

NUESTRA REGION

ENTREVISTA CON EL DIRECTOR DE LA UNION ARTISTICA MUSICAL DE ONTENIENTE

El maestro Ferrero Pastor prepara un poema sinfónico sobre tema local

—Produjeron verdadera sensación durante los actos celebrados en las fiestas de Moros y Cristianos de Alcoy las marchas árabes interpretadas por la mayoría de



Don José María Ferrero Pastor las bandas y, en especial, por la Unión Artística Musical de Onteniente.

Los veinte mil turistas asistentes a los principales actos de estas maravillosas fiestas, quedaron sorprendidos por el diletante musical que las notas de las composiciones «Chimo» y «Unda» encierran. Todos vibraban de emoción a los acordes de las notas que el aire, mañanero traía a los corazones de propios y extraños, y es que su compositor, el joven director de la Unión Artística Musical de Onteniente, don José María Ferrero Pastor, ha sabido interpretar magníficamente en el pentagrama lo que son las fiestas sarrazenas.

El señor Ferrero es un «producto» neto de la región; sus maestros han sido el reverendo padre fray Vicente Pérez Jorge, O. F. M., y don Miguel Asensi, que le supieron inculcar las notas musicales, armonía y composición, siendo discípulo aventajado que a los pocos años de estudios ya era maestro director de la Unión Artística Musical, entidad a la que renovó concienzudamente, haciendo de la banda una de las mejores de la región.

Sabemos que el señor Ferrero está trabajando en un poema sinfónico relacionado con temas locales; ello nos mueve a visitarle en la academia donde atiende a más de 30 alumnos, y allí, en uno de los descansos, contesta a nuestras preguntas.

—¿Cree usted, maestro, que hay hoy menos afición a la música que antaño?

—Pues no; lo que ocurre es que en la actualidad el aficionado de verdad tiene más facilidades de apreciar la buena música que antes. La televisión, la frecuencia modulada, el sonido estereofónico, etc., hacen apreciar en todo su valor la buena música. Si lo dice por los conciertos que realizamos, existe la diferencia que le he dicho antes; ante los magníficos conciertos que realizan las orquestas nacionales nosotros somos simples aficionados y no podemos ofrecer esta calidad, pero en líneas generales hoy existe más afición que antes, desde luego.

—¿Qué se prefiere más, la música moderna o la clásica sinfónica, etc.?

—Yo soy un admirador de Wagner, lo que quiere decir que prefiero lo sinfónico.

—¿A qué maestro admira más? —Si al decir maestro se refiere a director, le diré que soy un gran admirador del joven Rafael Frúbek, por sus dotes de gran director.

—¿Son muchas las obras creadas por usted?

—Las composiciones escritas y orquestadas por mí son varias; desde luego, en las marchas árabes es donde más he trabajado; cuento con once marchas, cinco pasodobles, dos villancicos, los cuales se encuentran en la antología del padre Vicente Pérez, y otras obras, y el poema que estoy terminando, en el que he puesto mucha ilusión.

—¿Muchos discos editados? —Tengo varios, donde se plasman las marchas «Selarsejaria», «Reige», «Mozárabe Revert», «Mozárabes 1960», «El Berberis», «Unda», «Chimo», «Daniel Juan» y «Reina de Fiestas».

—¿Cuál es su obra preferida? —A todas les tengo un gran cariño, porque todas me recuerdan algo mío, pero no puedo ocultar que «Reina de Fiestas» y «El Berberis» son mis preferidas.

—¿Cuáles son sus proyectos? —Mis aspiraciones solamente son el que pueda disfrutar mi querida ciudad de una buena banda. Sólo deseo tener suficientes fuerzas para poder estar al frente de ella, si mis cualidades lo merecen.

Con esta modesta contestación cerramos el diálogo con el maestro don José María Ferrero, que lleva bajo su tutela, por espacio de quince años, la banda musical de Onteniente y que tantos lauros musicales ha conquistado.

TOMAS MICO FERRANDO

DENIA: EMBELLECIMIENTO DE LA CASA CONSISTORIAL

Hemos venido observando en estos días que la fachada lateral de la Casas Consistoriales, que dan a la Cuesta del Hospital, está siendo objeto de los mejores cuidados, renovando con buen gusto, ya que en esta labor se respetó y, aún más, se hace resaltar toda la piedra y molduras. Como complemento, se han instalado unas rejas que encajan armoniosamente con el conjunto, exquisitamente rematado con la iluminación, a base de típicos faroles. Aparte de ennoblecer nuestro primer edificio, con estos cuidados se le está dando el sabor que requerían estos accesos al castillo. El lugar se denominará en breve la Cuesta de la Madre Amparo, en honor de nuestra querida e inolvidable directora del Santo Hospital de Denia.

ASAMBLEA GENERAL DEL C. D. DENIA. — Convocada para el miércoles, día 23, a las 9 de la noche, en el local social, café bar Neutro. Quedan invitados a la misma socios, aficionados y dianenses en general, a los que se recomienda asistencia y puntualidad. La junta directiva, ante la temporada

SUPERCOMPACTADOR

neumáticos 40/50 toneladas, necesitase alquilar un mes APARTADO 13.087 DE MADRID

VENDO

Locales propios para Banco, supermercados, industria o garaje, 1.200 m²., fachada a plaza y calle importante.

Razón: Teléfono 27-22-55.

ALCOY, EN EL DIA DE LA PROVINCIA

FESTIVALES DE ESPAÑA

Alcoy se cuenta entre las cinco poblaciones españolas en que sus Festivales de España han sido declarados de Interés Turístico. Las demás poblaciones son Elche, Altea, Sevilla y Jerez de la Frontera. Los citados Festivales tendrán lugar en Alcoy del 6 al 11 de julio próximo.

DIA DE LA PROVINCIA

Por acuerdo adoptado por la Asociación de San Jorge y los «Primeros Tróns» de las comparsas de moros y cristianos, Alcoy participará en el Día de la Provincia que tendrá lugar en Alicante el día 23 del presente mes. Alcoy enviará una representación formada por los heraldos de la ciudad, las dos formaciones infantiles que tomaron parte en la Gloria Infantil de las pasadas fiestas, tres bandas de música uniformadas con trajes típicos de fiestas, un escuadrón de trompeteros y una carroza alegórica de la ciudad. Se sabe que en dicha carroza estarán representadas las principales actividades alcoyanas.

PARTICIPACION EN EL RALLYE TURISTICO INTERNACIONAL

Varios miembros del Moto Club Alcoy, participarán en el Rallye Turístico Internacional que, organizado por la F. I. M., se celebrará en la localidad alemana de Nurburgring durante los días del 6 al 8 de julio próximo. La participación alcoyana constará de cuatro motos y un turismo. La salida se efectuará el día 2 de madrugada.— F. LLORENS, corresponsal.

EXCAVADORAS WHITLOCK



AUTO CATALASA GRAN VIA MARQUES DEL TURIA, 52



BENIMODO en el recuerdo

XXVIII. -- PAELLAS

POR ENRIQUE DURAN Y TORTAJADA

Hay seres a quienes se les plantea esta duda: la paella, ¿es sencillamente la sartén llana y gigante para cocer el arroz a la valenciana, o paella es el propio arroz que se guisa en ella? Si decimos, con cierta despreocupación de sintaxis: «Vamos a comernos una paella», ¿no daremos la sensación, a un buen hablante forastero, de querer comernos un caldero — así lo llaman en Benimodo, castellanizando el vocablo, ya que la palabra correcta sería «caldero» — de hierro martillado y de imposible masticación?

Disipemos la duda: paella es el nombre propio de este peculiar caldero valenciano, y no debe hablarse de comer paellas, sino de comer arroces en paella, cosa muy diferente... y mucho más sabrosa.

En los pueblos del campo valenciano la frase tiene doble significado. Aquí se dice comer arroz («en paella»), no solamente por haber sido guisado en el clásico caldero, sino porque se come («en la propia paella»), es decir, sin «escudellarlo», o sea sin servirlo en platos. Cada comensal se sienta alrededor de la gran vasija — las hay hasta para cuarenta comensales — y con cucharas de madera — adecuado instrumento insustituible para el pantagruélico menester — se va extrayendo el arroz del caldero — hay quien cree que con quebranto de elementales preceptos higiénicos, pero parece no haber tal cosa — que pasa directamente de la cuchara a la boca y de la boca al estómago.

En todo caso — desvanecese otra duda — la «paella a la valenciana» no es un guiso concreto. Hay tantas variantes de paellas como comarcas naturales geográficas tiene el país donde el suculento guiso — siempre suculento, eso sí — se consume. De todas formas, podemos citar aquí tres fórmulas características y bien definidas: el arroz en paella del litoral marítimo, cuyos aditamentos son, aparte el gallo — elemento fundamental — y las verduras, comunes estas últimas a todas las fórmulas y estilos, los mariscos: almejas, cangrejos, gambas y otros pescados. En las zonas donde abunda el langostino se incluye este sabroso y singular crustáceo, y en los pueblos lindantes con el lago de la Albufera se le añaden anguilas, que son muy gustosas.

La segunda fórmula es la paella de la huerta, la de la barraca, la de la alquería, la de las escenas estereotipadas, la paella que podríamos llamar antonomástica y es la que adoptó la capital y con ella el gremio de hostelería: con pollo — a veces, en el campo, mixta de pollo y conejo —, con alguna gamba (para adorno) y con caracoles, las «vaquetes» o «xonetes», sabrosísimas. En Benimodo se le añaden «pilotes», pequeñas albóndigas hechas sustancialmente de la sangre de los animales sacrificados para el guiso.

La tercera fórmula es la paella de las zonas de montaña. Es la menos suntuaria, en armonía con la menor riqueza de los predios donde se condimenta, pero muy

sabrosa: sólo carne de conejo — a veces liebres silvestres — y caracoles. Se le añade, para aromatizarla — sibaritismo de gente humilde — unas ramitas de hierbas balsámicas montañesas: romero, tomillo, o «serjoliva», mejor dicho «sajolida», ajedrea en castellano, y está gustosísima.

En Benimodo ha habido siempre unas fechas determinadas para salir al campo en plan festivo a guisar y comerse arroz en caldero, quiero decir en paella. Y uno de esos días, el de mayor clasicismo, es el día de «Sant Jaume», el día de Santiago, patrono de España. Casas de campo, «casetes» o «criurans», hasta copudos algarrobos centenarios reciben la alegre acampada de los «xalers», de los excursionistas. La comida al aire libre se rubrica con cantos, bailes y gran algazara de la gente joven y aun de la madura...

Uno de los preferidos centros de concentración excursionista en mis años jóvenes era el «pouet de Jaume», es decir, el pozuelo de Jaime.

¿Qué es y qué origen tiene el «pouet de Jaume»? El «pouet de Jaume» es eso: un artificial alumbramiento de aguas, un pozo abierto a fuerza de penosos trabajos. Hay distintas versiones de su origen. La más difundida es la del deseo que sintió de regar estar tierras secanas un vecino de la comarca llamado Jaime, quien perforó a pico el duro terreno hasta encontrar el preciado líquido. Como el caudal alumbrado fue siempre escaso, jamás pudo irrigar ni una sola hanegada de terreno; pero allí quedó el pozo en el lecho de la pintoresca barrancada, entre algarrobales, viñas y almendros, para alivio de sedientos caminantes y para atracción de excursionistas. Porque la verdad es que el pozo, de agua fresquísimas, tiene fuerte poder de atracción. Y si bien es cierto que a los alegres degustadores de los suculentos arroces en paella que allí acuden no es el agua precisamente lo que les subyuga, no hay duda de que el agua del «pouet de Jaume», tan fresca, tan pura, tan cristalina, sirve a maravilla para fregar los calderos y para lavarse las manos.

Hay una frase benimodense sobre el arroz que es una sentencia. Se dice en cita que el arroz se planta en agua, se trasplanta en agua, crece en agua, grana en agua, madura en agua, se siega en agua, se cuece en agua... y debe comerse acompañándolo copiosamente de vino.

Al «tio Liémena», un vejete de la época de mi niñez, asiduo concurrente al «pouet de Jaume», le preguntaron un día: «¿Le agrada l'aigua del pouet, tio Liémena?», es decir, «¿Le gusta el agua de este pozo, «tio Liémena»? Y nuestro hombre, asombrado, contestó: «¿Pero este pou té aigua? ¿Jo no ho sabia! Fa quaranta anys que vine aci a menjar paella i no he begut sempre més que vi...» Traduzco: «¿Pero este pozo tiene agua? ¿Yo no lo sabía! Hace cuarenta años que vengo aquí a comer paella y no he bebido siempre mas que vino...».

CRONICA DE BURRIANA

BODAS DE PLATA SACERDOTALES

BURRIANA. (De nuestro corresponsal, DOSDA). — En los PP. Carmelitas, PP. Salesianos y en la iglesia del Salvador se celebraron distintos actos a Jesús Sacramentado con mucha asistencia de fieles. En nuestro primer templo por la mañana celebró el sacerdote burrianesco don Jeremías Melchor Esteve una solemnisísima Misa con ocasión de celebrar tan virtuoso sacerdote sus bodas de plata en el sacerdocio. Fueron padrinos en esta ceremonia su madre y su pariente el abogado y ex alcalde don José Esteve Patuel.

Terminada la Misa se cantó el Te-deum procediéndose al besamanos. El templo estaba repleto de fieles.

Por la tarde, a las siete, salió de este templo la procesión, figurando en este lucido cortejo religioso niños y niñas de los distintos grupos escolares con sus maestros. Colegio de «Fátima», Colegio de la «Consolación», Escuelas Salesianas, Colegio de PP. Carmelitas, Cofradías locales. Escolanía de la Virgen de la Misericordia Seminaristas Operarios, PP. Carmelitas, PP. Salesianos, sacerdotes con el señor cura, y bajo palio el sacerdote Jeremías Melchor portador de la magnífica custodia al que asistían, el P. prior de los Carmelitas P. Vicente y director de las Escuelas Salesianas. Seguida después el Ayuntamiento en corporación a cuyo frente figuraban las primeras autoridades, banda de música. Daban escolta al Santísimo tres miembros de la Benemérita.

LA FIESTA DE LA JUVENTUD

Con ocasión de la conmemoración del 25 años de la Fundación del Frente de Juventudes la Delegación Local de Juventudes celebra diferentes demostraciones deportivas y actos culturales. Para presidir los mencionados festejos ha sido designada reina de la juventud la gentil señorita Isabel-María Escudero Pitarch y su corte de honor compuesta de catorce damitas.

SE VENDEN BAJOS COMERCIALES MUY AMPLIOS

C. Hernán Cortés, núm. 26 Razón, obra. de 12 a 1