

U.L.C en ZARAGOZA.- PROGRAMA. "aprox"

EVENTO DE ZARAGOZA 2017 .- 07/08/09 de abril de 2007

Día I.- Viernes, 7 de abril de 2017

Llegada de sus personalidades ala "estación intermodal", Las Delicias de Zaragoza.La Inmortal Ciudad, Capital del Reino, con el consabido goteo de horas y medios.

Aquellas que vayan por privado llegarán también pero aconsejo actualizar el GPS ya que según los debatesen curso entre:

Izquierda/desheredados/derechas/centro/ultraizquierda y otros, puede que a última hora quede pendiente algún fleco y alguno se lleve alguna calle a casa para reflexionar el fin de semana y tener claro la propuesta de ubicación el próximo lunes... Atención pues a los huecos, no son solares, hubo una calle...

Posicionados en la ciudad y gracias al GPS, al manual viajero que se os distribuyó tiempo ha, y al taxista maño, que no de Uber, llegareis a la base de operaciones de estos días y se procederá a la acomodación de aquéllas en el

Hotel Reino de Aragón, Coso 80.

Abrir maletilla, aflojar cordones de zapato quien los use, cinturones, refajos, etc., etc. Aplicar el recambio si es el caso.

Repeinado de flequillo a quien Dios se lo conserve, y espolvoreado de cutis, etc., etc.

Bueno, ya tod@s descoscados, maquilladas y con vestido de lunch o el que os de la gana empieza el evento con el siguiente programa:

- A las 21:00 horas.

Magno encuentro entre antiguos chavales con abrazos, saludos, buenos deseos y qué bien te veo!

Se ameniza el momento con jotas del país, rondalla, tañedores y pareja de baile, y un magnífico coctel, de largo recorrido y justa esencia por lo que recomendamos que vengan merendados. (Ver Anexo I)

Seguiremos con los buenos deseos, echaremos unos vinos y como el camino ha sido largo, la edad ya notable tirando a sobresaliente, nos iremos a dormir

Día II.- Sábado, 8 de abril de 2017

Diana floreada. Cada uno se levanta según necesidades. Lavado del personal, retoques los necesarios y desayuno que como es barra libre, dependiendo de la esencia de ayer noche, se reposta según necesidades de glucógeno de cada cuál.

Convenientemente repostados...

- **A las 10:00 horas.**

Concentración en el hall del hotel para, en manada - es decir, agrupados- salir (a pie) hacia el **Palacio de La Aljafería**

- **A las 12:00 horas**

Visita guiada al **Palacio de la Aljafería**. Palacio islámico del Siglo XI, mudéjar del XII al XIV y de los Reyes Católicos en el XV... , cueva de Alí Babá, actualmente sede las Cortes de Aragón. Patrimonio de la Humanidad desde el año 2001.

Posteriormente regreso al centro para el almuerzo. Se podrá hacer en autobús o a pie.

- **A las 14:30 horas**

Almuerzo en el **restaurante Parrilla Albarracín**

Convenientemente acomodados degustaremos delicias propias de su menú que cada uno valorará a discreción aunque el precio será el mismo en cualquier caso. (Ver anexo I)

Sobremesa a disposición y posteriormente, a pie, andaremos hasta las antiguas murallas romanas contiguas a la Plaza del Pilar...

- **Desde las 16:30 horas a 19:30 horas (aprox.)**

Partiendo de los *restos de las murallas romanas* y con visita guiada se visitará :

- ✓ **Plaza del Pilar.**
- ✓ **Basílica del Pilar.-** Retablo de Formén , pinturas de Goya..., etc.
- ✓ **Catedral de la Seo.-** Patrimonio de la humanidad. Construida sobre templos, romano, visigodo, musulmán... Como siempre quítate tu que pongo lo mío. Notable retablo gótico. Su colección de tapices...
- ✓ **El Foro de Cesaraugusta(*),** y finalizamos en el
- ✓ **Teatro de Cesaraugusta(*)** que nos dejará prácticamente a las puertas del hotel...

(*)- http://www.zaragoza.es/contenidos/museos/museos_ccesp.pdf

- **A las 21:00 horas:**

CENA DE GALA

en el restaurante del Hotel Reino de Aragón.- (ver Anexo I)

*** A las 23:00 horas**

Seguiremos con una sesión de baile para asentar las viandas con demostración de las nuevas habilidades de nuestro experto en bailes de salón: Bartolomé Pérez y su compañera, no menos experta Dori.

*** A la 1:00 Horas:**

Comidos, bebidos y bailados andaremos unos 120 m. a la brisa nocturna del Moncayo para asistir, en sesión golfa, al último café cantante del país. Cabaret picante, hortera y golfo, pero civilizado :

El Plata ()**

No se puede cruzar España para llegar a Zaragoza, volverse y no pasar por El Plata...

Desde 1920 y reeditado en el 2008 por Bigas Luna hasta nuestros días, ha sido lugar de todo: de desvaríos, de destete, de cierre de negocios, de desfogue... y referencia de **El Tubo** de Zaragoza. Baja el telón.

Y concluimos. Excitados, dormidos y cansados cada mochuelo a su olivo...

Día III.- Domingo de Ramos, 9 de abril de 2017:

Diana de despertador, desayuno y primeras partidas a la base. Primeros besos y abrazos de la jornada.

Día libre. A disposición de sus señorías.

Pretendemos sobre las 11 horas reunir a los resistentes para paseo ciudadano, tapeo cervecero para, a hora prudencial proceder a un cierre gastronómico a modo de almuerzo informal a base de tapeo sin más.

Seguiremos para finalizar con los efusivos apretones y buenos deseos de los rezagados.

Despedida y cierre.

Y hasta el próximo evento!

NOTA: Este programa es fruto de la buena voluntad, la experiencia en la planificación de eventos varios: campeonatos de mus, festivales de primavera, concurso local de hongos..., etc., etc., para no cansar. Pero, en cualquier momento como mayores que ya somos, libres como este país, independientes como los de IKEA... Podría ser que acabara pareciendo una pura coincidencia para mayor gloria de esta comunidad de cofrades. Que quede ahí.

Eugenio Muela/Angel Bosch

Anexo I.- Aperitivos y menús del encuentro de Zaragoza. Qué comemos y a cuánto.
Anexo II(**).- Breve historia de "El Plata".

ANEXO I.
APERITIVOS Y MENUS DEL ENCUENTRO DE ZARAGOZA
QUÉ COMEREMOS Y CUÁNTO CUESTA
“DEMÁS GASTOS...”

:.....

Día 7, viernes.- Hotel Reino de Aragón

*** COCTEL DE BIENVENIDA:**

Jamón ibérico
Cañitas de pan crujientes y regañás de cristal con sal marina
Bombón de foie y manzana
Croqueta de centollo
Minikebak de pollo con salsa de yogourt
Cucurucho de secreto ibérico con patatas
Miniperrito caliente con su guarnición
Langostino crujiente con salsa de romesco

Creps de chocolate blanco
Minibizcochitos de chocolate

Vinos de Aragón
Cervezas y refrescos

***Precio por persona: 21,50 € (iva incluido)**

Día 8, sábado

- **ALMUERZO:- (Restaurante Parrilla Albarracín)**

Degustacion de Entrantes:

*Ensalada de tomate de Zaragoza con ventresca de bonito, cebolletas y
aceitunas negras.*

Sartenada de migas tradicionales a la pastora con uvas y huevo frito.

*Jamón de teruel, tostas de pan con tomate y aceitunas negras con cebollas de
Fuentes.*

*Paletilla de ternasco de Aragón asada al aroma de romero con patatas
panadera.*

Crema helada de yogourt griego, bodega, café y cava

***Precio por persona: 31 € (iva incluido)**

- **CENA DE GALA: (Hotel Reino de Aragón)**

*Aperitivo al centro de la mesa
Nuestros fish and chips*

Terrina de foie con vinagreta de manzana

Risotto de puntalette al azafrán con chipirón asado al aroma de brasas

Merluza al horno sobre cama de brandada de mejillones y jugo de berberechos

Brownie de chocolate con helado artesano

Vino, Viñas del Vero, D.O. Somontano

Aguas minerales

Café e infusiones

*** Precio por persona: 30 € (iva incluido)**

NOTA

Durante el baile no están incluidas bebidas.

Se nos ha ofertado, en barra al efecto, lo siguiente:

Combinados:	5,50€
Licores surtidos:	4€
Refrescos y cerveza:	2€

OBSERVACIONES (IMPORTANTE):

1.- El *cocktel de bienvenida* y la *cena de gala* serán abonada por cada uno de los asistentes con alojamiento, junto con la cuenta de la habitación en el momento de la salida.

2.- La cuenta del restaurante Albarracín será abonada por cada asistente durante el transcurso del ágape.

2.- Otros gastos:

- Visita guiada y entrada museos: 6,50€ p.p.
- Actividades musicales: 16,50€ p.p.

Por persona TOTAL: 23.00€ p.p.

- Entrata al espectáculo de El Plata: 20.00€ p.p.

En el momento de la edición de esta guía está confirmada la asistencia de 52 personas. El prorrateo se ha calculado con este nº y se procederá al cobro de la cifra indicada durante el *cocktel de bienvenida*. Cualquier ajuste posterior se procuraría comunicarlo via wassp.

La asistencia al Plata en esa hora golfa la consideramos voluntaria y será optativa. Por lo tanto el cobro de esos 20€ obviamente también.

El café cantante “El Plata”

“El Plata” incrustado en la zona de bares, tabernas y ocio de Zaragoza conocida por todos como El Tubo, limitando con la Plaza de España, fue una “institución” que marcó tanto los dorados años 20 como la tremenda posguerra.

Tardes de desahogo entre cafés y vinos, tanto para los de la ciudad como para los que hacían su escapada por negocios o desfogue entre canciones de tres al cuarto y piernas con muslo incluido marcaron aquellos años en que era obligada su visita. Cuántos militares de toda la geografía no pasarían entre sus mesas con ánimo de ver o tocar materia prohibida... Años de idas y venidas, hasta que la modernidad incipiente acabara con él.

El Plata abrió sus puertas en 1920. En aquella época el Cabaret era una lujosa sala de espectáculos, con casino y restaurante.



Café cantante “El Plata” - Fotografía de Antonio Cayo Pedrós - Gentileza: Ferrando González (Zaragoza)

En 1934 se transformó en La Conga: un baile-taxi que contaba con un plantel de 40 tanguistas. Después fue una casa de mala nota... Hasta que en 1943 los hermanos Trallero compraron el local y lo transformaron en el Bar Café Cantante Plata.

Ricardo del Val le dio el impulso definitivo, con espectáculos de copla y de revista que conquistaron al público más popular. Siguieron unos años dorados, con tres funciones diarias, una clientela fiel y vedettes que eran como de la familia. Mary de Lis, Mayra o Marga Castillo fueron sus últimas estrellas, antes de que El Plata se despidiera en 1992.

Anexo III

En el 2008 nace el nuevo El Plata con su Cabaret Ibérico dirigido por **Bigas Luna** que ha recuperado el espíritu y la identidad de su mejor época de café cantante.



¿Qué es lo ibérico? –le preguntaron una vez a nuestro director artístico **Bigas Luna** “Una historia llena de amor, pasión, con muchos desgarros, desamores. Una chica jamona, tortilla de patatas con cebolla, tomates, jamones, mucho aceite de oliva, mucha mala leche, aceitunas, cebollas, ajos, animales, muchos animales, gin-tonics y paellas”.

Con los mismos ingredientes El Plata ha reinventado el cabaret. La combinación es de lo más inesperado, una mezcla llena de imaginación, con parodias desternillantes, con números de un erotismo explosivo, con fantasías que reviven la gracia de los antiguos espectáculos de variedades, con música disco, con boys, con desfiles descarados y jotas en porreta, con glamour cañí y fashion de baratillo, con imitaciones de folklóricas, acrobacias y show girls de Las Vegas.

Y, claro está, con porrones, paellas, ajos y jamones...

BIGAS LUNA.-

Nuestro director artístico se dio a conocer en 1969 en el campo del diseño, del videoarte y del cine experimental. Sus primeras películas –Tatuaje (1976), Bilbao (1977), Caniche (1978)— eran fantasías sobre el mundo contemporáneo, provocadoras, subversivas. A principios de los ochenta filmó Reborn (1981) con la gran industria del cine, en Estados Unidos. Después ha realizado largometrajes de gran éxito popular: Lola (1985), Las edades de Lulú (1990), Bámbolea (1996), Volavérunt (1999), Yo soy la Juani (2006), o la reciente Di.Di Hollywood (2010) protagonizada por Elsa Patacki y Peter Coyote.

Algunos son sólo directores de cine, Bigas Luna es otra historia. Experimenta con nuevos formatos audiovisuales y promueve proyectos multidisciplinares sobre el origen, el cuerpo y la comida. Sus películas Jamón, jamón (1992), Huevos de oro (1993), La teta i la lluna (1994) forman la Trilogía Ibérica. Fetichistas, hedonistas, divertidas y poéticas, son un precedente del Cabaret Ibérico.