

Destaca el tradicional concurso de ollas ferroviarias que llega a su decimoséptima edición

# Reinosa celebra hoy la festividad de su patrono San Sebastián con numerosos actos

A. QUEIMADELOS. Reinosa

Como marca la tradición, hoy día de San Sebastián, Reinosa será un hervidero de olleros y público que serán los protagonistas de la programación matinal. El buen vino y la buena comida son los ingredientes principales del día de San Sebastián en Reinosa. El vino lo pone el Ayuntamiento a través de la fuente de la Plaza de España, y

El concurso de ollas ferroviarias constará de una única categoría en la que pueden participar personas o asociaciones no profesionales de la hostelería. La elaboración del plato debe consistir en el tradicional guiso de patatas con carne.

La carne será exclusivamente procedente de ganado vacuno y el guiso realizado en olla ferroviaria, típica de la zona sur de Cantabria. La elaboración de las ollas ferroviarias se realiza en la misma plaza, de cara al público. La organización facilitará a todos los concursantes un delantal y un plato para la presentación del guiso, ambos decorados con motivos del día de San Sebastián. Los boxes estarán equipados con mesa y mantel, y tendrán que ser compartidos por 5 concursantes. Habrá 15 premios que oscilan entre los 25 y los 120 euros. Además se otorgará una mención especial a la olla (recipiente) más original. La organización del concurso da la posibilidad a todos los participantes de degustar las ollas con las personas a quienes deseen invitar.

Este año como novedad se habilitará un comedor en el pabellón polideportivo para que los participantes en el concurso puedan degustar las ollas en una jornada de hermandad. Para reservar la mesa es necesario comunicar en el momento de realizar la inscripción el núme-

la comida todos los concursantes del certamen de ollas ferroviarias. Este concurso llega este año a su decimoséptima edición con muy buena salud, ya que son numerosas las cuadrillas que se animan a hacer su olla en colaboración con la Asociación de Hostelería RQR, y la Cofradía Gastronómica 'Nacimiento del Ebro', que son los organizadores de esta cita, que cada año gana más adeptos.



Misa de San Sebastián en una edición anterior.

QUEIMADELOS

ro de personas que van a asistir a la comida. Si alguien no desea participar en el concurso, pero va a confeccionar olla, y la quiere compartir también puede reservar una mesa. En la instalación habrá abierto un bar en el que se proveerá de todo lo necesario. Además la Asociación de Hostelería RQR ofrecerá vino y orujo a todos los comensales y habrá animada música.

Paralelamente se celebrará una

comida popular en el Hotel Vejo en el que el menú será cocido campurriano de garbanzos, postres típico, café y copa. Las entradas para esta comida se pueden adquirir en el Hotel Vejo y el precio es de 17 euros. La buena mesa está asegurada en el día de San Sebastián.

El cantante Micky dará un concierto cierre de fiesta a las ocho y media en el Teatro Principal de Reinosa. Con esta actuación

finalizará una jornada de San Sebastián llena de actividades festivas desde primera hora de la mañana.

Micky cantará a todos los reinosanos sus éxitos clásicos como *Enseñamé a cantar*, canción con la que representó a España en el Festival de Eurovisión en Londres en 1977; *Me oh my o Mary, Mary, María*.

El precio popular de la entrada es de 2 euros.