



Degustación en Oion (arriba) y El Moro, en Salinillas.

## De fiesta en fiesta por Álava

NUMEROSAS LOCALIDADES DEL TERRITORIO FESTEJAN SAN BARTOLOMÉ Y ACCIÓN DE GRACIAS A LO LARGO DE ESTE FIN DE SEMANA

Un reportaje de Pablo José Pérez

Las fiestas en honor a San Bartolomé y de Acción de Gracias se están sucediendo a lo largo de este fin de semana por todo el territorio alavés con numerosas actividades diseñadas para vecinos y visitantes de todas las edades.

En la comarca de Rioja Alavesa, la villa de Baños de Ebro, además de continuar con los preparativos de la próxima Fiesta de la Vendimia, este fin de semana han tenido tiempo para celebrar al Barriolo con concursos de disfraces, verbenas y degustaciones. Ayer fue el día grande y por ello se había programado la tradicional procesión y la misa, así como otros actos, como las carreras con un toro de fuego y la quema de una colección de fuegos artificiales por la noche. Las fiestas acabarán hoy, aunque antes de la quema del Bartolo txiki y del Bartolo mayor habrá degustaciones, juegos y otro concurso de disfraces. Tras el lunes de descanso, el martes se llevará a cabo la tradicional romería al puerto de Herrera.

También son fiestas en Salinillas de Buradón, localidad en la que El Moro persigue a los chiquillos y se hace fotos con las cuadrillas. Ayer hubo conciertos de jotas, zumba, batukada y danzas y hoy domingo degustaciones, pintxo pote y bailables.

La localidad de Laserna también reunió a vecinos y visitantes en torno a sus fiestas y en Oion, pletórica de degustaciones, juegos, torneos, fuegos artificiales y vaquillas, todavía queda mucha fiesta hasta mañana,

cuando El Katxi regrese a la torre hasta el año que viene.

En Montaña Alavesa es el pueblo de San Vicente de Arana quien festeja a San Bartolomé. Ayer hubo misa, campeonato de lanzamiento de boina, la actuación de un mago y bailables a base de rancheras. La fiesta se mantiene hoy con el oficio religioso, un festival de pelota, juegos, campeonatos y la quema de Bartolomé. Tras la quema, habrá una cena de jóvenes y para alargar un día más la fiesta, mozas y mozos acudirán mañana a una comida en Santa Teodosia.

También la comarca de Añana reúne a los vecinos para la fiesta. En Ribabellosa, ayer se rindió culto a la patata con una degustación por la mañana y por la tarde con el concurso de tortillas y, entre otros actos de la jornada, hubo vaquillas de agua. Hoy será la misa de la Virgen del Rosario y se han programado acrobacias en la calle, campeonato de bolos y otros juegos. La fiesta concluirá mañana con la cena homenaje al albartero del año o la peregrinación a la ermita.

En Espejo ayer fue el día de vaqueiros e indios, con rodeo incluido, y por la tarde se celebró un refilido campeonato de mus con premios en metálico. Hoy habrá una exhibición de deporte vasco, un concurso de gildas, danzas y la traca final de fiestas.

Por último, en el concejo de Ocio ayer tuvieron ocasión de compartir una paellada, juegos y por la noche el concierto tributo a La Polla Records. Las fiestas terminarán hoy. ●

## Ingenio puesto en juego

Siete creaciones compiten en Laguardia por ser el mejor pintxo medieval

LAGUARDIA — No será hasta mañana cuando la organización del concurso de pintxos medievales de Laguardia, la Asociación para la Dinamización de Empresas de Laguardia (DELA), haga público el fallo del jurado profesional que ha valorado las siete creaciones presentadas al certamen, así como el premio del público y el nombre del vecino que tendrá de premio un fin de semana en Santurtzi por dar su opinión. Sin embargo, mientras llega ese momento, los bares participantes en este concurso, uno de los cuales representará a la villa en el concurso nacional organizado por la Red de Ciudades Medievales, ofrecerán nuevamente hoy pintxos a quienes se animen a degustar estas insólitas creaciones gastronómicas, que vienen a demostrar el talento de los jefes de cocina.

Ayer, primera jornada del concurso, muchos vecinos y numerosos establecimientos de la villa amurallada se animaron a transformarse con ropajes de época para ambientarlo. Además, gracias al grupo de dantzaris de Laguardia, los establecimientos recibieron la visita de los dantzaris, lo que contribuyó a la brillantez de la jornada.

En uno de estos lugares estaba Juan Antonio Gómez, chef del centro enogastronómico Villa-Lucía que, el año pasado, recibió los dos premios por su pintxo: el del jurado profesional y el del público. A la una en punto de la tarde, los dantzaris hicieron su entrada en la finca de veraneo del fabulista Samaniego danzando y acompañados por los gaiteros. Tras recorrer el largo paseo hasta la puerta principal, entraron en el edificio y llegaron hasta el comedor-winebar, donde había muchas personas disfrutando de la creación del concurso.

**PREMIO AL ESFUERZO** Juan Antonio Gómez, premiado en numerosas ocasiones, comentaba que esos éxitos los recoge "con humildad", porque son "el premio a un esfuerzo y a una apuesta que por el producto y por la cocina tradicional".

Señalaba que todo el impacto mediático que se ha originado en torno a la cocina "pone en valor una profesión que antaño estaba un poquito denostada, aunque como en todo, en esto también hay pros y contras". En concreto, añadía que "éste es un certamen muy especial y que tiene el hándicap de que no se puede utilizar ningún ingrediente que sea posterior al descubrimiento de América, y elementos tan importantes en nuestra gastronomía como son la patata, el pimientón o el tomate, no se pueden usar".

En cuanto al ingenio que hay que poner en juego para realizar estas creaciones, Gómez explicaba que "en Villa-Lucía los pintxos surgen en torno a un producto determinado, de cercanía. En este caso hemos elabo-



Dantzaris llegando a Villa-Lucía con ropajes de época.



Un momento de descanso.



Juan Antonio Gómez, chef del centro enogastronómico.

rado un gofre, modificando la receta de la txintxorta, que hemos elaborado con manteca de cerdo de case-río y con bacalao cocinado de la forma tradicional, al pil-pil". Para este jefe de cocina, el premio es impor-

te, pero aún lo es más "la aceptación" que año tras año han tenido con los pintxos y el hecho de que la gente de Laguardia "se acerque hasta nuestro establecimiento para probarlo". — P. J. Pérez / Foto: F. J. Pérez