

## SOCIEDAD

# "Huesca no es Sevilla, pero vive la Semana Santa con mucha pasión"

Representantes de tres cofradías comparten impresiones en una tertulia

S.C.

**HUESCA.-** Representantes de las cofradías del Santo Cristo del Perdón, Santo Cristo de la Esperanza y Nuestro Padre Jesús Nazareno compartieron ayer vivencias y anécdotas en una tertulia inscrita en las jornadas 'Nazarenus Rex', organizadas por la Cofradía del Nazareno. En algunos casos la costumbre viene de familia, en otros fueron los propios ponentes los iniciadores de la tradición. José Luis Ara, macero del Santo Cristo del Perdón, entró hace cuarenta y siete años en esta cofradía, cuando contaba con dieciocho, y desde entonces no ha dejado de ir un solo día.

Sus hijos son ahora costaleros, desde hace más de veinte años, y uno de ellos se desplaza desde Madrid cada Jueves Santo para llevar al Cristo. "Es algo muy grande, desde el punto de vista religioso y emotivo, pensar que has estado tanto tiempo llevando el paso y que tus hijos van a continuar", señaló. A muchos hijos les llega muy adentro ver a su padre cada año en la procesión, y por eso "un ochenta por ciento son hijos de los que a su vez han sido costaleros". Ara no recuerda haber faltado nunca, "es más, he tenido ocasión de irme de vacaciones y nunca me he ido en Jueves y Viernes Santo", apunta. Emotiva también es la tradición de llevar al cementerio los claveles del paso el sábado por la mañana. "Huesca no es Sevilla, y el aragonés tie-



Representantes de varias cofradías compartieron impresiones y anécdotas. VÍCTOR IBÁÑEZ



Público en la sede de la Cofradía del Nazareno. VÍCTOR IBÁÑEZ

ne otro carácter, pero se vive con mucha pasión, que es una mezcla de religión, tradición y encuentro de amigos", concluye.

El padre de José Luis Ibor comenzó siendo costalero antes de la Guerra Civil, cuando la Cofradía del Prendimiento ya estaba en el Barrio de San Lorenzo. Las procesiones desaparecieron durante la contienda, y al regresar se fundó la Cofradía del Nazareno, denominada "de excombatientes y excautivos". Ibor comenzó con dieciséis años, el año 1955. "Me vino todo muy deprisa: estuve con alcaldes como Emilio Miravé, Mariano Ponz, Aguarón, y los

Hermanos Cabrero, ya difuntos". En seis años se encontró "con el mazo en la mano", y durante dieciocho ocupó esta función. Ahora está retirado, y uno de sus hijos pertenece a la Cofradía del Santo Cristo del Perdón. Sus nietos, de once y ocho años, salen en la cofradía y tocan el tambor, así que "el apellido Ibor sigue en el Nazareno", comenta con emoción.

Entre sus memorias, Ibor recuerda cómo "pilló" a varios compañeros como Manuel Avellanas, cuando entrenaba a un equipo de balonmano en el Colegio San Viator, "y ahí se quedaron".

Dentro de las diferentes vivencias personales, José Allué re-

**>"El esfuerzo que haces como costalero es también físico, y te ayuda a recargar mucho más"**

cordó cómo muchos comienzan desde pequeños llevando cirios, y "hay personas que nunca han visto la procesión desde fuera". El deseo de portar la peana, en su caso, se debe "a estar mucho más cerca del Cristo de la Esperanza, y también porque el esfuerzo que haces es también físico, y te ayuda a recargar mucho más". En tercer lugar, le agrada ver "que lo que tú aportas lo pueden disfrutar también otras personas". La buena relación entre los portadores aporta estímulos y buenas vivencias, que se comparten tras la procesión. Especial emoción le produce el momento en que el paso discurre por la Correría, calle estrecha en la que "todos, sin ver, intentamos hacer bailar el paso sin tocar. Esa tensión la vives tú, pero también los que están en la calle, que siempre son muchos".

## "En Huesca hay todo lo necesario para hacer cosas muy buenas"

El cocinero del Restaurante Flor de Huesca cerró ayer un ciclo dedicado al patrimonio alimentario

V.G.J.

**HUESCA.-** El cocinero Rubén Pertusa, del Restaurante Flor de Huesca, puso fin ayer al taller de cocina que ha celebrado durante los tres últimos días en el Centro Cultural Ibercaja Huesca, un seminario que sirvió además para clausurar el ciclo *Nuestro patrimonio alimentario. La gastronomía y la empresa como motor de desarrollo*.

Pertusa, que centró el curso en la *Cocina con productos de temporada* a través de platos habituales de El Flor, que tal y como explicó el cocinero a este periódico, se define por "hacer una cocina que no es totalmente novedosa ni tradicional", sino que trata de dar "una vuelta más" a los platos de siempre para presentarlos como nunca.

Así surgen elaboraciones como los que han podido elaborar los alumnos del curso estos días, entre ellos, "unas patatas rotas, que son un plato habitual de El Flor, pero aderezadas con trufa de la zona de Graus y con una salsa de foie", aportando ese toque novedoso que marcan actualmente las tendencias, pero sin olvidar la importancia de



Rubén Pertusa, a la derecha, ayer durante la tercera y última sesión de su taller de cocina. VÍCTOR IBÁÑEZ

los productos cercanos y de temporada. "Fuera hay cosas muy buenas, pero dentro de nuestra Comunidad Autónoma y dentro de la provincia se puede encontrar

todo lo necesario para hacer cosas muy buenas", apuntó Pertusa, que lamentó que este tipo de productos no gocen de mayor reconocimiento.

Con todo, el cocinero se mostró satisfecho con el desarrollo del curso, en el que se vio gratamente sorprendido "por el nivel que traían los alumnos".