

DE MAR:



**PAELLAS JOKAR
LOS ARTESANOS DEL GRANO**

Estos últimos años hemos visto cómo, una empresa de Alhama de Aragón, Paellas Jomar, en distintas ocasiones, ha venido al pueblo para hacer una paella o una fideuá. Sin embargo, en los últimos cuatro años le ha surgido un fuerte competidor: **PAELLAS JOKAR, LOS ARTESANOS DEL GRANO**. José Luis y Carlos, maestros de la tecnococina, saben de su excelencia y por eso se prodigan poco: una vez al año y en Calcena. Este año, a pesar de haber sido invitados por el pabellón de China en la EXPO para hacer un arroz, decidieron cumplir con su pueblo en agosto.

¿Cuándo empezasteis a hacer paellas?

Hace cuatro años, en una reunión de amigos, Ramón Jiménez nos dijo que sólo comería paella si la hacíamos nosotros y en las piscinas. Dicho y hecho. El primer año fuimos 12, el siguiente 30, al otro 45 y este año 2008 hemos hecho una paella para 90 personas.

¿Por qué seguís haciendo paellas?

Porque nos gusta y sobre todo porque es una ocasión para estar todos juntos, con los amigos y la gente del pueblo.

¿Tenéis fecha fija?

No. La hacemos cuando nos viene bien, eso sí, siempre en agosto.

¿Quién corre con el coste?

Pues, se reparten los gastos entre todos los comensales y a "escote".

Pues nada, a seguir y hasta el año que viene.

**INGREDIENTES DE LA PAELLA DEL AÑO 2008
PARA 90 PERSONAS**

- 13 kg de arroz
- 1 kg de cebolla
- 3 cabezas de ajo
- 2 kg de pimiento verde
- 1 bote de colorante
- 9 litros de caldo
- 4 kg de calamar
- 5 kg de gambas
- 5 kg de mejillón
- 2 kg de almejas
- 2 litros de aceite
- Sal

Y DE TIERRA:

Pero no sólo paellas se hacen en agosto. También pastoras, como era costumbre en el pueblo. Este año se ha hecho la segunda **PASTORA** y ya ha sido para cuarenta personas. Los cocineros fueron Fidel, Javier, Fermín y Benedicto. **Emplearon:** 26 kg de cordero, 6 calabazas, 2 kg de pimiento verde, 6 pencas de acelga, 3 cabezas de ajo, 5 botes de espárrago, cuatro cebollas y laurel. Los comensales afirman que estaba para chuparse los dedos. ¡Al año que viene la tercera!

LAURA POLO ROYO

PRIMER PREMIO INFANTIL FEMENINO DEL XXII CERTAMEN OFICIAL INFANTIL Y JUVENIL DE JOTA ARAGONESA, FIESTAS DEL PILAR 2008.

“En algunos momentos espectacular”.
Heraldo de Aragón.

En Calcena tenemos el lujo y el orgullo de disfrutar cada año con la jota de Laura Polo. Es una alegría ver la ilusión y empuje que pone en su canto.

Entrevistamos este verano a Laura y a su padre:

¿Cuándo comenzó Laura a cantar jotas?

Siempre le ha gustado, pero fue a los cinco años cuando empezó a cantar en público. Aprendió a cantar jotas en la Asociación de Vecinos de la Avenida de la Jota y ahora su maestra es Vanesa Osete.

¿Dónde ha cantado?

El primer concierto fue en Villanueva de Sijena con sus amigos de la Asociación de vecinos y a partir de allí en muchos sitios. Justo antes de venir a Calcena este año ha estado en Gijón y Cabárceno con el grupo de música Xinglar.

¿Ha participado en otros concursos?

Sí, y ha conseguido 22 premios; entre ellos el primer premio del Certamende Jotas de Cenicero (La Rioja), el primer premio de Almudevar, primero de Huesca, finalista alevín del Pilar 2007 (este año campeona) ...

¿Laura, te cuesta mucho aprenderte las letras?

Siempre he tenido mucha facilidad para recordarlas. Me graban las jotas en el radiocasete y yo las escucho.

¿Tienes alguna jota preferida?

Me gustan todas, porque todas son alegres y bravas.

¿Qué haces si te equivocas?

Nada...volver a empezar.

¿Qué quieres ser de mayor?

Quiero trabajar en una tienda de muñecas.

Pues nada; adelante Laura con tu arte y tu ilusión. En las próximas fiestas, esperaremos una vez más oírte cantar.

