

# Actividades



La carne de ternera, 50 kilos

Se procedió, como es tradición, a un aperitivo para reponer fuerzas y continuar con la faena. El aperitivo consistió en chorizo y morcilla cocidos, regados con un poco de vino.

Sobre las tres de la tarde –como es costumbre–, la comida estaba lista para servir.

Se repartieron jarras de vino por las mesas, y después cada cual pasaba por la zona de reparto para recoger su trozo de pan y la ración de caldereta. Se llevó a cabo de manera pronta y ordenada.

Se repartieron 170 comidas; y quien quiso repetir, pudo hacerlo.

Para el postre se sirvieron los consabidos melones. También se pudo repetir. Luego tocó el turno al café, y se sirvieron los licores, acompañados de pastas surtidas, que abundaron hasta sobrar.

Desde el mediodía, contamos –como otros años– con la animación de Koldo y su trikititxa, a quien acompañaba, en esta ocasión, Joseba, al pandero y a las voces.

Hasta bien entrada la tarde, nos animaron con su música, invitándonos a unirnos a ellos. Algunos, incluso, se decidieron a bailar, pese a sus muchos años, ya que el espíritu se mantiene joven. Y si no, que se lo digan a Eusebia, cómo movía a Siso.

Quizá, a modo de conclusión, recoger el comentario de algunos vecinos que afirmaban que la comida de este año, sin tanto barullo de gente (100 personas menos), había sido más familiar; más para la gente del pueblo. Y, en resumen, de eso se trataba: de un día de convivencia entre los vecinos de Valdelateja.



Los cocineros



Los 170 comensales



Y la fiesta