dit forment, i que quant no'l trobasen que ell daria diner per a comprar-lo i que axí lo Gostisia i Gurats an fet diligències en Castalla i en lo Pinós, i que sols trobaren sent caficos de forment que'ls donava el Reptor de Castalla i de la forma que'l donava al Concell no li a estat bé (...).

Encaixen també dins aquest panorama de subsistència la presència constant dels altres aliments que donava la terra, com els derivats dels conreus mediterranis típics, propis de Petrer⁷: el raïm, el vi, la farina, el panís, les ametles, les peres, els "fruits de la figuera", les olives i l'oli. Pel que fa als dos primers productes s'esmenten les vinyes i, especialment, els mallols ('vinyes jóvens') i les plantacions que se'n feien en forma de parres (també hi havia una partida anomenada de les Vinyes de Baix). Quant a les ametles, devien obtenir-se en quantitat i en varietat a raó dels esments regulars als ametlerars, als ametlers mollars i a la partida dels Ametlerars. El reg, que no devia ser habitual per a aquesta mena de plantacions, també s'anomena a voltes, com en el cas dels panissos o de les oliveres⁸. Especialment aquest últim devia ser el conreu que més extensió ocupava perquè els documents antics en van plens, així com de les plantacions que n'hi havia (els olivars, que donaven nom a la partida dels Olivars). En conseqüència, són freqüents els inventaris que nomenen els recipients on es guardaven les olives:

Una *barcella* de mesurar *olives* ab ances de ferro.

Item. Una altra *barcella* ab dos ances de ferro per a mesurar *olives adobades*.

La confecció de les olives adobades ha perdurat fins al present, si bé, tal com es pot apreciar a la següent imatge, no en la típica *barcella* amb ances de ferro sinó en un envàs de vidre. En aquest cas són olives trencades i posades amb aigua, sal, all, fenoll, pebrella i fulla de llorer.

Altres productes alimentaris de més valor en el mercat que ens han anat apareixent als textos referits són el de les espècies: pebre, safrà, clau, canyella (que es devien vendre en un establiment que era alhora "tenda, taverna y panaderia"); el de la carn: gallines, pollastres, moltons, *marranos* (s'esmenta un porc que valia 30 lliures), segurament de venda a la carnisseria però molt probablement també de particular a particular. Com a producte derivat d'un tipus de bestiar també s'esmenta el formatge. Ara bé, aquests aliments solien ser més escassos i, sovint, per a desgràcia dels petrerins, eren



Imágenes obtenidas:
• desde delsaladar.blogspot.com.es
• isidreb.wordpress.com

“**...podríem afirmar que la gastronomia petrerina de l'edat moderna era “de subsistència”: tots eren productes accessibles...**”

els exigits com a tribut pels exèrcits que paraven temporalment a la vila, com va passar moltes voltes durant la Guerra de Successió:

no sia rahó que aquelles casses agien de donar de menjar de continuo a dits soldats, veguien vostres mercès com se a de subvenir el gasto en dites casses. Y, oyda dita proposició, resolgueren y determinaren tots unànimes y conformes *nemine discrepante* que se les done de ajuda de costa a les casses que estan dits caps cada dia una lliura de carn, tres lliures de farina y un dihuít. (25 de setembre de 1707⁹).

NOTES:

- ¹ Agraïsc el complement informatiu que m'ha fet l'amic Ximo (Joaquim Navarro Quiles, "Guitarra") sobre les tradicions gastronòmiques petrerines.
- ² El lector encuriós pot descobrir-lo a les pàgines 34 i 35 del meu llibre *Història de la llengua catalana en un territori de frontera: Petrer (Vinalopó Mitjà)* (Alacant / Petrer: Departament de Filologia Catalana de la Universitat d'Alacant Centre d'Estudis Locals del Vinalopó / Ajuntament de Petrer, 2006).
- ³ Conegudes a Petrer com a *boles ronyoses*.
- ⁴ Els comensals d'aquest sopar preparaven un viatge d'amagat. Vegeu el fragment complet al mateix llibre esmentat a la nota anterior (pàg. 35).
- ⁵ També els devia aplegar la tonyina amb algun sistema de conservació perquè la portaven a llavar a la font: "Que ninguna persona sia gosada de llavar en el chorro de la font de la plaça de la present vila tonina ni altres cosses ni escurar sots pena de deu sous." (1671; *Mà judiciària del Mustasaf (1660-1700)*. [Caixa L-37]). Arxiu Municipal de Petrer.
- ⁶ Carpeta 49/1 (sense numeració de folis). Arxiu Municipal de Petrer.
- ⁷ En trobem en diversos documents petrerins, com el *Llibre de Clavaries de 1613 a 1634* [Caixa 52 (1-3). Clavaria 52, 1 al 3] o la *Mà judiciària del Mustasaf (1660-1700)* [Caixa L-37]. Arxiu Municipal de Petrer.
- ⁸ Això sí: l'anomenada partida de *les Hortes* sí que seria tota de regadiu.
- ⁹ Consells desde 1700 hasta 1712 [Caixa 49 (3), sense núm. de foli]. Arxiu Municipal de Petrer.



*Todo lo que se come sin necesidad,
se le roba al estómago de los pobres.*

Gandhi

Apuntes sobre la alimentación en los ejércitos durante la Guerra de Sucesión Española en Petrer

Israel Ángel Castillo García

A, María, gran nutricionista, buena cocinera, mejor esposa.

De todos son conocidas las carestías existentes durante los conflictos bélicos, las penurias que pasan los soldados y las poblaciones inmersas en la zona de conflicto, estas circunstancias envuelven en un hábitat de crisis y desesperación a los ejércitos. En este trabajo quiero acercar al lector la necesidades alimentarias y la precaria base de la alimentación de los soldados y pueblo llano durante la guerra de Sucesión española. Es un tema poco trabajado, ya que queda mucho por saber sobre la vida cotidiana de las “capas populares” en donde se encuentran miles de soldados rasos que abastecían los ejércitos durante la guerra de Sucesión.

La muerte de Carlos II, el último monarca de la casa de Habsburgo sin descendencia, dio lugar a que su sucesión se convirtiera en un asunto de carácter internacional, pugnando las principales potencias europeas por instalar en Madrid reyes afines a su causa; los dos grandes pretendientes de la tan codiciado trono español fueron Felipe de Anjou y el archiduque Carlos. El 1 de noviembre de 1700 moría Carlos II, en su testamento se reconocía como heredero al trono a Felipe de Anjou (nieto del rey de Francia) con la condición de que renunciara a la Corona de Francia. Fue un testamento que disgustó enormemente a la casa de Austria y a su aspirante al trono, el archiduque Carlos, que proclamaba su derecho sobre el trono de España por cercanía familiar con el último Carlos II, el último monarca Habsburgo. Este conflicto sucesorio derivó en la Guerra de Sucesión española desde 1702 a 1715, con la victoria del pretendiente Felipe de Anjou que pasaría a ser Felipe V, instaurador de la monarquía borbónica que aún en día se mantiene vigente.

Los combates de la guerra de sucesión española empezaron en tierras alejadas de la península varios años antes que en ésta y terminaron en ella más tarde que en el resto de Europa. El conflicto comenzó en el Reino de Valencia en 1705 y se generalizó en 1706, hasta 1709.

A principios del siglo XVIII la infantería comienza a cobrar importancia en detrimento de la caballería, lo que produjo que ganaran protagonismo en los enfrentamientos armados. Su equipamiento básico estaba compuesto por un fusil de chispa, una bayoneta de cubo, un frasco cebador de pólvora y una cartuchera en la que alojar los proyectiles; a estas armas se le unía la presencia de una espada. En la caballería su equipamiento era muy similar al

“

El conflicto comenzó en el Reino de Valencia en 1705 y se generalizó en 1706, hasta 1709.

”

citado de infantería, iban armados con un fusil de chispa, que llevaba en el lado derecho de la grupera del caballo, una bayoneta de doble filo con empuñadura guardada en una vaina ajustada al ceñidor, un recipiente para la pólvora, un sable curvo con vaina guarnecida y una pistola de arzón. Dentro de la caballería se incluían los dragones, que eran una especie de tropas de infantería montada.

Otra que sufría los efectos de la guerra era la población “llana”, compuesta especialmente por campesinos, ganaderos, artesanos, etc... entre los que, veremos más adelante, la guerra va a repercutir directamente en su ya mala alimentación.

Petrer y Elda van abrazar la causa borbónica como gran parte de las poblaciones meridionales del Reino de Valencia, lo que va a generar una particular problemática; el conde de Elda, Francisco Coloma, apoyará al archiduque Carlos, lo que produjo un enfrentamiento entre el conde y las poblaciones de Elda y Petrer que pertenecían al condado, junto al lugar de Salinas.

La alimentación tenía una parte fundamental en la función de los soldados, un ejército bien alimentado, como es evidente, es más fuerte, la guerra deja mermados a los soldados, no solo

Recreación histórica de la Batalla de Almansa.



en acciones bélicas, sino en desplazamientos, en la mejor recuperación de las heridas, en la prevención de enfermedades. Como veremos, la alimentación de los soldados de la época era muy precaria y la base general de esta alimentación era el cereal. Tanto la población de Elda como la de Petrer, padecían un permanente déficit de cereales; por vía terrestre entraba trigo procedente de la Mancha y en menor medida, de Aragón; aunque una red viaria deficiente hacía que tardara en llegar el cereal a Petrer. Antes y durante la guerra la gestión del trigo era a cargo de los municipios, a esto se le unió unas condiciones climáticas adversas que repercutía directamente en las cosechas y, por lo tanto, en la alimentación. Ha de destacarse el invierno de 1708-09, el cual fue especialmente duro y frío, así lo relata el marqués de San Felipe, participante en el conflicto desde el bando borbónico, como muestra en sus *Comentarios a la guerra de España*:

no tenían los mortales memoria de tal exceso de frío como el de este año, heláronse muchos ríos tan vecinos al mar que formaban margen el hielo (...). Morían los centinelas en las garitas y no hallaba casi reparo la humana industria contra tan irregular inclemencia, no hicieron progreso los sembrados, y se introdujo el hambre en los países más fríos.

Narra también Tullot que en el castillo de Alicante no les quedó otra opción a los defensores ingleses, sitiado por las tropas borbónicas y último bastión austracista del reino valenciano hasta la primavera de 1709, que abandonar reiteradamente la protección de las murallas con el fin de conseguir leña con la que paliar el frío y poder cocinar.

Haciendo especial hincapié en las condiciones meteorológicas es necesario añadir datos como la de la importancia de la cebada y la aportación de alimentos a las tropas por parte de la villa de Petrer durante la guerra.

Según el "Llibre de Consells 1700-1712" del archivo municipal de Petrer, Álvaro de Escorsia pidió desde Alicante a la villa mil libras de pan y quinientas de carne; el consejo accede a mandar el pan, pero no la carne, ya que la villa de Petrer estaba sumida en una situación precaria debido a la guerra.

La villa de Petrer ayuda a la causa borbónica en gran medida con hombres para socorros de distintos lugares y pueblos cercanos, sobre todo de la Hoya de Castalla, y combate contra la causa austracista. Todas estas ayudas las podemos ver y consultar en el Archivo Histórico Municipal de Petrer. Dentro del citado "Llibre de Consells 1700-1712" vemos referencias a la importancia de la cebada como nos indican las siguientes anotaciones:

En el día 15 de octubre (1706) hallándose las tropas acampadas en esta villa, mandó el Teniente General Essy le informase esta villa setenta y cuatro fanegas de cebada...

En el otro día (16 de octubre) una compañía francesa que estuvo unos cuatros días de guardia en el castillo de de esta villa hizo el gasto de 271 fánegas de cebada.



Soldados españoles (dragones de finales del S.XVII y principios del S.XVIII).



También era común el vino muy aguado dentro de los ejércitos que, junto con el comentado "pan de munición", era la base de la alimentación de los soldados.



El 25 de octubre Don Francisco de la Barra proveedor general del ejército de Francia recibió de esta villa veinte y tres fanegas de cebada.

También se hace referencia cuando el Caballero D'Asfelt envió desde Petrer dos mil raciones de pan a la villa de Canales.

Ya hemos visto la importancia del cereal en la alimentación de la época, tanto para los habitantes de las villas como para la soldadesca. Dentro del ejército lo primero y más importante que había de proveerse a las tropas en especie era el pan de cada día, conocido como el "pan de munición" que estaba compuesto por la mezcla de trigo y centeno en piezas de una, dos o tres libras; este pan era el verdadero motor que movía los ejércitos en la época moderna. A veces este pan generaba graves problemas de salud ya que, en muchas ocasiones, se hacía con terrones de yeso, bizcocho y harina sin moler.

También era común el vino muy aguado dentro de los ejércitos que, junto con el comentado "pan de munición", era la base de la alimentación de los soldados. Cada tres o cuatro días el ejército en campaña se detenía para cocer ese pan y utilizar en otros tantos otros días de marcha, para lo que se llevaba molinos o hornos portátiles, o bien, si existían en la zona, se utilizaban los de la villa de acampada para cocer el pan. En realidad, dependía mucho de las posibilidades de los lugares por donde se fuera a transitar su riqueza en grano o si era territorio amigo u hostil.

Eran comunes los llamados "vivanberos", una especie de comerciantes que en ocasiones acompañaban al ejército, con rebaños vivos para suministrar carne fresca al ejército, pero se desconoce cómo se pagaba y quienes consumían



Vista de la sierra de El Cid bajo una capa de nieve.

esa carne, si solo oficiales o también soldados rasos. También tenían lentejas, garbanzos, vinagre, pescado seco, sal y cereales. En la guerra de Sucesión española había gran diversidad de formas y costumbres alimentarias, dada la diversidad de la procedencia de los soldados, y no era lo mismo un ejército expedicionario (fuera de su país) caso de franceses, ingleses, portuguesas, holandeses, etc... que un ejército de un país ya más habituado a los alimentos y costumbres de la zona.

En épocas de hambruna los víveres y alimentos eran custodiados por el propio ejército para evitar peleas. Hubo también aprendices de soldado, chicos de corta edad que recorrían las inmediaciones de los campos de conflicto en busca de alimentos para las tropas, pidiéndolos, cazándolos y robándolos.

Veamos algunas acciones donde se observan los alimentos que formaban parte de los víveres de los soldados. En el diario del Maestre de Campo portugués, Antonio Couto Castelo Branco, que luchaba bajo la bandera de la causa austracista, nos relata lo que fue requisado a los soldados durante el asedio al castillo de Villena en abril de 1707:

Junto al castillo de Villena (...). Hizo prisionera a toda la guarnición con 12 pipas de agua, 2 de vino, 1 de aceite, 2 de vinagre, 200 sacos de bizcocho, bacalao seco, leña y otras pequenezes.

Podríamos aventurarnos a decir que sería una alimentación pobre, tanto en cantidad como en calidad, y una de las enormes causas de desertión de los ejércitos de la época y de las molestias comunes a población civil, enemigos o amigos a quienes se les robaba sistemáticamente sus recursos de grano y ganado. Estas conclusiones las vemos reflejadas en el acta del concejo de Almansa, el 22 de abril, tres días antes de la famosa batalla durante la concentración de los ejércitos de las dos coronas en sus inmediaciones.

En la villa de Almansa a 22 del mes de Abril de 1707, reunidos en la sala capitular con el Sr. D. José Fernández de Cáceres, corregidor de la ciudad de Villena, de esta villa y demás del partido por S.M.[...]

Lo quinto, el caso que sucedió ayer con ciento veinte soldados de infantería, cuyos regimientos conoce Mr. de la Pudiere, por haber hablado con ellos, y otro oficial español, que se reduce a haber transitado por el término robándolo de ganados mayores y menores [...]

Lo sexto, el robo que hicieron otros soldados desmarchados del regimiento de Orleans, en el ganado de D. Francisco Galiano Spuche, los cuales habiendo llegado a esta villa con las reses que quitaron, no solo no fueron presos por el comandante, sino que por su orden se alojaron con boletas, habiendo sucedido en el mismo día que por dichos soldados o por otros se han saqueado las casas de campo de las Barracas y ermita de Nuestra Señora de Belén. [...]

Y que también se de cuenta del robo que hicieron en los molinos robando la harina que había en ellos y de los demás excesos de que se tenga noticia, pues por ellos no pueden los vecinos salir al campo ni a las labores, ni los ganaderos al pasto."

Era común robar a ganaderos o pastores en las zonas de conflicto para alimentar a los ejércitos, el claro ejemplo lo podemos observar en este escrito durante la guerra de Sucesión en Monovar:

Una compañía de miguelotes se llevaron del término de Yecla, lugar de Castilla una partida de 1300 cabezas de ganado, 70 cabalga-



Paisaje invernal de los campos de Petrer.

duras y 5 pastores, con deber de encontrarlos les atrajo por el término de la Villa de Sax atravesando antes por todo el de las Villas de Salinas y entre las once y doce de la noche lograron dar con ellos y a fuerza de quitarles los ganados con lo demás que llevan matando cuatro y prendiendo otros cuatro de los cuales luego fueron ahorcados tres, restituyendo cada cosa a sus legítimos dueños que eran los Andrés de Planes.

A modo de conclusión, decir que en la historia de la guerra una de las armas ha sido eliminar alimentos y víveres del ejército contra el que se lucha, que las miserias que se sufrían en el campo de batalla eran debidas, muchas de ellas, a la escasez de alimentos y la consiguiente mala alimentación de los soldados. No solo había una lucha por conquistar territorios, defender ideales, religiones, etc..., sino dentro de un mismo ejército, intentar sobrevivir, y soldados y la propia villa de Petrer sufrieron esas penurias durante la guerra de Sucesión.

BIBLIOGRAFÍA:

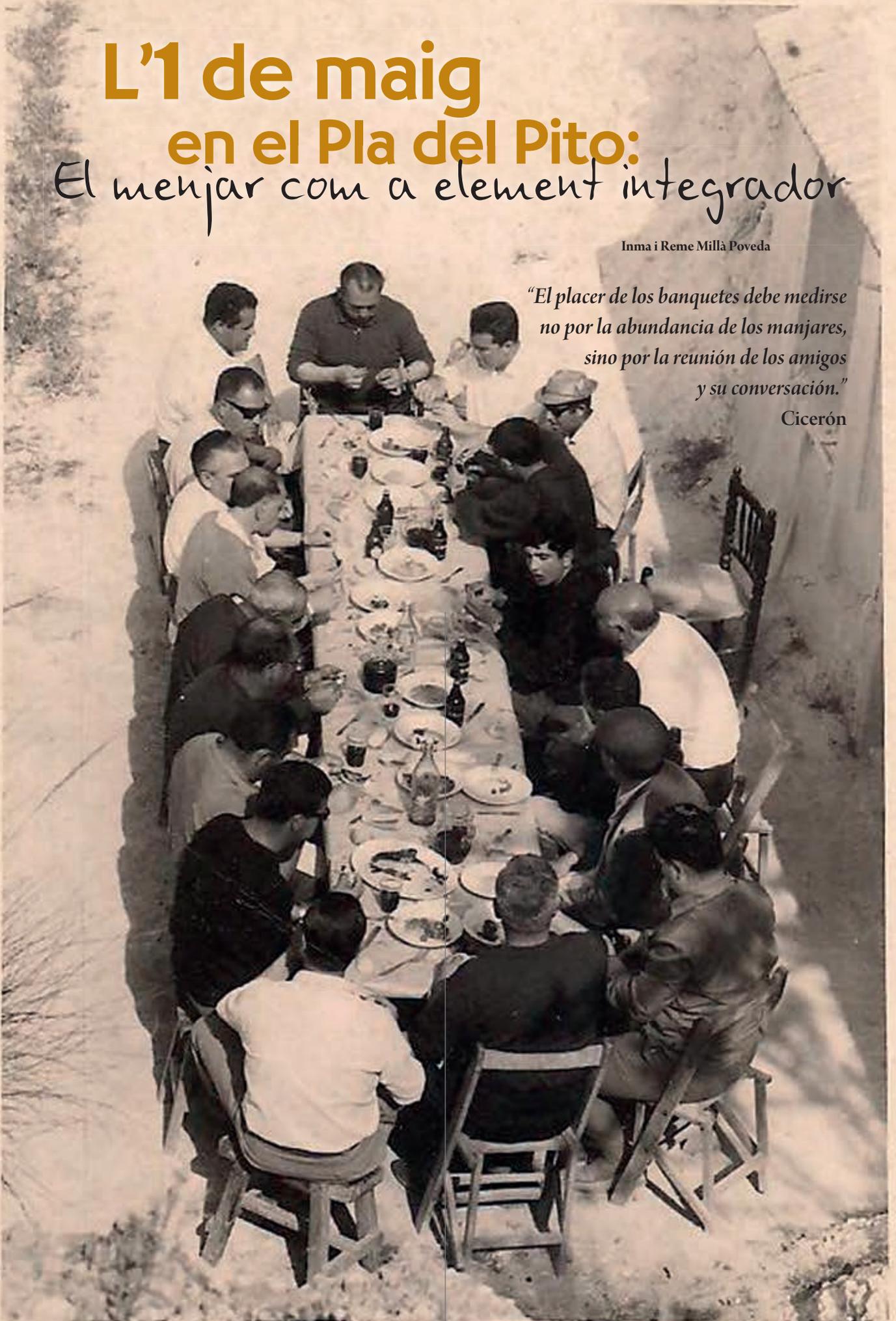
- Alberola Pla, Armando, 2004. "Oscilaciones climáticas y coyuntura agrícola en tierras valencianas durante el reinado de Felipe V". Universidad de Alicante.
- Alberola Pla, Armando, 2010, "No puedo sujetar la pluma de puro frío, porque son extremados los yelos: El clima en España de los reinados de Felipe V y Fernando VI a través de la correspondencia de algunos ilustrados". Universidad de Alicante.
- Arnedo Lázaro, Jose Vicente, 2006, "A los cañones, el asedio al castillo de Villena de 1707". Comparsa Estudiantes de Villena.
- Castillo García, Israel, 2010." La guerra de sucesión en Monovar". Monover festes de setembre 2010.
- Castillo García, Israel, 2010." Felipe de Valera (Elda, 1655-Valladolid, 1709) un militar austracista. Revista del Vinalopó (Personatges del Vinalopó). Centro de estudios locales del Vinalopó (CEL).
- Parker, Geoffrey, 2006. "El ejército de Flandes". Biblioteca Historia de España.
- Sáez Abad, Rubén. 2007. "La Guerra de Sucesión Española 1702-1715". Editorial Almena.
- Voltes, Pedro, 1996. "La guerra de Sucesión". Editorial Planeta Agostini.
- Centro de investigación e interpretación de la Batalla de Almansa.

L'1 de maig en el Pla del Pito: El menjar com a element integrador

Inma i Reme Millà Poveda

*“El placer de los banquetes debe medirse
no por la abundancia de los manjares,
sino por la reunión de los amigos
y su conversación.”*

Cicerón





Any rere any, cada 1 de maig, la nostra família es reuneix amb el propòsit de compartir un dia junts al voltant d'unes xulles amb pa torrat per a esmorzar i d'uns bons gaspatxos per al dinar. Com veurem al llarg d'este article, el menjar té unes importants connotacions de convivència, relacions afectives, de compartir moments i fer una parada en les preocupacions i la rutina. Al voltant d'una taula sorgeixen tot tipus de converses.

Per què l'1 de maig? Esta data, dia internacional del treball, està carregada de simbolisme des del seu origen en 1890. La celebració de la festa obrera evoluciona amb successius canvis. Sepultada amb la guerra civil, reapareix en els anys cinquanta transformada en Festa de Sant Josep Obrer, introduïda en 1954 pel Papa Pius XII en el calendari oficial com la festivitat de Sant Josep Obrer o Artesà, patró dels treballadors catòlics. No obstant això, en pocs anys es recupera la memòria col·lectiva del Primer de Maig com a festa obrera per excel·lència, de lluita, de reivindicació de millores laborals (la jornada de huit hores: 8 hores per al treball, 8 hores per al somni i 8 hores per a casa) i, llavors també, de llibertats polítiques.

I és eixe, l'any 54, el primer any en el qual alguns membres de la nostra família comencen a celebrar este dia, diem alguns membres perquè durant anys només eren els hòmens i cap dona. Açò es comprén si tenim en consideració que les persones, tots hòmens, que allí acudien estaven vinculades a l'empresa familiar: la Ceràmica Millà. Treballadors, empresaris, clients amics, banquers... tots mesclats s'arremolinaven sobre uns vells taulers que feien la funció de taules amb paper d'estrassa a manera de tovalles i tovallons (*mantels i servilletes*) i antigues cadires de corda o banquetes estellades i Coixes.

L'única condició indispensable, cadascú havia de portar el seu cobert: cullera, forqueta, ganivet i allò que necessitava per a menjar amb comoditat. No hi havia aigua corrent, així que tota l'aigua que necessitaven l'havien de portar des d'un pou, no molt llunyà, però al qual s'accedia, i s'accedix, amb una certa dificultat.

Si feia un bon dia, assolellat i plàcid, la celebració es desenrotllava en el carrer, davant de la xicoteta cova, un carrer polsegós i amb un irregular sòl que feia més difícil mantindre's assentat en les coixes banquetes.

Durant els primers anys acudien a eixa cita caminant des del poble; una caminada considerable si tenim en compte que la finca es troba en els vessants del Sit. Amb una carro tirat per una mula acostaven els aliments que necessitaven, aliments que principalment es componien d'un corder d'un ramat que pasturava en els terrenys de Bolón pertanyents a la ceràmica, que el pastor regalava cada any a la família i que un treballador de la ceràmica amb una certa experiència en la matança i especejament s'encarregava de deixar-ho preparat per al seu consum.

Antonio Vicedo era el cuiner, ous durs, fetge i freixura, xulles i pa torrat per esmorzar, gaspatxos manxecs per dinar, aigua i vi, més vi que aigua suposem per les riallades i càntics que amenitzaven el matí i la vesprada. Olives partides,





cacauets i ... poc més. El "Cuquillo" i Luis "El coixo" entonant cançons a crit pelat animaven la resta d'hòmens a cantar l'extens repertori musical de l'època...*reloj no marques las hooooooras...* Els més gamberros s'assortien d'aigua del pou amb poals i, amagats, esperaven el millor moment per a mullar, o millor remullar, els que estaven distrets. El que més corria es podia salvar del remull, però altres, tots els anys, acabaven remullats de dalt a baix. Feien més soroll que un sac de nous dolentes. A poqueta nit, quan començava a fer-se de nit emprenien camí de regrés més contents que unes pasqües.

I allí estaven tots aquells hòmens fins l'any 86, que les dones de la família, Consue, Nieves, Pilar, Reme ... decideixen que elles també volen participar i, amb elles arriba l'escàndol!. Ja no era necessari endur-se els coberts, així que s'havia de subministrar ben bé de culleres, forquilles, gavinets per a tots i més per si de cas. Les taules estaven ben parades encara que les tovalles (*mantels*) foren de paper.

Canvia el cuiner, ara serien les dones, Pilar i Reme (la nostra mare), s'encarregarien de sorprendre amb els seus gaspatxos, i augmenta el menú, afegint una bona paella de conill amb caragols i un aperitiu més consistent per entretenir la gana.

Uns van desapareixent per aquelles coses de la vida, altres comencen a formar part d'esta celebració. Recordem a Gabriel Poveda 'Leirbag' que ens va acompanyar durant 4 o 5 anys, allà pels anys 80, ell i la seua dona, mentres que la seua salut se'l va permetre. Dedicant-li hores a la seua paleta i llenç, cada any plas-mava un racó distint: el pou, la cova, el pi, la serra... i en acabar el dia en regalava a algun dels assistents. Com que tots volien tindre aquella obra d'art, tots els anys havia de ser sortejada. La seua dona René, aficionada al naturisme i l'alimentació natural, passava hores recorrent la finca buscant llinsons que preparava com a ensalada i altres herbes, romer, timó, mançanella, *рабо i gat...* per a les infusions que ens ajudarien a digerir millor la fartada ja que no podien dir ni pruna.



D. Marcelino, el retor, ha sigut durant alguns anys, el fotògraf oficial d'esta festa tan particular. Càmera en mà arplegava tot allò que succeïa i, vertaderament, són les millors fotos de què disposem.

Un bon dia, ja en el recent estrenat segle, el relleu passa a nosaltres, la generació jove, Carmen, Imma, Reme ... remugant acceptem. Unes ens vam posar a tallar les cebes plorant a llàgrima viva, no per la situació sinó per la ceba en si, altres sofregiren la carn en una gran gaspatxera i prepararen una olla amb aigua per a després bullir-la amb els caragols ben enganyats. El fetge fregit i uns grans de pebre negre, ho picàrem amb el boix. Sofregírem les tires de pebrera, que vam reservar en un plat per a quan tot estiguera preparat; sofregírem la ceba fins que la mateixa estiguera transparent, coincidírem que el secret d'uns bons gaspatxos està a posar molta ceba, o almenys això havíem sentit, a continuació afegim la tomata ratllada (d'esta proa menys). Cal dir que els de fora no paraven d'entrar dient: *xe quina oloreta més bona fa!* Quan ja estava tot preparat, mesclàrem les coques de gaspatxos que havien sigut trossejades, a pessics, eixe mateix matí. La coca hauria de banyar-se ben bé amb tot l'oli, si ens havíem quedat curtes ara era el moment d'afegir i tornar a moure. Posàvem els ulls com a taronges per tal de vigilar que no s'apegaren.



“

Recordem a Gabriel Poveda 'Leirbag' que ens va acompanyar durant 4 o 5 anys, allà pels anys 80, ell i la seua dona, mentre la salut li hova permetre.

”



A tot açò cada dos per tres sal, a la carn, a la pebrera, a la ceba... deixàrem reposar aquell barrejat mentres la carn bullia i nosaltres ens procuràvem un bon got de vi ... Els de fora entraven a portar-nos l'aperitiu, que si un platet de formatge, que si ara uns tramussos, olivetes trencades... i nosaltres aprofitàvem per a fer-nos les màrtirs. Quan la carn estava ja bullida, l'afegírem al sofregit, tot ben mesclat i per fi el caldo... ara sí que feia bona oloreta!!! Sense oblidar ficar el fetge que teníem en el morter. Ho tastem de sal i comença l'embolic, "li falta sal!", no! sí! Per acabar li afegim un bon grapat de pebrella molta, restregada amb les dues mans i espolvorejada per damunt ... Però vam voler donar un xicotet escarment, davant dels gaspatxos decidim fer honor a la dita popular popular que diu: *'al gaspatxo foc de borratxo'* i que millor que ajudar-lo amb vi, així que en un moment que estàvem a soles vam agafar una ampolla de vi i regàrem els gaspatxos, pensant que no els agradaria i ens relegarien del càrrec. La nostra sorpresa va ser gran quan els majors van dir que eren els millors gaspatxos que havien menjat mai, i que per tant el títol de cuineres oficials de l'1 de maig era per a nosaltres.

Ara ens toca tirar cap avant als Mil·là jòvens, amb la idea de no perdre esta tradició establint l'1 de maig com a punt de reunió per a omplir panxes i menjar el bigot. Com diu I. Riera: *"El nostre és un poble que celebra alguna cosa, menja plegat"*.

Si al monte vas, lo que lleves comerás

Nostalgia, rebeldía y algo de alimentación en montaña

Juan Manuel Maestre Carbonell

La mayoría de ciudadanos sabe que para comer en el monte basta con desplazarse bien aprovisionado a cualquiera de los parajes que nuestras administraciones públicas han urbanizado con bancos, mesas, barbacoas, papeleras y, en el colmo de la comodidad, con cantina, bar o merendero, sin olvidar la fuente; esa fuente generalmente acompañada de un cartel que, para eludir la responsabilidad avisa que el agua no es potable (manda huevos, que diría Trillo). Y no olvido el urinario, water o retrete que, en algunos casos, resultará tan lujoso como fuera de lugar, aunque sucio a más no poder, siguiendo la tradición tercermundista española; y todo ello para facilitar al personal lo que vulgarmente llamamos “un día de campo”.

Siempre me he preguntado a quién narices se le ocurrió que éste era el modelo de relación con la naturaleza que el ser humano necesitaba. Así, ocurre que para la mayoría de los domingueros (que somos todos), comer en el monte, la montaña o el campo, viene a ser sinónimo de lo mismo, o sea, una buena hardada de comer y de beber, rodeados de pinos.

No entraré a calificar este modelo medioambiental, pues ya ha quedado clara mi postura al respecto cada vez que he tenido la ocasión de censurar lo que a mi juicio es un grave error, desde el cual arranca toda la mala educación que han de soportar nuestras montañas.

Antecedentes en la montaña. Comer en plena montaña equivale a restarle comodidad al yantar, pues se entiende que se lleva a término en lugares inaccesibles donde no llega ningún medio de transporte (mecánico o animal) estando reservado, desde tiempo inmemorial, a leñadores, pastores y unos pocos individuos que, por razón de su trabajo en la ruda naturaleza, se veían obligados a ello.

Tenían aquellos, al igual que los viajeros y navegantes de épocas pasadas, la necesidad de la conservación de los alimentos y el empleo de recetas adecuadas a sus necesidades, que variaban según regiones, y la duración del periplo en la montaña. Más tarde, a principios del siglo XIX, aparecieron las conservas aunque desde mucho antes ya eran conocidos diversos méto-

dos para hacer perdurar las propiedades de los alimentos, como mantenerlos en lugares secos y oscuros, envolverlos en sustancias protectoras, como el azúcar para frutas y vegetales; vinagre para legumbres y frutos; grasa, aceite, arcilla, miel, hielo, etc., y especialmente los procesos de ahumados y salazones.

Con el nacimiento del alpinismo, coincidente con la conquista del Mont Blanc en 1786, los primeros ascensionistas hicieron suyos los conocimientos de los montañeses respecto a los alimentos que, por sus cualidades, peso y volumen, debían de transportar ellos mismos sobre sus espaldas. El auge de este

deporte pronto hizo de los alpinistas los mejores especialistas en alimentación de campaña, término que ya había sido acuñado por los militares, que también fueron precursores de este tipo de manutención, aunque no necesariamente referido a la montaña.

El montañismo, como versión castellana del alpinismo, llegó a España en 1876 con la fundación del Centre Excursionista de Catalunya, entidad a la vanguardia de la propagación de este movimiento que, paralelamente, se desarrolló también desde principios del siglo XX en el centro y norte de la península.

En nuestra zona, el primer antecedente de grupos dedicados a recorrer las montañas de una manera lúdica, por el simple placer del ejercicio físico, carente de intereses económicos o necesidades laborales, fue la Tropa de Exploradores (Asociación de Exploradores de España; equivalente al movimiento escultista inglés) que, en nuestro valle, aparece en la segunda década



del siglo XX, disolviéndose a nivel nacional en 1940 (apareció luego, en 1960, el Movimiento Scout Católico). Eran tiempos propicios para el contacto con la naturaleza y, como en todos los principios, no tardaron en aparecer los primeros manuales para el mejor desarrollo de las actividades. Los referidos a una alimentación para excursionistas aparecieron poco más tarde, pero apenas tuvieron repercusión entre los incipientes aficionados de nuestra comarca, que tenían costumbres alimenticias locales, nada sofisticadas, como pretendían las publicaciones especializadas. Luego, la contienda civil dejó en suspenso la actividad excursionista que, tras la guerra, retomó la Falange Española hasta la creación en nuestro valle de los Centros Excursionistas de Elda y de Petrer en 1957.

Distinguía la autora G. Bernard de Ferrer, en la introducción de su manual *Comidas de campo y para excursionistas* (años 40): dos grandes divisiones:

1 - Los alimentos ya preparados, cocidos y condimentados que van a consumirse tal cual, porque allí donde se va es imposible encender fuego y guisar, o porque se prefiere no tener que hacerlo.

2 - Los alimentos semipreparados o completamente crudos, que habrá de guisar en el campamento, en el refugio, encendiendo una pequeña hoguera, utilizando el escudellometro, etc.

Leyendo hoy este viejo librito resulta evidente que en la actualidad, tras la prohibición de encender fuego en el monte, la segunda división de alimentos sólo tiene efecto para los refugios que tengan la condición de abiertos, o recurriendo al amontonamiento humano en los corralitos que la administración nos ha construido.

Los cambios. Al entrar en un periodo que he tenido la suerte de vivir plenamente en la montaña, debo lamentar que, en general, esta necesidad para la subsistencia, que es el tomar alimento, se viera limitada para los montañeros con la prohibición de encender fuego en el monte.

Recuerdo con nostalgia como, cada domingo, encendíamos un pequeño fuego en la montaña donde asar o calentar nuestros alimentos: longanizas, morcillas; un buen caldo si hacía mucho frío, o tostar el pan que ya se estaba poniendo duro tras dos días de travesía.

Dicho sea de paso, nunca jamás en nuestra zona ardió nada por causa de un fuego encendido por alguno de los grupos de montañeros que salíamos asiduamente a la montaña cada domingo, pues ya nos cuidábamos muy bien: de donde encenderlo, como cuidarlo y como apagarlo. La única relación que siempre hemos tenido los montañeros de nuestra comarca con los incendios, ha sido la de colaborar activamente en su extinción. Fuegos que siempre se prendían por razones económicas o como venganza, como ocurrió con el incendio de Rabosa, curiosamente en el mismo momento en el que se prohibió la caza en el Parque de montaña Daniel Esteve. Al final, el pago de la administración a los montañeros por su colaboración en



Teodoro de Iradier, fundador de los Exploradores de España.



la extinción de incendios, fue prohibirle los campamentos y quitarles el derecho al fuego de campamento y de cualquier otro tipo. Todo ello mientras otros colectivos siguen encendiendo fuegos en la montaña sin que la administración se inmute. Ejemplos flagrantes: cientos de hogueras arden por toda la sierra en Biar, por fiestas de Moros y Cristianos, con motivo de la bajada de la Virgen de Gracia, o la hoguera en la cumbre de Bolón y los cientos de antorchas, en la víspera del día de Reyes, así como un largo etc. de agravios de vergonzosa justificación e inculcable silencio administrativo. En unos casos evitan enfrentarse a la masa que defiende sus apetencias y, en otros, el consabido "con la iglesia hemos topado". Impresentable, injusto y discriminatorio.

En lo concerniente a la alimentación, si recurrimos a un manual más

actual, los cambios que encontramos son muy evidentes. Pablo Bueno, autor del librito *Alimentación en montaña*, a diferencia de su predecesora, prescinde totalmente de recetas y todo su trabajo gira alrededor de tablas de consumo energético, nutrientes, proteínas, grasas, hidratos de

carbono y toda una retahíla de tecnicismos científicos y aplicaciones dietéticas. Cincuenta años después, el cambio de concepto en este tipo de manuales queda patente desde la primera a la última página. Se advierte claramente que los humanos hemos cambiado sustancialmente nuestro criterio de alimentarnos bien y ya no importa, o importa menos, si la comida es apetecible o no, de tal suerte que te puedes comer, hablando en plata, una mierda, y estar considerándola como una alimentación óptima. Y lo triste es que hay consumidores que nunca alcanzarán las condiciones físicas óptimas que ilusoriamente persiguen para situarse en lo que hoy llamamos élite deportiva y, equivocadamente, siguen estas pautas alimenticias, a la hora de ir al supermercado, aunque luego no sean capaces de tragarlas o no le sirvan de nada si, acabada la actividad, se meten entre pecho y espalda lo que se conoce

“
El auge de este deporte pronto hizo de los alpinistas los mejores especialistas en alimentación de campaña...
”

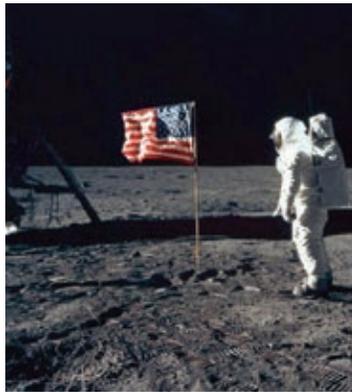
como una buena “tripada”. Simplemente se han dejado influenciar por la publicidad, “el sendero de la verdad” actual.

La experiencia. Creo que la mayoría de montañeros habrán pasado por las mismas fases de aprendizaje, así que también yo pasé por todos los ciclos que, en cada tiempo, parecían lógicos y adecuados, desde el bocadillo (en mi caso de tortilla española), embutidos, alguna fritada de tomate y las inevitables latas de conservas.

Mi primera lección fue sobre las conservas: recuerdo un viaje a los Pirineos, a mediados de los años sesenta, donde a uno de mis compañeros, su preocupada madre, le había puesto tantas latas que el peso de su mochila le llegó a impedir la marcha, de tal manera que para poder continuar, fue abandonándolas en montoncitos a lo largo de todo el Valle de Ordesa. Allí aprendí que la hojalata era un peso extra innecesario, y las conservas fueron eliminadas de mi mochila, especialmente para las travesías de varios días.

La segunda etapa alimenticia de mis correrías montaÑeras la vi llegar cuando Neil Armstrong alcanzó la Luna en 1968 y los españoles supimos de la existencia de la comida liofilizada, que resultaba idónea para el montañismo: poco peso y volumen, unido al mantenimiento de todas sus propiedades. Naturalmente todavía pasarían muchos años antes de poder probarla hasta que, a principio de los años ochenta, nos la impusimos como necesaria para los campamentos de altura en el Himalaya, y decidimos probarla durante una de las salidas de entrenamiento en el Pirineo. Compramos algunas raciones en Andorra, y allí se acabó el invento. ¡Un asco!, así que, influidos por algunos artículos que hablaban de la importancia de elegir alimentos naturales, sanos y apetecibles, ya que en altitud la desgana es la tónica general, recurrimos a incorporar en las raciones de ataque a la montaña, además de alimentos que contuvieran las calorías, proteínas, etc., etc., una comida especial a gusto de cada persona en particular, sin tener en cuenta ninguna otra cualidad.

Puedo decir que aquella fue una gran lección para todos nosotros pues, mientras los alimentos considerados idóneos para la dieta de un alpinista se hacían imposibles de tragar y casi nadie los consumía, nunca sobraba nada de aquellos caprichosos que cada uno habíamos elegido. Ni que decir tiene que para el campamento base un jamón y buenos quesos manchegos eran la estrella de todas las comidas y lamentamos no haber llevado mayor provisión de ellos. La clave estuvo en variar lo menos posible el tipo de alimentos a los que estábamos acostumbrados, y llevar nuestro propio aceite de oliva desde España, que fue todo un acierto, aunque parezca una tontería. Así, mi periplo en el Himalaya me dejó otra nueva con-



Las largas marchas desgastan el organismo y es imprescindible alimentarse.



clusión: cuando se está muy cansado, comer alimentos apetecibles y cotidianos es lo mejor. ¿De que sirven alimentos excepcionales por sus características proteínicas, etc., si luego son incomedibles y no apetecen?

Si al campo vas... “Si al campo vas, de lo que lleves comerás” es un dicho muy común entre los montañeros, que expresa el cuidado que hay que tener en la planificación de la excursión proyectada, referido especialmente a la alimentación. Hace cincuenta años no sabíamos nada de barritas energéticas ni bebidas isotónicas, pero usábamos asiduamente la fiambarrera de aluminio que guardaba sabrosas frituras y tortillas de patatas. El papel de periódico sustituía al actual de aluminio y no tengo claro si aquí hemos salido ganando con el cambio, pues si ahora el aluminio sirve para mantener las propiedades del alimento mejor que en el papel, este invento metálico no tiene ninguna otra de las posibles utilidades que, a posteriori, nos brindaba una buena hoja de papel de periódico, cuyo último cometido omito mencionar.

Contrariamente a lo que parece lógico pensar, no es el peso el verdadero problema para que el montañero decida aligerar su dieta alimenticia y no han hecho falta nunca los manuales para saber, por experiencia propia, que andar mucho y comer mucho resulta incompatible. El esfuerzo continuado requiere que nuestro cuerpo dedique todas sus potencialidades a la musculatura corporal, con lo cual, dividir simplemente nuestro riego sanguíneo entre el requerimiento físico y el requerimiento funcional de nuestro estómago, es colocar en situación estresante ambas necesidades: la digestión y la marcha, algo que en determinados casos, incluso, puede tener consecuencias fatales.

Nuestro cuerpo responde mejor a los esfuerzos de una subida pronunciada estando alimentados livianamente que si nos hemos atiborrado durante el desayuno, por ello, durante una marcha prolongada, es preferible comer muy poco, o nada, hasta llegar al refugio o lugar de vivac o descanso donde, tras un buen rato de reposo, comenzar a alimentarse

tranquilamente sabiendo que aseguraremos una digestión óptima. Esto es perfectamente aplicable a una salida dominguera, dividiendo los tiempos entre antes y después del almuerzo. Antes de almorzar, siempre que sea posible, acometer los tramos de subida, y después de ingerir comida, los de bajada. Normalmente, salvo que se prolongue la ascensión, no conviene seguir subiendo tras haber almorzado copiosamente. Es mejor tomar algunos peteretes en una corta parada o, si se come, descansar lo suficiente. Es importante saber que beber mucha agua junto a los alimentos dificultará nuestra digestión y hay que tenerlo en cuenta, pues tendremos pesadez al reanudar la marcha. Más todavía si el agua está muy fresca.

El agua. Los antiguos usuarios del monte y los montañeros de hace cincuenta años, teníamos en los calderones naturales el oasis donde calmar nuestra sed, y ello se debía a que en nuestra zona el pastoreo era mínimo y muy concentrado en zonas conocidas, y la posibilidad de alguna infección era menor. Cuantas y cuantas veces hemos saciado la sed en ellos o, si era dudoso, simplemente nos refrescábamos. Hoy, la proliferación de las cabras arruis en muchas de nuestras montañas, aconseja no usarlos para evitar posibles contagios. De esta manera el calderón va desapareciendo de nuestra cultura montañera.

Los aljibes, mucho más garantes de la salubridad del agua, en la actualidad resultan recelosos para muchos de los posibles usuarios, tal vez porque, durante los últimos años, han estado abandonados e incluso derruidos por culpa de esa inexistente educación medioambiental que les ha hecho soportar destrozos y desmanes gratuitos, por la simple diversión de una caterva de maleducados. Hoy algunos han sido reconstruidos y arreglados, especialmente en El Cid, y me ha alegrado mucho poder volver a beber de sus frescas aguas. Naturalmente asumo los riesgos. Beber poco y en pequeños sorbos es siempre lo aconsejable, especialmente cuando más intenso sea el calor. La prisa por ingerir agua no es buena.

Un precioso lugar para almorzar. Por regla general, y por nuestra zona, conozco bastante bien donde hay un buen lugar para detenerse. “¡Qué chulada de sitio!”. Es algo que suelo exclamar cuando diviso, a cierta distancia, un pequeño claro entre los pinos donde poder detenerme para disfrutar del ambiente mientras doy cuenta de mis viandas. Y si el sitio se encuentra ya preparado con unas piedras a modo de asiento, la comodidad está ya asegurada. Pero mi alegría cambia cuando me acerco y comienzo a ver una lata de cerveza, una bolsa de plástico y, esparcidas por todo el lugar, restos de cortezas de frutas o verduras. Una especie de pequeño vertedero.

Los demonios me llevan. ¡Cómo se puede ser tan guarro! El final del cabreo es siempre el mismo: recoger las basuras que han dejado los maleducados y lamentarme de esa falta de educación por la que la administración debería haber apostado más, en lugar de hacer tantos corralitos y dar tantas comodidades. Una vez llegué a escuchar, de boca de uno de estos insensibles



El Pou del pí del aire.



ciudadanos “¿dónde están las papeleras?”. Y concluí que era lógico que así pensase, pues así le estaban educando nuestros responsables del medio ambiente.

Recientemente escuché decir que un cartel que había colocado el Centro Excursionista de Petrer junto a la Xabola del Forestal, en la Silla de El Cid, lo debían de quitar porque resultaba ofensivo. ¿A quién? ¿A los guarros? Pues que se aguanten (yo preferiría que el corrector dejara “¡que se jodan!”, pues es lo que realmente siento cada vez que recojo sus basuras). Ya está bien de cerrar los ojos ante toda esta gente maleducada que mejor haría yéndose a almorzar a un parque, allí tiene papeleras y seguramente su nivel de sensibilidad no notará la diferencia.



“Hace cincuenta años no sabíamos nada de barritas energéticas ni bebidas isotónicas...”



Es costumbre entre los montañeros, desde hace muchos, muchísimos años, recoger nuestros propios desperdicios (lamentablemente, también los de nuestros predecesores al lugar). Podría enumerar datos o incluir cuadros sobre los tiempos que necesitan las distintas clases de desperdicios metálicos, vegetales, etc., para desintegrarse en el medio natural. Podría resumirlo diciendo que se lleven simplemente sus basuras, pero creo que es mejor acabar con una conocida cita que es ya una “ley” montañera:

Deja el lugar como a ti te gustaría encontrarlo. Que nadie note tu paso.



Plantas silvestres comestibles en el municipio de Petrer

Antonio Belda Antolí

La relación entre salud y dieta es ya un hecho constatado. Puede haber divergencias en cuanto a la magnitud de la contribución específica de la dieta, pero no en cuanto a su papel como causa de o factor de riesgo de muchas enfermedades, baste con nombrar la hipertensión. La evolución experimentada por la dieta tradicional se caracteriza por un consumo elevado de alimentos de origen animal, por la presencia de gran cantidad de productos refinados y de alta densidad energética y, al mismo tiempo, un bajo consumo de alimentos de origen vegetal. La traducción nutricional de este cambio se manifiesta en un aumento progresivo de la ingesta energética a partir de la grasa total, grasas saturadas e hidratos de carbono simples. Por el contrario, la disminución en el aporte porcentual de energía a partir de los hidratos de carbono complejos y de las proteínas de origen vegetal es un hecho generalizado en las sociedades modernas.

Estas modificaciones de la dieta se acompañan de importantes cambios en el hábitat, estilos de vida y en una progresiva disminución de la actividad física y del gasto energético derivado de la deambulación, el trabajo y el mantenimiento del equilibrio técnico. Estos cambios en los hábitos de consumo han estado influidos por múltiples factores, entre los que cabría destacar los avances tecnológicos y las modificaciones en el aparato productivo. Al mismo tiempo, y conforme han ido cambiando los patrones dietéticos, se han modificando los patrones de mortalidad, aumentando considerablemente la mortalidad prematura por enfermedades cardiovasculares y por procesos tumorales.

Mantener nuestros patrones dietéticos tradicionales, prestando atención a aquellos aspectos que pueden mejorarse, es, en este momento, un objetivo central de la promoción de la salud. Por otro lado, la recopilación de la etnobotánica y etnogastronomía de un territorio permite la conservación del patrimonio sociocultural del mismo y refleja la riqueza de la sabiduría popular de sus habitantes, permitiendo así a las generaciones futuras entender sus paisajes y formas de vida. Esto es fundamental en los territorios mediterráneos como base para su adecuada gestión.

En la región mediterránea es típico recolectar plantas silvestres con fines gastronómicos, ya que muchas de estas especies resultan auténticos manjares. Las mujeres juegan un papel



Borago Officinalis.

fundamental en esta actividad tradicional, debido a los elevados conocimientos que han adquirido generación tras generación. Sin embargo, la recolección de estas plantas se encuentra en cierto desuso y la cadena de transmisión entre unas generaciones y otras se encuentra bastante deteriorada. Por estos motivos es importante impulsar la conservación de este patrimonio sociocultural e intentar recuperar este uso tradicional de los recursos naturales. A partir de la elaboración de este trabajo se pretende difundir y conservar la información relacionada con las especies con interés culinario en el término municipal de Petrer. Además de ello se pretende recopilar información sobre las tradiciones, leyendas, ritos y sabiduría popular que puedan resultar interesantes desde el punto de vista sociocultural. Merece especial atención el análisis de especies silvestres que tradicionalmente se han empleado en la cocina del municipio de Petrer.



Quercus Rotundifolia y Eruca Vesicaria.

La recolección de plantas con fines gastronómicos y medicinales se ha

realizado comúnmente en zonas de huerta, bancales, bordes de caminos, prados y zonas de monte. La época de recolección de plantas comestibles es la primavera en la que las verduras están tiernas y no han empezado a espigarse, aunque existen especies que pueden recolectarse en otras épocas del año. Se recomienda recolectar estas plantas en lugares limpios, evitando los bordes de carreteras y zonas antropizadas. Todas las verduras que vayan a consumirse deben estar perfectamente identificadas para evitar posibles intoxicaciones y deben ser lavadas previamente a su consumo.

A continuación, se presentan una serie de plantas que han sido tradicionalmente recolectadas y que tienen muchas posibilidades en la cocina actual. En este estudio figuran simplemente las plantas más representativas, pero existen otras muchas que también se pueden comer. Así, el listado de plantas silvestres comestibles se ha realizado en función de la parte de la planta utilizada con fines alimentarios. De este modo, se citan algunas especies de las cuales se consumen sus **hojas**: bledos o acelgas (*Beta vulgaris*), conillets o collejas (*Silene vulgaris*), cama-roges o achicoria (*Cichorium intybus*), roselles o amapolas (*Papaver rhoeas*), llicsó punxós o llicsones (*Sonchus asper*), llicsó d'ase o



Piñones.

lliciones (*Sonchus oleraceus*), llicsó de perdiu o lliciones (*Sonchus tenerrimus*), borraines o borrajas (*Borago officinalis*), ravanell o rabaniza (*Diplotaxis erucoides*), ruca o recula (*Eruca vesicaria*), fenoll o hinojo (*Foeniculum vulgare*), lletuga borda o ensalada borde (*Lactuca serrriola*), créixens o berros (*Nasturtium officinalis*), verdolaga (*Portulaca oleracea*), cardets o cardo moro (*Scolymus hispanicus*), dent de lleó o diente de león (*Taraxacum officinalis*), ortigues u ortigas (*Urtica dioica*) y card marià o cardo mariano (*Silybum marianum*).

Por otro lado, existen algunas especies de las cuales se consumen sus **frutos** o **semillas**, arborcer o madroño (*Arbutus unedo*), llidoner o almez (*Celtis australis*), margalló o palmito (*Chamaerops humilis*), murta o mirto (*Myrtus communis*), figuera de pala o chumbera (*Opuntia Picus-barbarica*), pi pinyoner o pino piñonero (*Pinus pinea*), carrasca (*Quercus ilex*) y esbarzer o zarzamora (*Rubus ulmifolius*).

Además, hay un grupo de plantas de las cuales se pueden ingerir los **tallos tiernos**, espàrrecs o espàrragos (*Asparagus acutifolius* y *Asparagus horridus*), vinya o vid (*Vitis vinifera*) y esbarzer o zarzamora (*Rubus ulmifolius*). Por otra parte, algunas **flores** también se han recolectado con fines alimentarios, como borraines o borrajas (*Borago officinalis*), pet de flare o caléndula (*Calendula arvensis*), roser bord o rosal silvestre (*Rosa canina*) y violes o violetas (*Viola odorata*). Finalmente, podemos encontrar algunas raíces también comestibles: carlota borda o carlota silvestre (*Daucus carota*), cama-roges o achicoria (*Cichorium*



Opuntia Ficus-Barbarica. Y en la foto pequeña Silybum Marianum.

Revuelto de verduras.

intybus), panical o cardo corredor (*Eryngium campestre*) y junc o junco (*Scirpus holoschoenus*).

Como muestran estos listados, existe una elevada diversidad de especies con tradición culinaria por sus propiedades dietéticas y su palatabilidad, aunque muchas de ellas está en desuso actualmente. Este trabajo intenta despertar el interés de los lectores en el mundo de la etnobotánica y con ello adentrarse en el mundo de las plantas silvestres comestibles, ayudando a conservar el patrimonio cultural y ofreciendo nuevas posibilidades en la cocina actual.



Ollica

en un lecho de estrellas

Davia - Santos

Hubo un tiempo en Petrer en que las estrellas de la guía *Michelin* no eran signos tipográficos, eran alimento humilde, “fasseures” de secano, reales platos de sustancia cansina. Aburridos ingredientes repetitivos de romántica escasez.

El menú era estrecho y lóbrego como los pasillos de los pisos de nueva construcción. Habitaciones grandes y cocinas exiguas. Se comía para cumplir el trámite. Había un salón de exposición sagrado e inmaterial y una salita para uso brutalmente rutinario. La clase obrera se nutría para producir, despreciando a los paladares selectos, a los aromas sofisticados, a las recetas más allá del estómago sucintamente abastecido.

Hubo un tiempo en que las estrellas caían sobre la sopa sin enfriar el caldo, desapacible con lastimosa antelación.

Ahora se festejan las semanas gastronómicas y yo, de niño, festejé la semana astronómica, plena de estrellas imaginadas.

Pero recuerdo la semana de la ollica con extraño desprecio, quizá porque la semana duró más de seis meses. Nadie soporta el lujo cuando se convierte en hábito.

Hubo un tiempo en Petrer en que *Michelin* era un muñeco moderno blanco rodeado de salchichas con caucho anunciando ruedas para coches. Y era natural verlo a lo lejos junto a

un arcaico toro negro “osbornoniano” de camino a la playa. En casa nunca faltó ni comida, ni medicinas; ni cariño, ni desprecio. Había un incomprensible amasijo de humildad y apariencia, generosidad y egoísmo, tan cortado como una bechamel de leche agriada, con grumos.

Las estrellas *Michelin* caían sobre nuestra cocina como las que lanzan los ninjas, con fuerza y de punta. Eso sí, sobre mí, ninguna. De ello se ocupaban mi madre y mi hermana. Me sonreían esforzándose para que no viera sus caras enrojecidas por los chorros de sangre brotada de sus heridas mientras me llenaban el plato de lánguida ollica en lecho de estrellas recogidas en temporada de lágrimas.

Era miope, pero no ciego.

La despensa era indispensable. A la mínima de cambio se rellenaba con paquetes de legumbres, aceite, sal y miedo. Kilos de miedo. Ingrediente básico de toda familia humilde.

Ahora ni nunca fui humilde, en el buen sentido de la palabra, en el sentido que han sido y son mi femenina familia, pero no deja de repetirme aquel ingrediente en el fondo de la garganta. El ajo y el miedo repiten.

La ollica y el miedo forman parte de mi ADN, como el desprecio, la apariencia y el egoísmo.

Pero una pizca de salpimentada lucidez me obliga a agradecer aquella horrible semana de la ollica que alimentó obstinadamente al niño que fui.



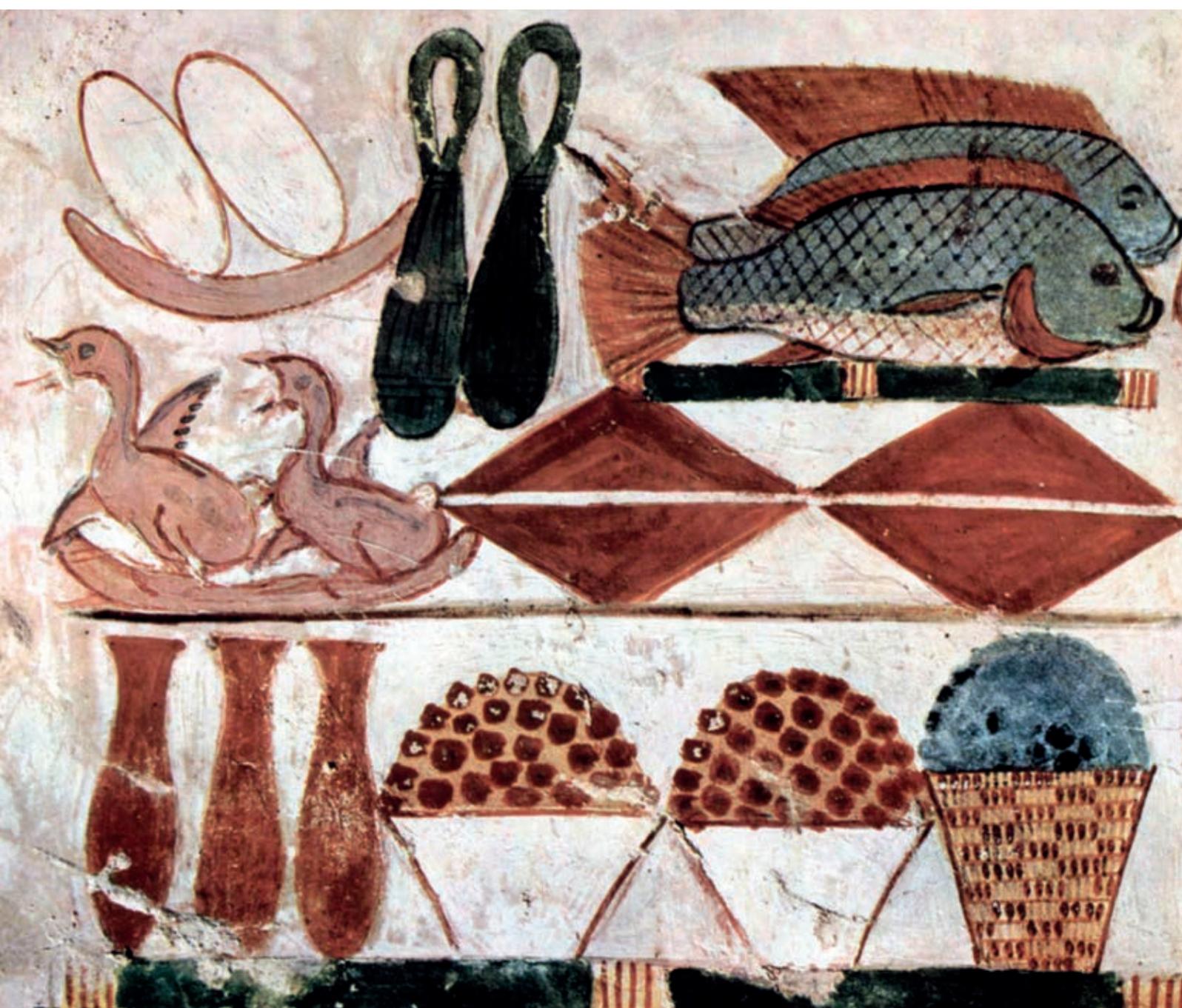
Alimentos en el arte

El bodegón en la colección artística del Ayuntamiento de Petrer

Alicia Pastor Mira

Licenciada en Geografía e Historia

Cuando en el ámbito artístico hablamos de bodegón o bodegones, nos estamos refiriendo a una pintura que representa objetos inanimados tanto naturales –animales, frutas, flores, comida... –, como realizados por el hombre –utensilios de cocina, menaje del hogar, libros, monedas, pipas... –, siendo los objetos naturales los más conocidos.





Naturaleza muerta con frutero de cristal y vasijas. Praedia de Iulia Félix. Pompeya. c. 70 d.C.

El vocablo *bodegón* fue creado en España, y los primeros en utilizarlo allá por el siglo XVII, fueron los tratadistas Francisco Pacheco y Antonio Palomino que lo emplearon para referirse a las escenas populares y de tabernas. El nombre hace referencia a los alimentos que en las bodegas o tabernas se mostraban para atraer a la clientela. También se usa la denominación *naturaleza muerta*, que alude a una composición a base de seres inanimados (animales muertos, vegetales y cosas), acepción usada especialmente en francés (*nature morte*), ya que en inglés y alemán se utiliza el término *naturaleza silenciosa* (*Still-life* y *Stilleben*, respectivamente).

Los orígenes del bodegón. Las primeras representaciones de naturalezas muertas o bodegones se encuentran en el antiguo Egipto, relacionadas con el concepto de la vida en el más allá que tenía la religión egipcia, de manera que la función de estas imágenes no era solamente decorativa, sino que cumplían una función necesaria para la vida de ultratumba del difunto, al igual que las ofrendas de alimentos que se han encontrado en las tumbas.

Será ya en la Roma clásica cuando encontremos bodegones con un propósito decorativo, en las pinturas al fresco y los mosaicos; las pinturas formaban parte de la decoración de las paredes de las *domus* o casas romanas, y los mosaicos decoraban pavimentos y, a veces, paredes u otras obras.

Las pinturas mejor conservadas son las de Pompeya y Herculano, ciudades sepultadas por el volcán Vesubio en el año 79 d.C. que permitió que permanecieran en bastante buen estado hasta nuestros días. Los mosaicos romanos se han conservado en mayor número y en mejor estado y es fácil encontrarlos en casi todos los territorios del antiguo imperio.

Durante la Edad Media no encontramos bodegones en el sentido estricto del término, ya que este género fue considerado menor hasta el Renacimiento. Sin embargo a partir de 1300 la pintura de bodegón resurge en las pinturas de tema religioso en forma de objetos cotidianos que acompañan a las figuras prota-

gonistas, como es el caso de los frescos de Giotto (1267-1337). También cobra especial relevancia acompañando a los retratos, particularmente en los de pintores del norte de Europa como Jan van Eyck (1390-1441), que les lleva a representar junto a las personas objetos alegóricos o simbólicos que enriquecen y complican la interpretación de estas obras.

El momento de esplendor del bodegón. La naturaleza muerta o bodegón surgirá como género independiente a principios del siglo XVII, cuando el resto de las categorías pictóricas ya habían conseguido su independencia, abriéndose desde entonces una época de esplendor para este género en casi todos los países, desde el barroco hasta nuestros días. Los primeros artistas que tratarán los objetos naturales como entidades independientes, liberándolos de cualquier significado secundario, serán Leonardo da Vinci (1452-1519) y Alberto Durero (1471-1528), aunque no se puede hablar del "género bodegón" en puridad hasta el siglo XVII. No obstante cobran protagonismo durante el siglo XVI, apareciendo en primer plano y quedando el tema religioso relegado a un segundo plano. Serán los pintores holandeses los que mejor representen esta tendencia, ya que Holanda en ese siglo vive un período de gran prosperidad económica y la burguesía se permite comprar obras para adornar sus casas.

Perteneciente también al siglo XVI es la interesante y curiosa obra de Giuseppe Arcimboldo (1527-1593), caracterizada por una serie de obras en las que mezcla retrato y bodegón o retrato y paisaje.

En el siglo XVII, ya en el Barroco, la pintura se caracteriza en general por el color que predomina sobre la línea, por la luz y por el movimiento, además existe una tendencia y una búsqueda del realismo que se conjuga con lo teatral y lo efectista.

Se desarrollan nuevos conceptos interpretativos para los paisajes, retratos, bodegones, etc. Las naturalezas muertas reflejarán en cada país las características sociales, económicas y religiosas del mismo, siendo el bodegón flamenco exuberante, dinámico, de colores vivos; el ho-

“
Las pinturas mejor conservadas son las de Pompeya y Herculano, ciudades sepultadas por el volcán Vesubio en el año 79 d.C.

”

PÁGINA ANTERIOR:
Pintura al fresco de la tumba de un escriba, 1422-1411 a.C. Menna, Tebas (Egipto).



Rodolfo II como Vertumno. 1590. G. Arcimboldo.

landés moderado y austero; el francés elegante y refinado ... En Italia, muchos artistas destacados en otros géneros también produjeron algunos cuadros de bodegones. En particular Caravaggio (1573-1610) fue uno de los primeros artistas que representó naturalezas muertas con conciencia de obra pictórica. Aplicó su influyente forma de naturalismo al bodegón; su *Cesto con frutas* (h. 1595-1600) es uno de los primeros ejemplos de bodegón puro, presentado con precisión y ubicado a la altura del ojo.

De estos nuevos géneros mencionados, en España solo el bodegón alcanzará una tipología personal y característica, en función de su lenguaje realista y preciso. El creador de la tipología del bodegón será Juan Sánchez Cotán (1560-1627), pintor religioso que destaca por sus extraordinarias dotes como bodegonista. Sus cuadros de proporciones apaisadas representan muy pocos elementos, frutas, hortalizas y aves, colgados o alineados sobre el alféizar de una ventana, destacando sobre un



Vieja friendo huevos.
1618. D. Velázquez.

fondo oscuro. Estos humildes objetos buscan en su representación una visión trascendental de la naturaleza, reflejando la acción creadora de Dios. Hay que mencionar también en España a Zurbarán (1598-1664), con algunos ejemplos de bodegones de extraordinaria calidad como el *Bodegón con cacharros*, y por supuesto al genial Velázquez (1599-1660) que en su etapa sevillana realiza obras con personajes en torno a una mesa donde destacan diversos elementos de naturalezas muertas, recordando a los bodegones con figuras de la escuela flamenca del siglo XVI, como la obra *Vieja friendo huevos* o *Jóvenes comiendo*.

El bodegón en época contemporánea. En el siglo XVIII encontramos bodegones con otro aire, ya que las connotaciones religiosas y alegóricas se abandonan y las pinturas muestran comidas cotidianas con un cuidado del color y la forma. Un siglo más tarde será la naturaleza el tema estrella, que se mostrará a través de los paisajes, preludio del Impresionismo, donde la técnica y el color serán los protagonistas, aunque el bodegón volverá a ser de nuevo un tema frecuente. El pintor francés Claude Monet rompe la tradición del fondo oscuro al igual que Renoir en su *Bodegón con ramo y abanico* (1871). Pero sin duda *Los girasoles* de Vicent Van Gogh es uno de los bodegones más famoso del siglo XIX, con sus tonos amarillos y ocre y su representación plana de la realidad.

Durante las postrimerías del siglo XIX y comienzos del XX no se abandona el tema del bodegón, si no es en el arte abstracto o no figurativo. Destaca Paul Cézanne, dentro de los llamados postimpresionistas, que utiliza el bodegón para descomponer la realidad en formas geométricas simples, como en *Bodegón con manzanas y naranjas* (1895) o *Bodegón con cortina* (1900). Su obra será de gran influencia en los cubistas de principios del siglo XX, patente en obras como *Bodegón con silla de mimbre* (1912) de Picasso, *collage* donde los objetos se superponen y entremezclan, fundiéndose con el fondo.

En los años 30 el expresionismo abstracto simplifica el bodegón a meras formas de color y hasta los años 50 la abstracción total domina el mundo del arte. Pero en los sesenta y setenta el Pop Art reinventó una nueva forma de bodegón, cuyo mayor exponente es Andy Warhol con su *Latas de sopa Campbell*. Dejando aparte las nuevas representaciones artísticas actuales como son la fotografía, vídeo u ordenador, nos gustaría comentar el Hiperrealismo, tendencia de la pintura realista que surgió a finales de la década de los 60 en Estados Unidos y que busca reproducir la realidad con una precisión más que fotográfica. Uno de los artistas más conocidos es Richard Estes que realiza cuadros de escaparates y escenas urbanas; en España destacan los pintores Antonio López o Eduardo Naranjo, y en el ámbito internacional el italiano Mauro David y el chileno Claudio Bravo.

Los bodegones de la pinacoteca municipal. Una vez analizada someramente la historia del bodegón, queremos comentar una serie de obras pertenecientes a la colección artística del Ayuntamiento de Petrer que, aunque tienen en común la misma temática de naturaleza muerta, se individualizan en cuanto a su técnica, estética, tratamiento de la luz, composición, etc.

Comenzaremos por el bodegón realizado en 1999 por Rogelio Rafael Gómez Medrado, pintor autodidacta afincado en Caudete (Albacete). Es un óleo sobre lienzo que representa una serie de frutas –manzanas, membrillos,

Frutero con melón.
1999. M. David.





Bodegón. 1999. R. R. Gómez Medrano.

naranja y peras- junto a un cartón de leche bajo un cuadro de tema marinero, centrado en las barcas que están ancladas en el mar. Por ello, en una única obra, el autor armoniza dos temáticas completamente distintas: el bodegón y la marina. En cuanto a los tonos, el dominio de los celestes y los blancos del mantel, donde reposan las frutas y la leche, junto con el tema marinero, otorgan al lienzo un aire mediterráneo, potenciado por la luminosidad del mismo.

En segundo lugar tenemos la colección de tres obras del fotógrafo cordobés Rafael Carmona Roldán, premiadas en 1999 con el Premio Nacional Individual en el IV Concurso Nacional de Fotografía de Petrer. La primera representa un molinillo de café con frutas y una tetera, con un predominio de los tonos cálidos (rojos y morados) donde destaca el brillo de los metales. La segunda, un mortero vidriado en amarillo, latas y fruta, con el fondo azul intenso que contrasta con los amarillos y rojos del mortero y de la fruta. En la tercera fotografía el protagonista es el metal de las latas o botes de conserva, desprovistos de su etiqueta y la aceitera, que contrastan su frialdad con la calidez de las frutas que las rodean, siendo además la imagen más luminosa de las tres. En todas las fotografías hay un punto de distorsión que se



Bodegón. 1999. R. Carmona Roldán.

observa en el molinillo, en la mano de mortero o en las latas que supone un elemento perturbador en la composición, logrando romper de una forma artificial el estatismo del conjunto.

La obra del año 2000 realizada en la *Cité des Arts* de París y titulada *Nature morte*, del pintor y grabador marroquí Salah Benjkan (Marrakech, 1968), muestra una botella con frutas y flores, realizada en ceras sobre papel, con trazos bruscos y rápidos, y que posteriormente se ha pegado al lienzo, dándole un original tratamiento de brillo. La ausencia de fondo y el bicromismo –azul y verde- así como la representación de los objetos reducidos a formas geométricas, nos recuerdan a los bodegones cubistas. Del mismo modo, la cuidada composición de los objetos consiguiendo un *horror vacui* a la vez que ordena el espacio del papel, refuerzan esta impresión abstracta que inunda su obra.



Nature morte. 2000. S. Benjkan.

El bodegón realizado al óleo por María Rosario Martínez Leguey, también del año 2000, titulado *Sueños II*, representa una granada partida en dos sobre unas telas blancas, negras y rojas sobre un fondo dividido en vertical en dos espacios, uno también blanco y otro simulando una puerta o cortina de tonos cálidos en marrón, amarillo, verde... En su sencillez la artista ilicitana nos evoca los bodegones españoles del siglo XVII, pero a la vez los planos abruptos de las telas, el juego de colores fríos y cálidos, la dualidad entre la quietud de la parte superior del cuadro y la inestabilidad de la parte inferior... nos lleva de nuevo al movimiento cubista indudablemente ligado al arte contemporáneo.

De un corte más clásico es el bodegón de Paulino Tébar Angulo (Minaya, 1955 – Puertollano, 2008), pintado en 2001 y titulado *Bodegón de peces*, pintado con óleo sobre un soporte rígido de tabla, que muestra sobre una bandeja redonda de mimbre una serie de peces dispuestos de forma radial. Esta obra es ejemplo del mimo por el detalle y el dominio perfecto del artista

sobre el dibujo, evidenciando su tendencia artística hacia el estilo figurativo. En la bandeja, contrastan los tonos azulados de los peces, su brillo y su apariencia de frescura, con la calidez del plato o bandeja de tono marrón rojizo donde descansan.

El cuadro de Pilar García Vega y Marga Jiménez, expuesto en la sala de exposiciones del Forn Cultural en 2003, es un óleo sobre papel, presenta un marcado carácter academicista atendiendo a la composición del frutero y las frutas. En el contraste claroscuro evidenciado en el fondo oscuro, destaca la fuente verde con las frutas, uvas, manzanas, ciruelas y una pera. Sin embargo el tratamiento de las frutas, con las pinceladas cortas y ágiles, se acerca más al arte contemporáneo, puesto que prima el color sobre la forma, y en esta, la geometría de los objetos sobre la realidad.

Para terminar, Laura Poveda Bernabé, artista de origen noveldense y residente en la actualidad en Monóvar, firma en 2005 el bodegón realizado al óleo aplicándolo con pincel y espátula sobre el lienzo. Los planteamientos formales tienen un formato clásico con un toque vitalista, ya que la autora plasma sus sentimientos en la composición: sobre una mesa dispuestos ordena-



Sueños II. 2000. M. R. Martínez Leguey

con los servicios de mesa como botellas, vasos, bandejas, cubertería, etc. La sensibilidad de cada uno de los artistas, hace que trascendamos la mera visión de estos bodegones formados por objetos inertes y los podamos transformar atendiendo a nuestros propios sentimientos.

BIBLIOGRAFÍA:

- Antonio, T. de (1989): *El siglo XVII español*, Historia del Arte. Historia 16.
- Arnaldo, J. (1993): *Las vanguardias históricas (1)*, Historia del Arte. Historia 16.
- Bozal, V. (1993): *Los orígenes del Arte del siglo XX*, Historia del Arte. Historia 16.
- Elvira, M.A. y Blanco Freijeiro, A. (1989): *Etruria y Roma republicana*, Historia del Arte. Historia 16.
- Fatás, G. y Borrás, G.M. (1993): *Diccionario de Términos de Arte*, Alianza-Ediciones del Prado, Madrid.
- Martínez Ripoll, A. (1989): *El Barroco en Italia*, Historia del Arte. Historia 16.
- Wikipedia (es.Wikipedia.org)



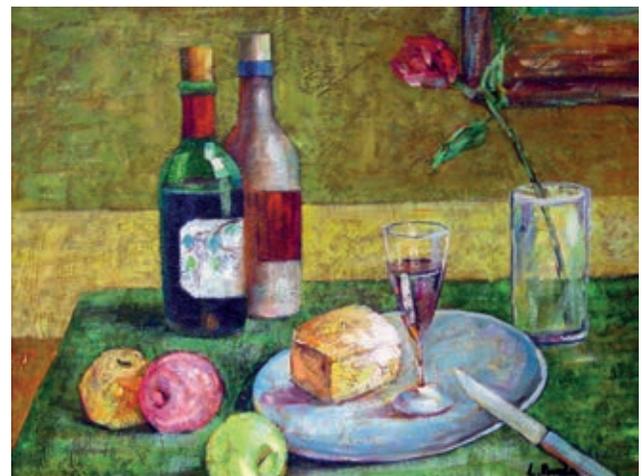
Bodegón de peces. 2001. P. Tébar Angulo.

damente hay dos botellas, un plato con un alimento irreconocible (podría ser un dulce), una copita con licor o vino, frutas, un cuchillo, y un florero con una rosa roja. El fondo, una pared que se confunde con la mesa por su tonalidad verdosa, muestra la esquina inferior izquierda de un cuadro. Si la composición hemos indicado que tiene un componente clásico, la maestría de la autora a la hora de conseguir la textura con la espátula y los colores, así como la tendencia a la geometrización de los objetos, recuerda especialmente a los bodegones del máximo exponente de los postimpresionistas: Paul Cézanne.

A modo de conclusión, podemos señalar que el pequeño lote de naturalezas muertas del Ayuntamiento de Petrer conforma una interesante muestra de estilos y técnicas que tienen como elemento central los alimentos y los objetos relacionados



Bodegón. 2003. P. García y M. Jiménez.



Bodegón. 2005. L. Poveda Bernabé.

“Desestructurem la fassegura”: Álvaro Rico, un petrerí aprendiendo de los grandes cocineros

Sabina Asins Velis



Junto a Martín Berasategui, Lasarte, 2010.

Que el turismo gastronómico es un dinamizador de las economías locales nadie lo pone en duda: notables ejemplos se distribuyen por toda la geografía peninsular. Desde sencillos restaurantes que ofrecen las especialidades de un determinado municipio, a lujosos establecimientos que cuentan con los mejores “chefs” del país. Todos ellos contribuyen de una manera importante a la economía local y nacional, proporcionando puestos de trabajo, fomentando la “marca” de un país que se caracteriza por su atención al amigo, al cliente, al turista.

E s un sector productivo, el del turismo, en el que es necesario formar especialistas muy competentes. Alumnos que se convertirán en excelentes profesionales y que, de vuelta a casa, contribuirán a “desestructurar la fassegura”, a darle un toque personal a los platos caseros, a los que se han servido durante generaciones, y que son los que distinguen a cada pueblo, a cada comunidad. Uno de ellos, uno de estos alumnos que se está formando, y, por fortuna, con los “grandes cocineros”, es Álvaro Rico López.

Álvaro nace en el seno de una familia dedicada al mundo del zapato; nieto e hijo de pequeños fabricantes de calzado. Sus padres, Antonio Rico *Saoro* y M^a Carmen López, debido a las fluctuaciones que se suceden continuamente en este sector industrial, y respondiendo a la ilusión de toda su vida, deciden dar un cambio de rumbo radical: trasladarse a vivir al campo, concretamente a Caprala, y regentar una casa rural en la que fuera la finca de labor “La Esperanza”.

En Caprala, La Casa La Esperanza, y el alojamiento vecino La Puerta del Agua, participan de la diversificación económica en las zonas rurales, colaborando además en el mantenimiento de la agricultura tradicional y contribuyendo a preservar las importantes zonas de bosque del entorno, afianzando los vínculos entre turismo y medio natural. En otro artículo de este mismo monográfico se desgrana el compromiso de Antonio y M^a Carmen con el respeto a las costumbres locales, con la conservación de la naturaleza y su apuesta por el desarrollo sostenible.

Pero estas páginas van dedicadas a su hijo mayor, a Álvaro. Quien, con tan sólo 14 años, empieza a descubrir el mundo de los fogones, introduciéndose en la cocina tradicional y de temporada de la mano de su madre. Ella le inculcará el valor de los productos de calidad y el esmero con que deben ser elaborados. Rodeado de este ambiente apuesta por aprender cocina, por lo que nada mejor que acudir al ámbito académico y matricularse en el Centro de Desarrollo Turístico de Alicante, en 2007-2008. El siguiente objetivo: pasar al mundo laboral; trabajar en lo que le gusta y encontrar una salida profesional acorde a sus aspiraciones. Para conseguirlo, tres años después, en enero de 2010, con tan solo 18 años, deja Petrer y se marcha al otro extremo de España. Su decisión y su amor por este mundillo le llevan a atreverse a solicitar un puesto en la cocina del prestigioso cocinero vasco Martín Berasategui. Desembarcar en el santuario de Lasarte-Oria (Guipúzcoa), poseedor de tres estrellas Michelin, donde la cocina alcanza sus máximas



Las cocas a la pala, típicas de Petrer, a la espera del “toque” de Álvaro.



En plena tarea en el Restaurante Calima de Marbella, situado en el hotel Gran Meliá Don Pepe. Junio 2012.

cotas de calidad, exquisitez e innovación, no debió ser fácil. El salto: vertiginoso; su ilusión y sus ganas de aprender: todas.

Formarse en casa de uno de los grandes chefs contemporáneos, el más “estrellado” de nuestro país -tiene siete estrellas en cuatro restaurantes diferentes-, conocer a un trabajador e investigador incansable, ha supuesto para Álvaro una experiencia inigualable. Casi un año lejos de la familia y amigos curtiéndose como persona y como profesional; adaptándose a una nueva vida, con nuevos amigos y nuevos retos. En Lasarte-Oria, entre pucheros, cazuelas y sartenes, adquiere técnica, experiencia y conocimientos para tratar los productos. Su interés y responsabilidad facilitan que el equipo de Berasategui le ofrezca trabajo en Barcelona, en el restaurante del emblemático Hotel España, La Fonda España, cuyo servicio de restauración está a cargo del mismo chef guipuzcoano. El Hotel España es todo un símbolo en el mundo de la hostelería de la ciudad condal; situado en pleno centro histórico de Barcelona, fue inaugurado en 1859 y decorado posteriormente por el célebre arquitecto modernista Lluís Domènech i Montaner. Allí, en la cocina de La Fonda España, Álvaro continúa adquiriendo conocimientos y soltura. Las directrices que Berasategui marcó en su restaurante de Lasarte-Oria son seguidas a orillas del Mediterráneo.

Tras su estancia en Barcelona decide ampliar su formación, y en abril de 2011 se marcha a la Costa del Sol con otro de los grandes, Dani García, del restaurante Calima (dos estrellas Michelin), uno de los mejores restaurantes de España. El mundo de la cocina está en continua evolución y es necesario seguir experimentando técnicas y formas de tratar los alimentos. Aprender de los maestros que investigan sabores, texturas, aromas y colores.

Así que vuelta a hacer las maletas para en esta ocasión dirigirse a Marbella. Allí, Dani García define su “cocinacontradicción”, en la que gazpachuelo malagueño comparte menú con sopa de nido de pájaro; un restaurante en el que el servicio es excelente, joven y estrictamente profesional, y del que, como mediterráneos, destacamos sus espectaculares vistas al mar.

Seguidamente, Álvaro pasará cuatro meses de cocinero en la Taberna del Gourmet, en Alicante. Un enclave bien conocido por la calidad de su materia prima y por sus succulentas tapas. Pero esta vez la estancia será breve, pues, como ya ocurrió anteriormente, su responsabilidad y sentido del trabajo hacen que, en marzo de 2012, le llamen de nuevo desde el Calima de Dani García y lo contraten para formar parte del equipo de cocina del restaurante marbellí, como jefe de partida. Su interés por aprender vuelve a dar sus frutos.

Álvaro guarda muy buenos recuerdos de todos los restaurantes en los que está creciendo. Sus amigos y compañeros de trabajo han sido fundamentales. Pese a su juventud, en la actualidad tiene sólo 20 años, su familia y sus vecinos pueden enorgullecerse de que está aprendiendo con los grandes de la cocina, Martín Berasategui y Dani García. A día de hoy, en el restaurante Calima está muy contento, formándose continuamente. Su deseo es no parar. A él, como a tantos jóvenes que sienten pasión por su trabajo, le deseamos muchos éxitos personales y profesionales. A Álvaro, especialmente, le sugerimos que, cuando así lo considere, vuelva a Caprala, para que todos los vecinos y amigos de Petrer podamos disfrutar degustando lo mejor de la comida de este pueblo, con los toques novedosos que sin duda saldrán de esas manos que los grandes están contribuyendo a hacer sabias.

Desde el Derrocat al Naranco, pasando por el Casino. Sueño cumplido

Javier Poveda Dols

Tengo la satisfacción de decir, desde Petrer y en Elda, que estoy cumpliendo mis propósitos. Con mucho esfuerzo y muchas ganas, estoy continuando el proyecto de mi tío y el sueño de quién escribe.

Trabajo - ya soy propietario -en el restaurante Naranco, que se encuentra en el Casino Eldense, en el mismísimo centro de Elda. La idea de montar mi propio local venía rondándome la cabeza desde que tenía solo 10 años. Siempre me ha gustado todo lo relacionado con la hostelería y repostería; con solo 5 y 6 añitos ya ayudaba a mis abuelitas (Encarna y Regina) y tías (Lola y Maruja) a hacer los diversos dulces: buñuelos, toñas, suflé, malvariscos, coca boba ... y demás elaboraciones, según la época y la celebración que correspondiera, pascua, Navidad, cumpleaños ...

Ahora me toca a mi elaborar los platos y postres, quizás habiendo aprendido alguna cosita más en los años en que he estado estudiando y trabajando en algún que otro instituto y restaurante, pero sigo intentando conservar el buen hacer de mi familia que, por suerte para mí, es muy bueno delante de los fogones, he aprendido mucho de ella.

Aún con la supuesta antigua rivalidad de los dos pueblos vecinos, me han acogido muy bien aquí, me siento como en casa. ¡Intentan enseñarme a hacer gachamiga, pero como las de mi pueblo...! Por todo lo demás, me encuentro muy acogido aquí, en Elda.

He pasado mucho tiempo trabajando en Petrer, en la partida de Aiguarius, y era distinto porque estaba en medio del monte y, posiblemente, me gustaba un poco más por ese motivo pero, en Elda, en el Casino, en Naranco, para mí, perfecto.

El restaurante es amplio, moderno a la vez que clásico, cuenta con un artesonado en el techo que hace del salón-comedor un lugar muy diferente.

La barra es amplia, en la que se puede degustar todo tipo de tapas, elaboradas en mi cocina, así como de los mejores vinos, servidos en copa individual o en botella. Naranco dispone también de un salón reservado, una elección perfecta para celebraciones íntimas, reuniones de negocio, o fiestas diversas.

Y una terraza insuperable para cenar bajo la luz de las estrellas y paladear los platos exquisitos que he logrado elaborar, con la brisa de la noche, acompañando el después con una copita preparada o un mojito casero.

La familia del restaurante. Me estoy apoyando en antiguos amigos, compañeros de batalla en otras cocinas muy conocidas de nuestro sector y del ámbito geográfico más próximo, como la de Los Olivos. Fueron mis primeros compañeros y, ahora, confío en ellos para seguir mi andadura.

En cuanto a la sala, la he dejado en manos de mi novia que, aun no siendo ésta su verdadera vocación, pone todo el empeño que hace falta en un trabajo como este.

Y yo, el capitán del barco, atiendo más a los fogones, lo que no quiere decir que descuide la sala; soy también el que recibe a los clientes y atiende las sugerencias de estos.

Poco a poco voy creando otra familia fuera de la barra, son clientes que pasan a ser parte del engranaje de la máquina, sin ellos este proyecto no funcionaría.

La variedad de productos es tan extensa como la de peticiones que hacen los clientes; estamos abiertos a cualquier idea, sugerencia o corazonada que tiene cada uno, intentamos cumplir todo deseo que esté en nuestra mano, para conseguir que ese cliente (mejor ya amigo de Naranco) se encuentre incluso mejor que en casa.

Sigo siendo joven. Sigo manteniendo mis inquietudes autóctonas. Sigo uniendo costumbres y, con toda la modestia, pueblos y generaciones. Seguiré trabajando.

Un saludo desde Naranco restaurante, desde el Casino de Elda, a Petrer y al mundo.



¡Intentan enseñarme a hacer gachamiga, pero como las de mi pueblo...! Por todo lo demás, me encuentro muy acogido aquí, en Elda.







M. P. S.

Hui, al Corcó, de cullera

Marcial Pérez Bernabé

Recorde, des de ben xicotet, l'arròs de conill i caragols amb cigrons i aromatitzat amb unes rametes de romaní, tot fet per qualsevol de les meues iaies. És, sense cap dubte, el menjar que més m'agrada. Hui en dia, quan puc gaudir de tan immens plaer, em remonta a la meua infantesa i em reviu els records.

En general, és ben difícil traçar fronteres entre els plats d'un poble i els del voltant. A Petrer no és cap excepció. El que caracteritza la cuina de cada població, és eixa mena d'interpretació que fem d'eixos plats, el ritual que l'acompanya, el caràcter que li imprimim. A Petrer degut al seu clima, les seues tradicions, les seues festes, al lligam amb l'agricultura i amb el calcer, hem desenvolupat una gastronomia típica i molt característica d'ací. Tal volta, siga la senya d'identitat més representativa que tenim. I encara que uns dels majors i més rics patrimonis que hem anat llegant de pares a fills, hui en dia, podríem dir que és un dels més menyspreats. Tots els records que tenim, tot allò que forma part de la nostra història com a poble, totes les nostres festes, tot o quasi tot, no podria entendre's sense la cuina tradicional. Com, si no, caldria entendre unes festes de moros i cristians sense una paella o uns gaspatxos?. O una unes festes de la verge sense les fassegures? O un dia de San Josep sense bunyols de carabassa? O un dia de

Detall del característic altell construït amb fusta i canyes al restaurant Corcó.

la mona sense la mona? Què seria un estiu sense caragolets? O esmorzar amb els amics, al camp, sense una gatxamiga? La gatxamiga, curiosament, un plat castellano-manxec, que a més, en altres poblacions veïnes, acostumen a fer-lo de nit, una cosa impensable ací a Petrer.

Per tant, la cuina de Petrer, igual que a la resta de pobles, és la cuina de la gent. I parlar de la gastronomia a Petrer es parlar de la història de les persones.

Doncs bé, quan em van cridar i m'oferiren escriure sobre l'història del Corcó, i la cuina de Petrer, que és la que fem al bar, no tinc una altra cosa que contar que la meua història, és a dir, l'història dels meus pares.

Una història que comença pel meu iaio. El iaio Pepe, "el Pintat", era un amant



M.R.S.



de la terra. Posseïa gran quantitat de terreny entre oliveres, ametlers i vinyes. Era agricultor, etnòleg i un gran entès de les tasques del camp. La terra és una de les coses més importants de la nostra gastronomia, i per exemple el raïm de taula o el vi que es fa al nostre sòl és cosa anomenada arreu del món. A més, el meu avi era camioner, i guardava el camió en un garatge que tenia en el carrer Gabriel Payà.

Farà ara un vint-i-cinc anys, en una de tantes crisis que ha patit el nostre poble, en el sector del calçat, mon pare i ma mare anaren de dret a l'atur quan les dues fàbriques on treballaven tancaren. Amb dos fills en dansa, la meua germana i jo, s'enlairaven en una aventura que hui encara no ha acabat. Al garatge on guardava el meu avi el camió, obriren el Corcó. L'obriren amb una barra molt llarga i inclús hi havia una sala de billars. Al principi tan sols feien tapes, entrepans, hamburgueses i sandvitxs, ara a més de tot això, incloem una àmplia oferta de menjars casolans i tradicionals de Petrer. Hui sense els billars, amb la barra més curta, per a guanyar metres al menjador, on caven unes huitanta persones, i mantenint el característic sostre alt de canyis i un ambient rústic on predomina la fusta.

Molt a sovint, mon pare recorda com les primeres paelles havia de fer-les amb l'ajuda d'una de les meues àvies o inclòs amb les dues a la vegada. Sense dubte, dues mestresses que han influenciat molt la cuina del Corcó. Per què mon pare i ma mare han sigut autodidactes. Les úniques classes de cuina que han tingut, ha sigut les ganes d'aprendre, la curiositat i l'esforç i constància que sempre han tingut. Llegint, escoltant els seus majors, viatjant, preguntant, tastant i, per què no, equivocant-se; així és com, cop a cop, es llauraren un camí. Encara que és mon pare el que cuina, ma mare l'ha ajudat en gran mesura, a més de ser ella la que elabora molts dels plats que servim les postres.

A l'hivern quan plou i l'ànim decau, quina sort poder entrar al bar i vore que mon pare està fent uns alls amb giraboix. Un plat que pot fer reviure a qualsevol. Un guisat amb bastant brou, penques, cigrons, creïlla, nyores i unes potetes de porc, regat amb una salsa d'allioli molt suau. Com a costum del poble, després, es menja la sopa, el giraboix, un caldo que s'aprofita del guisat que hem fet abans i que li fiquem troços de pa dur o torrat, ou dur, joliver i "menudillos" i que igual que als alls, també el mesclen amb la salsa d'allioli. Uns dels menjars difícils de trobar a qualsevol casa, i més encara al sector hostaler, però que temps enrere gaudia de molta popularitat. Igual que l'olleta de blat. Fins que l'arròs s'imposa a la nostra cultura culinària, era el blat el que governava la gastronomia valenciana i mediterrània. L'arribada de l'arròs i la seua producció, sobretot a terres valencianes, canvià la nostra manera d'entendre la cuina. Lolla de blat és cosina del cuscús moro. Amb milers de variants, lolla és el recipient més versàtil i universal de la cuina. Olla, putxero, marmitaco, guisats... tots germans i diversificats per tota la geografia d'Espanya, cada escuna amb les seues característiques. Per exemple, a la població veïna de Villena, a lolla de blat li diuen "triguico". Lolla de blat és un plat que pot dur carn o verdura, o tots dos. Un plat que du penques, nap, xirivies, creïlla, cigrons, lentilles i el blat. Tot unit amb moltes hores de cocció donen com a resultat un brou espès que, en ficar-te'l a la boca, trobes la lleugera sensació del blat esclatant mesclat amb el sabor de totes els llegums i verdures. Un plat exquisit que fa les delícies de qui el tasta. I què dir de les fassagues, un plat ben popular, que a pesar d'això, poca gent les fa ja. La majoria, per comoditat en gran mesura, acudeix a la carnisseria i compra les fassagues ja preparades. En moltes carnisseries del poble les fan boníssimes, però perd l'essència d'una herència que en deixen els nostres pares. Tal volta per això m'estime tant les de mon pare perquè és ell qui les fa, i les fa de l'única manera que sap fer-les, com les fa la meua iaia.

En el bar no gaudeixen d'estos plaers tan sols els veïns del poble, gran quantitat de forans, forasters (m'encanta esta denominació tan nostra), també passen, i han passat, i han pogut tastar l'essència d'aquestos plats tan representatius de la nostra cultura. Tots amb els estómacs agraits han continuat el camí amb un bon gust de boca, que encara que no sabent l'idioma, han sabut reconèixer el bon fer.

Unes de les experiències que durant la meua vida al bar, és a dir quasi tota, més m'han enriquit com a persona, és la que vivim, des de fa ja quinze anys, a l'estiu, al festival de la guitarra. Dues setmanes on passen pel bar, com si convidaren a la família de fora a passar uns dies, una gran representació de tot el territori nacional i de gran part del món. Xics i xiques, mestres i concertistes que a hores d'ara formen part de la nostra casa i que, xinoxano, hem anat adoptant.

També podria contar les anècdotes de tots els personatges famosos que en vint-i-cinc anys han passat per la nostra casa, com Luis Piedraita, Edurne Pasaban, el repartiment de la serie valenciana *L'Alqueria Blanca*, Toni Cantó i molts més, que a pesar que alguns d'ells els admire, no ens han deixat la petjada que ens han deixat milers de persones anònimes que amb tan sols una estada amb nosaltres, les recordes per a tota la vida. I altres que encara que venint tots els dies no et canses de vore'ls i agraiïxes haver de servir-los, perquè deixen de ser clients per a ser amics, i ma casa és una casa de amics. Un bar de veïns. Un bar per a gent de pas. Un bar per a forasters. Un bar on no tenim un model de clientela per que obrim les portes a tot el món.

“

...deixen de ser clients per a ser amics, i ma casa és una casa d'amics. Un bar de veïns. Un bar per a gent de pas. Un bar per a forasters.

”

Però aquest vaixell no podria surar sense una persona que a hores d'ara és el motor que fa que tota esta maquinària es moga, Ana Maria. No he conegut persona amb més dedicació que ella. Amb una mà especial per a la cuina i una capacitat d'adaptació extraordinària. Tampoc sense la comprensió de dues persones, Esau i Vero, que han arribat a entendre que aquest no és el nostre treball, és la nostra forma de vida i per molt que vullguem no en sabem una altra. I a tants altres cambriers i cuiners que han passat per aquesta casa i han aportat un poquet a aquesta família. També vull agrair amics i familiars que ens han tirat una maneta quan els hem necessitat.

Pero aquesta familia és tan gran que voldria acabar agraint a tots eixos amics que devotament vénen, i ens aguanten, inclús alguns tots el dies! Sense ells tot este esforç seria un sensesentit i ens costaria Déu i ajuda alçar la persiana tots els matins.

Finalment vull convidar-los a menjar de cullera, com diem aquí, una cuina mediterrània ben saludable, i sense eixir del poble.



M. R. S.





Sucre pone al punto la vida del centro urbano

Víctor Santos Rodríguez

El 14 de abril de 2011 abrió sus puertas en Petrer el restaurante-café Sucre, gracias a la decisión de cuatro jóvenes socios que han plantado “carta” a la empachosa crisis. Tras una espectacular construcción, otra no menos espectacular respuesta de público ha venido celebrando desde entonces esta buena nueva, en los cientos de metros de interior y exterior, con un diseño perfectamente encajado en el parque 9 de Octubre, donde se disfruta tanto de la luz como de la cocina natural, uno de los espacios verdes más importantes del centro urbano de la localidad, que se ha visto revitalizado con este negocio.

Rosanju, una empresa de Petrer, decidió en su momento invertir una buena bolsa de ilusión en el proyecto de hostelería denominado Sucre, sin que la citada firma se dedicase a este sector. Este restaurante y cafetería es una realidad debido, por tanto, no solo al dinero, sino a ese atrevido espíritu emprendedor de cuatro socios—tres hermanos y uno, como si lo fuere—que llegaron a un acuerdo con el Ayuntamiento (donde tantas veces vieron quedar desierto el concurso de adjudicación de un servicio de bar en el parque 9 de Octubre) para comprar la casa anexa al gran recinto y, guardando la altura y el modelo urbano, construir un lugar tan moderno como respetuoso con el parque. Desde hace 18 meses se vienen escuchando palabras de agradecimiento de autoridades, de representantes de numerosos sectores sociales de la comarca, de vecinos y de amigos de la familia empresarial por lo expuesto.

Es un espacio de una sola planta, abierto tanto por la avenida Bassa Perico como por el interior del 9 de Octubre. Desde esta segunda entrada, nos encontramos con una doble terraza, libre de techo una, y semi cubierta la otra, con capacidad aproximada para un centenar de personas. La conexión con el citado parque hace de Sucre un privilegiado lugar, que no solo disfrutaban los mayores, mucho más los pequeños, como hemos podido comprobar.

Entre los helados, refrescos, cañas, tapas y demás que podemos tomar al aire libre, pasamos al interior del restaurante, donde encontramos la barra-cafetería, más mesas y sillas, gran monitor de televisión, y la cocina, equipada con la última tecnología en maquinaria de hostelería.



Desde este punto, al fondo, se encuentra el salón comedor, donde pueden disfrutar hasta 130 personas. Pero, además, Sucre está preparado con sistemas técnicos adecuados para poder llevar a cabo reuniones o jornadas de trabajo y formación, con proyecciones o exposiciones visuales.

Todo el espacio está rodeado de una gran cristalera, en combinación con la obra en piedra que, así, juega de forma perfecta con el entorno del parque y su decoración, tal y como nos explicó el arquitecto encargado del diseño, Javier Bernabé, cuyo nuevo trabajo ha sido reconocido por profesionales del mismo sector, así como por jóvenes estudiantes de arquitectura, quienes no han dudado en expresar su admiración a la dirección de Sucre, en visitas realizadas al lugar.

Este equipo directivo se muestra igualmente agradecido al promotor encargado de hacer verdad la construcción, Vicente Poveda, profesional de Petrer, al que Sucre le permitió tanto participar en la iniciativa, como dar empleo a decenas de personas de la población. Empleo que también continúa en el interior, ya que Sucre cuenta con una plantilla superior a las 20 personas.



Sucre está preparado con sistemas adecuados para llevar a cabo reuniones o jornadas de trabajo



Con todos estos antecedentes, Sucre se permite presentar una amplia carta, de salón o terraza, donde prima la calidad y en la que no faltan los platos más apetecibles de nuestras tierras mediterráneas.

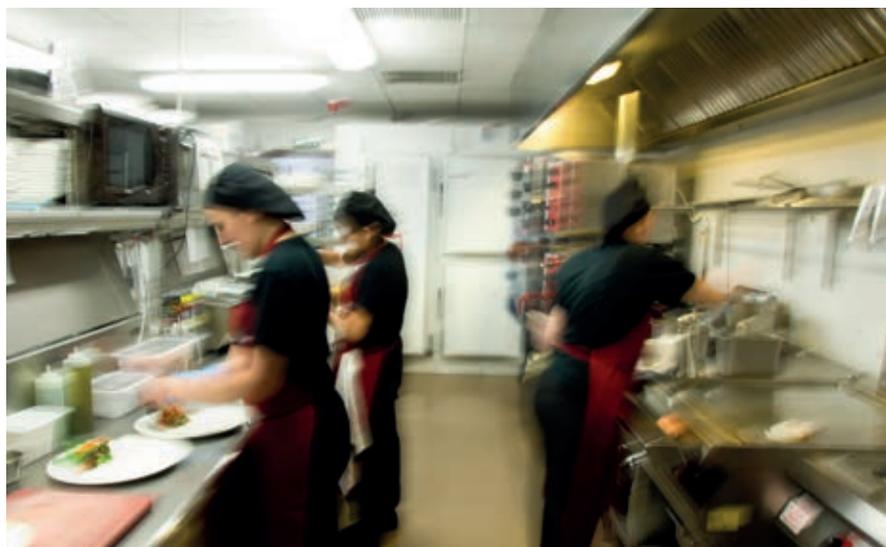
Al frente del restaurante-café se encuentra uno de los cuatro emprendedores, Santiago Payá Bertomeu.

Pregunta. Santiago, solo un año y medio de la apertura y parece que el proyecto se ha consolidado en Petrer, Elda y comarca. ¿Cómo valora este primer año?.

Respuesta. Sí, es cierto. El 14 de abril de 2011 abrimos, junto a más de mil personas, y esa cifra se ha mantenido como media cada mes. Estamos muy contentos, más que por la respuesta o la cantidad de clientes que hemos hecho, por la de amigos que hemos logrado y por la de grupos de amistades que aquí se reúnen. Es más, siendo de Petrer, nos satisface mucho lo que numerosas personas nos comentan, que nunca antes habían visto semejante ambiente en este fabuloso parque 9 de Octubre. Creo que eso nos llena tanto como lo anterior.

P. A pesar de esos 18 meses, hemos comprobado que han introducido modificaciones en la infraestructura.

R. Sí. Son mejoras que hemos ido comprobando que eran necesarias. No hemos dejado de invertir, a pesar de que podíamos haber continuado igual





desde el principio, porque la construcción ha sido muy elogiada. Pero tanto mis hermanos y socios, como yo, tenemos claro que hay que estar mejorando cada día para dar el mejor servicio e intentar ser otro de los referentes hosteleros y lúdicos de los que tiene Petrer. Mira, hemos puesto toldos nuevos y fijaciones de alta calidad; barandillas y vallas de separación de total seguridad; iluminación de consumo respetable y, al mismo tiempo, de estética acorde con las instalaciones; hemos hecho aseos y espacios de descanso interiores para el personal laboral ... En fin, que queremos lo mejor para todos.

P. Es inevitable que recurramos a la repetida expresión “con

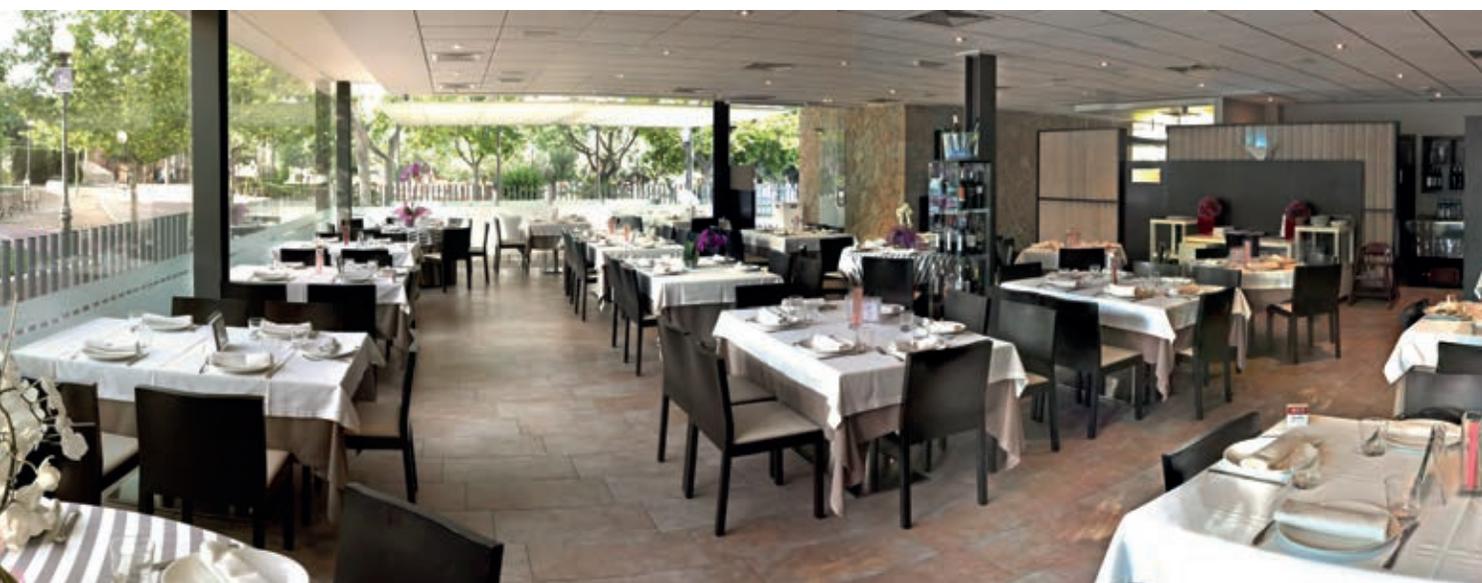
la que está cayendo” si, encima, hablamos de una inauguración en plena situación de crisis socio-económica.

R. Sí, puede ser. Pero también de por vida hemos oído que aquí somos emprendedores, trabajadores. Y esa expresión me gusta más. Gracias a mi familia, a mis hermanos, a nuestras mujeres, maridos, socios y amigos, hemos hecho realidad Sucre. Y gracias a mis padres sé que hay que seguir trabajando. Ni el día de descanso es tal; nos reunimos, analizamos, proponemos ... Visitamos ferias de alimentación. Si tenemos que arreglar un horno, lo hacemos. Y nos ponemos el delantal, aunque tenemos que aprender de nuestros excelentes cocineros y camareros.









P. Hablando de ellos, suponemos que Sucre también ha supuesto un respiro laboral para unos pocos.

R. Antes he expresado la satisfacción que nos supone, sobre todo, haber hecho tantos amigos, y ver el ambiente que se crea en el 9 de Octubre. Pues bien, para mí también es un orgullo decir humildemente que, creo, hemos hecho en ese aspecto otra contribución a nuestro pueblo y comarca.

P. ¿Y cómo es la carta que ofrece este personal de Sucre?.

R. Está mal que yo lo diga, pero te puedo asegurar que, hoy por hoy, estamos permitiéndonos presentar una completa carta, tanto de salón como de cervecería o terraza. Tenemos un menú, de lunes a viernes, de 12 primeros y 14 segundos platos. Hay de todo, arroz, fideuá, revueltos, ensaladas, salteados, plancha... Se puede elegir comer fuera del menú establecido sin ningún problema de abastecimiento, salvo excepciones. Aquí han venido personas con una idea y han visto salir de la cocina un plato, más sofisticado o más tradicional, que les ha llamado la atención y han cambiado. Y ha pasado al revés. Quiero decir, que se puede tomar desde un "perolito" de temporada a un montadito, pasando por un exquisito pescado o un buen arroz. Todo, al momento, al punto.

P. Desayunos, almuerzos, tapeos, comidas, cenas... Pero nos consta que también celebraciones de todo tipo.

R. Te voy a ser sincero: filas, escuadras, equipos de fútbol, antiguos amigos, graduaciones, comuniones (hasta de tarde-noche), bautizos, bodas... Parece un tópico de los que antes hablábamos, pero no lo es. Además de "al punto", como dice otro de nuestros lemas, "porque me apetece... en Sucre". Es decir, que igualmente hay muchas personas que vienen solas, y repiten, y vuelven a venir... Y eso es otro de los motivos para estar muy contentos.

P. O sea, ¿qué también tienen menús especiales?.

R. Los tenemos. Y siendo conscientes, como decías antes, de todas las situaciones. Son muchas las posibilidades con las que contamos, también las de adaptarnos.

P. Pues imagine que yo quiero venir solo, o con un acompañante, simplemente a charlar, a relajarme, tomar aire libre y simplemente algo "fresquito"...

R. No imagino. Muchas personas vienen, piden una de nuestras selectas copas de helado, o se toman un buen refresco, o uno de nuestros sugestivos gin-tonic, mientras conversan, observan o leen. Desde que empezamos, no hemos dejado de

pensar, de invertir, de trabajar... No voy a decir de inventar, pero aseguro que también estamos en ello. Y hemos elaborado nuestra carta de helados, de granizados o la exclusiva de bebidas combinadas y refrescos. Y contamos con nuestro profesional especializado, al igual que los tenemos en la cocina.

P. ¿Qué proyectos tienen en mente?

R. Seguir mejorando, insisto. Pero, si me permites, tengo que adelantar que estamos trabajando para que este lugar sea también un encuentro de cultura. Va a haber iniciativas en el mes de octubre, tan importante para nosotros, como una exhibición de esgrima antigua o un programa de radio en directo. Hemos diseñado con profesionales una exclusiva página web. Y seguiremos tomando otras iniciativas.

P. Seguro que ha habido ya ocasión para ilustres visitas.

R. Alguna se ha producido, sí. Autoridades locales, por supuesto, de la fiesta o la política. También provinciales. Y nacionales, de las letras, la economía y hasta de la diplomacia.

P. Y anécdotas también, claro.

R. Alguna, alguna que otra ...

P. ¿Nos puede contar... ?.

R. Pues mira. Una de esas personalidades, llegadas desde

“

**estamos
trabajando
para
que este
lugar sea
también un
encuentro
de cultura.**

”

Madrid, se puso delante de la cazuelita del all i oli, de noche, cogió una cucharita y empezó a comer como si eso fuera yogur. Y luego pedía más, para él solo. Lo bueno es que me contaron que el agradable hombre, de más de ochenta años, se levantó al día siguiente sin que nada le repitiese y hablando del all i oli mientras desayunaba bien en el hotel... Una señora de fuera, después de comer, le dijo a su hijo: “hay que ver que buen ambiente hay aquí, lo que le habrá costado al restaurante semejante parque...”. En fin...

No es el final. Esto acaba de comenzar. Y lo que más llama la atención es el reconocimiento de Sucre a los que empezaron mucho tiempo atrás: “nos gustaría ser un referente más de tantos como hay en Petrer”, un referente gastronómico, social, lúdico y cultural.



Buenos aires

desde una barra a un mirador

Rodrigo Rivera López

Nos encontramos a las afueras de Petrer en la ladera de la sierra del caballo. Nos rodea un entorno muy natural y un ambiente tranquilo... 42 años después...



Todo empezó en el año 1970, siendo una pequeña granja desde donde, al ver el tránsito de cazadores por allí, se puso una pequeña barra para que, cuando pasaran, hicieran una parada y pudieran tomar algo.

Con el paso de los años se hizo una reforma y la granja desapareció, convirtiéndose en un pequeño mesón dónde ya se daban comidas y cenas.

Las reformas en nuestro negocio no han cesado. En su mayoría de edad, en 1988, el mesón creció y se amplió para convertirse en salón de banquetes, dedicándose a todo tipo de eventos (bodas, comuniones, bautizos, comidas y cenas de empresa, comidas familiares...) como seguimos haciendo hoy en día, pero también mantuvimos el salón comedor. Los eventos se compaginaban también con cenas bailes que se hacían sábado por la noche, siempre y cuando no hubieran banquetes; finalmente se decidió dedicarnos a eventos.





Durante 21 años se han estado reformando las instalaciones para mejorarlas y, en 2009, se amplió de nuevo, con un jardín de 10.000 metros, desde donde hay una vista increíble del pueblo de Petrer.

En la actualidad contamos en nuestras instalaciones con varios salones y jardines para hacer cualquier tipo de evento.

Tenemos una pequeña y curiosa brasería, que se abrió en 2007, con una capacidad máxima de unas 80 personas. Está ambientada en el mundo taurino y la abrimos todos los fines de semana, desde septiembre a junio, para poder disfrutar de una comida o cena con amigos y familiares.

Luego está la Sala Doña Jimena, con un ambiente provenzal, techos de madera de roble y un zócalo de paneles de raíz. Es un salón muy acogedor, con capacidad para unas 180 personas.

Nuestro salón con mayor capacidad se llama Sala Tizona, para 300 personas. Es de estilo medieval, con techos de madera.



Disponemos de una zona de jardín muy amplia, con varias terrazas para pasear y poder hacer fotos. En algunas de nuestras terrazas, aparte de hacer el cóctel y el baile, también se puede realizar el banquete, como en la terraza de la hiedra, con una capacidad aproximada de 120 personas y en un entorno natural rodeado de vegetación.

También está la terraza mirador, con unas preciosas vistas al pueblo de Petrer, rodeada de la fuente que está ubicada enfrente de nuestra cascada.

Igualmente, disponemos de La Cabaña, llamada así por su techo de cañizo y su ambiente rústico. Esta terraza la abrimos los fines de semana, a partir de mayo.

La terraza de Las Palmeras es la más grande. Puede ser zona de copas, de cóctel, de baile y o de banquetes al aire libre.

Hemos dispuesto también de un parque infantil con suelo de caucho, homologado y acondicionado para los más pequeños, con dos hinchables, mesa de pimpón, tobogán, columpios... para que también ellos se puedan divertir.

Y por último, no debemos olvidar El Templo del Aire, donde se celebran bodas civiles al aire libre.

Este es el Buenos Aires actual. Es una empresa familiar, en la que ya está trabajando la tercera generación, siguiendo los pasos de aquella emprendedora de principios de los setenta, que montó en la granja una sencilla barra...





Restaurante Molino La Reja

40 años aniversario

40 años han pasado desde que un antiguo molino con grandes rejas en su fachada abriera por primera vez sus puertas como restaurante. Una década antes de que esto ocurriera, en los sesenta, el matrimonio formado por Paco Torregrosa y Rosario Martínez se trasladó a vivir a ese caserón situado en el paraje de Puça, al lado de la rambla, que anteriormente había sido un molino harinero. Allí es donde Paco ejercía las labores agrícolas, que constituían el principal sustento de la familia, mientras Rosario, por su parte, además de ayudar en el campo, trabajaba como aparadora. La ubicación del lugar, a medio camino entre Catí y el pueblo de Petrer, y la hospitalidad que siempre ha caracterizado a la familia, convirtió a esta casa en punto de encuentro y zona de paso para los vecinos, agricultores, cazadores y caminantes que siempre eran bien recibidos y que, en muchos casos, acababan compartiendo mesa y mantel con la familia. En estas reuniones, los invitados solían comentar la necesidad de convertir este lugar en un mesón o merendero. Tanta era la demanda que finalmente los Torregrosa Martínez se convencieron y añadieron la actividad hostelera como complementaria a la agrícola. Así es como nació, el 12 de octubre de 1972, el mesón Molino la Reja.



En sus inicios, sin experiencia previa, tuvieron que hacer frente con ilusión y con la ayuda de la familia a las dificultades que suponía la zona rural, con inconvenientes como la falta de instalación eléctrica y telefónica, problemas impensables en un restaurante de hoy en día. Esta falta de medios se suplía ofreciendo siempre alimentos frescos que provenían de su propia cosecha y de la granja de la que constaba el caserón.



Paco, frente al antiguo molino

Preparados en una cocina de reducidas dimensiones- pues por entonces eran las de una cocina familiar-, la paella de conejo y caracoles, el gazpacho manchego y las carnes a la brasa, platos que Rosario siempre había cocinado en familia, pronto se convirtieron en referencia del restaurante hasta día de hoy, cocinados por las hijas del matrimonio, Consuelo y Rosario, quienes han crecido con la cocina rural.

Rosario preparando una de sus mejores recetas, la paella de conejo.



Actualidad. Desde hace unos años, y en la actualidad, las siguientes generaciones de los fundadores, siguen sus pasos manteniendo el buen hacer del restaurante.



Noche Vieja. Año 1974.

Frente a los fogones se encuentran las dos hijas de Paco y Rosario, las cuales siguen cocinando con la buena técnica que aprendieron de la mano de su madre. Como si de un juego se tratase, ya desde pequeñas y empapadas del amor que día tras día Rosario depositaba en su cocina, Rosi y Consue fueron tomando las riendas del negocio junto a sus maridos, los cuales

juegan un papel esencial en el equipo tras decidir dejar sus respectivos trabajos y dedicarse de lleno al restaurante. De este modo Carrasco y Rafa son los responsables de la atención al público, ofreciendo un trato cercano y familiar.

De estas dos uniones nace una nueva generación, que llega pisando fuerte. Aunque han tomado caminos muy diferentes, siempre siguen vinculados al restaurante, aprendiendo y aportando nuevas técnicas de trabajo. A su vez ayudan a que la esencia del lugar llegue a más público, aprovechando las nuevas tecnologías.

Eli Romero, la hija mayor, que con 13 años ya tenía claro que quería formarse en hostelería, decidió desplazarse a Santa Pola para poder empezar sus estudios. Tras esos 5 años, cursó el Técnico Superior de Restauración en el Centro de Desarrollo Turístico de Alicante, donde en la actualidad ejerce de profesora impartiendo clase a los alumnos de cocina y pastelería. Paralelo a esta actividad, otra de las ramas que eligió fue la dietética, de la que también se vale para formar a sus alumnos, no sólo en Alicante, sino también en Madrid.

Fran, el segundo hijo de Rosi y Carrasco, en la actualidad trabaja como bombero en Salamanca.

Javi, hijo de Consue y Rafa, el más inquieto de la familia, ha terminado sus estudios como TASOC y está muy involucrado en el mundo de la educación canina.

Estructura. El Restaurante Molino la Reja, es un edificio de dos plantas con



Rafa, Consuelo, Rosario y Carrasco.



Paco, Rosario y un amigo.

dos funciones, una de ellas como vivienda y la otra como restaurante, característica importante que les ha permitido conciliar la vida familiar con la laboral.



Rosario y Consuelo, haciendo dos paellas a la vez.

Conserva las rejas, que dan nombre a este establecimiento, y sus anchos muros. En su interior podemos destacar las antiguas vigas de madera y su gran chimenea. Su amplia cocina también incluye paelleros de leña y brasas de carbón.

Público. La clientela más habitual entre semana proviene del mundo de los negocios, y el fin de semana es habitual la comida de ocio y familiar, destacando la gran clientela deportista que practica senderismo, ciclismo, escalada u otras actividades al aire libre por la zona, siendo el Molino la Reja un punto de encuentro donde se reúnen para almorzar, descansar y retomar fuerzas para seguir su actividad.

Durante estos 40 años, se han ido forjando relaciones más cercanas, hasta el punto que los pedidos se identifican con el nombre del cliente, en lugar del número de mesa. Muchos de ellos empezaron a venir de niños con sus padres y ahora acuden con sus hijos.

Anécdotas. Os podéis imaginar la cantidad de anécdotas de todo tipo que conservamos en nuestra memoria, podemos destacar unas cuantas: una común entre muchos de nuestros clientes es que, tras pasar un tiempo de viaje, o viviendo en otro lugar, el primer sabor que quieren encontrar al llegar al pueblo es el de la cocina del Molino. Y así nos lo cuentan nada más entrar al restaurante; también tenemos algún caso de niños que han celebrado su Primera Comuni3n con nosotros y, al cabo de los años, han querido repetir celebrando su boda.



Interior del restaurante Molino La Reja.

Tenemos un caso entrañable, el de una chica a punto de dar a luz y tenía el “antojo” de cenar en el Molino; era una situación comprometida para su marido al que, entre los nervios del momento y la incertidumbre, no le pasaba bocado.





Familia Romero y Gomariz. Eli, Fran, Carrasco, Rosario, Javi, Rafa y Consue

Cómo no, la historia de la botella de whisky encima de una viga como testigo de un hecho tan triste como real, y que algunos ya conocen. Al término de una cena familiar con motivo de despedir a José Andrés, que iba a realizar el servicio militar, se decidió colgar allí, en ese sitio tan estratégico, la botella- casi a mitad de consumir- comentando “que nadie toque esta botella, nos la terminaremos cuando yo vuelva licenciado”. Lamentablemente, un accidente de tráfico dio lugar a que nos quedáramos sin esa persona tan especial pero, por supuesto, la botella sigue en el mismo lugar donde él la dejó.

También recordamos a un niño muy pequeño que no paraba de llorar, con el comedor lleno y los padres con el apuro de no saber qué hacer. Le dieron un poquito de arroz, y se calló. Al momento, comenzaba a llorar de nuevo, y otro poquito de arroz. Así hasta que descubrieron cómo le gustaba ya ese arroz. Claro, dejó de llorar, para alivio de los padres. Eso sí es una publicidad perfecta.

Y otro caso: un cliente que, al llegar sus últimos días, dejó un sobre con dinero y un último deseo, que cuando él ya no estuviera, toda su familia se reuniese a comer en el Molino, como lo hacían habitualmente.

Comida. Nos gustaría que venir a comer al Molino fuera lo más parecido a una comida familiar en casa de la abuela. Su cocina está compuesta de platos sencillos que saben a lo que estás comiendo, sin disfrazar los sabores.

La leña y las brasas le dan el sabor tan característico a los guisos y asados, entre los que podemos destacar un arroz de conejo y caracoles, gazpacho manchego, cordero a la brasa, embutidos de la zona, patatas con huevos rotos, conejo al ajillo, con tomate o a la brasa, tortilla de patatas, ensalada de tomate con capellán...

Entre los aperitivos destacan la sepia a la plancha, calamar a la romana, queso, jamón al corte, embutido seco o fresco a la brasa, pescadito frito, champiñón a la plancha... Todo ello acompañado de pan tostado a la brasa con tomate rallado y all i oli.

Agradecimientos. Desde el Molino la Reja agradecemos enormemente a nuestros clientes su confianza y fidelidad durante estos 40 años y esperamos poder seguir viéndolos por aquí durante muchos años más.

“

...comenzaba a llorar de nuevo, y otro poquito de arroz. Así hasta que descubrieron cómo le gustaba ya ese arroz. Claro, dejó de llorar, para alivio de los padres.

”





Cocina mediterránea en un entorno natural

Patricia Navarro Díaz
Fotografías: Kique García



David Navarro Díaz, a la entrada del restaurante Ginebre.

Comida mediterránea donde se ensalza el sabor de la gastronomía tradicional de Petrer pero con “un toque diferente”; una carta muy variada; una presentación contemporánea y muy cuidada de sus platos; servicio cordial y eficaz; un ambiente relajado, en medio del campo, que invita a una comida copiosa y una charla distendida y el condimento esencial y más buscado: una relación calidad/precio imbatible. Todos estos son los ingredientes que el cocinero y restaurador David Navarro ha empleado para crear la receta del éxito del restaurante Ginebre. Debajo de los puntales del Ginebre hay, desde hace ya cuatro años, una casona ocre, granate y blanca que abre sus puertas cada fin de semana para aquellos que quieran sentarse a su mesa a disfrutar de su amor por la comida.



En el Camino de la Almadraba al Rincón Bello de Petrer, bajo los puntales del Ginebre, en la zona del Derramador, dentro de la partida del Ginebre, rodeada de algunas casas de campo y bancales de oliveras y almendros, encontramos una gran casa con una enorme terraza acristalada. Allí se instaló en el otoño del 2008 el restaurante Ginebre, muy bien arropado, con el Cid a su espalda y Petrer al frente. “Desde la terraza se ve el pueblo y la sierra el Caballo”.

El restaurante ofrece comidas todos los fines de semana y festivos y cenas las noches de los viernes y sábados. David Navarro Díaz, su creador, describe el Ginebre Restaurant como “un lugar que quiere dar un servicio diferente los fines de semana donde la gente pueda comer y cenar en un ambiente agradable, en el campo, platos bien cocinados, bien presentados y a un precio asequible”.

Su filosofía es crear un restaurante en el que “todos son iguales”, cualquier cliente puede llegar, sentarse a su mesa, mirar el paisaje por sus cristaleras, degustar un buen vino, sentirse a gusto y disfrutar de la comida.

Sala interior del restaurante Ginebre y vista panorámica de la terraza del Ginebre Restaurant.



Obras de construcción del restaurante.

El territorio destinado a los clientes abarca el salón interior y la terraza, juntos suman unos 250 metros. Después están la cocina, la despensa, la barra y los baños. En el exterior, la zona de aparcamientos se completa con una zona infantil de juegos. La decoración es rústica, con un toque de modernidad aportado por la exposición permanente de cuadros del artista local Javier Juan. También destaca en su entrada la antigua fotografía

en blanco y negro de la bajada del Ginebre realizada por Luis Navarro.

Lo que David quiere que se perciba nada más entrar al local es que es un lugar limpio, ordenado, servido por un equipo joven, dinámico, eficiente y cordial.



El incremento continuo de la clientela y su deseo de dar servicio a grandes celebraciones les llevó a cambiar el sistema de toldos por el acristalado de toda la terraza en el invierno de 2010 y ahora es la zona más reclamada por todos los clientes en sus reservas.

Por cierto, éstas pueden realizarse por teléfono pero también a través de la página web del propio restaurante, donde sus clientes pueden observar con todo lujo de detalle las cartas de las comidas y cenas y elegir qué van a comer.

El origen: el restaurante El Derramador. Para que el Ginebre abriese sus puertas en septiembre de 2008 tuvieron que ocurrir antes muchas otras cosas. Andrés Tortosa, *Barrina*,

Celebración el día de la inauguración de Ginebre Restaurant.

David Navarro en pleno trabajo en la cocina del Ginebre.

construyó en 2004 una casa enorme en la zona del Derramador. Dedicó el segundo piso a la vivienda para su familia y el primero fue destinado a cumplir uno de sus sueños de toda la vida: tener un restaurante propio. Fue así como inició, en abril de 2005, su andadura el restaurante-bar Derramador. Tenía capacidad para 80 personas y “hacía cocina tradicional de Petrer, carne a la brasa, gazpachos, faseguras, además de las típicas tapas de bar: sepia, calamar, champiñón, queso frito... Las paellas las hacía muy buenas”.

Después de cuatro años al frente del Derramador, Andrés empezaba a estar un poco cansado y se acordó de su amigo David Navarro, restaurador de gran experiencia que le había ayudado en su cocina del Asador El Parque hacía unos años. David explica que “Andrés me comentó varias veces que quería traspasar el restaurante y que le gustaría que fuera yo el que me lo quedara. Coincidió que, justo en ese momento, yo tenía muchas ganas de poner toda mi experiencia en un proyecto personal porque ya había trabajado mucho para los demás. Ahora trabajo para mí, para lo bueno y para lo malo”.



Otoño de 2008: Ginebre Restaurant abre sus puertas.

El restaurante Derramador pasó, en agosto de 2008, a manos de David Navarro. De ahora en adelante se llamaría Ginebre. Le cambiaron también la decoración, insonorizaron el salón y crearon una zona infantil. En septiembre todo estaba listo para la inauguración. “Fue el jueves 11 de septiembre, hicimos un cóctel y actuó un grupo de bailarinas de flamenco. Vinieron más de 400 personas”.

“No tuvimos que hacer inversión. Empezamos a ver qué pasaba, probamos y encontramos un modelo que funcionaba. Nacimos dentro de la crisis, adaptándonos a ella y no hemos conocido los tiempos de bonanza pero nuestro negocio ha ido siempre creciendo. Después, con la apertura de la terraza hemos doblado nuestra capacidad”. David dirigía los fogones y Esperanza, su mujer, se encargó del servicio de sala.

David Navarro Díaz: un jefe de cocina viajero. David ha convertido los últimos 15 años de su vida en una maratón de aprendizaje y trabajo en la restauración. Su paso inaugural por la cocina de un hotel y un prestigioso restaurante japonés tradicional en Londres, un restaurante rural de Benisa, un restaurante de lujo con banquetes y la cocina de un hotel alicantino, le llevó hasta la cadena de restaurantes Tapelia, donde fue responsable de la apertura de más de 20 restaurantes en toda España. Siguió su carrera como asesor-restaurador de la cadena Bruno Caruso, a la que se han ido sumando una larga lista de asesoramientos en diferentes proyectos de empresas de hostelería que combina con su actual gestión del restaurante Ginebre.

“No hay amor más sincero que el que sentimos hacia la comida” dijo una vez el escritor irlandés, George Bernard Shaw. Y David se entregó a él desde que tuvo uso de razón. El aroma de la comida reparadora y deliciosa de las *iaias* se enreda en sus recuerdos de la infancia. “Me acuerdo del arroz que hacía la *iaia* Engracia con un punto de nuez moscada. Las faseguras cuando mataba los pollos que criaba en el gallinero de la terraza. Y la orza de la abuela Julia con el chorizo y el lomo, las chuletas de cerdo y los huevos fritos”.

En 1997 David, harto de la rutina de Petrer, no se lo pensó dos veces, cogió su mochila y se subió a un avión en busca de aventuras, aprendizaje, diversión y de su novia Esperanza. Y así fue como empezó en la cocina: por necesidad. Cuando llegó a Londres “me dieron la oportunidad de trabajar en la cocina preparando el bufet del English breakfast para los clientes y la comida para la staff (empleados) y yo dije “Don't worry, no problem. Después no tenía ni idea ... Mi madre me envió su libro de *500 recetas fáciles*”. Y con eso fue “tirando”, haciendo cualquier invento al que llamaba “Spanish food” para salir bien parado frente a los compañeros a los que daba de comer cada día.

Donde más aprendió fue en “Yoshino”, el restaurante japonés donde trabajaba por las tardes. “Estaba en el centro de Londres, al lado de Picadilly. Era un restaurante de lujo en el que servían *sushi* fresco para hombres de negocios japoneses de forma tradicional”.



Fiesta egipcia y celebrando la Nochevieja con amigos en el Ginebre.

En julio de 1998 el barrio de pescadores de Denia sería su siguiente parada. Allí se matriculó para estudiar durante dos años “Técnico de cocina” en el Instituto de Formación Profesional Maria Ivars. Empezaba a despuntar su auténtica vocación. La escuela era un cortijo en el Montgó de Denia con talleres de cocina donde los estudiantes aprendían recetas tradicionales e innovadoras y hacían prácticas reales sirviendo sus platos en el restaurante que también acogía la finca. Durante dos años compaginó sus estudios con su trabajo los fines de semana en el Asador El Parque de Petrer junto a Andrés Barrina. La amistad que surgió entre ambos fue la semilla para que el Ginebre Restaurant fuera posible. En mayo del 99 se incorporó como ayudante de cocina en el Tossalet del Carmen, un restaurante conocidísimo de cocina de autor de Denia. A las órdenes del chef Walter di



Tomasso servía platos sofisticados para centenares de comensales. Después de una temporada donde aprendió muchísimo se fue a montar un restaurante rural a Benisa y de allí pasó a la cocina del Hotel Buenavista de Denia donde servía cocina de autor y trabajó a las órdenes del chef vasco Ion Churruga. “Me sirvió para ver como trabajaba el punto del pescado y de la carne y a aprovecharlo mucho todo”. En el 2002 entró a trabajar en Tapelia, donde el empresario y creador de la fórmula arrocera, Norberto Navarro, le ofreció el puesto de formador de cocina y, poco a poco, le fue atribuyendo más responsabilidades hasta que se convirtió en el formador de los equipos de cocina y el encargado de la implantación y apertura de los nuevos restaurantes de Tapelia en toda España. “Abrí más de 20 restaurantes en Alicante, Bilbao, Barcelona, Madrid, Albacete, Murcia, Valencia, Las Palmas, Mallorca, Logroño, Santander... Después me pasaron a I+D y de chef ejecutivo. Tenía que desarrollar los platos que íbamos a hacer y fabricarlos. Tapelia fue mi máster. El sitio en el que más he aprendido. He conocido mucha gente, he viajado mucho, he trabajado mucho y he visto cómo tienen o no tienen que hacerse las cosas”.

Desde septiembre del 2007 trabajó como asesor para la cadena de 13 restaurantes de comida italiana Bruno Caruso de Alicante y Madrid.

“Mi punto fuerte como cocinero y asesor de cocina es que puedo ver las necesidades de un restaurante y solucionarlas. Coger un producto y sacarle el máximo partido”.

“Lo que más me gusta del trabajo de cocina es que tiene muchísimas posibilidades y lo que menos es que es muy sacrificado. En la hostelería es difícil encontrar gente que aguante. Lo más complicado es llevar el trabajo y la familia al mismo tiempo”. David siempre ha intentado conciliar todo su ingente trabajo con su rol de marido y padre de dos hermosos y fieros “querubines”, Marcos y Jorge.

Las personas son la clave de nuestro éxito. “El factor humano ha sido la clave del éxito del Ginebre. Siempre hemos tenido gente que se ha implicado y el actual equipo está formado por personas que están totalmente volcadas en el funcionamiento del restaurante. La gente sabe que si va bien el negocio es por el trabajo de todos”.



“Yo trato a todo el mundo por igual. El Ginebre es un sitio muy abierto que no tiene un perfil cerrado de clientes. Ellos vienen por la calidad de la comida y el servicio en base al precio. El lugar en el que estamos también influye porque a mucha gente le gusta ir los domingos a comer al campo. Hay gente que viene todas las semanas y gente que viene de vez en cuando. Con el boca a boca ha venido gente de Petrer, Elda, Monovar, Novelda, Castalla, Agost, Alicante...”

El Ginebre Restaurant ha acogido grandes celebraciones: muchísimos bautizos, comuniones y algunas bodas, además de cenas de grupos de amigos, de empresas, de filas, de capitánías y fiestas privadas. “Una vez montamos un buffet y celebramos una fiesta egipcia de un grupo de amigos de Petrer que fue increíble. También hemos hecho conciertos, fiestas de discomóvil, actuó Alejandro Canals, grupos de mariachis y las fiestas de Nochevieja se han convertido en un clásico. Desde el verano tengo reservas para la cena de fin de año”.

Desde esa óptica igualitaria no se busca destacar a unos clientes frente a otros. Todos reciben igual servicio y atencio-

Presentación de algunos platos y postres que son deliciosas obras de arte, para nuestros paladares, y también para la vista.

nes aunque David recuerda que le gustó mucho contar con la presencia de la alpinista profesional de éxito internacional, Edurne Pasaban.

La carta: del foie de pato a la muerte por chocolate. Empiece por sentir cómo se deshace en la boca un trozo de foie de pato con confitura de tomate, seguido de un sabroso salteado de chipirón, ajetes y champiñón. Acompañe con un poco de pan el castizo revuelto de huevos rotos con patatas confitadas y jamón ibérico. Siga con el gusto picante del pulpo gratinado con alioli y pimentón y para suavizar estos intensos sabores la fresca ensalada tropical o el clásico capellán con tomate. Ahí van algunos de nuestros entrantes antes de que llegue el plato principal, un arroz a banda con un



El Ginebre ofrece diferentes gintonics con nombres tan tentadores como Gintonic de pétalos de rosa con pepino, Gintonic de fresas y vainilla o Gintonic de anís estrellado con especias.

sabor intenso y delicado a pescado y el arroz en su punto exacto de cocción. Todo ello regado con un buen vino alicantino. Y para rematar los postres, a los comensales se les hace difícil elegir entre el chupito de moka helada con chocolate caliente y nata, el sorbete de limón con frutos rojos o la tentadora “muerte X chocolate”. Los que quieran poner la guinda a la sobremesa podrán tomarse un digestivo y refrescante gintonic de manzana verde con canela.

“Desde que abrimos hemos ido mejorando la oferta. Hemos puesto muchas cosas nuevas y más buenas, más variedad”. La amplia experiencia culinaria de David Navarro se deja sentir en algunas pinceladas internacionales de su carta. Se sirven como entrantes la tempura japonesa o el foie francés y también, tanto el menaje como la presentación y decoración de los platos, es muy cuidada, actual, cercana a la de la cocina de autor, aunque con cantidades más sustanciosas.

No hay productos estrella porque, según nos cuenta David, “se mueve toda la carta, el pulpo, los huevos rotos, los calamares... piden de todo y como plato principal lo que más quieren los clientes es la paella de conejo y caracoles, el arroz a banda y la carne a la brasa. Por la noche tenemos más de 20 tapas diferentes”.

A mediodía se hacen menús de precios variados para adaptarse a todos los bolsillos desde los 20 € hasta los 26 € y por las noches se puede disfrutar de tres menús diferentes por precios muy aceptables. Las comidas y las cenas son dos universos culinarios distintos. El mediodía se inicia con 21 entrantes diferentes para compartir en los que conviven la clásica ensaladilla de marisco o las croquetas caseras con platos más sofisticados, como la ensalada tropical con pollo, pasas y salsa de piña o el queso de cabra con cebolla caramelizada. Los más buscados son los arroces: el arroz a banda, el meloso con cigalitas, el arroz con magro ibérico y setas, el de bogavante y el más tradicional, el arroz petrerí de conejo y caracoles. Las fideuás y sus cuatro variedades de arroz meloso se suman a los

clásicos gazpachos del Ginebre con conejo, setas y caracoles. Las carnes a la parrilla, cocinadas en brasas de encina, tienen su contrapunto en los platos del mar, como el crêpe de merluza con berenjena asada al gratén.

Cuando llega la noche el Ginebre se transforma en un espacio más joven, informal y la carta hace lo propio. Los comensales pueden elegir entre tapas como el muslito de pato confitado, los huevos rotos con salteado de foie y setas o la cazuela de gambita roja, champiñón y trigueros. El plato principal abarca diez variedades de sugerentes chapatas gourmets, las burgers de ternera y pata negra, carne a la brasa y los deliciosos platos individuales.

La carta de vinos es escueta, bien elegida y muy equilibrada. Cuenta con el vino local Ermita de Petrer, los alicantinos Marina Alta y Marina Alta Espumante, el Estola como vino manchego, La Legua como vino de Ribera del Duero, el Ramón Bilbao como Rioja y el italiano Lambrusco Emilia.

La comida se puede cerrar con uno de sus originales gintonics. El Ginebre ha sido pionero en Petrer en ofrecer una carta de gintonics, la copa más sofisticada y exitosa del momento en España. Esta moda ha supuesto la llegada a nuestro país de una gran variedad de ginebras de categoría premium y de tónicas de alta gama. La carta especial del Ginebre ofrece diferentes gintonics con nombres tan tentadores como Gintonic de pétalos de rosa con pepino, Gintonic de fresas y vainilla o Gintonic de anís estrellado con especias. Entre todos ellos destacan dos gintonics de creación propia y que pueden disfrutarse sólo en temporada, el de flor de almendro y el Gintonic con romero y lima.

David Navarro, en los 15 años que lleva entre fogones, ha llegado a una sencilla y contundente conclusión. “Yo soy de los que piensa que la comida es importante pero aún es más esencial lo que la rodea, el lugar y la compañía. Para mí la comida perfecta tiene que ser acompañado de buena gente y en un sitio especial”. Él se esfuerza cada fin de semana para que todos aquellos que llegan hasta su mesa sientan que el Ginebre es ese lugar ideal.



Nuestra receta:
huevos rotos
 con salteado de foie y setas

Ingredientes para 4 personas:

- 150 g. de foie fresco.
- 150 g. de setas variadas.
 - 2 huevos.
 - 2 tostas.
- 1 ramillete de cebollino.
- 25 g. de aceto balsámico.
- 1 g. de sal en escamas.

Elaboración:

Rehogar las setas y reservar. Cortar el foie en tacos de 1 cm. por un 1 cm., saltear a fuego medio y añadir las setas. Remover durante 2 minutos, apagar el fuego y dejar reposar. Freír los huevos y reservar. Montar el plato con un huevo frito en la base, añadir una capa con la mitad del salteado, colocar arriba el otro huevo y poner la última capa con el resto del salteado. Para dar el toque final al plato añadir la sal en escamas y adornar con el aceto balsámico, el ramillete de cebollino y las tostas. Servir recién hecho.



La Sirena Restaurante

Mari Carmen Vélez

El restaurante La Sirena abrió sus puertas en Mayo de 1983 como freiduría-marisquería en la avenida de Madrid nº 14, zona popularmente conocida como “la frontera”, punto de encuentro entre las poblaciones de Petrer y Elda. Fue una iniciativa de nuestros padres, Antonio y Carmen, avezados emprendedores y con amplia experiencia en el negocio de las pescaderías.



Fotografía: Luis Asín

La Sirena en aquel entonces era una propuesta muy singular puesto que, además de las instalaciones propias de un establecimiento de hostelería, contaba a la entrada con un mostrador de acero típico de una pescadería en donde los clientes elegían lo que querían que se les cocinara o bien llevárselo a casa crudo, frito, cocido o a la plancha.

En pocos meses se había ampliado nuestra oferta gastronómica con arroces y algunos platos tradicionales y también aumentó el equipo humano con la incorporación de prácticamente toda la familia. Comenzamos así un periplo de aprendizaje continuo en las materias propias de hostelería acudiendo a centros de formación y también de manera autodidacta.



Tuvimos una gran acogida por parte del público y, aun hoy día, son muchos los clientes –amigos- que nos acompañan desde aquellos tiempos.

En menos de 10 años, habíamos conseguido un notable reconocimiento y La Sirena aparecía con altas calificaciones en las mejores guías de gastronómicas del país. Aquella freiduría-marisquería se había transformado en un restaurante moderno con una cocina de acento marinero que, sin perder sus raíces, hacía guiños a la alta cocina.

En 1997, tras una reforma integral de las instalaciones, decidimos dar un nuevo giro a nuestra propuesta y cada uno de mis hermanos, mi marido Norberto, y yo misma, asumimos nuevas responsabilidades y tareas. De las pescaderías se ocuparían Miguel y Antonio. En el restaurante, Norberto se haría cargo de la sala, Juan Carlos de la barra, Lola de los postres y yo de la cocina, apoyados por un equipo entregado y altamente cualificado, lo que nos permitió dar un salto cualitativo e ir configurando poco a poco lo que hoy es La Sirena.

Lo que era un mostrador de pescadería se transforma en una espléndida barra con divertidas tapas que son la antesala a nuestra cocina de autor, y un arroz a banda merecedor del Primer Premio en el Concurso Nacional al que le suceden el Premio al Mérito Turístico año 2000, Premio Prestige Gourmet 2003, Premio Mejor Jefe de Cocina 2005 por la Academia Valenciana de Gastronomía, Premio de la Excelentísima Diputación Provincial de Alicante a la Empresa Familiar 2007 ...

“

En menos de 10 años, habíamos conseguido un notable reconocimiento y La Sirena aparecía con altas calificaciones en las mejores guías de gastronómicas del país.

”

Se suceden también nuestras apariciones como ponentes en congresos internacionales como “Lo Mejor de la Gastronomía” en San Sebastián, “Forum Gastronómico de Barcelona”, “Barcelona Degusta”, “Madrid Fusión”, “Congreso Spain and the World Table” en California, curso “El Futuro de la Gastronomía” de la Cátedra Ferrán Adriá de la Universidad Camilo José Cela y docencias en centros y escuelas de hostelería de Alicante, Valencia, Denia, Gandía, Murcia, Asturias, etc, convirtiéndonos en embajadores de nuestra cocina y de nuestro pueblo.

Discretamente, sin aspavientos, pasito a pasito y, a través del boca a boca o boca a oreja, hemos logrado un hueco en el panorama gastronómico nacional e internacional y (esperamos) el reconocimiento de nuestros cliente y amigos.

La Sirena está en su segunda generación y abriendo las puertas a la tercera. El espíritu emprendedor propio de las gentes de estas tierras nos ha impulsado a acometer un nuevo proyecto: Quinta Lacy, salón de eventos en la vecina Elda.

Esperamos seguir siendo merecedores de vuestro apoyo y ser capaces de aportar un granito de arena – o de arroz – a nuestra cultura gastronómica.

Gracias Petrer.



Indalo,

símbolo de la
gastronomía en Petrer

Antonio, Juan Alfonso y Encarni Arenas Parreño

Nuestros orígenes hosteleros comienzan en 1983, donde el cabeza de familia, respaldado por su mujer (zapateros de profesión) decide sumergirse en un proyecto de hostelería prácticamente sin ahorros, dotando al local incluso de maquinaria doméstica pero, a la vez, de muchas ilusiones por este nuevo camino...

Comenzaron por un bar de barrio en el que, con mucha modestia y dedicación, consiguieron crear una clientela fiel y respetuosa; desde ahí agradecemos continuamente la confianza de todos hasta nuestros días. Eran otros tiempos, y toda la familia arrimaba el hombro, en la medida de lo posible (padre, madre y sus tres hijos, con edades comprendidas entre los 4 y los 15 años...).

El local contaba con unas 10 mesas y una pequeña cocina, de la cual emanaban los aromas más gratos que recordamos desde niñez. También disponía de una pequeña habitación, con una mesa, un sofá y un televisor donde, después de la jornada de colegio, los pequeños comíamos y descansábamos, un recuerdo imborrable de la casa donde hemos vivido toda la familia durante más de 10 años...

Otro recuerdo era el de las fiestas del barrio Santa Cruz, donde nuestra madre preparaba ollas repletas de chocolate para todo el barrio y cada vecino contribuía con dulces o pastas caseras; esos días se juntaba todo el vecindario, en una mesa interminable para celebrar un día de fiesta, imágenes siempre presentes.

Al cabo del tiempo un amigo de la familia, conociendo nuestro carácter emprendedor, nos ofreció la posibilidad de gestionar un pequeño salón de banquetes (El Chaflán) donde comenzamos la andadura en servicio de banquetes. El local se ubicaba en la zona de La Foia, el cual dirigimos durante 10

“

El local contaba con unas 10 mesas y una pequeña cocina, de la cual emanaban los aromas más gratos que recordamos desde niñez.

”



años, un local con estilo clásico y adaptado a las necesidades del momento.

En aquella época trabajamos muy duro, encontrando como compensación el hueco que logramos hacernos en el sector, así como la satisfacción expresada por nuestros clientes en su forma de hablar de la comodidad de nuestras instalaciones, la cocina casera y de mercado, y nuestro trato cercano y amigable.

Físicamente nuestro local actual se encuentra no muy lejano del antiguo Chaflán, pero sí en instalaciones, con tres comedores apoyados en tres cocinas, zona infantil y discoteca, todo en un solo lugar, con decoración basada en las



tendencias del momento y adaptado a todas las exigencias actuales, tanto en seguridad como en accesibilidad, con aforo cercano a mil personas y acceso directo desde la autovía 31, dirección Madrid-Alicante, y con lo necesario para que nuestros clientes en cada evento queden totalmente satisfechos, en todos los sentidos, siendo para nosotros, modestamente, un espacio especial e inigualable.

De nuestro negocio dependen directamente nueve familias, tres de ellas descendientes del antiguo bar del barrio de la Cruz. Además, indirectamente, nuestras empresas proveedoras (la mayoría son de nuestro pueblo) que nos suministran el mejor género de la tierra, para poder ofrecer a los clientes un gran surtido de sabores de Petrer y alrededores.

Entre nuestros platos podemos destacar el "tartar" de ahumados (surtido de ahumados elaborados en Petrer por los mejores) combinado con tomate fresco, cebolla tierna, cebollino y aceite de oliva virgen, todo macerado durante varias horas; queda un plato exquisito, totalmente mediterráneo y saludable, entre otros.

Los banquetes han cambiado mucho a lo largo de nuestro trayecto, atrás quedan las bodas multitudinarias de cientos de personas, ahora son más familiares y, al mismo tiempo, sofisticadas, dando mucha más importancia a los detalles, la decoración y la puesta en escena.

Constantemente nos vamos renovando, dando a las instalaciones y a nuestros clientes valores nuevos, como la celebración de cumpleaños en la zona infantil, de más de doscientos metros cuadrados, con mucha diversión para los más pequeños.

Con calidad. El nuevo concepto culinario de banquetes Indalo es un buffet donde degustar una gran variedad de platos durante todas las semanas, con un precio adaptado a todos los bolsillos.

Este proyecto nació y se mantiene de la ilusión y ganas de evolucionar, de querer crecer y contribuir con el fomento de más empleo en Petrer. Por ello, y por todo lo expuesto, hemos añadido otro valor, en forma de gran reto empresarial, como el citado servicio de buffet libre diario.

En nuestros comedores son habituales cenas y comidas ya emblemáticas, como la clausura del Circuito Alicante de Tenis, que atrae a muchas personalidades del mundo deportivo, caso de Juan Carlos Ferrero, que vino a Indalo siendo número 1 en la ATP. Como anécdota, cabe destacar que tuvo que marcharse por la puerta trasera, atravesando nuestra cocina, porque se le



hizo imposible salir por la principal debido a la gran afluencia de seguidores que se congregaron. También tenemos homenajes, comidas y cenas festivas, culturales, sociales o políticas, con la asistencia de líderes como Gaspar Llamazares o su compañero Cayo Lara, así como famosos del teatro y la pantalla, como el actor Toni Cantó, curiosamente ahora también implicado en el mundo político

Nuestra carta, desde siempre, varía en función de la época del año, con productos de primera calidad y gran variedad. Nuestros clientes pueden y cientos de ellos lo saben hacer a la perfección combinar o seleccionar esos productos con la garantía del acierto.

A ellos, tal y como hemos escrito al principio, queremos referirnos para despedir este artículo. A esos clientes y amigos, a esas tantas familias que han confiado en Indalo para días tan especiales como la boda, el bautizo, la comunión o multitud de señalados eventos.

Agradecer también a la dirección de la revista *Festa* la oportunidad que nos ha ofrecido para poder introducir estas líneas...

Seguimos viéndonos en Indalo.



Restaurante y casa rural La Esperanza de Caprala, un ambiente especial

Gabriel Segura Herrero

En el incomparable marco natural, etnológico y cultural de la partida rural de Caprala se encuentra la casa rural La Esperanza, un lugar idóneo para disfrutar de todo lo que ofrece este espectacular legado natural. Caprala es, en la actualidad, uno de los pocos parajes donde se puede disfrutar de la Naturaleza al tiempo que participar cultivando la tierra, conociendo y recuperando así el modo de vida rural. El campo y la huerta han ido abandonándose para pasar, poco a poco, a convertirse en un trabajo temporal. Hoy, en el término de Petrer, quedan pocos labradores y casi todos son sólo de fin de semana. La huerta es una reliquia del pasado casi totalmente desaparecida. Caprala es también un viejo caserío. Una decena de casas varias veces centenarias que se entrelazan formando calles y eras en las que antaño se trillaban los cereales cultivados en sus campos.

Este singular enclave revive de manos de los pocos labradores que todavía hoy cultivan las huertas y los campos, para no olvidar lo que fue este lugar cuando eran niños y cuando todas las familias dependían de los frutos de la tierra. El agua que brota de sus manantiales fue el imán para el asentamiento humano. El trabajo agrícola convirtió la hoya de Caprala en huerta productiva. En este paraje junto a la rambla, los agricultores que quedan rememoran todo lo que significó el agua del nacimiento, la balsa, las acequias

y las huertas. A principios del siglo XXI también se reinventa este asentamiento rural en todas las estaciones, con el bullicio y la alegría de las nuevas casas, segundas residencias, para disfrute de todos aquellos que vivimos en la ciudad.

Porque ante todo, no podemos olvidarnos de que Caprala es un paisaje cultural, habitado, y trabajado desde hace unos 2.500 años. Es un paisaje antropizado, al menos desde época ibérica, ya que a finales del siglo V a. C. una comunidad agropecuaria se instaló en la hoya de Caprala con el objeto de cultivar estas tierras y obtener aceite y vino que sería transportado en ánforas a los



**La Esperanza,
un lugar para disfrutar**

grandes núcleos urbanos de la zona, como La Alcudia de Elche o la misma Roma. La explotación agrícola continuó en época romana, durante los siglos I al III de nuestra era, tal y como atestiguan los contrapesos de almazaras y la balsa para la elaboración de aceite, que todavía se conservan.

En este lugar tan especial, el 22 de julio de 2006 abrió sus puertas la casa rural La Esperanza, un lugar idóneo para desconectar de lo cotidiano y disfrutar de la paz y el silencio, lo que supone un lujo necesario en nuestros días. La inauguración contó con una nutrida asistencia de personas que quisieron compartir con los propietarios de la casa, Antonio Rico Saoro, y M^a Carmen López, una ilusión soñada desde que eran niños y que ese día se hizo realidad. Ubicada en este bello paraje, en el valle que excavó la rambla de Caprala, donde se bifurcan los caminos para subir al Racó Coloma, *els barrancs* de Escurina y Castella o pasar a l'Avaiol, La Esperanza renovó sus muros con un uso distinto. Casa de labor durante muchos siglos, las nuevas tendencias de diversificación de la economía rural le han devuelto la vida, y, por qué no, nuevamente la esperanza.

La Esperanza era la casa de mayor empaque de todo el caserío y la extensión de sus tierras constituían la finca más extensa de todo Caprala. La casa debe su nombre a su propietaria Esperanza Sarrió Amat (1879 - Madrid, 1973) que la heredó de su padre José Sarrió Sempere (+1902), comandante graduado, capitán de infantería, que ingresó en el ejército en 1857 y fue condecorado con numerosas distinciones. Contrajo matrimonio en 1879 con Joaquina Amat Linares, de Elda. La distribución de la vivienda era la siguiente: en la planta baja vivían los caseros y junto a la misma estaba la cuadra, el corral y la bodega, en la que llegaron a elaborarse más de 2.000 cántaros de vino. En el primer piso, la zona noble, con las habitaciones de los propietarios, y en el segundo piso estaba la cambra en la que se depositaban las aceitunas hasta que se llevaban a la almazara, y donde se secaban las almendras. Por lo que se refiere a la cosecha de oliva estaba en torno a los 3.000 kg y la de almendra alrededor de los 2.000.

Hoy, La Esperanza apuesta por el mantenimiento de la agricultura tradicional, con el cultivo del olivo, la huerta y especies aromáticas, la conservación de los ribazos de piedra o el riego controlado, y contribuye a preservar las importantes zonas de bosque del entorno, afianzando los vínculos entre agricultura y naturaleza. Se trata de una casa ecológica de aspecto tradicional. Sus instalacio-



Un espacio incomparable donde poder compartir buenos momentos.



Salón de la casa rural.

nes están pensadas para aprovechar los recursos naturales y respetar al máximo el medio ambiente. Su aportación al desarrollo sostenible está garantizada por los materiales y tecnología utilizados en su remodelación, como placas solares, revestimientos cerámicos aislantes, separación de residuos, etc., que confirman la voluntad de integrar desarrollo rural y protección medioambiental y, sobre todo, cultural. El huerto permite a sus visitantes poder practicar agroturismo, desarrollar la educación ambiental, hacer labores de artesanía, cocina, etc.



Canterer original de la casa.

Antonio y M^a Carmen dejaron el sector del calzado, al que se habían dedicado durante muchos años, para dirigir este establecimiento calificado como casa rural. Dependiente del sector turístico, desarrolla una actividad económica emergente en un caserío tradicional, cuyos alrededores han sido declarados Paisaje Protegido por la Generalitat Valenciana.

Una casa rural para compartir, llena de encanto, rodeada de olivos, cerezos y huerto, donde poder disfrutar de la naturaleza y que cuenta con unas vistas espectaculares. Tras la reforma, la casa dispone de cuatro habitaciones dobles con baño y vistas a la montaña, de una zona común con cocina, salón comedor con una acogedora chimenea y una terraza amplia con barbacoa para disfrutar en compañía. La casa recrea un ambiente rural típico de mediados del siglo XIX. Para ello han recuperado objetos tradicionales de las familias campesinas como "canterers", orzas y tinajas para contener alimentos y adobar aceituna. En esta casa rural hay una pequeña muestra de lo que supuso

la alfarería de Petrer, una actividad artesanal que se desarrolló en esta población (1655-1970) y que sirvió para que el pueblo fuera conocido y reconocido a nivel nacional por su producción cerámica, principalmente de recipientes destinados a contener y transportar agua. En el ambiente íntimamente ligado al modo de vida rural, que se recrea en la casa, tienen también una importancia especial las caballerías y carros usados para labrar y para el transporte.

El futuro para la finca lo auguramos prometedor debido al nuevo enfoque que se ha dado a las actividades en esta área rural pero, sobre todo, porque sus propietarios están comprometidos con el respeto a las tradiciones rurales, aportando un toque renovado con la aplicación de nuevas tecnologías compatibles con el cuidado del medio ambiente. Por otra parte, sus visitantes se enriquecen con el contacto con la naturaleza y con el conocimiento del patrimonio cultural de su entorno, y contribuyen sin duda a difundir la inigualable belleza de este término y la hospitalidad de su gente. No podemos olvidar, y es motivo de alegría, que La Esperanza siga en manos de gente de Petrer, tan vinculada a Caprala.

Además de la casa rural, en su restaurante nos ofrecen una exquisita cocina tradicional que ha de ser encargada previamente. El comedor dispone de capacidad para cuarenta personas que pueden disfrutar de un singular ambiente y sentirse como en su propia casa. No es un lugar grande por varias razones. En primer lugar porque pretenden dar al cliente un buen servicio y, en segundo, para poder trabajar mejor y no sentirse agobiados. Esto es algo que tuvieron claro desde el día que decidieron abrir el restaurante: querían ofrecer primera calidad tanto en lo que respecta al menú, como en el servicio y el trato.

En invierno la chimenea de leña recrea un lugar acogedor en el que el visitante se siente como en familia. En verano, los gruesos y fuertes muros de piedra de la casa, junto a un sistema de refrigeración de agua -suelo radiante- consiguen un ambiente fresco y muy agradable. Además en la temporada estival se puede disfrutar de agradables veladas a la luz de la luna, contemplar un maravilloso cielo cuajado de estrellas, respirar aire puro acom-

pañado, de cuando en cuando, de ráfagas de aromáticas plantas autóctonas y gozar de las refrescantes noches, compartiendo mesa y mantel con aquellas personas que son importantes para nosotros. La quietud que se respira y el entorno tan especial nos permiten imaginar que estamos muy lejos del mundanal ruido y nos produce la sensación de que el tiempo se ha detenido.

Al matrimonio le gusta, desde siempre, el campo, y sobre todo Caprala, también disfrutar de la vida familiar, les encanta estar juntos y allí lo pueden hacer. Sus hijos, desde que nacieron, han pasado todos los veranos allí. Elegir vivir en el campo les ha proporcionado una mayor calidad de vida y son muchas las compensaciones como la tranquilidad y el sosiego que se respira. Han enfocado este trabajo como un negocio familiar, no pretenden ser esclavos del negocio, quieren que el cliente perciba una buena acogida y atención amable, sin estrés ni presiones. Sus propietarios ofrecen un servicio en el que el cliente se siente a gusto, y eso hace que tengan ganas de volver a venir. Es lo importante.

Introducirse en este negocio familiar ha hecho también que su hijo mayor, Álvaro, se haya decantado por este oficio, pasando por los fogones de grandes cocineros como son Martín Berasategui (San Sebastián) y Dani García (Calima, Marbella). Al pequeño, Borja, también le gusta la cocina y en la actualidad está formándose en Alicante.

La cocina que ofrece la casa rural La Esperanza es una cocina basada en productos de primerísima calidad, tratados con esmero y cariño. Al frente de los fogones está M^a Carmen a quien le gusta investigar los sabores, ofreciendo siempre excelente productos. Una cocina tradicional que se basa en las "comidas de toda la vida", elaboradas con productos naturales, en un entorno en el que prima la naturaleza. Aboga por el producto del lugar en sus formas más auténticas y más tradicionales. Para empezar unos entrantes que nos sorprenden por su elaboración. Entre ellos, destacar la *coca a la pala* bien con pimiento, de su huerta, y anchoas o bien con tomate y anchoas, los bocaditos de pericana, la típica y apetitosa gachamiga, el calabacín de Caprala relleno de queso de cabra, las tortitas de aceite con huevo de codorniz y



La cocina mediterránea en todo su esplendor.



Detalle del comedor del restaurante.

tomate cherry seco y, sus variadas y creativas, ensaladas. A continuación nos ofrecen platos típicos de nuestra zona, entre los que destacan el succulento arroz con conejo y caracoles, el arroz con verduras o la paella de chipirón con ajos tiernos; el típico gazpacho manchego y la carne a la brasa con sus exquisitas patatas y pimientos de su huerta. O las contundentes y sabrosas rustideras de sepia a la que M^a Carmen añade sidra asturiana, o la rustidera de cordero. Todos estos productos de la huerta, junto a los arroces, el gazpacho, las carnes y pescados cocinados con las artes más tradicionales, como no podía ser de otra manera, están regados con excelentes vinos de las denominaciones de origen que ostenta la provincia. La Esperanza forma parte de la Ruta del Vino de Alicante, en la que se integra el Patronato de Turismo Costa Blanca, cuyo objetivo es impulsar turísticamente las comarcas alicantinas de gran tradición vitivinícola, así como promocionar el turismo de interior.

En definitiva, se trata de una gastronomía en la que los aromas y los sabores mediterráneos están muy presentes, que se caracteriza por despertar todos los sentidos y que provoca en el que tiene la suerte de disfrutarla una sensación de amor y de cariño por las cosas bien hechas. Para cerrar el exquisito menú no puede faltar un delicioso postre de jugosas y refrescantes frutas, por aquello de que en el restaurante se sigue, con pasión y convicción, ese gran tesoro que tenemos que es la dieta mediterránea y, por supuesto, unos dulces típicos de

“

Una cocina tradicional que se basa en las “comidas de toda la vida”, elaboradas con productos naturales, en un entorno en el que prima la naturaleza

”

la singular repostería petrerense, como los rollitos de vino, las típicas toñas o las tortadas de almendra. Acompañados, de café o hierbas aromáticas recogidas del monte que envuelve Caprala y regados con chupitos de mistela o herbero, o también de una buena copa.

Si la comida es muy importante y hay que disfrutar saboreando la excelente gastronomía que La Esperanza nos ofrece, también lo es el ambiente que se respira. Así pues los vecinos de Elda y Petrer, y por supuesto de cualquier lugar de dentro y fuera de nuestra geografía, tienen un espacio donde poder compartir buenos momentos en un marco y un ambiente incomparable.

Antonio y M^a Carmen tienen sus puertas abiertas para recibirnos, os espera todo un mundo de sensaciones por descubrir y, por supuesto, cualquier ocasión es buena para disfrutar de los sabores y del ambiente que se respira en Caprala. Os esperan y seguro que la experiencia os invita a repetir.

3 Recetas

Alls

Eufemia Payá

Ingredientes

(4 personas)

- 1,5 Kg de patatas
- 2 o 3 tomates secos
- 2 ñoras
- 1 ó 2 dientes de ajo
- un buen trozo de bacalao por persona
- ¼ de litro de aceite de oliva
- 1 huevo
- agua
- un pellizco de sal



Elaboración

El día anterior ponemos a remojo los trozos de bacalao, cambiándoles el agua dos o tres veces. En una olla se pone a hervir las patatas a trozos (dejando una patata grande sin partir), los tomates y las ñoras. Cuando las patatas estén blandas, se saca la patata entera y se reserva. Se añade el bacalao y se deja a fuego lento.

En un mortero se pican los dientes de ajo y se añade la patata que habíamos reservado. Se va girando el mazo deshaciendo la patata y mezclándola con los ajos. Cuando se hace una pasta homogénea, se le va añadiendo el aceite poco a poco, sin dejar de remover la pasta. Cuando ya está bien mezclada se le añade la yema de huevo sin dejar de remover.

La clara del huevo se echa en la olla, donde cuaja. (se puede cortar a trocitos pequeños a la hora de servir)

Se sirve el hervido de la olla en una fuente y el ajo del mortero en un plato. A lo que queda en el mortero se le añaden dos o tres cucharadas de caldo y se le echa por encima a la fuente.

Giraboix

se realiza con el resto de los ajos

Eufemia Payá



Ingredientes

(4 personas)

- 2 morcillas duras
- 1 cucharada de clavo molido
- biscotes o pan tostado para sopas

Elaboración

Se pone al fuego lo que nos ha sobrado de los ajos del día anterior. En un mortero mezclamos las dos morcillas duras y el clavo. Una vez desechas se añaden al caldo y dejamos que hierva. Un poco antes de servir se le añade el pan a trocitos pequeños.

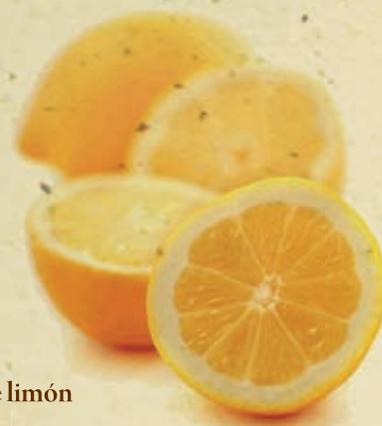
Fassegures

Ingredientes

(4 personas)

Francisco Manuel Escribá

- | | |
|------------------------------------|--|
| ■ 200 g de carne de ternera picada | ■ 16 piñones |
| ■ 200 g de carne de cerdo picada | ■ sal |
| ■ 2 blancos | ■ pimienta negra recién molida |
| ■ 2 huevos | ■ ralladura de ½ limón y unas gotas de zumo de limón |
| ■ 2 hígados de pollo picados | ■ perejil picado |
| ■ 50 g de pan duro a remojo | ■ caldo de cocido |
| ■ 50 g de pan rallado | |



Elaboración

Quitar la piel a los blancos y desmenuzarla. Mezclar a mano con la carne picada de ternera y de cerdo y con los higaditos de pollo. Añadir el pan escurreado y el pan rallado, los huevos, los piñones, la ralladura y el zumo de limón, el perejil picado, la sal y la pimienta. Amasar hasta que la pasta sea homogénea.

Hacer cuatro pelotas y ponerlas a cocer con el caldo de cocido a fuego medio durante 30 minutos.

Petrer, todo un manjar

Mario Requena Soro

 Comenzamos
en El Reventón, Casa Paulino



 Pasamos por Elda, Naranco





 Barrios colindantes, Campico





 Llegamos a la frontera, La Sirena



 Y ahora,
al centro de Petrer. El Corcó



🍽️ En pleno corazón urbano,
junto al Ayuntamiento. El Fester



 El gran pulmón verde, Sucre



 El polígono de las celebraciones. Juanjo



 Indalo





 **Iniciamos
la ascensión.
La Horteta**



 Respiramos Buenos Aires





Seguimos subiendo. Molino La Reja



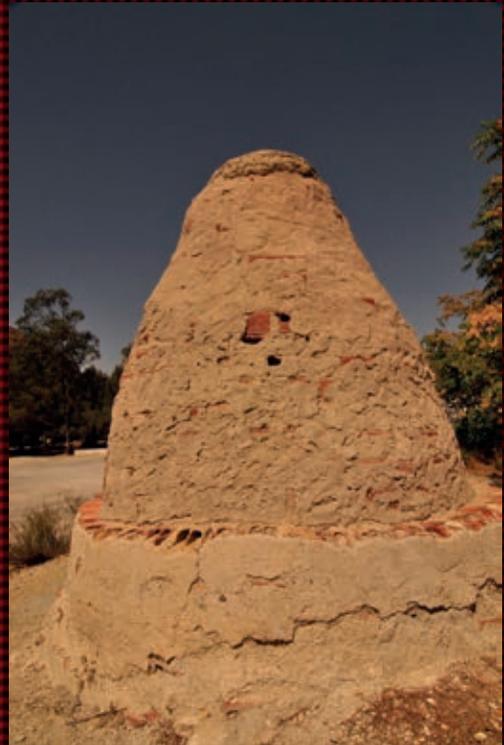


 **Alcanzamos
el Derramador. Ginebre**





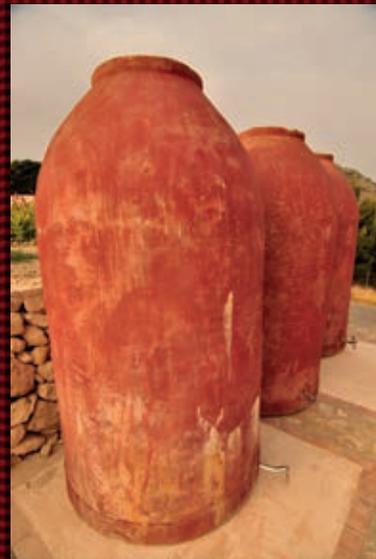
 Continuamos,
La Almadrava



 **La Puerta del Agua**



 La Esperanza

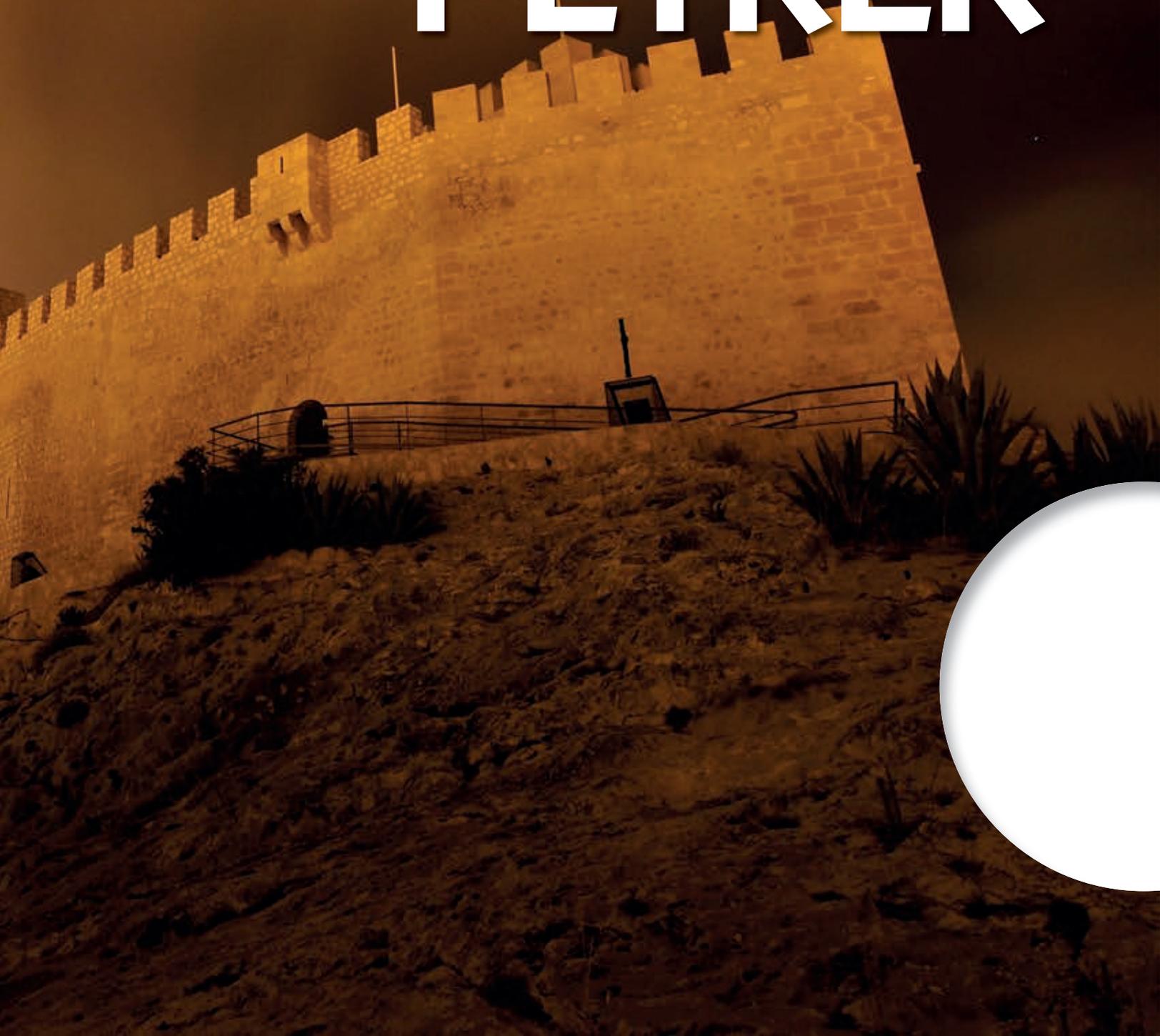


“Si. Petrer todo,
un manjar”



M. R. S.

UN SIGLO DE PETRER



Enrique Amat

Los amores del poeta

Vicente Poveda López

Petrer sabe honrar a sus poetas y, como no podía ser de otra manera, les dedica calles, plazas, centros educativos o, como en este caso, además de una calle, el Centro Cultural que lleva su nombre, centro que abrió sus puertas en la primavera de 1999 para completar una infraestructura sociocultural municipal en el barrio de la Frontera. Cuenta con una biblioteca pública, dotada de una sala de adultos y otra infantil. También dispone de servicios de consulta bibliográfica, material audiovisual con equipamiento informático para consulta de CD-Rom e Internet. El presente trabajo literario lo hemos realizado coincidiendo con el primer centenario del nacimiento de Enrique Amat Payá (1912-2012), con la intención de poseer un mejor conocimiento de su perfil humano.



La familia de Enrique Amat. En el seno de una familia acomodada de agricultores nace en Petrer el 4 de octubre de 1912, en la calle Mayor, Enrique Amat Payá. Fue el segundo de cuatro hermanos, la mayor Leonor y los dos pequeños Pepe y Vicente. Su padre, Enrique Amat Pérez, poseía fincas en la Foia Falsa y en Salinetas. Su madre, Delfina Payá Poveda, tenía la finca *Fontanars* en la partida del Palomaret. Adquirieron una casa en la calle Prim, nº 5, trasladándose de residencia, y varias casas en la calle Pedro Requena con fachada a la calle José Perseguer.

La escuela nacional en la plaza de Baix. Durante su infancia asistió a la escuela pública en la Plaza de la Constitución, actualmente Plaça de Baix. Inició una perdurable amistad de juventud con dos alumnos: José María Tortosa Poveda y Dámaso Navarro Navarro. Sus maestros fueron Francisco Vicente Climent Nadal, natural de Denia y posteriormente Manuel Teodoro Caparrós González, de Crevillente. Este profesor estuvo en Petrer más de diez años. Era una persona culta, de los que dejaron recuerdos entre el alumnado y el pueblo. Fue director del colegio y concejal del Ayuntamiento. Con el presbítero Conrado Poveda introdujeron en la escuela actividades extraescolares

con funciones teatrales que se representaban en el teatro Cervantes con la lectura de poesías.

La fábrica de calzados Luvi. Enrique Amat, con catorce años, de la mano de su primo Gabriel Brotóns Payá, "Anselmo", comenzó a trabajar en "Calzados Villaplana S.A." de ayudante de oficina. A partir del verano de 1933 la sociedad aparece con la denominación de "Calzados Luvi, S.A.". Es en otra empresa, "Calzados Italina", propiedad de su hermano Vicente Amat, donde ejerce de jefe de personal y dirigente de contabilidad.

Deportista y soñador. Por sus inquietudes deportivas perteneció a la peña con nombre fúnebre: "El Tétrico". Era filial del equipo local de fútbol, el popular RIP, "Realidad Ibérica Petrelense", de la que fue su primer presidente: época juvenil y deportiva que siempre recordó con cariño. Al joven

—calles caprichosamente trazadas, siempre propicias para la evocación, para el misterio, para el ensueño...—





En 1925 con sus padres y hermanos.

Enrique también le gustaba deambular por el casco histórico de Petrer, inspiración que exteriorizaba así:

Calles caprichosamente trazadas, siempre propicias para la evocación, para el misterio, para el ensueño... –. Por la Plaça de Baix y sus alrededores se impregnaba de vivencias, junto a la iglesia que tantas veces visitaba, y de la que escribiría:

*Yo he vivido a mi manera,
con escasas pretensiones,
con muy pocas ambiciones
por mi voluntad austera.*

*Mas siempre tuve inquietudes
sociales y religiosas.
Y por sentir ambas cosas
atesoré ingratitudes...*

La plaça de Baix. En la plaza del ayuntamiento se encuentra la casa nº. 6, cuya fachada conserva el reloj solar datado en el año 1888, pertenecía a su abuelo paterno Enrique Amat Maestre, casa en la que pasó momentos felices en tiempos de tempranos amores. En su afición literaria pudo influirle la nutrida biblioteca que poseía su abuelo, ya que pasaba, sin apenas darse cuenta, horas leyendo. De su ascendencia familiar nos hace el siguiente relato:

Mis antepasados paternos fueron todos abogados y médicos. De entre ellos descolló don Miguel Amat Maestre, mi tío abuelo, que fue abogado de mucha categoría y vicepresidente de la Diputación de Alicante. Su área de actuación, aparte del bufete particular que poseía en Madrid, se extendía al Tribunal Supremo y al Consejo de Estado. (Amat, 1997:21)



Su madre Delfina y de niño a caballo.



La Festa de Sant Bonifaci. Por aquel entonces la fiesta no alcanzaba, en número, a una de las diez actuales comparsas. Empezaba al despertar el alba y, al mediodía, los festeros con la azada al hombro se dirigían a la fértil huerta petrerense, ya que, por turnos, tenían que regar sus huertas. Una sociedad en la que una de las pocas cosas extraordinarias que, al parecer, existía, era la entrañable Festa de Sant Bonifaci. Años duros de los que Enrique Amat, en uno de sus escritos, nos dice: *Cuando ser festero no era un lujo sino un sacrificio profundo y desinteresado.*

Finalizada la fiesta de 1930, el tío Pajuso entrega la presidencia de los Moros y Cristianos a José María Román Maestre. Éste constituye su Junta de Gobierno que perdura 27 años contando en la vicepresidencia con Trinitario Poveda Payá; como tesorero, Juan



De niño posando en un estudio fotográfico el 12 de enero de 1935.

Bautista Poveda Poveda “Sevilet” y de secretario Enrique Amat Payá (probablemente desde 1935). De niño desfiló de flamenco, pero lo que le satisfacía era salir en el bando moro. Su entusiasmo afloraba a flor de piel:

Yo no sé qué tiene esta Fiesta singular que arrastra tanta voluntad, que mueve tanto entusiasmo, que se adueña de tanto espíritu, que lleva la alegría a tantos hogares, que hace la risa femenina más cantarina y que, me atrevo a afirmarlo, consigue que los propósitos de todos sean más limpios, más nobles, más honrados. (Amat, 1962)

Juventud Masculina de Acción Católica. Enrique Amat y José María Tortosa apostaron por fortalecer la asociación local. La política social de la Iglesia les llevó al intercambio de opiniones con personas de distinta formación ideológica. Su lema era: *Yo voy a escucharos pero con la condición de que luego me escuches a mí.* Veamos sus impresiones:

... contribuimos a la fundación de la Juventud Católica, pertenecíamos a la misma y redoblamos nuestras prácticas piadosas, nuestra asistencia a las ceremonias religiosas y al estudio, lo más profundo posible, de nuestra fe, de la existencia de Dios, de sus Mandamientos, de un más allá prometedor, de una vida interminable ... Para todo eso existían nuestros Círculos de Estudio, en el seno de los cuales tantas horas pasamos y tantos momentos de meditación tuvimos. (Amat, 1991:216)

La Contienda Civil (1936-1939). Una época de su vida que no le gustaba recordar era la de los años anteriores a la guerra, la contienda y la posguerra. A finales de julio de 1936 se desplaza a Alicante junto a Dámaso Navarro. En la misma puerta del desaparecido Hotel Inglés ambos son detenidos como presuntos conspiradores. A Enrique lo ingresaron en el Reformatorio de Adultos de Alicante. Entre rejas compuso varios poemas y en el reverso de una fotografía de su novia, Virginia, escribió:

*Es ésta la mujer de mis amores
en quien tengo cifrada mi esperanza,
pues por ella encontré un mar de bonanza
y una aurora de nítidos albores. (1936)*

La foto se le extravió, y algunos reclusos, como Santiago García Bernabeu y Francisco Chico de Guzmán, la encontraron por casualidad. Le preguntaron quien había escrito el poema, contestándoles que era él el autor, –pues, dedícale un poema a nuestro pueblo–, le replicaron. Y así fue como escribió este bello soneto de rima difícil como es *Petrel*:

*Aunque lejos de ti me encuentre ahora,
sin ver tu claro y límpido paisaje
ni la dulce blancura del celaje
ni el sol que te ilumina y que te dora.*

*Aunque oculta a mi vista está tu flora
y perdido el color de su follaje,
no quiero, pueblo mio, que te ultraje
mi olvido, cuando sé que tu alma llora ... (1936)*

A principios de otoño de 1936 varios reclusos, ciudadanos de Alicante, fueron puestos en libertad sin cargos. Dio la casualidad de que Enrique Amat estaba en esa misma lista, ya que su detención había tenido lugar en la capital de la provincia. Posteriormente fue movilizado en el ejército republicano a la orden de Valentín González González “El Campesino”, en la Brigada Mixta “E”, la cual se convirtió en la 10ª Brigada Mixta. “El Campesino”, en junio de 1937, ostentó el mando de la recién creada 46 División. Enrique, en cuanto tuvo ocasión, se pasó al bando nacional en el que un oficial carlista, que especulaba con la idea de que Amat fuera un infiltrado republicano, lo sometió a un interrogatorio. Como las respuestas no eran las que deseaba oír, el oficial citaba repetidamente a Dios con palabras malsonantes. Entonces Enrique exclamó: *I estos son els meus.* En el frente de combate y como siempre, memorizó: *como premio dos heridas.* En distintas ocasiones recordaría a su madre con estos versos:



Retrato de Enrique. (1938, Barcelona)

*Tú también me enseñaste a perdonar
al que, con injusticia, nos ofenda;
a hablarle con amor porque él comprenda
que estamos obligados a olvidar,
pues la vida no debe ser contienda
sino senda florida para amar.(1937)*

Un matrimonio feliz. Finalizada la guerra, dos años después, Virginia y Enrique contrajeron matrimonio el 14 de marzo de 1941. Se trasladaron a vivir a la placeta de la Iglesia, actual plaza de Ramón y Cajal, nº 1, casa propiedad de la familia de su esposa, donde ella había nacido. La familia posteriormente aumentó con dos hijos, Juli y Enrique.

Los rumores del silencio. En una cueva de la Foia Falsa, retirada de la mirada de los curiosos, con un espeso bosque, el de Mirabuenos, se deleitaba de los rumores del silencio, como si de un retiro espiritual se tratara. Prolongadas lecturas a la sombra del pino; el murmullo del viento entre sus ramas, la lumbre y el calor de la chimenea le hacían soñar despierto. De su extenso poemario sobre la naturaleza reproducimos *Tres sonetos a la noche campesina*, escrito en 1955:

*Noche silenciosa :
Silente y ancha noche campesina ,
que de honda paz me brindas un tesoro,
en la que solamente se oye el coro
que forman los insectos, con rutina.*

*En tu regazo, mi alma se reclina
y en tu blando silencio, que yo adoro,
lejos del mundo y del vivir sonoro
la quietud me rodea y me fascina.*

*Noche humilde, mi espíritu serenas y,
arrullado en tus brazos generosos,
me das suaves caricias y me llenas,
con la brisa, de besos pudorosos ...
Noche blanca de luna o noche endrina.
¡Cómo te amo mi noche campesina!
Noche de luna:*



Enrique de joven con su mujer.

Tiene el cerro un penacho de neblina y en la noche, tranquila y serenada, una lluvia de luna plateada cubre una paz que todo lo domina.

La luna coquettea con la encina, entre montes abruptos encerrada, se adentra, lentamente, en la hondonada y juega en la fontana cantarina.

Noche clara, serena y silenciosa, que no tiene rumor de vida diurna, en la que sólo la rapaz nocturna repite su llamada misteriosa, mientras la luna es mágico fanal y todo el campo, un suave madrigal.

Noche sin luz:

¿Qué misterio hay en ti, noche profunda, y qué escondido arcano hay en tu entraña, cuando la oscuridad tu frente baña y eres callada voz y paz rotunda?

¿Qué misterio hay en ti, noche errabunda, cuando hay negro temblor en la montaña y tan sólo el silencio te acompaña mientras un mar de sombra el campo inunda?

Noche callada, negra, indescifrable, que colocas fantasmas donde hay pinos y ocultas en tu seno hondos destinos cubiertos por tu losa impenetrable. Noche sin luz, propicia a la quimera, ¡Quién tu misterio desvelar pudiera! (Amat, 1993:120-122)



Alicante, mayo de 1937. Como militar en el ejército republicano.

La Junta de reconstrucción Parroquial. Después de la contienda civil colaboró como secretario de la comisión gestora nombrada por el gobernador de Alicante para la normalización, organización y desarrollo del municipio. Aunque desestimó la idea en principio, por no atraerle la política, tuvo que cambiar de opinión ante la repetida insistencia. En abril de 1956 se inició una campaña de aportaciones económicas para sustituir la pavimentación de la iglesia. Unas 700 familias petrerenes colaboraron en la adquisición de losas de mármol, de la fábrica de Antonio Escolano, de Novelda. Cada pieza costó 65 pesetas y el gasto ascendió a 121.957 pesetas. Las ayudas fueron cuantiosas y, una vez deducidos los gastos, sobraron cerca de 11.000 pesetas, según la memoria editada en octubre de 1956.



FRANCISCO MOLLÁ MONTESINOS
(Petrer 1902-1989)

SIEMPRE EN MI RECUERDO

A Francisco Mollá, a quien admiro

Estás de mi memoria prisionero
porque tienes un alma noble e inquieta,
porque tu corazón sufre y se aprieta
pensando en tanto humano desafuero.

Porque yo sé que tu sentir sincero
quisiera un orbe de ternura quieta
y que una unión, interminable y prieta,
fuera el mejor blasón del mundo entero.

Padeces por el odio alucinante;
sufres por la injusticia que envilece
y te aflige esa nube que oscurece
el azul de una paz, hoy vacilante.
¡Hay tristura en tu vida recoleta...!
¿Y cómo no sufrir si eres poeta?

Enrique Amat



ENRIQUE AMAT PAYÁ
(Petrer 1912-1997)

ENRIQUE AMAT

Inspirado poeta y hombre bueno,
afecto a sempiternos ideales;
en su vida los bienes y los males
los conlleva con ánimo sereno.

Cristiano medular, de amor-luz, pleno:
no han podido los cierzos temporales
doblegar sus latidos fraternales,
ni en su alma introducir ningún veneno.

Invariable bondad. Firme entereza
—por principios innatos de hidalguía—
que a su alma da quilates de nobleza.

Su vida es de trabajo y poesía:
un darse a los demás, con la belleza
de compartirse en paz y en armonía.

Paco Mollá

Dos almas de Petrer. Paco Mollá era habitual colaborador del *Valle de Elda*. Uno de sus versos se publicó el 2 de noviembre de 1957, dedicado a Enrique Amat con el título *Sordera del mundo*. Desde entonces, Enrique también escribiría en el semanario. Ese mismo año, el 16 de noviembre, se publicó uno de sus versos dedicado a Paco Mollá con el título *La fuente olvidada*. Otra sentida aportación poética se titula *Mi tierra*:

*Este pueblecito austero,
por un cerro dominado,
que tiene un valle pequeño,
un cielo añil, un otero,
un alto monte encrespado
y un rincón para el ensueño...*

*es mi tierra, si, es la mía;
en la que tiene guardados
los huesos de mis mayores,
donde vi la luz un día,
la de mis tiempos dorados
y de mis años mejores...*

Una abanderada primorosa. En una entrevista que concedió (1994) sobre la abanderada de los Moros Viejos expresó: *... no me duele confesar que aquellos tres días en que en el año 1959, mi hija fue abanderada, han sido tres de los días más felices de mi existencia. Y no existe exageración en esta afirmación mía...* Su inspiración poética no se hizo esperar y le dedica estos versos a su hija Juli, en la víspera de conseguir su bello ideal de ser abanderada:

*¡Qué larga espera soñando
con llegar a Abanderada!
¡Cuantas, cuantas primaveras
en una espera tan larga!
Mas, ahí tienes tu día,
ese gran día que ansiabas.
Yo sé que los estás pensando:*

Díptico editado por la
Concejalía de Cultura
dedicado a los dos
poetas.

*“¿Mañana, Señor, mañana?
¿Es verdad tanta belleza
dormida dentro del alma?
¿Es verdad y no es un sueño
Aquella ilusión tan blanca?” ...
(Amat, 1959)*

El periódico de La Chusma. A partir de 1960, y durante veinticinco años, se repartió en la entrada Mora el periódico de La Chusma, tan crítico con los asuntos cotidianos del pueblo e internos de la fiesta. Sus mejores firmas anónimas fueron la de Manuel Boyer Cremades, que hacía de director de la publicación anual y, como reporteros, tenía a dos excelentes colaboradores: Enrique Amat Payá y Juan José Navarro Beltrán.



14 de mayo de 1942,
fiestas de San Bonifacio
Mártir.

Las Embajadas de los Moros y Cristianos. La Junta Central de Comparsas, en 1963, tributó un merecido homenaje al embajador moro, Antonio García Palazón, y al embajador cristiano, Aurelio Villaplana Beltrán. También recibió un homenaje Enrique Amat Payá, con imposición de la medalla de plata de la Fiesta, por su dedicación en los parlamentos entre 1948 y 1962. Cada año, desde enero hasta mayo, ensayaban en casa de Enrique el texto de los parlamentos y hasta sus dos hijos los conocían perfectamente. Seguidamente reproducimos uno de sus poemas titulado *El Embajador*:



En 1935. Con Pedro Requena, Dámaso Navarro, José Poveda, Jovantino, Marino Rico, Julio Tortosa, entre otros miembros de la Juventud Católica.

*El gesto, reposado y elegante;
la altiva frente, al cielo levantada,
la pasión, a los ojos asomada
y el decir, pronto al ruego y al desplante.*

*La voz, sumisa o dura, altisonante,
al costado, ceñida, noble espada
y la firme cabeza coronada
por un airoso casco deslumbrante*

*¡Ahí está el Embajador! Sus finas manos
rubrican la demanda de la villa.
¿Contra el infiel estamos en Cruzada?
No. Son fiestas de Moros y Cristianos,
remota tradición que maravilla,
y es la hora crucial de la Embajada. (Amat, 1956)*

El programa de fiestas. Durante 24 años aparecen sus artículos en el programa de fiestas de Moros y Cristianos, dirigiéndola en repetidas ocasiones, aunque solo reseñan su nombre en los años 1962 y 1963 ya que, con anterioridad, no se solía des-

taçar el nombre del director. Algunas de aquellas revistas se imprimieron en una máquina casi manual que su amigo José María Tortosa tenía en un modesto local en la calle Gabriel Payá. Ambos pasaban largas horas nocturnas vigilando los pormenores de la impresión. A petición suya colaboraron durante los años 1946 y 1947 destacadas firmas literarias de la Academia de la Historia y de la Lengua Española. Veamos sus impresiones sobre uno de los programas de fiestas:

Yo dirigí la Revista quince o veinte años. No lo sé con seguridad. Y en aquel lejano año de 1942, año difícil, de poco dinero y mucha necesidad de pan, la revista se componía de tres o cuatro trabajos literarios y unas fotos deslavadas, en blanco y negro. Yo, en mi inexperiencia hice lo mejor que supe. Y cuando le presente la revista a José M^a Román, en gloria esté, por aquel entonces presidente de la Unión de Festejos, me salió con la afirmación, bien justificada por cierto, de que parecía un "tebeo". En realidad, comparada con las revistas que ahora se editan, no valía un duro. No llegaba ni a eso, ni a "tebeo". Pero yo me llevé un disgusto y la consiguiente desilusión. (Amat, 1991:113)



Compartiendo comida el 5 de julio de 1954.

Cuando las yemas revientas. En 1967 se publicó una selección de sus poemas en una antología de autores locales. La presentación corrió a cargo de Juan Ramón Montesinos Máñez, en el Centro Cultural, ubicado en la segunda planta de la Cooperativa Agrícola. Durante la presentación literaria, Paco Mollá y Enrique Amat se percataron, con el disgusto correspondiente, de que algunas dicciones de sus poemas habían sido corregidas. Del prólogo se encargó Doroteo Román Román del cual hacemos la siguiente trascripción:

*... Es la voz de los poetas. De los poetas petrelenses que cantan.
¿Quiénes son? No vamos a presentarlos. Bastará un breve enunciado:
el Sr. Cura Párroco de San Bartolomé, D. Jesús Zaragoza: sueños y realizaciones que se entremezclan y confunden; Enrique Amat y Francisco Molla: triunfo de la vocación autodidacta en el entrañable paisaje; D. Gabriel García Roméu: destacado valor de un movimiento literario que se va abriendo camino...*

La jubilación laboral. Tras un largo periodo laboral le vino la jubilación en 1977. En el otoño de 1975 también dejaba su cargo de Juez de Paz, que ejerció entre los años 1970 a 1975, en los difíciles años previos a la transición democrática. Es curioso, pero nunca quiso aceptar cargos políticos en los momentos en los que más fácil era, ya que todavía no era necesario someterse al sufragio. Su personalidad era de una discreta actitud en la vida. Por esa misma razón, en su momento rehusó ser pregonero de nuestras fiestas y presidente de los Moros Viejos. Tras su jubilación empezó a tener tiempo para dedicarse a lo que más le gustaba, como él mismo redactaría: *Mi vocación de escribir no puede conjugarse con la profesión de contable. A mí no me ha gustado ni la contabilidad ni las prácticas administrativas. A mí me ha gustado y me gusta escribir.* (Amat, 1997:22)



Sus hijos Juli y Enrique.

La pequeña anécdota. Enrique Amat tenía entre sus manos la revista de fiestas de 1980 y con deleite leía el pregón del año anterior, cuyo pregonero había sido Hipólito Navarro. Transcribe, tal como viene en la revista de 1980: ... *con aquellos encendidos versos de nuestro gran poeta Paco Mollá, en su "Mañana de Entrada"*. Enrique, como autor de dicha poesía, sigue diciendo que no le concedió ninguna importancia pero en servicio a la verdad: *—a Dios lo que es de Dios y al César lo que es del César—*. El poema lo publicó en la revista de fiestas de 1958, sin firma de autor, por lo que es natural la confusión de Hipólito. Esta poesía, sin firma de autor, aparece en la publicación junto a otras colaboraciones: en una aparece la firma "X", otras se encuentran rubricadas por "Iris", por "Aris" y por "Azul" y, una más, con su firma habitual "E. Amat". Ante la circunstancia de que en aquella época, al parecer, no eran habituales las colaboraciones literarias, a Enrique Amat, como coordinador de la revista, se le ocurrió la idea de los seudónimos, con la finalidad de que los lectores creyesen que la revista se nutría de cuantiosas firmas participantes. Aprovecho esta pequeña anécdota, para reproducir una parte de esa deliciosa poesía: *Mañana de Entrada*:

*Venga mi sol levantino
a desgranarse en la Fiesta
y reverberen sus luces
en los rasos y en las sedas.
Vengan las auras sutiles
que nacen allá en la sierra
y llegue hasta aquí la brisa
transparente y marinera.*

*Conceda el cielo su añil,
se adorne la primavera,
canten la fuente y el ave,
la rosa blanca florezca
y el orto, con luces claras,
anuncie la impar floresta...*

Enrique Amat. Socio de Honor.

En la asamblea general extraordinaria del 17 de noviembre de 1972 se aprobó, por votación secreta, el traslado a fin de semana de las fiestas de Moros y Cristianos, para celebrarse en días distintos pero próximos a sus fechas tradicionales del 12 al 15 de mayo, acontecimiento que dolió a Enrique. Su preocupación fue en aumento cuando, en la asamblea del 12 de diciembre de ese año, se aprobó el nuevo orden de actos que no respetaba la cronología festera. Posteriormente, en la cena en homenaje a los capitanes, fueron reconocidas cuatro personalidades con el título de Socio de Honor de la Unión de Festejos por acuerdo adoptado en la asamblea general del 4 de noviembre de 1983 y otorgados a: D. Francisco Mollá Montesinos, D. Enrique Amat Payá, D. José Navarro Román y D. José Pina Castelló. Enrique se levantó de la silla para pronunciar un discurso por el nombramiento. Entonces le dijo a su mujer: *Jo no vuy molestar a ningú però ting que dir lo que sent*. Disertación de la cual transcribimos un amplio fragmento:

¿Cómo era la Fiesta de antes? Hace cuarenta años la Fiesta era una fiesta de minorías y cuya convivencia se celebraba, exclusivamente, en el seno de la Comparsa y en las casas de la Abanderada y del Capitán. Ahora, se busca en los "cuartelillos". Si eso es mejor, adelante, a mí no me preocupa.

Pero como la vida -en frase de Ortega y Gasset- "es una historia cambiante que se escribe día a día", también llegó el cambio a la Fiesta y lo que era una fiesta de minorías se



A mí no me ha gustado ni la contabilidad ni las prácticas administrativas. A mí me ha gustado y me gusta escribir



Un paseo familiar.





ha convertido en una fiesta de masas. Y esa masificación, contra la que nada tengo que decir; podría llevarnos, si no se reglamenta, a un callejón sin salida, dado su volumen (...).

Por otra parte, la Fiesta me ha compensando con largueza de todo cuanto yo pude de hacer por ella. La Fiesta me dio muchas horas de alegrías juveniles; muchas horas de convivencia con los componentes de mi Comparsa, anécdotas, risas, motivos para renovar mi fe en San Bonifacio, la satisfacción de ver a mi hija vestida de Abanderada... Y ahora, precisamente ahora, ya casi al final de mi camino, ver a todos mis nietos vestidos de festeros. Con todo eso me doy por suficientemente recompensado.

Pero ahora se habla mucho de recuperar viejas tradiciones perdidas de nuestro pueblo; de recobrar nuestra idiosincrasia particular; de revitalizar nuestros valores tradicionales, de potenciar nuestra lengua vernácula. Todo me parece muy bien. Pero yo, en mi fuero interno, me preguntó: ¿Y si es así, cómo se permite el traslado de la Fiesta a unos días cambiantes olvidándose de las entrañables fechas del 12, 13, 14 y 15 de mayo?

Al respecto, cuando esto ocurrió, se me hacían afirmaciones gratuitas y faltas de lógica: que se perjudicaban las empresas si la Fiesta caía entre semana, que las bandas de música tenían problemas para su desplazamiento, que querían cobrar más si no era sábado o domingo, que a los que trabajaban en Elda no les daban permiso... ¡Qué se yo cuantas cosas más! ¿Y los pueblos aledaños no tienen ningún problema? ¿Y lo que es bueno y puede ser en Sax, en Villena, en Castalla, en Novelda, en Biar, en Alcoy, en Madrid, en Valencia y en Bilbao... no se puede realizar aquí? Francamente, no lo comprendo.

Aquí, en aras de un progresismo inocente o de un modernismo apresurado, diversas Juntas Directivas programaron cambios. A una Junta se le ocurrió la feliz idea de celebrar las Embajadas a mediodía. A otra, le dio por realizar un desfile por la empinada calle de Leopoldo Pardines. A mí, como director de la Revista, se me impuso la obligación de cambiar la denominación de Moros y Cristianos por la de Fiestas

Un ensayo informal antes de las fiestas.



... cómo se permite el traslado de la Fiesta a unos días cambiantes olvidándose de las entrañables fechas del 12, 13, 14 y 15 de mayo?



Hispano-Árabes, y un largo etcétera, que lo único que ha conseguido es crear el confusio-nismo en el festero de Petrer, en el vecino de Petrer y en el forastero que piensa venir esos días a Petrer (...)

Pero hay una faceta que a mí, particularmente, es la que más me satisface. Es esa convivencia que nace y se desarrolla en el seno de la totalidad de las Comparsas, en el ámbito entero de la Fiesta. Ese ver a la juventud unida, brazo con brazo y codo con codo, sin diferencias sociales, sin distingos socio-económicos, sin discriminaciones políticas ni religiosas. Así es la Fiesta que yo siempre he conocido y así, por fortuna, continúa siendo. Que San Bonifacio nos la conserve, de esa manera, por siempre. Sin implicaciones divisorias que podrían constituir su ruina o, tal vez, su desaparición. La Fiesta tiene que ser -debe de ser- la Fiesta del respeto, la Fiesta de la unión, la Fiesta de la compenetración, la Fiesta del amor humano, la Fiesta de la paz, la Fiesta, en suma, de la convivencia. Esa es la Fiesta que yo deseo para mi pueblo (...)

Y para finalizar, mi firme promesa: la de que si mi opinión fuera válida y se convirtiera en realidad ¡qué más quisiera yo! lo poco que valgo, lo poco que sé y lo poco que tengo estaría, como antaño estuvo, al servicio incondicional de la Fiesta.

Muchas gracias a todos. (Amat, 1991:112-13-14-15 y 16)

Una voz con oratoria. Su retirada de la fiesta estuvo marcada, como sabemos, por el cambio de las fechas tradicionales para que su celebración coincidiera con los fines de semana. Fue una retirada discreta que dejó callada su voz. Pero en 1986, sí es el cáncer el que silencia sus cuerdas vocales. Una de las heridas de guerra, con el tiempo, le pasó factura, ya que una de las balas le penetró cerca de la garganta. Dejó en silencio una voz con una oratoria digna de mencionar pero no la palabra escrita, que siguió atesorándola:

*Llévame, ya, Dios mío, hasta tus lares,
apiádate, Señor, de mi amargura,
tres años llevo ya con desventura,
tres años entre sombras y pesares.
Desalientos, Señor, a centenares
ensombrecen mi vida, y la negrura
de mi humano dolor en mí perdura
y me hunde en el agua gris de grises mares.* (1989)

En la muerte de Dámaso, mi amigo. La noticia del fallecimiento de Dámaso Navarro le causó una fuerte melancolía, dedicándole un poema:

*Por tu sincera amistad,
tu honradez acrisolada,
y por tu hombría de bien
nunca jamás desmentida,
vivirás en mi recuerdo
y tu imagen personal
en mi memoria estará
sin final y sin medida ...*

*Nuestras dos hermanas vidas,
que la muerte ha separado,
pronto se verán unidas,
pues pronto, Dámaso amigo,
muy pronto estaré a tu lado ...*

Mi manera de pensar. Con el patrocinio del Ayuntamiento de Petrer se edita este libro en 1991. Es el resultado de la primera obra exclusiva de Enrique Amat, donde se recopila una parte importante de sus trabajos en prosa, donde surge la personalidad de un hombre enraizado en la tradición y fiel a sus principios religiosos. En una de sus páginas nos dice: *Mi fe es una fe entera, indestructible, aliento de mi vida, latido de mi corazón. Una fe que nadie me puede comprar porque, desde luego, yo no la pienso vender.*

Mi poético sentir. Dos años después, en 1993, el Ayuntamiento edita otro libro con un contenido de 130 poemas. Coincidimos con Adelino Calatayud, que es quien firma el prólogo del libro, al afirmar que a su esposa están dedicados tres poemas conmovedores: *Su contexto hondamente humano y su correlato represado en una singular capacidad emocional, logran alcanzar las cumbres más altas del libro que prologamos.* Uno de los poemas lleva por título "Quiero tenerte a mi lado":



Sábado, 19 de octubre de 1983.

*Quiero que estés a mi lado
para que puedas tú cerrar mis ojos
cuando nuestro romance haya acabado
y entre sus versos crezcan los abrojos.*



Fotografía de los años 70.



Presentación de su libro "Mi poético sentir". 16 de marzo de 1993.

La estatura poética de Enrique Amat. Posteriormente a la edición del libro, aparece en el semanario local un artículo, con el título "La estatura poética de Enrique Amat" firmado por el profesor José Luis Bazán López, del cual hacemos la siguiente transcripción:

- ... Nuestro amigo Enrique pertenece a esa raza de poetas descubridores que van elevando sus experiencias a la altura del corazón. Muchos de nosotros captamos vagamente algunas vivencias pero somos incapaces de grabarlas para siempre en nuestro espíritu. Esta es la diferencia, sus sentidos están muy bien dotados para ver, observar, advertir, admirar, discurrir y lograr. Tiene la envidiable facilidad de ver con novedad todo lo que es habitual (...) La finalidad de Enrique es muy explícita; cuando hayan pasado los años, alguien que coja este libro, comprenderá que está lleno de cariño hacia lo que él ama, sus amores se cuelan entre las rendijas de sus versos, por todo esto y por su autenticidad, humanismo y voluntad, sus estatura poética sobrepasa su propia huella. (Bazán, 1993)

Mi personal opinión sobre casos y cosas. El 21 de marzo de 1997 estaba prevista la presentación de su tercer libro, en otra edición de la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Petrer. A través de esta publicación, primer título de la colección "Mosaico", pretendían rendir homenaje a su figura humana. Un mes antes, aquejado de molestias, le habla a su esposa de hacerse una revisión médica. De repente surgió lo inesperado. Cuatro días antes de la presentación del libro, que ya había sido aplazada, Enrique Amat nos dejó. En sus páginas nos desvela el camino que le queda por recorrer:

*Es un camino difícil,
difícil y complicado,
pero es sendero de luz
que ante mí se abriera un día
por la fuerza de mi fe
y mis anhelos humanos
de alejarme del pecado.*



Bajo el pino de la Foia Falsa con su amigo Juanito "El Chofer".

*Ahora, ven a ayudarme
en mi ya torpe andadura
y a conseguir la ventura
de en ese cielo quedarme:
Y pues tienes en tus manos
la suerte de mi destino,
Ven y ayúdame, Señor,
Hasta llegar al final
de mi difícil camino. (1994)*

Quiero tenerte a mi lado. La noche del lunes, 17 de marzo de 1997, la quietud prevalecía en una habitación de la cuarta planta del Hospital Comarcal. Enrique se encontraba casi inerte en la cama, su frías manos eran cálidamente sostenidas por las de Virginia que le transmitía amor y calor de vida. A las ocho de la mañana, con un cuerpo abatido, dijo calladamente adiós:

*Tus manos, entre las mías,
ya al final de mi camino,
son como un sol matutino
que siempre me alumbrará...
Y en estas horas tardías
de mis días que se acortan,
sólo tus manos me importan.
¡Manos de mis alegrías!
Esas manos que, si tuyas,
han sido y son también mías.*

El libro póstumo. El 26 de septiembre de 1997 se presentaba en el salón de actos de la Biblioteca Municipal el libro que recoge los últimos escritos del autor. La masiva asistencia de público saturó la pequeña sala de actos. Por cierto, quien suscribe este trabajo literario junto con un grupo de personas, estuvo oyendo la presentación del libro fuera del recinto, en las escaleras que acceden a la puerta de salida del edificio. De las poesías que dedica a Virginia reproducimos una parte de *No quiero vivir sin ti*:

*Yo ya tengo el alma herida
por mi constante sufrir.
Lo mió ya no es vivir,
solo es arrastrar la vida...*

*No sé qué será de mí,
y pues mi vida es tan dura,
un deseo en mi perdura:
¡No quiero vivir sin ti!*

La perpetuidad de su obra. El fallecimiento no impide que su obra se haya perpetuado en las raíces legítimas de nuestra sociedad. Su frenesí dispone de pautas que emergen, versos donde la razón humana prevalece en su expresión más sencilla y generosa. Rezumaba por los poros de su piel el intenso amor que profesaba por el pueblo que lo vio nacer y lo forjó en sus ideales culturales, tradicionales y religiosos. Sin duda alguna, honra la memoria colectiva por ser un hombre significativo en nuestra sociedad en el último tercio del siglo XX. Poeta, escritor, pensa-



Inauguración de la biblioteca el 27 de mayo de 1999.

Quercus Rotundifolia
y *Eruca Vesicaria*.



En la Foia Falsa. 1938.

dor, soñador y de inquietud intelectual. Enrique Amat asiste por la senda de su inspiración a los amores del poeta, así lo insinúa su vena poética:

Aunque humilde, me has dado honrada cuna.

*Junto a ti transcurrió mi primavera.
Eres tú la visión más lisonjera
y el ingente caudal de mi fortuna.*

*Y no habrá -te lo juro- fuerza alguna
que pueda separarme de tu vera,
pues tú me diste la ilusión primera:
oro de tu sol, plata de tu luna.*

*Estás tan abrazado a mi destino
que nunca olvidará la mente mía
tu perfil conocido y luminoso.*

*Aquí quiero correr todo el camino
y que tu tierra y tu ciprés, un día,
cubran mi carne y celen mi reposo.*

BIBLIOGRAFÍA:

- S. A.: "Centro Cultural Enrique Amat" en *El Carrer*, nº 302- 4/11 junio 1999.
- Amat Payá, E.: "A modo de autobiografía" *Mi personal opinión sobre casos y cosas. Petrer*, 1997.
- Díaz Amat, P.: *La enseñanza en Petrer, siglos XVII-XX*, pp.66, 69 y 70. Petrer, 2001.
- Amat Payá, E.: "Repican las campanas", en *Revista de Moros y Cristianos*, nº 23 Petrer 1962
- Poveda López, V.: "Paco Mollá. La vida del poeta ha comenzado", en *Festa. Petrer, Ajuntament*, 2009.
- Navarro Guillen, H.: "El hombre que quiso ser moro", en *Revista de Moros y Cristianos*, nº 55 Petrer, 1994.
- Poveda López, V.: "Un poeta de Petrer", en *El Carrer*, nº 250 - 8/15 mayo 1998.
- Junta Rec. Parroquial "Un piso de Mármol para la Iglesia". Memoria, octubre 1956.
- Poveda López, V.: "La Mahoma. Una gigante con la cabeza de cartón piedra".
- Bazán López, J. L.: "La estatura poética de Enrique Amat" en *El Carrer*, nº 157 - junio/1993.
- Pavía Pavía, S.: "In Memoriam" en *El Carrer*, nº 197 - 4/11 noviembre 1997.

FUENTE ORAL:

- Virginia Vicedo Rico (Petrer, marzo 2011)

Enrique Amat

Selección de poesías

GRACIAS, SEÑOR

Yo te doy gracias, Señor,
por lo mucho que me has dado:
Una vida prolongada
con un humano latido,
una ayuda interminable
por la cual mis depresiones
he superado y vencido,
el amor que por Ti siento
que a mi vida da sentido,
y mi fe en el más allá
que nunca, Señor, olvido ...

Cuando en tiempo muy lejanos
me encontraba encarcelado
yo te pedía, Señor,
que estuvieras a mi lado.
Y porque Tú lo quisiste
los hombres me liberaron
de unas cárceles oscuras
donde pasé muchas horas
silenciosas e inseguras.

Algunos meses después,
tu ayuda salvó mi vida,
cuando envuelto en una guerra
de tensiones peligrosas
se adentraron en mi carne
dos heridas dolorosas ...

Huyeron tantos quebrantos,
recargados de amargura
y, por fin, se hizo verdad
mi más ansiada ventura
cuando un luminoso día
en matrimonio me uní
a la mujer que quería.

Hoy están junto a mi lado
unos hijos que me quieren,
unos nietos que me adoran
y una esposa inteligente
que me cuida y que me ayuda
a aceptar, sin estridencias,
mis humanas frustraciones
por mis físicas dolencias.

Tengo una casa espaciosa
donde me gusta vivir,
un rincón para pensar,
un sitio en donde escribir,
amigos que me recuerdan
y que me vienen a ver,
y tengo libros ¡mis libros!
que me invitan a leer.

Es esa ley natural,
generada por la edad,
la que, a diario, me repite
una notoria verdad:
que se agota mi existir.
Nada yo puedo exigir
mas tampoco existe nada
que a mí me impida pedir.

Por eso, Señor, te pido
un importante favor:
Que cuando inicie el camino
con rumbo a la eternidad,
que me des conformidad,
que sea un trayecto corto
silencioso y sin dolor ...
Y como quiero creer
que de esa forma será
por concesión de tu amor,
de nuevo te doy las gracias,
rendidas gracias, Señor.

LOS NIÑOS QUE SUFREN

Allá, en un país lejano,
una infancia desvalida
es brutalmente agredida,
obra de mi odio inhumano.

Los clarines de la guerra
anunciaron su llegada.
La paz allí está enterrada
y existe un dolor que aterra.

Mueren niños destrozados
por la metralla traidora
y en esta dramática hora
otros quedan mutilados ...

Pon allí, Señor, tus manos.
Que se aleje la amargura
y retorne la ventura
de convivir como hermanos.

Que renazcan los cariños
con el sentir más profundo.
¡Salva, Señor, ese mundo
donde sufren tantos niños ... !

1993



UNA FORMA DE VIVIR

Hay que vivir la vida quedamente
sin grandes alborotos ni aspavientos.
La vida se compone de momentos
que acaban y se alejan prestamente.

Hay que vivir la vida suavemente,
sin brutales antojos ni ambiciones,
con honestas y limpias intenciones
y una labor honrada y persistente.

Hay que vivir la vida con valiente
esfuerzo, continuado y comprensivo,
lejos de un quehacer imperativo
y de toda mentira repelente.

Hay que buscar la suave convivencia
y ofrecerle la paz al ser humano,
pensando que todo hombre es nuestro hermano,
olvidando nuestra propia conveniencia.

Hay que sentir la más noble exigencia
de ofrecer nuestra ayuda al desvalido
y tener siempre a punto nuestro olvido
ignorando rencillas y violencia.

Hay que vivir la vida sin temor,
elevando el espíritu a la altura,
impregnando nuestra alma de ternura
y cruzar por los mares del amor.

Si es ésa nuestra forma de vivir,
nos llevará la gente en su memoria
cuando ya nuestra vida sea historia
porque hayamos dejado de existir.

CUALQUIER DÍA

Cualquier día, Señor, sí, cualquier día
tendré que emprender la retirada.
Cualquier día, Señor, no seré nada,
las manos, quietas, y la frente, fría.
Un día ocurrirá, sí, cualquier día ...

Y mi alma emprenderá el vuelo que ansía
buscando todo un mar de mansedumbre.
Preciso es que tu amor mi ruta alumbré
y sentir tu amistosa compañía.
Un día ocurrirá, sí, cualquier día ...

Al acabar mi humana travesía,
entre foscas tinieblas yo andaré.
Si no ayudas, no sé si llegaré
a tu mundo de luz y melodía.
Porque eso ocurrirá, sí, cualquier día ...

Mi hora final, cercana o más tardía,
ha de llegar del brazo del dolor.
Dame entonces tu mano, mi Señor,
y yo, con humildad, daré la mía.
Porque eso ocurrirá, sí, cualquier día ...

Cuando llegue mi muerte, oscura y fría,
quiero que estés, Señor, junto a mi lado.
Así podré morir esperanzado,
y habrá luz en mi amarga hora sombría.
Porque eso ocurrirá, sí, cualquier día ...

SILENCIO Y PAZ EN EL CAMPO

Nacía, lentamente, la mañana
y llegaba una brisa tempranera.
Oculto estaba el sol, en larga espera,
por dar luz a la umbría y la solana.

Allí estaba la paz, cerca y lejana,
en aquella feliz hora primera.
Una paz a la vez honda y ligera
que tan sólo alteraba una fontana.

La paz era la augusta soberana,
aquel día de dulce primavera.
Paz en la cumbre, paz en la ladera,
paz, en el campo, del silencio hermana.

No se veía actividad humana,
ni se oían ruidos ni rumores.
Estaban silenciosos los alcores
y en silencio también, la tierra llana.

Entre suaves y nítidos albores,
llegaba, poco a poco, el nuevo día,
y encontré lo que el campo me ofrecía:
El silencio y la paz. ¡Mis dos amores!



SALUTACIÓN (A las Abanderadas)

Ya la gentil Primavera
su eterna canción nos canta
y la leve golondrina
el cielo azul cruza rauda,
rubricando el firmamento
con la punta de sus alas.

Ya está abierta en el alcor
la flor de la mejorana
y el aire llenan de efluvios
el tomillo y la retama.

Ya todo es suave armonía
y es más deslumbrante el alba.
Ya llega, desde muy lejos,
la sutil aura serrana,
y retoza de contento
y brinca de gozo el alma.

Desplegad ya la sonrisa,
gentiles Abanderadas,
que por algo sois las Reinas
de la Fiesta petrolanca.
Salid, salid a la calle,
donde os esperan cien lanzas,
para rendiros honores,
y unas curiosas miradas
para observar vuestro garbo,
aquilatar vuestra gracia
y contemplar la belleza
que se asoma a vuestras caras.

Salid, salid, primorosas,
que mi Petrel os aguarda.
¡Por algo sois la alegría
de la sin par Fiesta maya!

LA FIESTA DE MOROS Y CRISTIANOS

Del sol, fuertes raudales la iluminan;
de mayo, suave brisa la embalsama
y fantasía pródiga la inflama
de mitos que en la Arabia se originan.

Matices y colores que fascinan
exornan nuestra fiesta y le dan fama
y en torrentes la gracia se derrama
cantando escenas mil que se combinan.

Arcabuces. Retumbos del cañón.
Levantar el histórico pendón,
vencedor de las fuerzas infernales.
Embajadas. Desfiles medioevales
y amplia visión de tiempos muy lejanos
constituyen los Moros y Cristianos.



COMO TODOS

Yo nací, como todos, entre llantos
y en mi vida, quizás algo azarosa,
tuve una juventud fresca y hermosa
y, como todos, duelos y quebrantos.

Como todos, yo sé de desencantos,
cómo pasa la vida, presurosa,
y también, de la herida dolorosa
que a todos abren desengaños tantos.

Quiero hundir mi pasado en el olvido.
¡Qué más da lo que soy o lo que he sido...!
Pues si un día llegué para vivir,
no importa si entre rosas o entre lodos,
lo importante es que tengo que morir.
Como todos también. Igual que todos.



TUS MANOS ENTRE LAS MÍAS

(A mi esposa)

Tus manos, entre las mías,
me transmiten su calor,
hecho de paz y ternura
bajo el palio de tu amor.
De un amor sin rebeldías,
interminable y entero,
sin sombra de medianías.

Tus manos, entre las mías,
profundizan mi bonanza.
Me traen la remembranza
de aquellos felices días
en que yo te conocí.
Cuando te dije: "Te quiero,
en ti confío y espero",
y me dijiste que sí,
que también tú me querías,
mientras, tímida y honesta,
de rubores florecías.

Tus manos, entre las mías,
a mi vida dan aliento.
Hontanar de mi contento
lavan mis penas sombrías.

Henchidas de hondo cariño
están, de amor duradero,
profundo, fiel y constante,
renovado cada instante
sin el menor desaliento;
de un amor, para mi bien,
que nunca se llevó el viento.
De un amor sin bastardías,
que no ha sabido de brumas
ni conoce lejanías.

Esas manos que acarician
las que yo tengo, tan frías,
me hablan un mudo lenguaje
y dicen que en mí confías.
Que si he perdido prestancia
y jóvenes energías,
tú aún me sigues queriendo,
y me das vida poniendo
tus manos entre las mías.

Tus manos, entre las mías,
ya al final de mi camino,
son como un sol matutino
que siempre me alumbrará.
De este mundo terrenal
poco, a mí, me inquieta ya.
Y en estas horas tardías
de mis días que se acortan,
sólo tus manos me importan.
¡Manos de mis alegrías!
Esas manos que, si tuyas,
han sido y son también mías.





Grabado a plumilla con la imagen de la calle Independencia de Petrer.

Gabriel Poveda Rico, cien años

Víctor Santos Rodríguez

Como ya hemos indicado en páginas anteriores de esta publicación, en 2012 vienen al recuerdo grandes intelectuales y personas, coincidiendo con el centenario de su nacimiento. A Enrique Amat, cuyo excelente trabajo dedicado a su vida acabamos de leer, se une en nuestra memoria Gabriel Poveda. Hemos querido recuperar parte de la rica documentación que sobre él se ha publicado, en Elda y en Petrer, precisamente en *Festa*. 22 años, ahí es nada, han transcurrido ya desde que Mari Carmen Rico Navarro le dedicase en aquella edición un amplio reportaje a Gabriel, “Leirbag”. La vida, siempre caprichosa y casual, quiso que el pintor, amante de su familia, de Petrer, y de Elda, se marchase para siempre aquél mismo año, justo cuando la revista estaba a punto de nacer. (Esa portada es una obra del artista, que solo dos meses antes de su adiós, posó, pincel en mano, en su estudio).

Hemos leído otros trabajos sobre “Leirbag” (Gabriel, al revés) como el publicado en vida por el reconocidísimo y desapa-

recido eldense, Alberto Navarro Pastor. Debido a ello, también hemos sabido de las suspicacias sobre por su fecha y lugar de nacimiento, como tantos otros coetáneos suyos, es de suponer que por las distancias administrativas de entonces en las inscripciones de registros civiles y/o militares. No obstante, el mismo Navarro Pastor escribió: “Sin embargo, y según declaración de los hijos del pintor, existe un certificado de nacimiento de Poveda (...) fijando el 12 de agosto de 1912 como su fecha natal (...)”.

Creemos que en esta pasajera vida, el viaje sería mejor para todos si, igual de agradecidos, fuésemos sinceros. Y ambos sentimientos debemos expresarlos a la familia de “Leirbag” y a la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Elda, a través de la cual nos pusimos manos al teclado (y a la “investigación”), en pleno desarrollo de *Festa*, de la efeméride comentada. Por supuesto, que ese rechazo al olvido del centenario se debe a la fidelidad a la memoria de Gabriel que tiene su familia, especialmente la de su hija, Teresany, quién dice a esta redacción con emoción: “mi padre lo era todo, todo para mí”.



Gabriel Poveda en su estudio. Año 1990. Foto: Heliodoro Corbí.

La familia, y la delegación municipal de Cultura de Elda, con el apoyo incontestable de Caixapetrer, una vez más, han preparado una exposición simultánea del artista en el Casino Eldense y Casa Grande del Jardín de la Música, que coincidirá con las fiestas patronales de su otro pueblo, Petrer, y justo entre otros de los grandes artistas que exponen en el imprescindible cultural escenario de la calle Nueva, conocidos y amigos de “Leirbag”, como es el caso de Miguel Ángel Esteve.

Con este reconocimiento, y toda la modestia, también queremos subrayar en *Festa* los signos de admiración e interrogación expresados en inalcanzables eruditos de las dos poblaciones cuando, en gratas conversaciones, les recordamos que, tanto Petrer como Elda tienen su calle y plaza dedicada al Pintor Gabriel Poveda Rico.

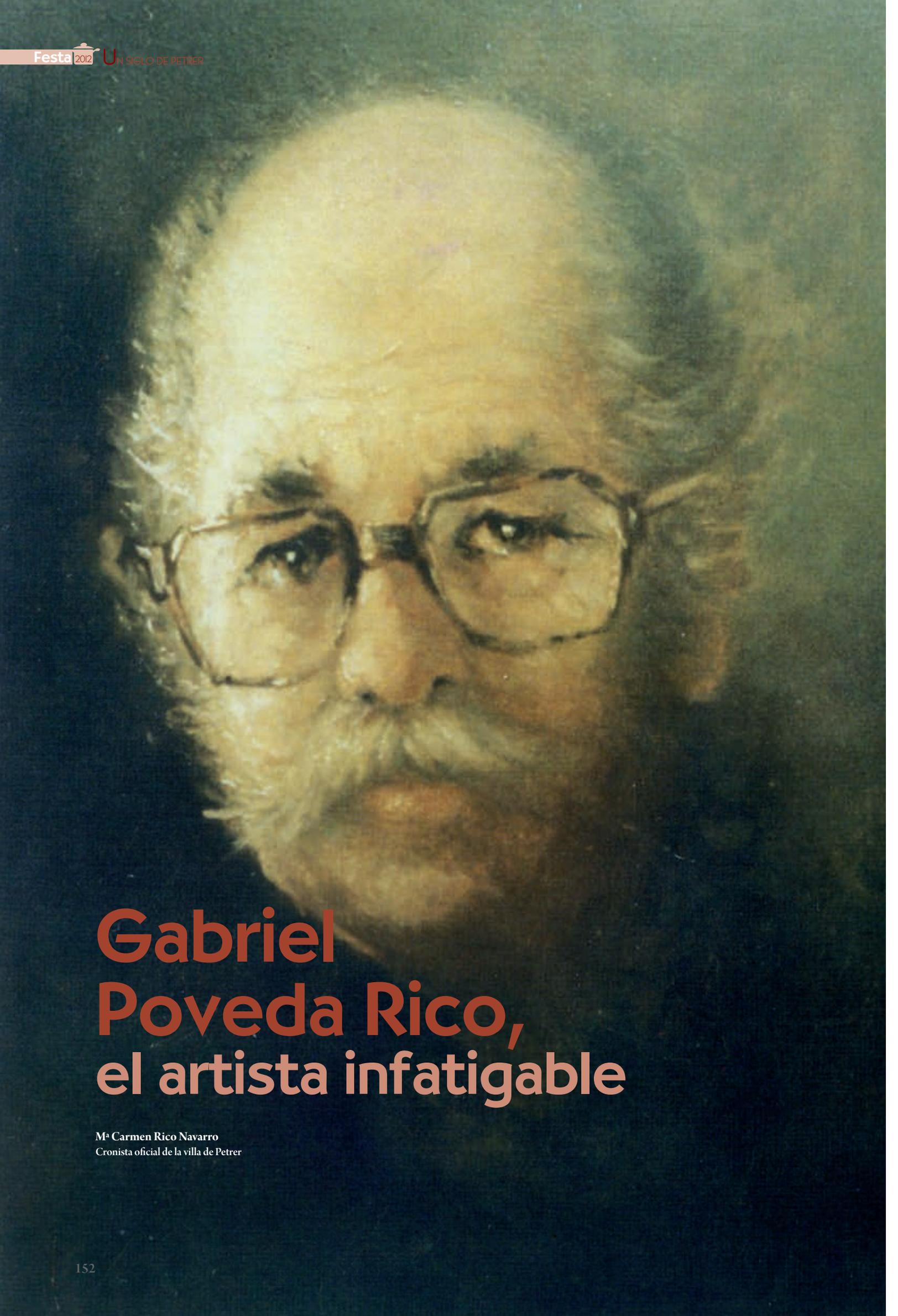
En Petrer, de forma más modesta, se encuentra entre la autovía y la avenida de Salinetas, por supuesto, dentro del núcleo urbano, y junto a otras vías dedicadas a Quevedo, Picasso, Juan de Juanes, Dalí, Murillo, Escrivá, Gastón Castelló, Zuloaga o El Greco. Qué mejor lugar, curiosamente donde estamos, para dedicarnos horas y horas a diseñar estas líneas y la revista en su conjunto.

En Elda, la Plaza Gabriel Poveda está en pleno corazón urbanístico, entre las calles Hilarión Eslava, Maestro Ramón Gorgé, Antonino Vera y José María Pemán. Un lugar algo cerrado que ha intentado ser mejorado, pero al que aun se le pueden dar más oportunidades. Habrá que sacar un nuevo lienzo.

Gracias, precisamente, a Mari Carmen Rico, y a la labor creativa tremenda del petrerí estudio de diseño, Metaphora, hemos recuperado para este resumen imágenes que no se incluyeron en aquel reportaje de 1990, secuencias en las que aparecen algunos de los artistas citados, y parte de su obra en óleos y acuarelas, que sí fueron protagonistas exclusivas de una muestra antológica organizada por el Ayuntamiento de Petrer en el Pabellón de Cristal del Parque 9 d’ Octubre, en el año 1998.

Todo lo incluido aquí como introducción de lo que vamos a leer y ver, está adornado solo unas páginas atrás por otro de los emotivos trabajos publicados en esta misma revista de 2012 por Reme e Inmaculada Millá con motivo de las comidas que Gabriel Poveda y su mujer compartían cada 1 de maig en el Pla del Pito.

Gracias, sinceras.

A close-up portrait of Gabriel Poveda Rico, an elderly man with white hair, a full white beard, and glasses. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is dark and textured.

Gabriel Poveda Rico, el artista infatigable

M^a Carmen Rico Navarro
Cronista oficial de la villa de Petrer

De familia de origen petrerense, nace en Sao Paulo (Brasil), el día 12 de agosto de 1912, donde años atrás habían emigrado sus padres. En 1917 se traslada junto con su familia a Lyon (Francia), coincidiendo la llegada a esta ciudad con el cruento desarrollo de la I Guerra Mundial.

Gabriel, durante los años sucesivos, vive y convive con niños franceses, y en 1920 regresa a España. Reside en Petrer durante un año, hasta que su familia pasa a establecerse definitivamente en Elda, puesto que el trabajo que realizaba tenía su base en la vecina ciudad.

Asiste desde niño a las Escuelas Nacionales, sitas en lo que hoy es la Avenida de Chapí, y allí empieza a destacar entre los demás niños de su edad por su afición al dibujo. En 1926, cuando contaba con catorce años, pinta un cuadro del poeta eldense “El Seráfico” (2 x 1 m), que regala a la Sociedad Cultural Casino Eldense. Este cuadro todavía se conserva en esta entidad. Se le obsequió, por realizar esta obra, con una caja de pinturas al óleo y también se le nombró socio honorario.

Unos meses después pinta un retrato de D. Emilio Castelar (2 x 1 m), cuadro que regala al Ayuntamiento de Elda; por este trabajo la corporación municipal le abrió una cartilla de ahorro de 150 pesetas diferidas hasta su incorporación a filas.

En el año 1929, tras haber realizado durante seis meses prácticas de dibujo y pintura en la vecina ciudad de Monóvar, con un viejo copista del Museo del Prado, Juan Mallebrera, obtiene la preparación para poder optar al ingreso en la Academia de Bellas Artes de San Jorge de Barcelona, y en el mes de mayo, con tan sólo 17 años marcha Gabriel a esta ciudad. El día 7 de septiembre ingresa en la Academia en la que estudia tres cursos, obteniendo excelentes notas. Durante este periodo, 1929-1932, tiene que mantenerse económicamente realizando trabajos relacionados con las Bellas Artes: dibujos litográficos, copias en los museos y restauración de obras antiguas. El trabajo es duro, pero las necesidades perentorias así lo exigen.

En septiembre de 1932, con la intención de ampliar conocimientos y establecer contactos con nuevos ambientes artísticos, se marcha a Madrid y asiste, como alumno libre, a la Academia de San Fernando, siendo discípulo de Manuel Benedito. Éste último había nacido en Valencia y fue discípulo de Sorolla, estuvo pensionado en Roma (1899), fue académico de San Fernando (1924), director artístico de la Real fábrica de tapices y obtendría el premio March de arte en el año 1959; combinó el realismo académico tradicional con la luminosidad y la amplitud de toque, de cepa impresionista y se distinguió como pintor de bodegones y retratista de la alta sociedad.

En el transcurso de los años 1929 al 1935, Gabriel aprovecha las vacaciones de verano para plasmar en sus lienzos a los personajes, las calles y los paisajes de Petrer y Elda. Así, en 1932 pinta el paisaje urbano de Petrer, tomado desde el viejo cementerio, teniendo como primer plano el lugar denominado l'Algoleja. Este cuadro fue expuesto en el Café de la República, que estaba



Gabriel Poveda en su juventud. Año 1940.

“
En el transcurso de los años 1929 al 1935, Gabriel aprovecha las vacaciones de verano para plasmar en sus lienzos a los personajes, las calles y los paisajes de Petrer y Elda.
”

situado enfrente de lo que más tarde sería el Café Gran Peña, y con motivo del mismo, los amantes de la cultura petrerense le rindieron un pequeño homenaje, con discursos y poesías dedicados. El acto se abrió con un discurso de su organizador, Gabriel Brotons, a quien se le recuerda por su espíritu generoso, emprendedor y entusiasta en muchos aspectos de la vida local. Le siguieron en el uso de la palabra el maestro nacional Amando Pérez y Doroteo Román. Durante el homenaje se destacó el hecho de “... contemplar por vez primera en un lienzo, reproducido todo con estilizado realismo, las antiguas casas de la Plaça de Baix, con sus huertos posteriores poblados de verdes árboles; los dos campanarios de la Iglesia y su cúpula azul; las ruinas seculares del castillo moro, que en su altura soberbia resisten la acción del tiempo. Numerosos aspectos, en fin, característicos de nuestro pueblo, que en nuestra tierna infancia recibimos, como una primera impresión de luz, que a través de los ojos llegó a incrustarse fuertemente en el alma para no desprenderse jamás. Y ha sido para nosotros un motivo de honda satisfacción, de legítimo orgullo, el saber que este cuadro se debe al pincel de un petrelense, de un paisano nuestro, porque como tal hay que considerarlo. Con este acto,

celebramos el hecho y le damos nuestra felicitación... Este acontecimiento Gabriel lo recordaba con especial cariño ya que fue un homenaje muy entrañable y emotivo

En 1935 realiza unos trabajos de encargo en el cine Cervantes de Elda, copia a Rubens en paneles de 10,6 x 3 m y 4 x 3 m, obra últimamente desaparecida. Este mismo año viaja a París, y allí reside durante un año, experiencia que resultó dura y positiva al mismo tiempo. De nuevo en Elda, en junio de 1936, viaja a Madrid para visitar a unos familiares, y a Zaragoza con el propósito de ver a unos amigos y entrevistarse con el gobernador civil de esta provincia, el eldense Ángel Vera Coronel. En la capital aragonesa le sorprende el inicio de la guerra y regresa de nuevo a Madrid, ante la imposibilidad de volver a Elda, puesto que las carreteras estaban tomadas militarmente.

Durante la guerra civil el pintor estuvo de telemetrista naval en un puesto de mando de la base de Cartagena. Al terminar la contienda, y después de pasar tres meses de prisión en el castillo de Galeras, junto con altos mandos del ejército republicano, regresa a Elda. A las dos semanas fue detenido y encarcelado, siendo trasladado al reformatorio de Alicante y, tras dos años de reclusión, fue puesto en libertad.



Gabriel junto a su querida esposa René y la autora de este trabajo. Año 1990.
Foto Heliodoro Corbí.

Gabriel, para sobrevivir durante los duros años de la posguerra se vio abocado a realizar todo tipo de trabajos (pintar puertas, ventanas, rótulos...), mientras que en su tiempo libre siguió practicando lo que era su vida y su pasión: la pintura.

Acude con sus lienzos a certámenes artísticos provinciales y nacionales con bastante éxito, prueba de ello es que en los tres años que presentó su obra a las Bienales Nacionales de Pintura, fue siempre seleccionada y propuesta para medalla.

En el año 1950 realizó su primera exposición en solitario, en Casablanca (Marruecos). También expone en Petrer, Elda, Alicante, Barcelona, Aviñón... Viaja a Francia, Marruecos, Argentina, Brasil, Argentina y Uruguay.



En la inauguración de la Sala Sorolla junto a Miguel A. Esteve. Año 1974.

En el transcurso de su devenir artístico su obra ha evolucionado, adquiriendo los máximos matices y depuración de estilo.

Su amplísima obra está presente en muchas colecciones particulares y entidades públicas, estando incluido en los fondos del Museo de Arte Moderno de Barcelona un paisaje urbano titulado "Rayos de sol". Por su parte, Caixapetrer posee una amplia y variada muestra de su pintura.

Gabriel nos dejó cuando estaba preparando, con la ilusión que él ponía siempre en todos sus proyectos, una muestra de su obra que se celebró en la Sala de exposiciones de la Caja de Crédito de Petrer. Hasta el último momento de su vida, el artista infatigable, estuvo trabajando y matizando su producción pictórica.

El día 1 de septiembre de 1990 dejaba de existir el pintor Gabriel Poveda Rico. Desaparecía un denodado luchador, una persona que, a pulso, había conseguido un merecido renombre en el mundo del arte y un lugar preferente en el corazón de sus amigos.

Estamos seguros que su recuerdo perdurará en el corazón de todos los petrerenses y en el de los habitantes del valle ya que él nos dejó, parte del suyo, en su obra, plasmando con sus pinceles el ambiente de los más bellos rincones de nuestro entorno y captando lo más profundo de la psicología de sus gentes.

Gabriel Poveda, conocido y apreciado en muchos lugares, pero sobre todo en Petrer y en Elda, tanto por sus lazos familiares, como por la amplia difusión de su obra en estas ciudades, murió días antes de que la revista *Festa 90* -editada con motivo de las fiestas patronales en honor a la Virgen del Remedio- que estuvo dedicada a él y en la que se le quiso rendir un merecido homenaje, entrase en imprenta, momento que, por otra parte, habría de coincidir con la exposición de su obra en la sala de la Caja de Crédito. Sabemos personalmente del interés y la ilusión que Gabriel tenía en ambas empresas, que no pudo llegar a ver materializadas.

Sirva este emocionado esbozo biográfico como homenaje y reconocimiento a su respetada figura.



El acueducto de San Rafael envuelto en brumas. Colección Ayuntamiento de Petrer.



Mosaico del rapto de las sabinas. Centro Cultural Municipal. Colección Ayuntamiento de Petrer.


TOURIST INFO
PETRER

COMUNITAT BALEARCA
CONSELLERIA DE TURISME



M.P.S.

HIS TORIA

10





MEDALLA DE ORO 1888 BARCELONA

Anty y Emilio Jr.  dits Napoleon

Vicente Amat Furió

(1857-1943)

Su contribución a la historia de Petrer¹

Enrique Mira-Perceval Verdú
Academia Valenciana de Genealogía y Heráldica

M^a Carmen Rico Navarro
Cronista oficial de la villa de Petrer

Si a un vecino de Petrer le preguntamos por Vicente Amat nos responderá que es el nombre de una calle próxima al Ayuntamiento. Si conoce algo de historia podría saber incluso que fue secretario del Tribunal Supremo, y no se equivocaría. Pero fue mucho más que eso. Un hombre que siempre se sintió vinculado a Petrer y que siempre recordó el pueblo y, por supuesto, su finca de La Pedrera, hoy conocida como El Poblet.

Nació en Valencia a las once y cuarto de la noche del 2 de mayo de 1857, siendo bautizado al día siguiente en la parroquia de San Pedro. Le pusieron los nombres de Vicente María Pedro, y fue apadrinado por su tío, el abogado Vicente Furió Beltrán. Vicente perteneció a una de las familias más distinguidas de la villa de Petrer. Era hijo de Santiago Amat Peiró², abogado y relator de la Audiencia de Valencia, primer teniente de la 4^a Compañía de la Milicia Nacional de Valencia y caballero de la Orden de Carlos III, y de la valenciana Teresa Furió Beltrán que falleció el 19 de febrero de 1887, a los 35 años de edad. Su padre había tenido una vida acomodada ya que su abuelo, Gaspar Amat Reig³, natural y vecino de Petrer, era colector⁴ de diezmos y rentas señoriales del conde de Elda, falleció el 10 de marzo de 1860.

Pero volvamos a unos años antes de su nacimiento y de este modo conocer cómo surge su vínculo con La Pedrera. El 24 de octubre de 1847 Santiago Amat, padre de Vicente, compró un terreno lindante al de los Herederos de Gabriel Sarrió y al de Jaime Tortosa, a los hermanos Joaquín y Ángela Payá Amat por 630 reales, actuando como apoderado suyo su padre Gaspar⁵. Fue un año después, en 1848, cuando el alcalde monovero y regente del juzgado Ramón Pina autorizó a Rosa Sarrió Brotons, ante el notario Silvestre Verdú, a que vendiese la finca La Pedrera, circunstancia que aconteció dos años más tarde, concretamente en 1850. Rosa vendió su finca al abogado Santiago Amat Peiró y ésta consistía en “una casa habitación sita en el término de la villa

de Petrel y pueblecito o caserío nombrado de La Pedrera con el cubo y bodega que hay en la misma casa que la adquirió de la herencia de sus difuntos padres y linda con el comprador y camino”. De esta información se desprende que Santiago, en 1850, ya tenía tierras en esta partida rural y esta operación no era más que una acumulación de fincas colindantes que se había iniciado ya en 1847. El valor total de esta última venta ascendió a 2.400 reales de vellón que pagó a la propietaria Facundo Amat, labrador y vecino de Petrer, hermano y apoderado⁶ de Santiago⁷.

Mientras su padre, Santiago y el hermano de éste, Facundo, realizaban todas estas operaciones de compras de tierras, Vicente estudiaba leyes en Valencia y pasaba largas temporadas en la finca de La Pedrera. Nuestro biografiado tuvo tres hermanas: Esperanza (1846-1932), casada con Salvador Aubán Pérez⁸; Teresa (1851-1887); y María Dolores (1853-1943), casada con Joaquín Izquierdo Pons. Ésta última, quizás por ser la más próxima en edad a Vicente, estuvo muy unida a él y a Petrer. Al comprar la parte de la finca de El Poblet, Dolores y su esposo Joaquín, edificaron una casa en lo que, en principio, constituía una pequeña plazoleta. Desde entonces era frecuente que vinieran a pasar sus vacaciones en el periodo estival coincidiendo con la recogida de la cosecha de su finca.

Vicente obtuvo la licenciatura en Derecho Civil y Canónico con calificación de sobresaliente y se le expidió el título el 13 de febrero de 1878, ejerciendo de abogado en Valencia hasta diciembre de 1882. Sustituyó a su padre Santiago Amat como secretario de Sala de la Audiencia de Valencia el 5 de mayo de 1882, desempeñando este cargo hasta diciembre del mismo año en que se posesionó del de secretario de Sala interino el 13 de

abril de 1883. Ese mismo año publicó los libros *Cuadro de los términos judiciales en lo criminal* y *Estudio práctico del enjuiciamiento criminal*, (Imprenta de E. Pascual, Valencia). Al año siguiente, el 7 de julio de 1884, fue nombrado por Real Orden, relator propietario de Sala de Valencia, plaza ganada por oposición el 20 de junio, cuando tenía tan solo 27 años.

El 13 de abril de 1885 se casó en la iglesia de Santa Catalina, de Valencia, con Teresa Torres Babi (1865-1947), de 19 años de edad, natural y vecina de Valencia. La había conocido en la capital del Turia un año antes de la boda. Su nieta M^a Paloma Amat Gómez del Castillo, *Pina*, la recordaba en sus memorias manuscritas como “menuda, esbelta, con el pelo rubio oscuro y los ojos azul claro. Era muy presumida y se vestía en casas de modistas dedicadas a la aristocracia”.

El 7 de octubre de 1886 pasó a ocupar la misma plaza que había tenido hasta ese momento en Valencia, en la Audiencia de Barcelona. Es en esta ciudad y ese mismo año, concretamente el 21 de julio, cuando nace su primer hijo, Vicente, que también estudió la carrera de Derecho. La tuberculosis le acompañó de por vida, una corta vida que terminó en 1932 en una cama de hospital después de una operación que resultó ser un rotundo fracaso. Al año siguiente, el 2 de noviembre de 1887, nació su hija Teresa. En 1927 montó una tienda de lencería de lujo y todo lo que el ajuar de novia requería en un piso del Paseo de Gracia y, por este motivo, viajó a París, Londres, Alemania, etc.

Durante su etapa en Barcelona se acrecientan en Vicente Amat los efectos de una congestión pulmonar que le provocaba frecuentes hemoptisis en los dos últimos años, por lo que el 21 de febrero de 1887 los doctores Constantino Gómez Reig y Juan Torres Babi, su cuñado, le indicaron como remedio terapéutico las aguas del balneario de Panticosa, lugar del que se hizo asiduo visitante, como se comprueba en numerosas fotografías familiares del año 1916.

En su faceta profesional destacó, además de por tener una brillante carrera en el mundo de la judicatura, por los libros de Derecho que publicó. En 1888 escribe *El jurado*, dedicado a su padre y que fue editado por la Imprenta Domenech de Valencia⁹. En 1897, prologó el libro de Ángel Just y Lloret, publicado en Barcelona, que llevaba por título *Manual de Derecho para los aspirantes al cargo de procurador en Audiencia territorial o Juzgados de Primera instancia*. También colaboró con varios artículos en el periódico *La Vanguardia*.

El 11 de abril de 1890 nació su tercer hijo, a quien puso por nombre Jaime. Este año fue de alegrías pues al feliz acontecimiento del nacimiento de su hijo se unió su nombramiento, el 15 de noviembre, como magistrado de Audiencia de lo criminal, siendo incorporado en el escalafón de los de esta clase con antigüedad desde el día 5 de mayo. Este mismo año prologó el libro *La administración de justicia ante la opinión* (Impr. de Henrich y Comp.). Apenas cuatro meses después de su nombramiento, la tristeza ensombreció su casa, pues su pequeño hijo Jaime falleció el 24 de marzo de 1891, sin haber cumplido ni tan siquiera un año. Pero la vida siguió, reponiéndose de este duro golpe con el nacimiento en Barcelona, el 24 de febrero de 1892, de su cuarto hijo, a quien pusieron por nombre Jacobo. Estudió Derecho en



Teresa Torres, esposa de Vicente Amat, con su hijo Jaime, verano de 1890.

Barcelona, obteniendo el título a los 20 años. Desde los 18 años tuvo algunos síntomas de tuberculosis que no fueron a más. Casó en 1917 con Eulalia Gómez del Castillo Vázquez (1896-1969) y tuvieron dos hijas: Gloria (1918-2002) casó en 1939 con Joan Molins Ribot y María Paloma Teresa (1920-1993) casó en 1947 con Luis María Rosés Maristany (1914-2002).

Cinco años después, el 8 de mayo de 1897, nació su quinto hijo, Francisco, y no cabe duda que fue el más famoso de todos ellos, pues no en balde se casó con una princesa rumana, Marie Blanche Cantacuzene (1893-1976), descendiente del emperador bizantino Juan VI Cantacuzenus. Paco, como lo llamaban familiarmente, fue diplomático de carrera, cónsul en San Francisco y Manila, y embajador en Bolivia (La Paz) y Paquistán (Karachi), llegando a ser ministro plenipotenciario. Fue el último de los vástagos de Vicente en fallecer. Desde luego, la intensa y apasionada vida de Francisco Amat Torres es merecedora de otra biografía.

Por lo que respecta a Petrer, y concretamente a su finca de La Pedrera, fue a finales del siglo XIX cuando Vicente Amat, ya propietario de la mayor parte de la misma, edificó una señorial mansión que, salvo algunas modificaciones, aún se conserva en su primitivo estilo. Frente a la casa, trazó y realizó un jardín, una balsa-piscina y, año tras año, fue plantando infinidad de pinos allí donde la viña se marchitaba, constituyendo con el tiempo, el principio de la densa pinada actual¹⁰. A pesar de la distancia,

pues desde 1886 vivía en Barcelona, Petrer seguía presente en su corazón. Vicente Amat, al igual que su hermana Dolores, pasó grandes temporadas en la finca, sobre todo durante los veranos y en épocas de recolección. Dolores, casada con el abogado

Joaquín Izquierdo Pons, vivía en Valencia y los tres meses estivales los pasaba, uno en la finca de El Poblet, hasta que fue propiedad de la familia, un mes y medio en su casa de la actual calle Pedro Requena esquina con Prim, y dos semanas en la localidad turolense de Mora de Rubielos. Cuando venía a Petrer traía a tres criadas de Valencia, y aparte de éstas, en su casa de Petrer, en el piso superior, vivía un matrimonio, Batiste y Concepción, los caseros que se encargaban de mantener siempre la casa en buen estado¹¹.

A través de varias fotografías podemos conocer cómo transcurría la vida de esta familia en La Pedrera. Contamos con imágenes tanto de los jardines como del interior de la casa de El Poblet que la familia Amat, como ya hemos apuntado, siempre conoció como La Pedrera. El frondoso jardín, repleto de vegetación, invita a la paz y al sosiego en una finca de recreo, ya que su propietario, Vicente Amat Furió, hasta que tuvo que desprenderse de la misma vivió y trabajó primero en Valencia y después en Barcelona. Las fotografías del interior de la casa nos muestran personas cultas y con una posición económica desahogada, propietarias de una mansión que incluía una sala de juegos con su mesa de billar. En las paredes están las raquetas de tenis y palos de croquet para practicarlos en el exterior. También hay escenas de descanso en los jardines y junto a una balsa que aún hoy todavía persiste, paseos en carro por los alrededores y escenas de la vendimia. En fin, estas imágenes son valiosas por su antigüedad y porque nos permiten conocer cómo transcurría la vida de una familia acomodada, con un elevado status social, muy introducidas en las modas del momento, que venían a La



Vicente Amat Furió jugando al billar con sus hijos Vicente y Jacobo en La Pedrera (denominada en la actualidad El Poblet). Año 1896.



La casa principal de El Poblet y la nave que se construyó durante la guerra, sobre unas casas. Esta nave, en un principio, se dijo que estaba destinada para oficinas de aviación y residencia de pilotos. Luego, pasó a ser dependencia para la guarnición de soldados. Foto: Juan Miguel Martínez Lorenzo.

Disfrutando de los jardines de El Poblet. Al fondo se ve la casa. Año 1896.



Pedrera a pasar los periodos estivales. La mayoría de las fotos de la Pedrera son del año 1896.

El agua para regar los jardines y las tierras de El Poblet supusieron para Vicente Amat algún que otro problema. En este sentido, a finales del siglo XIX, uno de los principales terratenientes de la población, Matías Bernabé Payá, cosechero, exportador de vinos, líder local del partido conservador de Cánovas del Castillo y alcalde entre los años 1891 y 1893, adquirió el monte de La Pedrera con la cantera allí existente¹². En 1899 se realizó la canalización de parte del agua de Caprала y se construyó la balsa de La Pedrera Alta, situada al otro lado de El Poblet (Pedrera Baixa) y de la actual autovía. Para conmemorar dicha efemérides acudió hasta esta partida rural la banda de música.

El agua de la balsa venía de uno de los siete nacimientos que hay en la rambla de Caprала, regaba Els Cotxinets pasando por La Pedrera y llegaba hasta El Poblet. La balsa de riego la construyeron, en un esfuerzo común, vecinos y propietarios de aquella partida rural petrerense, pero el propietario de El Poblet intentó apropiarse del preciado líquido para el riego de sus frondosos jardines ornamentales. Fueron a juicio en Valencia y perdió el juicio Matías Bernabé Payá. Los propietarios, encabezados por Antonio Gómez Tortosa, conde de Gómez Tortosa, llevaron el caso ante el Supremo y ganaron los agricultores de La Pedrera, quienes le estuvieron siempre agradecidos. A través de la información oral sabemos que cuando Vicente Amat venía a El Poblet, acudían vecinos de las fincas cercanas, entre ellos Matías Bernabé, a jugar al ajedrez¹³.

En el siglo XX nacerían en Barcelona las dos últimas hijas de Vicente y Teresa, el 6 de enero de 1901 María Luisa¹⁴, y el 22 de enero de 1904 Consuelo¹⁵. En 1903, publicó la *Ley de enjuiciamiento civil* (Barcelona, Sopena) y, como podemos ver a través de estas líneas, sus publicaciones de carácter jurídico fueron nume-



Excursión en carro por el paraje de La Pedrera. Año 1896.



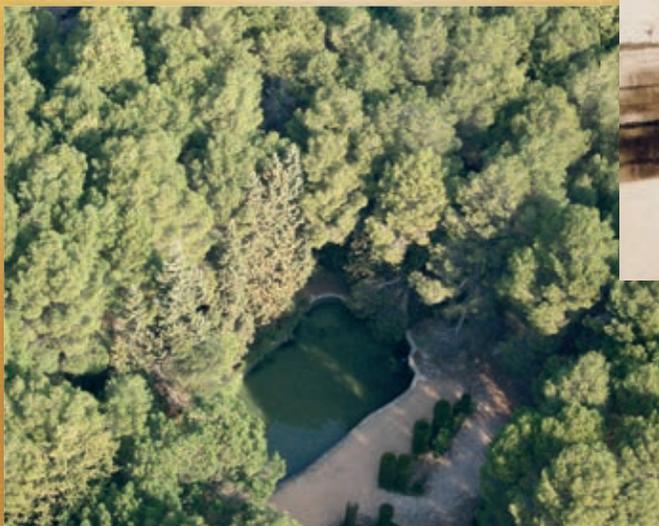
Los jardines románticos de El Poblet con uno de los hijos de Vicente y Teresa.



Escena de vendimia en La Pedrera, donde se aprecia una clara distinción social: las mujeres llevan pañuelo en la cabeza y "las señoras" acuden al campo a disfrutar del momento. El carro está preparado para cargar los capazos con la uva. Año 1896.



En el jardín de La Pedrera. Entre otros Santiago Amat Peiró con gorro, sus hijos Esperanza, Vicente y su esposa Teresa Torres, y Dolores y su esposo Joaquín Izquierdo. Anteriores a 1894.



Más de un siglo separan estas imágenes. Estanque en El Poblet que todavía se conserva. Foto actual: Juan Miguel Martínez Lorenzo

rosas. A principios del siglo XX, Amat seguía fuertemente vinculado a Petrer. Así, en un trabajo inédito de Patricia Navarro Díaz¹⁶ sobre la prensa en Petrer, la autora se hace eco de una noticia aparecida en el semanario eldense *El Vinalopó*, del 8 de marzo de 1903, firmada por Emetea¹⁷, sobre la “Fiesta del árbol” organizada por la Sociedad Obrera “La Protectora”. El presidente honorario de dicha sociedad era Vicente Amat, quien donó el material de la escuela que tenía dicha entidad y que para celebrar la fiesta del árbol, en una jornada eminentemente festiva y lúdica, también obsequió a los numerosos asistentes y regaló los pinos que se plantaron en su finca de La Pedrera.

Vicente Amat fue un hombre inquieto y emprendedor, lo que le llevó a construir una fábrica de electricidad en el paraje de El Chorrillo, próximo a su finca de La Pedrera, en el término de Elda lindando con Sax. Se convirtió así en el propietario de una de las dos fábricas de la luz que abastecía a Elda, queriendo aprovechar las aguas que aún discurrían por el río Vinalopó. Él siguió la costumbre que había iniciado su padre, años antes, de adquirir parcelas y tierras por la zona, principalmente en Sax y en Elda, donde se hizo con numerosas propiedades entre las que se encontraban varios molinos. En este sentido, desde finales del siglo XIX hasta los primeros años del XX, contamos con numerosas escrituras relacionadas con la compra y permuta de varias fincas, principalmente en el cauce del río Vinalopó. A pesar de que vivía en la ciudad condal, no quería desvincularse de su tierra alicantina.

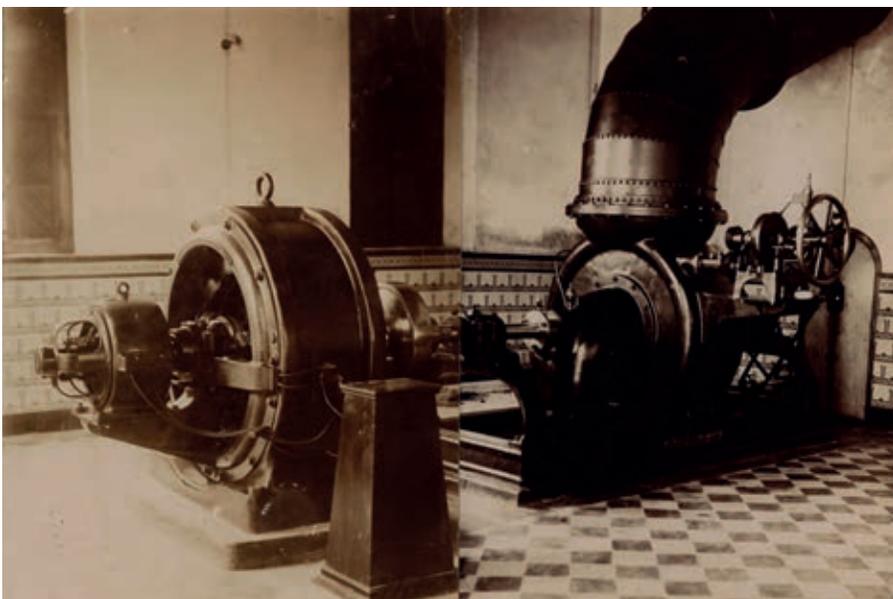
La fábrica de la luz fue uno de sus proyectos más ambiciosos y una de sus mayores ilusiones en las que invirtió fuertes sumas de dinero. Sus descendientes aún conservan el proyecto “Salto de aguas del río Vinalopó entre términos de Sax y Elda”, los planos de los terrenos, molinos, caminos, veredas, acequias y balsas que se hallaban en el cauce del río próximos a la presa, así como las escrituras de todos los terrenos y los molinos que



En 1903, con motivo de la “Fiesta del árbol”, se plantaron los pinos de El Poblet.

Foto: Juan Miguel Martínez Lorenzo.

Interior de la fábrica de la luz con parte de la moderna maquinaria. (Bazán, 2011).



adquirió para construir la fábrica de electricidad. También los trazados tanto vertical como horizontal de la presa. El proyecto y los planos están firmados en Elda por Pedro León Navarro, en noviembre de 1903. En otro plano aparece la sección del río, la vista general de la presa y la planta. Sin duda una documentación fundamental para conocer con todo lujo de detalles cómo era el cauce del río Vinalopó a principios del pasado siglo y la historia de esta fábrica. Igualmente conservan el presupuesto de ejecución de la obra que ascendió a 20.237 ptas. y el contrato de suministro de material de generación de electricidad con la sociedad A.E.G.-Thomson-Houston Ibérica. Según un escrito del propio Amat firmado en Barcelona, el 8 de noviembre de 1903, el presupuesto estimado para montar la central eléctrica era de 100.000 ptas. y se ofrecía participación en el negocio con unas cláusulas que establece el documento¹⁸.

Eran tantas sus posesiones por esa zona que, en el Archivo Municipal de Sax, existe un expediente del año 1904 que se instruyó para el nombramiento de un guarda particular jurado, a propuesta de Amat, con el fin de proteger todas sus propiedades y “en especial para la custodia de la presa y acequia e industria de la Huerta Nueva”¹⁹. El paraje conocido como la Huerta Nueva de Sax se encuentra aguas abajo de la villa, en el margen derecho del río Vinalopó. Por este paraje discurría la acequia que llevaba el agua del Vinalopó desde el paraje sajeño del Regatillo (aguas arriba del puente Picayo), hasta la fábrica de la luz en el citado paraje de El Chorrillo.

La zona “industrial”, se refiere concretamente a la conocida por El Chorrillo, zona limítrofe de los términos municipales de Sax, Elda y Petrer. En esa misma zona tenemos conocimiento que en el año del expediente, 1904, se estaba construyendo la fábrica de la luz, situada relativamente cerca de su finca de La Pedrera. En Sax la primera instalación para fabricar luz se instaló en el molino de Secundino Senabre, conocido también como “Molino Vapor”, en 1899. No olvidemos que durante la primavera de 1899 una gran riada había



Vista general de la fábrica de la luz de El Chorrillo (Bazán, 2001).

destruido varios molinos harineros, aguas abajo de la villa de Sax, al tiempo que había arruinado la infraestructura de canales y acequias en todo el cauce, por lo que Vicente Amat tuvo que construir una nueva acequia que le llevara el agua hasta su fábrica en construcción. Firmó un contrato con la Comunidad de Regantes de Sax mediante el cual éste reconstruiría la acequia a cambio de que ésta le diera el agua sobrante para su fábrica de electricidad.

Bernando Herrero en su libro *Historia de Sax*, concretamente en la nota adicional nº 8, escrita en 1908, cita a Vicente Amat como propietario de la fábrica de electricidad y establece un paralelo entre los altos de San Isidro en Madrid y el río Manzanares, con el lugar que ocupa la fábrica de electricidad de Amat “y el sitio por donde actualmente corre el Vinalopó, resaltan entranbos a simple vista las mayores semejanzas, salvo hallarse el cerro de San Isidro a alguna mayor altura, y sentimos no poder dar más detalles por el momento, pues si ignoramos la distancia y declive que media entre el Manzanares y la estación madrileña, tampoco hemos podido averiguar la que existe entre el Vinalopó y la supradicha fábrica”²⁰.

El periodo de la luz eléctrica había comenzado para Elda unos años antes. Fue, concretamente, en 1900, cuando la compañía suministradora “La Eléctrica Eldense” inició su andadura y el servicio dejaba mucho que desear. Tenía su domicilio en Madrid y se instaló entre el río Vinalopó y El Monastil. La situación de

monopolio que ostentaba esta compañía desapareció al crearse otra entidad rival, llamada “Luz Elda Sociedad Anónima”, instalada en El Chorrillo y que estaba en disposición de funcionar en octubre de 1908. Se construyó a partir de la reconversión de un molino hidráulico, ubicado junto a la carretera comarcal. La sociedad estaba presidida por Juan Rico Pérez y actuaba como gerente José J. Amat²¹.

Para contrarrestar la competencia que la nueva sociedad iba a hacerle indudablemente, “La Eléctrica Eldense” repartió unos boletines al vecindario manifestando a sus abonados que “dejaba a elección de los mismos lo que quisieran dar por el servicio del alumbrado”. No sabemos si con esta drástica medida consiguió “La Eléctrica Eldense” hacer desaparecer a la nueva competidora, pero lo cierto es que el servicio eléctrico continuó siendo deficiente y desarrollándose entre las protestas de la población durante muchos años. La situación de competencia fue la que produjo que ambas empresas tuviesen que dejar de funcionar a los pocos años de su inicio, debido a la falta de rentabilidad del negocio²².

La intención de Vicente Amat era que la electricidad generada por la fábrica durante el día abasteciera la fábrica de cemento de Isidro Abad, la fábrica de lonas y tejidos de algodón de Vicente Castelló y una fábrica de cartón propiedad del mismo Amat. La generada por la noche abastecería el consumo de varios pueblos vecinos.

La fábrica de la compañía “Luz Elda” en la actualidad se encuentra en estado de abandono, aunque destacó por la gran envergadura de su sistema de traída de aguas compuesta de una arcada de sillería recorrida superiormente por un canal, por el que se precipitaba el agua sobre las turbinas existentes en un inmueble aledaño.

Según Hipólito Navarro²³ la empresa resultó un estrepitoso fracaso pues cuando estaba todo terminado y a punto, al intentar poner en marcha las turbinas, reventó el canal inundando la fábrica y sus dependencias. Puso pleito a los constructores y se reconstruyó de nuevo, pero por falta de medios económicos, aquella empresa no volvió a resurgir. Aunque Navarro Villaplana apunta que la fábrica de energía eléctrica fue un fracaso, según las *Ordenanzas de la Comunidad de aguas de la ciudad de Elda*, en 1934, todavía estaba en funcionamiento. Resultado de todo ello fue que Vicente Amat, ante el asesoramiento de sus acreedores y los pleitos que había puesto, nombró abogado a Beltrán de Alicante, poniendo a su disposición su finca de El Poblet, al parecer como pago de honorarios y demás liquidaciones. La finca, al final, quedó en poder del abogado y la heredó su hija Trinidad que casó con Plácido Gras Boix, quien fue comprando las casas hasta que las adquirió todas. Éste convirtió El Poblet “en una especie de oasis” con un cuidado esmerado de los jardines y una diversificación de cultivos regados con la compra de agua en abundancia. Así la finca de Vicente Amat pasó en 1909 a Plácido Gras²⁴.

Sin duda, 1909, fue un año desgraciado para Vicente, pues se sentía muy unido a Petrer y a lo largo de su dilatada vida nunca olvidaría sus estancias en La Pedrera. Al menos pudo consolarse con la buena trayectoria que mantenía en su carrera profesional. Así el 1 de abril de 1910 se le reconoce la categoría de magistrado territorial y finalmente el 4 de noviembre de 1917 lo encontramos como secretario de Sala del Tribunal Supremo en Madrid.

Vicente Amat Furió también tuvo relación con la arqueología y estuvo en posesión del hoy desaparecido toro ibérico de El Chorrillo que se encontró al construir su fábrica de electricidad. Esta información la conocemos a través del erudito de Sax Bernardo Herrero Ochoa²⁵ y del militar, arqueólogo y docente Manuel González Simancas²⁶.

El toro de piedra de El Chorrillo, según Bernardo Herrero, apareció en el verano de 1906, en el terreno donde confluyen los límites de Elda, Petrer y Sax. El historiador apunta que pudo ver la luz como consecuencia “de las terribles avenidas de febrero y marzo de 1899”, cuyas inundaciones removieron y transformaron los terrenos. El autor sajeño, siguiendo con la comparación del cerro de San Isidro en Madrid donde aparecen los sílex, “también se encuentra el toro a gran profundidad, en terreno diluvial o sedimentario. No bajará de 8 a 10 metros el grueso de la mole de grava, que hubo que remover hasta llegar al emplazamiento de la fábrica, y hallóse al abrir la zanja dentro del edificio ya terminado, teniendo que profundizar aún como 1 a 2 metros para sacarle. Pero la circunstancia más

peregrina a que acompañó a este descubrimiento, fue un muro de mampostería, que había antes aparecido como a unos 10 metros del sitio donde se encontró el toro, muro que hubo que derribar para las obras, pues cortaba transversalmente de N. a S. el paralelogramo que ocupa el local de la fábrica, quedando no muy lejos de la parte izquierda de la puerta de entrada”.

Por otra parte, González Simancas, en el cuaderno III de su catálogo sobre los monumentos y el arte alicantino escrito entre 1907 y 1908, habla de Sax y dice textualmente: “Don Andrés Valdés Alpañés, el señor que me facilitó las comunicaciones. En lugar cercano al que se encontró el toro ibérico que posee el Sr. Amat, existía un molino cuyo edificio, piedras, etc., desaparecieron totalmente en la gran avenida del Binalopó (sic) en el mes de (arriba, día 12) de marzo de 1899, creyéndose que los materiales y piedras fueron a parar al cercano pantano de Elda. Así pudo venir arrastrada la escultura. El terreno de alubión (sic)”. En el cuaderno IV vuelve hablar sobre la escultura del toro ibérico aportando más información: “El toro fue encontrado cuando se excavaba el terreno para los cimientos del edificio para la fábrica de la luz eléctrica de Don Vicente Amat, de Petrel. El obrero Adrián Soria y García, con quien hablé en dicha villa, de donde es vecino, me refirió el hallazgo, diciéndome que apareció a unos 4 metros de profundidad, en un terreno cuya capa superior era de tierra y luego de arena y grava. Está situada la fábrica unos 2 kilómetros al Norte de Santa Bárbara”. González Simancas da las medidas de la escultura y acaba su relato diciendo que era de caliza ordinaria y que se parecía a la del Cerro de los Santos. En la actualidad desconoce el paradero de este toro.

Volviendo a la vida familiar de Vicente Amat, en 1925, el anuncio de la boda de su hijo Francisco con la princesa rumana fue el orgullo y la satisfacción de toda la familia. Vicente y su esposa viajaron con todos sus hijos. Fueron a Rusia, Rumanía y Grecia y, según cuenta en sus memorias inéditas, M^a Paloma Amat, “alquilaron un cocinero, porque era imposible la comida y que



Toro ibérico de El Chorrillo.



Vicente Amat Furió con la toga y distinciones de magistrado.



Placa de piedra que se colocó, en 1927, al rotular la calle que lleva su nombre.

durante 10 días no pudieron bajar del tren (que era de todo lujo) más que para cortos paseos en algún pueblo que el paisaje era de grandes montañas de abetos, chopos y toda clase de árboles apretados unos a los otros. Interminables estepas verdes o rojas... En Rumanía se juntaron con la pareja... fueron a casarse a Grecia (Atenas)... Ella era ortodoxa y se casaron por los dos ritos”.

Unas relaciones sociales, una trayectoria profesional y una vinculación con Petrer que sus vecinos supieron reconocer cuando el 15 de octubre de 1927 se le dedicó una calle, situada en pleno casco antiguo de la población, continuación, tras atravesar la calle Prim, de la que lleva el nombre de Miguel Amat, su primo hermano. Esta calle se llamó con anterioridad de la Misericordia y en ella había, mucho antes de la guerra civil, una pequeña hornacina que custodiaba la imagen de la Virgen de la Misericordia²⁷. Al mismo tiempo que se le puso una calle al que fuera insigne secretario del Tribunal Supremo, se descubrió también otra lápida en homenaje al que fuera maestro en Petrer, Luis Chorro. Con motivo de este acto “el señor Amat hizo un donativo de cien pesetas para que fueran repartidas entre los pobres”²⁸.

Podemos decir, sin temor a equivocarnos, que el magistrado no olvidó nunca Petrer y siempre, de una manera u otra, mantuvo los vínculos con el pueblo y participó de sus acontecimientos más importantes. Prueba es la estrecha relación que mantuvo con su sobrino Enrique Amat Pérez (n. Petrer, 1875), hijo de Enrique Amat Maestre (primo hermano de Vicente Amat Furió), y padre del poeta Enrique Amat Payá, tal como lo demuestra la estrecha correspondencia que mantuvieron. También en 1930, cuando se celebró el tercer centenario de la Virgen del Remedio, escribió y mandó al alcalde Antonio Andreu Cabedo “un relojito de pulsera”, para venderlo en una rifa o subastarlo y así contribuir a los actos que se organizaron con motivo del centenario²⁹.

Cuando estalló la Guerra Civil Vicente Amat vivía en Madrid, en la calle Carbonero y Sol, nº 3. A los pocos días de agosto de 1937 fue detenido por las milicias del Frente Popular llevándolo a un comité de Carabanchel Bajo desde donde lo trasladaron, al hacerse cargo de su avanzada edad, al Tribunal Supremo. De Madrid fue a Valencia, bajo pabellón de Chile, y de allí pasó a Marsella en el Maine protegido por Mr. Ledre, representante británico. De Marsella pasó a San Juan de Luz donde se personó ante el representante de Franco, marqués de Caro, el 13 de octubre de 1937, pasando poco después a residir por un tiempo en Logroño.

“
...el magistrado no olvidó nunca Petrer y siempre, de una manera u otra, mantuvo los vínculos con el pueblo y participó de sus acontecimientos más importantes.
 ”

A su hermana Dolores, durante la Guerra Civil, le incautaron su casa de Petrer y la utilizaron como biblioteca de las Juventudes Socialistas. La mayoría de los libros que se custodiaban en la misma fueron confiscados de domicilios particulares, entre ellos, los del exalcalde Luis Villaplana³⁰. Tras la guerra, vendió la casa a José M^a Bernabé Sarrió, *el Tort*, casado con Remedios Poveda *la Pintà*, que ubicó en la planta baja un almacén de piensos. Un año antes de la muerte de Dolores, concretamente el día 11 de octubre de 1942, se bendijo el sagrario de metal de la iglesia de San Bartolomé -obra del orfebre valenciano Evaristo Santa Fe- que había sido destruido durante la Guerra Civil, y ella “quiso por sus difuntos hacer este donativo”. El acto se solemnizó con una misa cantada a seis voces de Ravanello, en la que tomó parte el Orfeón de Elche³¹. Murió en Valencia el 1 de octubre de 1943 y en sufragio de su alma se celebraron misas gregorianas en el Colegio del Corpus Christi de Valencia y en la iglesia de Santo Tomás. También se oficiaron misas en la iglesia parroquial de Petrer. El matrimonio no tuvo hijos pero sabemos por personas que la conocieron que mantuvo su vinculación con Petrer hasta sus últimos días.

Volviendo a Vicente, tras la contienda civil recobró su cargo de secretario de Sala del Tribunal Supremo hasta que falleció en Madrid el 14 de marzo de 1943³², tan solo unos meses antes que su hermana Dolores. Como se ha escrito en líneas anteriores, tuvo de su matrimonio con Teresa Torres Babi siete hijos: Vicente (1885-1932); Teresa (1889-1971); Jaime (1890-1891); Jacobo (1892-1923); Francisco (1897-1981); María Luisa (1901-1972); y Consuelo (1904-1975). De la descendencia de los hijos de Vicente Amat Furió, tiene trascendencia nacional su bisnieto Joaquim Molins Amat, destacado político de Convergencia i Unió, que ocupó el cargo de portavoz en el Congreso al sustituir a Miguel Roca Junyent.

Con la muerte de Vicente y de Dolores, dos personas íntimamente unidas a Petrer y, sobre todo a La Pedrera, termina una época, marcada por la añoran-

za a su tierra. Su nieta M^a Paloma Amat Gómez del Castillo, *Pina*, recuerda en sus memorias, que cuando su abuelo hablaba de Petrer y de su finca, salían a colación las canciones que cantaban los mozos contra los alcaldes o políticos en general, las de amores y las propias del “terruño”. Gracias a ella conocemos algunos rasgos sobre su carácter y su personalidad. Lo describe en sus memorias como un hombre guapo. Tenía los ojos muy azules, las facciones grandes y expresivas. Era alto, delgado, con una presencia distinguida y varonil. Era un hombre culto e inteligente. Tenía una conversación amena y divertida. Intelectualmente estaba reconocida su valía. *Pina* continua diciendo: “que la tierra tuya sin tener un motivo que se pueda entender “tira y tira” de uno siempre, vivas muchos o pocos años, siempre... aquello que dejaste más o menos forzado al recordarlo te sientes mutilado. Algo te falta. Eso querido por ti estaba allí y... ya no estás tú para verlo y vivirlo”. Así debió de ser el sentimiento de Vicente hacía el pueblo de su padre, Santiago, y de sus antepasados.

Pero la historia de la relación de los descendientes de Vicente Amat Furió con Petrer no acaba aquí. A pesar del tiempo

transcurrido desde que murió, el 17 de abril de 1912 algunos de sus descendientes vinieron para honrar su memoria, conocer el pueblo, los lugares vinculados a los Amat (La Pedrera, su casa, su calle) y a sus familiares lejanos. El alcalde, Pascual Díaz Amat, recibió a siete Amat llegados de Barcelona y Sevilla, quienes querían “reencontrar sus raíces en Petrer”. Su nieto Juan Ramón Calvo Amat, junto a su esposa Ana Andrés, y los hermanos Gloria, Carmen M^a, Santiago y Eulalia Molins Amat, junto a Carmen Roses Amat, todos ellos bisnietos de Vicente, pasaron por las calles que en su día frecuentó su abuelo y conversaron con sus vecinos. También los descendientes del poeta Enrique Amat Payá, su esposa Virginia y sus hijos Juli y Enrique, con quienes comparten parentesco, tuvieron con ellos un emotivo y distendido encuentro.

Agradecimientos: Alicia Cerdá del Archivo de Protocolos Notariales de Monóvar, Emilio Gisbert, Gloria y Santiago Molins Amat, Juan Ramón Calvo Amat, José Luis Torres, José Luis Bazán, Antonio Rocamora, Fernando E. Tendero, Vicente Vázquez, Juan Vera, Javier Tenés y Virginia Vicedo.



La familia Amat Torres durante la celebración de las bodas de oro en su domicilio en la calle Carbonero y Sol de Madrid. Año 1934.



NOTAS:

- ¹ Este trabajo biográfico es parte del estudio que estamos realizando sobre la genealogía del apellido Amat en el que se incluye la dispersión de este apellido desde que se documenta en Onil e Ibi en el siglo XVI y se extiende por Petrer, Elda y buena parte de la geografía nacional en la actualidad.
- ² Santiago (Petrer, 1813?-Valencia, 1894) tuvo los siguientes hermanos y hermanas: Gaspar (1795-1872?), casado con Rosa Tortosa Payá. Miguel Jerónimo (1804-1864), abogado, casado con la petrerense María Dolores Maestre Pérez, y padres del poeta Miguel Amat Maestre. Facundo, casado con Patricia Tortosa Rico. Y María Josefa (1816-;?), viuda en 1860, tenía su domicilio en la calle Constitución nº 2, casó con Gabriel Payá y su hijo Gabriel fue sacerdote.
- ³ Gaspar casó con la alcoyana Josefa Peiró Valls, falleció el 22 de febrero de 1849, recibiendo sepultura en Petrer.
- ⁴ Segura Herrero, G. y Poveda Poveda, C. (1999): *Catálogo del Archivo Condal de Elda*. (7 fol. Cas. Rollo 19, 2 olim leg. 1347/7), p. 163.
- ⁵ Poder ante el notario Jerónimo Amat y Pérez, 31-XII-1843.
- ⁶ Santiago había otorgado en 1843, ante el notario Jerónimo Amat y Pérez un poder a su hermano Facundo “para comprar a su nombre todas las fincas que le pareciesen y tuviese por conveniente”.
- ⁷ El cronista Hipólito Navarro Villaplana en “El Poblet” en *Memoria de la gestión municipal 1979-83*, pp. 27-29, original mecanografiado, apunta una versión distinta sobre el origen de esta finca. Según él, lo que se conoce hoy por El Poblet, en la partida de La Pedrera Baixa, se creó a principios del siglo XIX posiblemente a partir de la vivienda de Jaime Tortosa, bisabuelo de Matías Bernabé Tortosa. Cuando murió Jaime Tortosa, se hicieron varias particiones entre la familia Bernabé, bastante numerosa, muchas de las cuales se fueron vendiendo hasta un total de nueve, lo que vino a constituir, con el tiempo, para el conjunto de aquellas fincas, el sobrenombre de El Poblet.
Jaime Tortosa, posiblemente, fue alcalde de Petrer en 1848. Vivía en la actual calle Julio Tortosa conocida antes como La Iglesia. Fue dueño de El Poblet. Era un labrador inteligente, abuelo de Antonio Gómez

Los Amat, descendientes de Santiago Amat Peiró, padre de Vicente Amat Furió, junto a los descendientes de Miguel Gerónimo Amat Peiró, posando ante el retrato del mismo, durante su visita a Petrer el 17 de abril de este año.

- Tortosa, conde Gómez Tortosa; el joven Antonio lo visitaba en El Poblet y escuchaba en multitud de ocasiones los consejos de este sabio labrador. Por su intervención no pasó el ferrocarril por Petrer, pues era contrario a que el trazado de la línea férrea destruyera sus tierras. No sabemos por qué motivos estuvo encerrado en la cárcel de Petrer y esta detención lo volvió loco.
- Jaime Tortosa aparece en la escritura de 1847 y en la de 1850 como lindante del terreno comprado por Santiago Amat. El padre de Santiago y abuelo de Vicente, Gaspar Amat Reig, lo nombra albacea en su testamento y administrador del mismo por lo que había amistad y confianza entre ambos.
- ⁸ Salvador Aubán Pérez aparece en el Amillaramiento de 1900 entre los hacendados forasteros, con tierras en La Pedrera, en el Pantano y en la Hoya de la Noguera. (AMP: Amillaramiento 1900, 46/3, apunte 454).
 - ⁹ Nuestro agradecimiento a Daniel Esteve Poveda por la donación de este libro a la Biblioteca Pública Municipal “Poeta Paco Mollá”.
 - ¹⁰ A través de la bibliografía siempre se ha apuntado que fueron primero Plácido Gras Boix, yerno del abogado Beltrán y, después, su hijo el abogado y actual propietario Heliodoro Gras Beltrán los que diseñaron y desarrollaron primorosa-

mente la finca. Desde estas líneas reivindicamos este mérito también para el primer propietario, Vicente Amat Furió, ya que como se puede apreciar en las fotografías, correspondientes a finales del siglo XIX, éstas ya muestran la magnificencia de la construcción y de los jardines.

- ¹¹ Información de Isabelita Brotons, hija de Isabel Cervera Mora, natural de Parcent, cocinera, junto a Teresa, de Dolores Amat.
- ¹² Entre la Relación de los montes que el Ayuntamiento declaró poseer en 28 de julio y en 21 de agosto de 1880 aparece El Poblet con 96 hectáreas, y en la Relación de los montes de 15 de mayo de 1887 (Ayuntamiento y Estado) vuelve a figurar. El *Monte Poblet* y *Molino* salieron a subasta por 620 ptas. el 11 de agosto de 1892. Subasta que no pudo tener efecto por falta de licitadores, por lo que se convocó una nueva subasta el 5 de octubre del mismo año con un 25% de rebaja en la tasación. Finalmente fue rematada por 600 ptas. por Gabriel Poveda Poveda, quien la revendió en 1896 a Matías Bernabé Payá. (ASINS VELIS, S. (2009): *El paisaje aterrazado: Diálogo entre el hombre y el medio en Petrer (Alicante)*, Universitat de València, Research Centre on Traditional and Local Knowledge, Ipogera (Italia).
- ¹³ Información de Magdalena Rico Verdú, bisnieta de Matías Bernabé.
- ¹⁴ Luisa Amat Torres (1901-1972) casó en 1929 con José Antonio Ardanza Angulo.
- ¹⁵ Consuelo Amat Torres (1904-1976) casó con Ramón Calvo García del Moral (1905-1980), tuvieron por hijo a Juan Ramón, ingeniero naval.
- ¹⁶ NAVARRO DÍAZ, P.: *Historia de la prensa en Petrer*, en prensa.
- ¹⁷ Traducción de las siglas M.T.A. que corresponden a Miguel Tato Amat, director y redactor del mencionado semanario eldense.
- ¹⁸ Sobre esta fábrica de la luz estamos realizando un trabajo mucho más exhaustivo en el que daremos a conocer todos los detalles de esta singular instalación industrial. Agradecemos a Juan Ramón Calvo Amat, nieto de Vicente Amat, la deferencia de poner a nuestra disposición toda la documentación referida a esta fábrica.
- ¹⁹ Archivo Municipal de Sax (AMS), caja 307, nº 41. Agradecemos a Vicente Vázquez Hernández, archivero-bibliotecario municipal y cronista de Sax, su inestimable colaboración en este trabajo.
- ²⁰ HERRERO OCHOA, B. (2005): *Historia de Sax*, Sax, Asociación de Estudios Sajeños, Amigos de la Historia, p. 220.
- ²¹ Posiblemente fuera familia de Vicente Amat Furió. A José J. Amat lo cita como gerente en 1908, José Luis Bazán (2001), a quien le agradecemos haber puesto a nuestra disposición la magnífica colección de fotografías de la fábrica "Luz Elda S.A.". José Joaquín Amat González fue alcalde de Elda desde el 1 de enero de 1904 hasta el 1 de julio de 1909. Era miembro del Partido Conservador.
- ²² NAVARRO PASTOR, A. (1981): *Historia de Elda*, Alicante, Confederación Española de Cajas de Ahorros, tomo 2, pp. 43-44; BAZÁN LÓPEZ, J. L. (2001): "Luz Elda Sociedad Anónima," *Revista Fiestas mayores* pp. 30-34, Cofradía de los Santos Patronos; BUSQUIER CORBÍ, J. D. (2005): "La electricidad en el marco del Vinalopó: las fábricas de luz" en *El patrimoni històric comarcal, II Congrés d'Estudis del Vinalopó*, Petrer, Centre d'Estudis Locals del Vinalopó, pp. 243-260, y PALAU ESCARBAJAL, T. y GISBERT PÉREZ, E. (2007): "Elda, arquitecturas junto al río Vinalopó" en *Arquitectures tradicionals de l'aigua a les Valls del Vinalopó*, Petrer, Centre d'Estudis Locals del Vinalopó, pp. 38-39.
- ²³ NAVARRO VILLAPLANA, H. (1979-1983): "EL Poblet" *op. cit.* p. 28. Más información sobre El Poblet en VALERO ESCANDELL, J.R (2004): *El territorio de la derrota*, Petrer, Centre d'Estudis Locals del Vinalopó y NAVARRO POVEDA, B. (2009): "Un patrimonio a conservar", *Diario Información*, 4 de enero.
- ²⁴ AMP: Amillaramiento 1900, 46/3, apunte 434. En ese mismo apunte, entre los hacendados forasteros, figura Vicente Amat Furió con posesión de tierras en La Pedrera que lindan con el camino real, Gabriel Sarrió, camino de Salinas, tierras de la testamentaria, vía férrea y barranco. En las tierras se cultiva viña y cereales.
- ²⁵ HERRERO OCHOA, B., *Historia... op. cit.* p. 212-221.
- ²⁶ GONZÁLEZ SIMANCAS, M. (2010): *Catálogo Monumental y Artístico de la provincia de Alicante (1907-1908)*, Alicante, Instituto Alicantino de Cultura Juan Gil-Albert, edición facsímil, p. 188 y pp. 241-242.
- ²⁷ RICO NAVARRO, M^a C. (2002): *Las calles de Petrer*, Petrer, Ayuntamiento, Caja de Crédito, Universidad de Alicante.
- ²⁸ *La Voz de Levante*, 16 de octubre de 1927, en NAVARRO DÍAZ, P.: *Historia de la prensa en Petrer*, en prensa. Conservamos una fotografía de la lápida que se colocó en 1927, gracias a Gloria Molins Amat, bisnieta de Vicente Amat a quien debemos parte de las imágenes y de la información que ofrecemos en esta biografía. La lápida todavía está colocada en dicha calle.
- ²⁹ Agradecemos a José Luis Torres Andreu el habernos facilitado las cartas de Vicente Amat dirigidas a su abuelo, el alcalde Antonio Andreu, al que Amat trata de "querido y antiguo amigo".
- ³⁰ RICO NAVARRO, M^a C. (2005): *La lectura en Petrer: La Biblioteca Pública Municipal 1964-2004, 40 años de vida*, Petrer, Ayuntamiento.
- ³¹ RICO NAVARRO, M^a C. (2000): *Apuntes para la historia de Petrer: vida y obra del presbítero Conrado Poveda*, Petrer, Ayuntamiento, Caja de Crédito, Universidad de Alicante.
- ³² La esquila se publicó en el ABC del 16 de marzo de 1943 y en la misma figuran sus hijos Teresa, Francisco (ausente), María Luisa y Consuelo. Hijos políticos, Eulalia Gómez del Castillo, José Antonio Ardanza y Ramón Calvo García del Moral.



Reencuentro con el alcalde de Petrer, también familia por descender de Gaspar Amat Peiró.

Una descripción de la expulsión de los moriscos

La carta del obispo de Orihuela a Felipe III

Miguel Ángel Guill Ortega

M^a Carmen Rico Navarro
Cronista oficial de la villa de Petrer

El 9 de octubre de 1609, en plena expulsión de los moriscos, cuyo decreto lo había firmado en Valencia el virrey marqués de Caracena el 22 de septiembre, el obispo de Orihuela fray Andrés Balaguer escribió una carta al rey, remitida al Consejo de Aragón, en la que denunciaba y describía la polémica actuación de los nobles con sus vasallos moriscos; en concreto del marqués de Elche y, sobre todo, del conde de Elda¹.

En la misiva, que constituye un auténtico alegato contra la normativa que permitía quedarse seis casas de moriscos por cada cien, se describe lo que ocurrió en el puerto de Alicante durante el embarque de los moriscos del condado de Elda y nos da unos detalles muy valiosos para saber lo que sucedió en Petrer. La carta fue remitida unos días después, el 22 de octubre, por el Consejo de Aragón al virrey de Valencia y al arzobispo de Valencia, el patriarca San Juan de Ribera, uno de los más firmes defensores ante el rey de la expulsión, para consultar lo que les “pareciere”. La disposición que permitía quedarse al 6% de los moriscos sería revocada poco tiempo después.

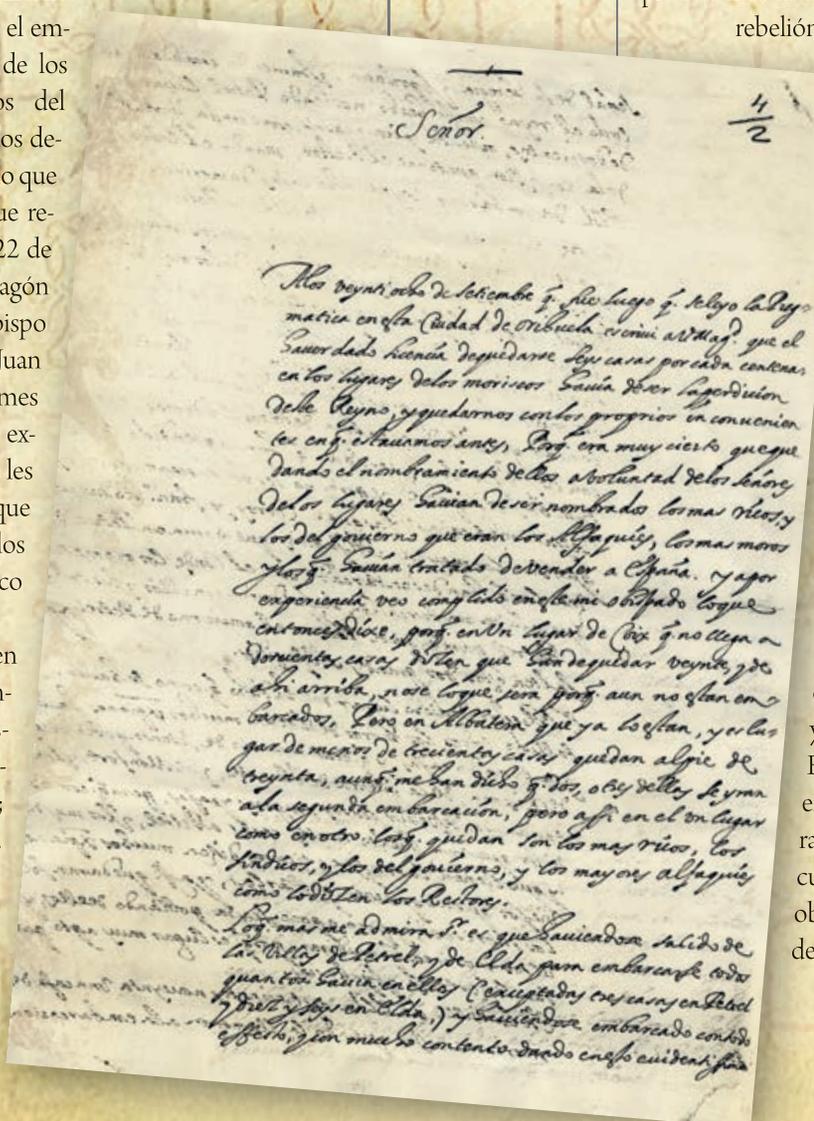
Hubo tres embarques en el puerto de Alicante. El primero, el 6 de octubre, con moriscos de Elche, Crevillente, Albaterra, Novelda, Petrer y Elda; más de ocho mil personas. Un segundo entre los días 22 al 24 de ese mismo mes, con moriscos procedentes de la

Carta al obispo de Orihuela al rey, Orihuela 9 de octubre de 1609. ACA: Consejo de Aragón, leg. 607.

ciudad de Orihuela, Redován, Benilloba, Aspe, Muro, Cocentaina y alrededores. El mal tiempo hizo que la tercera y última travesía, con moriscos mayormente procedentes de las zonas limítrofes de la

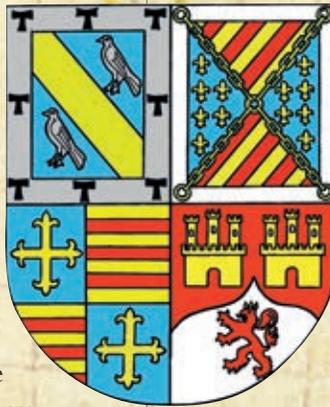
rebelión de la Muela de Cortes se retrasara. A finales de noviembre la escuadra pudo desembarcar en las costas africanas a los últimos moriscos procedentes del puerto de Alicante².

En la introducción de la carta pueblo de Petrer aparecen los motivos expuestos por Felipe III para expulsar a los moriscos, así como el papel que tuvo el conde de Elda en la salida de las comunidades de Elda y Petrer³. El II conde de Elda, Antonio Coloma, en ese momento general de las galeras de la escuadra de Portugal, se vio obligado a ser el ejecutor de esa orden que tanto le



perjudicaba en sus intereses económicos con sus propios vasallos moriscos. En concreto en sus cuatro galeras embarcaron, en el primer viaje, 284 hombres, 292 mujeres, 143 muchachos, 121 muchachas y 120 lactantes. El mal tiempo hizo refugiarse a las galeras del conde en Cartagena, pero tras mejorar llegaron a la bahía de Orán el día 11 donde fueron desembarcados los moriscos de Elda y Petrer en el presidio español de Mazalquivir junto con el resto de moriscos del primer embarque de Alicante y del puerto de Valencia⁴.

Este primer desembarco, al ser el primero y más organizado, fue afortunado, pues el conde de Aguilar, gobernador de Orán y Mazalquivir, había mantenido conversaciones con el rey de Tremecén para que acogiera a contingentes de moriscos. Esto fue aprovechado por el marqués de Santa Cruz, que capitaneó la salida de los moriscos desde el puerto de Dénia, y por el conde de Elda que consiguieron que los moriscos del primer embarque fueran acogidos en esa ciudad norteafricana aprovechando la inicial buena organización del primer desembarco. Según el cronista Damián Fonseca llegó a la ciudad un caballero musulmán de ese reino con soldados y caballos y gran cantidad de camellos propiedad de un judío para transportar a los moriscos. Partieron a la ciudad norteafricana ocho moriscos que comprobaron que no se trataba de ningún engaño. Tras ello marcharon todos los moriscos con la caravana enviada por el rey de Tremecén. Fueron además acompañados por la caballería de costa española de Orán durante “*unas pocas millas*”. Concretamente el conde de Elda fue señalado por este cronista por acompañar y proteger a sus vasallos: “... *los de Elda* [Elda y Petrer], y *Novelda se salvaron con lo que llevaban, porque los acompañó el Conde su señor, como hicieron otros Barones, hasta dexarlos libres de los Alaraves* [tribus norteafricanas], y *metidos en el termino de Mostagan* [Mostaganem], y *Tremecén* [Tlemecén], tierras del Turco”⁶. Los moriscos de Elda y Petrer fueron unos afortunados pues, a causa del mal tiempo, los siguientes desembarcos se hicieron de manera precipitada, lo que produjo que Orán y Mazalquivir se desbordasen ante la masa de moriscos llegados. Gran parte de éstos se vieron obligados a salir de ese término, siendo muchos de ellos presos, robados o asesinados por las tribus beduinas.



Escudo de Antonio Coloma, II conde de Elda.

La expulsión de los moriscos. Dibujo de Vicente Carducho, 1627. Museo del Prado.



En ese contexto, concretamente en el primer embarque en las galeras del conde de Elda del 6 de octubre de 1609, se centra la carta del obispo de Orihuela fray Andrés de Balaguer. En ella, informado por los clérigos de las parroquias, denuncia la actitud de los nobles que intentan evitar la salida de sus vasallos moriscos. Sobre todo describe y denuncia la actitud de Antonio Coloma, que se extralimitó en sus atribuciones y trató de evitar que salieran parte de los moriscos de Elda y Petrer, sobre todo los más ricos. Algo que consiguió en un primer momento. Concretamente en el caso de Petrer, con sus moriscos ya embarcados y habiendo quedado sólo tres familias en la villa, el conde hizo bajar de las embarcaciones a veintiocho familias de Petrer; los más ricos. En el caso de Elda, donde quedaron inicialmente dieciséis familias, el conde hizo desembarcar a diecisiete. El señor feudal se comprometió a acompañarles personalmente a todos de regreso a sus respectivos pueblos cuando regresara de las costas norteafricanas. Aunque la carta evidencia que éstos volvieron a sus pueblos antes de que el conde regresara del primer embarque. En realidad las ocupaciones a las que estuvo sometido Antonio Coloma durante los embarcos y desembarcos sólo le permitieron acercarse en una ocasión a su señorío, cuando aprovechando el mal tiempo reinante y la demora que esto produjo en los preparativos del tercer viaje, se desplazó de Alicante a Elda, desde cuyo castillo escribió un informe al rey el 5 de noviembre⁷. Luego regresó al puerto alicantino para continuar con el tercer y último embarque.

La actitud del conde de Elda se entiende si analizamos su vida en su contexto. Antonio Coloma, era segundo hijo del poeta renacentista y I conde de Elda Juan Coloma (Elda c.1523 - Elda, 9-X-1586). Nació en Valladolid en 1555 y pasó su infancia en el castillo-palacio de Elda donde fue educado; siempre fue considerado un noble valenciano. Como segundón se dedicó a seguir la carrera militar en las galeras, participando en Lepanto y en las campañas de Juan de Austria. La muerte de su hermano mayor en 1581 le hizo heredero del título al que





LOS ENBARCADOS
EN ALICANTE. ASISTI
ENDO. DON. BALTHIAZAR
MERCADER. FVERON.
OVARENTACINMIL.
YOCHO. CIENTOS
47800.

Salida de los moriscos del valle del Vinalopó por el puerto de Alicante. (Pere Oromig-Francisco Peralta, 1612-1613).

accedió tras el fallecimiento de su padre en 1585. Tras la bonanza económica del anterior gobierno paterno, Antonio Coloma, tuvo que hacer frente a la fuerte crisis económica que azotó la monarquía hispánica a finales del siglo XVI. Fue virrey de Cerdeña desde 1594 a 1604. A su regreso fue nombrado general de la escuadra de galeras de Portugal, y llegó a mandar de manera interina la de España. Será en ese momento de su vida cuando tendrá que ejecutar la drástica expulsión de los moriscos. Con un único señorío en donde el 80% de la población eran moriscos, la norma que obligó a los nobles a hacer frente a los censales (deudas) contraídas por sus vasallos moriscos tras la expulsión, junto con el fuerte endeudamiento al que estaba sujeto por la crisis económica, supuso la quiebra de la casa condal. Cuando en 1611 regresó al señorío para firmar las cartas pueblas con los nuevos repobladores cristianos, la gran carga de censales con-

traída por la población morisca dejó al II conde en situación de bancarrota técnica. Por ello, en 1612, el condado de Elda (Elda, Petrer y Salinas) fue intervenido por la corona para hacer frente a los acreedores del conde. En 1615 fue ascendido a general de las galeras de Sicilia. Ostentando ese cargo falleció en Palermo en agosto de 1619. Pero antes redactó un escueto testamento donde dejaba patente su insolvencia económica. En el también pedía que sus restos mortales fuesen trasladados y enterrados en el convento de Elda: *"para enterrarme con mis antecesores"*⁸.

Entre los moriscos petrerenses a los que el conde convenció para desembarcar estaba Joan Panchut, adinerado mercader de uvas pasas y, sin lugar a dudas, uno de los moriscos más ricos y emblemáticos de la comunidad, tenía tres hijos casados y tres hijas. En 1609 tenía 60 años, sabía leer y escribir árabe. Era un morisco rico y su hacienda estaba valorada en 4.000 ducados⁹;



una cantidad muy considerable si tenemos en cuenta que el conde de Elda cobraba lo mismo como sueldo ordinario de general de las galeras de Portugal. Este morisco había conseguido su fortuna gracias al comercio de la pasa, dejando constancia documental de sus transacciones económicas en Yecla, que era la ciudad intermediaria entre las tierras del Vinalopó y los mercados castellanos. Los protocolos notariales nos hablan de la importancia del cultivo de la viña y de su posterior elaboración en uva pasa –utilizando los “*sequers de la vila*”–, así como los canales de distribución comercial¹⁰. El cultivo de la pasa era una tradición de pervivencia árabe, que mantuvieron los moriscos. En los informes del cabildo de Orihuela está considerado como sospechoso de ser uno de los alfaquíes de la aljama de Petrer¹¹.

El primer párrafo de la misiva confirma lo que apunta Martínez Valls, que transcribe e interpreta la carta que envía el rey Fe-



“

**...en Petrer
había muy
pocos cris-
tianos viejos,
y por ello la
mayoría de
los cargos
públicos los
ocupaban
los moris-
cos...**

”

lipe II al arzobispo de Valencia, obispos de Segorbe y Tortosa y cabildo de la iglesia de Orihuela en 1587, en la que aparecen como destacados alfaquíes de Petrer Joan Lopo, síndico de la aljama, Joan Panchut y Francisco Duçalem¹². Por otra parte sabemos que Joan Panchut ocupaba el cargo de “fabriquer” de la iglesia y en 1605 fue él quien presentó las cuentas de la misma al obispo de Orihuela en su visita pastoral¹³. Puede parecer que exista una contradicción por parte del obispo que tacha a Panchut de alfaquí y, paradójicamente, es él quien se encargaba de llevar la administración de los bienes y rentas de la iglesia, pero hemos de tener en cuenta que en Petrer había muy pocos cristianos viejos, y por ello la mayoría de los cargos públicos los ocupaban los moriscos, al tiempo y, principalmente, que los cristianos nuevos aunque vivían plenamente aferrados a la tradición musulmana, aparentemente estaban integrados en la vida de las villas cristianas. Francisco Duçalem y Pasqual Corroy, que formaba parte de los consejeros de la corporación de Petrer serán, junto con Panchut, los tres destacados moriscos a los que el conde convenció y permitió que regresaran inicialmente a Petrer. Las dificultades para el obispo se agudizan porque quedan “*los mayores moros*”, con lo cual el problema continúa. Por otra parte, los intentos del conde por evitar la marcha de sus vasallos moriscos refleja que los nobles señores de éstos, y en particular el conde de Elda, no pensaban que la orden de expulsión fuera tan drástica.

Es evidente que toda esta información fue transmitida por los rectores al obispo. El mismo cura de Elda, casi con toda seguridad el confidente del obispo, que acompañó a sus feligreses moriscos al puerto de Alicante se quedó perplejo al ver venir por el camino a numerosos moriscos petrerenses y eldenses. En la carta, el obispo de Orihuela apunta que el regreso de estas familias propició la negativa de ocupar Petrer por parte de los impacientes sustitutos repobladores cristianos que los primeros días de octubre ya estaban allí, un total de setenta provenientes de Xixona, de la huerta de Alicante y de Monfort. Un mes después, el obispo reincidía en la misma denuncia en una nueva carta informando que en Pe-

Desembarco de los moriscos en el puerto de Orán, 1613. (Vicent Mestre, 1613. Colección Bancaja).



Detalle de moriscos llegando al puerto de Alicante.

trer había “como cien casas de nuevos pobladores cristianos viejos”, de los cuales sesenta “estaban de asiento”¹⁴. Hemos de tener en cuenta que no fue hasta el 19 de agosto de 1611 cuando se acordaron los capítulos de la carta de población, y estas familias cristianas habían llegado dos años antes de que se dictara la carta puebla¹⁵.

Sin embargo, parece ser que los moriscos no tenían mucho interés por quedarse en su tierra, pues la estancia en minoría en sus poblaciones no auguraba un futuro muy halagüeño. Además, en un primer momento, debieron ver las costas del Magreb como “la tierra prometida”, alejados del yugo cristiano y rodeados de sus correligionarios, aunque la realidad con la que se encontraron fue bien distinta. En la carta que transcribimos a continuación llama la atención la indignación del obispo al ver como los moriscos del condado de Elda marchaban al puerto de Alicante alegres y felices: “con tanto regocijo y contento como si fueran a bodas”. Es evidente que la represión y ganas de venganza del obispo fray Andrés Balaguer se ve coartada ante la actitud alegre de los moriscos. Pero esto cambió cuando les llegaron noticias a los moriscos que todavía no habían embarcado de las dificultades logísticas del desembarco, los abusos cometidos hacia ellos, y la no tan buena acogida por parte de todos sus correligionarios del otro lado del Mediterráneo. Afortunadamente, como hemos mencionado antes, los moriscos de nuestro condado se libraron de estas desgraciadas circunstancias.

De las tres familias que se citan en la carta conocemos también detalles a través de los listados de población de Petrer. En este sentido sabemos que por lo que respecta a las familias moriscas hay algunas que no están muy representadas hasta 1513 o ni tan siquiera aparecen en ellos, sin embargo algunas de las que no figuran en los mismos adquirieron gran protagonismo desde el listado de 1563. Es el caso, entre algunas otras, de los Corroy, Duçalem y, sobre todo, los Panchut. Esto parece indicar que, por un lado, se consolidan algunas familias y, por otro, que debió de haber una corriente de inmigrantes de otras zonas de población musulmana hacia Petrer. La participación de las familias petrerenses en los cargos públicos desde 1583 es algo peculiar, pues al margen de estar representados linajes arraigados en la villa desde hacia varios siglos, como los Lopo, se incorporan con fuerza los que al parecer sólo llevaban dos o tres

generaciones en la localidad, sobre todo los Panchut y los Corroy. En este sentido, estas tres familias ocuparon cargos públicos muy importantes en la villa morisca de Petrer. Joan Panchut aparece como consejero en el listado de 1583 y como justicia en el listado de 1607, figurando su hijo, Joan Panchut menor, como su lugarteniente. Pasqual Corroy aparece en los listados de 1603 y 1608 como consejero, y por lo que respecta a Francisco Abduçalem, fue consejero en 1603 y 1608, y jurado en 1607¹⁶. Joan Lopo, que también está entre los sospechosos de ser alfaquíes, según la carta de 1587 ya citada, aparece en los listados de 1583 como consejero. No está en los listados estudiados, ni aparece tampoco entre los moriscos destacados que fueron desembarcados, o al menos la carta no lo cita como importante, a Alonso Alayson que sí figuraba en la carta de 1587 con una edad de 58 años, casado, ciego desde hacía dieciocho años y con una hacienda de poco valor.

Parece ser que las presiones del obispo y otros antimoriscos, junto con la firme decisión de la monarquía de llevar a cabo la expulsión, hizo que la excepción que permitía quedarse al 6% fuera anulada el 6 de enero de 1610. Por ello, los moriscos de Elda y Petrer que el conde hizo descender de sus galeras fueron probablemente parte del grupo de 1.050 moriscos que a bordo de embarcaciones privadas abandonaron las costas valencianas o salieron con el conde en el segundo o tercer viaje; en total 117.464 personas fueron expulsadas del antiguo reino de Valencia¹⁷. La población morisca que quedó en España tras la expulsión fue mínima. En el caso del condado de Elda, cinco niños moriscos fueron dejados a familias de Orihuela. Sin embargo, en Elda quedaron dos niños varones de 8 y 14 años de edad procedentes de Relleu y Vall de Laguard, y en Petrer una niña de siete años procedente de este último territorio. Es evidente, por la procedencia de estos niños, que debieron ser botín de guerra de la revuelta morisca de la sierra de Laguard¹⁸.

La historiografía sobre los moriscos ha puesto de manifiesto que la documentación oficial de la época revela cómo a los moriscos se les consideró siempre un peligro, ya que suponían una “quinta columna”, que desde sus reductos peninsulares secundaban la presión otomana en el Mediterráneo. Unos contactos que las últimas investigaciones han puesto también al descubierto en los moriscos del condado de Elda¹⁹.

En definitiva, la carta supone una foto fija del momento de la expulsión. Donde se puede apreciar la actitud de la nobleza y las circunstancias del primer embarque de los moriscos en el puerto de Alicante y la situación de las villas de la gobernación de Orihuela. Pero, sobre todo, tiene una gran importancia para las poblaciones de Elda y, en mayor medida, Petrer, pues se centra en lo sucedido en estas villas y en la actitud de su señor. En ella se cita incluso a los inmigrantes cristianos, venidos a Petrer desde pueblos vecinos, que ya estaban intentando repoblarla. Por todo ello consideramos que es de gran interés la publicación íntegra de este documento.

Carta del obispo de Orihuela fray Andrés de Balaguer a su majestad y remitida al Consejo de Aragón el 9 de octubre de 1609²⁰.

Señor

A los veyntiocho de se[p]tiembre q[ue] fue luego q[ue] se leyo la Pragmatica en esta ciudad de Orihuela escriví a V[uestra] Mag[estad] que el haver dado licencia de quedarse seys casas por cada centenar en los lugares de moriscos havia de ser la perdicion deste Reyno, y quedarnos con los propios inconvenientes en q[ue] estavamos antes, porque era muy cierto que quedando el nombramiento dellos a voluntad de los señores de los lugares habvan de ser nombrados los mas ricos, los de gobierno que eran los Alfaquíes, los mas moros y los q[ue] havian tratado de vender a España. Y por experiencia veo cumplido en este mi obispado lo que entonces dixé, porq[ue] en un lugar de Coix [Cox] q[ue] no llega a doscientas casas dicen que san de quedar veynte, y de ahí arriba. No se lo que será por q[ue] aun no estan embarcados, pero en Albaterra que ya lo estan, y es lugar de menos de trescientas casas quedan al pie de treynta, aun[que] me han dicho q[ue] dos, o tres dellos se yran a la segunda embarcacion, pero assi en el un lugar como en otro los q[ue] quedan son los mas ricos, los síndicos, y los del gobierno, y los mayores alfaquies como lo dizen los Rectores.

Lo q[ue] mas me admira s[eñor] es que havindose salido de las villas de Petrel y de Elda para embarcarse todos quantos havia en ellas (exceptuadas tres casas en Petrel y diez y seys en Elda) y havindose embarcado con todo efecto, y con mucho contento dando en esto evidētissima // señal de su heregia, y apostasia, y haviendo escandalizado todo el reyno con este hecho no siendo Petrel lugar de mas de doscientas, ochenta y cinco casas, como consta por el libro de la confession que tiene el Rector, mando el conde de Elda desembarcar veyntiocho casas de moriscos que con las tres casas que no havian salido de Petrel quedavan en aquel lugar treynta y una casas con sus mugeres, y hijos, de los quales las veynticinco son de los mas ricos de Petrel, y de la Aljama que en efecto es todo el ajunta[miento], siendo los deste lugar los más finos moros que havia en este ob[is]pado, y entre ellos queda Joan Panchut hombre muy rico y de grande cabeça, el qual a sido siempre tenido por alcadi, y cabeça de todos los demas; este queda con tres hijos suyos casados q[ue] han aprendido las costumbres de su padre; y por q[ue] no desembarcaron con [e]stas veyntiocho casas Pasqual Corroy y Francisco Abduçalem que son los mayores Alfaquies que havia en Petrel, dizen los q[ue] han desembarcado que el conde los prometio que a la desembarcacion se quedaria con ellos y los traeria a Petrel p[ara] q[ue] quede entero el gobierno de Petrel, y no falten estos dos grandes Alfaquíes.

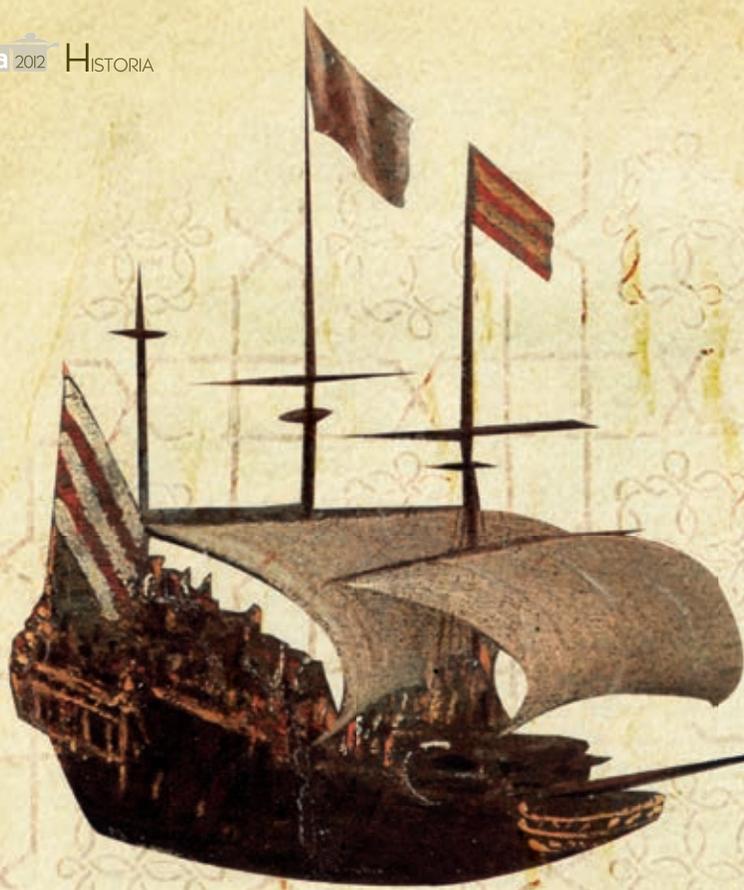
El Rector de dicho lugar me ha dicho q[ue] como se havian salido todos los moros de Petrel muchos xpianos [cristianos] havian ya tomado casas, y q[ue] eran numero de setenta pobladores de Xixona, de la guerta de Alicante, y de Monfort, y tratavan ya de venir con sus mugeres y casas, pero q[ue] como han visto que han buuelto tantas casas a Petrel, y los mas ricos y que tienen las mejores tierras, dizen muchos xpianos [cristianos] viejos que no quieren poblarlas, y assi quedaron solos los moriscos, y poco a poco se yva poblando dellos, y de otros moriscos q[ue] acudian, porq[ue] es lugar muy apto para sus libertades y apostasias.

En la villa de Elda ay trescientas noventa una casa[s] de moriscos, delos quando los llamaron a la embarcacion // se quedaron diez y seys, todos los demas se fueron a embarcar con tanto regocijo y contento como si fueran a bodas, que lo eran para ellos, y se embarcaron con todo efecto, y después de embarcados assi mesmo el conde mando desembarcar diez y siete casas que con las diez y seis que havian quedado son treynta y seis casas, y diciéndole uno de los q[ue] estava pr[ese]ntes en la galera, mire V[uest]ra S[eñoría] que son mucho numero de casas, respondió en Albaterra q[ue] es lugar mas pequeño quedan mas de quareynta, bien pueden quedar estas en Elda, q[ue] su M[agestad] nos hara m[er]ced a todos-.

Todo esto señor [lo] se de los Rectores de cada uno de los lugares de los moriscos, y el Rector de Elda se hallo en la embarcacion y los vio a todos embarcados, y después que estuvo en su casa quando pensava que estarian en alta mar vio venir muchos carros cargados de moriscos sus feligreses y de Petrel. He acordado de dar razon de todo esto que hasta oy ha passado en mi Obispado, porque si en los demas pasa lo propio, i su M[agestad] no se firme de mandar poner remedio en ello pensara que este reyno esta limpio de semejante gente y quedaran muchas mas casas de las que V[uestra] M[agestad] da licen[ci]a q[ue] por ventura seria mas del servicio de Dios y de V[uestra] M[agestad] que no quedase ninguna, porq[ue] quedando los mayores moros, como quedan, y teniendo ellos el propio gobierno quedan los propios inconvenientes q[ue] antes.

Otrosi advierto a V[uestra] M[agestad] y le certifico q[ue] todas las casas de los moriscos que se quedasen contra su voluntad dellos por la fuerza que les han hecho los señores, y las pocas q[ue] quedavan, se disponian ya para la segunda embarcacion viendo q[ue] en Elda, Petrel, el Arraval de Elche, Crevillente, Novelda no quedavan ningunas casas, pero después que san visto q[ue] los señores han hecho bolver estas casas por fuerça, que lo propio ha hecho el duque de Maqueda en el Arraval de Elche y Crevillente, aun q[ue] no me consta que exceden en el numero // de la pragmática, ya parece q[ue] se van aquietando, y temo q[ue] algunos no se hagan a[l] monte pues veen que quedan tantas casas, y acabadas las embarcaciones buelvan a venir a sus lugares, y lo propio haran los q[ue] se han passado a los reynos de Castilla y de Murcia, q[ue] dizen son muchos, y es cierto q[ue] los recibiran en sus lugares, y no repugnaran los señores dellos, y quando esto no sea vendran a vivir a estos lugares, moriscos de otras partes, o los granadinos que a todos los tengo por sospechosos, y no se habran escusado con esta expulsion, las blasfemias y heregias que V[uestra] Mag[estad] desea extinguir deste Reyno, quedando en el tan grande numero de casas de Moriscos. Hara V[uestra] Mag[estad] lo que fuere de Su Real Servicio, que esse sera del de Dios, y lo q[ue] convendra para el bien de los Reynos. Q[ue] d[e] dios a V[uestra] Mag[estad] y le de muy largos y felices años de vida. En Orihuela a los 9 de Octubre [de] 1609.

Fray Andres Obispo de Orihuela



NOTAS:

- ¹ Archivo de la Corona de Aragón (ACA): Consejo de Aragón, leg. 607. Carta del obispo de Orihuela al rey, 9 de octubre de 1609, en la que denuncia y describe la actuación del conde de Elda durante el embarque de los moriscos. Respecto a la relación del obispo Fray Andrés Balaguer (1551-1626) con Petrer, fue él quien expidió el decreto, el 28 de junio de 1614, en el que elevaba y declaraba fiesta el día de San Bonifacio Mártir.
- ² LAPEIRE, Henri (1986): *Geografía de la España morisca*, Diputación Provincial de Valencia, pp 69-76.
- ³ PÉREZ MEDINA, Tomás y RICO NAVARRO, M^a Carmen (1999): "La carta pobla de Petrer del 1611. Una còpia del segle XVIII", *Revista del Vinalopó* nº 1, pp. 159-170. PÉREZ MEDINA, Tomás (2011): "Senyoria i camperolat a la Carta de Poblament de Petrer de 1611", *Revista del Vinalopó* nº 14, pp. 29-52.
- ⁴ LAPEIRE, Henri, *Geografía...* op. cit., p. 69.
- ⁵ FONSECA, Damián (1612): "Ivsta expvlision de los moriscos de España: con la instrvccion, apostasia, y traycion dellos y respuesta á las dudas que se ofrecieron acerca desta materia". Editado por Iacomio Mascardo, Roma 1612, p. 277.
- ⁶ *Ibid.*, p. 346.
- ⁷ Archivo General de Simancas (AGS): Estado, leg. 214, el conde de Elda a su majestad el Rey, Elda 5-XI-1609, "Relacion de los cristianos nuevos que en primero de noviembre se embarcaron en las galeras de Portugal..." en LAPEIRE, Henri, *Geografía...* op. cit., p. 76.
- ⁸ Una breve biografía de Antonio Coloma en GUILL ORTEGA, Miguel Ángel (2011): "¿Quién trajo a los santos patronos? Breve biografía de Antonio Coloma, II conde de Elda (c. 1555-1618)", *Fiestas Mayores*, Elda, Mayordomía de los Santos Patronos, pp. 112-115.
- ⁹ MARTÍNEZ VALLS, Joaquín (1986): "Los alfaquíes del obispado de Orihuela en 1587", *Sharq Al-Andalus* nº 3, pp. 95-101.
- ¹⁰ GONZÁLEZ HERNÁNDEZ, Miguel Ángel (2001): "Economía morisca: la uva de pasa en Petrer (1587)", *Festa*, Petrer, pp. 20-25.

¹¹ MARTÍNEZ VALLS, Joaquín, *Los alfaquíes...* op. cit., pp. 95-101.

¹² En el informe que mandó el arzobispo de Valencia a Felipe II en 1587 se le describe como de 53 años, sabía leer y escribir árabe, casado con dos hijas y cuatro hijas, estaba considerado como sospechoso de ser uno de los alfaquíes de Petrer. Tenía una buena posición económica con una hacienda valorada en mil quinientos ducados y era consejero de la villa de Petrer en 1608 (MARTÍNEZ VALLS, 1986 y ASINS VELIS, Sabina y RICO NAVARRO, M^a Carmen (2009): "La población morisca del condado de Elda" en *La comunidad morisca en el valle del Vinalopó*, III Congreso de Estudios del Vinalopó, Petrer, Centro de Estudios Locales del Vinalopó, pp. 57-111.

¹³ NAVARRO POVEDA, Concepción (2009): "La comunidad morisca de Petrer y su expulsión en el año 1609", *Festa*, pp. 62-75.

¹⁴ MUÑOZ LORENTE, Gerardo (2010): *La expulsión de los moriscos en la provincia de Alicante*, San Vicente, Club Universitario, pp. 220-221.

¹⁵ MIRA-PERCEVAL VERDÚ y RICO NAVARRO, M^a Carmen (2011): "Petrer 1611: Los apellidos de los nuevos pobladores", *Festa*, pp. 124-133.

¹⁶ ASINS VELIS, Sabina y RICO NAVARRO, M^a Carmen, *La población morisca...* op. cit., pp. 57-111.

¹⁷ LAPEIRE, Henri, *Geografía...* op. cit., p. 87.

¹⁸ BLASCO MARTINEZ, Rosa María (1989): "Los moriscos que permanecieron en el obispado de Orihuela después de 1609", *Sharq Al-Andalus* nº 6, pp. 129-147.

¹⁹ GUILL ORTEGA, Miguel Ángel (2009): "Quinta columna berberisca en el Vinalopó; La carta de Azmet Vermeluz a sus hermanos de la villa de Elda (1541)" en *La comunidad morisca en el valle del Vinalopó*, III Congreso de Estudios del Vinalopó, Petrer, Centro de Estudios Locales del Vinalopó, pp. 113-124.

²⁰ Carta del obispo de Orihuela al rey; Orihuela 9 de octubre de 1609. Archivo de la Corona de Aragón. Consejo de Aragón, leg. 607. La carta ha sido comentada por Halperín Donghi, Tulio (2008): *Un conflicto nacional: moriscos y cristianos viejos en Valencia*, Valencia, p. 183.



BALTHAZAR
MERCADER.

El comisario real de la embarcación Don Baltasar Mercader, vestido con el hábito de caballero de Santiago. Se halla rodeado por dos alabarderos y por varios moriscos y moriscas en actitud de acatamiento.

La historia cautiva:

Los moriscos de Villarrubia de los Ojos

Francisco Máñez Iniesta

Fueron los moriscos los protagonistas de la historia de una minoría asimilada e integrada en la vida local en todas sus facetas durante los siglos XV al XVIII, ocasionando incluso el sacrificio de la pérdida de su lengua árabe, para dar testimonio de futuro junto a los cristianos, que también apostaron por la continuidad de vida en común, confraternizando y luchando, junto a ellos, en contra de los decretos reales que ordenaban lo contrario a una convivencia pacífica entre moriscos y cristianos y por ende a una riqueza multicultural de la comarca.

Ocurrió en las tierras mágicas donde se enseñoreó el caballero don Quijote de la Mancha, junto a las estribaciones de los montes de Toledo, en el pueblo de Villarrubia de los Ojos, municipio cercano a Ciudad Real. Esta localidad, a inicios del siglo XVII, va a vivir una experiencia poco usual entre sus habitantes cristianos y moriscos, tremendamente humana y hermosa, cuando se recibió la orden de expulsión dictada por Felipe III en 1609, orden que recibieron todas las poblaciones con residentes moriscos. Felipe III marcó un precedente de lo que se conocería en el siglo XX como limpieza étnica, cifrando el historiador francés Henri Lapeyre el número de moriscos expulsados en unos doscientos sesenta y cinco mil, cifra luego aumentada por Antonio Domínguez Ortiz y Bernard Vincent hasta alrededor de los trescientos mil.

Casi un siglo después, en 1702, el historiador inglés Michel Geddes resumió los efectos: "Esta gran pérdida de gente, acaciando sobre un país que estaba lejos de ser sobrepoblado antes (...) y al que además de los expulsados le quedaban pocos habitantes que eran industrioses o habilidosos en manufacturas

provechosas, fue un golpe tan fatal para España, que hasta hoy día no se ha recuperado de él ni es probable que lo haga jamás". Al expulsar al sector industrial de la población, con este acto de fanatismo, España había añadido un elemento más a los muchos que la condenaron a un declive irreversible.

El bando de expulsión de los moriscos del Campo de Calatrava fue promulgado el 22 de marzo de 1611, algo totalmente esperado y no deseado por las gentes del pueblo. Fue muy duro aceptar

la decisión que afectaba a los moriscos, gente que llevaba siglos viviendo en paz con sus vecinos, que se había asimilado enteramente a las estructuras socioeco-



Lienzo de los campos de viñedos con Villarrubia de los Ojos, al fondo.

nómicas y culturales de la región. No solo los moriscos creyeron que estarían exentos de esta medida, pues también pensaron lo mismo los cabales cristianos viejos y sus dirigentes, empezando por el conde de Salinas, don Diego de Silva y Mendoza, y sus oficiales en Villarrubia.

A partir del mismo momento en que se promulgó el bando, los cristianos de Villarrubia, liderados desde la sombra por el mismo conde de Salinas y abiertamente por sus oficiales en la villa, como el gobernador Gabriel Zurita, el contador Antonio Laso y el mayordomo Bartolomé de la Vega, obstaculizaron la orden real con tanto éxito que hubo tres intentos de expulsión (y no uno como estaba previsto): en el verano de 1611, en mayo de 1612 y en junio de 1613.

Los moriscos manchegos de Villarrubia, asentados en esta localidad probablemente desde el siglo XIII, habían comulgado poco a poco con la imperante cultura castellano-cristiana, que los arrodilló ante la fe católica en 1502 por medio de una conversión forzosa. Más tarde, nos dice Trevor J. Dadson: “todos los vecinos de esta villa que de moros nos tornamos cristianos sin falta alguna y con muy buena voluntad fuimos a recibir el santo bautismo”. Los dirigentes moriscos de las Cinco Villas del Campo de Calatrava (Almagro, Daimiel, Aldea del Rey, Bolaños y Villarrubia), convencidos de que aquella opción les garantizaría sus vidas y propiedades, “se presentaron ante los Reyes Católicos en Talavera para pedir un privilegio real que les garantizara sus derechos y privilegios; es decir, garantías de poder vivir a partir de aquel momento en paz y de ser tratados y considerados como los demás cristianos. Este privilegio real fue refrendado sucesivamente por la reina Juana I (1514), por Felipe II (1577) y por Felipe IV (1626)”. Así pues, en el siglo XVI, Villarrubia pasó de ser encomienda de la Orden de Calatrava, a ser lugar de señorío perteneciente a los condes de Salinas y Ribadeo.

Según el profesor Trevor: “lejos de no ser asimilados, los moriscos –un 40% de la población– estaban integrados. Lejos de pertenecer a las categorías sociales más bajas, se incluían entre miembros de las clases profesionales que desarrollaban un papel importante en la vida urbana”. Los moriscos se habían integrado en todos los ámbitos de la vida diaria de su comunidad, llegando a ocupar puestos importantes del ayuntamiento, tales como los de regidor, alcalde, alguacil, depositario, carcelero y maestro de niños. Durante dos décadas al menos (las de 1590 y 1600), controlaron la justicia local mediante sus cargos de alcaldes ordinarios, alguaciles y carceleros. Al mismo tiempo, dominaban la vida económica de la villa a través del arrendamiento de las rentas y diezmos del conde de Salinas y su control del depósito de grano.

Cuando las expulsiones habían terminado oficialmente, en febrero de 1614, la mayor parte de los moriscos de Villarrubia se encontraban en la villa, a salvo ya de más deportaciones. Poco a poco, los que se encontraban escondidos o expulsados fueron volviendo; así que, a finales de esta década, casi todos los moriscos de Villarrubia habían retornado a sus casas, propiedades y ocupaciones. Un aspecto de esta vuelta que ha pasado casi desapercibido fue la manera en que los moriscos utilizaron los tribunales para recuperar sus casas, terrenos y demás bienes que habían sido vendidos en tiempos de la expulsión precisamente

para costearla. Durante las décadas de 1620 y 1630, cuando se sentían más seguros y ya no sujetos a más expulsiones y vejaciones, los moriscos, entre quienes había bastantes abogados y licenciados, apelaron ante los tribunales locales y nacionales (por ejemplo, ante la Real Chancillería de Granada) para que les devolvieran todos sus bienes anteriormente confiscados. “En todos los juicios que he examinado, ganaron y recuperaron todas sus posesiones”.

Hay momentos, concluye Trevor J. Dadson, en que “mientras se desenvuelve el drama, Villarrubia parece una versión mixta de Fuenteovejuna. Las consecuencias de ello se hicieron notar en el momento de la expulsión. Los moriscos no solo resistieron utilizando todas las medidas a su disposición, sino que la comunidad en su totalidad vino a apoyarlos. Con el conde de Salinas, empleando toda su influencia política y habilidad para impedir la expulsión de sus vasallos, fue bloqueado un intento tras otro de limpiar Villarrubia y, en cierto modo, fueron muchos los expulsados que volvieron a sus casas, a una comunidad que estaba lista y dispuesta a reincorporarlos”. Este hecho indica que cierta mayoría de la población no vio con buenos ojos el proceso de expulsión, salvo los que miserablemente se aprovecharon personalmente de ella.

Reflexiones desde la actualidad. Ahora en que la hostilidad y el odio raciales vuelven a aflorar en el mundo, la honrosa excepción de Villarrubia puede devolvernos cierta esperanza a los humanos. Esta historia de J. Dadson significó, según sus propias palabras, “una lenta pero segura vuelta a la normalidad para los moriscos de Villarrubia en el resto del siglo XVII, proceso roto solamente por ciertas embestidas de la Inquisición y de algunos cristianos viejos que no se habían dado cuenta de los nuevos tiempos que corrían. Pero, hacia mediados del siglo, se vislumbraba el fin del trayecto y los moriscos se pudieron creer finalmente, y para siempre jamás, aceptados y asimilados por sus vecinos, terminando a principios del siglo XVIII, cuando ya no hay distinciones visibles ni notables entre los dos grupos humanos de la localidad. Las acciones de los villarrubieros, tanto cristianos viejos como cristianos nuevos, durante y después de la expulsión, merecen los más encendidos elogios, como también el ambiente de coexistencia y convivencia apacibles que supieron crear aun dentro de unas condiciones más que negativas”. Cada vez que las autoridades expulsaban a los moriscos de Villarrubia, éstos volvían desde Francia (Bayona y San Juan de Luz), o bien desde Cartagena y el Norte de África. Cada vez que regresaban a Villarrubia eran recibidos, recogidos y ayudados por los demás vecinos que, a menudo, los escondieron en sus casas o en la sierra cercana, adonde les llevaban comida y ropa.



Ante estas acciones peligrosas, ¿cabría pensar que muchos de los señores que ocultaron a los moriscos para que no fueran expulsados sólo pretendían seguir manteniendo una mano de obra muy barata? Posiblemente, pero fue toda la comarca de Villarrubia la que se arriesgó a sufrir las penas gravísimas que la corona imponía a aquellos que escondiesen o ayudasen a éstos, sufriendo los mismos castigos que se les imponían si no acataban el edicto de expulsión. Al mismo tiempo, el arzobispo de Ribera proponía esclavizarlos por siempre en galeras o recluirllos en las minas de las Indias (Lea, 1990), a la vez que fray Bleda probó que era lícito matarlos a todos o retenerlos en esclavitud el resto de sus vidas (Lea, 1990). Ayudarles en aquellos momentos era arriesgar la vida y los bienes de cuantos lo hiciesen. Realmente fueron heroicas las acciones de aquellos cristianos manchegos que no comulgaban con las altas jerarquías cristianas unidas al poder establecido.

Antecedentes a este tipo de enfrentamientos con el poder los vemos ya en el siglo XIII cuando “el rey Jaime I procuraba que en sus reinos hubiese comunidades de mudéjares, en donde abundaban agricultores infatigables, aportando sus cualidades en la industria, la ciencia y el arte. Sus médicos eran tan brillantes como los judíos. Muchos solían abandonar sus reinos para dirigirse a los reinos de Jaime I, el cual sabía que donde estaban ellos había prosperidad económica, y nunca dejaban de pagar sus tributos reales. Y porque además no hay suficientes pobladores para ocupar las tierras que se incorporan a los reinos cristianos, porque decían que este rey cumplía su palabra y respetaba sus acuerdos con ellos” (Villacañas, 2003).

En contraposición con la conquista de Mallorca, donde Jaime I practicó el aniquilamiento total del enemigo, ignorando que la cultura de los musulmanes era pieza clave de su prosperidad, riqueza y conocimientos científicos en todos los órdenes. Más tarde, en plena madurez, quiso contar con ellos, tenerlos en sus reinos, esquivando los anatemas con los que el papa Inocencio IV amenazaba con mandar a los infiernos a los cristianos que no obedecían (Lea, 1990).

El orbe cristiano de Europa clama de ira contra España al hacer oídos sordos a las disposiciones papales. “En Concilio de Vienne del año 1312, se aprobó un Canon contra los privilegios de que disfrutaban los judíos y los moros en España. A partir de ese Concilio se acentuó el espíritu tolerante que beneficiaba a toda la sociedad, cargando contra judíos y moros. Y se puso el punto final al pernicioso hábito de estos infieles de asistir a las celebraciones religiosas en los templos cristianos y de los cristianos de participar en sus bodas y ceremonias.” Los moriscos habían sido súbditos reales, pero el fanatismo, al obsecarse en hacerlos cristianos, los había convertido en los más peligrosos de los enemigos interiores” (Lea, 1990). El santo y arzobispo de Granada, Hernando de Talavera, también en contradicción con



Edicto de la expulsión de los moriscos.



los edictos papales, decía de los moriscos que “ellos deberían de abrazar nuestra fe y nosotros sus costumbres”.

La polémica, a pesar de estas evidencias de tolerancia, que ya se manifiestan desde Alfonso VI, complaciéndose en permitir a los moros practicar libremente su religión en sus dominios y que se jactaba del sobrenombre de “emperador de los dos cultos”, nunca se cerró, puesto que, a pesar del cambio de actitud actual sobre aquel genocidio, se sostiene que judíos, moros y cristianos no vivieron aquí en una existencia estable y que se convivió en breves periodos. Ante esta serie de dudas las respuestas se agrandan cuando trascienden las investigaciones de los historiadores que se desprenden de las crónicas de la época y de los monumentos que se quedaron hablándole al mundo. José Manuel García Marín es una de las voces poéticas con mayor pasión humana por al-Ándalus. Su palabra carismática es la nueva voz conmovida por aquel sueño de al-Ándalus: “la Alhambra, la Giralda, la Mezquita de Córdoba no se pudieron construir en tiempos de guerra, porque no hay ni tiempo ni deseo de hacerlas. Cuando se vive en paz florece la poesía, las artes y las ciencias. La iniciativa era de parte musulmana que mandaba e imponía criterios. Eso no impidió que Maimónides o Ibn Gabirol, judíos, pudieran desarrollar su filosofía y fueran admirados por los musulmanes. La Alhambra es un homenaje a la trascendencia de las tres religiones místicas de al-Ándalus aunque la iniciativa partió de los nazaríes. Éramos nosotros mismos los que fuimos musulmanes y judíos.

Es mucho más barato convivir en paz que a bofetadas. Jamás ha habido una





guerra por motivos religiosos, sino por poderes o ambiciones. Lo ocurrido fue una salvajada. Los granadinos del siglo XIII eran de pura cepa y la conquista fue más de ideas. Las de los árabes penetraron aquí y fueron abrazadas por los habitantes de Hispania. Tardaron mucho en hacerse musulmanes. Una reconquista, de haberla, tendría que ser la consecuencia de una conquista anterior. Se hizo por razones de estrategia para dominar un territorio enorme y riquísimo. Hemos cambiado muy poco. El Islam que aquí se vivió era más suave.”

Tras cuatro largos siglos de silencio se ha desvelado la verdadera historia de esta comarca manchega que produjo una gran lección de humanidad. De ésta podríamos obtener la enseñanza de que otra crónica era posible, la que nos hubiese gustado a muchos españoles. Para ello, se tuvo que olvidar que eran siervos y reconocerlos como seres humanos capaces de emprender acciones para invalidar, de hecho, los decretos que ordenaban la expulsión. Las condiciones para una vida de progreso -guiadas por políticos consecuentes- se dieron por la suma de valores entre las dos culturas de musulmanes y cristianos. Aquella acción ayudó a la estabilidad social y económica de la comarca, evitando la despoblación y el abandono de tierras que en otras zonas significó un estado calamitoso difícil de remontar hasta siglos más tarde.

La defensa a ultranza por parte de las autoridades comarcales fue visible y se mantuvo en contra de las instituciones monárquicas y religiosas en el gran escenario histórico de una España que remaba en dirección contraria. Los descendientes de los moriscos del Campo de Calatrava pueden sentirse orgullosos de sus antepasados. En contra de muchas doctas opiniones, como la de Marañón que negó la convivencia con ellos (Marañón, 2004), se demostró que fue posible vivir en paz, a pesar de las diferencias de raza y etnia, como en la actualidad ocurre, por ejemplo, en Francia, y sus problemas, no ya tanto interraciales, sino de marginación. Pese a ello, siempre serán posibles las sociedades libres y plurales donde todos los seres humanos tengan cabida.

EPÍLOGO

Si bien es verdad que la vida es la escuela de la humanidad y que los hombres avanzan tras el análisis de sus errores, no siempre suele ser así. El escritor García Marín en sus reflexiones



acaba de decirnos que “jamás ha habido una guerra por motivos religiosos, sino por poderes o ambiciones y lo que ocurrió en aquella historia fue una salvajada”. Es cierto que entre cristianos y musulmanes se producen acercamientos de sus líderes ante la prensa, las cámaras ... pero esta comunión apenas avanza en la sociedad y tendrá que avanzar porque Europa necesita de la emigración para mantener su sostenimiento demográfico y ellos, los vecinos más próximos, necesitan respirar los vientos de libertad y adaptarse a las democracias para sentirse libres y con futuro. La primavera árabe fue el primer paso realizado en esa dirección. El cambio de las estructuras que han mantenido las sociedades occidentales afectará en su renovación a un acercamiento con diferentes culturas que, de hecho, ya cohabitan entre nosotros en toda Europa.

Fue una excelente noticia, el día 8 de octubre del año 2008, que un sacerdote católico y una dirigente musulmana protagonizaran en Valencia un hecho religioso sin precedentes: la lectura conjunta de la Biblia en una mezquita, más exactamente en el Centro Cultural Islámico de Valencia (CCIV). Habría que remontarse varios siglos atrás, a épocas de convivencia de las tres grandes religiones monoteístas, para establecer comparaciones. Y la experiencia ha sido positiva porque, entre otras cosas, este tipo de actos sirven para conocerse mejor y respetarse. Y con esta pregunta concluimos: si judíos, cristianos y musulmanes son hijos del Sagrado Libro, ¿cuándo será normal este ecumenismo en iglesias cristianas o sinagogas?

BIBLIOGRAFÍA

- DADSON, Trevor J. *Los moriscos de Villarrubia de los Ojos*. Madrid, Iberoamericana-Vervuert, 2007.
- “Los moriscos de Villarrubia de los Ojos”. *Revista de Historia*, 2007.
- “Los moriscos de Villarrubia de los Ojos”. *Revista CLIO*.
- MÁÑEZ INIESTA, Francisco. “Corruptos, clérigos y villanos”. *Petret, Festa*, 1993.
- VILLACANAS, José Luis. *Jaime I el Conquistador*. Madrid, Espasa Calpe, 2003.
- GARCÍA MARÍN, José Manuel. “Al-Ándalus - Mokhtar Ben Salen”.
- LEA, Henry Charles. *Los moriscos españoles. Su conversión y expulsión*. Alicante, Instituto de Cultura Juan Gil-Albert, 1990.
- MARAÑÓN, Gregorio. *Expulsión y diáspora de los moriscos españoles*. Madrid, Taurus, 2004.

Los baños árabes o el hamman de Petrer: la actitud señorial frente a la cultura morisca

Miguel Ángel Guill Ortega

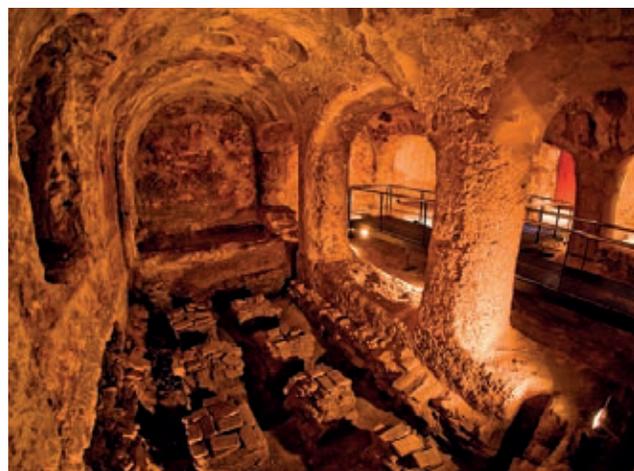
...cada semana se van al baño a lavar, porque piensan que así se limpian sus pecados, como con el mismo engaño también se bañan los Turcos.

Octavio Sapiencia¹

Por desgracia la falta de documentación anterior al siglo XVI conservada en el Archivo Municipal de Petrer hace difícil el estudio de la comunidad humana, en este caso morisca, que vivía en la villa antes de su expulsión y su posterior repoblación por familias cristianas. Para ello debemos buscar información en otros archivos estatales como Simancas, Corona de Aragón, Archivo Histórico Nacional², etc. o en los archivos históricos de otras localidades vecinas que mantuvieron correspondencia y contacto con la localidad de Petrer. Una de estas poblaciones es la ciudad de Elda, con la que Petrer compartió, a parte de su vecindad, la pertenencia al mismo señorío nobiliario, y por ello un abundante cruce de documentación y correspondencia.

Afortunadamente Elda si conserva documentación del siglo XVI³. Concretamente en el denominado *Libro viejo* se encuentra un documento sin fechar, pero que podemos datar aproximadamente de la década de los años 60 de dicho siglo, que corresponde a una carta de justicia y jurados de la villa de Petrer enviada a su señor, Juan Pérez Calvillo de Coloma, más conocido como Juan Coloma, futuro I Conde de Elda. En él tratan varios temas concernientes a la población. Son ocho hojas en castellano, cuatro con la misiva de las autoridades de Petrer y cuatro con la respuesta del señor⁴. El documento es muy interesante pues en él se encuentra la única referencia documental a los baños árabes de Petrer que hasta la fecha se ha localizado, junto a la también única, por el momento, referencia a una posición señorial ante un elemento de la cultura musulmana en el señorío. En la misiva se hablan de otras cuestiones relativas a la villa: temas agrícolas e impuestos, pero nos centraremos en la primera cuestión por lo novedoso del tema.

La existencia de unos baños árabes en Petrer ha sido una hipótesis planteada por todos los estudiosos del tema en base a ser una comunidad íntegramente musulmana y la importancia



Baños árabes en Elche.

que ésta daba a lavarse como símbolo de limpieza en sus ritos. Serán los profesores M^a Jesús Rubiera y Mikel de Epalza quienes den una interesante hipótesis sobre su emplazamiento. Estos autores lo sitúan en el lugar donde se encontró en 1975 el mosaico tardo-romano. Esta conclusión se obtuvo porque el mosaico tiene el mismo dibujo que unas yeserías

árabes localizadas en el yacimiento arqueológico de la partida rural de Puça. Este paralelismo hizo pensar a los dos investigadores que el yesero musulmán autor de estas decoraciones conocía el mosaico, que por lo tanto debía estar en un lugar público; muy probablemente en los baños (Epalza y Rubiera, 1984). Pese a que es una hipótesis y no se han encontrado hasta la fecha restos arqueológicos, la transcripción del documento custodiado en el Archivo Histórico Municipal de Elda nos confirma la existencia de éstos, pues en la primera súplica se dice lo siguiente:

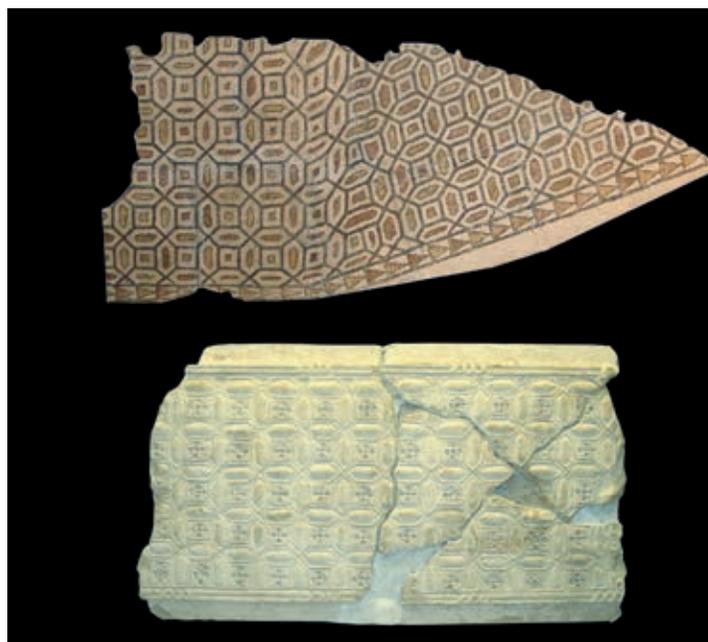
Primeramente suplica[n] a V[uestra] S[eñoría] les haga merced de mandar que les debuelban una caldera que solía estar en el baño, la cual es de la villa propiamente, y quiere[n]la para que la otra villa se aproveche della. Y en abersela así tomado le han hecho mucho perjuicio en quitalles contra su voluntad aquello que es propio suyo.

Como leemos los baños de Petrer tenían una caldera, lo que nos indica que era un baño con agua caliente para la típica estructura de sala fría, caliente y templada de un hammam o baño árabe (Epalza, 1989). Muy probablemente de herencia romana pues la aparición de restos del hipocaustum plantean la hipótesis de que el mosaico era el tepidarium de unas termas de la villa "Petreria", que fueron posteriormente aprovechadas por los musulmanes y que estaban en funcionamiento en el siglo XVI y cuyo mosaico todavía pudo ver a mediados del siglo XVIII el clérigo y cronista de la diócesis de Orihuela José Montesinos⁵. El ejemplo más cercano conservado en el Vinalopó de baños árabes lo encontramos en Elche, que datan del siglo XII y están situados en la actualidad dentro del convento de las Clarisas, y que no era el único que tenía esta ciudad en la época. Otra cuestión interesante del documento es la mención que hace a *la otra villa* que obviamente es Elda y que les ha quitado la caldera, como se verá, con permiso del señor. ¿Para qué querían los eldenses la caldera de los baños de Petrer? La respuesta parece más que probable. Elda también tenía unos baños y, tal vez, ante una rotura o mal funcionamiento de su caldera se apropiaron de la de Petrer. Una localidad, la eldense, con población cristiana pero de mayoría musulmana y en la que sí existe constancia documental de la existencia de baños, al menos en el medievo⁶. Pero no deja de ser interesante que sigan en funcionamiento en pleno siglo XVI.

Pero si es importante la constatación de la existencia de estos baños, no lo es menos la respuesta de Juan Coloma a este ruego del justicia y jurados de la villa de Petrer:

Primero, [en] quanto al primer capitulo que pide[n] se les restituya la caldera del baño: dice que se holgará mucho en complacerles, pero en tener baño ay el inconveniente que se les ha dicho. Y por lo que toca a provecho dellos no es su voluntad que alla baño. Y en quanto a lo que toca a dalles la caldera que su S[eñoría] la a dado, y puesto que a ellos les puede saqar poco provecho de cosa que tan poco vale, les ruega tengan por bien lo que se izo en darla, y que si no le quieren hacer este servicio que vean lo que vale y su S[eñoría] la pagará.

En la respuesta del señor feudal se aprecia una actitud ambigua con una costumbre que se consideraba propia de la cultura musulmana. Por un lado les comunica que existe un inconveniente el cual ya se les ha advertido pero que, por desgracia no menciona, pues da por hecho que la villa de Petrer ya lo sabe.



Mosaico y yesería.

Pero es muy probable que se tratase de cuestiones morales, religiosas y médicas, que fueron con las que se justificó durante la segunda mitad del siglo XVI que no se usaran los baños, y que en realidad coincide con el comienzo de la persecución de las costumbres moriscas, sobre todo en el reino de Granada, pues en 1567, tras convocar un concilio, se publicó una pragmática en la que, entre otras cosas, se prohibía el uso de los baños (Ruiz, 1992). Aunque esto no afectó al reino de Valencia. De hecho los llamados Baños del Almirante⁷ en Valencia capital fueron construidos en el siglo XIV y utilizados hasta el siglo XX. Pero pese a ello la sociedad cristiana de mediados del siglo XVI asoció el uso de baños y lavarse a un hecho sospechoso y por lo tanto no bien visto socialmente. Además ya no son en el condado de Elda una regalía señorial⁸, cosa que sí lo eran los baños de Elda en 1488⁹. Lo que nos da a entender que a mediados del siglo XVI eran vistos por el señor como algo negativo y se permiten, así parece, como algo marginal. Debieron ser los repobladores cristianos de Petrer los que acabaron con ellos, pese a que tras la expulsión morisca y la no estigmatización de los baños por la cuestión religiosa, la sociedad cristiana vuela a la costumbre de bañarse, aunque no en baños públicos, pese a que sigan existiendo de manera minoritaria en algunos lugares como los ya mencionados del Almirante. Además en el texto Juan Coloma deja claro que a él, como buen señor cristiano, no le gusta que haya baño. Y es que a mediados del XVI se decía que los baños eran algo que los señores no debían utilizar, porque, entre otras cosas, a esta élite social que tenía limpieza y pureza de sangre no les hacía falta bañarse ya que el baño también tenía un valor simbólico.

Pero, tras señalar todo esto, el mensaje que transmite Juan Coloma cambia radicalmente. Y, tras advertir que la orden de dar la caldera al otro pueblo, que obviamente es Elda, la ha dado él, y que es algo de poco valor, con intención clara de excusar tan arbitraria decisión, les dice que él pagará personalmente la caldera. Parece lógico que la villa de Petrer quería la caldera para reponerla y usarla y es evidente que si Juan Coloma se hubiera

+
 In my ffls señor



los Justicia y Jurados De su villa de penel por si y en nombre de toda la villa vos pide
 besan las manos a v. s. y en las cosas que le suplican porca en ellas lo que
 mas fuere serdub que son cas si gemmes.

primera mme suplican a v. s. nos les haga merced de mandar que
 les bueban una caldera que so ha cotar en el bano la qual es de labio
 propia mme y quiere la para que la oha villa sea proveida de ella
 y en aver se la asi tomad les an seis o mms por suizio en quintales con
 tra su do lymrad a que ello que es suyo propio

Asi mesmo suplican a v. s. sea serdub de mandar que nos nos quiebre
 el usso y costumbre que nos ane pasados y nos otros a venid y tiemp
 en pagar dos dineros por cabeza de reb ganado asi de lo viejo como
 de lo nuevo por que de pocos años desta parte nos an seis o porca el
 rezo de blado por que nos quecian de zmar de diez vno / que es
 nose gize en toda la valle. no seria justo como parecer que nos ota
 seamos mas agrabiados que los otros nos convezinos /

3
 Asi mesmo suplicamos a v. s. mande pagar nos. las pensiones de
 censal de ffuce y de la labor la qual pagamos mms vs años a
 y la señora dona cat nos exocun y molesto por las mismas
 pagas que a v. s. hizimos y ovimos de roznar a pagar ohs por
 si nos o traboz y en lo de censal de la labor nos otros pagamos
 a v. s. el principal que es cingty libras pensand que no porca
 nos mas pensiones de vendia pagar nos y mereze de es censal
 aviendo la villa gustad / ya v. s. de la ffuce que tenemos en
 pedra est a v. s. suplicamos comande y pveer en de agrabiados
 de esto

Primera pagina del documento y detalle de la firma de Juan Coloma en el documento.

opuesto de manera radical a los baños árabes, que eran vistos en esos momentos como una costumbre musulmana, no la habría dado al otro pueblo o no pagaría la caldera a sus vasallos de Petrer. Por lo tanto parece un ejemplo claro de la actitud protectora o favorecedora de la nobleza respecto a la comunidad morisca. Una actitud que explica que sea en los señoríos feudales donde se concentre la mayor parte de esta población. Además en el caso del Medio Vinalopó ésta se congregó en núcleos importantes como Elda, Monóvar y Novelda y en el caso de Petrer es un auténtico “gueto” morisco. Este apoyo del estamento nobiliario explica que en el costero marquesado de Elche existiera una importante comunidad morisca, cuando desde la monarquía se intentó evitar, por motivos de seguridad, que esta población estuviera en la franja costera mediterránea para evitar los contactos con los corsarios berberiscos. La población morisca del Vinalopó poco tiene que ver con los pequeños asentamientos rurales donde comúnmente se ha asociado esta población.

Volviendo al condado de Elda, esta actitud señorial explica el importante flujo migratorio de población morisca a Petrer durante el siglo XVI (Asins y Rico, 2009). O que en 1597 el estamento religioso se escandalizara cuando en la ermita de San Antón de Elda, que también estaba bajo la advocación de Santa Catalina mártir, se veían: *algunas reliquias de la maldita secta de Mahoma* (Vilar, 1997-1998). O que existiera durante la mitad del siglo XVI en Elda una dinastía de barberos que durante generaciones practicaba la circuncisión (Halperin, 1980). O que en 1599, tras una junta secreta, los moriscos de Elda y Petrer tomaron la resolución que sus mujeres volvieran a vestir la vestimenta morisca (Boronat, 1901). Pero, sobre todo queda evidenciado, en 1587 cuando el cabildo de Orihuela escribiera un informe a Felipe II donde le daba cuenta de los moriscos que eran considerados alfaquíes en la gobernación y entre los que había varios eldenses y petrerenses y donde se advertía que en ambas poblaciones muchos de sus habitantes sabían leer y escribir árabe (Martínez, 1986). Esta situación hizo que se crearan unas bolsas de población morisca muy importantes en el reino de Valencia difícilmente convertibles al cristianismo pese a las campañas proselitistas y evangelizadoras llevadas a cabo por el estamento religioso.

Esta sintonía creada entre señor feudal y vasallos moriscos explica la poca actividad inquisitorial en el señorío de Elda y la baja presencia de bandolerismo morisco en la zona (Catalá y Urzainqui, 2009). Por todo esto no extraña que en el Archivo Condal eldense se encuentre un informe, también del siglo XVI, explicando por qué no conviene que se expulse a los moriscos. Este apoyo de la nobleza queda muy bien resumido en una frase extraída de una carta fechada el 16 de octubre de 1572 y que escribían los estamentos del reino al virrey de Valencia: *V[uestra] E[xcelencia] sepa y entienda lo que importa su población y residencia [morisca], sin ella no ay reyno como a la verdad es* (Belchí, 2006).

Otra cuestión sería explicar el porqué de esta actitud protectora de la nobleza valenciana con los moriscos. Haría falta un estudio profundo; pero casi con toda seguridad los motivos debieron ser económicos. Pero también, y no menos importante, porque la población morisca tenía su capacidad de movimiento

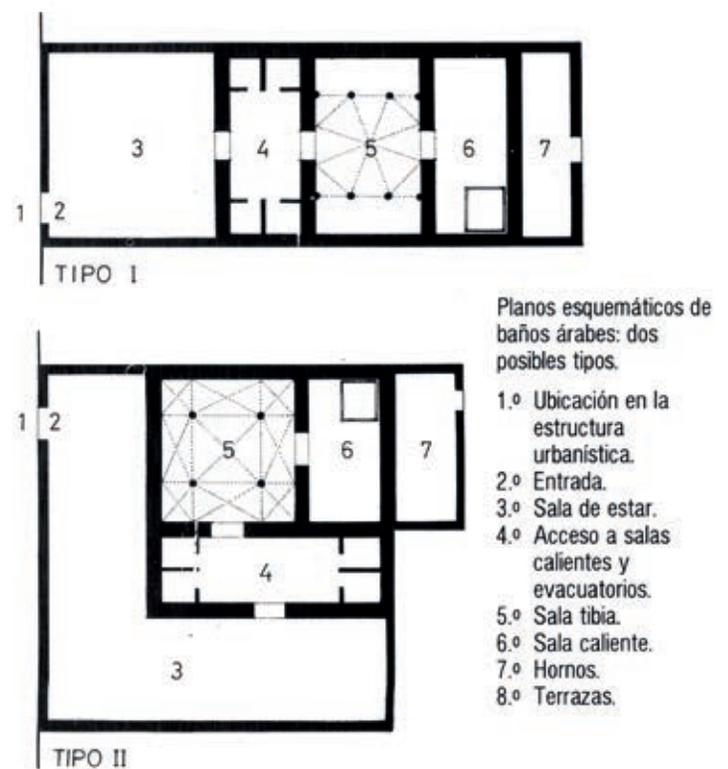
fuertemente restringida y por ello su ascensión social estaría limitada exclusivamente a su señorío, por lo tanto buscar la protección de los señores frente a la represión religiosa cristiana era fundamental para su existencia cultural y así no ser asimilados. Por otra parte los señores feudales recordaban el apoyo al estamento señorial de esta población musulmana durante las guerras de las germanías. En el futuro, tras la expulsión, constatarán como los repobladores cristianos serán muchísimo más beligerantes con el estamento nobiliario que sus predecesores musulmanes (Pérez; 2011).

En definitiva la constatación de la existencia de unos baños árabes en Petrer y la actitud que el señor feudal tenía con éstos nos da una pista para entender las relaciones que se establecieron entre la comunidad morisca del valle de Elda y el estamento nobiliario.

Otros aspectos del documento. No podemos dejar de comentar el resto del documento aunque sea de manera escueta para darlo a conocer. En él la villa de Petrer, a través de su justicia y jurados, eleva a su señor feudal, Juan Coloma, nueve quejas o solicitudes. La primera de ellas es la concerniente a los baños, que ya se ha analizado.

La segunda es una queja en la que, según ellos, se les está cobrando tres dineros por cada cabeza de ganado de manera injusta pues siempre se les había cobrado dos. El señor revocó la orden de cobro a partir de ese momento para que se les volviera a cobrar dos hasta que se comprobase que esto era así.

En el tercero, se le advierte al señor que se estaba pagando el censal de la labor y el de “Rull” (almazara) dos veces, una a él y otra a doña Catalina, que debe de ser su tía y madrastra Catalina de Cardona, con quien y junto a sus hermanastros, sostuvo un





largo litigio sucesorio por el señorío el cual concluyó en 1557. Este dato es uno de los que barajamos para fechar el documento. El señor les da la razón, pero advierte que ante el elevado montante económico y su mala situación económica, en la que nombra los numerosos pleitos que probablemente sea el sucesorio, pide que se aplace esta cuestión.

En el cuarto ruego se quejan al señor de como en momentos de carestía hídrica se les quita parte del agua de la fuente de Noguera que les correspondía para regar parte de sus campos con el objeto de regar el huerto del señor. El huerto o jardín del conde era una tierra de regadío que aprovechaba la canalización que llevaba el agua potable de la fuente de Noguera a las fuentes de la villa de Elda. Estaba bajo dominio directo de los señores y se encontraban entre el castillo de Elda y la balsa de la villa, que sería el espacio actual que existe entre la calle Tenería y Pedrito Rico, o lo que es lo mismo: barrio del Progreso y aledaños en Elda. En total ocupaba la considerable extensión de ocho hectáreas¹⁰. Gracias al documento sabemos que, a diferencia de lo que dice el cronista Martín de Viciano, no era en el siglo XVI un jardín exclusivamente de recreo, sino una explotación agraria con viñas y olivos. Las autoridades petrerenses advierten que el pueblo se ha alborotado por ello y que el señor saca más rentas a los olivares de Petrer que a los suyos de Elda. Según dicen nunca se habían quejado porque anteriormente sólo se regaba las viñas del huerto, pero aumentarlo a los olivos era, según ellos, demasiado. Y advertían que el problema era el mal estado en el que estaba la canalización que llevaba el agua a Elda que hacía que se perdieran tres cuartas partes de ella, por lo que arreglando esto sería suficiente. Juan Coloma respondió que ya era costumbre de sus antepasados aprovechar esta agua, por lo tanto estaba en su derecho. Pese a ello informó que ordenaría que sólo se tomara agua de la villa de Petrer en caso necesario. Es muy probable que estas quejas, y otras, propiciaran que Juan Coloma mandara reconstruir¹¹ el acueducto de San Rafael o de Puça y que quedó finalizado en 1583 costando la considerable suma de 510 libras (Asins y Rico, 2009).

Baños "del Almirante",
(Valencia) y baños
árabes en Elche.

“

Las autoridades petrerenses advierten que el pueblo se ha alborotado por ello y que el señor saca más rentas a los olivares de Petrer que a los suyos de Elda.

”

En el punto número cinco se quejan sobre el *alfarraçamiento* del trigo, que era calibrar a ojo la producción de la cosecha en el campo para calcular el pago del diezmo, y que se hacía por personas "extranjeras". Los jurados y justicias petrerenses exponen las razones por las que consideran que es perjudicial y solicitan que se haga como antes: con dos oficiales de la villa y con el cogedor de las rentas del condado. El señor se negará a esto en un claro ejemplo de optimizar la fiscalidad evitando el fraude que podía producir las relaciones de amistad y vecindad de sus vasallos, por lo que prohibirá que los *alfarraçamientos* sean hechos por personas de Petrer y Elda, teniendo que ser realizado por personas foráneas al señorío.

En el punto seis se quejan de la entrada de rebaños de ganado en huerta de la villa de Petrer, proponiendo al señor que ponga una multa a los que comentan esta falta y que sirva solo la acusación jurada de un agricultor como acusación. El señor se negará a poner multa porque era lesivo para sus intereses. Probablemente porque esto podía disuadir a los propietarios de rebaños trashumantes de entrar en el señorío y por ello dejar de percibir el impuesto que les cobraba. Sin embargo prometerá más vigilancia sobre esto y accederá a que puedan los agricultores acusar sin testigos con solo su juramento.

En el punto siete se quejan de que el partididor de la paja, que es la persona que calcula el diezmo de la misma, lo hace a la tarde del día, lo que les crea muchos problemas y trabajo a los agricultores. Por lo que solicitan que se haga al medio día. El señor accederá a ello.

En el ocho es una queja sobre la paja que debían dar al señor y elegía el alguacil de la villa, cosa que no les gustaba y preferían que la hagan los jurados de la villa y el cogedor. El señor también accedió a ello.

En el punto nueve pidieron quedarse con el excedente de la pasa que quedaba tras dar al señor su parte y así poder comerciar con ella. El señor se lo negará porque le perjudicaba. ¿Era el comercio de la pasa un monopolio señorial en el siglo XVI?, ¿Quería el señor evitar la posible competencia de sus vasallos en las redes de comercialización?. Sabemos que algunos moriscos acumularon importantes fortunas con el comercio de la pasa, tal es el caso del petrerense Joan Panchut. Haría falta un estudio más profundo para entender y contextualizar este último punto.

NOTAS:

- ¹ El sacerdote Octavio Sapiencia dedicó a Felipe III el libro *Nuevo tratado de Turquía*, Madrid, 1622, fol. 52 v., donde narra su experiencia como cautivo en Turquía.
- ² Es de gran importancia para el estudio de la historia de Petrer el Archivo Condal de Elda, que se encuentra en el Archivo Histórico Nacional, Sección Nobleza, Fondo Fernán Nuñez. Por suerte para el investigador éste se encuentra microfilmado en el Archivo Histórico Municipal de Elda.
- ³ En este punto agradecemos la colaboración y ayuda de Fernando Matallana Hervás, archivero de Elda.
- ⁴ Archivo Histórico Municipal de Elda, Libro viejo. (15¿...?-1614), leg. 43.
- ⁵ Poveda Navarro, Antonio: "La romanización de las tierras de Petrer". Revista Festa. s/p. Petrer 1991.
- ⁶ Barrio Barrio, Juan Antonio: "Rentas y derechos señoriales de las morerías del valle de Elda a finales del siglo XV", en VII Simposio Internacional de Mudejarismo. Teruel, 1999, p. 43-53. Pese a que siempre se pensó que una noticia documental sobre estos baños fue la orden que dio la reina doña Blanca de Aragón para la construcción de unos en Elda, la reciente localización en el castillo-palacio eldense, tras unas excavaciones arqueológicas en el año 2009, de unos baños privados plantean la hipótesis de que se trate de estos.
- ⁷ Como anécdota diremos que los Baños del Almirante se encuentran pegados al Palacio del Almirante de Aragón, de ahí su nombre, que conserva su patio gótico y que era la casa de la madre de Juan Coloma y su familia materna. Es muy recomendable ver la página WEB de esos baños donde se explica de manera virtual y documental su funcionamiento: <http://www.banysdelalmirall.org/>
- ⁸ Toma de posesión por el II conde de Elda de las villas de Elda y Petrer (1586). Archivo Histórico Nacional, Sección Nobleza, FERNANNUÑEZ,C.3,D.33. Archivo Condal de Elda, Fondo documental microfilmado procedente del archivo Histórico Nacional, sección nobleza y depositado en el Archivo Histórico Municipal de Elda: DOC 227.
- ⁹ En 1356, bajo el señorío del infante Fernando, se arrendaban los baños de Elda, al igual que en 1488 con el conde de Cocentaina. (Barrio Barrio, Juan Antonio: "Rentas y derechos señoriales de las morerías del valle de Elda a finales del siglo XV", en VII Simposio Internacional de Mudejarismo. Teruel, 1999, p. 43-53)..
- ¹⁰ Segura Herrero, Gabriel: "El abastecimiento de aguas potables a la villa y castillo-palacio de Elda". *Agua y territorio, I congreso de Estudios del Vinalopó*, Petrer, Centre d'Estudis Locals de Petrer, 1997, pp. 305-335.
- ¹¹ Varios han sido los acueductos que han existido en ese mismo sitio y que las avenidas de agua han destruido. Reconstruyéndose cíclicamente. Los restos del actual, conocido como "acueducto de San Rafael" son de 1783. Matallana Hervás, Fernando: "El "real de plata" y la construcción del acueducto de San Rafael, dos enigmas al descubierto". Revista de Fiestas mayores de Elda, pág. 69-76. Elda, 2011.

BIBLIOGRAFIA:

- ASINS VELIS, Sabina y RICO NAVARRO, M^a Carmen (2009): "La población morisca del condado de Elda". *La comunidad morisca en el Vinalopó, III Congreso de estudios del Vinalopó*, Petrer, Centro de Estudios Locales del Vinalopó, pp. 57-111.
- BELCHÍ NAVARRO, M^a de los Peligros: (2006): *Felipe II y el virreinato valenciano (1567-1578), la apuesta por la eficacia gubernativa*, Valencia, Generalitat Valenciana,
- BORONAT Y BARRACHINA, Pascual (1901): *Los moriscos españoles y su expulsión*, Valencia.
- CATALÁ SANZ, Jorge Antonio; URZAINQUI SÁNCHEZ, Sergio. (2009): "Perfiles básicos del bandolerismo morisco valenciano: del desarme a la expulsión (1563-1609)", *Revista de Historia Moderna* nº 27, pp. 57-108.
- EPALZA, Mikel de y RUBIERA, M^a Jesús (1984): "El mosaico árabe de Petrer y la existencia de unos posibles baños árabes", Petrer, *Revista Moros y Cistianos*.
- HALPERIN DONGHI, Tulio (1980): "Un conflicto nacional: moriscos y cristianos viejos en Valencia" Edita Institución "Alfons el Magnànim", Diputación Provincial de Valencia. Valencia.
- MARTÍNEZ GOMIS, Mario (1985): "El problema morisco en tierras Alicantinas, 1520-1614". Historia de la provincia de Alicante. Vol. IV. Págs. 329-366. Alicante.
- MARTÍNEZ VALLS, Joaquín (1986): "Los alfaquíes del obispado de Orihuela en 1587", *Sharq Al-Andalus* nº 3, pp. 95-101.
- PÉREZ MEDINA TOMAS (2011): "Senyoria i camperolat a la Carta de Poblament de Petrer (1611)" *Revista del Vinalopó* nº 14, pp. 29- 52 Petrer.
- RUIZ SOMAVILLA, MARÍA JOSÉ (1992): "Los valores sociales, religiosos y morales en las respuestas higiénicas de los siglos XVI y XVII: el problema de los baños." *Acta Hispanica ad Medicinam Scientiarumque Historiam Illustrandam*. Vol. 12, PP. 155-187. Malaga.
- EPALZA, Mikel de (1989): "Baños árabes en el País Valenciano". Generalitat Valenciana. Valencia.
- VILAR RAMÍREZ, Juan Bautista (1997-1998): "La creación de rectorías en lugares de moriscos de la diócesis de Orihuela por el obispo Josep Esteve, 1597". *Sharq Al-Andalus*. N. 14-15 (1997-1998). ISSN 0213-3482, pp. 263-284.

La lepra en Petrer

Roberto Valero Serrano

En el número 7.710 de *El Graduador*, periódico de Alicante, en su edición del 18 de septiembre de 1901 y en el apartado de Higiene Pública, se publica un interesantísimo artículo sobre una epidemia de lepra en Petrer.

...lo cierto es que desconocemos su agente productor aunque todo hace sospechar que se trata de un microbio el agente patógeno, que dicha enfermedad es contagiosa y que esta propiedad es de extrema virulencia... el pus de las pústulas es el agente principalísimo de la propagación de este mal.

Como por lo de la lepra en Petrel descrito por el Dr. Plácido con gran conocimiento, se reunió la Junta de Sanidad, es conveniente el que la viruela no se propague en Elda, ya que los casos son benignos y se tomen toda clase de precauciones

Comentando este párrafo, no olvidemos que es en el año 1901 cuando el estudio de las enfermedades infecciosas y epidémicas está comenzando, aún es recién nacido el microscopio y las técnicas de aislamiento, el cultivo de secreciones así como las tinciones más adecuadas y sólo estaban en manos de unos pocos privilegiados; también la información circulaba muy lentamente y además era muy difícil cambiar los caducos conocimientos (casi dogmas) de los médicos y científicos decimonónicos que creían que la lepra tenía carácter hereditario y, a finales del XIX, se tenía por muy contagiosa, como hemos leído en el párrafo del artículo, quizá porque en muchos casos se le confundía con la viruela, que sí lo es, como también podemos leer en él. Sin embargo en 1871, A. Hansen había aislado e identificado el bacilo de la lepra y se conocía que eran enfermedades distintas. Con este conocimiento fundamental, la lepra pasó de ser temida a considerarse un estigma, cuya mejor medida preventiva era el aislamiento.



Enfermos en su taller de trabajo.

El artículo sigue refiriéndose al temor por su propagación en la vecina población: *Elda es un pueblo que ha crecido en extremo, viviendo las gentes tres y cuatro familias en la casa donde sólo vivía una; la limpieza siempre ha sido defectuosa; el cementerio es un peligro permanente y si hoy se descuida todo aquello que se relacione con la higiene, puede tener este trabajador y honrado pueblo que deplorar las tristes consecuencias de un abandono tan marcado.*

Se insiste en que la falta de higiene pública y el hacinamiento en cualquier población es la causa principal de la propagación de las enfermedades, por ello y refiriéndonos a la lepra, se decide el aislamiento de los enfermos que son obligados a vivir al margen de la sociedad. A partir de 1874 se decide crear sanatorios para su "tratamiento", que siempre es controlado por organismos de natura-

leza religiosa, en lugares aislados y en plena naturaleza, como ocurrió con el Sanatorio Nacional de San Francisco de Borja, en el paraje de Fontilles, en la Vall de Laguar, al norte de nuestra provincia, en zona con gran número de leprosos como provincia endémica tradicional.

Volviendo al caso de Petrer, parece ser que existían varios enfermos que no estaban controlados, hasta tal punto que, en carta publicada en *La Federación*, dirigida al Gobernador Civil de Alicante D. Leopoldo Riu Casanova, le decían:

El otro día estuvimos en Petrel breves horas, durante las cuales, tuvimos ocasión de cerciorarnos de la triste realidad de existir la lepra en el indicado pueblo. Como dicha enfermedad por desgracia va tomando gran incremento, se hace necesario que el gobernador civil, de acuerdo con la Junta de Sanidad, tome las medidas que considere conducentes para evitar la propagación de la lepra, que bien pudiera ser transportada a esta capital en virtud de que a los leprosos de Petrel nadie les pone impedimento para que salgan de sus casas. No creemos que haya nadie capaz de desmentir o negar la existencia de esta enfermedad.../ al menos pasan de treinta los atacados, perteneciendo algunos a la familia del Alcalde y de uno de los médicos de Petrel. El gobernador obre con arreglo a justicia y habilite para lazareto una casa de campo, pero los de Petrel se muestran escamados porque piensan que al lazareto sólo irán los enfermos pobres.

Vemos en el artículo la alarma social y el rechazo que producía la lepra y el miedo al contagio; ante esta presión social se decidió en 1902 crear un Patronato que en 1906 fue declarado Institución de Beneficencia particular con una Junta presidida por el Arzobispo de Valencia. La inauguración oficial de la leprosería de Fontilles tuvo lugar el 17 de enero de 1909 y, como era de esperar, la dirección espiritual y efectiva, quedaba al cargo de la Compañía de Jesús y el cuidado de los enfermos recaía en las Hermanas Tercianas Franciscanas de la Inmaculada, ayudadas por jóvenes voluntarias. Empezó como institución benéfico-social y piadosa, con prioridad al aislamiento en plena naturaleza y a los cuidados paliativos. Hasta 1917 no se nombró un director médico, un dermatólogo, Mauro Guillén Comín, que pasaba visita cada 15 días y que ocupó el cargo hasta 1932; los médicos llegaron porque se comenzó a recibir por parte del Estado una subvención que, en 1925, era de 75.000 pesetas. Por estas fechas, comienza el tratamiento medicinal de la lepra con aceite de chaulmogra. Ya se conoce bien su origen bacteriano y su poca capacidad de infección en condiciones higiénicas adecuadas. En los años 40, con el descubrimiento de otro quimioterápico, de nombre sulfonas, empieza a controlarse la enfermedad y a remitir de manera significativa, aunque hubo algunas resistencias. En los años 60 se le asoció al tratamiento un antibiótico, la rifampicina, con lo que se erradicó casi totalmente de España esta enfermedad y es Fontilles el único sanatorio que sigue funcionando como leprosería en Europa. Hoy día esta enfermedad sigue teniendo importancia en otros países, como India, Birmania, Brasil, Nepal, Mozambique...

De la repercusión de la lepra en esta zona en el primer tercio del siglo XX, nos da idea el ilustre escritor alicantino, Gabriel Miró, cuando en 1926 publica *El Obispo leproso*, que tiene como telón de fondo a una ciudad, Oleza (Orihuela), regida por un Obispo Jesuita que padece y muere por esta enfermedad.



Enfermos zapateros.



Pabellones de enfermos.



Auxiliares de las Hermanas en el Sanatorio.



Sacerdotes Jesuitas.



M. R. S.

SO CIE DAD



De vuelta hacia las viejas miserias

Francisco Máñez Iniesta

Reconocerle al ser humano la capacidad de ver y discernir entre el bien o el mal supone poder rechazar hechos de nuestra historia que nos llenan de vergüenza, cuyos protagonistas utilizaron recursos perversos contra el género humano, al mismo tiempo que decían servirle. Asombra el menosprecio y vejaciones hacia algunos de nuestros principales genios dotados del mayor intelecto. Entre ellos, al mismísimo Cervantes, exponente en su vida y en sus carnes del mal vivir de los desheredados de aquel “glorioso Siglo de Oro” cuyo lastre se repite cuando olvidamos nuestra memoria histórica... flaca e insensible. Víctima y heredero de las miserias humanas marcadas en la piel doliente de España por el poder y la gloria de su tiempo, Cervantes ajustó cuentas con su tiempo denunciando aquel siglo que marcó el esplendor de las artes y la continuidad de las desdichas del pueblo, inmortalizándose con su obra El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha.

*“Cuando se reúnen unos cuantos españoles sensibilizados por la miseria ideal de su pasado, la sordidez de su presente y la acre hostilidad de su porvenir, descende entre ellos “Don Quijote”. Esto ocurrió en 1905”
(Ortega y Gasset)*



Duelo a garrotazos o La riña es una de las pinturas negras de Francisco de Goya.



Don Quijote en su lucha singular contra los molinos de viento.

Ver en la vida de Cervantes un símil para premiar escritores es deducir que, cuando murió, pudo haberse sentido satisfecho de su vida, y eso sería un tremendo error. La lectura de su biografía sería suficiente para deducir que utilizar su nombre para premiar la belleza de las letras es un contrasentido, después de contemplar su amarga aventura que acabó con el desconocimiento del paradero exacto de sus propios huesos. Y es que la incesante corrupción al servicio del poder utilizaba la debilidad de las clases más sencillas del pueblo para pagar los gozos y las sombras de aquel “Siglo de Oro”. No hace mucho, antes de que llegara esta catástrofe que asistía llena de gozo a nuestra sociedad marcada por el egoísmo desmedido, se nos recordó que estábamos viviendo un “segundo Siglo de Oro”, y resultó cierto ante las injustas consecuencias que claman cada día con la caída de valores humanos y recursos básicos para los más necesitados de esta sociedad.

“

...se nos recordó que estábamos viviendo un “segundo Siglo de Oro”, y resultó cierto ante las injustas consecuencias que claman cada día con la caída de valores humanos y recursos básicos para los más necesitados de esta sociedad.

”

Cervantes hubiese premiado a los que, como Don Quijote, con la fuerza del temple de su espíritu y su lanza, hubiesen seguido derribando los “molinos gigantes del siglo XXI” que implican a la justicia, la banca, la política, la sanidad, la educación..., seguidores del maestro de la corrupción, Milton Frideaman, con su elaborada estafa al mundo financiero internacional. Los que llegan a Cervantes no les ha asistido nunca el éxito, sino más bien son los herederos de los desheredados. La obra más dramática de Cervantes es la tragedia *Numancia*, en la que se dramatiza el cerco que se llevó a cabo en época del romano Escipión para tomar la ciudad y la defensa heroica de sus habitantes que deciden matarse entre sí y suicidarse, todo antes que claudicar de los valores de fraternidad y justicia social y ser sometidos a los poderes que les esclavizaban.

Es importante ver el ejemplo de irregularidad en el premio cervantino de la discordia con los que no son de su perfil, como los opulentos de éxito que lo reclaman para la culminación de su carrera, olvidando que en el meollo, en su fango luminoso de Miguel, hay que ver la denuncia en su propio corpus doliente; su ironía, su lucha y su contraste, interpolando en el dramatismo de su obra la salvación de los sueños, los pueblos y el hombre. “Porque no basta que coincidan las ideas, sino las vidas” (Ortega) y ésta quedó fuera de los brillos de los oros y demás fiestas que nunca conoció nuestro pobre Príncipe de las Letras.

Las marcas hispanas que denigran nuestra sociedad y abordan hasta a sus mismos héroes dolientes se conocen en sus actos más llamativos, como en la vida de Cervantes, en que las circunstancias de aquella época se ven mejor las sombras del Siglo de Oro que le acompaña, como la tenebrosidad del hambre, la mendicidad, la peste, la inquisición, el oscurantismo, la burocracia, la corrupción judicial, el clasismo, la esclavitud... Y todo ello a nuestro Cervantes, portador del infortunio, le va destruyendo día a día, mientras que en la Europa culta, Francia e Inglaterra, a su nombre se le reconoce y admira, pues es desde París desde donde se manda una misión cultural para cono-



cerle y agasajarle. Una vez realizada la misión, sus componentes se volvieron a Francia horrorizados, viendo como tan insigne figura universal vive entre harapos, mendigando, mientras que la Corona ni le estima ni protege, ni le interesa advertir su grito doliente camuflado entre el humor, creyendo que el Quijote era un libro de humor.

Resulta doloroso ver como ya viejo y solo se abandona en un viejo caserón para despedir sus últimos días y ser enterrado en el tétrico sombrío desapareciendo para siempre, junto a otros "miserables" que corrieron su misma suerte. Clama al cielo ver como el rey Fernando VII, enterado de su muerte a través del periódico, también se informó del posterior derribo de la casa y solo se interesó para que el Estado comprara esa vieja casa, que su propietario se negó a vender. Mientras tanto podemos ver que, en Inglaterra, William Shakespeare se maravilla ante la lectura del Quijote, ignorando que su muerte también fue la suya, que

La Casa Batlló, construida por Antoni Gaudí, es una pieza clave en la arquitectura de la Barcelona modernista.

en contraposición disfruta de la fama y la gloria al amparo de todo el país que le agasaja y venera.

Goya podría ser otro continuador de su desdicha a consecuencia de su ideología política, muriendo en Burdeos exiliado. También la vida del genio Gaudí, muerto en Barcelona por un tranvía que "atropelló a un viejo mendigo", reconocido tres días después de su muerte en el hospital de la Santa Cruz, descubriéndose que el tal pobre es el genial arquitecto Antonio Gaudí, consagrado autor de la máxima recreación arquitectónica con su catedral de la Sangrada Familia y otras maravillas. Todos fueron ignorados al paso de los siglos en esta doliente España: Cervantes (1616), Goya (1826) y Gaudí (1926).

Resulta tremendamente doloroso, después del convulso siglo XX, reconocer que el ser humano, única razón de este mundo, esté viendo como ahora, en esta crisis, los altos vuelos del capitalismo salvaje están haciendo añicos la sociedad, pues en nuestra zona se alcanzaron cifras históricas, con 89 desahucios y 128 lanzamientos, lo que viene a reflejar que cada dos días una familia perdió su vivienda el año pasado, según los datos registrados en 2011 en el Partido Judicial de Elda, área que engloba a las localidades de Elda y Petrer. "Somos los herederos de un mundo que han hecho otros y sería absurdo ocultar sus miserias en el enriqueciendo de los poderosos, que contrasta con la depauperación de los que menos tienen ya que, a medida que la técnica y las ciencias, avanzan y se acelera el desarrollo de la riqueza en provecho de una minoría", advirtió Frères du Monde. La historia pudo haber sido de otra forma, y lo fue en excepcionales ocasiones, contrastando con su lucha con los miserables corruptos de turno de esta eterna España.

Sería un deseo sensato creer que nuestra sociedad podría asemejarse al Paraíso perdido si se hubiesen respetado las reglas milenarias de vida entre el hombre y su entorno, como podemos ver en modelos de convivencia vigentes todavía en núcleos del Amazona y otras pruebas textuales estudiadas en las universidades como alternativa al compor-



tamiento inhumano y estúpido de modelos y señas sociables que avergonzaría al mundo animal por poco intelecto que tuviese. La supresión de la libertad, la cultura, la sanidad y la justicia llevó, en todos los tiempos, a ingentes masas humanas a la esclavitud, al analfabetismo y a la postergación de la enfermedad, siendo los puntos neurálgicos elementos degradantes como la servidumbre y el control miserable del ser humano.

Y aquí estamos, recorriendo los caminos ignominiosos de la vuelta atrás, caminos que nos vuelven a los anales de primeros del siglo XVI de la España cervantina y la de tantas víctimas semejantes, producidas por el alto analfabetismo, la miseria de hambre y postergación sanitaria de las regiones campesinas. Y hacia ahí volvemos, al amparo nuevamente del poder y la gloria “de donde nunca debíamos de haber salido”, según las expresiones cavernarias (a pesar de haber dejado atrás la Edad Media, monarquías absolutas, aplastamiento de repúblicas de toda serie y de dictadores, civiles y militares) que nos hacen ver que en el largo camino de la evolución humana, atrás, y sucumbiendo, van quedando los mayores depredadores de la historia, cuyo sueño, muy a pesar de ellos, cada vez está más cercano y es más hermoso.

Pero también vimos que desde el principio hubo voluntades justas con testimonios de vida por seguir por el camino del sentido de la justicia, tan manipulada por las teocracias en el poder de diversos signos. Desde un principio, en los primeros pueblos libres, no cesó la lucha de la sociedad contra ellas, obteniendo posibilidades de ejercitar la justicia y la paz social del pueblo. Y lo hicieron desde que en las primeras sociedades empezaron

a despuntar los primeros canallas de los pueblos, cerca del periodo del Neolítico, cuando los vacceos, considerados como uno de los primeros pueblos con presencia estable en nuestra Meseta Norte, practicaron un código de justicia ética basado en el reparto social consistente en repartir cada año las tierras y las cosechas de acuerdo con las necesidades de cada familia, añadiendo que los miembros de la comunidad que ocultaban grano o hacían engaño eran públicamente juzgados y ajusticiados sin demora. Ahora, nuevamente, después de miles de años, las bestias que devoran a los hombres agazapados tras las tribunas de la impunidad, de nuevo se ríen ante la ausencia de los vacceos que respetaban la justicia y la implantaron en la sociedad, mientras se escuchan los gritos desgarrados y asoman las lágrimas de millones de inocentes... que en su intimidad siguen soñando con un cielo nuevo, una tierra y un hombre nuevo, nacido de aquel bello sueño de millones de años y esperanzas de vida.

BIBLIOGRAFÍA:

- SPUNBERG, Alberto. *Miguel de Cervantes*. Grandes biografías. Ediciones Rueda J. M., 2000.
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Vacceos>
- “Gaudí. El incomparable”. *Cambio* 16. nº 238, 1976.
- TRAPILLO, Andrés. *Las vidas de Miguel de Cervantes*. Planeta, 1993.
- <http://LaVentanaDigitaldelVinalopó>.
- *La violencia de los pobres*. Editions de L’Epi – “Frères du Monde”. París, 1968.
- ORTEGA Y GASSET, J.: *Meditaciones del Quijote*. Edición de José Luis Villacañas 2004. pág.119. Biblioteca Nueva.



L'Ateneu

Fent cultura,
malgrat "l'entrebanc"

Ateneu Cultural Republicà



Des del passat mes de setembre fins a aquest estiu l'Ateneu Republica de Petrer —l'Ateneu— ha mantingut un ritme d'activitats constant, tot atenent els valors culturals democràtics, la divulgació del republicanisme cívic i històric i la promoció des d'aquests valors del republicanisme federal, com la millor manera de superar el període històric de monarquia parlamentària caduca que estem vivint —qualsevol ciutadà o ciutadana lliure de prejudicis polítics ho sap—, que s'allunya cada vegada més de les pràctiques i els sentiments democràtics pròpis de la il·lustració humanista i que dia a dia ens nega, o disfressa, la nostra personalitat cultural i idiomàtica. I nosaltres, davant les adversitat, som dels que anem per faena: bona i apassionada faena cultural. Ja ho deia Lluís Llach: "Amb el somriure, la revolta".

El curs cultural l'encetàvem l'any passat el 29 de setembre amb el nostre II Festival de quilos & somriures, en què participaren desinteressadament quatre grups musicals, contacontes, grups de malabaristes i una bona colla d'artistes grafiters; comptàrem, com sempre, amb la presència d'Amics del Poble Saharai i, a més a més, participaren "Fauna lliure" i el moviment "15-M". Es va treballar dur i valent, va haver-hi una bona recaptació de fons per al poble saharai, els quilos per contribuir modestament a l'alimentació d'aquest heroic poble tan malmès per la comunitat internacional es van apilotar a la "jaima". Però —sempre hi ha peròs— la col·laboració municipal va ser deficitària. No entrarem en raons i motius, parlarem de futur: enguany, el taranna dialogant de l'Ateneu, l'alcalde i la regidora farà que tot açò passe al baül dels records, dels mal records. Així ho hem desitjat.

Tres setmanes després, a la plaça de Dalt, en la seu de l'A. VV. "Miguel Hernández" presentarem la novel·la *Dama de gris*, amb la participació directa del seu autor, Leandre Iborra. Aprofitarem la convocatòria per donar a conèixer el projecte entorn a la memòria de Miquel Grau, el jove demòcrata que a finals dels anys setanta va ser assassinat quan apegava cartells convocant una manifestació a Alacant per un feixista. Miquel Grau, precisament, és la persona que inspirà la novel·la presentada.

L'1 de desembre vam encetar el cicle de sopars musicals al bar de la Unió Musical, on sempre tenim bona acollida. Ho fem amb *Son Agüita*, flamenc de fusió que invita al ball. Al gener actuaren el *Ruiseñor de la Ramba* i *El Xiquet dels Aiguarrius*. Un més després tindriem una bona sessió de jazz amb Sento Ortiz i Alessandro Cavieleri. L'estiu el rebèrem el 14 de juny amb un inoblidable concert de música mediterrània interpretat pel nostre paisà Manuel Lazaro i el seu grup de corda tradicional i percussió.



A meitats de desembre presentàvem el projecte humanitari “Una farmàcia a Àfrica”, de la fundació “El Alto”, on treballa el nostre paisà Xavier Medina, qui va estar eixa vesprada entre nosaltres explicant-nos el projecte, junt al president, David Bioc. D'aquest acte va nàixer la iniciativa de dedicar els fons del Festival quilos & somriure del 2012 també a aquesta ONG.

L'Ateneu tenia un deute amb un “jove republicà” que amb el pas del temps esdevingué un senyor —un mestre— escriptor i lingüista: Enric Valor. El 2011 va ser l'any del centenari del seu naixement. Nosaltres, el febrer del 2012, li férem un merescut homenatge, Valor: tricolor i quadribarrat. Tres conferències a la Casa del Fester —M. Jesús Francés, Vicent Brotons i Francisco Moreno— i una passejada literària per Planisses (Castalla i Tibi).

L'u de març, amb el teatre ple de gom a gom, amb una entrada popular i sense cap col·laboració de l'ajuntament ni cap altra “venerable” institució, els republicans i republicanes petrerines feren possible al teatre Cervantes l'*Especial Xavi Castillo*. Centenars de ciutadans i ciutadanes de les nostres terres gaudiren del sarcàstic i imprescindible humor d'aquest actoràs de *Pot de plom* i, de més a més, amb l'entrada que pagaren l'Ateneu va lliurar un taló a Amnistia Internacional perquè utilitzarà aquest fons (1.726 €) per a defensar tots els perseguits, presos i represaliats per delictes de consciència. Que n'apreguen les institucions!

Un dies després, al saló d'actes del Centre Cultural Municipal, presentàrem, amb la col·laboració de Publicacions de la Universitat de València, el llibre *Lofici de raonar*, del professor Vicent Soler, actual degà de la Facultat d'Economia de la Universitat de València.

La gent de l'Ateneu i els seus amics i amigues amb les paraules d'Enric Valor a Planisses

Vicent Brotons, president de l'Ateneu, lliura a Francisco Martínez, representant d'Amnistia Internacional.

La primavera invita a les excursions, i el 25 de març vam posar en marxa, junt a *Amics de l'Avaiol*, el programa d'excursions per conèixer el medi i els ecosistemes de l'entorn local i comarcal. La primera, no podria ser d'altra manera, va ser a la mateixa valleta de l'Avaiol. El cinc de maig anàrem a la “Fita del tres termes” (Agost, Tibi, Petrer), prop de l'Estret d'Agost: extraordinaris paisatges i espectacular i entenedridora visita d'una parella d'àguiles reials (aquesta “reialesa” els republicans la defensarem sempre). Després vindria

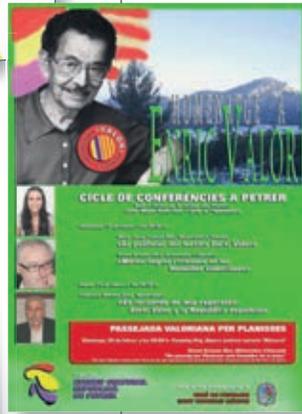


la visita als clots d'aigua salada del Vinalopó; en la del 10 de juny passejarem per Caprala, l'Avaiol, visitarem la mina de sofre, les pedres i les "restes" de l'arenal de Pruna. Un mes després visitarem les zones humides de Petrer i Elda (al voltant del pantà d'Elda).

El 31 de març realitzarem al Forn de Cultura l'assemblea ordinària, on rendirem comptes de l'exercici del 2011, valorarem les activitats realitzades i parlarem dels projectes de futur. Dos mesos després, el 26 de juny, van fer una segona assemblea —extraordinària— per tancar l'elecció l'equip directiu que coordinarà les accions del curs 2012-13.

Quinze dies després de l'assemblea ordinària férem el Sopar republicà del 14 d'abril. Cent comensals, parlaments assenyats i apassionats, elefants que trencaven caderes reials, un ampli espectre republicà sense partidismes conjunturals, tricolors, *Himno de Riego*, festa... Tot, tot, tot en el "cuartelillo" dels Hititas, al carrer 14 d'Abri!l, actual Fernando Bernabé. Una jornada feliç tot esperant —i treballant per— la III República.

Ente el 20 i el 22 d'abril, l'Ateneu va col·laborar activament en Artenbitrir. Una festa de l'art, la música, la



interpretació, la cultura i l'alegria cívica que impactà molt positivament a Petrer: la llibertat de creació —en realitat, "tota" la llibertat— va prendre els carrers i les places de la vila. El nostre poble va ser la capital cultural somniada de la III República. Nosaltres tinguérem un paper logístic fonamental: organitzar

els dinars dels 270 artistes, col·laboradores i col·laboradors que ho feren possible.

El cap de setmana següent, a l'A. De VV. de l'avinguda Hispanoamèrica, el professor Moisés Hidalgo, membre d'ATTAC, ens parlà de "Crisis y movilización social".

Al llarg de l'any, l'Ateneu Cultural Republicà de Petrer ha realitzat diverses activitats que, si bé no



han estat publicidades, han servit per mantenir l'esperit de vida cultural constant: tertúlies dominicals, sessions formatives entorn a la xarxa i el manteniment de la pàgina web, projecció de pel·lícules, etc.

Ara per ara estem ocupats en l'organització de diversos projectes per al curs de 2012-13: el III Festival de quilos & somriures; quan l'agenda i la salut li ho permetesquen tornarem a tindre entre nosaltres al nostre soci d'honor, el poeta Marcos Ana; visitarem el naixement del riu Vinalopó; hi ha pendent una invitació a Julio Anguita; Les cançons de la Mediterrània tornaran a estar entre nosaltres, en un espai de major capacitat, de la mà de Manuel Lázaro; No volem que acabe l'any sense fer un homenatge a un dels intel·lectuals més importants de l'Europa del segle XX, el valencià Joan Fuster.

L'agredida i malmesa II República va rebre molts apel·latius, un d'ells va ser



el de la República de la Cultura, potser siga eixe el camí per assolir-ne la tercera, la cultura. Per això, l'Ateneu no vol abandonar aquest camí, per això l'Ateneu agraeix a totes les entitats i institucions la seua col·laboració en les nostres activitats, per això l'Ateneu s'ofereix a col·laborar amb tothom que crega en la cultura, per això l'Ateneu té una concepció oberta, lliure i participativa de l'acció cultural i per això l'Ateneu Republicà Cultural de Petrer saluda fraternalment tots els que treballen per la vida cultural de la nostra ciutat perquè, sabent-ho o no, desbrossen el camí cap a la III República. Perquè al capdavant mai no heu d'oblidar, com deia el poeta Pere Quart, "que la Cultura / ha de ser com la Natura, / amoral, oberta i pura, / sempre lliure d'entrebanc." Salut, República i Cultura.



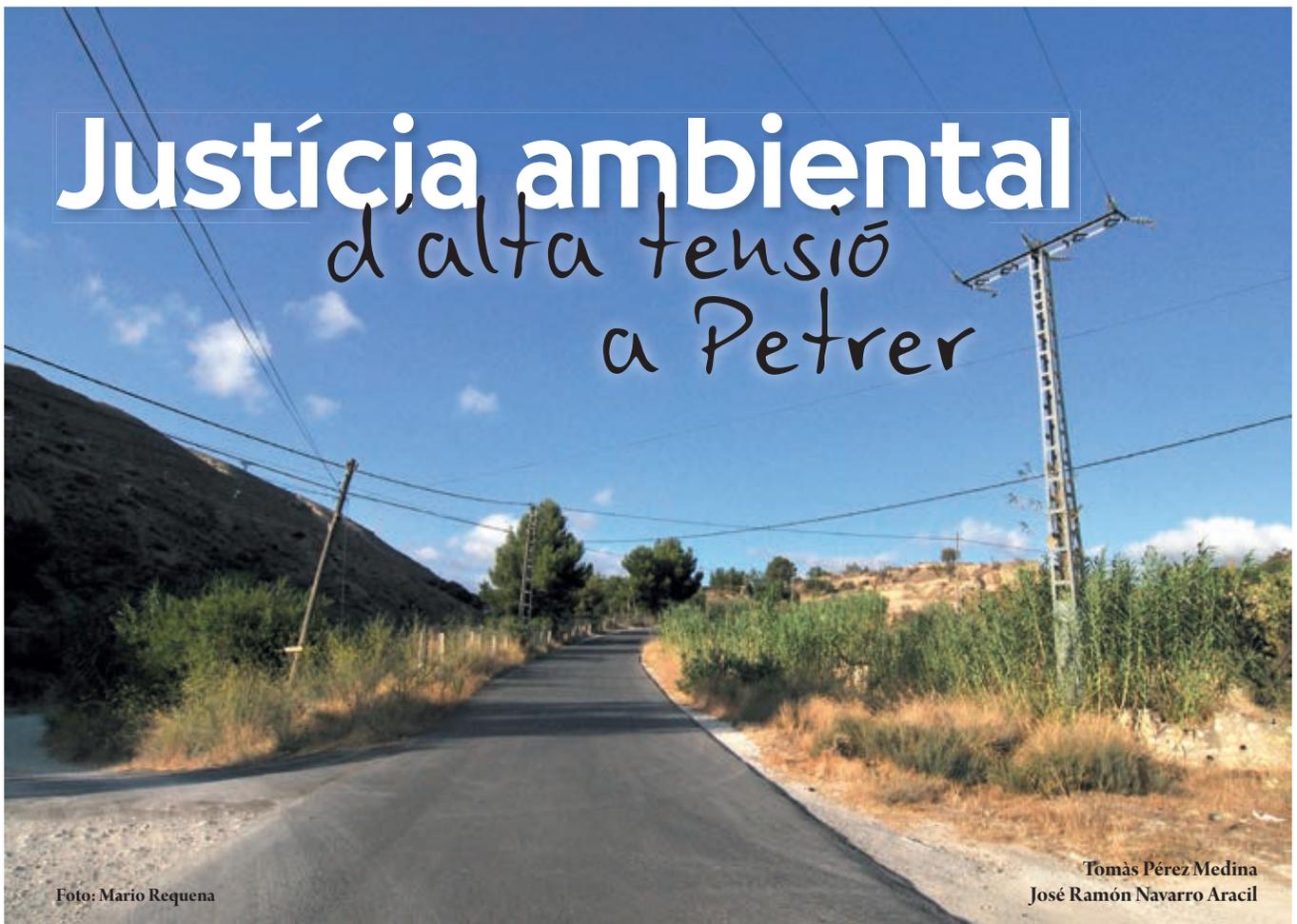


Foto: Mario Requena

Tomàs Pérez Medina
José Ramón Navarro Aracil

El mes de setembre de 2011 es va conèixer públicament el projecte de la REE (Red Eléctrica Española) de connectar la ja existent línia d'alta tensió Beneixama-Petrer 1, que travessa diverses partides rurals del nostre terme municipal, amb la subestació elèctrica d'Elda, vora l'autovia. Aquesta nova línia tindria un tram soterrat pel casc urbà del poble, que afectaria sobretot els veïns del barri Sant Rafael. El projecte circulava per les oficines municipals petrerines des de feia més d'un any per a la revisió urbanística i ambiental.

Des de l'instant que es va conèixer que el trajecte de la nova línia d'alta tensió repercutiria greument sobre la salut, la ciutadania de Petrer, principalment l'afectada directament per la nova instal·lació energètica, s'organitzà per evitar els seus greus efectes. L'actuació tècnica de REE i el moviment ciutadà de resposta podem enquadrar-los dins del concepte de justícia ambiental que fa referència a la protecció de la salut del veïnat i del seu medi ambient.

Història i definició de justícia ambiental. El concepte de justícia ambiental va nàixer de les lluites del moviment negre nord-americà. A partir de l'aprenentatge de la lluita pels drets civils als anys seixanta, els grups de defensa de les poblacions no anglo-saxones van començar a percebre, al principi intuïtivament i després de manera sistemàtica, que les activitats molt contaminants i ambientalment degradants estaven distribuïdes intencionalment al territori nord-americà. Es concentraven,

de fet, a les regions i barris on la població era sobretot negra, indígena o llatina. Aquest "racisme ambiental" demostrava la coherència entre la desigualtat social i la desigualtat ambiental, fent que les poblacions excloses i marginals reberen una part desproporcionada de l'impacte ambiental generat pel sistema socioeconòmic.

Les classes dominants, encara que fossen responsables de la major part d'aquest impacte, a través dels seus patrons de consum i producció insostenibles, es protegien de la degradació orientant els efectes d'ella per l'espai col·lectiu i pels territoris ocupats pels sectors no anglo-saxons de la població.

L'operació conceptual innovadora consisteix a pensar l'ambient no només en termes de conservació, sinó també de drets i justícia. La idea central va ser que tota la ciutadania té el mateix dret a l'ambient sa, i és injusta qualsevol estructura o procés que localitza la degradació o els riscos ambientals als sectors vulnerables de la població, des del punt de vista social i econòmic. Eixa degradació, quan no siga possible evitar-la, ha de ser distribuïda de manera equitativa pels diferents sectors de

la societat. En aquest sentit, el moviment contra la destrucció i degradació ambiental va passar a ser considerat un espai de lluita democràtica i d'afirmació de la universalitat dels drets humans.

La justícia ambiental està basada en principi que totes les persones han de ser protegides de la pol·lució ambiental i tenen dret a un medi ambient net i sa. És a dir, ha d'haver una distribució justa de béns i mals ambientals entre la població humana i la resta d'éssers vius de la biosfera. Justícia ambiental vol dir protecció de la salut i del medi ambient.

Els principis de la justícia ambiental. Existeixen dèsset *Principis de Justícia Ambiental* que foren aprovats al First National People of Color Environmental Leadership Summit, a la ciutat de Washington DC, el mes d'octubre de 1991. Aquest va ser un congrés de confluència de les associacions, col·lectius i plataformes locals i ciutadanes que unien les lluites pels drets humans i la seua relació amb el medi ambient. Va ser un pas important per a la coordinació dels nombrosos conflictes locals on es protestava per la injustícia ambiental. Es va crear un moviment coordinat per a impedir les desproporcionades càrregues de la contaminació o la desaparició d'elements naturals necessaris per a la vida, tot ampliant els drets humans a un medi ambient sa i saludable. És el que diguem tercera generació dels drets humans, entre el quals entra el dret a una natura sana.

A Europa arribà el moviment de justícia ambiental, tant a partir d'actuacions comunitàries com de grups ecologistes. A la nostra comarca de les Valls del Vinalopó també ha arribat aquest moviment, encara que d'una manera aïllada, sense conceptualitzar i local. Als darrers anys hi ha hagut reaccions ciutadanes davant abocadors, emissions d'aigües residuals, vies de transport d'alt impacte, incineradores, polígons industrials, eliminació de vegetació... I també organitzacions ciutadanes per les múltiples instal·lacions de línies d'alta tensió (Monòver, Novelda, Montfort, Petrer).

Totes aquestes accions tenen en comú la seua actuació ràpida de resposta local ciutadana davant un efecte medi ambiental que perceben com a negatiu, causat per una càrrega desproporcionada d'un mal ambiental o per l'eliminació d'un

“

La justícia ambiental està basada al principi que totes les persones han de ser protegides de la pol·lució ambiental i tenen dret a un medi ambient net i sa.

”

Membres de la Plataforma "Petrer Libre de Alta Tensió" arreplegant signatures.



Foto: Mario Requena
Grans torres elèctriques pel paisatge de Petrer.

bé ambiental. En general, són col·lectius preocupats per la salut humana i per la protecció ambiental, que consideren com a drets irrenunciables. En uns casos hi ha una connexió ecologista i en altres conflictes la resistència és ciutadana. En tots els casos, primerament les protestes es porten de manera aïllada i local, però algunes tenen una repercussió comarcal i autonòmica. Però cal advertir que després d'aquestes experiències, encara no s'ha articulat un moviment coordinat de justícia ambiental que impulse la perspectiva de la distribució homogènia dels efectes ambientals negatius i de les funcions ambientals favorables. Cal articular un moviment de justícia ambiental fort que tinga repercussions en les actuacions empresarials, administratives i legislatives valencianes.



El projecte d'alta tensió: del Ginebre a Petrer. L'empresa *Red Eléctrica Española* (REE), responsable de la distribució d'energia elèctrica, va redactar el projecte d'una nova línia d'alta tensió de 220 Kw per a unir la línia Beneixama-Petret 1, ja existent, amb la subestació elèctrica d'Elda, situada enfront del Polígon Industrial de les Pedreres. La intenció d'aquest projecte és donar més potència elèctrica a l'esmentada subestació, fent unes "previsions" per a la zona Elda-Petret d'uns 300.000 habitants.

El trajecte de la línia comença en la partida rural del Ginebre, on fa l'enllaç amb el cable ja existent que ve de Beneixama i arriba a la subestació de Salinetes. En tram aeri travessa les partides rurals del Ginebre, Teulera del Riu i Quatre Vents. A la darrera partida rural comença el tram soterrat que afecta el nou vial, al pas dels vianants junt al camp de futbol, a la via d'accés al centre comercial, Avinguda del Guirnei, Avinguda Prevere Con-

Alguns principis de la justícia ambiental establerts l'any 1991 a la *First National People of Color Environmental Leadership Summit*.

- 2. La justícia ambiental exigeix que les polítiques públiques es bassen en el respecte mutu i la justícia per a tothom, i que no prenguin cap forma de discriminació o biaix.
- 3. La justícia ambiental reclama un ús ètic, equilibrat i responsable de la terra i dels recursos naturals amb la finalitat d'aconseguir un planeta sostenible pels humans i la resta d'éssers vius.
- 6. La justícia ambiental exigeix el cessament de producció de materials tòxics, residus perillosos i materials radioactius, i que tots els productors passats i presents siguin responsables enfront de tothom de la desintoxicació i la retenció dels productes als punts de producció.
- 7. La justícia ambiental demana el dret a participar com a iguals a tots els nivells de la presa de decisions, incloent l'avaluació de les necessitats, la planificació, la implementació, la posada en marxa i l'avaluació.
- 8. La justícia ambiental afirma el dret dels treballadors a un entorn saludable i segur, sense que es vegen obligats a escollir entre un entorn no saludable i l'atur. Igualment afirma el dret d'aquells que treballen a les llars a estar lliures de riscos ambientals.
- 9. La justícia ambiental protegeix el dret de les víctimes d'injustícies ambientals a rebre una compensació i reparació completa dels danys produïts, així com a tenir una cobertura sanitària adient.
- 12. La justícia ambiental afirma la necessitat d'una política ecològica urbana i rural que netege i reconstrueixi les nostres ciutats i àrees rurals d'una manera equilibrada amb la natura, respectant la integritat cultural de les nostres comunitats i facilitant un accés just per tothom a tots els recursos necessaris.

rado Poveda i carrer Ximén Pérez de Corella (barri Sant Rafael). Per acabar, un nou tram aeri salva el riu Vinalopó fins a la subestació, i que afecta el jaciment arqueològic del Monastil.

El projecte que, evidentment, compleix l'obsoleta legislació espanyola en matèria d'alta tensió, no té en compte els efectes de la contaminació electromagnètica, i preveu l'execució d'un tram soterrat pel carrer Ximén Pérez de Corella a menys de 4 metres de les cases. Per altra banda, al sector aeri on els efectes electromagnètics són més importants, la distància de seguretat de les torres a les cases rurals que menciona el projecte és de 50 metres.



Foto: Mario Requena

Parc del barri que, en principi, no es veuria afectat.

La llei espanyola permet una radiació magnètica de 100 microtesles (μT). Segons les darreres investigacions científiques, altres països europeus (Itàlia, Suècia o Rússia) tenen el seu màxim en 0'2 μT , ¡cinc-centes vegades per davall de l'espanyol! És evident que amb una límit de 0'2 μT les distàncies de seguretat que s'estableixen al projecte serien totalment inadmissibles.

El moviment local ciutadà de protecció de la salut.

Quan les autoritats locals van conèixer el projecte el van rebutjar. El mes de maig de 2011 la Junta de Govern Local emet un informe favorable del projecte el traçat de la nova línia per motius d'impacte mediambiental, urbanístic i de conservació del patrimoni i presenta les alegacions pertinents.

Al mes de setembre encara no hi ha resposta de REE a les alegacions i els veïnat més afectat, sobretot, de les zones rurals, s'acosten a l'ajuntament per a conèixer els detalls del projecte i les possibilitats de canviar-lo o paraitzar-lo tant en l'àmbit de la negociació política com en l'àmbit legal.

A principis d'octubre, mobilitzats per les veïnes i veïns del Ginebre, es convoca la primera reunió a la seu de l'associació veïnal del barri de Sant Rafael. La gent del barri, que desconeixia la ubicació de la línia i els riscos per a la seua salut, es mostra disposta a mobilitzar-se. A l'assemblea del 20 d'octubre

amb l'assistència d'unes cent persones es constitueix la Plataforma Petrer Libre de Alta Tensión amb la ferma intenció de garantir la salut de veïnes i veïns demanant un canvi de traçat. Els efectes ambientals negatius causats per les línies d'alta tensió no es distribueixen de manera homogènia i es concentren en carrers de població de rendes moderades i baixes. Igualment, les conseqüències d'impacte negatiu es distribueixen de manera asimètrica pel territori. La plataforma petrerina té com a objectiu la busca equitativa de la protecció per a totes les persones, sense cap motiu de discriminació davant una càrrega contaminant. La visió de la ciutadania de Petrer és una lluita pels drets humans i la seua relació amb el medi ambient i la salut.

Les primeres actuacions de la plataforma van encaminades a informar la ciutadania amb entrevistes als mitjans de comunicació i al carrer amb recollides de signatures. En dos mesos s'aconsegueixen vora 6.000 signatures. Al mateix temps es manté un contacte permanent amb les autoritats i grups polítics locals, defenent conjuntament un canvi de traçat. Les gestions polítiques i el suport dels grups polítics acaben en una moció conjunta a les Corts Valencianes demanant un canvi de traçat, tant a la línia de Petrer com a la de Saix-Salines-Monòver-Novelda. Immediatament representants de REE es reuneixen amb els alcaldes de la comarca per a negociar el canvi dels projectes.



Per a viure millor. L'acció conjunta de la ciutadania i representacions polítiques amb un fi comú ha donat uns resultats positius per a tota la comunitat. En l'actualitat, REE està redactant el nou projecte atenent les propostes fetes pels tècnics de l'ajuntament, que evita el pas soterrat pels carrers de la ciutat i augmenta la distància de seguretat a les cases rurals al llarg del tram aeri. Esperem que amb la greu situació econòmica a la qual ens enfrontem, els partits polítics i la ciutadania prenguem



Plànol del projecte de la REE.

exemple i siguem capaços de defensar conjuntament els interessos de totes i tots que formem part d'aquest poble, aquesta comunitat i aquest país.

La lluita local per la protecció de la salut del veïnat i del seu medi ambient cal entendre-la com una expressió conflictiva de l'increment exponencial dels fluxos d'energia. El model productivista demana grans volums de recursos, el seu incessant consum i l'evacuació de molts residus. Aquest exagerat metabolisme de l'economia actual requereix fluxos d'energia que provoquen càrregues negatives a la societat i al territori. El moviment de justícia ambiental organitzat a Europa i Amèrica ha donat el pas de la primera reacció de demanar una distribució equitativa dels efectes negatius a un segon pas de reivindicació social i ecològica sobre la necessària transformació del nostre metabolisme econòmic. Aquest canvi serà el proper pas del nostre moviment comarcal de justícia ambiental.

Barri de S. Rafael per on passaria la línia.

Reunió de la Plataforma a la seu veïnal de Sant Rafael.



... hoy desaparecida del todo.
... da, Sax, Petrel y Elda y hasta
... extraordinaria por tener el pobla-
... Maza, Rodrigo de Portugal, D.^a Ana
... crana y el Duque de Híjar.

PETREL

... todavía al que lo visita la impresión de la importan-
... época árabe.
... una pequeña elevación y frente a él se extienden
... debió prestar grandes servicios.



LITE RA TURA Y MU SICA



La Mariposa cautiva

Mari Cruz Pérez Ycardo

Ilustración: Francisco Sanjuán García

Yo era feliz en el bosque, volando de aquí para allá, posándome en las flores y en las nubes ... y estuve a punto de morir. Paseaba con mi hermana, no cesábamos de reír, saltábamos de lirio en lirio y nos columpiábamos en el jazmín. Era un día soleado, con suave brisa de abril, cantaban a coro los pájaros, el cielo teñido de añil. Oímos risas y juegos y nos decidimos acudir; si había gente reunida queríamos hacerla feliz. Éramos bonitas y alegres, dispuestas a divertir, nuestra misión en la vida era hacer a la gente reír.

Había tres niños con sus padres, jugando un juego sin fin, buscaban algo escondido y nosotras lo quisimos descubrir.

Volamos entre ellos queriéndonos lucir, y los niños nos empezaron a perseguir. El mediano, el pelirrojo ... ese es el que me hizo sufrir.

Me arrinconó contra un árbol, quedé pegada a su tronco y en un tarro de cristal me encerró ... creí sucumbir.

Mi hermana lloraba furiosa, no debía ser así, sólo quería jugar, y ahora nos teníamos que despedir. Partió a buscar ayuda mientras yo intentaba huir, si pudiera hablar con el niño ... se lo podría pedir. Que me soltara, yo era libre, que me dejara salir, era bonita y alegre, que me dejara vivir.

Me miraba muy contento, "mira, papá, ven aquí", y me mostraba orgulloso, era un trofeo difícil de conseguir. "Muy bien, hijo mío, muy bien, era la que te faltaba", me pareció percibir, pero no quería creerlo, eso no me podía ocurrir.

Allí estuve, en el tarro, el día más infeliz, hasta que al caer la tarde se dispusieron a partir. Me llevaron con ellos, me alejaron de allí, de mi casa, de mi bosque, mi familia y mi jazmín.

Llegamos a la ciudad, ruidosa y sucia, fea y ruin. El niño subió corriendo a su cuarto ... y nunca olvidaré lo que allí pude descubrir. Familiares, amigas, conocidas ... muertas, clavadas a un corcho con alfileres. Un macabro cuadro que yo iba a completar. Allí estaba mi nombre escrito, como una lápida puesta antes de tiempo, y no lo pude resistir. Comencé a golpear el cristal, histérica, loca, con ansias de sobrevivir.

El niño me miraba fastidiado, podía estropearle el tapiz, si me rompía un ala ya no luciría allí, me tiraría asqueado, se desharía de mí. Yo podría escapar, malherida ... y sufrir, sufrir una pena enorme por lo que podía ocurrir.

Cuanto más golpeaba yo el cristal, más se enfadaba el niño. Vino corriendo, los ojos desorbitados, brillando algo en su mano. Abrió el tarro y, sin darme tiempo a nada, me agarró por las alas, me miró a los ojos y en ellos puede leer "vas a morir". No ... no ... no lo podía permitir, yo no quería eso, no quería dejar de existir. Me debatía furiosa, me dolían mucho las alas, se me rompió una antena y a punto estuve de perder una pata.

Me acercó a la pared, las alas extendidas sobre el corcho, no podía ver, él quería mi espalda para clavarme el alfiler.

Cuando ya lo daba todo por perdido, me despedía del mundo, lloraba mi mala suerte y la de mis hermanas ... entonces ... oí un gran estruendo, un cristal que se rompía, y a centenares entraron mariposas y polillas, saltamontes y abejorros y alguna que otra ardilla. Me cogieron en volandas y me sacaron de allí, yo perdí el conocimiento porque creía morir.

Al despertar, no sé cuánto tiempo después, estaba en un lecho de hojas, con un poco de néctar a mis pies.

Me dolía todo el cuerpo, no podía ni pensar, era todo tan confuso, no quería recordar. Todas aquellas figuras, aquellas hermosuras clavadas con alfileres, una cruel diversión que tienen muchos humanos, nos quieren como trofeos, sólo piensan en matarnos.

Oía un rumor cercano. Me levanté como pude y me arrastré hasta el llano, y lo que vi me dejó paralizada en el acto.

El maldito corcho del villano flotaba en el agua del lago, vacío, sin ningún cuerpo clavado. Y allí donde estaban mis hermanas, había una hilera de fosas donde depositaron a las mariposas, a las más hermosas, desprendidas de su alfiler, con un agujero en la espalda, perdido el brillo sus alas. Allí descansan en paz, y yo sigo mutilada, sin antena, con un ala dislocada, pero mis hermanas cuidan de que no me falte nada.

Ahora nos da miedo salir, somos muchas, una gran familia, estamos escondidas, pero por ahí se oye decir ... que estamos todas extinguidas.



En una noche de esas...

Verónica Martínez Amat

La noche se presentaba como miles de espejos brillantes en el fondo de un lago, serena, tranquila, pero también fuerte en su naturaleza. Dejaba un regusto a miedo en las entrañas de la tierra. Callada amiga de noches insomnes, reptaba hacia el infinito en un frenético ritmo de contra-tiempos musicales, subfondo de aquello que se intuye pero que no termina de aflorar a la consciencia.

Era una de esas noches en las que una podía enterrarse en su propio miedo, o podía sentirse como un Dios: omnipresente en todos sus sentidos, como saliendo de un aletargado ensimismamiento, para hinchar el pecho y decir “¡aquí estoy yo, y soy única!”.

En una noche de esas podría ocurrir nuestra historia.

En una de esas noches todo podría cambiar.

En una noche de esas...

Acaba de terminar su jornada laboral. Cierra las persianas de la oficina y se queda parada junto a la puerta mientras, pausadamente, enciende un cigarrillo. El humo reptaba por sus pulmones al tiempo que cierra los ojos, deleitándose de ese momento, apaciguando su ansia contenida.

Repasa mentalmente el día que ha tenido y suelta un bufido de desesperación en un intento vano de soltar el lastre acumulado durante la jornada. Trabajar cara al público la agota hasta el infinito, merma sus nervios, ya de por sí frágiles, y la sumerge en un mundo hipócrita de repetidas caras sonrientes y palabras vanas.

Y piensa: “ahora a casa, cenar, ver la tele, dormir, y mañana vuelta a empezar, a brazo partido con esa inseparable amiga: la rutina”.

Con sus ojos aún cerrados, respira profundamente y se da ánimos mentalmente para ponerse en marcha. Pero, de pronto, algo cambia a su alrededor. Todo sonido ha desaparecido. No oye gente hablando, ni coches pasando... nada. Un silencio irreal la envuelve en su manto de fina seda haciendo que se sienta más despierta que nunca, a pesar de que su visión sigue opaca tras los muros plomizos de sus párpados. Y se siente diferente, y eso le agrada sobremanera; la lleva a un delirio explosivo de miles de ideas luchando en su cerebro por imponerse unas a otras, por salir vencedoras en un ring de desilusiones, en un mar de esperanzas fútiles.

“

Trabajar cara al público la agota hasta el infinito, merma sus nervios, ya de por sí frágiles, y la sumerge en un mundo hipócrita de repetidas caras sonrientes y palabras vanas.

”

Y toma su decisión.

Decide no volver a casa e ir en busca de ese silencio total que cure su alma herida, para, así, no perder esa grata sensación que ha prendido en lo más profundo de su ser, esos sentimientos de pureza de espíritu cual rosas blancas en un jardín de espinas.

Empieza a caminar con un suave taconeo que rompe el silencio de la noche, sin volver la vista atrás, para que nada mine su férrea determinación por cumplir un destino del que quizás haya atisbado, fugazmente, su triste final.

La parte antigua de la villa le ofrece la invisibilidad que va buscando. Hace un momento, han cruzado ante ella un grupo de gentes que iban con sus niños de vuelta a casa a recogerse de la oscuridad de la noche. Escondida tras una persiana de estrechas varillas de madera que cubre una puerta los ha visto pasar, aguantando la respiración para que no se percaten de que allí se halla un alma humana atormentada por la sensación contradictoria de no querer relacionarse con los demás al tiempo que reza para no estar sola. Una dicotomía de dimensiones catastróficas en un mundo social por naturaleza.

Un niño, de ojos oscuros como la noche en que se encuentran, frena su carrera y levanta una ceja mirando hacia donde ella está, hacia su oculta sombra, en señal de dudoso reconocimiento. Silencioso, da un paso hacia la persiana y dobla su cabeza en un gesto muy gracioso de limpia interrogación. Lo llaman a gritos. Su madre, preocupada, está volviendo a por él. “Por favor niño,



SANJUÁN

vete” le urge desde su mente en una súplica sin palabras, y él, levantando una de sus manitas, le hace un gesto de despedida suave como una pluma.

Quien fuera niño otra vez... Inocencia perdida que ya jamás vuelve a recuperarse.

Sale de su escondrijo y sigue taconeando, decidida, incansable, hacia el lugar donde todo debe acabar, para bien o para mal.

La sombra del castillo la acompaña en su devenir, la sumerge en la espesura de su marchita historia de desesperanza y la lanza hacia las afueras de la propia villa a sus pies. A cada paso, todo se vuelve más oscuro si cabe, mientras con ritmo pausado abandona la civilización en pos de la montaña.

El bolso le cuelga desmadejado de uno de sus hombros, la chaqueta, hace rato que la dejó atrás y, como para recordarle su penoso sufrimiento golpeando contra el suelo, un tacón quiebra desde su base, dejándole coja el alma. Sus zapatos acaban siguiendo el mismo destino que la chaqueta: abandonados en un talud junto a unas piedras, con un último suspiro de cuero caliente.

Descalza, deja a un lado el camino asfaltado, y se adentra en la tierra, despertando esos instintos primigenios de consonancia entre la carne desnuda y la madre de la vida, naturaleza en estado puro.

Comienza su ascensión hacia el peñasco. Hace frío y su aliento se mezcla con la brisa entre los pinos y, por primera vez, está respirando, no dejándose llevar, no ahogándose en un mar de dudas, sino abriendo sus pulmones para alcanzar su propósito, la deseada cúspide de su libertad.

De pronto, necesita descansar. Un estrecho sendero la ha llevado hasta una amplia zona despejada, expuesta a unas ráfagas de viento gélido que hacen bailar las ropas a su alrededor. Abre los brazos y se entrega completamente a la sensación de estar siendo purificada mientras el viento se enrosca alrededor de su cuerpo limpiando cualquier vestigio de contaminación.

Al rato, vuelve a ser consciente de su entorno e intuye que no se halla sola. Unas grandes bestias la rodean acechantes; ojos que la observan bajo unas cornamentas de destellos broncíneos. Nada teme, pues su corazón le dice que son amigos. El macho dominante da un paso hacia ella, mientras los otros, como en un baile programado, se repliegan hacia atrás haciendo desaparecer sus cuerpos bajo los escarpados riscos de los barrancos. Se miran hasta que la bestia se encuentra a unos pocos centímetros de su cuerpo. Entonces, con el hocico toca su mano y la sensación fría de ese roce, le transmite un calor inesperado a su ser; una imagen de fuerza e invulnerabilidad ha sido entregada para que la utilice en su búsqueda final.

Sigue ascendiendo. Y, por fin, la cima se alza majestuosa en todo su esplendor camino del cielo, en una noche despejada que permite contemplar el manto estrellado en su bóveda, con la luna como faro de viajes infinitos.

Se tumba en el suelo y dirige su mirada al firmamento. El imponente silencio que se respira es lo más absoluto que haya experimentado jamás y hace que se deje mecer entre sus fuertes brazos de pura comunión con lo inviolable de su naturaleza. La montaña ahora le habla; suaves susurros avanzan a través de

sus senderos que la recorren incansables y que son hollados testigos del pasado que se filtran en el tamiz de la memoria de todos aquellos humanos que se han enfrentado al reto de ascenderlos para culminar, así, el cenit de su liberación.

Y esa bóveda celeste le muestra la clave, pues la vida de todo ser humano se asemeja a lo que está contemplando en el cielo. Cada paso que damos, dentro de nuestra propia oscuridad, nos acerca hacia el fin, la eternidad, donde nuestras almas descansan en la imperturbable paz eterna: la luna como nuestra última morada infinita de paz y libertad. Pero, entre esa oscuridad, surgen pequeños destellos, como estrellas, de dicha y felicidad, que van marcando el camino de nuestras vidas hasta el fin último de la existencia.

Es lo que ella ve. Su vida acercándose a la luna, atraída por impulsos gravitatorios ineludibles. Y, en ese caminar, en cada estrella, ve retazos de su vida que han ido dejando huella en su paso por el mundo terrenal: su infancia, sus seres queridos, sus pequeños logros en lo que ha acometido, la sonrisa de su mejor amiga, un viaje soñado, pequeñas o grandes alegrías en un mundo injusto de dura lucha.

Al fondo, la luna, atrayéndola hacia sí, haciéndola olvidar su situación, reclamando su alma para que poco a poco deje olvidado su cuerpo en la fría tierra y se alce gloriosa al centro de la inevitabilidad. La llama a voz de grito, le urge a rendirse a su canto de sirena, la invita a su morada y la posee en su seno de dulce infinitud.

Pero algo llama su atención antes de perder todos sus sentidos y dejarse llevar. Tratando de no pasar desapercibida ante la inmensidad de la luna, la montaña también reclama su atención hormigueando a través de la tierra que toca su cuerpo, se sumerge en la sangre de sus venas para anidar en lo más recóndito de su corazón, la reclama, la urge a posar sus manos en ella y sentir el calor de milenios de vida, montaña imperturbable y poderosa que ha visto pasar ante su inmensidad el devenir de los seres humanos en su hollar por esos caminos y ha encantado con sonidos mágicos los oídos de los montañeros, aquellos que dan sentido a su existencia ascendiendo sus caminos con su amor incondicional por ella.

Se levanta de un salto y la claridad vuelve a su noche interior. Ha abierto los ojos a la belleza de la tierra que la rodea; la montaña ha vencido en el pulso de la vida alimentando el espíritu con milenios de tierra y roca, engarzando el alma con su sabiduría y conquistando el corazón de quien se aventura en su camino.

Se arregla las ropas, recoge su bolso del suelo y se dirige a la senda que la ha traído a este lugar.

Vuelve su cabeza y contempla la luna por última vez. Sonríe, y con un guiño se despide de ella. Comienza a descender la cumbre acariciándola con una alegre tonada que se mezcla con el intenso susurro de los árboles haciéndole de acompañamiento, sabiendo que no será la última vez que sus pies hollen esos viejos caminos que crean un mágico puente entre el cielo y la tierra.

En una de esas noches, toda historia puede cambiar.

En una noche de esas... la luna puede esperar.

No estoy loca

Maruja Ycardo

No digáis que yo estoy loca
aunque a veces lo parezca,
lo que ocurre es que yo tengo
algo raro en mi cabeza.

De pronto veo a una hormiga
que me mira fijamente...
me presenta a su familia ...
todas dicen que me quieren.

Yo no podía negarles
mi amistad y mi cariño
a unos seres diminutos
que me encuentro en los caminos.

Y las hormigas y yo
hemos hecho buenas migas
y ahora en todo el mundo
tengo montones de amigas.

Me cuentan toda su vida
de sudores y trabajo,
jamás se toman descanso
y eso hay que valorarlo.

Cuando se ponen enfermas
ellas solitas se curan...
el campo es su farmacia,
no necesitan ayuda.

Ellas son inteligentes
y no hacen gasto en farmacia,
no son como los humanos
que están arruinando España.

Todo lo solucionamos
tomando muchas pastillas
que si arreglan unas cosas
otras las hacen papilla.

Tendríamos que imitar
a las humildes hormigas...
no acudir a la farmacia
a veces por tonterías.

Y estaríamos más sanos
y el país iría mejor...
y ahorraríamos dinero
si no gastáramos tanto
por un pequeño dolor.

Las hormigas son muy sabias,
voy a seguir su consejo...
cogeré hierbas del campo
como curaban los viejos.



La casa plateada

Maruja Ycardo

Un buen día un caracol
trepaba por la pared,
mi ventana estaba abierta
y atravesó el dintel.

Recorrió toda la casa
y por los muebles trepó,
hilos de plata dejaba
por donde él paseó.

Un mar parecía el suelo,
un lindo mar plateado,
los muebles con sus hilillos
bellamente decorados.

Cuando regresé a mi casa,
me quedé tan sorprendida ...
creí que me equivocaba
y esa casa no era mía.

De pronto vi un caracol
que alegre me sonreía,
él se sentía feliz
por el trabajo que hacía.

“¿Te ha gustado, amiga mía,
el regalo que te he hecho?
Pero he trabajado tanto...
que me encuentro medio muerto.

Esto lo hago por ti ...
porque te aprecio de veras,
pues por mucho que me paguen
no repito esta faena.”

¿Cómo le iba a decir
que aquello ... me horrorizaba,
que no quería tener
mi casa tan plateada?

Pero no quería ofenderle
y causarle un gran dolor,
porque sabía que estaba
enfermo del corazón.

Le dije que me gustaba
y que tenía razón ...
pues nadie tiene en el pueblo
una casa como yo.

Se quedó a vivir conmigo
por hacerme compañía,
y sigue cubriéndolo todo ...
se ha convertido en manía.

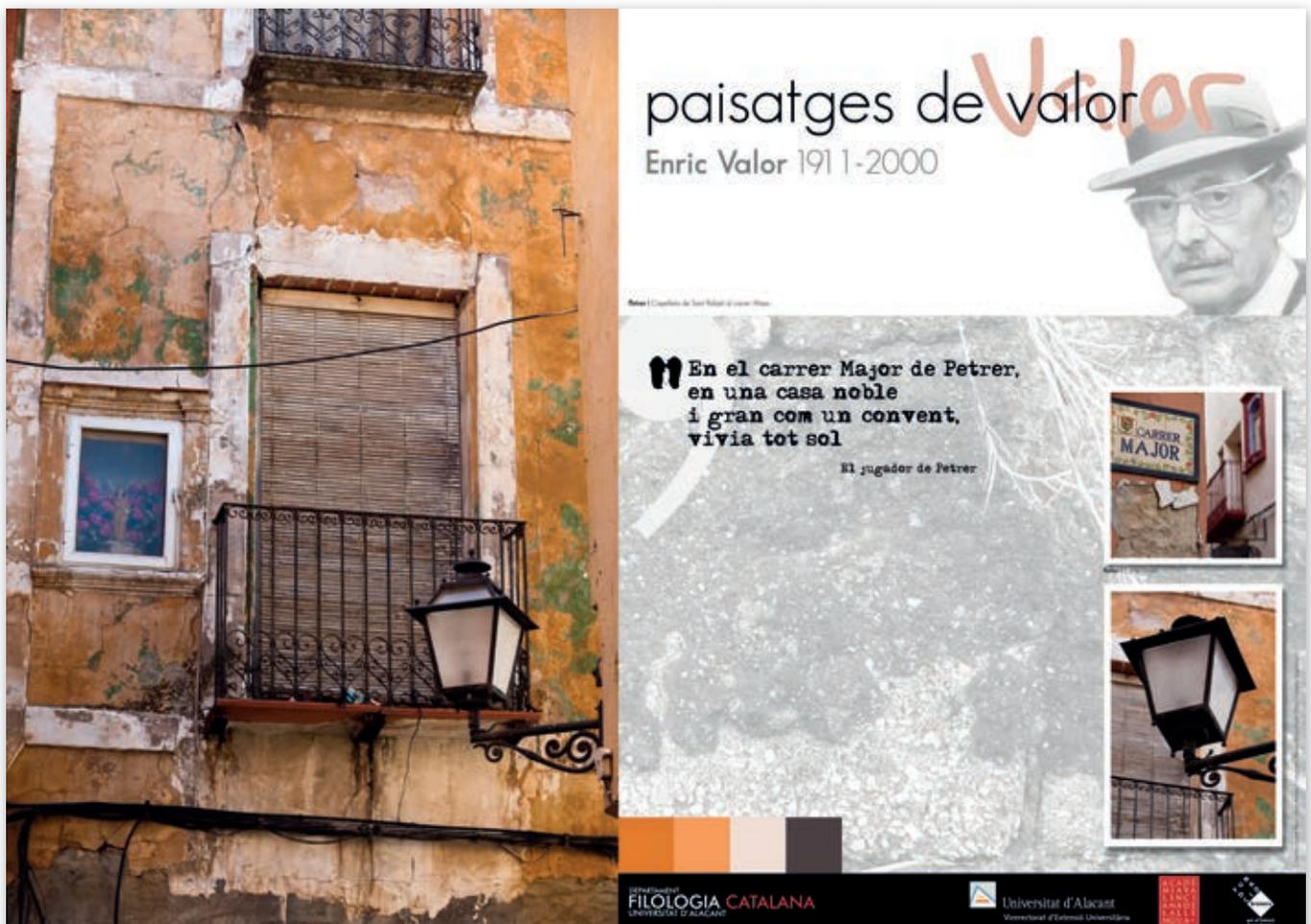
Como no puedo barrer ...
ni puedo fregar el suelo ...
pues gracias al caracol
yo siempre estoy de paseo.



Paisatges de Valor

paisatges de Petrer

Vicent Brotons Rico
Universitat d'Alacant



Fa algun temps vaig escriure a la *Revista del Vinalopó* que Enric Valor era un escriptor amb geografia, amb paisatge. Amb això volia dir que tota la seua producció literària –rondallística o narrativa– era impensable sense localitzar-la en espais o indrets ben concrets. L'escriptor de Castalla té un territori –un cosmos– per a la seua obra absolutament definit. Si agafeu el mapa del País Valencià i traceu una ratlla per damunt de Sagunt i una altra per davall de Monòver tindreu perfectament emmarcat el territori valorià. En aquest espai de les terres valencianes, més cap a l'interior que cap a la costa, se situen la major part de les ficcions de l'escriptor de Castalla. És cert que hi ha incursions a altres territoris –Aragó, la Manxa... –, però tenen un pes específic quasi insignificant en les quatre novel·les, els dos reculls de narracions curtes i les trenta-sis rondalles.

Sant Rafael des del carrer Major de Petrer, on vivia Pere Mestre.

El tractament del territori, la geografia i el paisatge en Enric Valor son molt diversos. Va des de la descripció freda, realista i quasi pròpia del geògraf...

«...davant nostre s'obria un barranc fosc i boscós, el de la Fusta, que baixa de la part alta de la serra, obert de cara al nord. Vam començar pacientment a remuntar-lo per l'aiguavessant de la dreta, per un camí d'accentuada rostrària i, a la nostra esquerra, el fons del barranc s'anava fent més pregon i s'amagava entre l'espessa xara i els cops atapeïts i lluent dels esvelts pins.» (“Contalles de la boira”, en *Narracions Perennes*. València, 1953)



Petrer | El sol de la rambla de Puça

paisatges de Valor

Enric Valor 1911-2000



**■ Aquell delitós Molí de les Reixes,
sempre acomboiat,
enmig de les aspres muntanyes,
pel refils dels rossinyols,
dels oriols o de les merles,
i per la remor de les aigües
que s'esmunyen gojoses de la cacau,
per a caure riu avall
en saltants vertiginosos**

El jugador de Petrer



DEPARTAMENT
FILOLOGIA CATALANA
UNIVERSITAT D'ALACANT

 **Universitat d'Alacant**
Vicepresidència d'Extensió Universitària

**ACADEMIA
L'INCA
L'ANADE
L'ALIE
L'ISUAL**

1901
100



L'Empenyador entre Castalla i Petrer

paisatges de Valor

Enric Valor 1911-2000



Nl'Empenyador s'encrepava, amb els seus pinars i cingles, com un feréstec cavall, i les altres serres que tanquen la Foia de Castalla prenen uns matisos avellutats, com si allò fos el paradís terrenal.

La rabosa i el corb



... a la poètica, idelitzada o mitificada...

«La Peña Roja és un pic molt gros enlairat i de ben difícils accés, puix es troba voltat de cingles torbadors i de barrancs negres i aspres.» («Les velletes de la Peña Roja», en *Rondalles Valencianes*, dins del primer volum de l'Obra Literària completa. València, 1975)

Un indret pot funcionar com a mer escenari o com autèntic protagonista de la mateixa història. Unes vegades es presenta disfressat amb noms poètics —com a fantàpolis, per exemple—, és a dir, l'Almussai (Planisses), Vilian, Alcodiam, Bucària (Villena, Alcoi i Bocairent, respectivament), i la mateixa Cassana, Castellà, és clar. I d'altres és ben real i tangible: Alacant, Elda, Petrer, Monòver, la penya de la Safra, l'Aitana, el Montcabrer, Co-certaina, el Puigcampana, el Xúquer, etc.

La força dels paisatges en Valor rau, però, en el caràcter nacionalitzador que l'imprimeix a tota l'obra narrativa: les novel·les, contalles i narracions passen en espais perfectament reconeixibles per tots nosaltres. Llocs que hem passejat, on vivim, per on passem, on anem d'excursió, on resideix algun amic o parent: el "nostre país". I així, l'escriptor ens retorna el món quotidià en un format literari que ens ompli de satisfacció estètica i d'orgull de pertinença a un món perfectament literaturitzable i literaturitzat; una literatura que ens fa retrobar-nos amb la nostra identitat des de paràmetres estètics i cultes.

De l'obra literària, inclosa la rondallística, s'han dit moltes coses positives com, per exemple, que Valor amb el seu peculiar

“

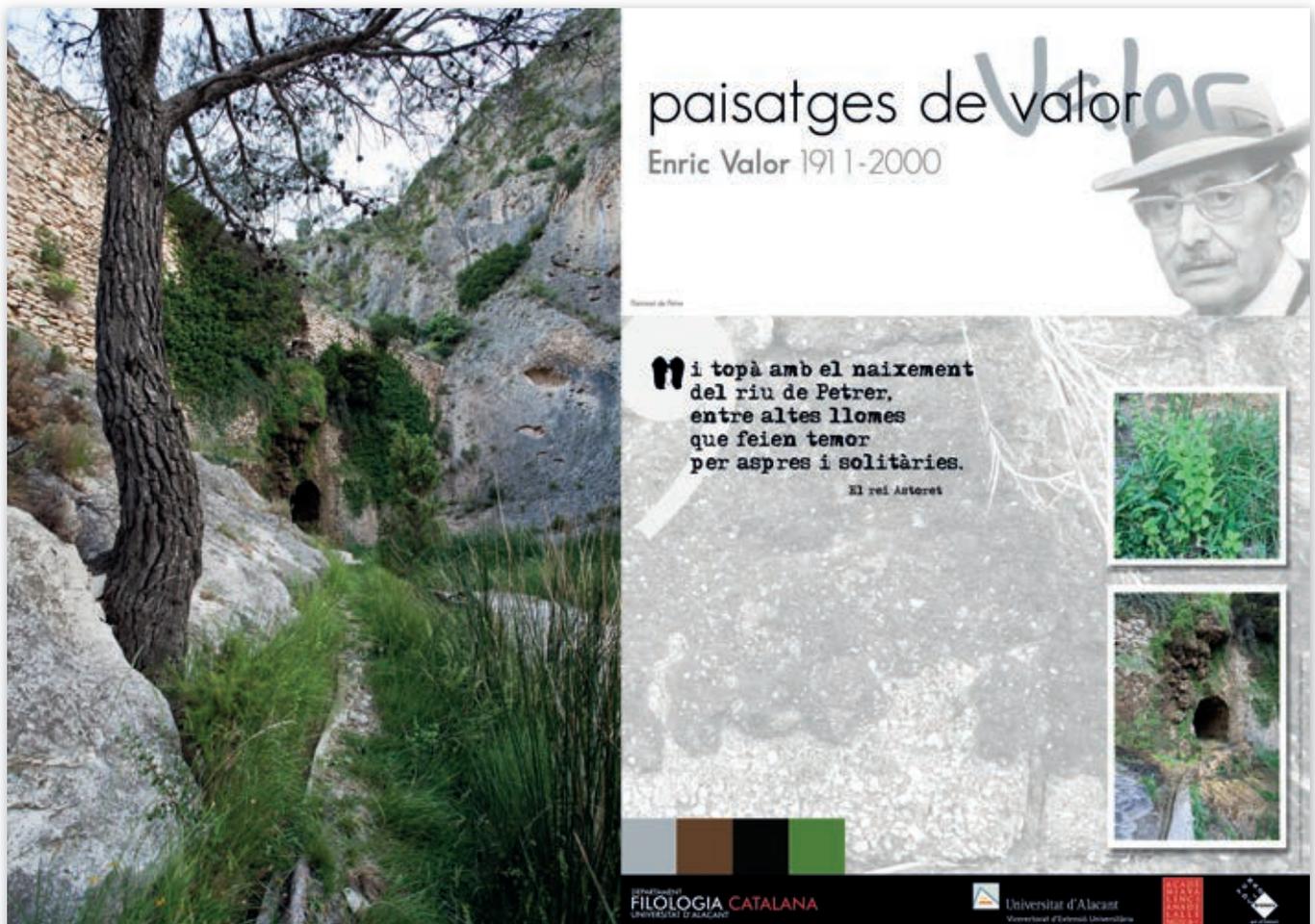
...les novel·les, contalles i narracions passen en espais perfectament reconeixibles per tots nosaltres.

”

El Pantanet de Petrer.

estil de narrador "vuitcentista" —estilísticament anterior als "ismes", o a Proust, Joyce, Kafka, Rodoreda, Villalonga, Pedroló— ha abraçat una tradició narradora en català, al País Valencià, que ningú no havia atès mai en aquesta anormalitat secular que arrossegava la nostra literatura des dels March/Roig/Martorell; s'han dit d'altres no tan positives, com que Valor no és un escriptor modern —veges tu, com si fer literatura moderna fora només parlar de personatges urbans, preferiblement dones, deprimides, contradictòries, drogoaddictes i que copen amb "totcristo" amb sentiment de culpabilitat, per exemple—; però el que està fora de dubte és que Enric Valor ha fet l'obra narrativa més arrelada a la cultura nacional dels valencians i valencianes, i que una pedra de toc d'aquesta característica és la importància dels paisatges en les històries que ens conta.

L'any 2011 la Universitat d'Alacant, amb la col·laboració de l'Acadèmia Valenciana de la Llengua i la Fundació Bro-mera per a Lectura, va donar cobertura al



projecte d'homenatge a Enric Valor impulsat pel Departament de Filologia Catalana de dita universitat: *Paisatges de Valor*. Una exhaustiva aproximació a totes les descripcions paisatgístiques que apareixen a les *Rondalles Valencianes* i que ens mostren la importància estètica, argumental, cultural i nacional que tenen aquest bocins de territori el l'obra de l'escriptor de Castalla i, de retruc, en tots els lectors i lectores que ens hi sentim identificats. No són només històries humanes, humanitzades o fantàstiques; són les nostres històries a casa nostra. *Paisatges de Valor* és el resultat d'un fructífer diàleg a moltes bandes: el de Valor amb si mateix, amb la fixació literària de les rondalles; el de Joan Borja i qui signa aquest escrit amb una lectura selectiva, i sempre apassionada, de les trenta-sis rondalles; el plàstic i visual dels fotògrafs Nicolau Borja i Vicent Olmos transformant *in situ* el textos de l'escriptor en belles i suggerents imatges, i el de Sergi Segura dissenyant —ordenant— cent vint-i-quatre cartells on l'equilibri entre les paraules de l'escriptor castallut, les artístiques fotografies —respectades en el seu format original escrupolosament— i els imprescindibles elements icònics que les emmarquen i doten de valor comunicatiu (entre els quals destaquem les “postals”, també valorianes). Tot confluït en un resultat d'impecable i rigorosa factura.

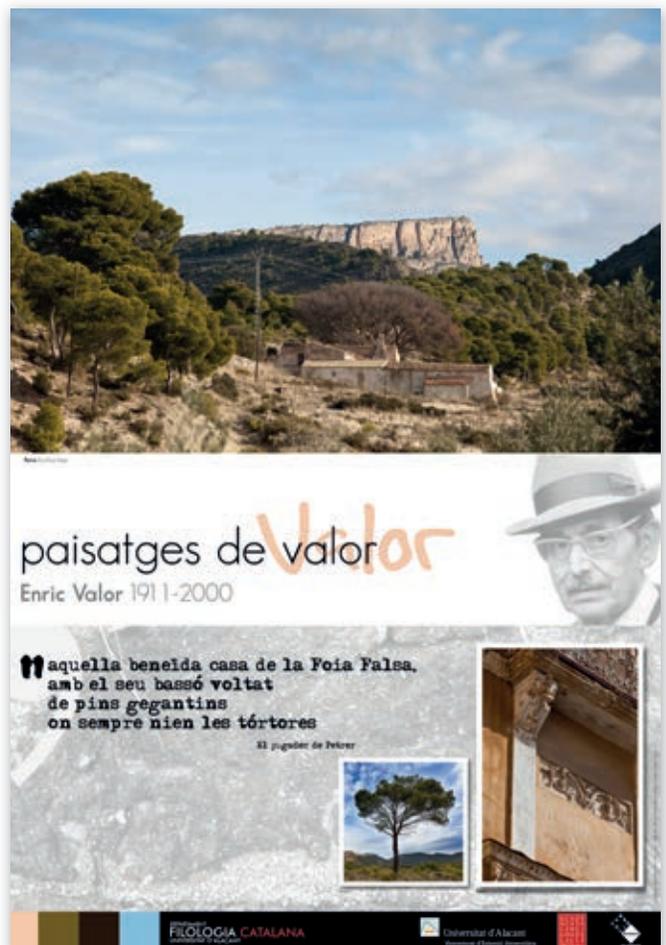
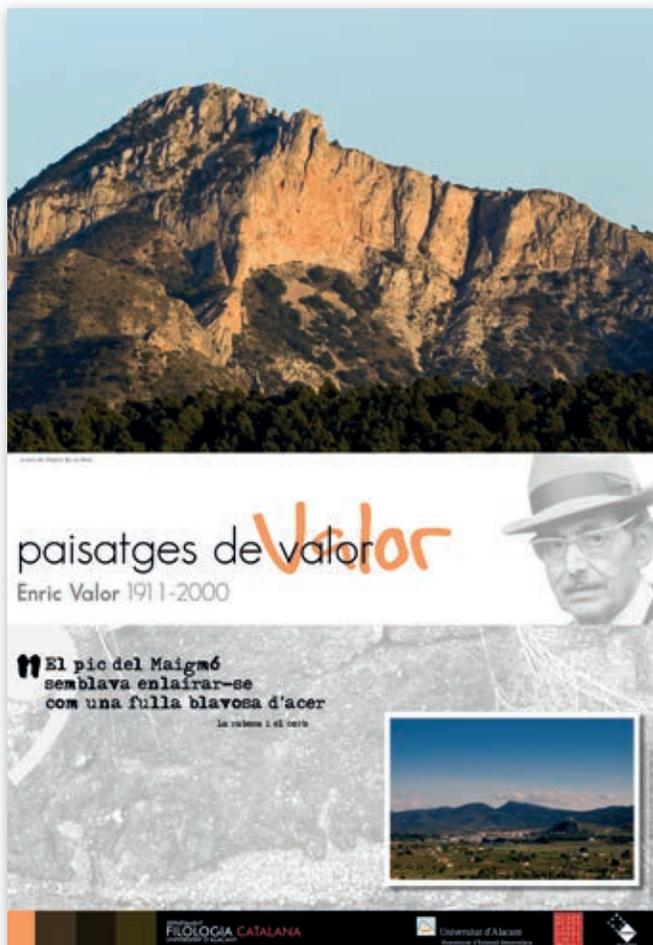
Així que enguany escric a *Festa-2012* apropiant-me del arguments literaris d'un mestre i dels fotogràfics i gràfics de tres artistes de la imatge. Renuncie, per tant, als meus. Tot seguit us presente una selecció de reproduccions d'unes quantes làmines, el tamany real de les quals és de 100 x 70 cm, de les 124 que es

feren a partir de milers de fotos inspirades en els textos paisatgístics de les *Rondalles Valencianes*. Són els cartells que configuren l'exposició *Paisatges de Valor*, editats en triple còpia perquè dues omplin des de fa més d'un any totes les dependències del campus de la Universitat d'Alacant, i una tercera viatge, com ho està fent ja, per tota la geografia de les comarques valencianes i de la resta dels del domini cultural i lingüístic que la vulguen acollir. Ara per ara ja ha estat a l'Alcoià (Castalla, Alcoi), la Ribera Alta (Alzira), el Comtat (Cocentaina) i ara a les Valls del Vinalopó (Petrer). Perquè, efectivament, amable lector o lectora, des de final de setembre a mitjans d'octubre us trobareu aquests cartells i moltes desenes més exposats al Forn Cultural. Una oportunitat única de gaudir dels textos fotografiats o de les fotografies literaturitzades.

La selecció que il·lustra aquestes pàgines respon a un criteri estrictament local i, en menor mesura, comarcal o estètic. Tot per a incitar a visitar *Paisatges de Valor* o, si ja ha sigut visitada, per evocar la seua bellesa arreladora.

El Maigmó des de la Foradà petrerina.

La Foia Falsa de Petrer amb el seu trist pi geganti.





Petrer i Castell

paisatges de Valor

Enric Valor 1911-2000



H Era en el pintoresc poble de Petrer, aquell que es reclina graciosament en un enlairat tossal, entre les dues grans muntanyes del Cavall i de la Cilla

El jugador de Petrer



DEPARTAMENT
FILOLOGIA CATALANA
UNIVERSITAT D'ALACANT

 **Universitat d'Alacant**
Vicepresidència d'Extensió Universitària

**ACADÈMIA
VALENCIANA
DE LA LLINGÜA**

**PETRER
E.L.O.S.**
PATRIARCAT DE VALÈNCIA



M. R. S.

LA ENTRE VISTA



El mago de la luz

Vicente Olmos Navarro

Cuando hace un par de semanas, Víctor Santos me propuso realizar un artículo sobre el fotógrafo de la revista *Festa* de la edición 2012, Mario Requena Soro, he de reconocer que planeó sobre mi mente, “en quin embolic vas a clavar-te Vicent”, pues no sabía ni quién era, ni cuál era su obra ya que, su trabajo, según Víctor, se basaba en la fotografía nocturna, y yo apenas había hecho un par de salidas nocturnas, más por curiosidad y divertimento que por otra cosa y con más pena que gloria, que todo hay que decirlo.

Cuando el mes de agosto se estaba empleando arduamente con todos los mortales, quedamos una noche en su casa, amparados por el aire acondicionado. Allí se me presentó Mario, de 44 años de edad, natural de Elda, con ascendientes paternos de Petrer, carácter abierto, humilde y enamorado de todo cuanto hace, con tres años de aficionado en serio en la fotografía. Sus primeras palabras acerca del tipo de disciplina fotográfica que ejerce, fueron: “hago fotografía nocturna porque es un tipo de fotografía muy creativa y que me divierte mucho”. Estas palabras ya me pusieron sobre aviso acerca de lo que íbamos a ver.

Tras unos breves minutos de presentación, en los cuales destacó la ilusión que le hacía el proyecto y el agradecimiento al haber pensado en él cómo fotógrafo de la revista *Festa*, continuó comentando su formación autodidacta, y la no pertenencia a ninguna agrupación local. A partir de este punto comenzó a enseñarme alguna de sus obras en el mismo móvil (maravillas de la era

“

La fotografía es escribir con luz, y eso fundamentalmente es lo que hace Mario, pintar con luz.

”

móderna). Vimos torreones, playas, calas, antiguos faros, casas y caserones de campo abandonados, vías, naves vacías, esclusas de pantano, vehículos en estado de ruina, todo ello iluminado por la luz de la noche, las estrellas y, en ocasiones, la luna, junto a alguna que otra circumpolar y el aderezo de los objetos y las zonas y formas iluminadas que crea para integrarlas en la composición. Fue fácil comprobar que bajo ese manto de humildad había una persona perfectamente conocedora de la técnica y un investigador nato del proceso de pintar con luz.

A pesar de su notorio dominio, me dijo que le daba vergüenza ponerse delante de las personas de forma docente a explicar la técnica que emplea, que prefería las clases prácticas en grupos reducidos de trabajo de campo, cómo así había hecho



para gente de Elda, Monóvar y Alicante. En su obra minimiza el uso del ordenador pues, donde en realidad disfruta es en la toma.

Una vez consiguió captar toda mi atención, comenzó a “enredarme” con lo que él llama sus juguetes. Para ello, dejó caer a mis pies una bolsa grande de transporte y comenzó, uno a uno, a desgranar su utilidad. Flashes, aros de “hula-hop” con piezas adheridas y bombillas; linternas de todo tipo, tamaño, color y potencia; luces de bicicleta; espadas láser de juguete; fuegos artificiales pequeños o ristas de bombillas de varios colores, amén de toda clase de “gadgets” (la mayoría de ellos adquiridos en tiendas asiáticas).

El “light panting” o pintar con luz, consiste fundamentalmente en efectuar tomas en ambientes nocturnos u oscuros, en los cuales se conjuga la luz ambiente (por poca que haya) con la iluminación aportada con instrumentos emisores de luz (linternas de toda índole, bengalas, pequeños fuegos artificiales, fibra óptica, ignición de lana de acero, etcétera). Esta técnica, originariamente, comenzó a principios del siglo XX, si bien y haciendo honor a la verdad, no se creó con fines artísticos, si no industriales, como una manera de estudiar “la simplificación del trabajo”. En 1935, Man Ray (fotógrafo conocido por su trabajo en obra de vanguardia) comienza a explorar la técnica y, más adelante, en 1930, Gjon Mili, empleó éste método, utilizando luces estroboscópicas, con el fin de capturar el movimiento, llegando posteriormente incluso a insertar pequeñas luces en las botas de

los patinadores, y estudiar el movimiento de los bailarines y patinadores. Continuaron entre otros Jack Delano (1943), Andreas Feininger (1949), Geroge Mathieu (1957), David Lebe (1976), Eric Staller (1976), Dean Chamberlain (1977), Jacques Pugin (1979), Jozef Jedlák (1980), Vicki DaSilva (1980), Kamil Varga (1983), John Hesketh (1985), Tokihiro Sato (1988)... y otros más. Lo cierto es que hasta hace poco era una técnica considerada de vanguardia y elitista.

Con la popularización de la fotografía digital, y con ella el valor añadido de una de sus mayores virtudes, la posibilidad de comprobar in situ los resultados obtenidos, ésta técnica toma fuerza, y en la actualidad son muchos los aficionados que se emplean a fondo, obteniendo en algunos casos resultados realmente brillantes. La receta se compone fundamentalmente de una base técnica importante, conjugada con grandes dosis de creatividad, uno de sus puntos fuertes.

La fotografía es escribir con luz, y eso fundamentalmente es lo que hace Mario, pintar con luz. Por el carácter mágico de sus imágenes y su grado de maestría, permítanme que le llame “El mago de Luz”.

Les aseguro que la obra de Mario en absoluto les va a dejar indiferentes. Las esferas iluminadas, bolas, flores, figuras, luces de colores ... todo ello situado estratégicamente en lugares de la imagen, donde mayor efecto consigan, consiguen en muchas de sus obras imágenes brillantes, con un colorido vibrante y asombroso.

Cuando nos despedimos me dijo: “Vicent, lo que más me ha gustado de la entrevista ha sido el semblante sonriente que has mostrado conforme he ido hablándote de mi pasión”. Hecho, éste que en absoluto supuso ningún esfuerzo, pues en realidad el mérito fue totalmente suyo, al contagiarme su entusiasmo.





Para muchos de vosotros, amigos lectores, Mario Requena Soro no será más que un nombre con dos apellidos que a lo mejor os suenan, por separado, de estos lares; y es que Mario nació en la vecina ciudad de Elda, aunque antepasados suyos nacieron y vivieron en Petrer. Los que le conocemos podemos hablar del Mario fotógrafo y sobre todo del Mario amigo, humano, humilde como él solo, tímido y vergonzoso, pero valiente y decidido a la hora de aceptar el reto de ilustrar con sus imágenes el libro que tenéis en vuestras manos.

Y es que si fotografiar significa “escribir con luz”, lo de este hombre es algo más que escribir: dibuja, juega, crea, se recrea y nos recrea, nos deleita con sus iluminaciones sobre la nada o sobre cualquier otro fondo o escenario, cualquier sitio es bueno con tal de que haya oscuridad. Pero busquemos arrojar algo de más de luz sobre nuestro entrevistado.

Pregunta. A la luz de tus trabajos fotográficos parece que lleves toda una vida dedicado a este arte.

Respuesta. Gracias por el cumplido, pero no, podría decirse que llevo fotografiando en serio desde hace unos 3 años, nada más.

P. Y nada menos. ¿De dónde te viene la afición?

R. Por circunstancias de la vida heredé una antigua cámara analógica, una Nikkormat que despertó mi curiosidad por la fotografía; después de un buen puñado de carretes y complicaciones me decidí a adquirir mi primera Réflex digital.

P. Y desde entonces, Nikon.

R. Sí, y ya llevo compradas un par de ellas, pero bueno... Una buena foto es mucho más que una simple marca, ya sea de la cámara o la lente.

P. Y ya que mencionas las lentes, ¿angular o teleobjetivo?.

R. Un gran angular es muy divertido, da mucho juego; pero en ocasiones el motivo a fotografiar requiere un objetivo de mayor distancia focal, un teleobjetivo.

P. En internet podemos encontrar numerosas fotos hechas por ti, casi todas nocturnas.

R. La verdad es que si bien es el campo que más he trabajado, me gustan todas las disciplinas que pueda haber en cuestión de fotografía.

P. Algún motivo habrá para que dediques tanto tiempo a las nocturnas...

R. A decir verdad lo que más me atrae de esta especialidad es que me permite crear la imagen a partir de la nada y, ¿tiempo?; es lo que más requiere una buena nocturna, a veces acudo de día a buscar las localizaciones, y ahí ya voy componiendo la foto que pretendo conseguir; un paisaje, un bancal, una vieja

fábrica abandonada... no tengo manías. Lo siguiente es saber qué utensilios voy a necesitar para iluminar.

P. ¿Y... ?

R. Y por último, ya de noche, a “construir”, componer la escena, si hay elemento humano, objetos, artilugios, a veces incluyo elementos que simplemente están ahí, ya sean árboles, molinos, torres de la luz o cualquier tipo de construcción, incluso en ruinas.

P. Hablando de ruinas, y perdona la licencia, no nos has dicho a qué te dedicas.

R. (Sonríe...). Por desgracia actualmente estoy desempleado, intentando hacerme un hueco en este mundo de la fotografía, pero de momento no puedo decir que viva de ello. Y con anterioridad, como tantos y tantos habitantes de esta comarca, he trabajado en el calzado.

“

...esta especialidad es que me permite crear la imagen a partir de la nada.

”

P. Maldita crisis.

R. Pues por eso mismo, contra la crisis... imaginación; y en eso pongo todo mi empeño, en intentar hacer fotografías que transmitan algo, que llamen la atención al que las vea. A pesar de lo que dicen, que ya está todo inventado, las nuevas tecnologías nos permiten hacer cosas que antes era muy complicado, al margen de costoso...

P. ¿Qué haríamos sin esos programas, que todos conocemos al menos de nombre, de edición digital? Supongo que más de una foto te habrá salvado el retoque posterior.

R. Para nada, mi modo de trabajar es simple, claro y directo. La foto ha de salir bien en la cámara. Hasta hace bien poco ni usaba esos programitas que reducen el ruido digital que se produce en muchas tomas con poca luz.

P. Donde el trabajo de campo es primordial.

R. Por supuesto; a veces se trata de trabajar en equipo, varias personas para realizar una fotografía que nadie ha visto, porque de momento sólo está en mi cabeza. Y repetir la toma una y otra vez, hasta que el resultado es el deseado.





P. Y Mario de "líder", dirigiendo al personal...

R. (Ahora, no sonrío... río...) No hombre, no. En estos casos solemos juntarnos un grupo de amiguetes, con los que podemos pasarnos varias horas compartiendo fotos, risas, ideas, y todo lo que no se puede contar, claro... A mí me dejan el papel de "director", con la responsabilidad de componer la escena y decirle a cada uno su papel, y el que se trae su cámara se lleva sus buenas fotos, y yo...

P. ¿Y tú?

R. Yo puedo realizar fotografías que en otro caso, solo, jamás podría obtener. Que no es poco.

P. ¿Y de quién aprendes?

R. De todos y de nadie en particular, nunca me he fijado en ningún fotógrafo de renombre en especial, pero no he

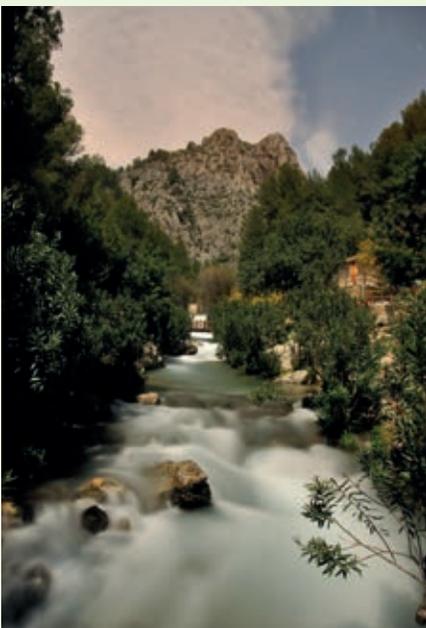
dejado de ver y buscar trabajos de muchísimos autores más o menos anónimos. La "red" está llena de grandísimos artistas que no trascienden, pero sus obras son dignas de mención y admiración.

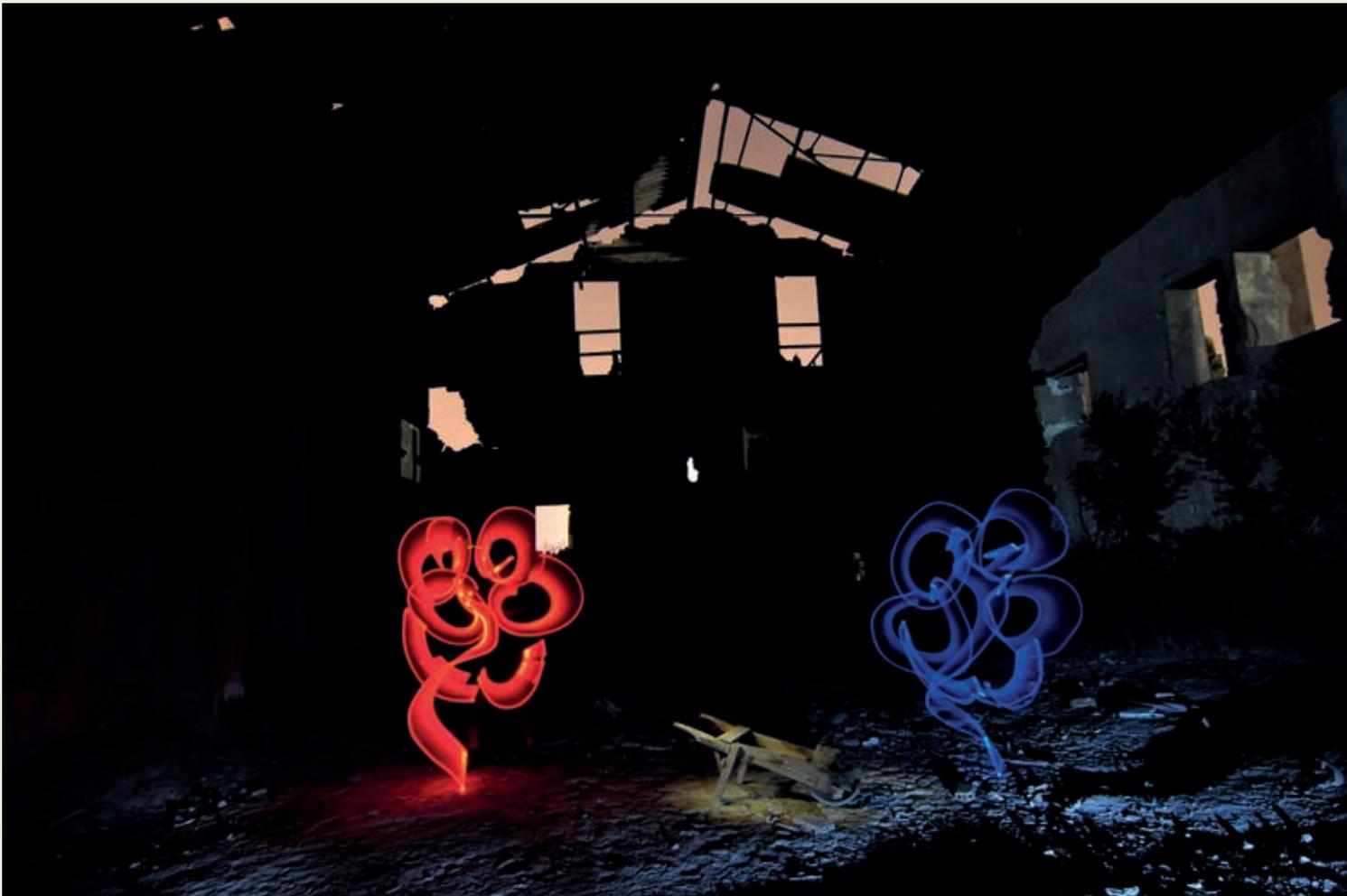
P. ¿Te gusta creer que tú estás en ese grupo?

R. No sé si estoy o estaré algún día en él, pero mi intención es seguir experimentando, trabajando y disfrutando de la fotografía, el resto ya se verá.

P. Amigo Mario, te deseamos la mejor de las suertes y que muy pronto tus trabajos fotográficos te den las satisfacciones que tú te mereces.

R. Gracias a vosotros por este rato de conversación y gracias al Ayuntamiento de Petrer por darme la oportunidad de darme a conocer a los lectores de *Festa*. Un abrazo a todos.





La palabra

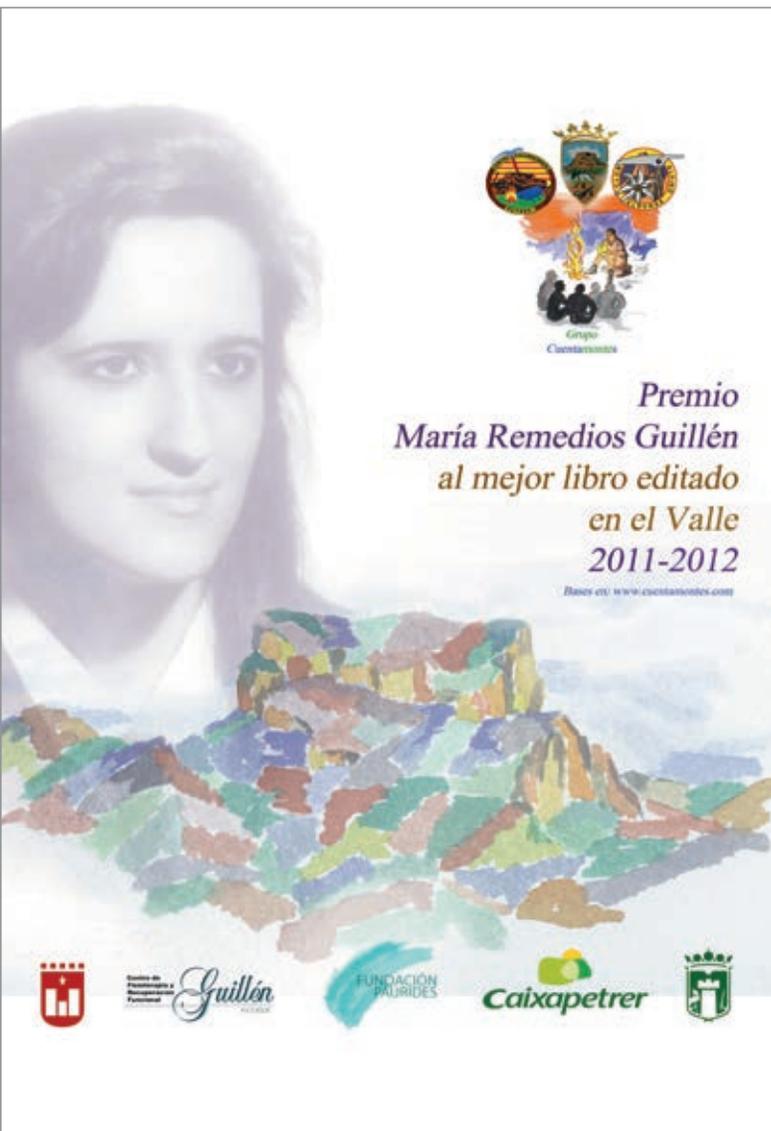
“La palabra” la abrimos con esta breve nota, tras leer (como hemos hecho con todos los platos de letras elaborados y servidos en Festa) la sólida crítica constructiva general realizada desde la asociación Cuentamontes, que sirve para inaugurar este apartado.

En ella van a encontrarse realidades tan a la cara como el del titular: *El esfuerzo de editar un libro*. Y frases como “En Petrer, las páginas de *Festa* dejan testimonio anual de estas publicaciones emprendidas por editoriales, colectivos locales, empresas, Ayuntamiento, e incluso autoediciones de nuestros más decididos escritores y poetas (...) se observa que la crisis también afecta a la literatura y en los últimos años se ha producido una significativa disminución de las publicaciones (...) Año 2008: 20 títulos publicados; año 2009: 12 títulos; año 2010: 10 títulos y año 2011: sólo 6 títulos (datos de *Festa*), lo cual supone una reducción del setenta por ciento en la edición de libros, respecto al año 2008”.

Bien, pues en el equipo de *Festa 2012* estamos realmente contentos tras comprobar de qué forma se ha roto esa tendencia. En “La Palabra” hemos logrado recoger 21 títulos publicados, superando a 2008, aunque la cifra oficial del último año se nos quede en 18 obras, más o menos, que no está nada mal. Ojalá disfruten con este otro plato literario.

A person is shown from the chest up, reading a newspaper. The scene is dimly lit, with the primary light source coming from the newspaper, which is held open by both hands. The person is wearing a dark jacket. The background is dark and out of focus, suggesting an indoor setting. The overall mood is quiet and focused.

LA PA LA BRA



El esfuerzo de editar un libro

Cuentamontes

En tiempos de bonanza económica, este valle ha sido generoso con sus autores y, bien con apoyo institucional o de una manera privada, han ido apareciendo una gran variedad de publicaciones que han enriquecido el bagaje literario de los pueblos que en él se asientan. En Petrer, las páginas de *Festa* dejan testimonio anual de estas publicaciones asumidas por editoriales, colectivos locales, empresas, Ayuntamiento, e incluso autoediciones de nuestros más decididos escritores y poetas. El resultado creo que ha sido bueno hasta el momento pero ya se observa que la crisis también afecta a la literatura y, en los últimos años, se ha producido una significativa disminución de las publicaciones.

En lo que a Petrer respecta, la evolución, siempre en descenso, ha sido la siguiente durante el último cuatrienio: en el año 2008 se publicaron 20 títulos; en 2009, 12 títulos; en 2010, 10 títulos y en el año 2011 sólo 6 títulos (datos de *Festa*), lo cual supone una reducción del setenta por ciento en la edición de libros en 2011 respecto al año 2008.

Al inicio del periodo mencionado, Cuentamontes llevó a cabo su primera publicación, sumándose al esfuerzo editorial (en nuestro caso literatura sobre montañismo) y es ahora cuando, desde nuestro grupo, pensamos que es el momento de intentar animar o estimular la publicación de obras con la creación de un premio a modo de empuje o reconocimiento desde los propios profesionales del medio, o simplemente como amantes de nuestra literatura local.

Por múltiples motivos. Pero este proyecto quiere ir todavía más lejos, pues son varios los objetivos que se persiguen, siendo el principal asegurar que las obras de nuestros paisanos lleguen a las bibliotecas de nuestro valle, cosa que, lamentablemente, no ocurre en la actualidad con todos los libros que se publican.

Otro ejemplo, incomprensible para Cuentamontes y así lo venimos resaltando desde hace ya varios años, es el escaso interés de las respectivas bibliotecas de Elda y de Petrer en adquirir las obras publicadas en el pueblo vecino, estando como están ambas poblaciones unidas, dándose multitud de hermanamientos familiares y de amistad entre los ciudadanos, y lo evidente de la existencia de un inevitable interés común. Así, los libros entregados para tomar parte en el concurso tienen de antemano un destino fijado: las bibliotecas, tanto de Elda como de Petrer, destacando la Biblioteca de Autores del Valle que, desde hace dos años y con motivo de la primera Feria



del Libro dedicada a este fin, se creó en la Fundación Paurides con el propósito de llegar a reunir, con el tiempo y en un solo departamento, toda la producción literaria y creativa de nuestros autores, lo cual facilitará enormemente la búsqueda y consulta de cualquier obra. Me resulta triste pensar que el esfuerzo de un conciudadano al escribir y editar un libro, no quede luego reflejado con su presencia en nuestras bibliotecas. Me parece ilógico.

Igualmente, se pretende dejar constancia en Internet **www.cuentamontes.com**, en un espacio dedicado a tal fin *Autores del Valle* de todos los libros participantes, con el detalle de las portadas y las reseñas literarias que aporten críticos, editoriales y los propios autores, orientando direcciones de adquisición e, incluso, oportunidades de compra directa, o bien por correo. En definitiva lo que pretendemos es acercar la literatura de nuestros autores a los lectores de nuestro valle, donde quiera que se encuentren: ciudad, país o continente.

La idea es también revitalizar, mediante segundas presentaciones, encuentros literarios, charlas y espacios destacados en la Feria de Libro anual y en cualquier otro evento que resulte oportuno, el interés por la lectura, especialmente del libro que, finalmente, quede designado por el jurado como mejor libro del valle, sin olvidar la repercusión mediática gracias a la difusión en los medios.

La creación del premio ha sido posible gracias al mecenazgo de la familia Guillén. Por ello Cuentamontes propuso que este premio de carácter anual lleve el nombre y se otorgue en memoria de María Remedios Guillén Poveda, que en vida fue una decidida amante de nuestro valle, maestra de profesión, como así gustaba definirse, y lectora entusiasta de nuestra literatura local.

Quiénes pueden participar. Las bases completas se encuentran en **www.cuentamontes.com** y pueden tomar parte en el concurso las publicaciones consideradas de carácter local según la siguiente catalogación:

Se consideran publicaciones del acervo cultural de nuestro Valle:

- Las de autores naturales del valle (Elda o Petrer), así como inmigrantes y/o residentes temporales en el mismo.
- Libros publicados por editores del valle.
- Todas las obras salidas de imprentas del valle.
- Libros publicados en cualquier lugar del mundo relativos a nuestro valle

Pueden participar autores de libros o de cualquier otra clase de publicaciones editadas entre el uno de enero de 2011 y 30 de noviembre de 2012.

Desde este año hay un nuevo estímulo para escritores, poetas y editores: el "Premio local María Remedios Guillén" al mejor libro publicado de cualquier temática en el valle (Elda y Petrer).

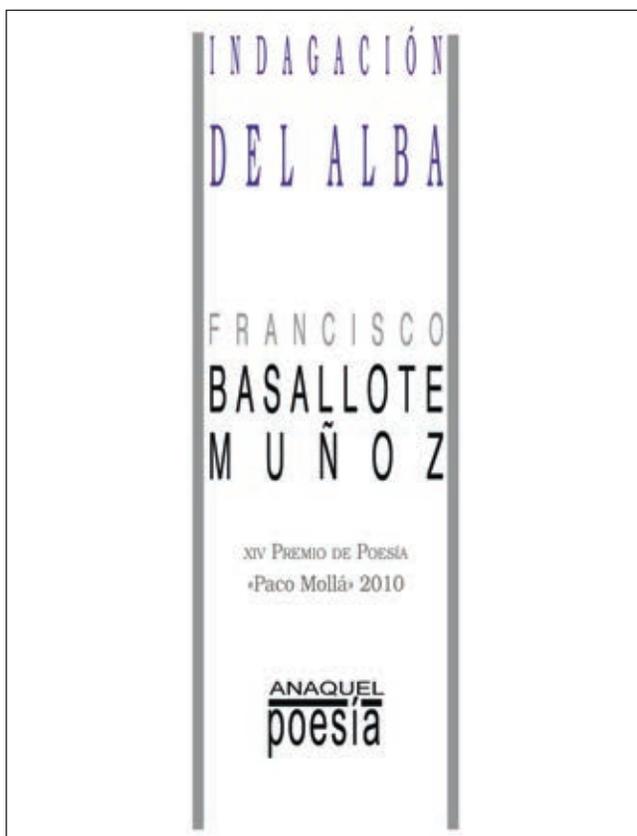


XIV Premio de Poesía Paco Mollá 2010

Juan Ramón García Azorín

El pasado 24 de marzo de 2012 se presentaron en una misma velada cultural, celebrada dentro de la VII Quincena Literaria dedicada a Paco Mollá, las dos obras galardonadas en el XIV Premio de Poesía Paco Mollá, convocado conjuntamente por el Ayuntamiento de Petrer y la Fundación Cultural Poeta Francisco Mollá Montesinos, siendo publicados ambos libros, como viene siendo habitual desde hace ya unos años, por la editorial alicantina Aguacleara, dentro de sus respectivas colecciones de poesía, tanto en valenciano (l'Aiguader) como en castellano (Anaquel poesía).

Concretamente, se trata de las obras tituladas *Gel*, de Joan Carles González Pujalte, y del poemario *Indagación del alba*, de Francisco Basallote Muñoz. Tras la presentación literaria, el grupo de teatro Arenal ofreció un recital poético con una selección de algunos de los poemas de las obras galardonadas, completándose la velada con la actuación de la actriz Mary Paz Pondal que escenificó la obra *Compañero del alma... ¡compañero!*, espectáculo poético teatral inspirado en la vida y obra de Miguel Hernández, ofrecido como homenaje al poeta oriolano que compartió sus últimos meses de vida con Paco Mollá en la prisión del Reformatorio de Alicante. Con este motivo la actriz incorporó en su espectáculo unas referencias a poemas y escritos de Paco Mollá incluidos en la obra *El libro de Miguel* que nuestro poeta local dedicó a la memoria del poeta de Orihuela.



INDAGACIÓN DEL ALBA

El premio en castellano, otorgado por un jurado formado por Ángel Luis Prieto de Paula, catedrático de Lengua y Literatura castellana en la Universidad de Alicante, y Francisco Javier Navarro Sánchez y Rosa Francés Requena, ambos profesores de Secundaria de Lengua y Literatura castellana en el IES Poeta Paco Mollá, se concedió al poemario titulado *Indagación del alba*, de Francisco Basallote Muñoz, natural de Vejer de la Frontera (1941) y arquitecto técnico, ya jubilado, además de gestor cultural en diversos ámbitos, ya sea dirigiendo actividades culturales de la Fundación de Aparejadores, creando colecciones como *Alarife* y *Alicer*, o como fundador de la Sociedad de Amigos del País de Vejer de la Frontera, desde la que pretende defender el patrimonio cultural.

Pintor y acuarelista, ha ilustrado libros y revistas, como la revista *Janda*, de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Vejer, estudiando las relaciones entre paisaje y poesía, y publicando estudios como *Paisaje y modernidad* o *Paisaje en la revista Mediodía*.

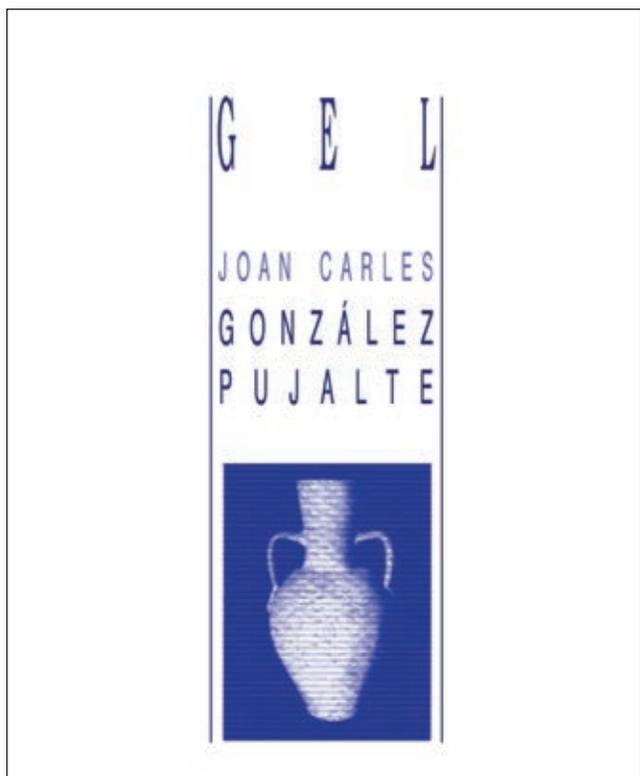
Colaborador habitual de algunos medios de crítica literaria y buen investigador histórico, ha investigado en el Archivo de Indias sobre pasajeros a Indias, publicando, entre otros, *Pasajeros a Indias de Vejer de la Frontera en los siglos XVI, XVII y XVIII*.

Su obra, recogida en algunas antologías, como *Antología Homenaje a la Generación del 27* (Ateneo de Sevilla, 2008) o *Antología de haiku* (Facultad de Derecho, Albacete, 2009), ha sido, además, tema de investigación y de tesis doctoral en la Facultad de Humanidades de la Universidad de Cádiz y se halla incluida en varias publicaciones y páginas webs españolas e hispanoamericanas.

Además, tiene publicadas más de treinta obras, entre las que destacan *Manuscrito de Cartuja*, *Soledades y silencios* y *Tiempo deshabitado*. Ha sido premiado en varias ocasiones, teniendo en su haber el Premio Internacional Odón Betanzos, el Premio Nacional de Poesía Ciudad de Baeza, Premio Antonio Machado de Sevilla y el Premio Hojas de Bohemia, entre otros. Su libro *Naturalezas muertas* ha sido finalista del Premio de la Crítica de Andalucía (2009).

Sin duda, se puede decir que Francisco es un hombre polifacético, gran difusor del arte literario, pictórico, histórico y social, participando activamente en actividades que fomentan la difusión de la cultura de su tierra.

En cuanto al poemario, tal como nos indica Rosa Francés, ya el título es bastante significativo con el sentido de la obra, ya que *Indagación del alba* es símbolo del conocimiento de las cosas a través de la reflexión, que llega con la primera luz del día. Nos encontramos, por tanto, ante una prosa poética que no está sometida a las leyes de la versificación (ritmo, métrica, medida), pero que cuida la organización sintáctica, la búsqueda de la cadencia a través de las pausas y una equilibrada distribución de la acentuación, intentando persuadir al lector a través del deleite de las palabras para comunicar ideas, imágenes y sentimientos. Los poemas que componen la obra hacen referencia explícita a las estaciones del año. No tienen título y su temática describe de forma breve y sencilla una escena vivida o imaginada, donde el autor pinta con las palabras situaciones cotidianas para que el lector se traslade en el tiempo y pueda experimentar una situación nueva a partir de situaciones conocidas.



GEL

El premio en lengua valenciana, concedido por un jurado compuesto por Lluís Alpera i Leiva, Maria Oreto Doménech i Masià i Lluís Ferri i Silvestre, recayó en el poemario titulado *Gel*, de Joan Carles González Pujalte, natural de Mataró (1963) y licenciado en Historia del Arte, que ejerce de profesor y reside entre su ciudad natal y Tarrasa.

Se trata de un poeta de larga y sólida trayectoria que, después de unos años cultivando la performance con el grupo Art-Incuba, a partir del año 1966 abandona la escena y se dedica exclusivamente a la poesía. Fruto de esa dedicación son una extensa producción literaria y la obtención de prestigiosos premios literarios en lengua catalana, como el premio Salvador Espriu 1996 de Calafell (*Nicotina als llavis*, 1998), “25 d’abril” Vila de Benissa 2001 (*Manyà de tenebres*, 2002), Joan Teixidor 2001 de Ciutat d’Olot (*L’hora de Balthus*, 2002), Vila de Lloseta 2006 (*La distribució de la sal*, 2006), IX Gorgos de Poesia (*Repèl*, 2007), “25 d’abril” Vila de Benissa 2010 (*Els carnivals òrfics*, 2010). Otros poemarios del autor son: *L’angle humà* (2000), *Nu baixant l’escala* (2001), *Aire i matèries* (2001), *Les conspiracions* (2002), *Tants barrets* (2004), *Diàstole* (2005), *La matança de Quios* (2004), *No alimenteu els coloms* (2005) y *Silur* (2009), la mayor parte publicados a lo largo de la primera década del siglo XXI.

Respecto al poemario, tal como afirma Lluís Alpera en el prólogo del libro, la presencia del color blanco a lo largo de la obra sobresale poderosamente. Parece que el poeta escribió el poemario en Berlín, en medio de una ola de frío polar donde todo el paisaje era blanco. Parece, según confesión propia, que el blanco es un color que le sirve como catarsis para los cuadros de ansiedad que el poeta sufre –la agorafobia que hace algún tiempo los médicos le diagnosticaran–. Precisamente el blanco le ayuda mucho a reordenar su vida y a empezar de nuevo, según nos manifiesta el mismo autor. El ambiente altamente gélido con que se encontró en Berlín le alentó a escribir en medio de una ola de frío polar, donde todo era nieve y todo era blanco. De rebote, parece que le interesaran autores como Malèvitx o la función del blanco en Kadinski.

El autor nos convida a lo largo de su poemario a un itinerario lírico donde predominan símbolos y metáforas secas y ásperos, cargadas de monosílabos que ayudan a recortar y sonorizar el verso. Son versos que pretenden romper de alguna manera el discurso épico y permiten imaginarse una situación recitativa, seguramente reminiscencia de tiempos anteriores de performance.

Finalmente, podemos afirmar que se trata de un poeta cuya trayectoria lírica va ganando en poder de análisis y síntesis, bien expresada a lo largo de este poemario dentro de un estilo reflexivo y lapidario, lleno de aciertos metafóricos que certifican la excelente calidad poética de su obra. Seguramente se trata de uno de los pocos poetas que viven por y para la poesía y cuyo oficio artesanal –y vocacional– se ve en cada uno de los nuevos trabajos creativos que va publicando.

Dialecs de Dalt i de Baix

Vicent Brotons Rico
Universitat d'Alacant

Diàlegs de Dalt i de Baix, d'Orland Verdú
Onada Edicions. Benicarló, 2011
Premi de teatre Pepe Alba 2011 Ciutat de Sagunt



***Diàlegs de Dalt i de Baix*, del petrerí Orland Verdú, és un llibre de teatre que ha guanyat el premi “Pepe Alba” dins dels prestigiosos premis literaris de la ciutat de Sagunt, que atorga l’ajuntament de la capital morvedrí des de 1998.**

Aquest guardó literari rep el nom d'un famós pintor i còmic teatral saguntí de la primera meitat del segle XX. Des de bon començament, el premi ha tingut molta acceptació, tant per la quantitat com per la qualitat dels originals presentants. Els premiats són un col·lectiu d'autors heterogeni que es mouen entre dilatats i prestigiosos currículums dramaturgics i les primeres passes en el món de l'escena. Tots tenen en comú ser escriptors dramàtics vinculats al món del teatre en les seues diverses dimensions. És a dir, que no són simples autors d'un text dramaturgic aïllat. I tot açò, per acabar-ho d'arredonar, completat amb una magnífica edició de la modesta però rigorosa editorial de Benicarló, Onada Edicions.

L'autor, el petrerí Orland Verdú, va nàixer el 1982. És un jove, experimentat —i experimentador, si se'm permet l'expressió— escriptor format com a home de lletres en els estudis de Filologia Catalana per la Universitat d'Alacant, on realitzà una brillant carrera que li permeté accedir a una beca d'investigació. Posteriorment, ja a Barcelona, s'especialitzà amb el Màster de Creació Literària de la Universitat Pompeu Fabra.

Finalitzada la seua etapa alacantina, i després d'uns mesos de becari d'investigació del Departament de Filologia Catalana i d'haver realitzat una rigorosa tesina sobre el parlar de Petrer des de la perspectiva sociolingüística, ja a la nostra capital cultural, s'orientà cap al món teatral. Estudià al Laboratori Escola d'Expressió Corporal Dramàtica de Barcelona, dirigit per Jessica Walker, i s'implicà com a intèrpret en l'obra *Hamlet*, inspirada en el Hamlet de Shakespeare. Al mateix temps ensenyà català en un

institut de secundària —tasca en què continua— i a la Universitat de Barcelona... Des de fa molts anys escriu, de tot: poemes, relats, teatre infantil; ha obtingut diversos guardons literaris com el Premi Canelobre de poesia a Busot o el Premi Bancaixa-Universitat de València, de narrativa breu.

En l'actualitat segueix formant-se com a escriptor, dramaturg i actor, com palesa la seua darrera col·laboració en l'obra *Oracles*, del Teatro de los Sentidos d'Enrique Vargas. Des de 2010 imparteix cursos sobre simbologia i tarot —psicotarot, en diu ell—, i segueix immers en aquest projecte personal i filosòfic amb fortes dosis de rebel·lia, obstinació i talent d'“humanista a la manera dels hòmens del renaixement”, com declarava al butlletí municipal de Petrer fa alguns mesos. En aquesta idea matriu, segurament, s'inscriuen els textos literaris de *Diàlegs de Dalt i de Baix*.

«El VIII Certamen de Teatre “Pepe Alba” ha recaigut sobre Orland Verdú i l'obra *Diàlegs de Dalt i de Baix*. Inspirant-se en els diàlegs platònics, l'autor de Petrer (Vinalopó Mitjà) tracta temes universals com l'amor, la llibertat, el destí o la guerra.» Amb aquestes senzilles, precises i sintètiques paraules s'expressava la nota de premsa de l'ajuntament saguntí emesa l'abril de 2011 en anunciar el premi rebut pel nostre país. Quatre diàlegs teatrals entre dos personatges distints tan platònics en la seua inspiració primigènia, probablement, com postmoderns i plens de dubtes i interrogants en la seua resolució.

Comencem pels dos pròlegs: “Riure i morir a l'hora”, d'Àngels Aymar, són dues incitants pàgines que ens posen la mel en els llavis de la lectura que ens espera. I prou. Un text literari —fent literatura sobre la literatura— ple de referents còmplices amb l'autor i de clucades d'ull al lector o lectora fins a injectar-li el verí de la lectura immediata per llevar —llevar—

nos — el negre que pintàvem per sobre “aquell full que omplíem de colors quan érem petits”.

Jessica Walker, directora teatral d'Orland Verdú al Laboratori Escola d'Expressió Corporal Dramàtica de Barcelona és l'altra prologuista. En una breu quartilla incita i evoca la passió escriptora de l'autor i ens parla de miralls i imaginaris amagats en relació a les “quatre històries instantànies”, que és com defineix l'actriu i directora les quatre peces teatrals.

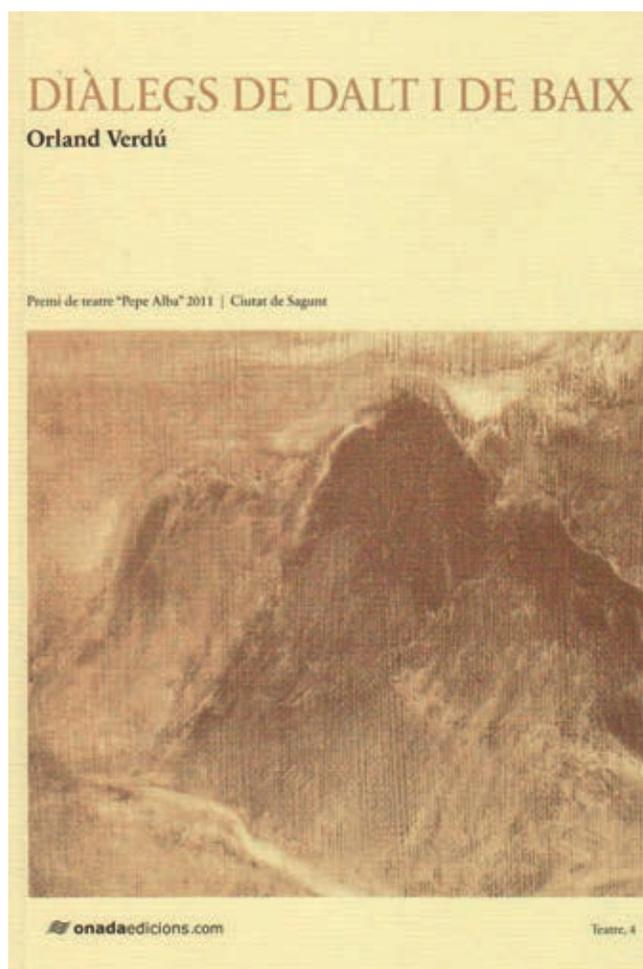
El llibre ens sorprèn als lector, fins i tot a lectors com jo, que no sóc expert en literatura dramàtica; que no passe de ser un lector canònic del teatre universal, espanyol i català. Una de les primeres sorpreses són les quatre citacions literàries i filosòfiques inicials, ben poc habituals als textos teatrals, per cert. Quatre citacions que anuncien moltes altres a la primer plana de cada una de les obres. Fragments, versos, idees, pensaments de clàssics antics i contemporanis: Plató, Sòcrates, Withman, Strindberg, Pasolini, Sun Tzu, Kundera, Stevenson, Nietzsche, Neruda... La funció profunda que hi tenen pot ser ben diversa, però sens dubte transformen l'acte de llegir i el mateix estat d'ànim del lector. A mi, se'm presenten com a exigents reflexions prèvies a les lectures dramàtiques que em predisposen a uns textos tan exigents com apassionants i ben apedaçats literàriament.

Afrontem la lectura de quatre diàlegs a dos veus situades dalt i baix, dicotòmiques en les idees, entre personatges antitètics, en conflicte però plens de lligams; una certa lluita entre la raó i l'instint, el pensament i el sentiment, l'amor i el desamor, l'humà i la màquina ...

Les quatre peces que ens ofereix Orland Verdú són: «Sobre la guerra», «Sobre la felicitat», «Sobre l'amor» i «Sobre el destí». Us faré uns petits bocins, més incitadors que explicatius. Ressenye per incitar a la lectura no per a fer-la supèrflua i innecessària, compte!

«Sobre la guerra» és una posada en escena sobre el tòpic «l'home és un llop per a l'home». Tot en clau simbòlica —per cert el llop serà un símbol animal reiterat en tots els textos—. Em van sorprendre significativament i grata les preocupacions escenogràfiques de l'autor, cosa que corrobora el seu perfil d'home «total» de teatre. En cada paraula, en cada gest dels dos personatges es respira por, odi, però també serenor. Les reflexions que l'autor ens aporta a través de les paraules dels dos personatges inviten a la profunditat filosòfica. Només una mostra: «L'excés de raó condueix a la guerra ... Obligueu un llop a anar a l'escola i acabarà devorant-se a si mateix. Matarà el mestre i cremarà la institució.»

La segona peça teatral és un drama futurista —feminista, femení, feministoide?— sobre les tan actuals felicitats artificials a base d'hormones, silicona, químiques i eros cibernètic. Per l'escenari desfilen cíborgs, clons, tecnologia criònica ... Un món futurista que exigeix ser feliços com a deure social, tan Aldous Huxley, tan actual, tan propi dels mitjans estupiditzants que ens envolten, tan d'aquesta societat de «pijos» i «pijes» inconscients. Una obra que ens ofereix una senzilla lectura i una crítica radical a l'ordre neolliberal establert. El llop, la caputxeta vermella, la infelicitat de la infantesa que origina adults monstres, etc. aaben de confegir aquesta peça titulada «Sobre la felicitat».



Un drama quasi realista, quasi comèdia amb alguns segments dialogats admirables. Eixa és la primera impressió de «Sobre l'amor», tercera peça teatral d'aquest «quadri dramàtic». Una mare, una filla —ai, el contradictori i freudià amor maternofilial!—, un hospital, un xilòfon; uns diàlegs àcids, sarcàstics, vius, pròxims ... Tot amanit amb la simbologia del llop, una altra volta el llop —«dins d'un gos sempre hi ha un llop»—, la buidor d'amor i l'hiperrealisme cru, d'humor negre: «els morts no porten salari.»

Som a una estació, de joguet —atrevida aposta escènica d'Orland Verdú—, un viatger poeta enamoradís espera el tren per arribar a la seua destinació mentre una dama mare/amant l'incita al viatge. El “joc” està servit. El teatre com a joc, no ho oblideu mai. La simbologia agafa tota la seua dimensió en aquesta “comèdia pantomímica” que tanca *Diàlegs de Dalt i de Baix*. La mateixa paraula “destí” juga amb l'equívoc semàntic del nostre idioma amb el doblat que fa amb “destinació”; la dama amant és tot un clàssic de la simbologia; les cataractes, l'aigua corporal i l'aigua; l'amor com a fagocitació (i ací podeu pensar en el que vulgueu, la imatge més pornogràfica o la idea més profundament filosòfica). En fi, una inquietant comèdia metafísica per a pensar.

Des d'aquestes línies desitge que ben prompte alguna d'aquestes curtes i intenses obres teatrals puguen a escena per viure-les plenament com a espectadors. Mentrimentres ens conformarem amb la seua inquietant lectura, absolutament recomanable per a aquells i aquelles que busquen emocions i commocions, com diu el mateix Orland, en la literatura teatral.

El malalt Azorín

Jordi Giménez Ferrer

Traducció de Jordi Giménez Ferrer
Ajuntament de Petrer i Caja Mediterráneo
Fotografies: Arxiu Municipal, Casa-Museu Azorín
i fons particulars
Col·lecció Mosaic, núm. 14
Petrer, 2012, 168 pàgines

Les preocupacions obsessives per la salut són una tònica en la majoria de gent major. En este cas, les podem vore de forma literaturitzada de la mà d'Azorín amb *El malalt*, traducció d'El enfermo, novel·la escrita en 1943 pel genial literat de Monòver que ha tingut diverses edicions, encara que esta és la primera en valencià. La gran majoria d'experts de l'obra azoriniana la consideren una obra autobiogràfica en què l'autor expressa els seus temors de la mort, i sobretot, de deixar de fer el que més li agrada i l'únic que sap fer, escriure.

La novel·la està composta per 34 capítols, que, a pesar que formen una unitat temàtica, es poden llegir tranquil·lament per separat com a xicotetes històries, descripcions o articles. La gran majoria transcorren a Petrer, poble que Azorín estimava molt perquè sa mare, María Luisa Ruiz, era d'allí, i allí passava ell els estius en la seua infància. De fet, a Petrer l'anomena "el poble estimat".

Com a gran descriptor i minucios analista de la realitat, l'autor alacantí ens descriu i explica detalladament en diversos capítols la casa de Petrer (cap. I, "En el pis principal de la casa, a més de les habitacions assenyalades, hi ha altres que no s'obrin mai; quan s'obrin, les seues pollegueres produïxen com uns laments aguts i llargs"), el poble (cap. II, "El poble té mil llars; si cada llar representa quatre habitants, deu ascendir la població de Petrer a quatre mil habitants") o la vall, en el capítol IV, en què fa una descripció perfecta de la més famosa muntanya de Petrer ("La vall està dominada per una muntanya ingent: la Peña del Cid, que imaginen bust de Rodrigo Díaz, o Peña Negra, o, tam-



EL MALALT

Azorín



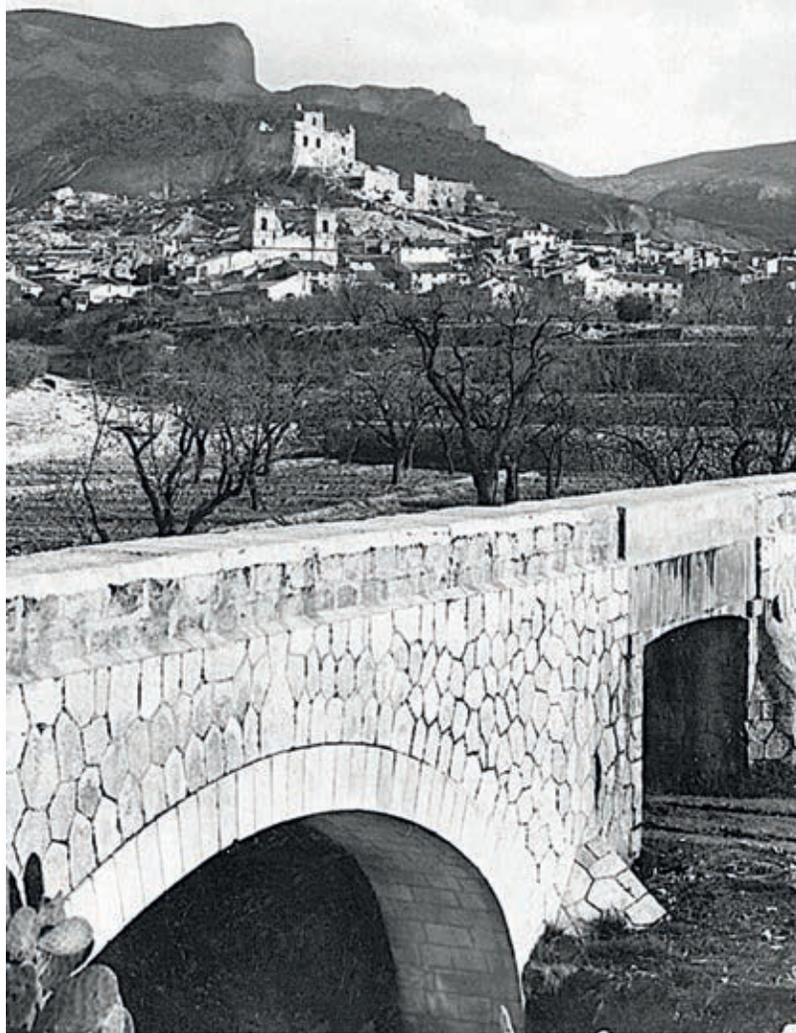
14

bé, Peña del Ginebre. El Cid va poder caminar per aquí, i més tard, com hem vist, va caminar Jaume I el Conquistador").

I, és clar, sent una novel·la autobiogràfica, hi ha dos capítols dedicats únicament a descriure el mateix Azorín i la seua esposa, Víctor Albert i Enriqueta Payá en la ficció, respectivament (el V i el VI). També, la vinguda de Jaume I a Petrer és present en el capítol III, però el monoverí ho fa d'una forma original, en forma de conte ("En 1220, fa set segles, com si fóra ahir, un cavaller muntat en un fogós alatzà va arribar a les portes de Petrer, aleshores no tan crescut com el present").

A partir del capítol VII, s'abandona la descripció i predomina l'assaig i el diàleg. Tant en un cas com en l'altre predominen les reflexions, les idees, per damunt de les escasses peripècies dels personatges. Són capítols com "L'inexpressable", "La vesprada", "El doctor", "García de Rodas", "Facundo Irala", "Opoteràpia" o "Landeira". Per això, una crítica com Renata Londero ha pogut parlar, amb total encert, de novel·la-assaig. Es nota que Azorín era un hipocondríac ben il·lustrat i documentat, ja que a través d'*El Malalt* podem conèixer llibres erudits i curiosos com la *Farmacopea matritense en castellano*, de 1823, a través del qual se'ns parla, per exemple, del poder curatiu que tenen certes pedres precioses ("El granat és eficaç contra la melancolia; suposa Víctor que també ho és el robí").

També té *El malalt* un poc de novel·la en clau, com ho foren algunes del XIX, ja que alguns crítics com Díaz de Revenga han identificat, respectivament, personatges com Demetrio García de Rodas i Facundo Irala amb Gregorio Marañón i Teófilo Hernando, grans amics de l'escriptor. Mentre que estos metges viuen



a Madrid, a Petrer apareixen tres metges locals que de manera successiva, com si foren un de sol, assistixen a Víctor Albert: Primitivo Miralles (que molts crítics l'identifiquen amb el metge Ramón Martínez, germà d'Azorín), el gallec Alfredo Landeira i Laureano Vera, natural d'Elda.

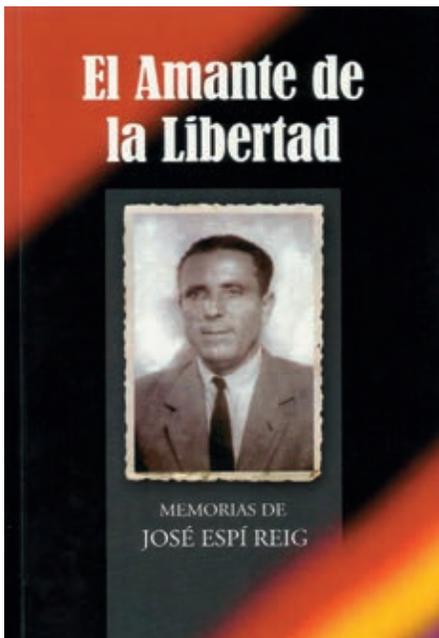
Hi ha capítols, com l'XI, "Dosificació", definidor de l'estil d'Albert en la vellesa, que és el mateix que dir l'estil d'Azorín en eixos anys ("No; no vol Víctor Albert ser ja estilista; deixa eixa vanitat per als inexperts. Ambiciona al present expressar amb la menor quantitat de termes la major suma d'idees. I no la major suma només, sinó la major suma amb la major exactitud").

Evidentment, no podia faltar en *El malalt* un capítol dedicat a la finca on el gran escriptor passava els estius, "El Cirerer", últim del llibre: "Es troba l'heretat en els contraforts de la Peña del Cid, no en el vessant de la vall, sinó en l'àmplia rampa que les falques de la muntanya formen en l'altre vessant i que conduïx a la terrassa quadrangular que avança sobre la vall. Al Cirerer hi ha una caseta de dos pisos; en el de dalt s'obrin un balcó en el centre, sobre la porta, i dos finestretes angostes a cada costat de la façana".

El lector tindrà una nova oportunitat de disfrutar de la literatura d'Azorín des d'una nova perspectiva, en valencià, una llengua que ell coneixia molt bé, ja que la parlava amb el servei de la casa i amb qualsevol valencianoparlant. A més, en moltes de les seues novel·les dóna constància que el valencià formava part de la seua ànima. Per exemple, en *Superrealismo*, inclou 82 paraules en valencià. En el mateix sentit, la seua consciència de valencianoparlant la trasllada a l'escriptura quan diu: "Como

escribirá quien ha pensado, de niño, de adolescente, en otros signos que en castellano", "El castellano se ha acendrado en mí, primero con el valenciano, luego con el francés. He necesitado la construcción del valenciano y del francés". Encara més, Azorín defén que el coneixement de dos llengües enriquit el llenguatge. En definitiva, una bona novel·la ideal per a conèixer més a Petrer i Azorín a través de la nostra llengua pròpia, el valencià.





El amante de la libertad

Memorias de José Espí Reig

Rafael Masía Espí
Nieto de José Espí Reig

***El Amante de la Libertad* es un libro de vivencias, de recuerdos, de sensaciones y reflexiones sobre una época, los dos primeros tercios del siglo XX, en la que mi abuelo, José Espí Reig, le tocó vivir. Un libro que habla de desigualdades sociales, de injusticias, de un presente desolador y un futuro sin esperanza, donde los desposeídos se aferraron a ideas fuertes y las utopías todavía se creían realizables.**

Son las memorias transcritas de Espí. Memorias que escribió entre 1962 y 1964. En ellas habla de un Petrer de principio del siglo XX donde la escasez de casi todo era la nota imperante. Jornadas de trabajo en el campo de sol a sol, plagas y sequías, tierras en manos de unos cuantos caciques que exprimían a los jornaleros arrendatarios, y una incipiente industria zapatera que carecía de todas las regulaciones mínimas para la no explotación del hombre por el hombre fue lo que a personas como Espí les hizo militar en el sindicato de corte anarquista CNT.

Un mundo nuevo se podía construir y en 1931, con la llegada de la II República, las esperanzas y las expectativas de progreso fueron muchas para la clase trabajadora.

Estas 315 páginas hablan de eso, de esperanza, de decepción y de desesperación. El golpe militar franquista contra el gobierno legítimo de la República es el desencadenante de una serie de acontecimientos en la que Espí se ve inmerso y nos va contando página a página hechos extraordinarios.

Con el fin de aplacar el golpe fascista, los trabajadores pasan de ser obreros a ser soldados, y en los pasajes de guerra, Espí relata el comportamiento del ser humano en circunstancias extremas, donde se mezclan actos heroicos y valientes con otros cobardes y traidores.

La utopía anarquista se tocaba con las yemas de los dedos, como un proyecto realizable e intentaron hacer la revolución a la vez que la guerra.

Espí aporta datos de hechos que contribuyen al esclarecimiento de pasajes históricos recientes y repite más de una vez que "... tal historiador no dice la verdad contando estos hechos,

porque yo estuve en aquella batalla o en aquella reunión y eso ocurrió como yo os lo he relatado...", haciendo mención a lo que se adultera la verdad cuando esta no se vive en primera persona sino que se transmite de forma verbal de unos a otros.

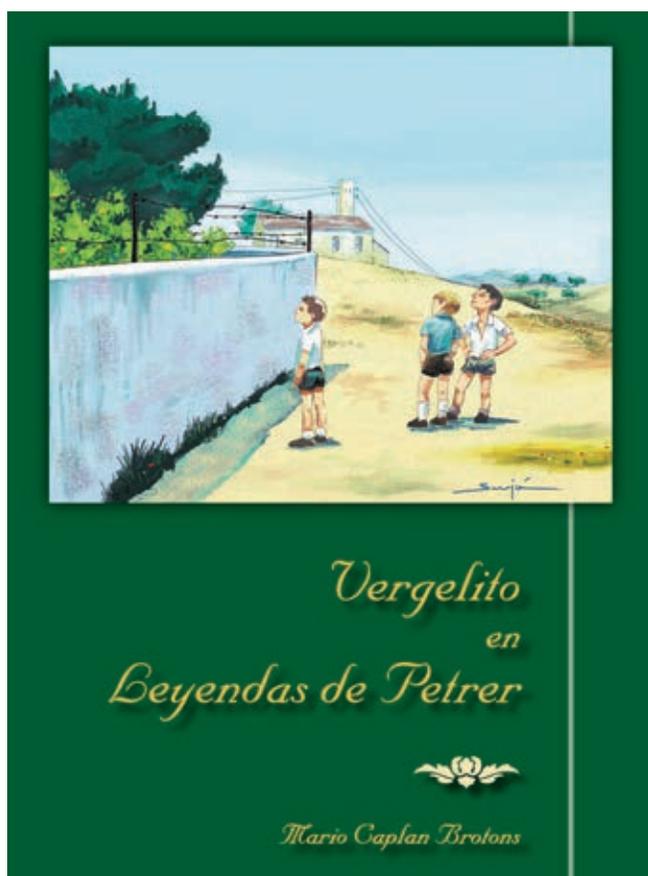
Quizás la parte más dramática del relato es cuando pierden la guerra y la venganza del bando ganador supera con creces los actos violentos del bando republicano de los primeros meses de la guerra civil. El fusilamiento de dos de sus hermanos sumerge a Espí en un profundo desánimo que, junto con su encarcelamiento y su muy probable condena a muerte, le hace pensar en el suicidio.

El Amante de la Libertad es un libro de valores, que rezuma humanismo, ya que el autor, a pesar de haberlo perdido casi todo, no abandona la dignidad ni la esperanza de que algún día en esta querida España volviesen a restaurarse aquellas máximas republicanas de igualdad, fraternidad y libertad. Y el tiempo les dio la razón. Las ideas ya no se van a imponer venciendo, sino convenciendo. Que no le queden dudas a Espí y a miles de esos antiguos republicanos que ellos dejaron trazado un camino que nosotros vamos a seguir.

Salut.

APUNTES:

- El trabajo de transcripción del manuscrito original y su coordinación corre a cargo de Bonifacio Navarro Poveda y Francisco Martínez Pardo, pertenecientes al Área por la Recuperación de la Memoria Histórica de Esquerra Unida de Petrer, y de M^a Carmen Pérez Martínez.
- Su nieto Vicente Montesinos Espí, edita, prologa y hace anotaciones a pie de página que ayudan al lector a situarse y a entender los hechos históricos).



Donde hubo historia siempre quedan leyendas

M.^a Lucía Navarro Brotóns

Vergelito en leyendas de Petrer
Autor: Mario Caplan Brotóns

No es fácil saber en qué momento la historia comienza o deja de ser fantasía pues se trata de una trama donde la imaginación y la realidad convergen para dar lugar, precisamente, a las leyendas, en este caso concreto, leyendas de Petrer. Lo real se plasma con la veracidad y la exactitud de los lugares que enmarcan la acción tales como *La Vellela*, *el Racó Bell*, *Catí*, *la Serra del Cavall*, *el Cid* o *el Pic del Frare*, entre otros, y de algunos de los acontecimientos históricos que se citan: el paso del Cid por tierras de Petrer o la Reconquista; así como algunos personajes petrerenses populares allá por los años 40, siendo el tío Bernabeu buena muestra de ello. Lo imaginario no deja de estar presente: la visita del gigante Gargantúa a Petrer, personajes como Oanes, el dios pez, la nereida Espuma de Mar o el gran salto del Cid a lomos de Babieca, su caballo, desde la Silla del Cid hasta la Sierra del Caballo, lo ponen de manifiesto. Pero, no solo encontramos una parte imaginaria y otra real completamente definidas, sino que también asistimos a la fusión de uno y otro elemento en historias como *Catí y su ermita*, donde se nos narra una hipótesis de cómo fue repoblada la zona de Catí y una posible explicación acerca de la construcción de su ermita, así como de la existencia del Castaño de Indias en este mismo paraje. Por todo ello, *Vergelito en leyendas de Petrer* (2011), es un libro intrigante, que despierta la imaginación y nos acerca de forma amena y sencilla historias del pueblo de Petrer envueltas en un halo de imaginación, humor y ternura. Además, la trama principal que une todas las leyendas es el diálogo

entre Vergelito, que encarna la figura del autor, Mario Caplan Brotóns, cuando era niño, y su bisabuela, encarnando a su abuela Julia, que es quien relata las leyendas. Se refleja de este modo la admiración y el amor del autor hacia su abuela así como la ingenuidad de la infancia y la magnitud de la capacidad imaginativa de los niños dispuestos a dejarse llevar por la fantasía de las historias y vivirlas apasionadamente como si de realidades se tratara.

La obra se compone de 6 seis leyendas, cinco de las cuales hablan de los campos de Petrer: *el Cid*, *el Pic del Frare*, *La Vellela* y *Catí* son algunos de los parajes que acogen a los personajes de estas historias. La imaginación está presente en todas ellas, sin embargo la dosis de fantasía varía gradualmente de unas a otras. Las dos historias más fantásticas son la de *La Vellela* y *El gigante Gargantúa a su paso por Petrer*. En el lado opuesto encontramos la historia que más peso tiene, tanto por documentación sobre el lugar, como por extensión en esta obra, es la de *Catí y su ermita*.

Cabe destacar que cada leyenda viene ilustrada de la mano del petrerense Francisco Sanjuán García, dando así color y forma a los relatos de Mario Caplan Brotóns, quién lleva el arte en la sangre y su trayectoria lo muestra: escultor y pintor por excelencia pero también músico y escritor. Enamorado de su tierra y amante de sus raíces, Mario lleva Petrer en el corazón a pesar de vivir en Grenoble (Francia) durante más de 40 años.

Esta obra puede ser considerada, por lo tanto, como un eslabón entre las investigaciones propias de los eruditos y del pueblo, pues nos acerca las historias de una manera más endulzada. *Vergelito en Leyendas de Petrer* es, por tanto, una manera de iniciarse en los hechos históricos y las costumbres de las gentes que antaño habitaban Petrer mediante un canal más popular que queda al alcance de todos: niños y adultos.

Vive una experiencia bretona

Mario Caplan Brotóns

Inventar una trama, crear unos personajes y enfrentarlos al medio, con la sociedad de su época y de su vivir fue el trabajo que realizó Pierre Jakez Hélias. Ya en pleno siglo XX, la corriente de los jóvenes escritores de narraciones breves y prosistas, entre ellos Pierre Jakez, empezaron a escribir relatos y cuentos en el idioma francés donde podían expresar un mayor número de cosas con el menor número de palabras, ejerciendo en él una atracción irresistible a la escritura.

Cuentos bretones,
de María Lucía Navarro Brotons

Cuentos Bretones



Pierre Jakez Hélias

TRADUCCIÓN Y EDICIÓN BILINGÜE

M.ª Lucía Navarro Brotons

Antaño se transmitían oralmente de generación en generación las narraciones sobre hechos históricos de héroes fantásticos, sus brujas y brujos, sus dragones alados de varias cabezas escupidores de llamas de fuego, con sus paladines y princesas cautivas, siguiendo la costumbre análoga a la tradición de todos los pueblos. Este caudal popular que poseía el joven Pierre reflejó una gran capacidad de invención dando una poderosa formación a la literatura moderna bretona, abriendo así el camino mediante la lengua del pueblo a los elementos vivos de la lengua culta.

Selección de cuentos bretones, edición bilingüe es, sin duda, una obra de un valor cultural importantísimo. En los relatos descubrimos una profusión de personajes sumidos en la miseria frente a una minoría opulenta. Ambos se encuentran y se entrelazan gracias a aventuras, en su mayoría divertidas, a pesar de las calamidades y de la condición de los menos favorecidos. Esto lleva al lector a un universo lleno de humor dándole a las historias un carisma particular.

Muestra de ello son los catorce cuentos bretones que se presentan en esta obra y que dejan ver los rasgos que hemos descrito anteriormente. Desde el cuento de *La rueda y el saco*, donde se narra la historia de un niño que nació en el seno de una familia pobre y que con tan solo doce años tenía que adentrarse por la noche en los frondosos bosques de castaños para asegurarle el sustento a su familia; pasando por la historia de *La mujer de Bi* que nos cuenta como un señor acomplejado se hace pasar por violento con su mujer con el fin de que crean en la región que es peligroso cuando en realidad es todo lo contrario; o por el cuen-

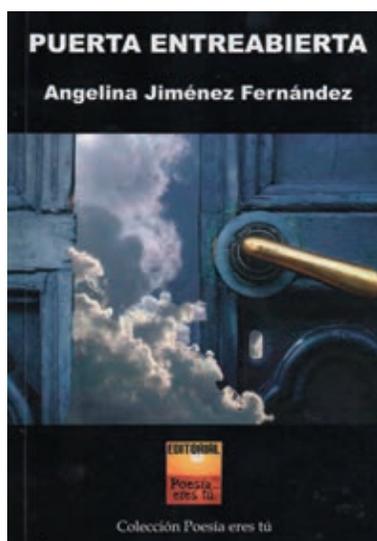
to titulado *De cómo un bretón se convierte en rey de Inglaterra* que nos transporta a un mundo de reyes y princesas, de opulencia, de aventuras y de hazañas; hasta el relato sobre la historia de Vincent Penven, un señor muy pobre vecino del señor más pudiente de Kernivin. Desgraciadamente el señor rico muere en París y deja en herencia la casa solariega para su hijo. Vincent Penven se muestra angustiado por cómo será el trato entre él y el nuevo propietario. Sin embargo, el relato nos revela la amabilidad de los bretones independientemente de su poder adquisitivo.

María Lucía Navarro Brotons, vecina de Petrer, licenciada en Traducción e Interpretación por la Universidad de Alicante,



se especializó en traducción literaria cursando un máster para tal efecto en esta misma Universidad. Movida por el interés que despertaron estos estudios se lanzó de lleno al descubrimiento de obras literarias francófonas para su traducción. Actualmente es profesora de traducción en la Universidad de Alicante, aunque ha vivido varios años en Francia, donde ha ejercido como profesora de traducción literaria en la

Universidad de Paris Nord. La selección de los cuentos bretones escritos por Pierre Jakez Hélias así como la traducción y edición bilingüe de María Lucía Navarro Brotons es fruto de un gran esfuerzo para ofrecer al lector todos los detalles y matices que configuran la cultura bretona. No se trata de una tarea fácil ya que aparecen vocablos e imágenes difíciles de transportar de una cultura estudiada, la bretona-francesa, a otra, la embebida, la suya. Además, en literatura, traducir no es copiar fielmente, sino reproducir cantidad de detalles para infundir al relato la rapidez necesaria, que resume vida. Para ello la traductora no solo se ha documentado sino que ha visitado y conoce las tierras bretonas así como a sus gentes y tradiciones.



Puerta entreabierta, de Angelina Jiménez Fernández

María José Martínez Navarro

El viernes, 23 de septiembre de 2011, tuvo lugar en el salón de actos del Centro Cultural de Petrer la presentación del libro de poesía de Angelina Jiménez Fernández, *Puerta entreabierta*, editado por el Grupo Editorial Pérez Ayala de Madrid.

Angelina ha ejercido la docencia durante 32 años en Petrer, su pueblo de adopción, en el que ha compartido su vida y sus emociones junto con su pueblo de origen, Jumilla. Ahora, ya jubilada, reside en Urbanova, junto al mar, donde continúa escribiendo y desarrollando toda esa gran creatividad, no sólo a través de la poesía, sino también de la narrativa, cuentos, e incluso la pintura. Los que la conocen saben que tiene una energía incansable que se entusiasma con todo lo que hace, y prueba de ello es el haber conseguido uno de sus sueños, que ha sido editar este maravilloso libro de poesía.

Puerta entreabierta es su primer libro de poemas publicado. Está dividido en cinco secciones: "Latidos", "Versificando el color", "Los que viven en mi recuerdo y los que están junto a mí", "Tierras", y "Miscelánea". La poesía de Angelina Jiménez es intimista, lírica, de verso cuidado donde las emociones y sentimientos, ya sean de amor-desamor, a la tierra, a la familia... están a flor de piel, consiguiendo así que el lector quede atrapado en un mundo donde el tiempo parece haberse detenido.

El Grupo Editorial Pérez Ayala de Madrid, en el año 2011, le concede a Angelina Jiménez Fernández el premio al mejor libro publicado por este poemario de la colección "Poesía eres tú", que ya va por la segunda edición.

Algunas anotaciones de la entrevista que le hace a Angelina, Alberto Gómez Vaquero, periodista de dicha editorial, y que se publicó en la revista *Poesía eres tú*, nos describen a esta poetisa en lo más profundo de su ser:

"Escribo poesía porque me satisface y me subyuga, dar cuerpo a esa chispa que se enciende en mi ser, que la veo o la intuyo con principio y fin..."

"Escribo poesía porque vivo el amor y tengo que derramarlo, porque me espanta el desamor que devora a muchos humanos y desde mis versos quiero que sientan mi consuelo..."

"El proceso de creación de estos poemas surgen como espontaneidad, portando mucho, mucho cariño, admiración y en otros casos, pena."

Una muestra de su poesía y del gran significado que tiene para ella poder escribir lo que siente, no se podría resumir mejor que en este bello y sencillo poema perteneciente a la sección "Miscelánea":



Mis poemas

*Pueden no tener valor,
razón, vida, ni sentido,
tal vez no digan nada,
pero me allanan caminos.
Mis conceptos no se aclaran,
no expresan nuevas ideas,
pero me siento valiente
al vibrar con mi palabra.
Pueden no tener valor
nada de lo que escribo,
pero ahuyento fantasmas,
y eso en mí, tiene sentido.*

Su labor incansable hace que ya tenga varios proyectos de futuro, pues Angelina Jiménez tiene firmado un nuevo contrato para la publicación de leyendas, cuentos y relatos al que ya le ha puesto el nombre de *Puntadas literarias*. Y además, para Navidad también está previsto que salga a la luz un libro sobre *Cuentos Navideños*.



La despedida y otros cuentos y relatos

Aurora Pérez Moneo

Diversos autores: (2012), cartóné, 20,5x15 y 320 páginas.
Numerosas fotografías en B/N y color
Ayuntamiento de Elda, Ayuntamiento de Petrer

El libro, cuenta esta vez con el prólogo del Presidente de la Federación de Deportes de Montaña y Escalada de la Comunidad Valenciana, Don Francisco Durá Sempere y está patrocinado por los Ayuntamientos de Elda y de Petrer, Caixapetrer y la propia federación, y recoge los trabajos finalistas y ganadores de la IV Edición del Certamen Internacional de Literatura y Arte Montañero Cuentamontes, organizado por el Centro Excursionista de Petrer y el Club Alpino Eldense. Comprende doce trabajos literarios (cuentos y relatos), amén de otros relacionados con diversas especialidades artísticas, siempre en torno al montañismo.

Los presentados a concurso son: *La despedida*, de Juan Carlos Pereletegui, de Valencia (ganador) y *La cima más alta*, de Heliodoro García Mallebrera, vecino de Petrer (premio local) y los finalistas: *La cumbre de un sueño*, de Manuela Maciá, de Elche; *El aullido del viento*, de Tomás Blanco Claraco, Linares (Jaén), *Alegría en la gran montaña*, de Chistian Rodríguez Morales, de Guatemala; *Pendido en el vacío*, de Javier Graguera Gómez, de Badajoz; *Todos tenemos un Everest*, de David Omar Sáez Gimenez, de Murcia; *La llamada*, de Franz Kelle, de Valencia; *Amor de altura*, de María Teresa Rubira Lorén, de Hajar (Teruel) y *Un tributo a Tolo*, de Sríparna Saha, de India.

Fuera de concurso se publica *Hacia el Puerto*, el relato de María Victoria Trigo Bello, escritora ganadora de la edición anterior y *El refugio del Perrió* (cadáver exquisito) el trabajo

realizado en común por los participantes en el I Taller de escritura montañera.

La variedad de los cuentos y relatos hacen amena su lectura, a la par que constituyen la referencia de actualidad dentro de la literatura dedicada a los cuentos de montañismo, tan escasa en nuestro país. Los relatos van desde lo intimista a lo histórico, en un amplio abanico de estilos, que harán la delicia de los lectores, especialmente si son montañeros, alpinistas o escaladores.

Cuentamontes 2011 incluye además diversos trabajos relacionados con el mundo de la montaña y el montañismo, cuyos autores merecieron la estatuilla Cuentamontes: en el apartado de artes plásticas, el pintor Francisco Esteban, con una selección de sus trabajos en color relacionados con paisajes montañosos y una semblanza biográfica ágil y entretenida; la poesía se encuentra representada por el poeta petrerí Francisco de Paula Blasco, con un bello trabajo extractado de sus obras; en el apartado de fotografía, se incluye una colección de Enrique Ugarte Sáez, ganador del Concurso de Fotografía Cuentamontes 2011, siendo suya la de la portada del libro. Como actividad destacada se incluye la crónica de Chinchey-82, del Centro Excursionista de Petrer. *Pequeñas criaturas* es el título del trabajo que presentan Isabelo Gómez de Mora y Vicent Verdú Mollá, dedicado a nuestras plantas medicinales y, por último, Juan Manuel Maestre, bajo el título *Un equipo entrañable* esboza, a modo de homenaje, las semblanzas de Rafael Vercher Carratalá y Javier Navarro Sánchez, dos montañeros de hondo recuerdo en nuestro valle. En definitiva, literatura montañera muy nuestra.

El bosque de la Bola

La leyenda de Bolón

Yolanda Maestre Perea

En Diciembre de 2011 apareció este cuento de Juan Manuel Maestre Carbonell, bellamente ilustrado por Florentino Caballero, editado y distribuido por el semanario *Valle de Elda* que contenía un CD audio con este cuento infantil, dedicado a la llegada de los Reyes Magos de Oriente a nuestro valle. Los mil ejemplares de la primera edición en papel se agotaron a los pocos días de su presentación y apenas llegó a distribuirse por algunos kioscos de Petrer ya que la historia, fiel al pensamiento del autor, no se centra en una ciudad concreta y contempla el supuesto de una sola aldea en el valle en los tiempos que narra el trabajo. Este hecho indujo a Cuentamontes a plantearse una segunda edición,

de otros mil ejemplares del cuento, en la versión sonora a fin de economizar, realizándose gracias al patrocinio de Caixapetrer y la colaboración de la Concejalía de Cultura de Petrer, para que este CD en mp3 audio, fuese obsequiada gratuitamente a los asistentes a la Gala Cuentamontes en febrero de 2012. Como era de esperar, los ejemplares sobrantes de aquel evento se agotaron de nuevo durante la pasada Feria del Libro de Autores del Valle, donde fue igualmente obsequiado.

El trabajo cuenta con las voces y el trabajo técnico y musical de Esperanza López, Juan M. Maestre, Rafael Hernández, David Martínez, Fran Carpena, Cristina Maestre y Juanjo Fernández. Tiene una duración de 20 minutos y ha recibido las mejores críticas de los lectores oyentes, esperándose una tercera edición a finales de este mismo año.



Petrer

raíces históricas

A finales de año 2010 se publicó el libro que sirve de cabecera, del autor Juan Poveda López. Recoge en su interior dos capítulos destinados a la investigación de la antigüedad y/u orígenes de la fiesta de Moros y Cristianos, pero también en el capítulo III se aporta información de los resultados de esa investigación que el autor ha desarrollado durante cinco años y sobre la antigüedad de la parroquia de San Bartolomé Apóstol, así como otros trabajos de interés local.

Queremos destacar determinadas impresiones que el autor dejó constancia en la expresada obra, dando a entender que el mundo de la investigación tiene su particular resorte para llegar a culminar y vencer las sombras que como un manto cubren los secretos de nuestro pasado. Y sin embargo, la constancia y la dedicación, abre las posibles compuertas del pasado. A este respecto y de forma categórica nos muestra el autor el significado filosófico de su entrega y labor constante, y nos decía: “Un árbol se sustenta gracias al cuidado que recibe. El árbol tiene raíces y la vitalidad del mismo se alimenta por los cuidados de laboreo que se le presta, como pueden ser: fertilizantes, labranza y regadío, entre otros; en una palabra, se le da vida a la planta, al arbusto, al árbol, y éste crecerá y se desarrollará; de él sacaremos el fruto que nos pueda dar y saborear la voluntad de la madre naturaleza.” El autor llegó a plantearse: “Del árbol sé suficiente y me propuse conocer algo más; decidí entrar a conocer las raíces y familiarizarme mejor de la vitalidad del árbol y empecé a profundizar en los conocimientos particulares que me pudiera aportar esta nueva iniciativa...”

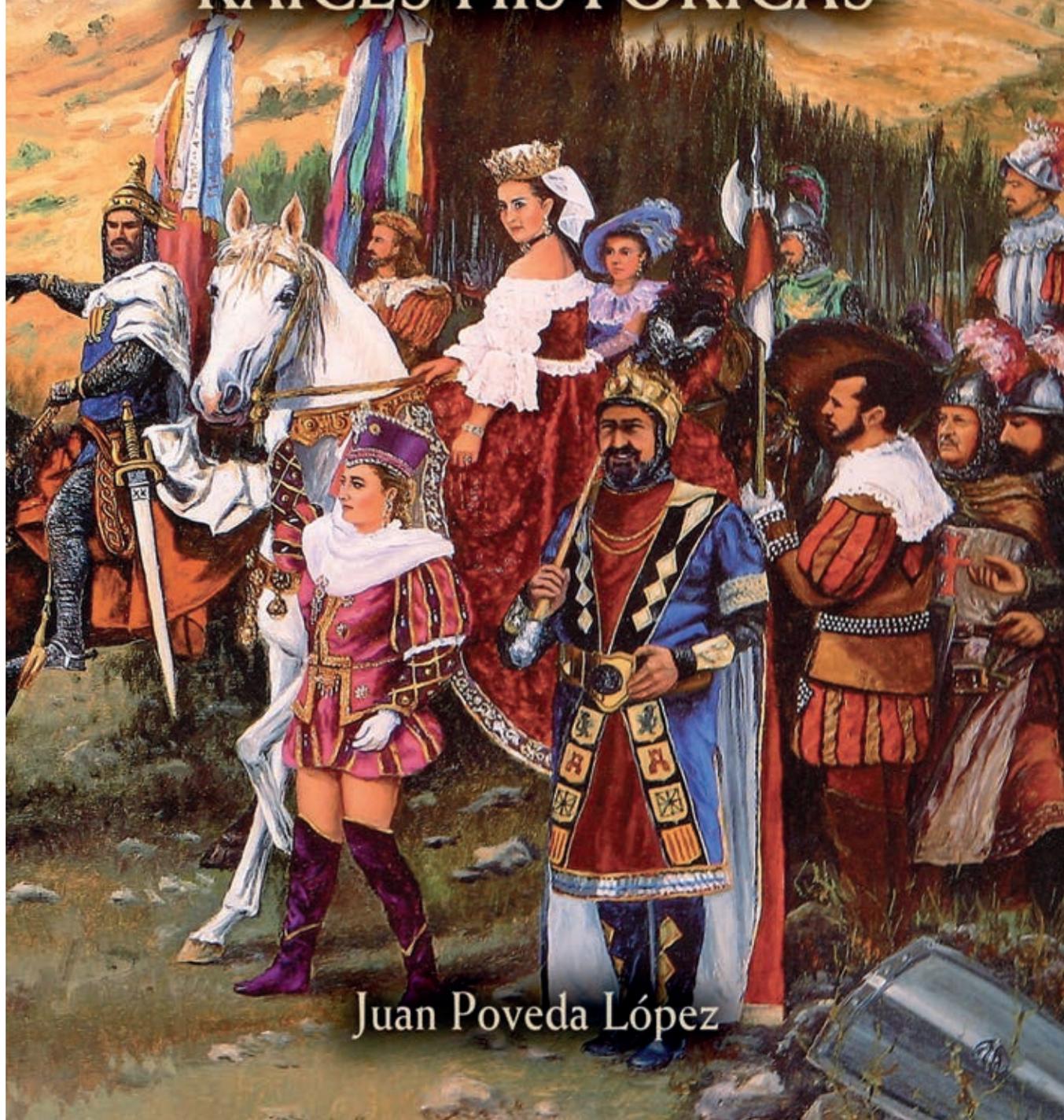
Y en su conducta de aportar transparencia a la labor que ha ido desarrollando, nos dice en otro lugar: “En definitiva, todos estamos obligados a tomar conciencia de aquello que queremos realizar, hablar o escribir. Más aún, se debe depositar todo el esfuerzo realizado para que puedan ser censuradas las opiniones expuestas por terceras personas con capacidad y amplios conocimientos de la materia que se está tratando...” Y nos viene a decir también: “La historia, nuestra historia, la que habla de nuestras ancestrales costumbre locales, se está realizando con un gran esfuerzo que, en todo caso, representa para los historiadores, investigadores, estudiosos, etc. una inquietud de esa materia que se ha elaborado como si se tratara de un mosaico, delicado y especial, que exige transparencia, rigor, equilibrio, amplitud de miras, etc. para que se logre la estable opinión de aquello que sirva de modelo y de información para actualizar unos hechos concretos...” Llega un momento que justifica su trabajo realizado en

la antigüedad de la parroquia de San Bartolomé y dejó escrito: “La necesidad de defender el contenido de cuatro páginas que le reservé a San Bartolomé Apóstol en el libro *Buscando la lógica en la historia. Moros y Cristianos en Petrer* (pp 35-38), en donde se habla de la posible antigüedad de la parroquia de San Bartolomé, le llevó a entrar a conocer muchas cosas que desconocía de la historia y de acontecimientos que han circulado alrededor de nuestro patrón...”

Pero valorando lo que estaba sucediendo en el entorno social, económico y empresarial, en la revista *Festa 2009*, en este trabajo de colaboración, con estas palabras, se acercó a los momentos de actualidad: “Sin lugar a dudas, Petrer, sus hombres y mujeres, y las autoridades, han de evolucionar para enfrentarse a este nuevo reto buscando el horizonte de mantener con vitalidad el progreso y la capacidad que mostraron nuestros antepasados para establecer un carácter solidario e integrador por medio de las producciones empresariales, sociales y económicas, que han servido de motor y de empuje a esta sociedad, de todo este valle, en el transcurso de muchos años en una etapa de agresividad y evolución industrial de especial trascendencia.”

La presentación de esta obra está a cargo de José Ramón Martínez Maestre, que destaca cuestiones de los problemas sociales que afectan directamente a los sentimientos íntimos de las familias, de la felicidad o no, según corren los vientos en cada momento. Ahora no son propicios aquellos vientos y de ello se puede apreciar cómo se ven truncadas las ilusiones festeras, familiares y de esa unión gremial que forman las comparsas, las filias, la fiesta en su conjunto, en honor a nuestro patrón San Bonifacio Mártir. Dentro de su mensaje interesante que en el prólogo realizó se deben destacar estas palabras, que más de un festero/festera habrá tenido en cuenta en las pasadas fiestas: “Tiempo hay de llorar, de afligirse, de asustarse, pero en primer lugar es preciso sumarse a esta conspiración secreta, en este complot de felicidad en el que todos somos cómplices. La alternativa que se nos presenta no es dudosa: o ser felices o morir; o participar del común jolgorio o superarse en la oscuridad de la desgracia; alegrarse o desaparecer del bullicio. No es posible vacilar en la elección, y he aquí por qué las grandes ciudades, incluso nues-

PETRER RAÍCES HISTÓRICAS



Juan Poveda López

tro pueblo, rebosan de alegría, y en los teatros, los banquetes, en los centros comerciales, en las cafeterías y las discotecas en todas partes donde hay pública concurrencia no se ven más que rostros satisfechos, el brillo del oropel y las galas de las opulencia.”

José Ramón Martínez cierra su extraordinario trabajo con estas y otras palabras: “ Lejos queda la época en que las humildes fiestas de los pueblos servían para celebrar una cosecha, una estación de duro trabajo o un hito en el ciclo santoral, cuando el pueblo entero se volcaba con entrega y devoción a sus costumbres ancestrales...” Y en su opinión, no dudó en decir: “En suma,

nos hallamos ante una obra de vocación didáctica, de carácter ameno, pero rigurosa en cuanto a aportaciones documentales que ha de servir para abrir nuevas vías de investigación de nuestra historia, tradiciones y fiestas locales, motivo de alegría y de celebración, así como vía de escape a nuestras tristezas.”

Las circunstancias, los problemas, están ahí, pero es de esperar que San Bartolomé y San Bonifacio tengan en cuenta la fe de este pueblo e intercedan para suavizar los que nos puedan afectar. Que el temporal pase cuanto antes y que llegue la templanza y el bien estar en un futuro no muy lejano.

Fauna vertebrada

Paisaje protegido serra del Maigmó y serra del Sit

Almudena Blasco Payá
Bibliotecaria de Petrer

Autor: Ramón García Pereira y asociación de amigos del Valle de l'Avaiol, autoedición, numerosas fotografías a color, 351 páginas. Petrer, 2011

Nos encontramos, sin duda, ante la publicación del año para quienes amamos a Petrer, a su entorno natural y a la fauna que habita en él.

Durante alguna excursión, quien más y quien menos, se habrá encontrado con algún animal huyendo de nuestra presencia, conocedor del peligro que supone nuestra especie para su vida, no pudiendo apenas identificar el tipo de reptil, anfibio, ave o mamífero que corría para ponerse a salvo. Y en caso de pasar desapercibida nuestra visita, y poder maravillarnos con la contemplación de la vida salvaje del paisaje, pocas son las personas que saben diferenciar si aquello que corre es una liebre o un conejo, si lo que están viendo en la charca es un sapo común o a un sapo corredor, si las cabras que ven de lejos son arruis o muflones. O si quien te vigila desde las alturas durante tu ruta es un cernícalo o un halcón.

Extraño era que, en Petrer, con la conocida afición a la montaña que nos caracteriza, aún no tuviésemos ninguna publicación que nos ayudara a conocer mejor nuestro monte y a sus habitantes. Si me permitís os voy a contar cómo las circunstancias, o el destino, quisieron que fuera posible que hoy podamos estar hablando de esta necesaria publicación local.

Imagino que recordareis cuando hace unos años nuestros preciados montes se vieron amenazados por la destrucción disfrazada de energía verde. Fue "gracias" al conocido como Plan Eólico Valenciano, que un grupo dispar de personas sensibilizadas con el entorno natural se reunieran para evitar dicho plan con una campaña altamente eficaz, pues tres años más tarde se consiguió declarar como Paisaje Protegido la zona que la industria eólica pretendía invadir, además de otras. Así es como nació el Paisaje Protegido Serra del Maigmó y Serra del Sit. Quienes se habían juntado bajo el lema Plan Eólico No, crearon la Asociación Amigos del valle de l'Avaiol, firmemente comprometida con la conservación de nuestro entorno. Como regalo a este despertar de la conciencia de protección de nuestros montes, el destino nos mandó como primer técnico del Paisaje Protegido a Ramón García Pereira.

Ramón no es un técnico cualquiera, pues su vocación y dedicación le hacen ir más allá de sus obligaciones como trabajador y hacen que su labor sea un acto de generosidad absoluta y como ejemplo mismo tenemos este libro. Ramón es un apasionado de la montaña, según él mismo me cuenta, desde que subió con su padre a Sierra Nevada con tan sólo 4 años. Para él, en el monte el entretenimiento es infinito, ya sea explorando nuevos rincones, buscando plantas o setas, intentando descifrar el sonido de un pájaro, siguiendo el rastro de algún animal o intentando alcanzar las zonas más inaccesibles a través de la escalada, el barranquismo o la espeleología. En sus viajes siempre le ha gustado hacerse con alguna guía para conocer mejor la naturaleza de la zona que visitaba, y cuándo vio que, desgraciadamente, en Petrer no contábamos con tal publicación, ni corto ni perezoso se propuso hacerla él mismo. Bajo esta filosofía se fue gestando la guía, pues en todo momento tenía claro que no quería depender de ningún organismo que le censurara o le dijera lo que era más conveniente que escribiera. Pero entonces ¿cómo consiguió el dinero que hace falta para publicar un libro como este? Pues sencillamente confiando en el trabajo bien hecho y enseñando el libro una vez terminado a distintas entidades para que colaboraran si les gustaba. Abanderado como es de la libertad de expresión, ha creado un trabajo de libre acceso, autoeditado bajo la licencia Creative Commons, es decir, que se puede fotocopiar, distribuir y comunicar libremente siempre que sea sin ánimo de lucro.

Pero el proyecto de Ramón no hubiera sido posible si no hubiera estado ahí la Asociación de amigos del valle de l'Avaiol que, gracias a su labor de difusión, le fueron poniendo en contacto con fotógrafos y naturalistas como el incansable y magistral fotógrafo petrerense Néstor Rico Campos, los ornitólogos Joan Sala Bernabéu y Toni Zaragoza, Blas Fernández Poyatos, de la Asociación Amigos de los Humedales del Sur de Alicante, Gabriel García Sevilla que es especialista en fotografía de alta velocidad, Ignacio Mora, experto en fototrampeo, o el internacionalmente conocido José Benito Ruiz, considerado uno de los mejores fotógrafos de España.

FAUNA VERTEBRADA

PAISAJE PROTEGIDO SERRA DEL MAIGMÓ Y SERRA DEL SIT



GUÍA DE INTERPRETACIÓN

Ramón García Pereira y Asociación de Amigos del Valle de l'Avaiol

Quien ya tenga la guía, imagino que habrá quedado fascinado con la gran cantidad y calidad de las fotografías. Imposible sería en estas líneas hablar de los cuarenta fotógrafos y fotógrafas que han colaborado con sus instantáneas en hacer realidad esta publicación, pero sí darles las gracias por los momentos mágicos que nos han hecho vivir. Sinceramente, ver cómo una culebra engulle un conejo, cómo una urraca ataca a un cernícalo, o disfrutar del cortejo de una pareja de abejarucos no es algo que podamos ver habitualmente en nuestros paseos. Un total de 474 fotografías a todo color que dan fe de la enorme riqueza animal de nuestros montes.

Imprescindible también para poder expresar de manera visual todo lo que a Ramón le pasaba por la cabeza y quería transmitirnos fue la ayuda de Lluís Sogorb, Wildlife artist, de Oti, licenciada en Bellas Artes y Magisterio y de Inma, licenciada en Comunicación Audiovisual y diseñadora gráfica, quienes, con su destreza artística, han creado las 139 ilustraciones y las 27 claves de identificación que nos ayudan a reconocer, de manera correcta, cualquier indicio de animal que podamos encontrar en el campo. Inma, además, se ha encargado de la nada sencilla tarea de diseñar y maquetar la obra, además de realizar los 10 gráficos interpretativos y los 17 mapas que encontramos en la guía.

Mención especial merece la aportación del doctor en Biología Lluís Serra, el mayor especialista en flora de Alicante, junto al cual Ramón ha desarrollado el apartado de Vegetación y Flora y de los expertos en Geología, Noemí Planelles Cuevas y José María Costa Saura que otorgan a la guía un mayor rigor científico.

La obra está estructurada en siete grandes partes: Introducción, Geología, Vegetación y Flora, Anfibios, Reptiles, Aves y, por último, Mamíferos, además de la presentación a cargo del presidente de la Asociación de amigos del valle de l'Avaiol, Luis Humberto Villaplana Yáñez y del imprescindible apartado que nos enseña cómo utilizarla. Aquí encontramos explicadas las

completas tablas de caracterización que acompañan en la guía a cada especie, pudiendo así, con tan sólo un vistazo, tener la información completa sobre cada animal. También encontramos en este apartado los iconos, abreviaturas y colores de las tablas, pero, además, la mayoría están también en las solapas del libro, lo que hace más cómoda y ágil su consulta.

Por último, completa este apartado la leyenda de huellas que nos enseña a identificar las ilustraciones de éstas en el capítulo de los Mamíferos. Durante toda la guía aparecen consejos para la observación y multitud de curiosidades que nos instruyen durante la lectura de una manera aún más amena. Como guinda final tenemos la extensa bibliografía utilizada para la confección de la guía además de cuatro índices que nos facilitan una consulta rápida ante cualquier duda.

Como podéis comprobar nos encontramos ante un libro eminentemente práctico, sin duda una obra que no debe estar en la estantería de casa sino en la mochila de campo. Gracias a las claves de identificación de la mayoría de animales podemos por fin saber cuándo y dónde observar a cada animal, así como su hábitat, sus costumbres y sus curiosidades. También se han recuperado los nombres tradicionales, muchos de ellos en valenciano, con los que se ha nombrado a los animales a través de la tradición oral de muchos siglos y que se estaba perdiendo. Sin duda, a pesar de la extensa bibliografía, este no es un trabajo que se haya gestado en un despacho. Esta obra es el resultado de muchas horas de caminar y observar la naturaleza, pues como bien reza el lema que abre el libro: "Caminar para observar, observar para conocer, conocer para comprender". Pues sólo desde el conocimiento podemos apreciar y valorar lo que tenemos para así ayudar a conservarlo.

Queda patente en la obra la riqueza de hábitats diferentes que tenemos, la impresionante diversidad vegetal de nuestras montañas, así como la gran cantidad de especies que en ellas vive.

Cómo orgullosa petrerense que soy, sólo me queda dar mi más sincera enhorabuena y las gracias a todas las personas que de una u otra forma han participado en la creación de esta obra de incalculable valor para nuestro pueblo. Ahora el trabajo es nuestro, tuyo, mío, y de cada habitante o visitante de este paraje, pues conociendo ya los tesoros que albergan nuestros montes, estamos en la obligación de conservar esta riqueza de especies con las que armoniosamente compartimos el entorno, formando cada una un eslabón único e imprescindible para esta aventura a la que llamamos vida.



Revista del Vinalopó

14 (2011)

Gabriel Segura Herrero

Siguiendo la estela de la conmemoración de aniversarios históricos abierta por el IV centenario de la expulsión de los moriscos (2009-2009), que motivó la publicación de los resultados del III Congreso de Estudios del Vinalopó, el pasado año 2011 fue el año de conmemoración del proceso repoblador de las tierras y pueblos del Medio y Bajo Vinalopó tras la expulsión de sus habitantes moriscos. Proceso repoblador que culmina con el otorgamiento de las denominadas Cartas Puebla o de poblamiento, constituidas en documentos jurídicos de primer orden, pues en ellas quedaba estipulada la forma de gobierno de las villas, las cargas impositivas que pesaban sobre las habitantes de las mismas, así como sus derechos y deberes para con la Señoría.

Con tal motivo, el Centro de Estudio Locales del Vinalopó aporta de nuevo su grano de arena al conocimiento de un hecho histórico de gran trascendencia que, si bien ha pasado desapercibido para el gran público, marcó un antes y un después en la configuración demográfica, social y cultural de toda la comarca del Vinalopó. Pues, no en balde, ese fue el momento en el que llegaron a estas tierras un gran número de familias, y con ellas sus apellidos, todavía vigentes hoy en día, así como sus costumbres, festividades e incluso devociones religiosas.

Con tal motivo, la Revista del Vinalopó, nº 14, como principal órgano editorial de esta asociación cultural comarcal, dedica su amplio dossier central a *La Repoblación después de la Expulsión*. Título que recoge un total de siete trabajos centrados en el estudio bien de la repoblación, bien de las citadas cartas pueblas desde su aspecto jurídico y normativo; entre los cuales sobresalen los dos trabajos dedicados a Petrer. Fue precisamente el día

19 de agosto de 1611, cuando don Antonio Coloma, II conde de Elda, otorgó la Carta Puebla de Petrer, por la cual confirmó el establecimiento de los nuevos pobladores.

De la mano de los investigadores de la historia local como Tomas Pérez Medina y M^a Carmen Rico Navarro, junto al infatigable Enrique Mira-Perceval, encontramos sugerentes y documentados trabajos.

El primero, bajo el título "La Carta Poble de Petrer. Una còpia del segle XVIII", y desde una perspectiva marxista, afronta un análisis de la carta puebla de Petrer como documento legal en el que ya se intuyen los orígenes de las tensiones sociales que durante los siglos XVII y XVIII llevaron a los petrerenses a modificar el pacto Señor-Vasallos para mejorar las condiciones económicas de los vecinos.

Por su parte, la cronista de la villa de Petrer, de nuevo acompañada a la pluma por el genealogista Mira-Perceval afrontan el estudio de la repoblación desde las familias y el origen geográfico de las mismas. Bajo el sugerente título *Antroponimia y Genealogía de los nuevos pobladores de Petrer (1611-1612)* aportan una preciosa y valiosa información para conocer tanto el origen

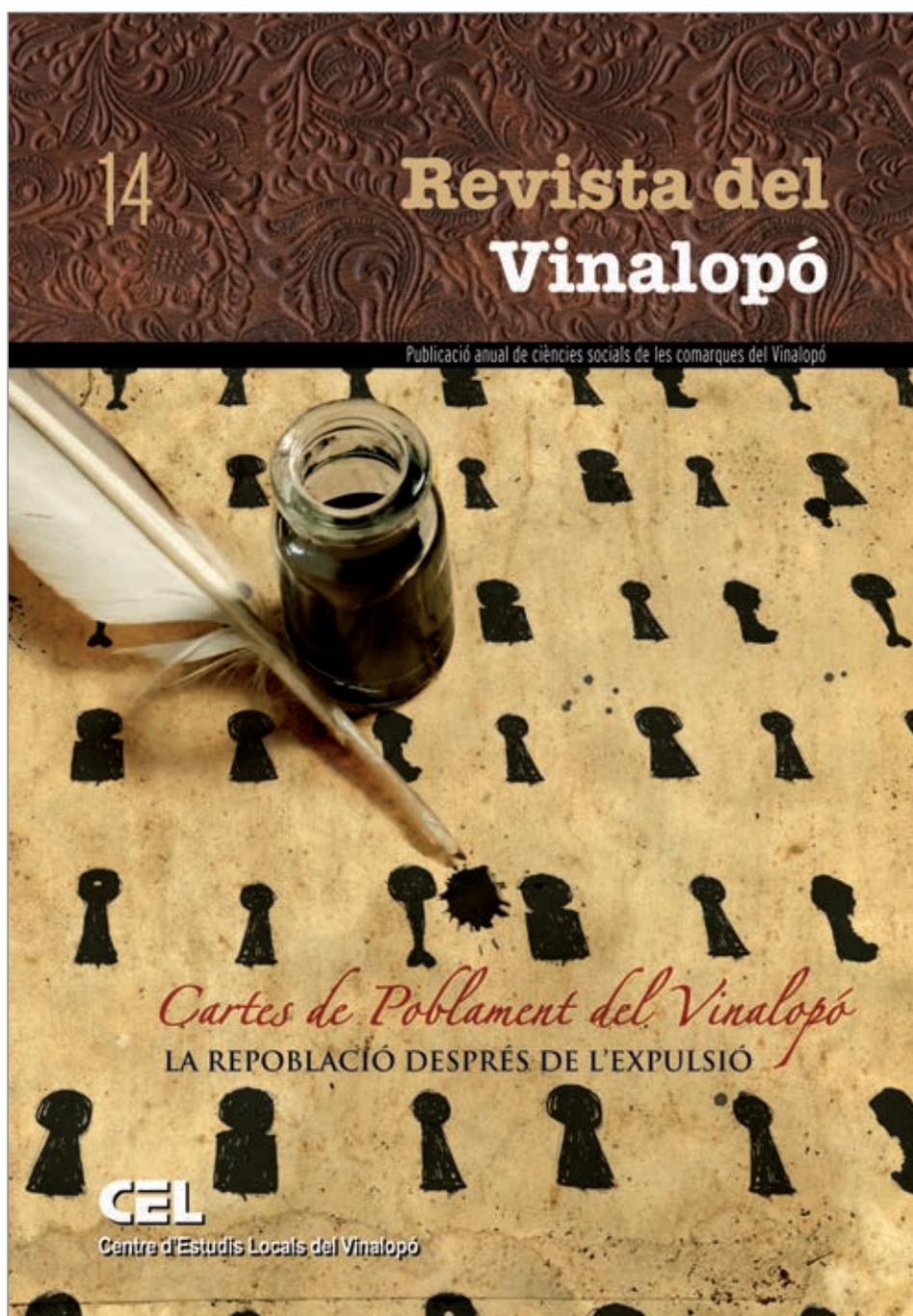
geográfico de los nuevos pobladores, caso de Castalla, Biar Jijona y núcleos de la huerta de Alicante (Monforte, Agost, San Vicente y Muchamiel). Apellidos tan de Petrer como los Rico, los Poveda, los Payá, los Vicedo, Miralles, Montesinos y otros muchos hasta alcanzar la cifra de cuarenta y nueve, que son analizados y comparados con los apellidos mayoritarios actuales, mostrando la evolución de los mismos y la prevalencia de unos sobre otros en la antroponimia actual

De igual modo, y respecto a otras poblaciones del Vinalopó, encontramos dos estudios sobre los orígenes de la repoblación eldense, tanto desde el punto de vista geográfico como lingüístico, caso de Emilio Gisbert Pérez y Miguel Angel Guill Ortega, respectivamente; o de Novelda, caso Ma Carmen Blasco y Carmel Navarro; o de Aspe, con Gonzalo Martínez Español; e incluso de Sax, que sin moriscos ni nuevos repobladores, colaboró con la emisión de repobladores hacia Elda, Monóvar y Novelda, tal y como documenta el estudio de Vicente Vázquez.

Sin duda, un buen y completo elenco de investigadores y de trabajos que van a marcar un antes y un después en los estudios de la repoblación de nuestros pueblos tras la expatriación de aquellos compatriotas moriscos, víctimas de la intolerancia religiosa, cultural y social de la época.

Como complemento del Dossier, la sección Documenta aporta la transcripción de las referidas cartas pueblas de todos los municipios del Vinalopó. Hecho que pudiera parecer baladí, pero que a juzgar por la dificultad para localizar las transcripciones de cada una de las cartas pueblas, estamos convencidos de que se convertirá en un apartado de indispensable consulta para los actuales y futuros investigadores de los siglos XVII y XVIII.

Por su parte, en el apartado Varía podemos encontrar dos interesantes estudios centrados en el Alto Vinalopó. Uno de ellos, de la mano del prolífico e incansable investigador Vicente Vázquez nos acerca al conocimiento de la biografía y obra del sajeno Pedro Estevan Alpañes “el maestro Requinto”, músico y maestro ebanista que marcó una época al frente de la banda de música “La Primitiva”, al tiempo que dejando su impronta profesional en las hermosas puertas de las grandes



casas de la burguesía terrateniente sajeña de la segunda mitad del siglo XIX; por su parte J.F. Domene, aporta un detallado estudio histórico del origen y vicisitudes del antiguo convento agustino de las Virtudes, en Villena, hoy en día convertido en el santuario homónimo.

Por último, y al igual que otras publicaciones, la Revista del Vinalopó, en su sección OP. CIT. recoge una breve reseña de las escasas publicaciones que, en el ámbito de las Ciencias Sociales, se han publicado a lo largo del 2011 en las tierras irrigadas por el río Vinalopó.

En fin, un nuevo número de la Revista del Vinalopó en la calle. En los tiempos de crisis que corren, todo un éxito para una asociación cultural sin ánimo de lucro, que apuesta por el conocimiento de nuestro pasado como seña de identidad comunitaria de futuro.

El paso de los españoles

de Verónica Martínez Amat

Víctor Santos Rodríguez

***El paso de los españoles* es el interesante título del trabajo de Verónica Martínez Amat, petrerina licenciada en Filología Inglesa por la Universidad de Alicante, Especialista Universitaria en Archivística, amante y estudiosa de la Historia, y que ha recibido varios galardones, en concursos de relatos en Valencia, medievales o de corte erótico-románticos.**

No es de extrañar, cuando conozco algo de su vida entre las letras y leo algunos de sus trabajos, como este *El paso de los españoles*. No, no se trata de un espectáculo amoroso-literario atrevido, sino de una honda existencia de amor, con descripciones de la autora como “ojos marrones de mirada profunda que la habían mecido con delicada ternura entre las brumas del sueño”, acompañadas de escenas épicas por la defensa de unos valores morales, con una proyección casi real del 1700 en nuestra retina, que hace que el trabajo se lea acompañado de un continuo diseño en nuestra mente de imágenes con ese mismo realismo.

Porque en *El paso de los españoles* hay amor, de todo tipo, pero ninguno al arte: sí amor natural a la persona querida y deseada, sí amor a la solidaridad, a la libertad o a Dios.

Así es, ya que se trata de una historia con sentimiento patriótico, social y religioso, donde no faltan la guerra, la paz, los celos y la fantástica y amorosa creación del ser humano.

Es una novela muy bella. Modestamente para quién esto escribe, más que digna de ser guión de cualquier cinta cinematográfica. Es más, de ser llevado el tema de origen en que se basa como temario docente de historia a las aulas, ya que tengo entendido que *El paso de los españoles* por tierras escocesas, en alianza con sus habitantes contra los ingleses, en una de tan crueles e injustificadas guerras de los siglos pasados, fue un hecho real no tratado en profundidad en los libros de texto, gracias a los cuales sí sabemos de los enfrentamientos continuos desde el siglo IX entre ingleses y escoceses.

Ella, Verónica, estuvo hace tiempo en Escocia. Pero, lejos de acordarse de la sal o el aceite que utilizan en los sabores, de la corteza gastronómica de la tierra, o del clima, con esos cambios bruscos de sus colinas, va y se mete en clanes, reinos, territorios feudales y hasta en el respeto de sus árboles.

Con su visión, es capaz de trasladarnos, como si lo estuviésemos viendo –insisto- a las tierras altas escocesas, en línea paralela a la mirada del Rey Felipe V quién, desde España, se deja llevar por un cardenal, Giulio Alberoni, para enviar tropas españolas a una misión casi imposible de invasión contra dominios de Inglaterra en suelo escocés.

Ella, Verónica, sitúa en nuestros tiempos actuales en ese país a una chica que se llama Sonia, de viaje turístico, quién se encuentra a una de esas personas que quieren compartir charla, aunque pongan sus rudas condiciones en el mismo rostro.

Y es así como Sonia se traslada sin querer, obligada a compartir el vino con el espontáneo historiador, al principio de una leyenda de 29 capítulos, además de prólogo y epílogo, que se sitúa en el año 1719.

En el primero de los capítulos indicados, el Rey Felipe V acepta un plan de ataque a Inglaterra, apoyando a escoceses. Siguiendo con las siguientes entregas, leemos que un tal Alejandro Andía es el principal consejero del polémico cardenal. Este Andía, de apellido influyente en el devenir político de entre los siglos XVI y XVII por su padre, según luego él supo, es el protagonista principal de esta joya literaria.

Ella, Verónica, se inventa una historia de amor, antes de que empiece la guerra, que es realmente creíble: la chica joven y rebelde, protegida por dos hermanos –todos escoceses, y en su territorio– que recelan de Alejandro Andía, más por sus miradas hacia la hermana, que por su aspecto de soldado español.

“El español”, que así fue conocido por todos, se encontró salvando la dignidad y la vida de esa chica escocesa, Catriona, si bien Verónica la bautiza en su palpitante obra como Cat. De nada sirvió la caballerosa postura del español para encontrarse enfrente a los cuñados, que lo llevaron hasta uno de los retos de sufrimientos típicos de las tierras de muchos países occidentales.

En esas que aparece otro español, que ella llama Juanillo, un soldado raso, que pasa a ser parte destacada de esta partida novelesca.

Ella, Verónica, enriquece en su trabajo nuestro léxico del español, así como parece querer utilizar un lenguaje cercano. De un lado, emplea palabras como gutural, en lugar de garganta; exudar, para hablar de sudar; fútiles, para referirse a momentos o cosas sutiles; abrojos, para hablar de las plantas rastreras; sándalo, en vez de nogal; hollaban, de huella, pero como si se pisaran uvas para extraer el mosto; adarve, el camino situado en lo alto de un terraplén; abluciones, en lugar de limpiezas; indolente, dejado; taimadamente, en lugar de ruinmente; quedamente, cuando quiere decir silenciosamente; ignotos, desconocidos; piafar, en lugar de explicar que el caballo levanta las patas por inquietud o rápido galope; miriada, muy grande o indefinida; conciliábulo, en lugar de asamblea o reunión; ensalmo, oración; o persignaban, cuando se refiere a los que se santiguaban.

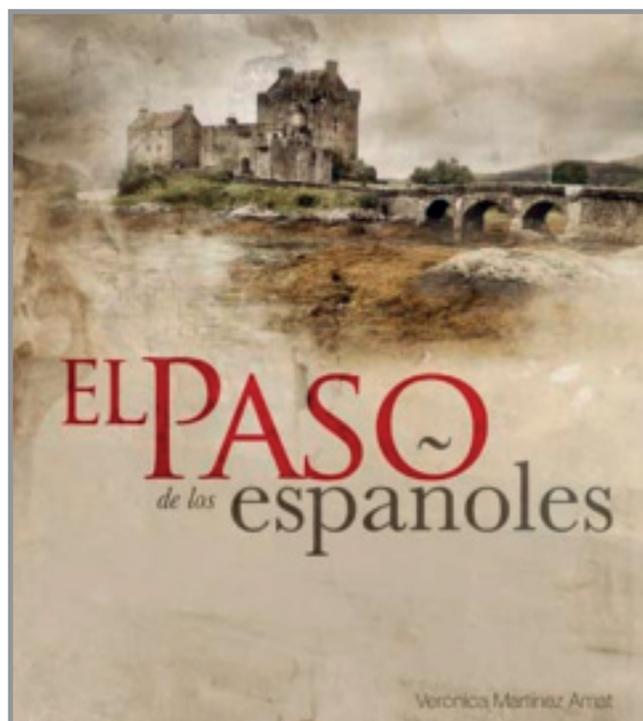
Y, de otro lado, sin perder ni una sola décima de autenticidad, da la impresión de intentar transmitir en su escritura un punto de vista próximo a jóvenes lectores. Juanillo, Alex, las “nuevas maravillas tecnológicas” de las que el padre de Alejandro ya le hablaba, o carracuca, son diminutivos, nombres propios o términos que utiliza de manera fresca, para perfecta combinación con el uso de la lengua de la época, y del país.

Nos habla de los Highlanders como si todos supiéramos que eran los habitantes de las tierras altas de Escocia; de la Handfast, como si estuviésemos invitados a la ceremonia de boda; de las claymores, como si todos apelemos a la imaginación para saber que son espadas; de la visge beata que bebían los escoceses como si absorbiéramos nosotros ese licor, que es antecesor del whisky; o de los Laidis, como si ya demos por hecho que es nuestro jefe del clan. Y nos presenta a los Mcdonald, Cameron, Mcgregor, Mckenzie, Mckae ...

Pero volvamos a Juanillo, ese soldado que le ofrece a Alex amistad, servicio y fidelidad. Y así fue. Hasta el punto de renunciar a sus supuestas tareas como soldado en el frente, para cuidar de aquella chica escocesa que acabó enamorándose del otro español, Alex, que por fin partió al enfrentamiento contra los ingleses, junto a las tropas escocesas.

En tierras agrestes, indómitas... Son adjetivos ricos empleados por Verónica en el intrigante relato donde, además, nos hace con una visión espectacular una descripción de paisajes, lagos, cielo o colinas que nos abren tanto la vista a la imaginación como a la lectura, como ya he repetido.

Lo mismo sucede en la batalla, cuando Verónica escribe “tres fragatas (...) de bella factura, rompían el horizonte en una estampa (...) que parecía sacada de una pintura enmarcada (...)”. Y en estas, es capaz de completar la escena con datos y detalles como los 800 soldados de Infantería, 120 dragones de Ca-



ballería, 200 granaderos ó 4 baterías de morteros que ella misma sitúa en su plano literario con un control tremendo del número de navíos, soldados o mosquetes.

Así que, en estas, Alejandro sigue en el frente, bajo las órdenes de su coronel Bolaño, mientras se mezclan intrigas y sucesos, como los comentarios que le llegan tanto del uso interesado de su persona por parte del citado cardenal Alberoni (su protector) debido a autorías del padre –ya fallecido– como de las penurias de la chica escocesa, al verse atacada, junto a sus vecinos, por soldados ingleses.

Una novela en la que hay lágrimas de tristeza y de alegría, por fallecidos, por recién nacidos, por nuevos amigos, por la privación de libertad...

Al parecer, la joven turista con la que se inicia esta historia, sí ha podido constatar, por su compañero de tertulia y de vino embotellado hasta llegar a la boca, que en la cima de una colina de Escocia existe un abrupto agujero cortado por el hielo de las montañas y al que darían desde esta batalla de nombre “El paso de los españoles”.

Escribía antes sobre realidad. Pues hay que mirar con detenimiento la portada del libro. Lo que ven, existe. Es una fotografía de la fortaleza de Eilean Donan, el castillo en cuya una de sus almenas se nos presenta Alejandro Andía.

También citaba antes el cine. Allí se han rodado importantes títulos. Es una portada rediseñada –que casual es la vida– por otra Verónica Martínez, junto a Iván, de la empresa gráfica de Petrer, Addis.

Una labor técnica que adorna de forma sobresaliente la impresionante foto tomada por Verónica, nuestra escritora, junto a su amor, en una de sus visitas al país de las faldas y cuadros escoceses.

En el relato hay viajes de ida y vuelta a España, a Escocia, también a Italia, a Roma. Como esta capital, la obra de Verónica ya es eterna.



Dialogando cuando el sol no brilla

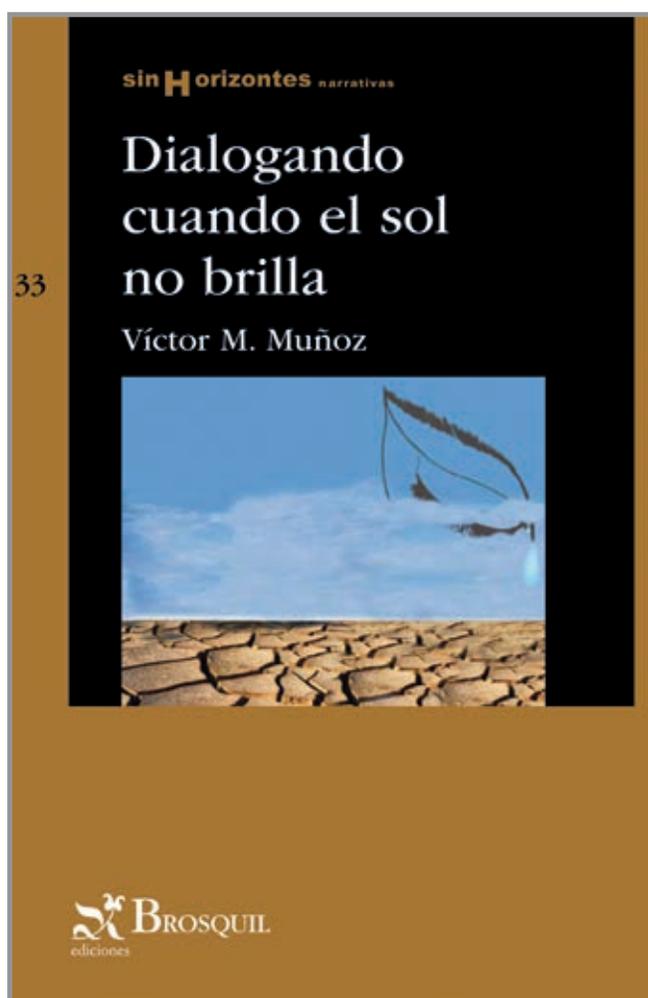
Gabriela Quirante

Guatemala, 9 de julio de 2012

Dialogando cuando el sol no brilla
Muñoz Calero, Víctor M. (2011),
Valencia, Brosquil

Víctor Muñoz, como en su primera obra titulada Tú puedes dialogar con la esperanza, vuelve a utilizar un diálogo directo con el lector, quien al margen de estar viviendo una situación dolorosa o feliz en el momento de la lectura de esta obra, hallará en este libro una oportunidad para encontrar o reconocer el camino que le conducirá a su propio autoconocimiento y a su paz interior.

El título nos sugiere que en el interior de este libro hallaremos respuestas a esas preguntas trascendentales que nos hacemos todos los seres humanos en determinados momentos de nuestra vida, en los que todo parece nublarse y nos cuesta creer que el sol podrá volver a brillar algún día. Durante veinticuatro capítulos, Muñoz reflexiona sobre diferentes conceptos como la atención, la ignorancia, el dolor, el miedo, el apego, los pensamientos, la voluntad, etc., que explica y ejemplifica claramente con breves relatos, guiando al lector con una sencilla estructura de pregunta-respuesta que lo encaminan hacia la autoobservación.



Muñoz no se define por ninguna religión en concreto, pero considera inteligente aprender de la sabiduría de estas doctrinas ancestrales. Con las parábolas y las citas que recoge de diferentes maestros y filósofos como Pitágoras, Li Tai Po, Confucio, Aristóteles, Mencio, Marco Aurelio, Sócrates, Siddhartha Gautama, etc., el autor intenta mostrar los resultados obtenidos con la práctica de las herramientas que él expone y asimismo, manifiesta una clara intención e influencia teosófica al indicar al lector, en diferentes ocasiones, que los resultados de esta práctica no tiene que creerlos sino que debe comprobarlos por sí mismo.

El objetivo de *Dialogando cuando el sol no brilla* es el autoconocimiento. Los seres humanos estamos limitados por el ego, la mente, las expectativas y el miedo que enmascara nuestro verdadero ser. Muñoz incita al lector a iniciar la búsqueda de su propio camino interior que como meta le alejará del dolor y le acercará a su paz interior. Para encontrar el propio camino, el autor insiste en que es necesario dejar de luchar contra nuestra propia naturaleza y contra nuestro entorno; es necesario abandonar nuestra tendencia a manipular y a juzgar todo aquello que nos rodea. Asimismo, Muñoz no desea que el lector luche contra su propio dolor, sino que a través de la reflexión y de la meditación, averigüe de dónde procede este sufrimiento.

La primera estrategia que nos propone el autor es cultivar la atención hacia nuestro interior para resolver la ignorancia sobre nuestra propia naturaleza y sobre el conocimiento de

nuestro entorno. Muñoz indica que esta reflexión se puede llevar a cabo a través de la meditación y que, aunque existen múltiples maneras de meditar, su principal finalidad es «la observación del estado de nuestra mente y ver cómo nuestros pensamientos afectan a nuestro estado de ánimo y a nuestras decisiones». Este primer paso nos descubre el poder de nuestros pensamientos y que estos son manipulables por nosotros mismos. De manera que dichos pensamientos los podemos utilizar tanto a favor de nuestra voluntad como en su contra.

Claro está que acallar la mente y aumentar la atención requiere de mucha práctica y constancia, por eso el autor propone métodos sencillos para programar la mente, atender a nuestro interior y decidir cómo nos queremos sentir. El silencio es una estrategia para calmar la mente y soltar el dolor, pero por sí solo no soluciona los problemas. Por otro lado, el miedo a errar nos paraliza, sin embargo, como señala Muñoz «el error nos perfecciona», por lo que no debemos tener miedo al aprendizaje.

La segunda estrategia que propone el autor es entender que el cambio es una constante en nuestra vida, por lo tanto, acostumbrarnos y estar preparados para el cambio nos alejará del sufrimiento. Ser conscientes de lo efímero de la vida, nos lleva a disfrutar el presente y a estar agradecidos de lo que tenemos. De esta manera, prestamos atención a lo que sí tenemos y eliminamos la queja por aquello que carecemos. Los apegos creados por nuestros pensamientos son causa de dolor y sufrimiento, pero si observamos el dolor como algo ajeno, a través de la meditación, nos daremos cuenta de que el dolor no lo produce la circunstancia sino nuestra actividad mental. Esto es lo que el autor denomina inteligencia emocional. Es decir, la comprensión de que el dolor existe en la medida de la atención que le prestamos.

Muñoz nos ofrece una última herramienta para encontrar nuestro camino interior, la perseverancia para manejar nuestro subconsciente y ser libres de toda influencia. La felicidad es una decisión, un trabajo consciente desde el interior, desde la bondad y desde el amor por la vida y por lo que nos rodea. Estar en paz con uno mismo es un sano egoísmo que beneficia a todo nuestro entorno. Ser conscientes de “La conexión” que existe entre todos los seres humanos, nos hace más responsables con nosotros y con el resto del mundo; por eso, buscar nuestro propio camino es nuestra responsabilidad para con el resto de la humanidad. El autor cierra su trabajo ejemplificando que este libro es su aportación, su granito de arena, para mejorar este mundo que es responsabilidad de todos.

A pesar de la indudable valía de los contenidos de esta obra, el mayor logro de Muñoz no se encuentra precisamente en el fondo ni en la innovación de los conceptos, sino en la forma en la que nos los presenta. La claridad expositiva de las ideas, apoyadas con ejemplos, citas y relatos breves ayudan al lector a la comprensión y asimilación de ciertas nociones, que en muchas ocasiones han sido utilizadas por la filosofía y por la religión de manera ambigua. Con esta obra, Muñoz rescata, traduce, aclara y simplifica conceptos filosóficos y trascendentales, haciéndolos accesibles a cualquier tipo de lector.

Disfruta la vida ¡Empieza hoy!

Victor Manuel Muñoz Calero

“La persona que consigue vivir consciente de sus emociones y pensamientos, y añade una vital fuerza de fe en sí mismo y en la vida, es como un árbol de buenas raíces que ningún huracán puede derribar”

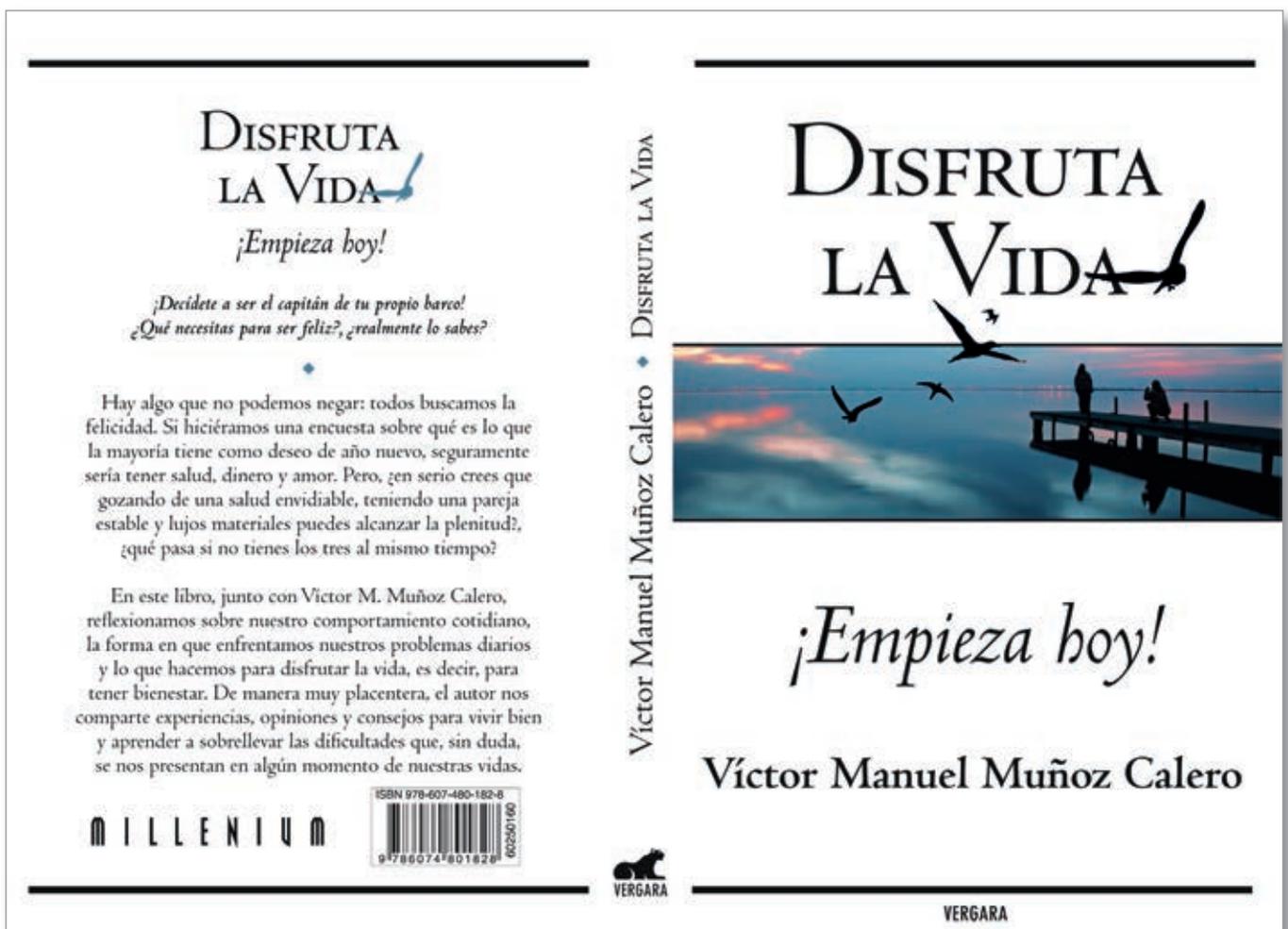
En más de una ocasión, todos los seres humanos nos hemos preguntado qué necesitamos para ser felices, para entrar en un estado de bienestar en el cual permanezcamos durante toda nuestra vida o, al menos, gran parte de ella.

Lejos de las “fórmulas” para lograr la felicidad y frases comunes, el tema del bienestar es el centro de análisis de este libro. El autor plantea una serie de elementos que la mayoría de la gente piensa considera elementales para lograrlo; por medio de diversas entrevistas logra

que hombres y mujeres de diferentes edades y clases sociales, le compartan cuáles son las “cosas” que no deben faltar para vivir felices, con plenitud y en estado de bienestar.

Como es de imaginarse, la salud, el dinero y el amor, son los más citados. Sin embargo, mediante un estudio profundo de éstos, con el uso de cuentos, analogías, leyendas e historias del dominio popular, el autor plantea que “no todo lo que brilla es oro”, y lo verdaderamente importante está al alcance de todos.

Sólo es cuestión de tomar acción, querer tener una actitud positiva y ser los protagonistas de una vida llena de felicidad y, con ello, todo lo que se logra.



Tierra madre

Petré... Petrel... Petrer

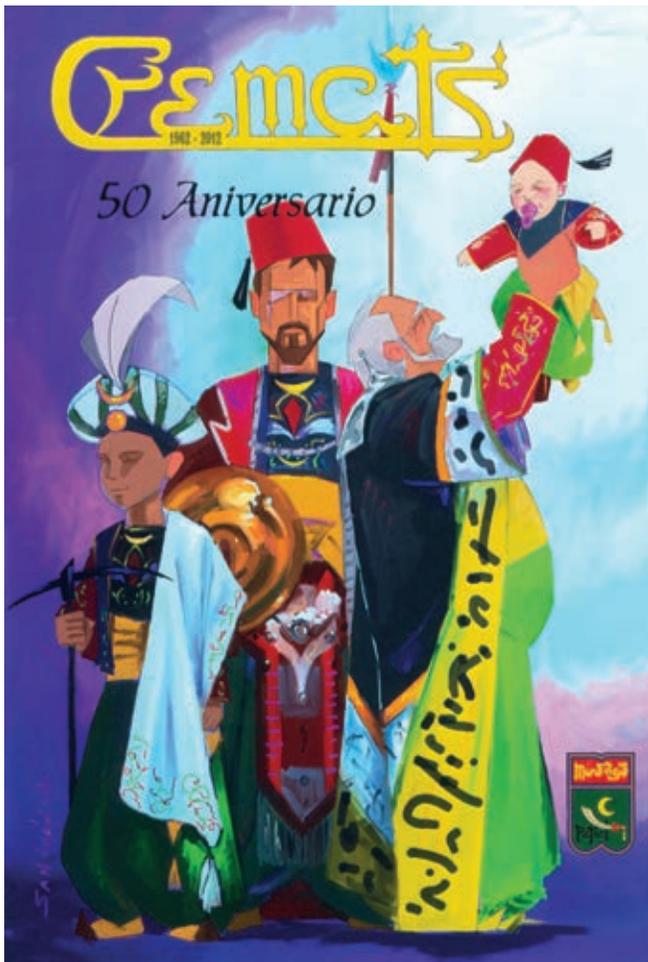
Juan Manuel Maestre Carbonell

Si siguiendo la línea editorial de *Dos poetas de Petrer*, publicación editada en 2009 con el patrocinio de la familia Guillén-Poveda y la Concejalía de Cultura de Petrer, en esta ocasión y con igual mecenazgo, *Tierra madre* reúne en un librito de 56 páginas, las letras de un total de quince canciones dedicadas a Petrer, que han sido compuestas por Gabriel Sanchís Carrillos e interpretadas por el Grupo Momento, el Trío Petrel Costa Blanca y el Grupo Los Marchosos. Además de contener unos resúmenes biográficos de estas tres formaciones musicales, el presente trabajo se embellece con la inclusión de un DVD que contiene doce videoclips e incluye el pasodoble *Petrel* y un personal homenaje a gentes sobresalientes de nuestra historia más reciente. Los temas musicales, todos ellos salvo *Dos palomas* en rigurosa primicia, han sido realizados con imágenes de nuestro pueblo, siguiendo la línea argumental de las canciones, y también un CD audio (en este caso aumentado a quince canciones), con temas dedicados a nuestro entorno, fiestas, tradiciones y cultura: *Mi tierra, Pedacito de estrella, Mi tierra es así, ¿Por qué será?, El Arenal, Mi fiesta, Hai tres diez de maig, Rincón Bello, Mi raza, Día de máscaras, Dos palomas, A mi madre, Olor a paz y Perla al sol* (los tres últimos sólo en el CD audio); son músicas que nos hablan de lo nuestro y que estamos seguros gustarán a todos los petrerenses.

Han intervenido en la elaboración de este trabajo un nutrido grupo de músicos, técnicos y artistas en las distintas especialidades para

hacer de *Tierra madre* una publicación irrepetible y amena que invita al escuchante o espectador a seguir el ritmo de sus pegadizas melodías. Su presentación al público está prevista el día 12 de octubre de 2012 en el Teatro Cervantes, y estarán destinados todos los beneficios de la venta de esta presentación a la Cruz Roja de Petrer.





Cremats

1962-2012

Vicente Poveda López

La Fila “Els Cremats” ha editado una revista para conmemorar sus Bodas de Oro. La portada es un dibujo de Paco Sanjuán García. Su lápiz es la herramienta que utiliza para recoger detalles del pasado, del presente y del futuro tanto de la fila “Els Cremats”, como de la comparsa de Moros Viejos. En la parte superior de la portada aparece el lema “Cremats. 50 Aniversario (1962-2012)”. La contraportada reproduce la emblemática Farola de los Moros Viejos. Tres centurias son testigos de su participación en los actos festeros.

La revista comienza con una instantánea tomada en el Carrer Nou que representa el anuncio de sus Bodas de Oro. La siguiente página reproduce el programa que editaron en el año 1987 para conmemorar su XXV aniversario. A continuación encontramos un escrito remitido desde el Ayuntamiento de Petrer con el encabezamiento *Carta a la fila “Els Cremats”*, con un contenido donde apreciamos que nuestro alcalde es un festero de la legendaria comparsa Tercio de Flandes. Desde la Unión de Festejos, nuestra presidenta saluda a una fila con *50 años haciendo historia*. Ambos escritos se acompañan de una fotografía nocturna donde la luz eléctrica distingue las dos ermitas y, detrás de la silueta del Cid, aparece parte de una luna plateada. También se distingue el casco histórico y el castillo del que, desde su interior, surge una palmera de cohetes artificiales. El autor de la obra apaisada es José Antonio López Rico. Desde la parroquia de San Bartolomé, don Antonio Rocamora, hace referencia a las cualidades de una *fila simpática*. En la siguiente página se destaca la imagen de San Bonifacio con la inscripción medieval *La luz es la sombra de Dios*.

Desde la Undef, su presidente y pregonero de nuestras próximas fiestas, ensalza *als Moros Vells i als Cremats*. Desde la comparsa de Moros Viejos, nuestro presidente les felicita con un *Sentir festero*.

La revista acomete una primera página que se encabeza del siguiente modo: *Historia festera*, que reproduce dos fotografías dels Cremats sin estar aun constituidos como fila: la primera en la Entrada Mora del 14 de mayo de 1962, y la segunda, en su participación en el Desfile provincial de Alicante en junio de ese mismo año. Este apartado contiene un escrito de Vicente Poveda López, con el título *Els Cremats tienen un tesoro*, donde se relata su larga trayectoria festera. La rúbrica de José Planelles Paya aporta un sentido artículo sobre el *50 aniversario de “La Fila Els Cremats”*. A continuación se incluyen las fotografías de las distintas capitánías que han disfrutado sus componentes. Una colaboración literaria, la de Silvestre Navarro García, nos ofrece *Felicidades en la celebración de 50 años de fiesta*. Otro de los artículos se encuentra firmado por Juan Poveda López con el título *La evolución festera*.

Una segunda página, que se rotula *Historia de sentimientos*, cuenta con dos interesantes instantáneas de “Els Cremats” realizadas el 14 de mayo de 1979, que corresponden a la primera “entraeta” efectuada por los Moros Viejos luciendo el traje oficial de



la comparsa. En la siguiente página, Vicente Poveda López, nos ofrece los rasgos de un perfil biográfico que forma parte de la reciente historia de la comparsa: con el título *Evaristo Pla. El paraíso de un Moro Viejo*, se realiza una semblanza a partir de los propios escritos del biografiado y de otros autores. Seguidamente aparece un artículo que describe el interior de la antigua sede social de la comparsa, con el nombre *El alma del Moro Viejo*. Este apartado se completa con un espléndido artículo, el de Amador Linares Rosas, con el encabezamiento *Un sajeño en "Els Cremats"*.

En la tercera página aparece una imagen de los actuales componentes de "Els Cremats" con la siguiente glosa *Historia de vivencia*, fotografía que también reproduce una curiosidad: la primera papeleta de lotería que la fila emitió en 1963. Este último apartado se inicia con un escrito que lleva de nombre *Moros Vells. La historia interminable*. Es una sección que intenta desvelar el sentido de la portada de la revista, que simboliza el pasado, el presente y el futuro de los Moros Viejos. Francisco Sanjuán Verdú aporta su granito de arena con la designación *De un Moro Viejo a su fila "Els Cremats"*, relatándonos su extendida vivencia en la fiesta. La siguiente firma colaboradora es de Simón Poveda Paredes, con el encabezamiento *Las barbas de Luis García*

"Miximi", anécdotas picantes acaecidas en las fiestas, por lo que recomendamos su lectura. En la siguiente página se reproduce la partitura de la recién creada marcha mora *Als Cremats*, cuyo autor es Vicente Francisco Escolano Mateo. *La historia mejor vivirla, y después leerla*, es una colección fotográfica de curiosas imágenes festivas. A continuación aparece un nuevo artículo de Simón Poveda, que hace referencia a un acto que forma parte de la historia de los Moros Viejos y de la propia fiesta con el título *La Ambaixada de la Xusma en el segle XIX*. Igualmente, se incluye un extenso *Romance a San Bonifacio*, escrito en el año 1920 por la poetisa Emilia Sempere y Gómez, sencillos y emotivos versos que cierran la revista.

Como conclusión podríamos decir que esta publicación contiene la historia festiva de la fila. Igualmente contribuye a aportar nuevos datos de una parte significativa de la historia de la comparsa de Moros Viejos y de nuestras fiestas de Moros y Cristianos en general al añadir carteles anunciadores de ellas, con explicaciones que han sido recogidas de las antiguas actas de la Unión de Festejos. Por todo ello podemos afirmar que su contenido tiene un valor que debe serle reconocido a esta iniciativa de la fila "Els Cremats".

Historias visuales de Petrer

José Miguel Payá Poveda
Concejal de Cultura de Petrer

Las buenas ideas son siempre buenas con independencia de donde vengan. Por ello no debe haber ningún escrúpulo en aplicarlas y obtener de ellas buenos resultados. Este es el caso de Historias Visuales de Petrer, una iniciativa ya aplicada en otras localidades que, Pedro Civera, como director del CEFIRE comarcal y la directora del CP Nou d' Octubre, Pepa Andreu, se empeñaron en aplicar a nuestra localidad con la colaboración de la Concejalía de Educación y de su titular, Mari Carmen Chico, y cuyo resultado no puede ser más satisfactorio.

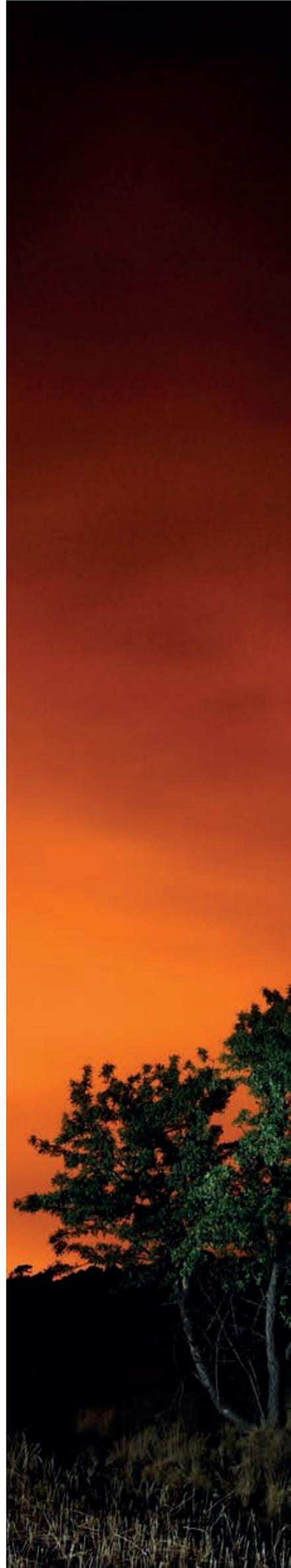
La filosofía de la obra consiste en la creación en formato power-point (con muchas imágenes y poco texto) de presentaciones sobre nuestra historia, patrimonio, cultura y nuestro medio ambiente. Estas presentaciones van dirigidas a su exposición a los alumnos de Primaria y de ESO y, por supuesto, al público en general. Constituye por tanto un recurso educativo, pero también tienen un valor como medio de difusión cultural.

Para materializar esta idea fue necesaria la siempre ingrata coordinación de los citados promotores (requiriendo y estimulando a los autores comprometidos para que rectificaran, mejoraran o entregaran de una vez) y la meticulosa corrección de nuestra cronista local, Mari Carmen Rico (que es además autora de siete trabajos y coautora de otros dos) así como el asesoramiento lingüístico de Jordi Giménez. Pero, sobre todo, esta obra ha sido posible gracias a más de una veintena de autores que realizaron durante meses una ímproba labor de creación, recopilación y digitalización de numerosos aspectos de nuestra historia, nuestra geografía y medio ambiente y de nuestro presente. Una continuamente reiniciada y siempre inacabada lucha contra escáneres y ordenadores, propia del Sísifo del infierno de Dante (quien lo probó lo sabe) dio el fruto, tardío pero sabroso, de treinta y tres trabajos, editados en un DVD de magnífica presentación, diseñado por srgarcia.com y que contó con la supervisión técnica de Santiago Giménez.

Resulta inviable incluir aquí todos los autores y todos sus trabajos, aunque buena explicación nos ofrece a continuación Pepa Andreu. Baste decir que no faltan más que uno o dos de los “sospechosos habituales” de nuestra pequeña cantera de estudiosos, que presentan una gran diversidad de trabajos, consistentes muchas veces en la “visualización” de obras ya editadas, a los que se suman diversos autores no habituales centrados en cuestiones muy puntuales.

Todo lo que está es importante y casi todo lo importante puede decirse que está. Nuestra historia antigua y medieval, sobre todo reciente, nuestros monumentos más emblemáticos, paisajes, cultura, una parte de nuestras fiestas y nuestra personalidad lingüística. Pero no sería justo decir que no ha quedado pendiente una serie de trabajos de suficiente importancia como para afrontar cuanto antes un segundo tomo, que incluya aspectos tan necesarios para conocer y difundir, como las fiestas (tanto de Moros y Cristianos como de la Virgen del Remedio) o nuestros poetas (sobre todo Paco Mollá y Enrique Amat), además de la versión visual de la obra de algunos de nuestros autores más prolíficos que, por diversas causas, no han podido o querido colaborar en esta primera parte.

Con el deseo de que esta iniciativa vea pronto la luz, concluimos esta breve introducción a la reseña animando al lector en general a buscar este DVD y disfrutar con él, pero sobre todo requiriendo a los docentes de nuestros colegios e institutos a usar este trabajo como herramienta para facilitar a sus alumnos un más fácil acceso al conocimiento de todo lo que constituye nuestra esencia como pueblo que ama y conoce su historia, su paisaje, y su cultura.



LA IMAGEN

M. R. S.

Historias visuales de Petrer

la imagen de un pueblo

Pepa Andréu Díaz

Coordinadora del DVD "Imágenes Visuales de Petrer"

Sabio es el refranero español cuando dice que "Una imagen vale más que mil palabras". Historias Visuales de Petrer es una demostración de ello. 33 trabajos monográficos realizados por un grupo de petrerenses que, un día, decidieron entregarnos un trocito de su corazón. Desde estas páginas quiero dar las gracias a todos ellos por ese trabajo hecho con tanta ilusión.

Historias Visuales de Petrer pretende hacer un recorrido por el indiscutible patrimonio físico, artístico, social y cultural de Petrer a través de la imagen debidamente documentada. Creado principalmente como material didáctico para utilización de los docentes de Petrer en sus aulas, HVP se ha convertido en mucho más, ya que además de acercar a los alumnos al conocimiento de su pueblo a través de las nuevas tecnologías, se ha convertido en un tesoro para cualquier petrerense que ame Petrer.

Es muy difícil plasmar con palabras lo que tan sublimemente nos muestra la imagen pero espero desde aquí animarles a abrir el ordenador y ver cada uno de los maravillosos proyectos realizados. Vamos a recorrer nuestro pueblo, su entorno físico, su historia, su cultura, sus fiestas ...

Comenzamos nuestro viaje desde el aire con el fotógrafo Juan Manuel Martínez Lorenzo que, desde las alturas, nos muestra unas increíbles imágenes de Petrer a las que no estamos acostumbrados. Una perspectiva aérea de nuestro pueblo que no podemos ver desde tierra firme y que nos deja imágenes verdaderamente asombrosas. Como él mismo dice "un lugar maravilloso para vivir".

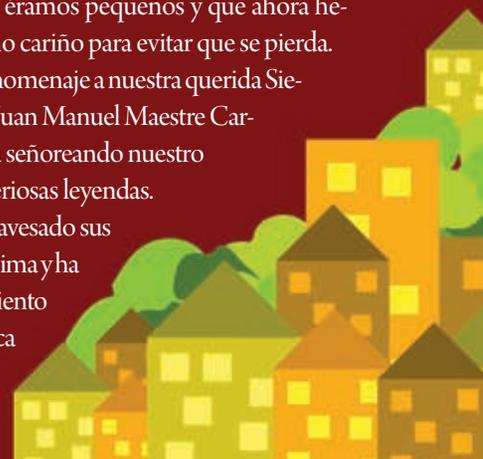
Ramón García Pereira ha dividido su trabajo para mostrarnos la flora y la fauna de nuestro entorno. Un patrimonio natural muy rico y variado teniendo en cuenta que más del 85 % de la superficie de Petrer está protegida y alberga un alto grado de biodiversidad. Y es esta diversidad de hábitats la que ha permitido el es-

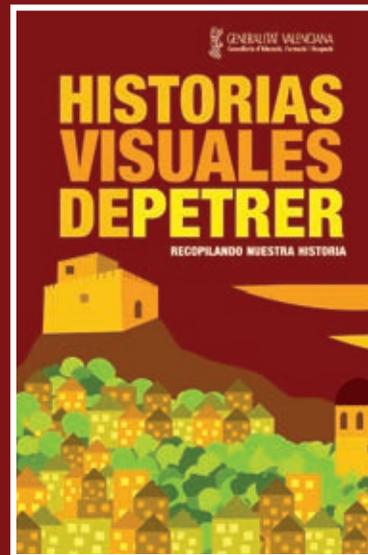
tablecimiento de una rica y variada fauna que Ramón nos muestra a través de unas fotografías de una calidad espectacular. Animales que habitan en nuestro entorno y que, alguno de ellos, como el magnífico arruí, mejor en imagen que en directo.

Desde la Concejalía de Medio Ambiente nos llega la monografía del paraje natural del Arenal de l'Almorxó, espacio protegido gracias a su singularidad geológica y biológica. Un espacio que tanto hemos disfrutado los petrerenses de más de "x" años, cuando éramos pequeños y que ahora hemos de cuidar con mucho cariño para evitar que se pierda.

Y no podía faltar el homenaje a nuestra querida Sierra del Cid de manos de Juan Manuel Maestre Carbonell, sierra que se eleva señoreando nuestro valle y que encierra misteriosas leyendas.

Que petrerense no ha atravesado sus senderos hasta llegar a la cima y ha sentido ese sobrecogimiento al observar la magnífica vista del valle.





Sabina Asins Velis nos hace un recorrido por el *Petrer Agrario* a través de curiosas fotografías en las que podemos imaginar cómo se las ingeniaban nuestros antepasados para regar sus campos, mostrándonos imágenes de los pozos, balsas, canales, etc que utilizaban para la captación y almacenamiento de agua de lluvia para su posterior distribución.

Patrimonio natural indiscutible es nuestra Rambla de Puça, itinerario didáctico que realizamos con Reme Millá y que nos muestra monumentos tales como el Acueducto de San Rafael o símbolos de Petrer, como puede ser la Canal de Ferro. Y es durante este paseo donde podemos descubrir la vegetación típicamente mediterránea de nuestro paisaje rural.

Parece difícil profundizar en nuestra historia hasta épocas tan lejanas pero José Miguel Payá nos hace

viajar en el tiempo descubriendo a través de los restos de nuestros antepasados la prehistoria, el Petrer ibero, romano o islámico, hasta llegar al antiguo régimen, descubriendo detalles como la declaración de San Bonifacio como patrón de Petrer, en 1614, o la construcción de nuestras ermitas.

Y para que esta historia no quedase interrumpida, continua José Miguel con los últimos dos siglos, mostrándonos su evolución a través de fotografías que ya nos serán más familiares: la sede de nuestra histórica "agrícola", la fábrica de Luvi, el dispensario de higiene ... Y un retrato del Petrer franquista hasta la transición democrática con la visita de los Reyes de España en 1978 para la inauguración del Ayuntamiento.



Dentro del marco histórico de nuestro pueblo, M^a Carmen Rico Navarro y Gabriel Segura Herrero nos trasladan a la Edad Media, mediante uno de los linajes familiares más importantes que ostentaron la posesión de la villa y por tanto su castillo; los García de Loaysa, señores de Petrer desde 1252 hasta 1431. Parte de esta historia la recordamos en nuestras fiestas con "La Rendició", representada anualmente en el castillo

Y es este castillo del que todos los petrerenses nos sentimos orgullosos. el que Concepción Navarro ha querido inmortalizar en imágenes y documentación detallada. Fortaleza musulmana y de señores feudales cristianos, ha dejado con el paso del tiempo, restos que reflejan las épocas en que fue morada de nuestros antepasados. Su posterior abandono fue degradando los materiales hasta su reconstrucción, en 1983, convirtiéndose hoy en día, en un espacio cultural y lúdico para el disfrute de todos nosotros.

Siguiendo con nuestros edificios históricos, nos adentramos en la Iglesia Parroquia en honor a San Bartolomé Apóstol, cuyos orígenes como edificación religiosa se remontan hasta 1597, aunque la iglesia actual fue inaugurada en 1783. Desde el proyecto de su fachada hasta su altar dedicado a nuestra patrona, la Virgen del Remedio, Javier Navarro Martínez nos descubre los secretos de este edificio.

Lluís Francés nos muestra a través de sus imágenes el cambio sufrido por el Ayuntamiento de Petrer a lo largo del S.XX. Planos, fachadas, remodelaciones, momentos históricos... hasta llegar al actual edificio del Ayuntamiento.

"Calles... qué lugares" tan entrañables, tan llenas de vida, de historia, de anécdotas que muestran el fiel reflejo de las gentes

que las habitan. Un paseo por el casco antiguo de la mano de M^a Carmen Rico que nos enseña el desarrollo urbano de Petrer.

La alfarería o artesanía del barro ha sido uno de los oficios predominantes en Petrer en la década de los 50 y 60. Familias alfareras que constituían una estirpe orgullosa de esta industria y que llegó a ser muy solicitada en otros mercados. El trabajo del alfarero, los resultados obtenidos y su utilización. M^a Carmen Rico Navarro nos transporta a ese mundo no tan lejano en nuestra historia.

En 1935 Petrer recibió la visita de unos famosos fotógrafos que inmortalizaron nuestra población. Espectaculares imágenes en blanco y negro que nos muestra el Petrer de los años 30, sus calles empedradas, sus gentes, sus fiestas, edificios singulares como el dispensario de higiene o el interior de la fábrica de Luvi. M^a Carmen Rico recopiló estas fotografías documentando cada una de ellas. Y es que la historia de Petrer se revive en cada una de sus antiguas y bellas imágenes que nos muestran lugares y costumbres hoy desaparecidas. Testimonios de tiempos pasados que ya no volverán y que hoy nos parecen muy lejanos. M^a Carmen Rico nos presenta un entrañable trabajo.

Nuestra Cronista Oficial de la Villa continúa mostrándonos retazos del ayer, de las personas que vivieron en Petrer a través de su presencia en los actos que marcan una vida: bautizos, comuniones, noviazgos, bodas e incluso la muerte, que entonces tenía un carácter mucho más trágico.

Pero el tiempo pasa y la década de los 60 constituyó una época de muchos cambios para Petrer, tanto a nivel urbanístico, con la apertura de de la calle Constitución, la construcción de las viviendas unifamiliares del Guirney o la de la sede de la Caja



Autores y participantes junto al alcalde de Petrer, Pascual Díaz y el secretario autonómico de Educación, Rafael Carbonell.

de Crédito, como a nivel político, con el cambio de alcalde. Las imágenes que nos muestra M^a Carmen Rico dan fe de ello.

Y es en el Museo Dámaso Navarro, donde su director, Fernando E. Tendero nos muestra los restos de nuestra historia a través de los descubrimientos arqueológicos que nos remontan al siglo XII. También allí descubrimos recreaciones de los talleres de aquellos oficios tradicionales de Petrer: calzado, marroquinería, herrería, carnicería... hasta la realización de objetos con esparto, como son nuestras "fallas".

Orgullosos podemos estar de nuestro ilustre pintor petrerense Vicente Poveda y Juan, que con sus imágenes costumbristas, su fama llegó a traspasar las fronteras, tal y como nos muestran José Miguel Payá y M^a Carmen Rico.

La nostra llengua no podia faltar en aquest treball. De la ma de Vicent Brotons ens adentrem en el coneixement de la llengua dels petrerins i Jordi Giménez ens descobrix les particularitats del parlar a Petrer, tan influenciat pels nostres veïns castellanoparlants d'Elda.

I es que Petrer i els seus habitants han format part de la història literària d'escriptors com Enric Valor. Vicent Brotons ens mostra les imatges que van inspirar a l'escriptor a escriure una de les seues rondalles més famoses: "El jugador de Petrer".

Muchas son las leyendas e historias que encierra nuestra señorial sierra del Cid que, dominando el valle, nos transporta a épocas antiguas donde D. Rodrigo Díaz de Vivar, a lomos de su caballo Babieca, saltó desde dicha sierra a la del Caballo, dejando su huella en una roca para la posteridad. María del Corpus Requena nos relata estas y otras leyendas mediante unas maravillosas fotografías.



M^a Carmen Chico de Guzmán, concejala de Educación; Pedro Civera, director del CEFIRE; Pepa Andreu, directora del C.P. 9 d'octubre y M^a Carmen Rico, cronista de Petrer.

Si de festes i tradicions volem parlar no podem oblidar "Les carasses". José Miguel Payá ens mostra curioses fotografies d'aquesta singular festa mig pagana mig religiosa on hem de descobrir qui s'amaga baix la gassa. La vestimenta, la música, la dansa, els instruments son molt particulars en aquesta festa.

Fiesta religiosa es la que celebramos en torno al Cristo de la Sangre del Monte Calvario. De la mano de José Vicente Romero descubrimos las bellas imágenes que, a lo largo de la historia de esta celebración, han ido apareciendo en su revista, sin olvidar las panorámicas que desde su ermita podemos ver.

No podía olvidarme en este proyecto de mi querida Chusma que en este 2012 ha celebrado su 125 aniversario. Un recorrido por su historia a través de la imagen y el texto que muestran su evolución a través de los diferentes "números" más recordados y, sobre todo, aquellas personas que la han mantenido viva durante todo este tiempo.

M^a Carmen Rico ens adentra en el mon de l'esport en "El trinquet i les llargues a Petrer". Imatges de partides, jugadors destacats, el trinquet de Sogall o l'esperançador futur del trinquet en aquestos moments a Petrer on el mon de la pilota continua espentant molt fort.

I per supost un racó al mon educatiu a Petrer començant pels mes xicotes de la ma de Inma Millà en "Escola Municipal d'Educació Infantil Els Peixos", passant per les escoles de primària de "La Foia", presentat per M^a Salud Maestre, Carmina Villaplana i Reme Poveda, i de "Rambla dels Molins" per Vicente Javier Ortíz. I, com no, acabant amb el legendari Institut d'Educació Secundària "Azorín" presentat per un dels mestres que més anys ha passat en ell i del que molts de nosaltres hem après un poquet de filosofia: José Casao.

Con el deseo de haber despertado la curiosidad en el lector para animarlo a descubrir el maravilloso mundo que les espera dentro de este DVD "Imágenes Visuales de Petrer" y con el orgullo de haber coordinado este proyecto, solo me queda agradecer a todos los que han puesto en él tanta ilusión como yo. a todos los que han puesto en él tanta ilusión como yo.



XVII Concurso nacional Fotopetrer

Pedro Ruíz de la Rosa

Presidente de la AFA (Agrupación Fotográfica Alcoyana).

A primeros de año, el Departamento de Cultura del Ayuntamiento de Petrer, junto con los compañeros del Grup Fotogràfic de Petrer, se pusieron en contacto con nosotros para invitarnos a como jurado en el XVII Concurso de Fotografía FOTO PETRER 2012. Naturalmente, aceptamos encantados. Mi compañera Susana y yo reservamos nuestras agendas, dispuestos a asumir la responsabilidad y al mismo tiempo disfrutar de una agradable velada con los camaradas de Petrer (... hacía tiempo que no nos veíamos...) Por si fuera poco nos informan que el tercer miembro del jurado será el amigo Paco Albert, ...con eso ya teníamos garantizado no solo que el fallo sería interesante y cordial, sino que además lo pasaríamos muy bien.

Lo primero que nos sorprende es la cantidad de obras recibidas: más de 650 fotografías correspondientes a 113 autores. La segunda y grata sorpresa es el elevado nivel de calidad. Así pues el trabajo fue arduo, nos llevó tiempo alcanzar un acuerdo en el fallo y tuvimos ocasión de ver un gran número de obras interesantes.

En cuanto a los premios, intentamos asignarlos de la manera más ecuánime posible. Lamentablemente, siempre hay un límite en el número a otorgar y tuvimos que dejar fuera obras que sin duda merecen un reconocimiento.

Los premios individuales, todos ellos con una temática urbana, fueron para Luis M^a Barrio (1^o Nacional), con una obra donde el color marca la diferencia; Sergio



2012

Juan (2º Nacional), por una imagen nostálgica con una composición espléndida y Vicente Guill (3º Nacional), cuya obra integra perfectamente el dinamismo en un entorno congelado en el espacio-tiempo.

En la categoría local los premios recayeron en José López (1º Local), con una imagen de figuras oníricas insinuadas en un escenario sugerente; Manuel Guijarro (2º Local), por una fotografía con una luz especial que habla de soledad y Pablo Hidalgo (3º Local), con una obra de líneas arquitectónicas que enmarcan fuertes texturas.

Nos gustaría destacar el Premio a la Colección. En este concurso la colección consta de tres fotografías, cantidad algo inferior a lo habitual. Este hecho puede favorecer a los autores cuyos trabajos están basados en la estética (paisajes naturales y urbanos, bodegones, etc.). Sin embargo dificulta los trabajos de reportaje, aquellos en los que hay una "historia" que contar.

Me viene a la memoria una famosa frase de Winston Churchill: *Si tengo que pronunciar un discurso de dos*

horas, empleo diez minutos en su preparación. Si se trata de un discurso de diez minutos, entonces tardo unas dos horas en prepararlo.

Esto es perfectamente válido para una colección que encierra un "discurso fotográfico". Contar una historia con tres imágenes es, ciertamente, más complicado que si disponemos de un mayor número para hacerlo. Tenemos que comunicar mucho con muy pocos recursos.

Eso fue lo que más gustó al jurado del trabajo de José Antonio López Rico: su capacidad de síntesis, la gran cantidad de mensajes encerrados en tan solo tres imágenes. Tres fotografías que evitan lo explícito y sin embargo lo dicen todo. Tres encuadres llenos de densos y ricos grises. Tres momentos que nos transmiten sentimientos de soledad, de exclusión, de sacrificio, de supervivencia... de ternura. El espectador debe de leer estas imágenes sin prisa, deteniéndose en los detalles, y así poder expresar todo lo que el autor nos ha querido contar. No importa si el reportaje ha sido espontáneo o escenificado. Lo que importa es lo que nos transmite: un cúmulo de sentimientos concentrados y en estado puro.

Nuestra más sincera enhorabuena a los premiados y a la organización. ¡Ánimo y seguid trabajando así!



PREMIO DE HONOR MEJOR COLECCIÓN
LEMA: MARIOLA
TÍTULO: CITA
José Antonio López Rico







PRIMER PREMIO LOCAL
LEMA: PABLILLO
TÍTULO: VINOS Y TAPAS
José López Giménez



SEGUNDO PREMIO LOCAL
LEMA: VITAM
TÍTULO: CARRERNOU
Manuel Guijarro López



TERCER PREMIO LOCAL
LEMA: ESCALERAS
TÍTULO: LA PASADA DEL CARACOL
Pablo Hidalgo Gil

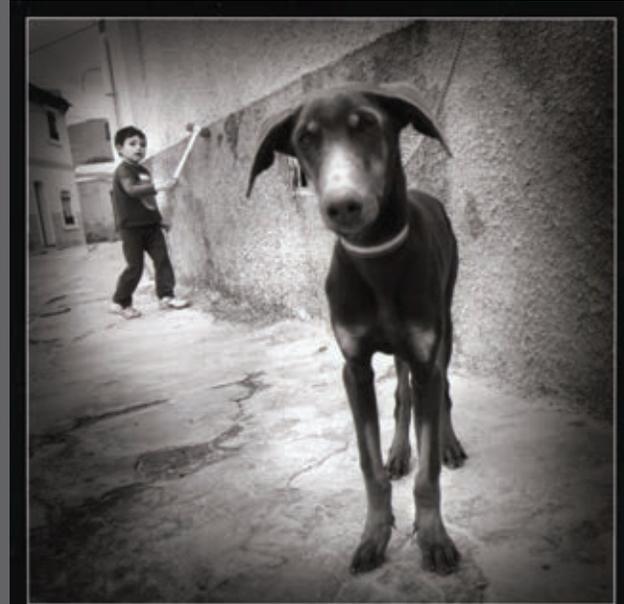


PRIMER PREMIO NACIONAL
LEMA: MISCELÁNEO
TÍTULO: AZUL
Luis María Barrio Sáenz

SEGUNDO PREMIO NACIONAL
LEMA: SER
TÍTULO: EN LA CALLE
Sergio Juan Pérez



TERCER PREMIO NACIONAL
LEMA: CAMPEADOR
TÍTULO: SAN PASCUAL BAYLÓN
Vicente Guill Fuster





M. R. S.

~ OTRO AÑO MÁS





M. R. S.

Anuario

Héctor Navarro Guillén

SEPTIEMBRE 2011

Comienza el mes de septiembre con el anuncio de un nuevo frenazo en la puesta en marcha del tercer polígono industrial de nuestra población: el de La Cantera. En esta ocasión se pone de manifiesto lo enrevesado del proyecto al que no le pueden surgir más "pegas": la existencia de la Cañada Real de 75 metros de anchura en la zona, la "invasión" del territorio sajeño en el proyecto inicial, el pleito interpuesto por los propietarios de la antigua cantera y la disconformidad de los pequeños propietarios por el precio fijado para su enajenación.



El futuro polígono industrial La Cantera sufre un nuevo parón por "invadir" el término municipal de Sax, por la presencia de una vía pecuaria y por un recurso de los propietarios de la antigua cantera.

Un informe del Ministerio de Fomento asegura que



Cuatro mil doscientos vecinos de Petrer están afectados por los ruidos de la autovía Madrid-Alicante.

4.200 vecinos de Petrer están afectados por los ruidos de la autovía Madrid-Alicante que pasa pegada al casco urbano. Las personas más afectadas son las que viven en la fachada norte del casco antiguo, zona de Hispanoamérica, Salinetes y la Molineta. Un reportaje aparecido en el semanario *El Carrer* pone en evidencia la situación de aislamiento que viven los vecinos de la Lloma Badá y barrio de San José. La falta de comunicaciones directas con el casco urbano principal tienen la culpa de ello, provocando un "desapego" de los que allí viven hacia Petrer.





Comienza el curso escolar con más de centenar y medio de vacantes. Pepe Payá el director de la Semana de la Guitarra de Petrer ofrece cinco conciertos en Argentina. El Forn Cultural acoge una muestra sobre la historia de las quince ediciones de los Premios Model. La Chusma edita una revista conmemorativa del 125 aniversario de este informal colectivo que pone humor y desenfado a las fiestas de Moros y Cristianos.

La muerte súbita de Luis Sanchiz a los 62 años llena de luto a la sociedad del valle y especialmente al mundo del calzado. Luis fue presidente de la Asociación de Fabricantes de Calzado durante la mayor parte de su vida profesional. Su figura es reconocida por el mundo empresarial y también por los representantes sindicales.

Un centenar de personas participan en el Día de la Montaña Limpia que en esta ocasión se centró en la limpieza de los parajes situados entre el Arenal de l'Almorxó y Caprala. Después de muchos años el agua procedente del nacimiento del Badallet y del Pantanet llega a la Gurrama. Cazadores y miembros de la brigada del Paraje Protegido de las sierras del Maigó y El Cid se encargan de las labores de limpieza y reconstrucción del ancestral canalillo de piedra.

Sendos informes sobre adicciones desvelan que el 31 % de las personas tratadas en la UCA (Unidad de Conductas Adictivas) dependiente de la Mancomunidad son de Petrer. Asimismo, cuatro de cada diez personas que se sometieron a los programas de deshabituación del tabaco promovidas por la concejalía de Sanidad, dejó de fumar.

La romería de la virgen del Remedio a la parroquia de la Santa Cruz abre el programa religioso de las fiestas patronales y los autos locos hacen lo propio en la versión lúdica de los festejos 2011.



Muere súbitamente Luis Antonio Sanchiz, vinculado a la patronal del calzado durante toda su vida profesional.



OCTUBRE 2011

Octubre, como es lógico, estuvo marcado por las fiestas patronales en honor a la Virgen del Remedio. El día 7 y la víspera se sucedieron los actos religiosos, la tradicional mascletá y las actuaciones musicales. No obstante, antes y después de esta fecha hubo mucha actividad lúdica tanto en los barrios como en el centro tradicional: mercado medieval, Correfoc, verbenas, almuerzos y actos de convivencia. Las tradicionales Carasses pusieron la nota de humor y desenfado en el conjunto de los festejos. Las fiestas 2011 estuvieron marcadas por la austeridad, tanto las organizadas por la concejalía como la de los barrios. Coincidiendo con las fiestas se celebraron unas jornadas de puertas abiertas en el castillo en las que participaron alrededor de mil personas.

En la vida sociopolítica de la localidad destaca la dimisión de Pepe Medina como concejal de Esquerra Unida sustituyéndolo su compañero de partido Javier Martínez Salcedo.

Todos los partidos políticos con representación municipal se ponen de acuerdo para solicitar a las Cortes Valencianas que la finca de El Poblet, donde se celebraron los últimos consejos de ministros de la II República, sea declarado Bien de Interés Comunitario. El plenario del Ayuntamiento también pide al Ministerio de Fomento la instalación de barreras acústicas para paliar el ruido de la autovía.

En el plano educativo hay que destacar que el instituto La Canal se queda sin módulo de Mantenimiento Industrial. Diecisiete bolsos y dieciséis zapatos optan a los Premios Model cuyos ganadores finalmente fueron Carolina Vela y José Valdevira. En el concurso de fotografía organizado por la Unión de Festejos se alza con el primer premio el reconocido fotógrafo de nuestra localidad Juan Miguel Martínez.

La mayoría de los desalojados de las casas-cueva de la Travesía de San Hermenegildo vuelven a sus viviendas y se abre un



Dimite Pepe Medina como concejal de Esquerra Unida y le sustituye Javier Martínez Salcedo.



Todos los partidos políticos se ponen de acuerdo para solicitar a las Cortes Valencianas la declaración de El Poblet como Bien de Interés Comunitario.





La bodega de la Cooperativa Agrícola registra la peor cosecha de uva de su historia



La Cooperativa Agrícola registra la peor cosecha de toda su historia debido a que en el término municipal prácticamente ya no quedan viñas. Aparece una nueva colonia del Cactus de Arizona, una especie invasora que ha hecho estragos en la sierra de Orihuela y que se caracteriza por la gran facilidad de expansión. El brote situado entre las partidas rurales de Aiguarrius y Santa Bárbara es eliminado por personal especializado de la Consellería de Medio Ambiente.

nuevo periodo para dar solución definitiva al problema de filtraciones que padece esta zona de la ladera del castillo. Se produce una movilización vecinal para pedir que la línea de alta tensión que llegará a la subestación eléctrica de Santa Bárbara cambie de trazado y no pase por las inmediaciones del casco urbano. La puesta en marcha del edificio de COCEMFE que albergará a disminuidos físicos, sufre un nuevo retraso.

Amplían el horario de cierre en domingos y festivos de los dos principales parques urbanos, el 9 d'Octubre y el Campet. Por su parte, la bodega de

NOVIEMBRE 2011

Dan comienzo las obras de ampliación de la subestación eléctrica de Santa Barbara que garantizará el suministro de energía a toda la comarca. La nueva infraestructura se sitúa al otro lado del camino que da acceso al Poblet.

Se anuncia una importante subvención del SERVEF para proseguir un año más la rehabilitación del antiguo colegio Primo de Rivera. El nuevo taller de empleo tendrá tres módulos, el de pintura, albañilería y electricidad y gracias a ello quedará restaurado la mayor parte del edificio durante el año 2012. Red Eléctrica Española da marcha atrás y estudia un nuevo recorrido para llevar la línea de alta tensión procedente de la central nuclear de Cofren-



tes a la Subestación Eléctrica de Santa Bárbara.

La Semana de la Guitarra de nuestra población se alza con el prestigioso premio Tujamán. El acto de entrega del galardón se realizó el 6 de noviembre en el Palau de la Música de Valencia. Hay que destacar que el año anterior quedó a las puertas de recibir este reconocido premio.

El semanario *El Carrer* alcanza sus 900 números desde que se editó por primera vez en el año 1980 con una periodicidad mensual en un principio. Por su parte el programa matinal de los



La Semana de la Guitarra recibe el prestigioso premio Tujamán en el Palau de la Música de Valencia.



sábados en Radio Petrer alcanza su número 500.

El mes de noviembre se caracteriza por las celebraciones del "Mig Any Fester" que culmina con la representación de la Rendició en la explanada del Castillo tras llevar a cabo numerosas actividades, ex-



El "Mig Any Fester" y la Rendició marcan la pauta lúdica del mes de noviembre.

posiciones y desfiles. De la muestra de este año destaca la exposición de trajes de rodela, pajes y volantes pertenecientes a las fiestas de Moros y Cristianos de Caudete, Abanilla, Sax y Petrer. La Asociación Musical Virgen del Remedio ofreció el concierto festero conmemorativo y en el transcurso del mismo fueron homenajeadas las filas que cumplen cincuenta años ("Cremats" de la comparsa de Moros Viejos, "Negras" de los Moros Nuevos, "Catedráticos" de los Estudiantes y "Trobadores y dos más", también de los Estudiantes). También recibieron su homenaje las filas que llevan 25 años en la fiesta ("Ali-Kates" de los Moros Nuevos, "Yaizas" de los Berberiscos y "E.G.B", "Retrasats", "Honoris Causa" y "Despistats" de la comparsa de Estudiantes).

Federico Trillo inaugura la nueva sede del Partido Popular situada en la calle Leopoldo Pardines. Dos investigadores valencianos bajan a los refugios de la antigua fábrica de armas situada en

la Ciudad sin Ley en busca de indicios de la fabricación de la legendaria pistola republicana Astra 400.

El Museo del Calzado homenajea a los petrerenses Carmen Tortosa, Helios Villaplana, Fernando Montesinos y Luis Sanchiz, este último a título póstumo.



Cuatro petrerenses son homenajeados por el Museo del Calzado de la vecina ciudad de Elda.

La Cooperativa recoge 120.000 kilos de almendra, el doble de lo estimado cuando comenzó la recolección en el mes de septiembre. Aparece un nuevo brote de picudo rojo en algunas palmeras de la partida rural de Salinetes Baixes.

En las elecciones general del 20 de noviembre en Petrer votó el 76 por ciento del censo electoral, un 5 por ciento más que la media nacional. El Partido Popular obtuvo 9.805 votos, el PSOE 5.938, Izquierda Unida 1.843, UpyD 1.392 y Compromis 613.

DICIEMBRE 2011



Las casas-cueva de la ladera norte de la loma del castillo ocupan buena parte de las noticias que aparecen en los medios de comunicación. Ocho familias vuelven a sus casas en un principio, otras lo hacen de manera progresiva y, al mismo tiempo, el Ayuntamiento anuncia que los vecinos afectados podrán acogerse a importantes subvenciones y créditos para rehabilitar sus respectivos hogares.

La empresa que quiere urbanizar parte del Palomaret se reúne con el equipo de gobierno y con la oposición para explicarles sus planes.

El primer Taller de Empleo que se ha encargado de sanear gran parte del edificio del antiguo colegio Primo de Rivera pone fin a su actividad. A lo largo de un año, los 25 alumnos/trabajadores y el personal directivo consiguen rehabilitar la parte más antigua del edificio. Los trabajos han consistido en demoler la zona más afectada y consolidar la que tendrá uso educativo. Se han realizado gran cantidad de forjados, soleras y tabiquería.

La empresa local Hispanitas abre sendas tiendas propias de moda en México y China con el objetivo de reforzar su imagen de marca y tener una mayor notoriedad en los mercados.



Finaliza el primer Taller de Empleo que a lo largo de un año ha rehabilitado gran parte del edificio de las antiguas Escuelas Nacionales.



Hispanitas abre sendas tiendas propias en México y China para reforzar su imagen de marca.

La actividad cultural en las fechas cercanas a Navidad es intensa con las charlas del ciclo Otoño Cultural que inaugura Maite Pagazaurtundúa, presidenta de la asociación Víctimas del Terrorismo, el certamen de Cuentamontes que este año se celebra en nuestra localidad y el Marionetari que resulta todo un éxito por la gran cantidad de público infantil que acude a las representaciones de guiñol.

Las dos bandas de música de nuestra localidad celebran diversos actos con motivo de Santa Cecilia. La recogida de los educandos que se incorporan a las formaciones musicales son los actos más esperados. Pedro Beltrán Santo y Marlen Sáez Mira se incorporan a la Virgen del Remedio y Paula Pérez Francés, Álvaro Maestre García, Laura Vicedo Sarabia, Antonio Ramo Murillo, Pau Alfonso Albert y Ramón Varea Aguado, a la Unión Musical.

Se aprueban los presupuestos de cara al próximo ejercicio económico del año 2012 que ascienden a 20.689.000 euros, 1.310.000 menos que el ejercicio anterior. Son unos presupuestos austeros en los que se rebaja el gasto corriente al cincuenta por ciento. La misma austeridad se hace patente en los actos y actividades relacionadas con las fiestas navideñas.

La Colla el Terrós lleva a cabo por las calles de la población el denominado Aguinaldo que destina a Cáritas Interparroquial.



Seis nuevos educandos se incorporan a la banda de la Unión Musical y dos más a la Virgen del Remedio.



Por su parte Sense Barreres edita su Calendario Solidario en el que participan los cargos festeros de las fiestas de Moros y Cristianos.

Todos los meses del año 2011 llovió en Petrer aunque la cantidad de agua recogida fue mucho menor que en el 2010: 269 lm² y 407 lm², respectivamente.

ENERO 2012

Mientras los pueblos de la comarca pierden número de habitantes, Petrer los gana. Concretamente nuestra población tiene 92 vecinos más que el 2010. Elda pierde 205 habitantes y Novelda 231.

Fermín Bonet toma posesión de su cargo de Intendente Jefe de la policía local tras el traslado de su antecesor, Antonio Amorrós, a la ciudad de Elche.

El futuro polígono industrial de La Cantera reduce sus dimensiones para evitar problemas y posibles pleitos. Quedan fuera del proyecto los terrenos de la antigua explotación de piedra, la Cañada Real y 24.000 metros cuadrados pertenecientes a la vecina población de Sax.

Finaliza la última fase de reasfaltado de diversas calles de la población. Asimismo se construye un estacionamiento al aire libre junto a la Estación de Autobuses con capacidad para 168 vehículos.

La fauna salvaje crece de manera espectacular en el término municipal de Petrer. Lo más llamativo es la gran cantidad de ardillas que existen y que incluso han colonizado algunos parques del casco urbano. Organizan batidas de jabalís en nuestros montes con la consiguiente protesta de los grupos ecologistas.

Un grupo de jóvenes crea huertos ecológicos con la intención de ser autosuficientes. El primero de ellos está situado en Aiguarrius.

Se producen concentraciones y manifestaciones del sector público por los recortes sufridos a los docentes que en la mayoría de los casos son apoyados por alumnos y padres.

Después de tres años funcionando cierra la Antena Camel de nuestra población dependiente de la Cámara de Comercio de Alicante.

El Impuesto de Bienes Inmuebles, IBI, subirá un 10 por ciento en Petrer.

El jugador de balonmano Gedeón Guardiola debuta con éxito con la selección española en el Campeonato de Europa de la modalidad.

La Colla el Terrós organiza el I Curso de Dirección Musical de Dulzaina y Percusión que impartirá José Rafael Pascual



El polígono de la Cantera se hace más pequeño. Quedan fuera la Cañada Real, los terrenos de una antigua explotación de piedra y 24.000 m2 pertenecientes a Sax.



Preocupa el aumento de la fauna salvaje en el territorio petrerense, especialmente la proliferación de ardillas.



Gedeón Guardiola debuta en la selección española de balonmano en el europeo de esta modalidad deportiva.

Vilaplana. Las clases se celebran en la sede de la sociedad musical Virgen del Remedio.

Se hace público que Reme Millá será la encargada de dirigir el pasodoble "Petrel" el día de la Entrada de músicas de las fiestas de Moros y Cristianos.

Los comercios de la Asociación de Comerciantes reparten 12.000 euros en regalos.

La cosecha de oliva para la elaboración de aceite en la almazara de la Cooperativa Agrícola es mucho menor (448.000 kilos) que la campaña anterior en el que se recogieron 1.030.000 kilos.

FEBRERO 2012

Una súbita nevada que coincidió en fin de semana dejó aisladas en Catí a alrededor de un centenar de personas que tuvieron que pernoctar en las instalaciones del Xorret. Se produjeron varios accidentes de vehículos que se salieron de la carretera que va de Petrer hacia la partida rural de Catí.



Un centenar de personas quedan atrapadas en Catí y sus alrededores por culpa de una súbita nevada que los deja aislados.

En otro paraje petrerense –l'Almadrava– se celebra el Día del Árbol con la plantación de pinos y otras especies vegetales autóctonas en un terreno cedido para la ocasión por el conocido zahorí Luis Payá. En los últimos años la jornada se había realizado en la finca de Ferrussa.

Sin duda el acontecimiento más importante de febrero fue la puesta en marcha del módulo de Alzheimer "Mercedes Navarro" de la residencia de mayores la Molineta. Una vieja aspiración que llevaba mucho tiempo esperando y que supone una descongestión de las instalaciones que tan buen servicio prestan a las personas mayores.

Urbanismo entrega un remodelado inmueble situado en el casco antiguo a Caritas Interparroquial para destinarlo a Casa de Acogida.

Los comerciantes del centro de la población reclaman la instalación de una zona azul de estacionamiento limitado y gratuito en varias calles del centro tradicional. Argumentan que la medida agilizaría las gestiones en los organismos públicos de la zona y, al mismo tiempo, favorecería al comercio tradicional.

La Unión de Festejos anuncia que el pregonero de las fiestas de Moros y Cristianos será el presidente de la UNDEF, Francisco López Pérez. Anuncian también que el Desfile Infantil tendrá varias novedades, entre ellas que finalizará en el teatro Cervantes y que se dispondrán de más sillas para presenciarlo. La filá Negras inicia los actos conmemorativos del cincuentenario de su participación en las fiestas con la realización de una película conmemorativa en la que se relata la evolución de este colectivo a lo largo de los años.



La Unión de Festejos anuncia que el pregonero de las fiestas de este año será el presidente de la UNDEF, el petreense Francisco López

Secu Ramirez Moll es candidata a la elección de Miss España que este año se celebra en Benidorm. También se hace público el nombre de las cinco candidatas que optan a ser elegidas Reina de las fiestas de la Santa Cruz: Cristina Torres, María Suarez, Noelia Hueso, Andrea García y Ángela Danae Sánchez.

Con algo de retraso por culpa de unos permisos oficiales para sacar los caballos a la calle se realiza la romería de Sant Antoni con una gran participación de animales. El acto culmina con la bendición de las mascotas a las puertas de la escalinata de la iglesia de San Bartolomé.

El misionero Pedro Martínez, que fue vicario de la misma parroquia en la década de los ochenta, fue agasajado en una cena por sus antiguos feligreses.

Una registro policial lleva a la cárcel a varios empresarios de nuestra localidad acusados de blanqueo de dinero, todos ellos muy conocidos en la población. El principal inculcado tenía una mercantil ubicada en la calle Elche.



Varios empresarios de la localidad implicados en una importante trama de blanqueo de dinero

Por otra parte, la Federación de Madres y Padres de Alumnos reivindica en la calle los pagos atrasados a los centros docentes y el abono de las becas.

MARZO 2012

El Día de la Mujer se celebra en Petrer durante todo el mes de marzo con distintos actos organizados por diversos colectivos locales y partidos políticos.

Se fallan los premios de fotografía digital relacionados con las fiestas patronales. Se alzaron con los primeros premios Manuel Guijarro en la modalidad de "Fiestas" y Ángel Javier Fernández en la de "Carasses".

A mediados de marzo ya había confirmadas 80 inscripciones para el I Encuentro Nacional de Artistas de Calle que lleva por nombre "ArtenBitrir".

En el Museo Dámaso Navarro se inaugura una original exposición sobre cine, TV y fotografía titulada "Imágenes Mutantes".

Se celebra la VII Quincena literaria "Paco Mollá".

Se presenta el cartel anunciador de las fiestas de Moros y Cristianos en la que aparece la abanderada de los Labradores del año pasado realizada por Juan Miguel Martínez.

La Filá "Cremats" de la comparsa de Moros Viejos celebra su cincuenta aniversario desde que inició su participación en las fiestas.

La Agrupación Socialista de Petrer inicia los actos conmemorativos del primer centenario de la fundación del partido en nuestra población. En el primer acto se reconoció la labor de todas las concejalas socialistas que han formado parte de la Corporación Municipal desde el año 1979.

Ciento ochenta personas participan en la primera jornada "networking" que se celebra en la localidad organizada por la Agencia de Desarrollo Económico. Por su parte, la concejalía de Educación y el CEFIRE de Elda presentan "Historias visuales de

Petrer", una recopilación de 33 trabajos distintos que muestran el patrimonio físico, artístico-social y cultura de nuestra localidad.

El exalcalde de Petrer, José Antonio Hidalgo es condenado definitivamente por el "caso Belmonte". Se le inhabilita durante siete años para ejercer car-



La Agrupación Socialista comienza los actos conmemorativos del primer centenario de la fundación del partido en Petrer



El exalcalde de Petrer condenado definitivamente a siete años de inhabilitación por el "caso Belmonte"

go público y trabajar para cualquiera de las administraciones públicas al ser considerado autor de un delito de prevaricación. En concreto por prevaricación urbanística al decretar el derribo de un bungalow que no respetaba el retranqueo mínimo exigido por la ley y que no se llegó a ejecutar.

El Presidente de la Generalitat Valenciana, Alberto Fabra, inaugura oficialmente el módulo de Alzheimer de la residencia de la Molineta que entró en servicio el mes anterior.

Por su parte, los alcaldes y concejales de “la transición” de Petrer y Elda se reunieron en un conocido restaurante de Capra-la para recordar aquellos años tan difíciles en los que se pasó de la dictadura a la democracia.

Aunque todos los grupos de la oposición están en contra de la medida, el mantenimiento del Cementerio pasa a ser responsabilidad de una empresa privada.



Con gran participación de público y comerciantes se celebra la I Feria “Outlet” en nuestra población.

El último día del mes se inaugura la primera Feria “Outlet” organizada por los comerciantes locales y que tuvo como escenario el estacionamiento existente junto a la estación de autobuses.

En todos los centros educativos de la localidad se cuelgan pancartas con

el siguiente rótulo “No soy un gasto. Soy una inversión. Escuela pública y de calidad”.

ABRIL 2012

La Semana Santa y Pascua vació el pueblo y llenó los campos. Los actos religiosos que se celebran por estas fechas estuvieron muy poco concurridos, al contrario que las partidas rurales y las numerosas áreas recreativas que existen en el término municipal. Las que dependen del Ayuntamiento –Campamento de Capra-la y finca de Ferrussa– batiéron todos los récords, ya que fueron disfrutadas por 3.500 personas.



Las zonas de recreo del término municipal baten récords de asistencia durante Semana Santa y Pascua.



Por otro lado la finca del Catxuli, propiedad de la Diputación Provincial, cambió sustancialmente su paisaje agrario. Se plantaron 1.000 almendros, 200 olivos y 6.200 cepas de viña destinados a alimentar la fauna salvaje que puebla nuestros montes.



Cambia el paisaje agrario en la finca del Catxuli. La Diputación planta 1.000 almendros, 200 olivos y 6.200 cepas destinados a la alimentación de la fauna salvaje

Este mes, Petrer acoge el V Congreso Olearum dedicado al estudio del olivo y del aceite al que asisten especialistas de toda la Comunidad Valenciana.

Abril se caracteriza por la proximidad de las inminentes fiestas de Moros y Cristianos, que condicionan buena parte de la vida de la localidad. El pregón pronunciado por el presidente de la UNDEF,

Francisco López, hizo especial hincapié en la importancia de la participación de la mujer en las fiestas y a lo largo de todo el parlamento denotó un profundo conocimiento de los festejos de Moros y Cristianos. Hubo también concierto de música festera en el que se homenajeó a diez veteranos festeros. La filá Batutes hizo entrega de una nueva farola a la comparsa de Moros Viejos y los Batutsi protagonizan la portada del “Programa”, la revista dedicada a las fiestas. El Ayuntamiento pone a la venta los denominados “packs festeros” como opción turística. Noelia Hueso es elegida Reina de las fiestas de la Santa Cruz.

ArtenBitrir congrega a miles de personas en las calles de Petrer en una serie de actuaciones sin precedentes en el que participan artista de calle procedentes de toda España. La iniciativa privada de un grupo de jóvenes recibe el reconocimiento de todos los sectores de la sociedad petrerense.

Este mes también es denso en actividades culturales, se celebra la II Feria del Libro de autores del Valle en la que se muestran gran cantidad de publicaciones, tanto recientes como editadas en décadas pasadas.

También se lleva a cabo la V Setmana pel Valencià.

El jurado del Concurso Foto Petrer 2012 elige a José Antonio López como el autor de la mejor colección fotográfica a nivel local y a Luis María Barrio de Logroño al mejor autor nacional.

Siete personas procedentes de Barcelona y Sevilla con el apellido Amat buscan sus raíces en Petrer.

Manos Unida de San Bartolomé recauda 11.400 euros en su campaña.

La huelga general es seguida de manera dispar en la localidad. El paro en el sector público y el industrial fue muy desigual.



ArtenBitrir llena las calles de gentes y artistas en una actividad artística sin precedentes que es elogiada por todos los sectores de la población.



MAYO 2012



Gran parte del mes de mayo giró en torno a las fiestas de Moros y Cristianos.



Casi toda la actividad del pueblo gira en torno a las fiestas de Moros y Cristianos que se celebran en honor a Sant Bonifaci. Los días previos se suceden las presentaciones de los nuevos trajes que lucirán algunas filás, hubo exposición relacionada con los 50 años de la fila Negras, participación en la feria turística Turist Mur de Torre Pacheco para promocionar las fiestas y mucha actividad previa en los cuartelillos. La comparsa de Labradores celebró el tradicional Día de Hermandad en el que

San Isidro Labrador baja de la ermita para presidir los actos que se celebran en la Plaça de Dalt y después vuelve al templo en romería. El domingo anterior a los "días grandes" se celebra el Desfile Infantil que este año resulta un clamoroso éxito por los cambios introducidos y por el numeroso público que presencié el desfile, que tuvo casi el mismo recorrido que las entradas. El acto de homenaje a las rodela se celebra en el recinto del teatro Cervantes. Las fiestas discurren con normalidad y el buen tiempo acompaña para lucimiento de los cargos festeros, filás y comparsas. Las fiestas finalizan con el relevo de los cargos. Pese al pesimismo, casi todas las comparsas tienen garantizada la capitania para el 2013. La normalidad fue la tónica general de las jornadas festivas, aunque hubo que lamentar la muerte de un joven al caerse de manera fortuita de una barandilla en pleno casco antiguo.

El Plan de Eficiencia Energética consigue ahorrar 132.000 euros en tan solo nueve meses con tan solo una inversión de 12.000 euros, ya que la mayoría de los trabajos de adecuación han sido llevados a cabo por el personal del Ayuntamiento.

El plenario de la Corporación abre expediente sancionador a la empresa encargada de urbanizar el polígono industrial La Cantera porque ha modificado el ámbito de actuación.

No hay consenso entre todos los grupos políticos para dar una solución pactada a la urbanización del Palomaret. El Ayuntamiento espera que el Tribunal Supremo se pronuncie sobre el conflicto, que dura ya muchos años.



El Plan de Eficiencia Energética consigue ahorrar 132.000 en tan solo nueve meses.

Comienzan las obras de afianzamiento de la estructura de once casas-cueva de la ladera norte de la loma del Castillo afectadas por filtraciones de agua. En el plazo de dos meses las obras habrán finalizado.

Urbanismo admite que una empresa promotora quiere construir en el amplio solar de la antigua fábrica de Calzados Luvi. Los propietarios de las viviendas de la parte final de la calle Gabriel Payá, afectados por la urbanización reconocen que se han producido conversaciones entre la posible urbanizadora y el representante de los afectados.

A finales de mes el edificio de COCEMFE, destinado a personas con deficiencias físicas, recibe a los primeros residentes. Todo el personal está en sus puestos y de manera progresiva se va ocupando.

La presión mediática impide que una familia con cuatro niños sea desalojada por desahucio del piso donde viven en la calle Elche.

El colegio Reina Sofía acoge la sede comarcal de la Olimpiada Matemática, ya que seis estudiantes de este centro participan en ella.

Dragones y seres mitológicos protagonizan la campaña de animación a la lectura.



El edificio de COCEMFE recibe a los primeros residentes con deficiencias físicas.



JUNIO 2012

Después de diez años desde que se iniciaron las obras, el centro destinado a personas con discapacidad física abre sus puertas. Es el único de estas características que existe en toda la provincia y está dotado con las últimas tecnologías en robótica. De momento se han ocupado veinte plazas y otros tantos profesionales velan por los dependientes durante las 24 horas del día. Pendientes de las subvenciones de la Generalitat Valenciana faltan por cubrir otras veinte plazas y otras 30 del futuro Centro de Día.

Los proveedores del Ayuntamiento con facturas atrasadas comienzan a recibir sus deudas.

Alfonso Lacasa no se presenta a la reelección como secretario general de los socialistas petrerenses. Su labor se centrará en la portavocía de su grupo y en su profesión de docente. Dentro de los actos conmemorativos de los cien años de la fundación de la Agrupación Socialista de Petrer, el PSOE homenajea a su militantes más veteranos con la presencia de Carme Chacón.

Por su parte, el alcalde de la población Pascual Díaz es nombrado presidente del Comité Organizador del Congreso Provincial del Partido Popular.

El instituto La Canal deja de ofertar el ciclo de grado medio superior de Mantenimiento de Equipo Industrial.

Durante este mes se presentan dos libros: "Las memorias de José Espí, el Amante de la Libertad", recopilado por sus nietos Rafael Masiá Espí y Vicente Montesinos Espí y "Diàlegs de Dalt y de Baix" de Orland Verdú.

El músico y compositor Juan José Poveda gana el concurso Internacional Amadeus por la obra "Jonduras".

Se lleva a cabo la exposición de fotografías del concurso "Artenbitrir" que recopila las mejores instantáneas del encuentro de artistas de calle celebrado en el mes de abril.

Anuncian que la Escuela de Música Tradicional abrirá por fin sus puertas gracias a un convenio de colaboración entre el Ayuntamiento, la Colla el Terrós y la Escuela de Guitarra.

Las Cortes Valencianas apoyan que el Poblet sea declarado Bien de Interés Cultural.

El petrerense Jesús Bonnin es nombrado Jefe del departamento de Otorrinolaringología del Hospital Comarcal de Elda.

Comienzan las fiestas de Cristo con el traslado de la imagen desde su ermita hasta la parroquia de San Bartolomé.

La Foguera de Sant Antoni organizada por la Colla El Terrós vuelve a iluminar la noche en la otra ermita, la de Sant Bonifaci.

El verano comienza con una inesperada concentración de coches "tuneados" en Petrer. Estos vehículos mimados por sus dueños recorren varias calles de la población y se concentran en el polígono industrial Salinetes.

El albergue adaptado de l'Avaiol, propiedad de la Diputación Provincial, bate récords de ocupación sin precedentes. En tan solo cinco meses la ha superado con creces a todo el año 2011.

Abren las piscinas de verano del polideportivo municipal con una masiva asistencia de público.

Las terrazas de verano ya tienen ordenanza propia. En el plazo de tres años todos los bares y cafeterías que quieran sacar mesas y sillas a la calle tendrán que ajustarse a la nueva reglamentación que busca la seguridad y la estética.

Isaias y Gedeón Guardiola fichan por el equipo de balonmano alemán de Rhein por dos temporadas.

Por su parte el jugador del Celta de Vigo, Cristián Bustos, verá cumplido su sueño de jugar en la Primera División del fútbol español.

La Gala del Deporte que organiza Radio Petrer y el semanario *El Carrer* entrega sus galardones anuales. En esta ocasión el Club Balonmano Petrer recibió el premio al mejor club, el propio Gedeón Guardiola fue el mejor deportista masculino y la atleta Yolanda Valiente fue proclamada mejor deportista femenina. Por su parte la nadadora Carmen Poveda fue elegida mejor promesa femenina y el pelotari Álvaro Francés mejor promesa masculina.

Presentan el proyecto para la ampliación del cementerio actual. Al camposanto se anexionará el solar existente en la parte este, el que hay frente al barrio del Guirney. Los técnicos calculan que hasta dentro de quince años no hará falta un nuevo recinto funerario.

Por otra parte, comienzan las obras de adaptación en los accesos a la plaza de España gracias a una subvención de la Fundación ONCE.

Inspección de Trabajo detecta la existencia de casi dos centenares de trabajadores sin dar de alta y muchos de ellos en condiciones "tercermundistas" en sótanos y lugares sin ninguna ventilación situados en la zona de Hispanoamérica y Guirney.



El petrerense Jesús Bonnin asume la jefatura de Otorrinolaringología del Hospital Comarcal de Elda.



Las terrazas de bares y cafeterías ya tienen una normativa. Con ella se busca mayor seguridad y estética.



Urbanismo redacta un proyecto para una nueva ampliación del cementerio mediante el cual hasta dentro de quince años no hará falta un nuevo recinto funerario



JULIO 2012

Finalizan las fiestas del Cristo con el retorno de la imagen a su ermita una hora antes de lo previsto para no hacerla coincidir con la final del campeonato de Europa de fútbol. Precisamente en las fiestas del Cristo debutó un nuevo colectivo – Gent de Nanos- que sustituye a Ballant en Rogllet como portadores de los “Nanos i Gegants”.

Comienzan los “Concerts d’Estiu” con un total de 14 actuaciones en el parque El Campet y en la Plaça de Baix, un número de espectáculos sensiblemente inferior al de años anteriores por culpa de los recortes presupuestarios.

Expertos gliptógrafos se interesan por los grafitos del siglo XV y XVI situados en el castillo de Petrer, concretamente en el recinto que sirvió de calabozo durante esa época.



Petrer vuelve a convertirse en capital internacional de la guitarra en la semana que dedica a la promoción de este instrumento.



Se celebra una nueva edición de la Semana de la Guitarra que atrae a profesionales y estudiantes de este instrumento procedentes de muchos países. Como viene siendo habitual todos los años por estas fechas Petrer se convierte en la capital internacional de la guitarra.

El Ayuntamiento aprueba un proyecto para construir un conjunto de instalaciones deportivas privadas junto al campo de fútbol del Barxell. Una empresa con sede en Elche quiere construir diez pistas de pádel, vestuarios, una piscina climatizada y una tienda especializada. La concesión será por cuarenta años y el Ayuntamiento recibirá un mínimo de 12.000 euros anuales por su explotación.

Con una multitudinaria comida y la edición de un esmerado libro, BOCOPA celebra sus veinticinco años. Empezó de manera muy modesta y ahora cuenta con unas magníficas instalaciones en el polígono de Les Pedreres. Sus caldos son muy reconocidos y se exportan a todos los continentes.

La extremada sequía que padecemos por estas latitudes y la falta de inversiones en la limpieza de los montes provocan la preocupación de los responsables medioambientales. Desde el mes de mayo tan sólo han caído un par de litros de agua por metro cuadrado en forma de lluvia. Para prevenir posibles siniestros en los montes del territorio petrerense, junto a las brigadas pertenecientes al Paisaje Protegido de las sierras del Maigó y del Cid actúan grupos de voluntarios del Centro Excursionista de Petrer, Cruz Roja, Diputación Provincial y el propio Ayuntamiento.



Una empresa privada construirá y explotará un gran conjunto deportivo de pádel junto al campo de fútbol del Barxell.



El Consistorio aprueba nuevas ordenanzas sobre publicidad, redacción de atestados y tenencia de perros como animales de compañía, cada mascota pagará doce euros al año. Se celebra la tradicional romería de Sant Jaume. Los equinos y sus monturas recorren los doce kilómetros que separan el casco urbano del paraje de Catí.

Paco López es reelegido para un tercer mandato al frente de la Unión Nacional de Entidades Festeras (UNDEF). Obtiene el 60 por ciento de los votos.

Por su parte, Fernando Portillo es elegido nuevo Secretario General de los socialistas locales con el 95 por ciento de los sufragios.

El Partido Popular de la provincia de Alicante nombra al alcalde petrerense, Pascual Díaz, presidente de la Comisión de Ética de esta formación política.

Petrer cuenta con nueve paradas en el proyecto de promoción turística de la denominada Ruta del Vino.

Las cubas de agua llegan a Caprala porque la demanda es superior a las existencias del preciado líquido en el mes de julio. Proyectan reparar la balsa de nacimiento con capacidad para almacenar 1.500 m³ para llenarla en otoño e invierno donde en esta partida rural hay excedencia de agua y utilizarla para riego en verano.

Los alcaldes de la Mancomunidad del Vinalopó muestran su preocupación por el futuro de la estación del ferrocarril Elda-Petrer una vez entre en funcionamiento el AVE.



BOCOPA celebra el veinticinco aniversario de su creación. Lo que fue una modesta idea se ha convertido en una gran empresa vitivinícola.



El Plan de Acción de Energía Sostenible prevé que en el año 2020 las emisiones de CO₂ se hayan reducido un 20 por ciento y para conseguirlo invertirá un total de 698.000 euros.

El Plan de Acción de Energía Sostenible prevé que en el año 2020 las emisiones de CO₂ se hayan reducido un 20 por ciento y para conseguirlo invertirá un total de 698.000 euros.

El Plan de Acción de Energía Sostenible prevé que en el año 2020 las emisiones de CO₂ se hayan reducido un 20 por ciento y para conseguirlo invertirá un total de 698.000 euros.

Sensaciones



VINOS DEL MEDITERRANEO - ALICANTE

BOGAS BOCOPA | Paraje Las Pedreras | Autovía A-31, km. 200-201 (salida Elda Hospital) | 03610 PETRER (Alicante-España) T + 34 966 950 489 | F +34 966 950 406 | info@bocopa.com

LA COOPERATIVA AGRÍCOLA DE PETRER, C.V., Y SUS EMPLEADOS

LES DESEAN UNAS FELICES FIESTAS PATRONALES

La tienda de todos, productos y precios cooperativos

Vino, aceite y almendra • Productos frescos y congelados • Barriles y botellas de vino personalizadas • Jardinería y riego • Plaguicidas, abonos y semillas
Mallas, plásticos, césped artificial • Piensos y accesorios para animales
Calzado y ropa para caza y montaña • Droguería y perfumería
Asesoramiento técnico



C.I.F. F-03014289

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE PETRER, C.V.

DOMICILIO SOCIAL: GABRIEL PAYÁ, 18
www.coopetrer.es • Tfno: 965370721

ALMACENES E INSTALACIONES: AVENIDA DE ELDA, 73
Fax: 966952330 Correo electrónico: coopetrer@terra.es



A C A B A D O S



L I B E R T A D

En su colección

Solicite nuestro catálogo de muestras y novedades. Ask for our new samples catalogue and novelties.

Tel 00 34 96 537 38 61 & 00 34 96 537 48 92 • info@acabadoslibertad.com • Pol. Salinetas - Av. Libertad 8 • 03610 Petrer. Alicante. Spain



- Iluminación de ferias y fiestas.



- Montaje de escenarios, tribunas y plataformas.



- Trabajos verticales realizados por personal cualificado.



- Montajes eléctricos, tramitación de boletines, legalización de instalaciones.



- Instalación de Alarmas y centralitas telefónicas.



- Servicios con plataforma elevadora.

LLUMENERS S.L.

C/ RONDA DE LA CONSTITUCIÓN 11 B C.P. 03640 MONÓVAR (ALICANTE)
TELÉFONO Y FAX: 96 547 19 16 MÓVIL: 629 68 12 30
WEB: <http://www.llumeners.com> CORREO: llumeners@telefonica.net



HISPANITAS
SHOESHANDBAGS



GRUPO
Benjamín

**DROGUERÍA • PERFUMERÍA
PINTURAS • DECORACIÓN • INDUSTRIA**

CENTRAL - OFICINAS

Tel. 96 695 57 75 · Fax 96 695 01 08

TIENDA

Tel. 96 537 05 84

ALMACÉN

Tel. 96 537 51 50

benjaminprofesional@grupobenjamin.com

Presbítero Conrado Poveda, 5 - 12 PETRER 03610

Legazpi, 6 • Elda • 96 538 29 30

Avda. Reina Victoria, 54 • Elda • 96 539 29 83

Carlos Arniches, 11 • Elda • 96 538 70 61

Colón, 4 • Elda • 96 698 06 15

Alfonso XIII, 44 • Elda • 96 698 08 15

José Perseguer, 5 • Petrer • 96 537 03 48

Camino Viejo de Elda, 34 • Petrer • 96 695 05 60

Tú imagina

Nosotros

“Montamos el espectáculo”

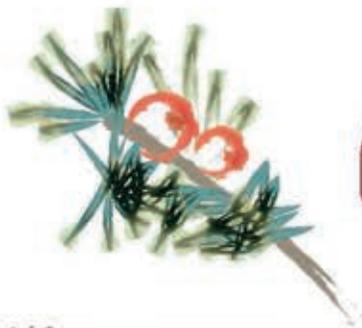
**ESTUDIO DIGITAL
DE SONIDO**

**SONORIZACIÓN DE EVENTOS
ILUMINACIÓN Y ESCENOGRAFÍA
ALQUILER DE VIDEOPROYECTORES**

EDICIONES MUSICALES

Cliche

**Juan José Fernández
615 295 717**



Ginebre

Restaurant

Teléfono reserva:

622 050 789

www.ginebre.es



Restaurante Ginebre Petrer

HORARIO:

COMIDAS (14:00-16:00)

viernes, sábado, domingo y festivos

CENAS (21:30-23:30)

viernes y sábado



Especialidad en arroces
Noches de tapas y carnes a la brasa
Carta original de Gintonics
Terraza panorámica
Zona infantil
Parking privado

Cocina Mediterránea



al servicio de tu ciudad

Empresa de GIMENO Servicios

Y del medio ambiente, porque desde hace más de 40 años Fobesa gestiona los residuos y la limpieza viaria de tu municipio con los mejores recursos humanos y la tecnología más eficiente, garantizando con su trabajo la conservación y el mantenimiento de tu entorno día tras día.



Recogida de residuos | Limpieza viaria
Limpieza de playas | Jardinería

FOBesa[®]
gestión medioambiental

www.fobesa.com



climatización

mantenimiento

frío industrial

calefacción

ventilación

tele-gestión

alquiler de equipos

TELF/FAX 965 375 047

c/Brigadier Algarra, 47 03610 Petrer (Alicante)

Instaladores y Servicio Técnico

CIATESA

TOSHIBA
CLIMATIZACIÓN

Carrier

www.martinrubio.com
martinrubio@msn.com

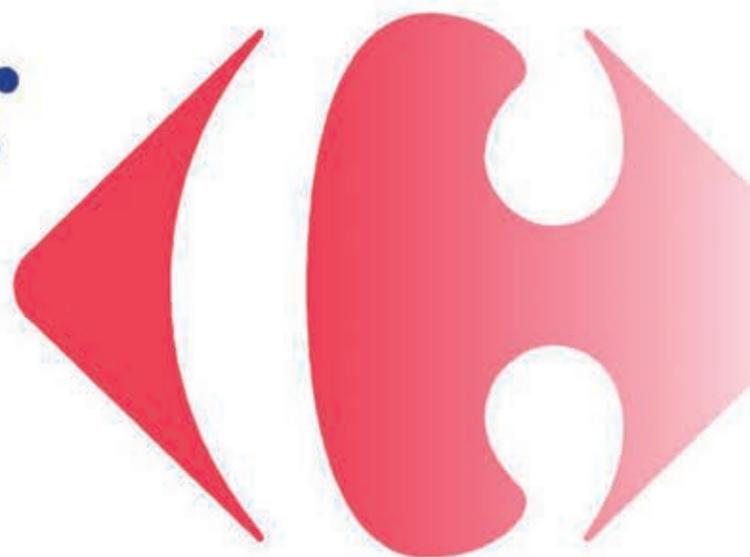
Tacones y Hormas *Heels and Lasts*



plastic
shoe
components

componentes de
plástico para el
calzado

Carrefour
Vinalopo'



*Els desitja unes bones
festes de la Mare de Déu
del Remei 2012*

Por querer invitar,
por sorprender,
porque "si quiero",
por el cumpleaños,
por su Primera Comunión,
por su graduación,
por mis empleados y compañeros,
porque me apetece... en



*Arroces al punto de texturas,
tablas, salteados, fideuás...*

Menú de 14 primeros y 12 segundos, de lunes a viernes por 12,50 euros



Exclusiva terraza para celebraciones de todo tipo



*Carta de helados de
más de una docena de copas
Sugestivos gin-tonic
& refrescos de elaboradas
combinaciones*



Avda. Bassa Perico, s/n
Parc Nou d'Octubre
03610 PETRER (Alicante)
Tel. 965 089 157
www.restaurantesucre.es





Empresa instaladora y mantenedora de extintores y material contra incendios.

Pablo Iglesias, 100 • Tel. 96 539 36 26

Fax 96 539 53 41 • 03600 ELDA (Alicante)

EXTINTORES MÓVILES



CAJAS FUERTES



EQUIPO DE MANGUERA



Segurcaixa - Nº póliza: 13000575-4



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESAS Y ASOCIACIONES DE EMPRESAS MANTENEDORAS DE EXTINTORES E INSTALADORAS Y MANTENEDORAS DE SISTEMAS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.



Curtidos GABRIEL

Pintor Zurbarán, 26
Apdo. de correos 162
03610 PETRER (Alicante)
Telf. 965 370 818
Fax. 966 950 452
info@curtidosgabriel.com
www.curtidosgabriel.com



Pintor Zurbarán, 26
03610 PETRER (Alicante)
Telf. 966 950 698
Fax. 966 951 814
texpetrel@texpetrel.com
www.texpetrel.com



Zona Infantil



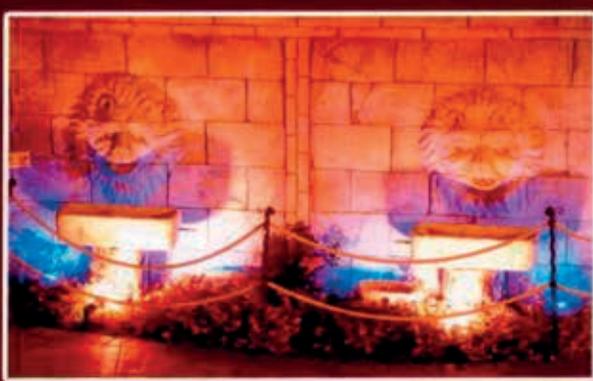
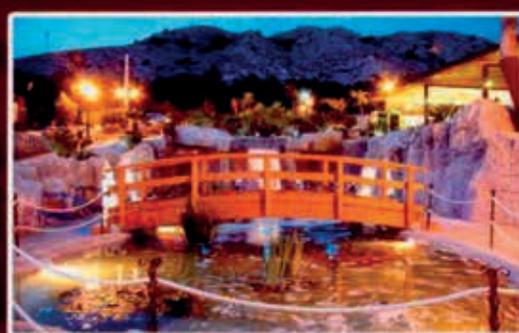
Jardín y Salones Privados.
Miércoles cerrado por descanso
Ctra. de Catí, km 1
965 371 221 - 676 926 137



Celebramos tu cumpleaños

Exteriores

Zona de Copas



Ceremonia civil



Un día inolvidable



Cabaña



Cenas en la cabaña
Abierto a partir del 1 de marzo,
todos los fines de semana.
Viernes cenas con música en vivo





La Tienda del Agua

Tlf: 607 24 11 13

TRANSPORTE DIARIO CON PORTUGAL

TRANSPORTE DIARIO CON TODA ESPAÑA

TRANSPORTE DIARIO CON TODA EUROPA

GESTIÓN DE ADUANAS, INTRASTAT,
DUAS, ARANCELES

DESPACHO DE CONTENEDORES
BARCO/AEROPUERTO

TRANSPORTE AÉREO CON
TODO EL MUNDO

SERVICIOS MARÍTIMOS
DIRECTOS Y COMBINADOS

GESTIÓN DE REEMBOLSOS Y
ENTREGAS ESPECIALES

SERVICIOS URGENTES CON
HORAS DETERMINADAS

*El grupo de empresas Servipau
desea unas felices fiestas de la
Virgen del Remedio a todo
el pueblo de* **PETRER**

P. I. Salinetas C/ Carrasqueta, 13-14
03610 PETRER (Alicante)

Tlf: 96 537 19 62 Fax: 96 537 45 25

info@servipau.com

www.servipau.com



NARANCO

Calle Nueva, 28
(BAJOS DEL CASINO ELDENSE)

ELDA

TELEFONO 965385968

<http://www.facebook.com/naranco.restaurante>

IMPRESOS EN GENERAL
ETIQUETAS DE VINO
CARTELERÍA
CATÁLOGOS
ALMANAQUES
CARPETAS
FOLLETOS
REVISTAS
LIBROS

DISEÑO GRÁFICO
OFFSET
IMPRESA
TERMOGRABADO
RELIEVES
IMPRESIÓN DIGITAL



**GRÁFICAS
ARENAL**

GRÁFICAS ARENAL, S.L.

Avda. Hispanoamérica, 38 • 03610 PETRER (Alicante) • T/F 96 537 56 10 • graficasarenal@gmail.com

C/ Dobladoras nº 8
Polg Ind La Bulilla
03400 Villena (Alicante)
Tfno: +34 965 805 210
Fax: +34 901 707 095
www.riegosa.com

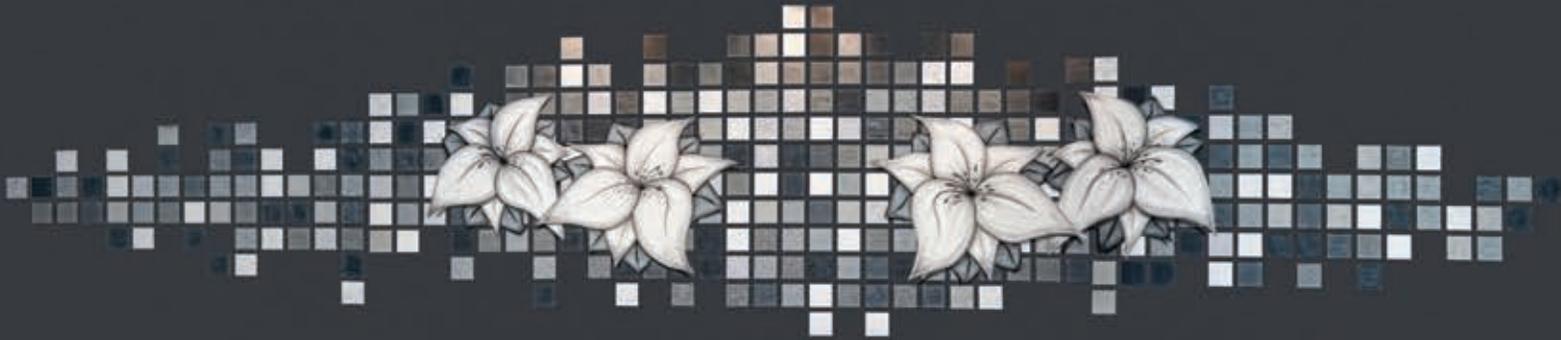


RIEGOSA®
EMPRESA CONSTRUCTORA



SJ

Salón Juanjo



Bodas

Bautizos

Banquetes

Comunionés

Recepciones

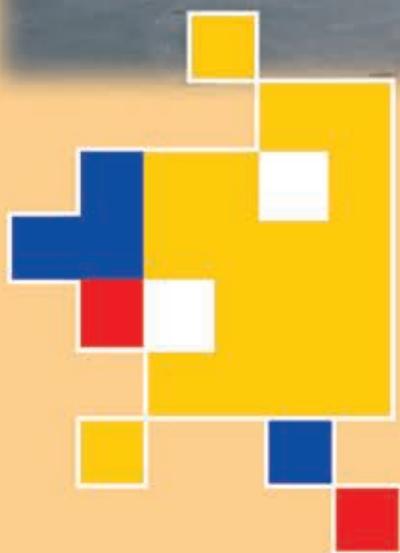
*Sabor y tradición
desde 1983*

Avenida de la Libertad nº66
Petrer (Alicante)

Teléfonos: 965 370026

e.mail: salonjuanjo@salonjuanjo.com

www.salonjuanjo.com



CRISTALERÍA MARTÍNEZ

- *Acrilamientos en general*
- *Vidrieras*
- *Taller de tallados*
- *Mamparas*
- *Toldos*
- *Muebles de baño*
- *Taller de aluminio*
- *P.V.C.*

C/. Jaime I, n.º 17 • 03610 PETRER (Alicante)
Telf. 96 695 60 01 • Fax 96 695 26 74
cristaleriamartinez@cristaleriamartinez.es

CARPINTERÍA METÁLICA

La Villa

PUERTAS AUTOMÁTICAS

Teléfono 966 950 541

info@cmlavilla.com



CARPINTERÍA METÁLICA

La Villa

Pol. Ind. Les Pedreres · C/. 1º de Mayo, 19-B
Teléfono 966 950 541 · Fax 966 955 639
Apdo. de Correos 447 · 03610 PETRER (Alicante)
info@cmlavilla.com · www.cmlavilla.com



lafontedificio

EN EL CENTRO DE PETRER

**¡TU ÁTICO
A TU MEDIDA!**

DESDE 350 €/MES



¡INFÓRMATE YA!

PLAZA DE GARAJE Y TRASTERO
INCLUIDOS EN EL PRECIO
SIN GASTOS DE ESCRITURA
IVA AL 4%

**¡PLAZAS DE
GARAJE!**

EN VENTA O ALQUILER



¡NO DES MÁS VUELTAS!

TU PLAZA DE GARAJE
POR 60 € AL MES
SIN GASTOS DE ESCRITURA

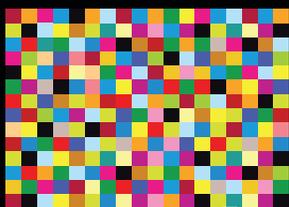
INFORMACIÓN Y VENTA:

Pais Valencià, 25 Petrer

TEL.: 965 394 340 - 639 678 630

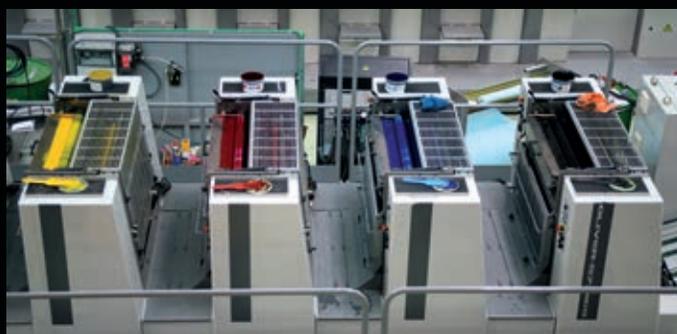


URMA
Urban project management S.L.



AZORÍN

SERVICIOS GRÁFICOS INTEGRALES



- IMPRESIÓN «OFFSET»
- IMPRESIÓN DIGITAL
- MANIPULADOS
- ENCUADERNACIÓN
- DISEÑO Y MAQUETACIÓN
- DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA



Marca de Calidad Gráfica
Offset · N° 00020

A través de dos generaciones, durante más de 50 años, Gráficas Azorín ha sido una de las referencias del sector en la provincia de Alicante.

Contamos con un gran equipo humano, y hemos incorporado lo más nuevo en procesos y maquinaria para seguir entregando a profesionales, empresas, instituciones y particulares lo que siempre nos ha caracterizado (y más nos gusta):

Buenas impresiones, trabajos bien hechos...

Visite nuestra WEB

WWW.GRAFICASAZORIN.ES





BATASONI

INSTALACIONES y VENTA
de EQUIPOS de SONIDO e ILUMINACION

C / Jorge Juan , 49 - 51 bajo
03420 - CASTALLA (Alicante)

movil: 616 158 433
655 784 146

e-mail: batasoni@terra.es / www.batasoni.blogspot.com

Molino la Reja

© restaurante

40 aniversario

PAELLAS, GAZPACHOS y CARNE A LA BRASA



Ctra. de Catí, Km 5 - Petrer (Alicante)

965374759



LIMPIEZAS

Brocamar

LIMPIEZA POST OBRA

FACHADAS Y "GRAFITIS"

INDUSTRIAL

CRISTALES

CLÍNICAS

ESCALERAS

CUARTELILLOS

PARTICULARES

COLEGIOS, OFICINAS Y FÁBRICAS

Virrey Poveda, 4 - Bajo • PETRER (Alicante)

Telf. 966 950 328 • Fax 966 952 541 • Móvil 667 409 170 - 667 409 168

e-mail:brocamarlimpiezas@gmail.com

**Si te ofrecemos una tarjeta
de crédito y otra de débito
es para que pagues con ellas.**



**No para que pagues
por ellas.**

Nueva Cuenta Expansión

No pagas comisiones por tus tarjetas de crédito y débito. Así de sencillo. Ni pagas comisiones en los más de 14.000 cajeros de la red Euro6000, en reintegros iguales o superiores a 60 euros con tarjeta de débito. Y tampoco en ningún cajero del grupo Banco Sabadell, sea cual sea el importe que retires. Esas son algunas de las cosas que te quitamos. Pero también te damos otras. Aquí va una: te devolvemos el 3% de tus principales recibos domésticos domiciliados, hasta 20 euros al mes. Pero hay más. Si quieres conocerlas, llama al 902 233 234 o entra en www.sabadellcam.com.

SabadellCAM



indalo
banquetes

Gastronomía

DE LOS SENTIDOS

ALGO MÁS QUE CELEBRAR



EL PLACER DE CELEBRAR
EL ARTE CULINARIO

*"CONCEPCIÓN DE LA COCINA
COMO REFLEJO DE NUESTRA CULTURA..."*

Los comienzos de nuestra tradición familiar se remontan al año 1983. Por esta razón Banquetes Indalo es uno de los establecimientos hosteleros más emblemáticos de la zona del bajo Vinalopó. Durante estos años nuestros salones han ido evolucionando en paralelo a los tiempos que vivimos, para el deleite y disfrute de nuestros clientes.

El actual Banquetes Indalo está dividido en estancias con ambientes diferentes y exclusivos. Por otra parte, en nuestra cocina entendemos la fusión gastronómica como un símbolo de la interculturalidad. Un proceso evolutivo necesario para seguir creciendo dentro de un mundo en constante movimiento. Hoy por hoy, Banquetes Indalo apuesta por una gastronomía de calidad y adaptada a todo tipo de cliente. Al que le gusta celebrar sin descuidar el placer de comer bien.

PARA
TODOS TUS
Sentidos

Petrer | Alicante | T. 966 950 435 | www.banquetesindalo.com



¡FELICES FIESTAS!

Durante estas fiestas, seguimos cerca de ti.

Un año más ha llegado la Fiesta de nuestra Patrona, momento de encontrarte con antiguos amigos, de reunir a toda la familia, y de disfrutar al máximo de nuestro municipio y nuestra cultura.

Un año más, Aguas de Alicante quiere desearte ¡Felices Fiestas!



Ayuntamiento de
PETRER



**AGUAS
DE ALICANTE**
AGUAS MUNICIPALES DE ALICANTE (Deposito Mixto)

El agua es vida.
Y llega a ti.



39



INTERNACIONAL, S.L.

Avda. de la Libertad, 61 bis • Telf. 96 695 26 78 • Fax 96 537 32 90 • PETRER
e-mail: 39internacional@terra.es



Poeta Paco Mollá, 1 / Avda. Madrid, 14 03610 Petrer Alicante 965 371 718 www.lasirena.net

Quinta LACY

EVENTOS
SOCIALES



Pol.Ind. Finca Lacy Avda. San Luis de Cuba, 1 03600 Elda Alicante 965 378 460 www.quintalacy.com



SERLICOOP
Servicios

Con las fiestas de Petres

Visita nuestra
NUEVA
WEB

Servicio a la Dependencia

Ayuda a Domicilio (SAD)
Ley de Dependencia*

Psicología Clínica

Terapia Psicológica
Orientación Psicopedagógica
Atención Logopédica

Servicios Auxiliares

Azafatas
Vinos de honor y eventos
Canguros

Espacios

Actividades de Ocio
Alquiler de aulas de formación
Alquiler de Espacios para eventos
Alquilere de materiales de Animación

Servicio de Limpieza

Limpieza de C.Propietarios y fábricas
Limpieza de fin de obras
Limpieza de mantenimiento
Cristalizado de suelos
Limpieza de Cristales

Formación y Animaciones

Apoyo al estudio/Recuperación
Cursos y talleres
Monitores de Ocio y Tiempo libre

Animaciones y Ocio

Animación de Eventos
-Bodas, bautizos, comuniones
-Cumpleaños, celebraciones...
Monitores de Ocio y Tiempo libre



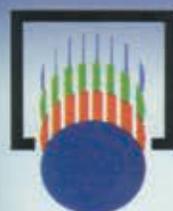
T: 96 539 99 23

C/Juan Carlos I, 44 Elda (Alicante)

www.serlicoop.com - info@serlicoop.com



*Empresa acreditada por la Consellería de Bienestar social para la prestación de Servicio a la Dependencia



Loterías y Apuestas del Estado



EL CID



Admón. Loterías n.º 1
Calle Gabriel Payá, 9
PETRER (ALICANTE)

Telf.: 96 537 03 90

Admón. Loterías n.º 3
Avda. de Felipe V, 15.
PETRER (ALICANTE)
Telf.: 96 695 16 00

VINALOPÓ



José Savalls!

SONORIZACIÓN E ILUMINACIÓN PROFESIONALES

ALQUILER Y VENTA DE EQUIPOS DE SONIDO E ILUMINACIÓN

Avenida de Jijona, 8
Tels. 96 524 56 17 - 96 524 58 59
Fax 96 525 56 17 • Móvil 605 212 795
03012 **ALICANTE**
e-mail: sonorizacionesjosesavall@hotmail.com
www.josesavall.com

"FINCA LA GARRIGA", VALL DE GALLINERA



CASAS DE 8 PAX
Y 4 PAX



"PEÑAS DEL SOL", VILLENA



CASA DE 22 PAX



ACTIVIDADES DEPORTIVAS, MULTI-AVENTURA DE EDUCACIÓN AMBIENTAL Y PARA ESCOLARES



ESTUDIO Y MARCACIÓN DE SENDEROS



ALBERGUE "FONT DE TARRAGÓ", ALFAFARA



ALBERGUE DE 40 PAX



Otros espacios naturales:

Cabañas rurales.

- Xorret de Catí (Castalla)
- El Castellet (Castell de Castells)

- Gestión de áreas recreativas.

- El Plano (Sax)
- Casa Tápena (Onil)

Además...

Alicante por tierra, mar y aire




silvoturismo
Ecoturismo de Calidad



SILVOTURISMO MEDITERRÁNEO, S.L. C/ COLÓN, 53, 03610 PETREL (ALICANTE) TLF. 965 376 231/902 107 084

www.silvoturismo.com correo@silvoturismo.com

www.facebook.com/silvoturismo.mediterraneo

navarro

A S E S O R Í A

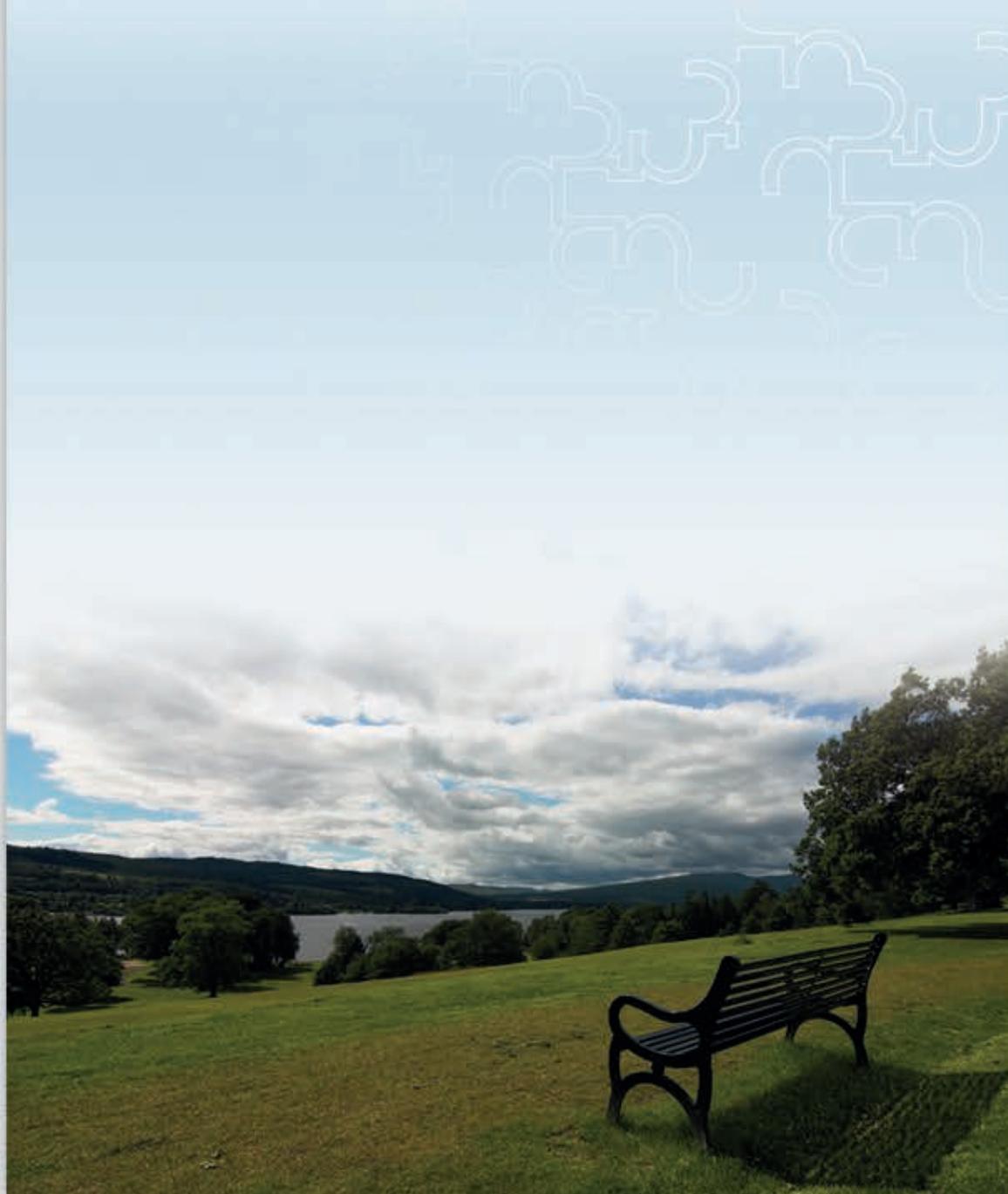
asesoría
9262019

laboral
197091

fiscal
11291

contable
618100

30 años al servicio del mundo del trabajo



Av. Bassa Perico, 26 - bajos 03610 **PETRER** (Alicante) Apartado de correos 233
Teléfonos: 96 537 44 66 - 96 537 44 90 - Fax: 96 537 65 23 www.anavarro.com

Colaboradores de:

Agentes:

navarro
A S E S O R Í A

 O.T.P.
DIPLOMA TÉCNICO DE PREVENCIÓN S.A.

BLOBIC

bankinter.

 **GENERALI**
Seguros





SIEMPRE QUEDARÁN COSAS EN LAS QUE CONFIAR

En **Caixapetrer** iniciamos, hace más de medio siglo, un viaje que sabíamos tan largo como emocionante. Se trataba de abrir una vía de complicado recorrido: crear una entidad financiera dirigida y orientada, específicamente, hacia la gente de este valle.

Nuestro norte sería una cultura de empresa original que apuntara hacia la seriedad, la transparencia y el afán de servicio.

Teníamos como única brújula a nuestro sentido común, conscientes de que nuestros objetivos eran colectivos. Convencidos, también, de que cualquier atajo no nos valdría para llegar antes a la cima.

Y pensamos que el tiempo nos ha dado la razón: cada día más personas confían en **Caixapetrer** para guiarles con eficiencia y responsabilidad en sus gestiones económicas.

Tú también, tienes en **Caixapetrer** una entidad financiera en la que puedes confiar.

¿Nos acompañas?



Caixapetrer
por sentido común