



Asistentes a la comida festiva que se celebró, finalmente, en el frontón de la localidad ribera de Fitero.

NURIA G. LANDA

DATOS DE INTERÉS

Los ingredientes Para el calderete se utilizaron 120 kilos de conejo, 7 kilos de chorizo, 6 kilos de costilla adobada, 7 kilos de costilla 'normal', 30 kilos de puerros, 50 kilos de cebollas, 3 kilos de sal, 30 litros de aceite, 20 garrafas de agua de 8 litros, 6 botes de tomate de un kilo y "9 capazos y medio de patatas picadas", explicó Ricardo Hernández.

Traslado de ubicación Aunque el acto gastronómico estaba previsto en el paseo Viejo, el Ayuntamiento decidió trasladarlo al frontón por las bajas temperaturas.

Los comensales Los fiteranos asistentes ocuparon las mesas habilitadas en el frontón para degustar la comida. También asistieron el presidente de UPN, Javier Esparza; y Pachi Yanguas y Alberto Catalán, senador y parlamentario regionalista, respectivamente.

Calderete en el frontón para 650 fiteranos

Por primera vez, cada comensal abonó un euro por degustar esta tradicional comida de las fiestas de la localidad

M.T.
Tudela

El calderete con el que cada año el Ayuntamiento obsequia a sus vecinos coincidiendo con el Día de la Vega de las fiestas patronales de la localidad no se celebró ayer en el paseo Viejo, como estaba previsto, sino en el frontón. Y es que el consistorio decidió que este tradicional acto gastronómico se desarrollase a cubierto debido a las bajas temperaturas que se registraron, poco habituales en este mes de septiembre.

Alrededor de 650 vecinos pudieron degustar este calderete que guisó, un año más, Ricardo Hernández Carramiñana acom-



Un grupo de vecinos degusta el calderete.

N.G.L.

pañado de Chema Fernández Bermejo. Para ello contaron con la colaboración de la Asociación de Mujeres, ya que sus integrantes se encargaron "de pelar patatas, picar la cebolla, etc.", afirmó Fernández, trabajador de la brigada municipal desde hace 28 años.

Ricardo Hernández, ya jubilado, explicó que lleva unos 30 años preparando este tradicional calderete. "Hay que hacerlo con paciencia y en su tiempo, o sea bien". "Si pones buenos ingredientes sale bueno. No hay misterio, y este no falla", consideró Fernández.



En el centro de la imagen, Chema Fernández y Ricardo Hernández, junto al calderete que degustaron unos 650 fiteranos.

N.G.L.

El Ayuntamiento, que otros años no cobraba a los vecinos por el calderete, decidió esta vez que cada comensal abonara un euro con el fin de tener un control del acceso al acto gastronómico.

Una vez que el guiso estuvo finalizado, varios ediles y emplea-

dos municipales lo repartieron entre los vecinos mientras que el alcalde, Raimundo Aguirre, recogía los vales de la comida. Los asistentes completaron el menú con las ensaladas, postres y otras viandas que llevaron al frontón desde sus domicilios.

Programa Oficial de Fiestas de Fitero 2017,
del 9 al 17 de septiembre

fiestas de Fitero 9 al 17 de septiembre

SÁBADO 16.

10:30 ALMUERZO POPULAR EN EL APARCAMIENTO DEL PARQUE DEL PONTIGO.
11:30 PLANTADA DE GIGANTES EN EL APARCAMIENTO DEL PARQUE DEL PONTIGO.
12:00 PASACALLES CON LAS COMPARSAS DE GIGANTES DE ABLITAS, CASTEJÓN, CINTRUÉNIGO Y FITERO ACOMPAÑADOS POR LOS GAITEROS DE TUDELA Y LA CHARANGA "STROPIZIO" POR LA CALLE MAYOR.
14:30 COMIDA POPULAR EN LA CALLE LEJALDE.
15:00-18:00 ACTIVIDAD INFANTIL EN LA CALLE MAYOR: PARQUE INFANTIL CON MONITORES (KARTS, JUMPING, HINCHABLES,...).
15:30 SOBREMESA AMENIZADA CON LA "FIESTA ÉXITOS DE AYER Y DE HOY" EN LA CALLE LEJALDE.
17:30 SALIDA DE LA CHARANGA "STROPIZIO" Y LAS COMPARSAS DE GIGANTES DESDE LA CALLE LEJALDE HACIA LA PLAZA DE TOROS.
18:00 EXHIBICIÓN DE BRAVURA EN LA PLAZA DE TOROS A CARGO DE LA GANADERÍA HNOS. MARCÉN ROMERO, DE VILLANUEVA DE GÁLLEGO (ZARAGOZA).
19:30 SALIDA DE LAS COMPARSAS DE GIGANTES CON LA CHARANGA "STROPIZIO" DESDE LA PLAZA DE TOROS HACIA LA CALLE MAYOR.
20:00 ENCIERRO INFANTIL "SANFERMINAZO" EN LA CALLE MAYOR.
23:30-02:00 BAILE EN LA CALLE MAYOR, ORQUESTA "NUEVA ORFEO".
02:00 ENCIERRO CORTO, GANADERÍA ESTENAGA, DE ESPRONCEDA (NAVARRA).