

REINOSA

Masiva participación ciudadana en la fiesta patronal de San Sebastián

Elaboración de guisos en ollas ferroviarias, misa solemne, reparto de vino y la comida popular fueron los principales alicientes de la jornada

21.01.2008 - JAVIER

La coincidencia de la fecha en domingo junto con el día soleado y menos frío que se disfrutó ayer en toda la comarca campurriana, fueron sin duda dos destacados alicientes que favorecieron el desarrollo y la participación de las actividades y actos que se celebraron ayer en la ciudad, organizados por la comisión de Festejos del Ayuntamiento, con motivo de la fiesta patronal de San Sebastián.

Como ya es tradición en esta jornada, la misa solemne y concelebrada en honor al santo oficiada en la parroquia de San Sebastián, el concurso de ollas ferroviarias, la degustación de vino en la Plaza de España y la comida popular, con más de trescientos comensales, celebrada en el Hotel Vejo, seguida de baile-fiesta, fueron los actos que registraron una mayor participación popular.

También en esta ocasión el presidente del Gobierno regional, Miguel Ángel Revilla, así como el consejero de Cultura, Turismo y Deportes, Javier Marcano, el presidente del Parlamento de Cantabria, Miguel Angel Palacio, el presidente del PP de Cantabria, Ignacio Diego, junto a la alcaldesa de Reinosa, Reyes Mantilla, miembros de la corporación, así como varios alcaldes de distintos municipios de la comarca y de Cantabria, participaron en la jornada patronal y degustaron alguno de los guisos ollereros.

Los actos se iniciaron a las 9 horas en la Plaza de España con los preparativos de los ingredientes y guisos del concurso de ollas ferroviarias, especialidad ésta que ya se ha hecho tradicional en la festividad de San Sebastián y que en esta ocasión ha contado con la participación de 120 ollereros, de los que 101 participaron en el concurso. La Banda de Música Juvenil Mixta y la de Gaitas San Pelayo de Naveda ofrecieron durante la mañana varias actuaciones.

A las 12 horas, en la parroquia de San Sebastián, se celebró la misa solemne con la intervención de los Coros Campurrianos Ecos del Ebro, a la que siguió, en la Plaza de España, el reparto gratuito de vino entre los cientos de personas asistentes. Durante la degustación vinícola, en las dependencias municipales, se realizó la selección de los 101 guisos elaborados en las ollas ferroviarias que que tomaron parte en el concurso, lo que ha supuesto la mayor participación registrada de las anteriores ediciones celebradas.

Comida popular

Cumpliendo con la tradicional y centenaria singularidad que caracteriza a esta fiesta, el reparto y degustación de vino con galletas, así como la distribución de las típicas jarras de San Sebastián, se realizó en el recinto de la Plaza de España, tanto en el improvisado despacho que para este cometido se instala en los soportales del consistorio, como a través de los dos caños de la fuente-surtidor que está situada en la plaza, en donde por medio de un discreto y



La alcaldesa, Reyes Mantilla, y el presidente del Parlamento cántabro, Miguel Angel Palacio, bebiendo tinto de la fuente. / S.D.

PREMIOS OLLAS

Primero: Para el guiso elaborado por Jorge A. Herrero Rosado, 120 euros y olla.

Segundo: José M. Fernández Sotelo, 90 euros y trofeo.

Tercero: Francisco Javier Gil Postigo, 75 euros y trofeo.

Cuarto: Elias Gil Bocos, 60 euros y trofeo.

Quinto: Adela Postigo Pérez, (premio mejor olla), 50 euros.

Sexto: Luis Angel Casares Hidalgo, 40 euros.

Séptimo: Raúl Blanco, 40 euros, 40 euros.

Octavo: Pedro M. Serrano Gómez, 40 euros. .

Noveno: José Luis Ruiz Triguero, 40 euros.

Décimo: Jesús Fernández González, 40 euros.

camuflado artilugio que se instala, hace manar vino en lugar de agua. También ayer se volvieron a libar varias decenas de litros de tinto y de blanco.

A las 14.30, en el Hotel Vejo, se celebró la tradicional comida en honor a San Sebastián. El menú de la comida popular, que contó con una elevada participación, consistió en un cocido campurriano integrado por los ingredientes clásicos: sopa, garbanzos con berza, derivados del cerdo y postres típicos. En esta ocasión el Ayuntamiento ha contado con la colaboración de la Asociación local de Hostelería RQR. En el polideportivo viejo se degustaron parte de los guisos elaborados por los olleros participantes en el concurso.

Reparto de vino

El reparto de vino en la fiesta patronal de Reinosa es una vieja costumbre que data del siglo XVIII, y que cada año se cumple en la ciudad. En aquella ocasión, una vez finalizadas las obras de reforma de la iglesia de San Sebastián, de estilo neoclásico, entre los años 1754 y 1774, los responsables municipales y eclesiásticos de entonces decidieron festejar la culminación de los trabajos y agradecer a los vecinos la estimable colaboración que habían tenido en la ejecución en las obras, por lo que decidieron obsequiarles instalando varios odres de vino en los exteriores del templo para ser libados por los vecinos. Tanto fue la correspondencia de los vecinos con el obsequio, que algunos dieron cumplida cuenta de los contenidos de los odres, por lo que, desde entonces, se dio en llamar a San Sebastián como el 'patrón de los borrachos'.