



## Gracia y originalidad en el Teatro de «Yllana»

Dentro de la programación que para este mes de marzo tiene el Area de Cultura del Ayuntamiento, figuraba la representación de la obra «Glub, glub», cuyo guión corresponde a «Yllana», compañía encargada también de llevarla al escenario. La puesta en escena tuvo lugar el domingo 24 de marzo a las 8,30 de la tarde en el Gran Teatro.

Nos encontramos ante un espectáculo sin texto, por lo que el movimiento y el sonido -unas veces en lata y otras producido por los propios actores- son los verdaderos y únicos protagonistas. En «Glub, glub» vemos a cinco navegantes errantes en una marejada de situaciones cómicas, absurdas y disparatadas; es un viaje sin rumbo a través de un teatro visual con situaciones llenas de humor y ternura, poesía y gestos sutiles, con el único ánimo de arrancar carcajadas. Así nos define Yllana su espectáculo en el programa de presentación.

El espectador se va encontrando con una serie ininterrumpida de sketches con marcado carácter cómico, donde la mímica -perfectamente estudiada y definida- une con facilidad el escenario con el pa-



tio de butacas. Los actores serán autostopistas, presos, nadadores, peces, pájaros... navegantes en un mar de situaciones encaminadas siempre a que el espectador lo pase bien y se encuentre cómodo en la butaca, lo que consiguen con perfecta soltura y profesionalidad.

Fidel Fernández, Marcelino Hernández, Juan F.Ramos, Antonio de la Fuente y Joe O'Curneen, dirigidos por David Ottone, son los encargados de hacernos olvidar por una hora los problemas cotidianos para adentrarnos en su trepidante ritmo gestual y vivir con ellos sus desenfadadas aventuras.

## La Tradición de Semana Santa

Durante años, y no sabemos desde que época, nuestros pueblos manchegos, siempre han tenido un gran conocimiento de la gastronomía. Nuestros antepasados, nos dejaron por herencia, esos sabrosos caldos de caldero y puchero, con los aderezos y gustos, que da la caza; el cordero, las aves de corral y el todo agradecido "cochino".

Un gran plato de buen alimento, rociado de jarrilla de morapio, y para terminar, el ama de casa presentaba en el escriño, esa cochura casera, nuestros dulces hechos a conciencia y con manos relímpias.

Las recetas que aún conservan nuestras confiterías, y que por estas fechas de Semana Santa, y por tradición, son indispensables en mesa, como es la rosca de muérdagos y las flores.

La rosca es la más delicada de hacer y tiene su punto fundamental, en que no todos saben hacerla, tienen que ser verdaderos expertos. Así me lo dijo nuestro amigo Romera, que este año ha batido el récord, pues ha confeccionado, mas de un millar de ellas, durante estos días. Noches sin poder dormir trabajando, cientos de kilos de harina blanca, miles de huevos, aceite, ni se sabe, miel y ese cariño a la profesión que requiere este negocio, y es que, su receta viene del famoso confitero, Alfonso Ruiz, conocido por el "jarillo el confitero", herencia pastelera.

M.R.M.

