

Pedro Antonio de Alarcón en Alicante

©Rafael Poveda, 2021 - Diario Información de Alicante, Viernes 4 de Junio de 2021

PEDRO ANTONIO DE ALARCÓN EN ALICANTE



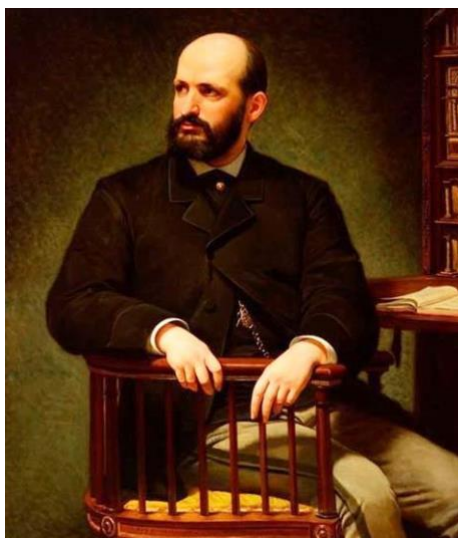
SORBOS DE FONDILLÓN
Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com
VIERNES, 4 DE JUNIO DE 2021

Uno de los primeros grandes periodistas de nuestra historia reciente fue **Pedro Antonio de Alarcón** (Guadix 1833-Madrid 1891). Hizo buena literatura con el «Sombrero de tres picos» o «El Clavo» pero su «Diario de un testigo de la guerra de África» (1850) inauguró el estilo realista y fue el libro que desató mi pasión bibliográfica, encargándole al añorado librero **Enrique Diago** que me lo encuadernara en piel con mis iniciales.

Las penurias que pasó Alarcón como soldado-periodista en el Riff fueron luego compensadas por la fortuna que amasó con las sucesivas reediciones de sus crónicas y los viajes de placer que hizo. Uno de ellos fue la inauguración del ferrocarril Madrid-Alicante, que construyó el **Marqués de Salamanca** después de haber sido, entre otras cosas, alcalde de Monóvar. Hace unos días mi querido amigo, el maestro y escritor **Paco Corbí Jordà**, me pasó otra noticia del Fondillón referente al banquete que las autoridades de la ciudad de Alicante ofrecieron a la Reina Isabel II en aquel viaje inaugural de 1858 que, aunque dejó en bancarrota la hacienda municipal, supuso el despegue económico de Alicante y su provincia en el siglo XIX. El poeta y escritor local **Juan Vila y Blanco** publicó un libro con todo detalle, «Isabel II en Alicante», pero la crónica de Alarcón en el «Museo Universal» recoge muy bien los productos y viandas con que, a modo de «ofrenda de los pueblos», las virginales alicantinas agasajaron a la Soberana, haciendo hincapié en la belleza rutilante de aquellas odalisca: «Cien labradoras escogidas entre las más bellas de la provincia presentaron a la Reina todos los frutos del país: Canastillos de mimbres de Alcoy con hilos de plata y oro llenos de dátiles de Elche, de nísperos de Cocentaina, de almendras de Ijona, de naranjas con cáscaras de limón de Molins, de higos chumbos de Castalla, de palmitos de Alcoy, de alcachofas y albaricoques, apañadas cerezas y perfumadas limas con todos los frutos de una vegetación precoz, rojos tomates y calabazas de funesta recordación, vino de Biar, Fondillón de Monóvar...».



Uno de los primeros grandes periodistas de nuestra historia reciente fue Pedro Antonio de Alarcón (Guadix 1833-Madrid 1891) Hizo buena literatura con el "Sombrero de tres picos" o "El Clavo" pero su "Diario de un testigo de la guerra de África" (1850) inauguró el estilo realista y fue el libro que desató mi pasión bibliográfica, encargándole al añorado librero **Enrique Diago** que me lo encuadernara en piel con mis iniciales.



Pedro Antonio de Alarcón

Las penurias que pasó Alarcón como soldado-periodista en el Riff, fueron luego compensadas por la fortuna que amasó con las sucesivas reediciones de sus crónicas y los viajes de placer que hizo. Uno de ellos, fue la inauguración del ferrocarril Madrid-Alicante, que construyó el **Marqués de Salamanca** después de haber sido, entre otras cosas, alcalde de Monóvar. Hace unos días mi querido amigo, el maestro y escritor **Paco Corbí Jordà**, me pasó otra noticia del Fondillón referente al banquete que las autoridades de la ciudad de Alicante, ofrecieron a la Reina Isabel II en aquel viaje inaugural de 1858 que, aunque dejó en bancarrota la hacienda municipal, supuso el despegue económico de Alicante y su provincia en el siglo XIX. El poeta y escritor local

Juan Vila y Blanco publicó un libro con todo detalle "*Isabel II en Alicante*", pero la crónica de Alarcón en el "Museo Universal" recoge muy bien los productos y viandas con que, a modo de "ofrenda de los pueblos", las virginales alicantinas agasajaron a la Soberana, haciendo hincapié en la belleza rutilante de aquellas odaliscas: "*Cien labradoras escogidas entre las más bellas de la provincia presentaron a la Reina todos los frutos del país: Canastillos de mimbres de Alcoy con hilos de plata y oro llenos de dátiles de Elche, de nísperos de Concentaina, de almendras de Jijona, de naranjas con cáscaras de limón de Molins, de higos chumbos de Castalla, de palmitos de Alcoy, de alcachofas y albaricoques, apiñadas cerezas y perfumadas limas con todos los frutos de una vegetación precoz, rojos tomates y calabazas de funesta recordación, vino de Biar, Fondillón de Monóvar...*"

www.rafaelpoveda.com