

FERIA Y FIESTAS DE SAN JUAN 1990

Diez mil personas se beberán hoy un gazpacho que batirá todos los récords

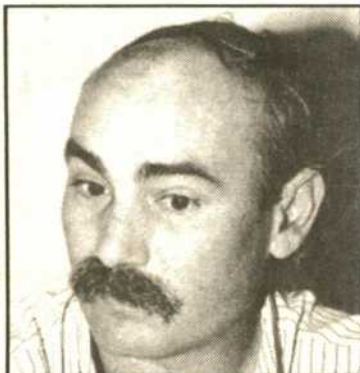
A partir de la una de la tarde, en el recinto ferial

JUANMA CARDOSO
BADAJOZ

Tres mil litros de gazpacho podrán degustarse hoy en el recinto de las casetas instalado en el Real de la feria. Todos los pacenses y visitantes que lo deseen podrán acercarse a la una de la tarde no sólo para probar tan delicioso manjar, hecho con productos exclusivamente extremeños, sino también para contribuir a un hecho insólito, único y mundial. Si, porque ese gazpachode tres mil litros estará preparado para diez mil personas y si eso es posible pasarán a la historia en el Libro Guinness de los records, el gazpacho, la Feria de San Juan y la ciudad de Badajoz.

Fernando Navarro, director comercial de HOY, co-organizador del evento, explica que "la idea partió de nosotros el año pasado pero no pudo hacerse por falta de tiempo. Este año sí ha sido posible con el deseo de organizar algo distinto, humano e integrador, queriendo estar presentes en todo tipo de acontecimientos que mueva a la ciudad". Miguel Ruiz Ortigosa, concejal de Festejos del Ayuntamiento de Badajoz nos comenta que "no tuvimos noticias de esto el año pasado pero este año, al conocer de ello, hemos querido contribuir con toda nuestra ayuda. Todo lo que promoció y de ambiente a la feria, que llene de contenido el programa y que rehabilite el Recinto ferial en el mediodía, nos interesa".

Ruiz Ortigosa espera que acuda mucha gente porque el aliciente que se les propone es interesante y atractivo y comenta que "colaboramos porque todo lo que sea vender Badajoz en el exterior siempre será bueno". Y así será, porque a parte de salir en ese famoso y mundial Libro de los records,

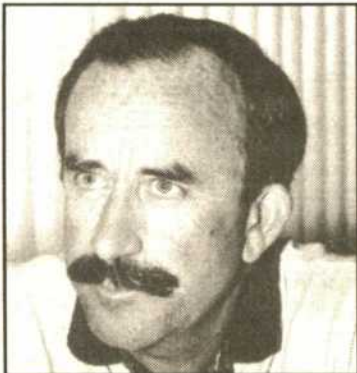


Ruiz Ortigosa(SANTY)

se tienen noticias de que Televisión Española hará un reportaje para el Telediario, el programa "Hoy por Hoy" de Iñaki Gabilondo en la SER y, tal vez, Luis del Olmo en "Protagonistas" de la COPE, conectarán para relatar en todo el territorio nacional los pormenores del acontecimiento.

INGREDIENTES

El gazpacho tendrá 650 kilos de tomates, 200 litros de aceite de oliva, 100 litros de vinagre, 50 kilos de sal, 16.000 dientes de ajos, 650 panes y 2.000 kilos en cubitos de hielo. Juan Pedro Plaza, presidente de la Asociación Amigos de la cocina extremeña, comenta que "han trabajado en la elaboración durante tres días quince personas y hoy estarán ayudando en todo alrededor de cien personas". En un principio, se pensó utilizar una hormigonera para que removiera el gazpacho constantemente pero se deshecho la idea por motivos higiénicos. El líquido se repartirá en recipientes de 500 litros que posibilitan una mejor comprobación de la calidad de un gazpacho "que no será sólo agua". Curiosamente, el problema ha sido batir toda la pasta para lo cual se ha tenido que abrir una



Juan Pedro Plaza(SANTY)

industria de helados con sus batidoras, que llevaba diez años cerrada, en Usagre. Juan Pedro Plaza piensa que además de ser "un hecho simpático, también lo será cultural y eso es importante tenerlo en cuenta" y, otra curiosidad, comenta que "al mediodía hay casi tantos problemas para aparcar como por las noches, casi es mejor económicamente en las casetas a esa hora del día. Lo único negativo que veo es lo excesivamente larga que resulta la feria".

Ruiz Ortigosa comentó algunos aspectos de esta feria que se encamina a su final. "Este año hemos dejado más de lado los temas protocolarios, visitando más a nuestro aire y en familia, las casetas están mejorando mucho y la única crítica que me importa es que la feria esté vacía", en clara alusión a ciertos opositores. De todas formas, es previsible que hoy en "el gazpacho" estén gobernantes y oposición abandonando asperezas y disfrutando de la cordialidad en un gran acontecimiento y dialogando con los ciudadanos —diez mil que se esperan— que se acerquen. Todos al recinto ferial, al gazpacho, y que nadie beba demasiado. Y, después, si hay tiempo, habrá que atacar los pinchitos.

A la caza de la gigante

JULIAN LEAL

El gigante invisible de la feria casi llega a devorar a Teresa Cobo, la cronista oficial de estas fiestas. Ajena a los propósitos del truhán, cedió a sus quiebros y ahí la tienen, abatida por el vértigo de los infernales cacharros giratorios, con la garganta atascada con los decibelios y delirando por las fiebres que le acarrearon las sevillanas. Pero no hay gigante que pueda doblegar a la vasca y ésta volverá pronto, en cuanto apure sus vacaciones, que treinta días no son nada.

Y aquí estoy yo, cual paladín, después de haber cumplido mi promesa de dar caza y eliminar al ogro pijotero que torturó a mi compañera. Inerte le dejé, tras feroz lucha, con el hígado derretido por la ingesta de fino a que le sometí y el pecho atrevesado por el alambre de un pincho moruno que utilicé como arma, previo pago de su importe.

Para dar remate a mi implacable revancha sólo me resta localizar a la gigante y dar cumplida cuenta de ella. Los barruntos de mis primeras averiguaciones me ponen sobre la pista de una lagarta con faralaes de primoroso gancho y penita luminosa, con pilas incorporadas. Siguiendo su rastro de caseta en caseta voy, porque a los cacharros ni al huerito me lleva, de eso estoy seguro. Y cuando la tenga a mi alcance, o ella o yo.

En mis rondas por las chabolas

de St. John Villatge no pierdo detalle de cuanto ocurre dentro, por si entre el gentío me aparece la gigante hortera. En El cortijo del agua, acodado en la barra, a lo Sam Spade, sigo la trayectoria del Consejero de Obras Públicas, Eugenio Alvarez, que iba desde Santurce a Bilbao siguiendo la orilla. En su marcha le acompañaba la concejala Angela Camacho, con la falda remangada, aunque no llegó a lucir la pantorrilla. Ambos exhibían sus dotes de dantzaris al son de la popular canción que corona los jolgorios. El pregonero del agua Juan Antonio Pérez Mateo entró también en pista para pregonar eso de ¡Saardinas frescaaaa, eeeeh!

Por allí anduvo, con su externo porte adusto don Alfredo Liñán y Corrochano a quien se le cayó al suelo, cuando trataba de ocultarlo de la vista de sus amigos, el reciente nombramiento de director general adjunto de Caja Badajoz. El máximo movimiento de danza que hizo, más que nada para no desentonar, fue reproducir el repetido tic de hombros que le enseñó Paco Zurrón. Pepe Luna, se desplazaba como pez en embalse entre los corrillos y entre saludos se le fue su fiesta.

La eficacia de Eduardo Orduña movió la voluntad del "chef", Carlos Doncel y se hizo el milagro del jamón. Que es el milagro diario para El Marqués de Fuente del Maestre en La Caseta.



Teresa Cobo cedió a los requiebros del gigante de la feria sin percatarse de sus malévolas intenciones. Por causa del desalmado amaneció el otro día ilevemente indisputa (SANTY)

¡¡A LA PLAYA!!

**DURANTE EL MES DE JULIO, SALIDAS
TODOS LOS SABADOS**

- Hotel tres estrellas en primera línea de playa, en la Costa del Sol
- Pensión Completa
- Viaje en autocar de lujo
- Comidas en bufett libre
- Ocho días/siete noches

23.000 pesetas

Descuentos a niños y tercera persona

INFORMACION Y VENTA:

VIATOUR



IEDA

Cra. de Sevilla, 44 - Tfno. 660758 - ALMENDRALEJO

EN BADAJOZ

z



Viajes Badajoz

Saavedra Palmeiro, 7 - Tfno. 248270 - BADAJOZ

**MUEBLES
ROMA**

C/. Ramón y Cajal, 4
Teléfono 323250
CALAMONTE

**Desea felices fiestas a sus clientes y amigos
de Puebla de la Calzada**

**LIQUIDACION TOTAL
POR REFORMA**

**NOVIOS: AHORA TENEIS LA OCASION DE COMPRAR VUESTROS
MUEBLES Y CONSEGUIR UNOS PRECIOS DE ESCANDALO**

MUEBLES ROMA

Calle Ramón y Cajal, 4 -:- CALAMONTE -:- Teléfono 323250