

Fiesta, fiesta y más fiesta

REPORTAJE DE L.L.P.26/07/09

Fiesta, fiesta y más fiesta. Desde Covas hasta As Somozas pasando por As Pontes, Cedeira, Esmelle o A Gándara las fiestas recorren durante todo el fin de semana la comarca. Romerías, citas gastronómicas, concursos equinos, feria medieval... hay para todos los gustos y bolsillos. El tiempo acompañó y eso, sin duda, ayudó a que la afluencia de turistas y vecinos fuera muy numerosa en todas las citas. La romería de A Fraga, en As Pontes, fue una de las que mayor afluencia registró. Miles de romeros se dieron cita en las inmediaciones del río y del parque Dona Rita para despedir entre chapuzones, manguerazos y mucha juerga las fiestas.

El que haya estado alguna vez en la romería de A Fraga, en As Pontes, sabe que no hay nada que se pueda comparar con su sesión vermú. Litros de agua (la que disparan los bomberos desde sus camiones), vino y cerveza corren por igual en una romería que ayer volvió a reunir a miles de incondicionales. Salir seco del parque de Dona Rita es misión imposible. El que no acaba en el río (sea voluntaria o involuntariamente) termina duchándose en "calimocho" o cualquier otra bebida de las que abundan por el recinto. Aunque, la verdad, con el sol cayendo a plomo la mayoría de los romeros agradecían cualquier cosa que ayudase a refrescarse. Los bomberos, un año más, se solidarizaron con los calurosos visitantes y respondieron a sus peticiones con grandes manguerazos que, aunque parezca contradictorio, ayudaron a seguir subiendo la temperatura de una fiesta amenizada en todo momento por la orquesta Super T. Aunque con la sesión vermú la fiesta llegó a su punto más álgido, ésta continuó hasta altas horas de la madrugada. Familias enteras, pandillas de amigos y los miles de turistas que se desplazaron hasta As Pontes disfrutaron de un estupendo día de sol a orillas del río. Las charangas Os Ponteses y Kilombros de Monte Alto se encargaron durante toda la tarde de que el ambiente no decayera ni un sólo minuto. Por la noche, los que todavía continuaban de pie, pudieron seguir saltando y bailando al ritmo de la orquesta Super T.



Miles de jóvenes participaron en la sesión vermú que cierra las fiestas de A Fraga DANIEL ALEXANDRE

Resumiendo: música, agua, vino y por encima de todo muchas ganas de fiestas demostraron un año más por qué la Romería de A Fraga está declarada de Interese Turístico.

Gastronomía > A pocos kilómetros de As Pontes se celebró otra de las citas por excelencia del verano: la **Fiesta del Percebe de Cedeira**. Cientos de personas se desplazaron hasta la villa para degustar el preciado molusco. Sin grandes aglomeraciones, ya que al contrario que en años anteriores la gente fue llegando escalonadamente, la cofradía de pescadores sirvió raciones y raciones de percebes "de gran calidad" por 14 euros. Y, aunque lógicamente éste fue el producto estrella del día, el pulpo y las empanadas típicas de Cedeira también tuvieron mucho éxito. De hecho, desde la organización apuntan que en sólo una mañana despacharon tantas raciones de pulpo como el año pasado en todo un día.

La fiesta del percebe de Cedeira continúa durante todo el día de hoy. Los que ayer no pudieron acercarse hasta el municipio pueden hacerlo todavía hoy. La carpa abre de nuevo de doce a cuatro y de seis a diez. Además, en las inmediaciones del puerto hay instalados hinchables para los más pequeños y todo tipo de chiringuitos. Por la noche, en el auditorio municipal actuará la fadista María do Ceo.

La otra cita gastronómica de la jornada estuvo en **Ares**. El municipio celebró ayer con gran éxito la **I Festa da Xiba**. Muestra de ello es que en tan sólo una hora se vendieron 400 raciones de este plato preparado al estilo "aresano". Treinta personas (todas socias de la recién creada Federación de Hosteleros del municipio) trabajaron desde primera hora de la mañana en la preparación de los 350 kilos de jibia comprados para la ocasión.

Dado el éxito de esta primera convocatoria, la organización ya empieza a contar los días que restan para la siguiente fiesta en la que esperan poder incluir nuevas recetas elaboradas a base de jibia