

BADAJOS



ZAFRA. Los cocineros elaboraron 500 kilos de migas y fueron repartidas 2.000 raciones. / VÍCTOR PAVÓN.



RAFAEL MOLINA MONESTERIO

Monesterio cerró su carnaval con un balance muy positivo, en cuanto a participación ciudadana. El rescate de esta fiesta popular se ha venido haciendo patente durante los últimos años, si bien el que dejamos atrás viene a culminar esa recuperación. Máscaras, disfraces, comparsas, y sobre todo, un excelente ambiente de fiesta, fueron los protagonistas de una fiesta que inundó de alegría la vida de la localidad durante todo el fin de semana.

El zafrense Juan José Llera Rabanal se hizo con el premio al cartel anunciador de la fiesta, dotado con 200 euros; mientras que los ganadores a los carteles escolares fueron los niños Elena Sánchez, de 5º, Mónica Bayón, de 4º y Álvaro Naranjo, de 1º.

Por lo que respecta al concurso de comparsas y chirigotas, habría que remontarse bastantes años atrás para igualar en número a las participantes, que en esta edición fueron El cordón de mi corpiño; (premio también a la mejor chirigota dotado con 600 euros); Los licenciados, El ballet de la Martirio, Los Choris y Las futbolistas.

Todas las agrupaciones recibieron subvención de 150 euros por su participación en el certamen del viernes.

La noche del sábado, de máxima participación, y centenares de disfraces en la carpa instalada en la plaza del pueblo, se celebró el tradicional baile de piñata, este año con premio de cinco noches en la ciudad de Praga. Las normas para participar fueron tan simples como ir disfrazados, y por parejas. El premio recayó en Jerónimo Vázquez y Virginia Durán.

En cuanto a los concursos de disfraces, los premios fueron para Marcial González y Cruz Bayón, en modalidad individual adultos, con premio de 200 euros para cada uno de ellos, y para Isabel Gordillo y Cayetana Fernández, en la modalidad de parejas, con premio de 400 euros.

Los niños premiados por sus disfraces fueron, Manuel Carras-

Monesterio recuperó su fiesta de Carnaval con masiva participación

Más de 2.000 personas degustaron 500 kilos de migas, que fueron elaboradas en un gran caldero en la Plaza Grande en Zafra

co y Candela Alonso, en individual, con premio de lote de libros y 60 euros, y María Bautista y Pilar Quintero, por parejas, y premio de 150 euros y lote de libros.

ZAFRA

Se sirvieron 500 kilos de migas en la Plaza Grande

Unos dos mil platos se repartieron con motivo de la elaboración de las migas dentro del programa

de actividades del Carnaval, según afirmó la directora de la Universidad Popular de Zafra, Josefa Moreno Campos, quien resaltó que muchos repitieron de este extraordinario plato extremeño, informa **Víctor Pavón**.

Los voluntarios comenzaron el trabajo a las cinco de la tarde con el montaje de los aperos con la instalación de un caldero de grandes dimensiones, paletas y los ingredientes en un lateral de la plaza Grande. A las seis y media se inició la elaboración de las migas y a partir de las nueve de la noche,

se repartieron las raciones entre la gente que acudió a la plaza para disfrutar de tan succulento plato.

En total se elaboraron más de quinientos kilos de migas con todos sus ingredientes: pan, agua, aceite, panceta, tocino fresco y añejo, pimientos, ajos y sal, que permitieron obtener unas migas de una extraordinaria calidad y sabor que muchos pudieron repetir hasta que se consumieron.

La directora de la Universidad Popular resaltó, los numerosos ciudadanos que acuden, no solo de Zafra, sino procedentes de otras

localidades, incluso turistas. Apuntó, que es una tradición que ha ido a más en cada edición contando con varios cocineros para su elaboración.

El cocinero, José Martín Rangel, manifestó que las migas se realizaron en unas dos horas. Indicó que tienen mucho trabajo y resulta laborioso el mover las paletas para darles vuelta, aunque existe la colaboración de otros ciudadanos para lograr que las migas estuvieran bien.

Ayer finalizó el carnaval zafrense con el entierro de la sardina y



PUEBLA DE LA CALZADA. La caseta municipal se llenó. / AMADOR



MONESTERIO. Detalle del desfile. / RAFAEL MOLINA