

Resumen del VI Encuentro de la Promoción 112 en Albacete (15-17/10/2024)

Como en otras ocasiones comenzó la Reunión a lo largo del primer día, esta vez en el Hotel Los Llanos de la ciudad manchega. Nos congregamos 15 compañeros, incluida nuestra querida Carmen de Pablos, y 10 acompañantes/consortes. La cena de bienvenida se realizó en el Casino antiguo de Albacete, con un menú degustación que por varias razones no dejó satisfechos a los amables organizadores locales; Federico Pozuelo y Geno, Juan Hurtado y Angelines, pero lo que íbamos a celebrar era la ceremonia de la amistad con risas y abrazos que no se hicieron esperar, ayudados por el ya tradicional y excelente cava rosado Puerta Palma de nuestro generoso compañero Marcelino Díaz. Después nos dimos un paseíto por Albacete, ciudad pequeña, pero muy cuidada, con destacables fachadas modernistas, animada y agradable, y salvo los noctámbulos irreductibles, los demás nos fuimos a la cama.

Al día siguiente, en el autobús, Federico nos dio detalles sobre el medio físico y agrícola de la zona, mientras llegábamos a la famosa finca Dehesa los Llanos, propiedad de los Marqueses de Larios, nada menos que 10.000 ha, donde el Director Técnico de la finca ing. agrónomo César Malabia nos hizo apreciar las hermosas casas señoriales y nos habló de la curiosa historia de la finca y de la familia. Después entramos en la enorme propiedad, con finca de caza mayor, donde vimos ciervos, las grandes superficies cultivadas de herbáceos (cereales, maíz, brócoli, girasol,...) y leñosos (viña, olivos, nogales, pistachos,...), con riego a presión, incluyendo el pivot más grande de Europa y, al final, las ovejas y la quesería. Ahí nos vestimos con gorro, bata y calzas azules (¡algunos decían que parecíamos pitufos!) y entramos en la quesería donde además de detalladas explicaciones pudimos degustar el queso manchego en sus distintas versiones; Curado, Semi-curado y Reserva. Correspondimos comprando las numerosas “delicatessen” que ofrece esta extraordinaria empresa, por supuesto quesos, pero también vinos, miel, nueces, aceite de Arbequina, perdiz escabechada, aceite esencial y jabón de lavanda,...

Luego fuimos a comer al cercano Mesón El Lomo que nos ofreció un menú muy rico, en el que probamos el famoso “Atascaburras”(a base de patata, bacalao, huevo, nueces y aceite), las chuletillas de cordero a la brasa, y nos reconciliamos con la gastronomía manchega.

Después de una necesaria siesta nos llevaron al Museo de la Cuchillería donde nos sorprendió la espectacular exposición y la belleza y tamaño de las famosas navajas de Albacete. A continuación visitamos la Catedral y la venerada Virgen de los Llanos (aquí muchas chicas se llaman Llanos).

Por la noche, guiados por nuestros cicerones locales fuimos a cenar al Restaurante El Alambique donde degustamos otras especialidades locales, entre ellas el queso frito y los torreznos manchegos. Todo regado por los vinos tintos (destacando el de Alpera, pueblo de Geno) y blancos locales. Después a la cama, salvo los irreductibles que se fueron a tomar algo y ver Albacete ” la nuit “, como se decía antes.

Al día siguiente aparecimos en Chinchilla de Monte- Aragón que nos sorprendió a todos por su belleza, interesante historia y...el frío que hacía (altitud 900 m). Visita guiada en el claustro mudéjar del antiguo Convento de Santo Domingo, la bonita Puerta de “Diablos y Tiradores” (donde nos hicimos foto colectiva), las casas- cuevas (¡entramos en una!), los palacios señoriales, la Basílica de la Virgen de la Nieves (aquí muchas chicas se llaman Nieves). Del famoso Penal, de novelesca y dramática historia, que muchos habíamos visto de jóvenes, solo quedan las murallas que lo rodeaban.

Después de Chinchilla y para entrar en calor, nos llevaron al famoso Restaurante El Callejón de Albacete, que reúne la gastronomía con la afición por la tauromaquia, allí pudimos degustar un excelente menú de seis platos, en el que sólo destacaré la brocheta de zamburiñas sobre espaguetis de sepia, el estofado de rabo de toro y el postre de milhojas de naranja y el famoso de tarta de manzana que hábilmente obtuvo Federico.

Por último, asistimos a una entrañable Misa por los fallecidos de la Promoción 112 en la Capilla de la Virgen de los Llanos, con el

padre Antonio Cuesta que, en atención a nuestra profesión, dedicó a san Isidro, con numerosas referencias al mundo agrario, pues procedía de familia agricultora. También pudimos observar, comentadas, las pinturas modernas de la Catedral.

Los que nos quedamos por la noche, nos fuimos a tomar unas tapas a un bar de la zona, ya que no teníamos hambre, y una copa a uno moderno de esos que tienen pipas de agua, ahora se las llama cachimbas o “shishas” y lo pasamos muy bien.

Solo queda repetir los agradecimientos por la detallada y cariñosa gestión de los organizadores locales; Federico y Geno, Juan y Angelines, con la eficaz ayuda de Pepe Parra y Fina desde Murcia, y la de nuestro habitual tesorero Juan de Dios Martínez.

El año que viene esperamos encontrarnos en San Sebastián si Dios quiere.

Carlos Zaragoza Larios

Álbum de fotos de varios compañeros:

<https://photos.app.goo.gl/QRgUMty9nBzE5zH8>

Álbum de fotos de Pedro Basabe:

<https://photos.app.goo.gl/bv7RLziFBZLdS4A27>