

## FIESTAS DE ÁLAVA



## OION FESTEJA SAN PRUDENCIO CON SU GRAN CARACOLADA

Se prepararon 1.000 raciones de este exquisito guiso ● La preparación se ajusta a un protocolo muy detallado

✎ Pablo José Pérez

OION — La tradición se cumplió en Oion y más de mil personas disfrutaron de la enorme caracolada preparada a fuego lento y con cariño a lo largo de la mañana por los encargados de que este guiso alcance, desde hace años, su punto exacto. Fue uno de los actos centrales de las Fiestas de San Prudencio en Oion. Una celebración que involucró a los vecinos y visitantes mediante numerosos actos y que se iniciaron al mediodía con unas dianas musicales y un pasacalles de gigantes y cabezudos.

El paseo contó, además, con la sorpresa de la participación del Grupo de Danzas de Navarrete, de La Rioja, que respondieron de esta mane-

ra a un viaje anterior del Grupo Irule, de Oion, que participó en las fiestas de la villa de la cerámica el año pasado. Quienes cruzaron por las calles Fueros, Avenida de Navarra, Paseo Río Grande, Felipe IV, Avenida Diputación, Tras la Iglesia, plaza San Vicente y plaza Mayor, disfrutaron de una muestra del amplio repertorio de este grupo que, posteriormente, y junto a los anfitriones de Irule, llevaron a cabo una completa actuación en la plaza Mayor.

Mientras tanto, en otro extremo de esa misma plaza, delante de la fachada del antiguo Ayuntamiento, voluntarios de las Salinas de Leniz, de Gipuzkoa, realizaban demostraciones de la extracción de sal al tiempo que niñas y niños se divertían en los

talleres de manualidades. Sin embargo, los aromas de la jornada se centraban en la Plaza de San Vicente, donde una larga fila de personas aguardaba su turno para recoger el vaie de la degustación de la XXXVII Caracolada Popular.

La caracolada tiene una exquisita peculiaridad que la hace famosa en todo el territorio, y es que cuenta con un protocolo que detalla la preparación, estableciendo el lugar elegido donde se condimenta, así como la arena, leña y trébede, dimensiones de la perola y de la pala o remo; los ingredientes; la elaboración y la preparación del material para el reparto; vino, pañucillos, vasos, cucharas, tenedores, todo ello de plástico y servilletas de papel; la forma del reparto; y la previsión de cubos de basura y la limpieza del lugar.

Se suelen guisar 120 kilos de caracoles, 24 kilos de jamón, 24 kilos de panceta, 22 de chorizo (casero), 6 botes de alegrías (cayena), 2 kilos de azúcar, 6 litros de aceite (de Rioja Alavesa), 30 botes de tomate (de 4 kilos),

13 kilos de pimiento verde, 15 kilos de cebollas, 10 cabezas de ajos, 5 kilos de sal fina, y un kilo de sal gorda. Los ingredientes se depositan y guisan en la enorme perola, de 1,56 metros de diámetro por 35 centímetros de altura, y la pala o remo que se usa para el guiso es de madera, con unas dimensiones de 2,20 metros de largo. Aunque está establecido que el guiso se prepare durante dos horas o dos horas y media, lo cierto es que lleva toda la mañana de trabajo. Finalmente, a las 14.30 horas, arrancó el reparto. La elaboración se realiza desinteresadamente por parte de voluntarios y la recaudación se destina a una organización benéfica.

Las Fiestas de San Prudencio de Oion continúan hoy con la degustación de foie con reducción de moderna a cargo de la Asociación Peña El Katxi, en la plaza San Vicente. A las 13.00 horas actuará la Coral Prudentzio Egunsentia. Por la tarde, habrá partidos de pelota, una degustación de montadito de San Prudencio, una disco móvil y un toro de fuego. ●

### ANIMACIÓN EN LAS CALLES

El Grupo de Danzas de Navarrete actuó por las calles de la localidad en respuesta a la visita que el Grupo Irule, de Oion, hizo el año pasado a las celebraciones patronales de la villa de la cerámica. Una colaboración que llenó de ambiente los festejos de San Prudencio.

### TRADICIÓN

#### EL ORIGEN DE LAS CELEBRACIONES

● **Historia.** El cronista de Oion, Manuel González Pastor, recordó que en 1981 se celebraron la primera Semana Cultural y las Fiestas de San Prudencio, del 25 de abril al día 3 de mayo. Fueron organizadas por la Asociación de Familias San Vicente, la Asociación de Padres de Alumnos La Giralda, la Asociación de la Ikastola, el Cine Club Proyecto y la Coordinadora Cultural Ullone. El 28 de abril, las cuadrillas oyonesas Los Mokos, Egin y Lagunak, celebraron "el embrón de la caracolada", regada con vino, sidra, txakoli y deporte rural. Ante la aceptación de la iniciativa, el Ayuntamiento pasó a ser colaborador y patrocinador desde 1982 hasta hoy. — P. J. P.