

Padilla, Francisco Rivera y 'El Fandi', la apuesta de la feria de Calahorra

CALAHORRA

El cartel se completa con una corrida mixta con Sergio Domínguez, Curro Diez e Iván Fandiño y cuatro festejos menores

:: I.A.

José Padilla, Francisco Rivera 'Paquirri' y David Fandilla, 'El Fandi' son la apuesta de la feria taurina de las próximas fiestas patronales de Calahorra. Los diestros torearán el día grande de los festejos, el 31 de agosto, con reses de la ganadería de 'Santiago Domecq'.

La concejala de Festejos, M^a Teresa Antoñanzas, y los representantes de la empresa 'Taurovisión' (adjudicataria de la gestión de la plaza de toros de Calahorra), Felipe Sota y Alberto Ayllón, presentaron ayer por la mañana el cartel de la feria que se completa con una corrida mixta, tres festejos menores y la celebración del popular espectáculo televisivo 'Gran Prix'. En este sentido, Antoñanzas puso de manifiesto el «esfuerzo» invertido por el empresario porque «todos los días de fiestas se va a abrir la plaza».

La primera cita taurina de la feria será la corrida mixta del 26 de agosto, para la que se cuenta con el rejoneador calagurritano Sergio Domínguez, que lidiará toros de la ganadería de 'Rosa Rodríguez', y con los matadores Curro Díaz e Iván Fandiño. Para estos dos últimos toreros se lidiarán reses de 'Los Recitales'.

Del 27 al 30 de agosto, el coso acogerá los festejos menores, comenzando con el 'Gran Prix'. El resto de convocatorias de este tipo son el espectáculo de recortadores 'La moto voladora' (28 de agosto), un concurso de recortadores con toros en puntas de la ganadería 'Los Recitales' (29 de agosto) y el I Concur-



Francisco Rivera, en una corrida celebrada en Calahorra en el 2007. :: J.R.

LA FERIA

► **26 de agosto.** Corrida mixta con Sergio Domínguez, Curro Díaz e Iván Fandiño.

► **27, 28, 29 y 30 de agosto.** Gran Prix, espectáculo de recortadores 'La supermoto voladora', Concurso de recortadores con toros en puntas e I Concurso de Tauromaquia del Alto Ebro.

► **31 de agosto.** Corrida de toros para Juan José Padilla, Francisco Rivera 'Paquirri' y David Fandilla 'El Fandi'.

so de Tauromaquia del Alto Ebro, con 5 cuadrillas de roscaderos y 5 parejas de anilleros (30 de agosto).

Respecto al precio de los abonos y entradas, la empresa ha optado por mantener los importes del año pasado, debido a la situación económica de las familias. Además, seguirá aplicando descuentos del 25% en los abonos para las peñas, jubilados, menores de 18 años y personas desempleadas y del 10% para los abonos destinados al público en general.

Seis encierros

Aparte de la feria taurina, las fiestas calagurritanas ofrecerán un to-

tal de 6 encierros, con sus correspondientes capeas en la plaza, que «a la vista de lo bien que estuvieron el año pasado, con la instalación de aparatos en la arena, este año se seguirá en la misma línea», explicó ayer M^a Teresa Antoñanzas.

El contrato de arrendamiento de los animales para las sueltas ha sido adjudicado a 'Taurovisión', por un importe de 7.000 euros. «Fue la oferta más económica y la más completa, ya que hemos conseguido un ahorro importante de cara al año anterior, que pasaron de los 10.000 euros», apuntó la responsable de Festejos.

PABLO GARCÍA-MANCHA
MIRA POR DÓNDE

PEOR,
IMPOSIBLE



El toreo corre a una velocidad inusitada hacia su precipicio. Los carteles de la feria de Calahorra son una buena prueba de ello. Sobre todo, la corrida del 31 de agosto –la otrora grande de las fiestas– ahora reconvertida en una infumable cita. En ella, dos toreros que han fracasado sin paliativos en 'La Planilla' infinidad de veces (Francisco Rivera Ordóñez 'Paquirri' y 'El Fandi'), volverán a demostrar, otra vez, su total inoperancia. La decepción es mayúscula, una vez más. Ya queda menos para que en dos o tres años los toros desaparezcan del programa de fiestas y la plaza rumie vacía su incertidumbre. Como le dije ayer a Felipe Sota, me duele la decepción de la previsibilidad, la falta de apuesta, llevar una plaza para rebañar, para intercambiar nombres, para destripar la esencia de lo que es esta fiesta y venderla, por enésima vez, al mejor postor. Diego Urdiales salió por la puerta grande el año pasado y este año le ofrecen, precisamente, la fecha que tiene contratada en Bilbao con un único fin: que no venga. No debe de haber toreros mejores, toreros que sean artistas y que sean capaces de ilusionar al aficionado con algo mejor que salir en el '¡Hola!'. El Ayuntamiento admite estos carteles y sobre él recae, sin duda, buena parte de la responsabilidad del desierto que nos aguarda.

«Llevamos el abecedario del mar»

Juan Rodríguez Responsable de la Feria del Marisco Gallego

La Feria del Marisco Gallego permanecerá en Calahorra hasta el domingo con los mejores productos del mar, a precios populares

:: I.A.

CALAHORRA. Lo mejor de los mares de Galicia puede probarse estos días en Calahorra. La Feria del Ma-

risco Gallego ofrece por primera vez en la ciudad una amplia gama de mariscos de primera calidad y a precios populares. Quienes todavía no los han probado pueden hacerlo hasta el domingo en la carpa que la empresa 'Do Mar Galego' ha instalado en el solar del Silo.

– ¿Qué productos puede degustar el público que se acerque a esta feria?

– Llevamos el abecedario del mar. El público va a poder probar almejas, zamburiñas, centollo, bogavante, nécoras, percebes, langostinos

o cigalas. Todo ello regado con vinos como el Albariño o el Ribeiro.

– Además, hay otras especialidades gastronómicas gallegas.

– Tenemos, por ejemplo, empanadas, arroz con marisco, carne gallega...

– ¿Cómo os abastecéis para la feria?

– El marisco viene casi diariamente en camiones desde Galicia y cuando llega se guardan inmediatamente en el acuario para que el cliente lo pueda degustar con un nivel óptimo de frescura.



Juan Rodríguez. :: I.A.

– 'Do Mar Gallego' es una empresa con una amplia trayectoria en este tipo de jornadas gastronómicas.

– La empresa lleva trabajando 11 años. Normalmente, solemos hacer una treintena de ferias anuales por toda España. Es una feria que funciona muy bien. Hay gente que nos conoce y de hecho, nos espera. En Calahorra es el primer año que venimos. Sé que otros años han venido otras empresas que, por lo visto, no han funcionado bien, pero el público no tiene que asociarnos. Aquí va a encontrar marisco de calidad, a precios populares.

– ¿Qué es lo que más gusta a la gente?

– El tradicional pulpo a la gallega, además del centollo, el buey y las nécoras, ya que se salen de lo que es el marisco común.