

santo domingo

Escribe: Begoña Martínez Arreola

El primer premio fue para la de Julio Rodrigo Cañas

Ochenta y tres cuadrillas en el concurso de calderetes



Las patatas con chorizo llenaron el aire de un delicioso olorillo



Las esposas de los campeones recogiendo el trofeo

SANTO DOMINGO. — Cerca de una tonelada de patatas se consumieron el pasado miércoles día 18, en el «festival de la patata 1991». Más de cuatrocientos kilos se repartieron entre las cuadrillas participantes en el X concurso de calderetes, organizado por el Ayuntamiento de Santo Domingo de la Calzada en el «Día de Acción de Gracias», y el resto se invirtieron en la elaboración de las patatas con chorizo que, tras el concurso, se ofrecieron al público asistente.

Las veinte cuadrilla que participaron en el primer concurso de calderetes se han multiplicado por cuatro y, en esta edición, 83 han sido los grupos que concurren al festival. Ochenta y tres cuadrillas, compuestas por cuatro personas cada una, elaboraron en la tarde del martes los más diversos y apetitosos calderetes con la patata como materia prima; además, algunas incorporaron carne; otras, congrio, almejas, caracoles, y las más chorizo.

Entre todos los guisos, un calderete obtuvo el primer premio, el que correspondía a la cuadrilla «BBC», formada por Julio Rodrigo, Aurelio Rojas, Francisco Arroyo y Julián Barquin. Patatas con rabo de ternera fue el calderete confeccionado por estos cuatro cocineros aficionados.

El segundo premio correspondió a la cuadrilla de «Los Tubos», formada entre otros por Ignacio Nogués Sáez, y el tercer clasificado fue el grupo de «Las Menolitas». Las tres cuadrillas seleccionadas recibieron sendas copas donadas por el Ayuntamiento calceatense y adornadas en su base con un simbólico calderete.

Dos jurados y un difícil veredicto

A partir de las ocho de la tarde, los grupos participantes fueron entregando una muestra de sus calderetes para que el jurado procediera a la degustación. Un jurado que en esta edición modificó



Los ganadores en plena faena

su composición y el sistema de selección de platos.

En una primera fase, cuatro concejales —dos del CDS y dos del PSOE—, el presidente y un componente de la Peña El Salero, tres representantes del Centro de la Tercera Edad, tres miembros de la comisión organizadora y el

propietario del restaurante calceatense «El Vasco», se organizaron en grupos de dos personas y degustaron doce platos cada uno, de los cuales seleccionaron dos.

Posteriormente, en una segunda fase, un nuevo jurado com-



El jurado no lo tuvo nada fácil

puesto por el alcalde, el presidente de la Comisión de Festejos, el presidente de la Peña El Sol, una representante del Centro de la Tercera Edad, otra de la comisión organizadora y el propietario de «El Vasco», eligieron, entre los doce calderetes preseleccionados, los tres ganadores, no sin dificultad.

-Lo más interesante, la participación-

Cada año, al tiempo que aumenta el número de cuadrillas participantes —en esta edición

veinte grupos más que en la anterior—, mejora la calidad y presentación de los calderetes y, el jurado, desearía poder distinguir a todos con un premio.

El alcalde, Javier Ruiz Aznar, declaraba tras intervenir en la elección de los tres primeros clasificados que «los premios y los jurados es una cuestión que hay que dejarla en un segundo plano. Los premios pueden ser un incentivo para la participación, pero no es lo más importante, creo que lo debemos devaluar; lo más interesante es que haya una participación masiva y que todo el pueblo intervenga en el «festival de la patata», elaborando los calderetes o degustando las patatas con chorizo que se ofrecen a todo el público».

Por ello, se baraja la posibilidad para el próximo año, de entregar un plato de cerámica a todos los grupos, simbólico de su participación en el concurso, sin seleccionar calderetes ganadores.

Tanto el alcalde como el concejal presidente de la Comisión de Festejos, Francisco José Andrés Prieto, destacaron el agradable ambiente de fiesta, la participación y la diversión durante el transcurso del concurso del pasado martes y la degustación posterior.

La receta ganadora

SANTO DOMINGO. — El equipo formado por Aurelio Rojas, Francisco Arroyo, Julián Barquin y Julio Rodrigo llevan muchos años participando en el concurso de calderetes, casi tantos como los que tiene el certamen, aunque esta es la primera ocasión en que es recompensada su afición por la cocina. La veterania se contempla no sólo en la calidad del guiso que les ha proporcionado el primer premio, sino en el «perfecto montaje» de su improvisada cocina en la calle, la maestría en la preparación y

limpieza de los condimentos y en la tranquila espera del punto de cocción.

Tras rehogar en la cazuela la cebolla con las porciones de rabo de ternera, los «expertos cocineros» añadieron las patatas, la zanahoria, un pimiento rojo y unas hojas de laurel para aromatizar el guiso. Una vez cubierto todo con agua el fuego de leña hacía el resto: la espera hasta la cocción del calderete la amenizaban con buen vino de «Rioja».

En el momento de la entrega de premios, los cuatro amigos

estaban en sus casas cambiando la ropa de «faena» por otra más acorde con el día de fiesta, dispuestos a trasladarse a la bodega para degustar tranquilamente sus patatas con rabo de ternera, sus mujeres recogieron la copa y aportaron toda la alegría por el premio.

Sin duda, la preparación de cenas en la bodega y meriendas para los amigos ha «curtido» a esta cuadrilla que disfruta cocinando, ajenos a sus cotidianas actividades bancarias y siempre «fuera de casa».