

Fiestas

Centenares de visitantes llegaron a Arriondas para participar en los festejos

El cambio de recorrido no restó animación al desfile de La Peruyal

Arriondas

El pasado domingo se celebró el día grande de la fiesta del «bollu» en Arriondas que organiza la Sociedad de Festejos «La Peruyal». Los festejos contaron con la participación de centenares de visitantes que, en estas fechas, llegan a la villa para compartir un apretado programa de actos.

Al mediodía José Emilio Longo García leyó el pregón, caracterizado por su sencillez y en el que optó por dejar libre la vía del recuerdo y del sentimiento hacia la localidad y su gente «el recuerdo a esa generación a la que pertenezco del "aru" y el "tiragomes" que, junto con la naturaleza, hoy tan reivindicada y tan poco utilizada, constituían para nosotros los únicos juguetes», aludía en su pregón.

Con la llegada de la tarde, los vecinos y visitantes se lanzaron a la calle en masa para presenciar el desfile de carrozas, que no pudo recorrer la travesía de Arriondas por orden de la demarcación de carreteras del MOPU y la Jefatura de Tráfico de Asturias. La razón dada por la Jefatura de Tráfico asegura-



El folclor, un año más, protagonista en Arriondas

ba que, «ante los graves problemas de tráfico ocurridos en la nacional 634 en el pasado año, no se autoriza el desfile por la travesía». Por ello la sociedad de festejos se vio obligada a cam-

biar el itinerario del desfile de carrozas presidido por Ana María López, reina de La Peruyal, realizándose por la travesía de Oviedo, Mártires de Parres, Juan Carlos I y llegada

al campo de la romería. El cambio a última hora no deslució el desfile, y de ello dieron fe los aplausos del público que revivió un año más el día grande de las fiestas.



Espléndida fabada para un día de verano espléndido

Más de dos mil raciones, servidas en un día espléndido

Todo salió bien en la fabada de Rodiles

Rodiles (Villaviciosa)
José A. FIDALGO

El sexto festival de la fabada Rodiles-87 constituyó un éxito de público y organización, éxito en el que colaboraron conjuntamente el trabajo de los organizadores, el equipo de cocineros de La Gruta y el buen tiempo que acompañó a la fiesta.

Dos mil raciones de fabada, acompañadas de vino, arroz con leche y pan, al precio de 500 pesetas, se sirvieron en un tiempo record. El reparto comenzó a las dos en punto, tal como estaba programado, y a las tres

menos cuarto ya estaba todo el mundo comiendo. Como apuntamos en crónicas anteriores, para la elaboración de esta fabada se emplearon 300 kilos de «fabes», 1.150 chorizos, 1.150 morcillas, 25 lacones de cerdo ibérico, 25 pancetas, 4 kilos de sal y 20 sobres de azafrán. Hubieron de utilizarse 22 cacerolas de los tipos 50, 55 y 60. Para que se den una idea de cómo son tales cacerolas, piensen que una de «60» tiene una capacidad de 70 litros y en ella se cuecen unos 14 kilos de «fabes» con su «compangu», lo que supone unas 140 raciones.

El presupuesto de este festival gastronómico, más todas las actividades que lo acompañan, se eleva a unos dos millones de pesetas; cantidad que desborda a los propios organizadores, quienes a base de entusiasmo y gigantesco esfuerzo logran nivelarlo a duras penas.

Así se expresaban Armando Rodríguez y Marcelino Fernández, miembros de la comisión: «Esta fiesta, en sus orígenes, nació como un festejo infantil. Luego, nos preguntamos: ¿y por qué no para mayores? Y para darle un aire de auténtica asturianía pensamos en la fabada. Pero, claro, las dificultades cada día van siendo mayores. Piense que en cada ración de fabada que se sirve perdemos 250 pesetas (120 pesetas la cazuela, 86 el vino, 21 el arroz con leche, 14 el pan y 9 pesetas los cubiertos). Así que en 2.500 raciones perdemos 750.000 pesetas. Menos mal que cubrimos con otras aportaciones. Este año pensamos terminar la fiesta con un déficit de 250.000 pesetas. Así que fíjese qué panorama nos espera».

Mientras hablamos, la gente se acumula en las vallas y en la mesa donde se sirve la fabada. La alegría del público compensa con creces las preocupaciones económicas de la comisión y todo el mundo comenta lo buenísima que está este año la fabada. La gente elogia la buena cocina de La Gruta y la calidad del producto.

Y entre los asistentes, exhibiendo el galardón que acaban de conseguir, José Manuel García Suárez, «El Roxu» y José Manuel Iglesias Fernández, «Furagañas de plata» 1987.

Asturias, representada en Jaca por «Los Tsumerinos», de Limes

Jaca

Jóvenes de más de treinta países, representando a todos los continentes de la Tierra y con especial presencia de las comunidades autónomas del Estado español, están llegando a Jaca.

El folclor asturiano está representado por el grupo «Los Tsumerinos», de Limes. El folclor de las tierras asturianas lleva, de manos de una agrupación que se formó en 1981 y que consta de 50 componentes, una banda de gaitas y tambores, con interpretación especial del folclor de la zona occidental de Asturias y en especial del concejo de Cangas del Narcea. Desde la fundación del grupo éste ha recorrido prácticamente todos los pueblos de Asturias y ha actuado también en diferentes ciudades españolas. El pasado año, organizaron la primera muestra de folclor de Cangas del Narcea, en la que intervinieron grupos de distintos lugares de Asturias. Sus actuaciones en el festival de Jaca estarán basadas en las siguientes piezas del concejo de Cangas del Narcea: «Son d'arriba», «Jota», «Jota taconeada», «Saldiguera», «Belebele», «Los pollos», «La Juliana», «Muñeira de Larón», «Dulzaina», etcétera.

De otros pueblos del occidente asturiano: «Encaneao», «Carioa», «Jota del valle», «Regondixo», «La araña», «Jota de Boal», etcétera.



Las dos parejas que contrajeron matrimonio en el festival de Aristébano

Aristébano

En la braña de Aristébano se celebró, el pasado domingo, el XXIX Festival vaqueiro y de la vaqueirada, entre los concejos de Luarca y Tineo. Como en ediciones anteriores la asistencia fue multitudinaria, aunque hubo que lamentar la ausencia de su inspirador, Ramiro Mon, al encontrarse conveciente de una afección cardiaca que lo obligó a permanecer en casa.

El festival vaqueiro transcurrió según los cánones marcados en años anteriores. A la una del mediodía el cortejo nupcial partió de la braña de Aristébano, en dirección a la ermita, acompañado por el son de grupos gaiteros y folclóricos. A la cabeza del cortejo abrían la marcha dos bueyes tirando un

Multitudinaria asistencia al XXIX Festival

Doble boda en Aristébano

carro del país que portaba el ajuar de las novias. Seguían los novios en sus respectivos caballos, los padrinos, los «vaqueiros de honor», miembros del consejo rector y los demás acompañantes.

Una vez en la ermita, en una especie de balconada sobre el valle, se procedió a la misa de esponsales, oficiada por el párroco Ignacio Gallego. El oficiante tuvo antes del casorio unas palabras de recuerdo hacia el presidente de la asociación de amigos del festival, Ramiro Mon, «puesto que quizás

en el día de hoy Ramiro Mon necesite de nosotros, pediremos por su pronta recuperación». Como novedad, este año en vez de ser una pareja que contrajo matrimonio fueron dos. La formada por José Luis Fernández Menéndez, de El Crucero (Tineo), e Isabel Blanco García, de Avilés. La otra, la formada por Celedonio Santiago Iglesia, de Recorba, e Isabel Fernández Díaz, de San Facundo, ambos del concejo de Tineo.

Al final de la ceremonia cada una de las parejas fue obsequiada con un televisor en color,

cheques por valor de sesenta mil pesetas y un viaje a Benidorm que ambas parejas realizarán juntas a partir del próximo martes. Tras la comida campestre, repleta de platos y productos típicos de las brañas, como el chosco, el lacón y las natas, se procedió a la entrega de los diplomas a los «vaqueiros de honor» de esta edición del festival vaqueiro y de la vaqueirada, títulos que recayeron en Ignacio Fuejo, secretario de Estado de Turismo; Pedro Piñera, ex consejero de Turismo; el doctor Adolfo Álvarez Cuervo, especialista de corazón, y el profesor e investigador Adolfo García Martínez.

El festival concluyó con una amplia muestra de bailes vaqueiros y coplas de careo.