



Actividades

FIESTA PATRONAL

La fiesta patronal se inicia con una misa en la Iglesia, y después otra en la Ermita de Santa Centola y Santa Elena.

Aunque es un lugar concurrido durante todo el año, este día es especial para muchos lugareños, que gustan de

continuar la tradición. La subida se hace animada por la buena y alegre compañía, y la bajada, este año, estaba animada por la perspectiva de una comida popular, que los cocineros llevaban desde primeras horas preparando.



LA COMIDA POPULAR

Por Santiago Santidrián



Los preparativos comenzaron el viernes día 11, cuando se contó con los ingredientes: 50 kilos de carne de aguja de ternera; 75 kilos de patatas, y las verduras necesarias: zanahorias, puerros, guisantes, pimientos, lechugas, cebolletas, etc.

Previamente, un grupo de fornidos valdelatejanos trasladó la paellera desde la nave hasta la orilla del río y la dejó fregada y lista. Un grupo de mujeres, mientras tanto, trocearon la carne, quitándole las grasas y ternillas, quedando todo preparado para el cocinado del día siguiente.

El sábado 12, por la mañana temprano, se iniciaron las tareas que exigían la puesta a punto de

la comida popular. Mientras un grupo se encargaba de transportar las mesas, los quemadores, las cazuelas, y demás menaje de cocina hasta la isla bajera -lugar habitual de la comida-, otros montaban el tendido eléctrico para la música, hacían el acopio de agua, y colocaron, incluso, una manguera, a modo de fuente, para el servicio general.

El equipo de cocina contó con entusiastas colaboradores para pelar patatas, pimientos, cebollas, etc.

A media mañana estaba todo en su lugar: las mesas, el vino en sus garrafas de 25 litros con grifo, los fuegos y cacerolas; con el cocinado en marcha.



Las patatas, 75 kilos