

Bignerres

Publicació de
l'Associació Cultural Font Bona
-Centre d'Estudis Locals-
Banyeres de Mariola

NÚMERO 11
2016
5€



Manuel Broseta: Veinticinco años de vivo recuerdo

Sant Jordi en *Bignerres*

La imageria sacra banyerense en la posguerra

La familia Loaysa, primeros señores feudales de Banyeres

Sobre reptes i sinergies en el teixit cultural valencià: l'Espai Cultural Enric Valor

L'educació als propers 10 anys

¿Quién dirige mi vida?

Banyeres de Mariola: 360° d'imatges del nostre poble

La inconstitucionalitat de la Llei de règim econòmic matrimonial valencià

Notes sobre la genealogia dels Alberó

Cincuenta años de la revista «Banyeres»

Descubriendo fondos fotográficos. Gestión documental de la imagen fotográfica

Serrella: de Batoi a Banyeres, 17 km d'història

Club de Encuentro Manuel Broseta

Gent del poble

Fotogrames del passat

Banyeruts pel món

Algunes efemèrides – 2017

La Venta El Borrego, de Banyeres de Mariola: 115 años de una empresa familiar de hostelería y turismo

La nostra gastronomia

Publicacions

La portada, pintura al tremp sobre taula de fusta, és una magnífica obra de l'artista Francisco Berenguer, realitzada expressament per a aquesta revista.

Bignerres

Publicació de
l'Associació Cultural Font Bona
(Centre d'Estudis Locals)

Número 11
2016

ASSESSOR EDITORIAL
Ximo Genís Cardona

CONSELL EDITORIAL
Juan Antonio Calabuig Ferre
Juan Castelló Mora
Francisco Esteve Molina
Antonio Mataix Blanquer
Fco. Javier Mira Calatayud
Primitivo J. Pla Alberola
Miguel Sempere Martínez
José Luis Vañó Pont
Pedro Vilanova Mora

PROMOCIÓ
M^a del Carmen Ferre Francés

COL-LABORADORS

Vicente Garrido Mayol, Francisco Berenguer, M^a Josefa Sempere Doménech, M^a Carmen Ortego Osete, Joan Borja, Javier Santonja Sempere, Sonia Ferre, Óscar Navarro Albero, Javier Barceló Doménech, Amparo Francés Albero, M^a Carmen Cortés Sempere, Jesús Tarruella González, Jose Antonio Ruiz-Mullor, Amparo Maties, Isabel Francés Navarro, M^a Carmen Ferre Francés, José Antonio Blanes Verdú, Gloria Mataix Francés, Jesús Martínez Ferre, Francisco Esplugues Ferrero, M^a Esperanza Esplugues, Juan Antonio Calabuig Ferre, Restaurante la Venta El Borrego i M^a Àurea García Francés.

Aquesta revista compta amb el suport de



Ajuntament de
Banyeres de Mariola



i la Fundació D. José Valor Amorós



Associació Cultural Font Bona
CENTRE D'ESTUDIS LOCALS

EDITA

Associació Cultural Font Bona (Centre d'Estudis Locals)
Apartat Postal, 105 | 03450 Banyeres de Mariola (Alacant)
Tels. 966 567 408 - 626 304 238
www.banyeres.com/fontbona | info@acfontbona.es

PORTADA

Realitzada per l'artista Francisco Berenguer
expressament per a aquesta revista.

DISSENY I MAQUETACIÓ

Javier mira Tel. 966 567 408 - info@javiermira.es

IMPRESSIÓ

Vílsor Impresores, S.L.

Depòsit Legal: A-83-2006
ISSN: 1886-2748

La revista **Bignerres** no es fa responsable, ni s'identifica amb l'opinió dels seus col·laboradors, ni amb els productes i continguts dels missatges publicitaris que hi apareixen, els quals son exclusiva responsabilitat de les empreses anunciantes.

Cap part d'aquesta publicació no pot ser reproduïda, emmagatzemada o transmesa, de cap manera ni per cap mitjà, sense l'autorització prèvia i escrita de l'editor, tret de les citacions en revistes, diaris o llibres si se n'esmenta la procedència. Si necessita fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra ha de dirigir-se a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org).

sumari

- 3 Manuel Broseta: Veinticinco años de vivo recuerdo. Vicente Garrido Mayol
- 8 Sant Jordi en *Bignerres*. Francisco Berenguer
- 9 La imaginaria sacra banyerense en la posguerra. M^a Josefa Sempere Doménech
- 19 La familia Loaysa, primeros señores feudales de Banyeres. M^a Carmen Ortego Osete
- 26 Sobre reptes i sinergies en el teixit cultural valencià: l'Espai Cultural Enric Valor. Joan Borja
- 29 L'educació als propers 10 anys. Javier Santonja Sempere
- 31 ¿Quién dirige mi vida? Sonia Ferre
- 34 Banyeres de Mariola: 360º d'imatges del nostre poble. Óscar Navarro Albero
- 44 La inconstitucionalitat de la Llei de règim econòmic matrimonial valencià. Javier Barceló Doménech
- 46 Notes sobre la genealogia dels Albero. Amparo Francés Albero
- 49 Cincuenta años de la revista «Banyeres». M^a Carmen Cortés Sempere
- 56 Descubriendo fondos fotográficos. Gestión documental de la imagen fotográfica. Jesús Tarruella González
- 62 Serrella: de Batoi a Banyeres, 17 kilòmetres d'història. José Antonio Ruiz-Mullor
- 64 Club de Encuentro Manuel Broseta. Amparo Maties
- 67 Gent del poble. Pedro Vilanova Mora
- 68 Fotogrames del passat. Redacció *Bignerres*
- 72 Banyeruts pel món. Francisco Esteve Molina
- 77 Algunes efemèrides (2017). Redacció *Bignerres*
- 79 La Venta El Borrego, de Banyeres de Mariola: 115 años de una empresa familiar de hostelería y turismo. Juan Antonio Calabuig Ferre
- 86 La nostra gastronomia. Hotel Restaurante La Venta El Borrego
- 87 Publicacions. Redacció *Bignerres*

La Venta El Borrego, de Banyeres de Mariola: 115 años de una empresa familiar de hostelería y turismo

Juan Antonio Calabuig Ferre
Cronista Oficial de Banyeres de Mariola

Este pasado mes de octubre, (concretamente el día 4), se cumplieron 115 años de actividad ininterrumpida de una tradicional y prestigiosa empresa de hostelería y turismo de Banyeres de Mariola: la «Venta el Borrego». En estos momentos es una de las empresas hosteleras más antiguas, no solo de nuestro municipio, sino de toda la Comunidad Valenciana. Y ha logrado superarse continuamente asumiendo nuevos retos, de la mano de una misma familia. Cuatro generaciones han luchado con denuedo, hasta situar la popularísima «Venta» en el reducido grupo de empresas veteranas que han sabido combinar la tradición con la modernidad y la vanguardia, haciendo compatible la profesionalidad, el buen servicio, la calidad, la competitividad, la innovación y la amabilidad y el buen trato personal con el cliente, tan imprescindibles en el sector de la hostelería y el turismo.

Cuando Antonio Mataix, en nombre del consejo de redacción de la revista *Bignerres*, me encargó que escribiera un artículo sobre los 115 años de esta empresa, le recordé mi vinculación familiar con los fundadores y con sus sucesivos propietarios. Concretamente, soy nieto de quienes crearon este negocio, sobrino de los tíos Agustín y Pepe, y primo hermano de sus actuales responsables. Y ante estas aclaraciones de proximidad, de afecto y, por lo tanto, de una obligada y comprensible subjetividad, Mataix me respondió con rotundidad: «precisamente por ello te pedimos que redactes esos textos, porque siempre has estado muy próximo a la evolución de «La Venta»».

En este artículo voy a tratar de sintetizar la referencia a esas cuatro generaciones de la familia Calabuig que han hecho posible el progreso constante de esta empresa, procurando que mis textos complementen las fotografías de los auténticos protagonistas. Además, pretendemos que las fotografías reflejen la transformación del edificio original, una tradicional masía, que se ha converti-



Juan Bautista Calabuig y Dolores Belda

do, 115 años después, en un gran complejo turístico-hostelero, con hotel, restaurante, bar, salones de banquetes, piscina, jardines, amplios aparcamientos, etc.



La Venta, años 50

Todo comenzó oficialmente el día 4 de octubre del año 1901 cuando Juan Bautista Calabuig Calatayud y su esposa, Dolores Belda Albero, adquirieron a José Mora Francés, de Banyeres, por quinientas pesetas, una antigua masía, un gran caserón, situado entre la Marjal y la Rambla, junto al viejo Camino Real que unía Banyeres y Bocairent con Beneixama, Camp de Mirra, Canyonada y Villena. En la escritura pública, que se formalizó ante el notario de Ontinyent, José María Berenguer Picó, consta que Juan Bautista Calabuig ya poseía la mayor parte de los terrenos colindantes. El edificio estaba destinado hasta entonces a actividades agrícolas y ganaderas, y a vivienda de la familia propietaria y de algunas de las personas que trabajaban en los bancales cercanos y que, además, cuidaban de los rebaños de corderos que pastaban entre los campos de la Marjal y las rocosas laderas de la sierra de la Solana.

Sin abandonar su actividad original como masía agropecuaria, «La Venta» comenzó desde 1901 a prestar servicios de atención al público, que entonces podían describirse como de «parada y fonda» y que actualmente denominaríamos turísticos y hosteleros. Pero en aquellos inicios del siglo xx, dichas actividades se resumían de forma mucho más sencilla y básica: ofrecer comida y alojamiento a quienes viajaban por estas carreteras, caminos, cañadas, veredas y sendas del interior valenciano, delimitadas por las sierras Mariola y de la Solana y por los ríos Vinalopó y Clariano, cuyas aguas se aprovechaban al máximo, tanto para regar las pequeñas huertas, como para posibilitar el funcionamiento de los molinos papeleros.

En aquellos lejanos tiempos, la mayor parte de los desplazamientos entre poblaciones más o menos próximas (de las comarcas de l'Alcoiá, el Comtat, la Vall d'Albaida, la Costera y el Alto y Medio Vinalopó), se hacían utilizando caballerías, tartanas, calesas, diligencias, carros agrícolas o carrromatos destinados al transporte de mercancías, que iban arrastrados por caballos o por mulas. Y en los amplios patios interiores de «La Venta», y en los pinares aledaños, podían guardarse esos vehículos de tracción animal mientras los animales recibían pienso y agua en sus cuadras.

La cocina popular tradicional, clave del éxito

Simultáneamente, quienes conducían aquellos carruajes, dotados de grandes ruedas de madera y hierro, y las personas que en ellos viajaban, reponían fuerzas degustando en «la Venta» los platos más populares de la cocina tradicional de Banyeres y de los pueblos cercanos: «olleta de penques», «putxero amb fasedures», «coques», gazpachos serranos (con carne de caza, o pollo y conejo de corral y la aromática pebrella), «bajoques farcides», pericana, «arrós caldós», «arrós al forn» y la clásica paella valenciana, que siempre tuvo gran fama por su calidad, basada en la acertada utilización por parte de sus cocineros de ingredientes de primer nivel: buen aceite de oliva de cosecha propia, verduras de las huertas próximas, arroz de la Albufera o de la Ribera del Xúquer y las sabrosísimas carnes de pollo y de conejo, criados en los corrales anexos a «la Venta», buen azafrán de la Mancha, etc. Y durante el otoño, se incorporaban «els rovellons», que daban un

toque especial a aquellas magníficas e insuperables paellas.

Capítulo aparte merecieron, desde el principio, en su oferta gastronómica, las carnes de cordero hechas a la brasa –«les xulles torrades»– las cuales, durante muchos años, procedían de los propios rebaños que pastaban por los bancales, ribazos y barrancos cercanos. En las propuestas culinarias nunca faltaban los embutidos («llonganisses», «botifarres», «xoriços» y «blanquets»); ni los vinos de las bodegas de Banyeres, Beneixama o Fontanars. Tampoco faltaba, al final, un buen «herbero de Mariola» (elaborado artesanalmente en la misma masía), ni el típico «timonet» (la infusión predilecta por estas tierras, alternativa al café). Y esa cocina popular tradicional bien elaborada con buenos productos, ha sido siempre la clave del éxito de «la Venta».

La masía que se transformó en el punto de encuentro predilecto de Banyeres y municipios próximos

Desde el último tercio del siglo XIX funcionaba el popular «Xixarra», el tren de vía estrecha que unía, en su primera etapa, las estaciones de Banyeres, Beneixama y Villena, y que, poco después, enlazó nuestro pueblo con Bocairent, Agres y Muro de Alcoy. Pero el incremento del parque de vehículos de motor (desde autobuses y camiones hasta automóviles y motos) tras la Guerra Civil Española y, sobre todo, a partir de los años sesenta del siglo XX, supuso un gran incremento en la utilización de la carretera que pasa por las puertas de «la Venta» comunicando Ontinyent, Bocairent y Banyeres con Beneixama, Camp de Mirra, Canyada y Villena. Y la antigua masía de la familia Calabuig Belda fue convirtiéndose progresivamente en el principal lugar de parada casi obligatoria en el mencionado eje viario, en el punto de encuentro predilecto de muchos vecinos de estos municipios. Para muchas personas, era el lugar idóneo para descansar, repostar (cuando allí se suministraba también combustible) y desayunar, almorzar, comer, cenar o simplemente tomar un café, una caña de cerveza o un refresco, un «herbero» o un «timonet». Y se incrementó también con la celebración, en aquellas amplias estancias, de reuniones de negocios o de banquetes de bodas, bautizos y comuniones de familias, preferentemente de Banyeres, pero también de otras poblaciones cercanas, sobre todo de Beneixama y de Bocairent. Asimismo, cada vez con más frecuencia, era «la Venta» el escenario idóneo para muchas de las comidas y cenas de los festeros de las comparsas de moros y cristianos de Banyeres y de los pueblos próximos, tan estrechamente vinculados. Negocios, reuniones familiares, paradas en los desplazamientos y fiestas fueron los cimientos de la conversión de «la Venta» en la casa de todos, en la empresa hostelera más conocida y apreciada de estas comarcas situadas en el norte de la provincia de Alicante y sur de la de Valencia.

1901-1932. Los fundadores de «la venta» entre el Poblet y el carrer de Sant Pere

A pesar de todo, durante muchísimos años «la Venta» no dejó de funcionar como masía, núcleo de actividades agrícolas y ganaderas. En sus patios, y en los alrededores, se podían contemplar carros y tractores, trilladoras y cosechadoras, remolques y cubas. No debemos olvidar, en este sentido, que los fundadores de «la Venta» eran agricultores («llauradors» o «maseros», en la terminología peculiar y habitual de nuestro pueblo), que tenían sus huertas y sus bancales de secano repartidos fundamentalmente entre el Poblet, Masanet y el entorno de «la Venta», entre la Marjal y la Rambla.



Hijos de Juan Bautista Calabuig y Dolores Belda

Juan Bautista Calabuig Calatayud y Dolores Belda Albero tuvieron nueve hijos (sin contar otros tres que fallecieron cuando eran muy pequeños): Batiste, Vicenta, Dolores, Pepe, Francisco, Agustín, Teresa, Luis y Carmen. Entre mi tío Batiste y mi tía Carmen había una diferencia de edad de veintidós años. Cuando adquirieron «la Venta» a José Mora Francés, vecino de Banyeres, Juan Bautista Calabuig tenía 42 años, y su esposa 31, según datos que figuran en la escritura pública formalizada ante el notario de Ontinyent, José María Berenguer Picó. Esta gran familia Calabuig-Belda tuvo tres hogares: dos en el campo (el Poblet y «la Venta») y el otro en el casco urbano de Banyeres, en el carrer de Sant Pere, número 1, esquina a la calle de Laporta y a escasos metros del carrer de La Creu. Esta última vivienda, (que posteriormente fue la residencia de su hija, mi tía Vicenta Calabuig Belda y de su marido José Berenguer), complementó la función de «la Venta» como punto de encuentro de todas las personas unidas por vínculos de sangre o enlazadas por la amistad y el afecto. Tanto a «la Venta» como al carrer de Sant Pere número 1, acudían en todo momento hijos, nietos y sobrinos, procedentes muchos de ellos de las otras masías que poseían como «el Mas», «l'Assut», «la Caseta Torró», «Massanet», «la Caseta Antolí», «Les Barraquetes»,

«la Bodega», «la Peña» o la propia «Venta». Y en esta casona familiar del carrer de Sant Pere fallecieron Juan Bautista Calabuig y Dolores Belda. Los fundadores de esta centenaria empresa de hostelería descansan para siempre en el cementerio municipal de Banyeres en donde también reposan casi todos sus hijos, (excepto Francisco —enterrado en Valencia, junto a su esposa, María Mora—, y Dolores, sepultada en el camposanto de Beneixama, junto a su marido, Pascual Navarro. En el acta de defunción de mi abuelo, Juan Bautista Calabuig, figura como profesión la de «labrador». Y siempre se mostró orgulloso de ser una persona unida a la tierra. No nos debe extrañar, pues, que supiera y quisiera transmitirnos a sus descendientes el valor y el significado de las raíces profundas, de las convicciones firmes, del respeto a las creencias, a las costumbres y a las tradiciones. Lamentablemente (por ser uno de los más jóvenes de los cuarenta nietos que descendemos de ellos), no llegué a conocerlos personalmente, pero, en múltiples ocasiones escuché referencias muy interesantes sobre su laboriosidad y capacidad de sacrificio y sobre su actitud constante en defensa de la armonía familiar, así como la práctica de la solidaridad y de la hospitalidad. El Poblet, la Venta el Borrego y la casa del carrer de Sant Pere,¹ los ejes fundamentales de la vida de esta familia de agricultores que pasaron a ser, a la vez, empresarios hosteleros, y que siempre ha estado estrechamente vinculada a Banyeres.

La segunda generación: desde 1932 hasta 1987 con Pepe y Agustín Calabuig al frente

Poco antes de que estallara la Guerra Civil Española comenzaba la segunda generación de la familia Calabuig-Belda a hacerse cargo de la responsabilidad de gestionar el negocio de hostelería. Este era cada vez más pujante. Pero, además, se asumía el compromiso de continuar con el cultivo de las tierras y con el cuidado de los rebaños. Pepe y Agustín se hicieron cargo de estas arduas labores. Pepe fue el único de los nueve hermanos que permaneció



Agustín y José Calabuig Belda



José Calabuig Belda

soltero, pero su magnífico carácter, y su casi permanente estado de buen humor, propiciaron que todos los sobrinos lo tratáramos siempre con gran afecto y cariño. Agustín Calabuig Belda se casó con Amparo Francés Vañó, y tuvieron ocho hijos: Amparo, Juan, Lola, Vicenta, José Luis, Elisa, Gloria y Agustín. Toda la familia estuvo implicada en el funcionamiento de la empresa hostelera, cada vez más próspera. La madre daba constantemente un ejemplo rotundo de laboriosidad, de tenacidad, de generosidad y de prudencia y de paciencia, al estar al frente de la gran cocina sin desatender el cuidado de la numerosa prole. Y los ocho hijos se repartían las tareas por todo el edificio: las chicas, preferentemente en la cocina o atendiendo las mesas del restaurante, y los varones estaban indistintamente en la barra del bar o trabajando con su padre y su tío Pepe en los campos propiedad de la familia.

Debemos mencionar que, durante varios años, con anterioridad a la Guerra Civil, vivió en «la Venta» una familia de Adzaneta de Albaida, y que estuvo contratada para ayudar a gestionar el negocio y las actividades agrícolas y ganaderas. Se trataba del matrimonio formado por José Tormo y Julia Soler. Y en la propia «Venta» nacieron sus hijos, entre ellos Julio Tormo Soler (Julio «el Moreno», figura emblemática de la comparsa «dels Marrocs» de Banyeres) y, entrañablemente unido a mis tíos Pepe y Agustín, con los que compartió, entre otras, la afición a la caza y a la recolección de setas. Permítanme que les cuente, amigos lectores, un detalle curioso y personal. La vida da muchas vueltas y, a finales de los años sesenta del pasado siglo, la hija del mencionado Julio Tormo, María Dolores, se casó con un nieto del fundador de «La Venta», hijo de Luis Calabuig Belda: concretamente mi hermano Luis.

«La Venta» era también el lugar escogido para pernoctar famosos toreros y novilleros, ya que a pocos kilómetros de distancia se encuentran las plazas de toros de Bocarent (la más antigua de la Comunidad Valenciana) y de Villena y, durante muchos años esca-seaba el alojamiento turístico en todas estas comarcas del interior.



Agustín Calabuig y Amparo Francés

También comían y descansaban en este acogedor establecimiento de Banyeres destacadas figuras del ámbito artístico, desde el teatro hasta la música. Y prácticamente todos se marchaban de «la Venta» encantados por el trato recibido y por la excelente cocina casera, popular y tradicional. No exageramos si resaltamos la fama que habían alcanzado «les xulles de corder» hechas a la brasa y las paellas que elaboraban, con su peculiar estilo, mis tíos Agustín y Amparo. Lo único que no se logró durante la década de los sesenta fue la concesión definitiva de la gasolinera, que funcionó durante varios años, junto al patio principal.

De aquella época, comprendida entre los años cuarenta y setenta del pasado siglo, para los familiares que éramos más jóvenes, pero que ya somos bastante mayores, nos quedan algunos recuerdos muy simbólicos de «la Venta»: la noria y la «molineta», situadas junto al pozo exterior y a la gran balsa de riego donde también nos bañábamos a veces, y el frondoso cenador, situados frente a la puerta principal, junto a la cual se alzaba un gran árbol. Y, en el gran patio interior donde se guardaban los carros, el pozo de aguas fresquíssimas, tan valoradas durante los calurosos estíos. También conservamos en la memoria el grato recuerdo de las tertulias, que se realizaban en torno a la mesa del comedor familiar, o junto a la chimenea durante el duro y crudo invierno. Mis tíos Pepe y Agustín, y mi tía Amparo, eran muy abiertos y hospitalarios, y les encantaba recibir a sus hermanos, sobrinos y nietos, para dialogar («xarrar, enraonar») sobre todo tipo de temas, proyectos, propuestas, tratos y problemas, aportando por su parte sensatos consejos, recomendaciones, sugerencias y opiniones, fundamentalmente sobre cuestiones relacionadas con la agricultura, la ganadería, la cocina y la caza. Y siempre dando muestras de su admirable constancia, de su tremenda capacidad de trabajo y de sacrificio, de su sensatez («gent de trellat»), de su honradez y de su austeridad. Pero además, eran personas amenas, divertidas, con un gran sentido del humor.

Y también participaban nuestros tíos de «la Venta» en las fies-

tas de moros y cristianos, en honor de nuestro patrón, Sant Jordi. Así lo acredita, por ejemplo, la fotografía realizada hace más de un siglo (hacia 1915), en la que aparece Agustín Calabuig Belda vestido de «moro vell» de Banyeres, con su turbante y su inconfundible y emblemática manta a cuadros. Unos años después acompañó a su hermano Francisco (mi tío Paco, mi entrañable padrino) cuando éste fue Capitán de la *fila* decana del bando moro, en Banyeres, en 1922. Casi cien años después (en 2013 exactamente), su hijo Tino fue capitán de la comparsa de Estudiants de Banyeres.

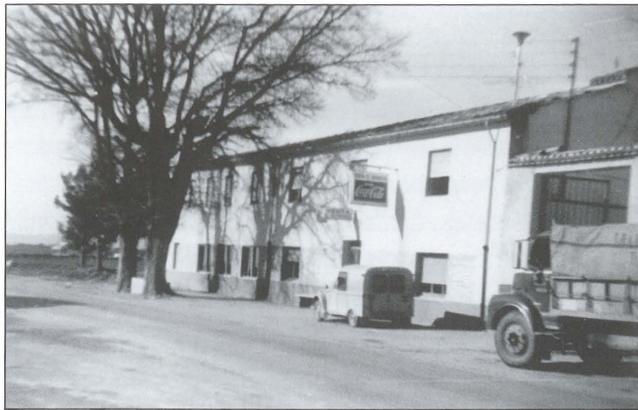
Me acuerdo asimismo de un huésped asiduo de «la Venta» y que pasaba largas temporadas durante el verano, junto con su esposa, en una de las habitaciones de esta antigua masía. Era conocido como el señor Marcos y sé que vivía en Valencia pero no me acuerdo de su apellido. Pero sí que sé que era un buen poeta («la finestreta») y, además, un estupendo fotógrafo. Con su cámara y con su habilidad profesional realizó algunas de las fotografías, en blanco y negro, que mejor representan aquellos tiempos en los que mis tíos de «la Venta» pasaban muchas horas al aire libre, entre bancales y rebaños, mientras mis primos hermanos iban creciendo, entre juegos y trabajos variopintos, entre huertas y pinares, entre bodegas, graneros, despensas, patios, pajares, cuadras y corrales.

En el año 1983 (concretamente el día 14 de julio) falleció Pepe Calabuig Belda, a los 91 años de edad. Su hermano Agustín nos dejó el día 7 de abril de 1987, a los 87 años de edad. También mi tía Amparo falleció, después de haber recibido un merecido homenaje a su intensa y polifacética labor como cocinera, ama de casa, esposa y ejemplar madre de familia numerosa.

Comenzaba ese mismo año 1987 la tercera etapa en la dirección y gestión de la empresa familiar. Cuatro de los nietos de los fundadores de «la Venta» (y, por lo tanto, pertenecientes a la tercera generación de esta familia Calabuig Belda), se hicieron cargo de esta ardua labor. Oficialmente, esta etapa se inicia en el año 1987 por parte de Juan Bautista (Juanito para los más íntimos, casado con Ana Belda), Vicenta, José Luis (cuya esposa es Carmen Mo-



Familia Calabuig, años 50



La Venta, años 70



Cientes almorzando a la entrada de la Venta

lina) y Agustín (Tino para casi todos, propios y extraños, casado con Reme Puig). Se convirtieron en propietarios y empresarios, sin dejar de ser trabajadores o empleados, totalmente implicados en un negocio que exigía plena dedicación. Desde entonces fueron intensificándose las reformas y las ampliaciones de edificios, instalaciones, mobiliario y servicios. Los grandes salones «Sant Jordi» y «Primavera», las nuevas habitaciones del hotel, las modernas y amplias cocinas, el restaurante, el salón reservado preferentemente para comidas y cenas de empresa, la piscina, los jardines, etc.

Cuando el día 4 de octubre del año 2001 se celebró el primer centenario de «la Venta» como empresa de hostelería, se podían ya mostrar los grandes cambios e innovaciones, tanto en los inmuebles y servicios como en la oferta gastronómica y en la bodega, como en la plantilla de personal, cada vez más profesional. Todo era mucho más moderno, más amplio, más cómodo, más funcional y de más calidad. Pero sin perder nunca las señas de identidad de «la Venta», desde la tradicional cocina casera hasta la amabilidad en el trato al cliente. Y siempre los componentes de esta tercera generación de la familia Calabuig Belda supieron mantener con

orgullo y sentimiento de gratitud el recuerdo a los antepasados que habían iniciado esta singladura empresarial hacia un siglo.

La cena conmemorativa de ese primer centenario de funcionamiento de «la Venta» reunió a todos los descendientes de nuestros abuelos Juan Bautista Calabuig y Dolores Belda. Pero también asistieron, como invitados, el alcalde de Banyeres de Mariola y los primeros ediles de Beneixama, Bocairent y de otras poblaciones próximas. En nombre de la familia hablamos mi prima María Amparo Calabuig Mora y yo mismo. María Amparo (Mara para muchos) resaltó con acertadas palabras, pronunciadas con su magnífica voz, el gran esfuerzo realizado por la familia propietaria durante cien años, hasta lograr el alto nivel empresarial del año 2001. Y subrayó, además, las cualidades humanas de nuestros mayores, que nunca perdieron su vinculación con la tierra y que siempre dieron rotundas muestras de laboriosidad, solidaridad y afecto infinito. Subrayó igualmente la intensa e infrecuente armonía familiar. Por mi parte, y como Cronista Oficial de Banyeres de Mariola, resalté el papel desempeñado por «la Venta», como emblemático punto de encuentro de los vecinos de Banyeres y de varios municipios



Amparo Francés, Agustín Calabuig, Carmen Calabuig, Luis Calabuig y Elisa Ferre



Familia Calabuig Francés



Miembros de la familia Calabuig Francés que se hacen cargo de la Venta en 1987

próximos, indicando igualmente que la familia propietaria de esta empresa había evidenciado ser un modelo como personas emprendedoras, luchadoras y trabajadoras, superando con su esfuerzo continuo y su iniciativa constante, todo tipo de dificultades, adversidades y obstáculos. Al término de la velada, hubo un momento muy emotivo, cuando se reunieron los ocho hermanos Calabuig Francés con sus respectivas familias. Se fotografiaron todos juntos, formando una piña. Era el mejor homenaje que se podía tributar a quienes, durante un siglo, pusieron en marcha y desarrollaron en Banyeres de Mariola un singular proyecto empresarial en el ámbito de la hos-

tería y del turismo, sin perder nunca esas raíces profundas que vinculan a las personas con las tierras y las sierras de su entorno.

115 años después «la Venta» sigue en la vanguardia como empresa familiar de hostelería

Ahora, cuando se cumplen los 115 años de esta empresa familiar, lamentamos reflejar la ausencia forzosa de Juan Bautista, mi querido primo Juan, el mayor de los componentes de la tercera generación de los propietarios de «la Venta». Su viuda, Ana, no dejó su trabajo en la empresa familiar.

Pero, al mismo tiempo nos complace constatar que ya está absolutamente implicada la cuarta generación de la familia propietaria. Jordi Calabuig Molina (biznieta de los fundadores de «la Venta» e hijo de José Luis Calabuig Francés y de Carmen Molina), ya hace tiempo que está al frente de una parte fundamental de esta empresa: la gastronómica. De él dependen las grandes cocinas que sirven al restaurante y a los salones de banquetes. Y de su decisión personal se deriva la conservación de platos clásicos de la cocina popular de Banyeres de Mariola y de sus alrededores, y la introducción constante de innovaciones gastronómicas de calidad.

El pasado mes de julio coincidí con Jordi Calabuig Molina, en la reunión convocada por el Ayuntamiento de Banyeres de Mariola, para organizar el primer concurso profesional de cocina tradicional, que se celebrará a finales del próximo mes de enero de 2017. Y ese concurso tendrá como escenario «la Venta el Borrego». 115 años después, esta veterana empresa familiar de hostelería de Banyeres de Mariola sigue estando a la vanguardia, siendo un punto de encuentro fundamental de nuestro municipio y de otros pueblos próximos situados entre las sierras Mariola y de la Solana.



La Venta, año 2000