

REINOSA

Y las fuentes manaron vino...

Los reinosanos honraron a su patrono, San Sebastián, cumplieron con la tradición

21.01.2009 - JAVIER | REINOSA

Un año más, los reinosanos cumplieron en la jornada patronal y honraron a San Sebastián con una elevada participación. Las predicciones meteorológicas poco halagüeñas no se cumplieron durante los primeros compases de la mañana, que a pesar de ser fríos se vieron compensados con algunas horas de sol. Esta especial circunstancia permitió que, desde primeras horas de la mañana, el recinto de la Plaza de España acogiera sin mayores complicaciones los comienzos de la fiesta con la preparación de los guisos olleros. En esta jornada participaron también, junto a la alcaldesa, Reyes Mantilla, el presidente del PP de Cantabria, Ignacio Diego, diputados regionales, miembros de la Corporación, así como varios alcaldes de distintos municipios de la comarca y de Cantabria..

Los actos celebrados se adaptaron nuevamente a la tradición: misa solemne y concelebrada en honor al santo oficiada en la parroquia de San Sebastián, concurso de ollas ferroviarias, 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. La degustación de vino, que se ofrece desde hace más de dos décadas a través de los dos caños de la fuente que existe en la Plaza, responde a una centenaria tradición, desde 1774, que siempre ha sido fielmente cumplida con riguroso interés por los reinosanos. El concurso de ollas, que se inició a las nueve de la mañana en la Plaza de España, ha contado en esta ocasión con la participación de 100 olleros. En el nuevo concurso de Tortos de Herejitos participaron tres grupos.

Tras la misa mayor celebrada en la parroquia de San Sebastián, con la intervención del Orfeón de Reinosa, se procedió al reparto gratuito y degustación de vino entre los cientos de personas asistentes. 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 de comensales, consistió en un cocido campurriano integrado por los ingredientes clásicos: sopa, garbanzos con berza, derivados del cerdo y postres típicos.

Desde el siglo XVIII

Como todas las tradiciones instaladas en la cultura de los pueblos, el reparto y degustación 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 terminación de los trabajos y, al mismo tiempo, agradecer a los vecinos la estimable colaboración que habían tenido en la ejecución de las obras.

Por esta especial circunstancia, los responsables del evento decidieron obsequiar a la población 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 en Reinosa como el 'patrón de los borrachos'.



La alcaldesa cumple con la tradición y se sirve vino de la fuente. / S. D. El buen humor tampoco faltó, al fin y al cabo, era un día de fiesta. / S. D.

PREMIOS

Ollas ferroviarias

Primero: Rosa Sáinz García, 150 euros y una olla.

Segundo: José Cuevas Fernández, 100 euros y un trofeo.

Tercero: José Ramón del Barrio Antolín, 75 euros y trofeo.

Cuarto: Adela Postigo Pérez, 60 euros y trofeo.

Quinto: María del Carmen Loza, 50 euros.

Sexto: Elías Gil Bocos, 40 euros.

Séptimo: María del Carmen García, 40 euros.

Octavo: José L. Marcos Bercedo, 40 euros.

Noveno: Javier Gil Postigo, 40 euros.

Décimo: Óscar López Varona, 40 euros.

Tortos Jerejitos

Primer premio: Ascasam, 100 euros.

Segundo premio: Asociación de Mujeres de Reinosa, 60 euros.

Tercer premio: Asociación gastronómica Casademon, 40 euros.