

SAN PRUDENCIO 2019

Reinterpreta la fiesta

Con los mejores chefs, el recuerdo de la primera tamborrada, los nuevos colores de la romería y alguna sorpresa en Estíbaliz



Los que engañan al caracol...

...y despistan al perretxiko. Los grandes chefs alaveses Diego Guerrero, Iñaki Murua y Edorta Lamo reinterpretan, hasta el sacrilegio, el sacrosanto plato de San Prudencio



JORGE BARBÓ

✉ jbarbo@elcorreo.com

VITORIA. Por lo visto, a aita Barandiaran no le debían de hacer demasiada gracia. «Tales moluscos repugnan a los habitantes de Euskal Herria», soltó, categórico, el buen hombre –uno de los más reputados etnógrafos del terruño– allá por 1930. Vamos, que según don Jose Miguel a los vascos-vascos, a los de pura cepa y

purísimo ‘erre hache’, lo de comer caracoles les debía de parecer una bárbara-barbaridad, más propia de gabachos asilvestrados y maketos de mal vivir. Una marranada. Una soberana asquerosidad. Una bestial inmundicia. Y, sin embargo, hete aquí, cada año por estas fechas, se convierten, bañados en una sacrilega salsa

bendecida por el santo patrón, en la quintaesencia de lo alavés. Pardiez.

Y la verdad es que hay que reconocer que el animalico no carga a las espaldas con la mejor de las famas, no. Para colmo, el muy limaco también tiene que arrastrar con el peso de una injusta inclinación necrofilica. Porque, sí, los más viejos del lugar, los más sabios, saben que las tapias de los camposantos son los mejores sitios para ir en su búsqueda. Allí se crían los más gordos y lustrosos, los que tienen la cáscara más vistosa. Y, no, no se ponga a echar las bilis todavía, alma de cántaro. No es que se ce-

ben por allí con –ejem– compost humano. La razón de elegir tan caprichoso entorno es fisiológica. A saber: de toda la vida del señor las tapias de los cementerios se pintaban con cal y los gasterópodos, pobres bichicos, necesitan de buenas dosis de calcio para formar su concha. Hasta aquí la relamida leccioncita de biología.

El caso es que los caracoles, a sabroso dúo con los perretxikos, se han convertido en un sempiterno clásico del día grande de Álava. Y lo cierto es que no está muy claro por qué. En su libro ‘Aquellas recetas alaveas... ¿y por qué no de siempre’, el gastró-



LA CREATIVIDAD

Guerrero, retratado en su DSTAgE madrileño con su vanguardista propuesta, ‘coronada’ con una flor de perretxiko crudo «para que se aprecie mejor el sabor intenso de la seta». :: ÓSCAR CHAMORRO

Diego Guerrero Chef del DSTAgE (Madrid)

«Tenemos que recuperar este plato y darle valor»

El laureado chef (dos estrellas Michelin) reivindica los caracoles y prepara una versión creativa con huevas y caparazones líquidos

Él, que trabaja con los mejores proveedores, capaces de servirle en su casa, casi al momento, el ingrediente más exótico, la más rara exquisitez, se las ha visto y se las ha deseado para hacerse con unos buenos perretxikos allá abajo. Tampoco le ha sido nada fácil dar con lustrosos ejemplares de gasterópodos.

Por lo visto, no son muy de sacar los cuernos al sol capitalino. «Encontrar caracoles frescos y vivos en Madrid ya no es tan sencillo, lo que lo convierte en un producto poco accesible», reconoce Diego Guerrero, patrón del biestrellado DSTAgE. Y, a pesar de todas las vicisitudes, Guerrero no dudó ni un momento

en alumbrar un plato de campanillas para los lectores de este diario.

Su personalísima versión del ‘hit’ gastronómico de San Prudencio se basa en una «representación de todos los ingredientes que componen la receta, pero apoyándome en técnicas más modernas para realizarla». Su vanguardista revisitación del plato está protagonizada por unos caparazones líquidos, que contienen toda la salsa y el guiso de los caracoles. Está acompañado por una flor de perretxiko en crudo, «que permite apreciar todos los matices de la seta».

A la hora de rematar su succulenta propuesta, Guerrero ha arriesgado al utilizar unas huevas del propio caracol. «Este es un producto bastante exclusivo y no habitual

en la versión tradicional», evidencia el chef, que defiende a ultranza el clásico. «Yo no trabajo demasiado el caracol porque aquí, en Madrid, el público no lo demanda, pero creo que hay que recuperarlo y darle todo el valor que tiene: se establece una brecha entre lo que llamamos comida popular y comida tradicional que no es positiva», incide.

Y eso, que vaya por Dios, el laureado chef reconoce no haber predicado demasiado con el caracolado ejemplo. «No, yo de pequeño no los probaba». Sí que mantiene muy vívidos sus recuerdos del día grande de la provincia: «Siempre recuerdo subir a las campas de Armentia con mi hermano y mis aitas y ya pasar todo el día allí».

LA CLAVE

Orígenes

«La tradición es de anteaer y ha arraigado con fuerza en los últimos años», coinciden los expertos

nomo alavés Fernando Gómez de Heredia 'Tote' dedicaba unas páginas a tratar de remover la cuchara en el fondo del perol de la historia guisandera para tratar de indagar en los orígenes de la tradición. No obtuvo una respuest clara. «En el libro de Elvira Arias Apraiz, 'Una Vitoriana', escrito en el año 1912, ni tan siquiera los menciona. Y es que esta costumbre de comer caracoles guisados tal cual se preparan actualmente en Álava es de anteaer. Al parecer fueron introducidos por los gallegos que venían a Elciego a vendimiar a finales del siglo XIX. Ellos los comían asa-

dos y los alaveses-riojanos los guisaron con su tradicional salsa de tomate y pimientos, para más tarde y con el tiempo aderezarlos con chorizo, jamón y perretxikos», relata en su obra. «La costumbre creo que se debe a la pura casualidad, aquí, de siem-

pre, por estas fechas se preparaban los caracoles en primavera engañados con ortigas, acompañados con lo que quedaba de la matanza mientras que el revuelto se hacía con la manteca del tocino», detalla el bon gourmand alavés José Ramón Aguiriano.

Pues bien, a falta de saber a ciencia por qué diantres en estos pagos le da al personal por ponerse a rechupetear cascarillas con esa salsa untuosa –para muchos, lo mejor del caracol–, en EL CORREO hemos dado carta blanca a los grandes chefs alaveses Diego Guerrero, Iñaki Murua y Edorta Lamo para que reinterpre-

ten, a su manera, el tradicional plato con una creación inédita para estas páginas. No es un reto fácil éste. A priori, el manjar no se presta a demasiada innovación: buenos ejemplares de gasterópodos, salsa y codiciados perretxikos. Y, sin embargo, ellos, con sus técnicas de cocina de altos vuelos que frisan con la alquimia, con su creatividad siempre a punto de ebullición y su olfato para quitarle el polvo al recetario castizo se han atrevido a profanar la tradición. El resultado, verán y leerán resulta sorprendente. Ellos sí que saben engañar al caracol.



Iñaki Murua Chef del Ikaro (Logroño)

«A algunos les dan mucho repelús»

El riojanoalavés propone un plato de perretxikos y moluscos con el huevo como nexo común. «Ya no se encuentran en las cartas de los raturantes»

Lo suyo sería evocar para esta ocasión un recuerdo de San Prudencio fervoroso y entrañable. Pero el riojanoalavés Iñaki Murua prefiere optar por la sinceridad. «La verdad es que me acuerdo de este día cuando era muy pequeño, en parbulitos y lo asociaba a ir de vacaciones, a no tener que ir al cole. De chaval, con 15 y 16 años ya empecé a subir a Vitoria para ir a la romería», cuenta el chef del Ikaro, su casa de Logroño, desde la que quiere volar todo lo alto que sea posible. De momento, hasta el firmamento de la Michelin. Este año ha conseguido su primera estrella.

Inmediatamente después de recordar este santo ligado a los días de asueto, la memoria se le sienta a la mesa. «Siempre he comido caracoles, pero más que comerlos, en Laguardia recuerdo ir con mi padre ya

para primeros de abril, con las primeras lluvias, para ir a buscarlos con mi padre, siempre con la misma caja con la tapa amarilla que sólo utilizábamos para eso», evoca. Con esos animalicos, bien limpios, bien engañados, en su casa se cocina un succulento guisote con «carrilleras y siempre le añadíamos un huevo frito». Ese recuerdo proustiano fue la base para elaborar su 'remix' del tradicional plato.

Con paciencia, con el pulso de un cirujano, monta el excelso plato. «Es una royal tibia de perretxikos, acompañada de un gel de yema de huevo y una puntillita crujiente, con unos caracoles guisados con tomate, chorizo, panceta y un poco de pimiento choricero», explica el chef. «Creo que el plato responde bien a lo que es nuestra cocina, moderna pero con una base muy tradicional», abunda, al tiempo que reconoce que ahora «es muy difícil trabajar con el caracol porque no es apto para todos los públicos. A la gente le da asquete y algo repelús. No se encuentra en todas las cartas, ni mucho menos, y por eso es tan especial y creo que tiene muchas posibilidades».



LA TRADICIÓN 2.0

«Creo que el plato responde muy bien a nuestra cocina, moderna pero con una base tradicional», asegura el chef del Ikaro, que ha alumbrado un plato con su huevo y sus puntillitas. :: JUSTO RODRÍGUEZ





Edorta Lamo Chef del Arrea! (Campezo)

«Los como y los disfruto desde que era enano, soy muy alavés»

El cocinero montaraz monta una tosta de patas, morros y oreja que consigue condensar todo el guiso tradicional en un original bocado

■ J. BARBÓ

De buena mañana, con la flamante sala del restaurante todavía en penumbra, Edorta lo ilumina todo con su creatividad. Quedan unas horas para que sus montaraces cocinas, de allá arriba, en Campezo se empiecen a caldear, pero él enciende los fogones de su Arrea! para alumbrar la receta que ha ideado para EL CORREO. Y que -ojo al spoiler-, visto el resultado, dará el salto de estas páginas a sus mesas. Tiene previsto incluir el bocado como uno de los pasos de su menú furtivo durante estos días.

La base, que sirve de contundentes cimientos de su personalísima reinterpretación del acaracolado guiso es una tosta, con mezcla de morros, manitas y orejas muy cocidas, prensadas y tostaditas «para que el colágeno se mantenga dentro a la mordida». Sobre ella, se colocan los caracoles, guisaditos, en un sofrito tradicional con la reducción del propio jugo del caracol. «Lo acompañamos todo con la propia salsa, con una mahonesa de perretxikos y con otra de las vainas del guisante y láminas de las setas crudas». La idea es que, de un solo bocado, el comensal se zampe todo el plato. Vaya si lo consigue.

Para buscar sus caracoles, en el Arrea! se cruzan toda la sierra de Codés porque es allí, al otro lado, donde se encuentran los ejemplares más sabrosos. «Se nota sobre todo al cocerlos, una vez purgado, lo asustamos para que saque todo el cuerpo. Una vez que lo tenemos, los retiramos y seguimos reduciendo el jugo, ese caldo desprende todos los aromas de hierbas aromáticas y ahí está la gran diferencia de este caracol», desvela el cocinero, que siempre ha vivido muy de cerca el día de San Prudencio. «Mi padre pertenece a Or Konpon, que fue una de las primeras sociedades que salió en la Retreta. De hecho, durante muchos años, hasta que llegué a Donosti -donde pilota el exitoso A Fuego Negro- pensé que la nuestra era la tamborrada original», reconoce el chef.

Pero más que las romerías, más que las rosquillas, los recuerdos de estos días del chef furtivo están asociados a la recogida del caracol con el abuelo León. «Yo después, al llegar a casa, los sacaba de la cesta y jugaba con ellos, siempre han sido algo muy natural para mí», recuerda el cocinero que no tenía reparo alguno en zamparse a estas mascotas. «Por supuesto que siempre los he comido y los he disfrutado. Yo soy muy alavés», sonríe.



EL GUIISO FURTIVO



Los caracoles de Edorta se arrastran al otro lado de la sierra de Codés. «Son los más sabrosos», asegura el chef de Campezo. ■ RAFA GUITÉRREZ



DuchaYa
www.duchaya.com

De bañera a
ducha en 8
horas.

Bainuontziaren
ordez dutxa 8
ordutan.



LA ILUSTRACIÓN

IÑAKI CERRAJERÍA



¿Y QUÉ TAL URNAS EN LAS CAMPAS?

Teniendo en cuenta que los programas festivos se parecen, aquí y en tantos sitios, como una castaña a otra propongo una novedad este año. Habitados a diferenciar los carteles entre temporadas distintas sólo por el dibujo elegido en el concurso de ideas, hago una apuesta por la innovación. Una que, concretamente, nos pone a huevo el candidato socialista a conservar en el bolsillo las llaves palaciegas de La Moncloa. Tras su absoluta falta de consideración con las nacidas y los paridos en las tierras de Álava al convocar las elecciones generales el 28 de abril, fecha primaveral de nuestro patrón, hago un llamamiento al sufragio universal sin renunciar a la romería como mandan las tradiciones. ¿Cómo? Colocando urnas en las campas aledañas a la basílica y así, entre talo de txistorra, tinto de la tierra y txakoli ídem, meter la papeleta seleccionada por la hendidura del metacrilato. Una ocurrencia para que el personal disfrute, beba, medite, vote y coma. Eso sí, me temo que la Junta Electoral mandará esta idea al recipiente de los votos nulos.

Valga el primer párrafo como reflexión antes de la jornada dispuesta para, precisamente, pen-

sar sobre acrónimos y siglas. Y sirva también a modo de cierto desseo por introducir cambios en programas festivos fotocopiados del anterior y moldes del siguiente. Aunque justo es reconocer que el pregón previo a San Prudencio que alberga cada año el vitoriano Teatro Principal suele ofrecer motivos para dar una vuelta a algunos asuntos. El pasado día 10 la presidenta a la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, Mariasun Sáenz de Samaniego, reclamó justicias delante de las máximas autoridades de la provincia y de la ciudad. Reivindicó el trabajo de las mujeres en el campo al tiempo de atender casas y proles y valoró con orgullo el pasado rural alavés, ese al que los capitalinos acostumbramos a ofrecer la espalda. El mismo que, en su opinión y a la vista generalizada, vive un presente peliagudo y aguarda un futuro incierto. La pregonera habló de la despoblación geográfica, una certeza del tamaño de uno de esos castillos abandonados que ha devuelto a la actualidad el escritor aragonés Sergio del Molino con su muy buena obra 'La España vacía'.

¿El resto? Más de lo mismo. Pero no nos flagelemos por la reiteración, que en otros lugares también pasa y, además, las tradiciones lo

DESDE LAS
CAMPAS
ÁNGEL RESA

La gente de esta tierra sabrá responder con alegría romera a la desconsideración de convocar elecciones el día del patrón

son por repetir los actos cada temporada. Empezaremos con la trompetería, en el Ayuntamiento a las ocho de la tarde, y 'la' Retreta en la Diputación cuando pide su turno el ocaso. A partir de ahí, el desfile de los cocineros, vestiditos ellos de blanco y más contentos que un San Luis (perdón, Prudencio). Música de viento y al percutir los tambores por el Casco Medieval y su entorno como prólogo de la subida a Armentia. Esa que tantos vitorianos cubren cada día por la costumbre autóctona del paseo -incomparables los de aquí, oigan- y el 28 de abril se asemeja en carne humana a las retenciones automovilísticas en plena 'operación huida'. Huy, casi se me olvidaba. Calma, que actúa Joselu Anaiak en la noche de autos. Sin ellos, los imprescindibles, el programa perdería buena parte de su sentido.

Ya en Armentia, y bien de ma-

ñana, danzas vascas, deporte rural, puestos de rosquillas anisadas, productos de la tierra en estados líquidos y sólidos (la siguiente novedad será meter los gaseosos), misa presidida por este obispo de Osasuna (fraternal saludo al club que a punto está de retornar a Primera) y a sellar de a poquito el epílogo de la jornada. Realmente el prólogo, básico desde luego, de una obra que concluirá el Primero de Mayo, fiesta de los trabajadores y de Nuestra Señora de Estibaliz con sus concursos de pintura veloz y culinarios, más 'herri kirolak', aurresku y bailes sueltos.

¿Queda algo en el tintero o, más bien, en el teclado del ordenador? Ah, sí. Imposible eludir las referencias, y a fe que me alegro por ello, a los Juegos Olímpicos locales que aquí -a veces nos brota una chulería oculta- organizamos cada año con la denominación de Torneo(s) San Prudencio. Con la 's' del plural para incluir -tomen aire antes de leer la lista- boxeo, tiro al plato, golf, ciclismo, bolos (burgales, castellano, alavés, tres tablones), fútbol, curling, tenis, duatlón, petanca, halterofilia, trial, vela, hockey, ajedrez, gimnasia rítmica y billar. Y van los listos del COI y otorgan los Juegos a Tokio. Si es que...

LA CLAVE

Veinte deportes en los torneo(s) San Prudencio y el COI otorga los Juegos a Tokio. Si es que...





En el nombre del patrón y la patrona

En una demostración de alavesismo, les bautizaron Estibaliz y Prudencio. Lo llevan con orgullo y humor

JUDITH ROMERO



VITORIA. Sus nombres van a ser de los más repetidos esta semana, aunque no es una molestia sino más bien motivo de halago. Los Prudencios, las Prudencias y las Estibaliz del territorio viven estos días con un plus de ilusión, entre otras razones por-

que no pocos cumplen años. Afortunadamente para algunos, ya se ha superado la costumbre de nombrar al hijo con el santo del día. Así queda reflejado en el registro de nacimientos. Apenas quedan 173 Prudencios en el territorio, una cifra que

se reduce en el caso de las mujeres. Las Estibaliz tienen más suerte; es un nombre con vitalidad.

Prudencia Lázaro, Dentzi, vecina de Nanclares de la Oca, es una de las 43 alavesas que portan este nombre. «Siempre he sido única. Primero me

llamaban Pruden, luego el profesor de euskera empezó a llamarme Dentzi, y hay quien me dice Prontza», bromea esta cocinera. «Me llamo como mi abuelo materno, pero ellos no eran alaveses sino extremeños». Esto no le ha impedido sumergirse en las



Prudencio Cuenca bromea con sus amigos estos días a costa de su nombre. :: I. AIZPURU



Vive en Salvatierra, pero Prudencio no se pierde la tamborrada. :: JESÚS ANDRADE

«Mi madre era una amante de las tradiciones»

Prudencio Cuenca Operario de limpieza

De madre alavesa y padre castellano, Prudencio Cuenca lleva las mismas iniciales que su progenitor. «Se llamaba Prisciano, un poco difícil de pronunciar, y mi ama era una gran amante de las tradiciones, así que me pusieron Prudencio», sonríe este operario de limpieza comprometido con las fiestas patronales. Además de participar en la tam-

borrada, Prudencio interviene en los concursos gastronómicos integrado en la sociedad Azkenean. «Como caracoles desde que tenía 2 años, salgo con la tamborrada, mis hijas son majorettes... el 'pack' completo», afirma.

¿Cómo se vive con un nombre casi en extinción? «No me desagrada mi nombre, ahora tengo 53 años y empiezan a

llamarme más Prudencio, pero durante años he sido Pruden», reconoce este amante de las fiestas vitorianas.

La clave está en tomarlo con humor. «Mis amigos me felicitan y me dan las gracias por haberles dado el día libre», explica. Esas jornadas se aprovechan para ir a Armentia o Estibaliz en familia. «Mis hijas ya tienen 22 y 18 años pero no les pusimos Estibaliz ni Prudencia, optamos por nombres más sencillos», bromea Prudencio, quien ya ha recogido suficientes caracoles como para alimentar a un batallón en los próximos días. «En la sociedad diez kilos no nos duran ni 48 horas», promete.

«Mis hijos ya tienen nombres más modernos»

Prudencio Ruiz de Arechavaleta Jubilado

Prudencio Ruiz de Arechavaleta nació un día como el de mañana hace 82 años. No obstante, la jornada de San Prudencio tiene para él un sabor agridulce. «El día en que nací fue en el que perdí a mi madre», explica este vecino de Salvatierra. Pese a que este nombre gozó de una relativa popularidad hasta los años 50, Prudencio admite que no ha

conocido a muchos que se llamen como él. «Me suena que hay uno en Larrea, no muchos más... Lo cierto es que no me hicieron más bromas que a otros niños en el colegio», bromea. «En aquellos años no era un nombre tan extraño».

Hoy lleva tiempo jubilado y nadie le quita una partidita al mus en el bar después de comer, pero el trabajo de Pruden-

cio no le facilitó demasiado disfrutar de las fiestas en su juventud. «Tenía un bar y gestionaba alguno que otro más, por lo que esas fechas eran más para atender a los clientes que para salir. Había mucho trabajo», explica sin dejar de subrayar que, aunque es más de La Blanca, de mozo hizo algunos viajes a Armentia y Estibaliz. Y aunque en Salvatierra tiene todo lo que necesita y sigue visitando el bar que gestionaba antes de su retiro, no se resiste a dejar de ver la tamborrada de Vitoria en la televisión. Sus hijos ya tienen «nombres más modernos. Ya no están vinculados al santoral del día. Mejor para ellos».

API

COLEGIO OFICIAL DE AGENTES DE LA PROPIEDAD INMOBILIARIA DE ALAVA

Ofrecemos seriedad, seguridad y transparencia en todas las operaciones inmobiliarias

¡COLEGIATE!

GESTORIA ANITUA - GENERAL INMOBILIARIA - FINCAS MAJUELO - INMOBILIARIA NERVION
ASESORIA FINCAS VITORIA - PERALES DIGITAL - INMOBILIARIA PINEDO -
AREA NORTE SERVICIOS INMOBILIARIOS - FINCAS ANITUA - FINCAS ARMENTIA - INMO LEY
INMOARQUILLOS - PISOSVITORIA.COM - INMOPROTEC

Avda. Gasteiz, 26 bajo - Vitoria - 945 130 958 - coapialava@gmail.com

REFORVIT
REFORMAS VITORIA

les desea
Felices Fiestas!

ELIMINACIÓN DE BARRERAS

PORTALES COTA CERO

FACHADAS

TERRAZAS

REFORMA DE VIVIENDAS

INFORMES PERICIALES

PRESUPUESTOS ON-LINE

www.reformas-vitoria.es

tradiciones locales con ahínco. Lleva 30 años tras los fogones y reconoce que no le gustan los caracoles, pero los prepara «mejor que nadie. No pueden faltar por San Prudencio, en el pueblo somos unos caracoleiros», explica esta mujer de 50 años. Pruden se encuentra por debajo de la media de edad de las 2.372 Prudencias que quedan en el país. Ellas visten ya los 71,5 años, mientras los Prudencios descienden hasta los 64.

Prudencio Ruiz de Austri es uno de los 43 Prudencios del territorio. Su nombre completo es Prudencio Benito y heredó el nombre de su tío, quien nació un 28 de abril. «Era cura y vivía frente a la Diputación, en un

sitio perfecto para ver la Tamborrada», explica este vecino de Nanclares de 74 años. Este agricultor aún ayuda a sus hijos en el campo y agradece que al menos sus padres tuvieran «algo de criterio» al inscribirle en el Registro. «Nací el 11 de enero y mucho mejor San Prudencio que San Higinio. Menos mal», señala jo-

«Podían haberme llamado Higinio, porque nació el 11 de enero. Menos mal, porque prefiero Prudencio»

coso. ¿Irás a Vitoria mañana? «Ahora puedo seguir la Tamborrada en la tele, es más cómodo. También podemos cambiarnos el nombre, pero ya me quedo con el mío. Ha acabado gustándome», se chanza.

Las Estibaliz son bastante más numerosas. El nombre femenino de la otra patrona de Álava perdió popularidad a partir de la década de los 30, pero vivió un repunte en los años 60. Según la estadística del padrón recogida por el INE en 2017, un total de 1.838 'Estis' viven en Álava, buena parte de las casi 8.000 de toda España. El nombre es especialmente popular en Euskadi y Navarra, y las Estibaliz rondan los 34 años.

UNAS CURIOSIDADES

2.732

Prudencias hay en España, 43 en Álava. De media tienen 71,5 años. El nombre es más popular en Cuenca, Cáceres y Zamora.

2.817

Prudencios en España. De media tienen 64,4 años, y 173 de ellos están en Álava. Aquí es con diferencia donde más Prudencios

hay, aunque el nombre también se repite en Zamora, Cuenca y Salamanca.

7.973

Estibaliz en España. De media tienen 33,6 años y 1.838 de ellas están en Álava. El nombre es conocido en el norte y, aunque la mayoría están en Álava, le siguen Bizkaia, Gipuzkoa, Navarra, La Rioja y Burgos, en este orden.



Su familia se junta a comer el 28 de abril o el 1 de mayo. :: BLANCA CASTILLO

«Mi familia es alavesa y Estíbaliz es una referencia»

Estíbaliz Ruiz de Azua Periodista

Pese a que la periodista Estíbaliz Ruiz de Azua nació en diciembre, sus padres decidieron ponerle el nombre de la patrona. «Mi familia es alavesa y para nosotros Estíbaliz siempre ha sido un lugar de referencia», reconoce la presentadora de ETB. De hecho, sus padres acostumbraban a completar la romería a Estíbaliz a pie. Su nombre

ganó popularidad en los años 60, pero Ruiz de Azua no conoció a muchas otras Estibaliz en su infancia. «Había una en mi clase de octavo de EGB», recuerda sobre una época en la que su generación hizo suyas la retreta y la tamborrada txiki. «Crecimos con ellas», señala.

San Prudencio y Estíbaliz siguen siendo sinónimo de

fiesta para los Ruiz de Azua. «Depende del año, vamos a las campas el 28 o a Estíbaliz el 1 de mayo, pero siempre nos juntamos con la familia extensa para comer algún día en estas fechas», explica la presidenta de la junta administrativa de Gebara. De nombre completo María Estibaliz, la periodista considera que las fiestas y las tradiciones están para mantenerlas. «Estas fiestas son en honor a los patronos y en ellas celebramos el día de los desagravios, pero tampoco hay que tener miedo a actualizarlas», señala en referencia a la polémica acontecida este año con el cartel de fiestas.



«La subida a Armentia con la cuadrilla es un ritual». :: IGOR MARTÍN

«En el extranjero no pueden con el nombre»

Estíbaliz Canto Concejala de Cultura

La concejala de Cultura, Euskera y Deporte nació un 28 de junio, pero lleva el nombre de la patrona de Álava. «Mis padres dudaban entre varios nombres, aunque se inclinaron por el de Estíbaliz, muy alavés, bonito y que además puede acortarse», resume Estíbaliz Canto. San Prudencio le recuerda a los caracoles en casa de la

abuela, las visitas a las campas de Armentia y los pintxos de txistorra. «La propia subida es un ritual con la cuadrilla», asegura.

Estíbaliz es un nombre relativamente común en Euskadi y Navarra, pero la edil reconoce que viajar con este nombre es una aventura. «En el resto de España no hay problema, pero en Europa no

pueden pronunciarlo», apunta tras recordar un verano en Inglaterra. De vuelta en Vitoria, Canto se pronuncia sobre la polémica acontecida este año con el cartel de las fiestas patronales. «Con las tradiciones hay que tener cuidado, pero estoy segura de que el título 'Fiestas de Álava' no se puso con mala fe», afirma la concejala, quien conoce de buena mano el funcionamiento de concursos de carteles. «Puede que el autor no fuera alavés o que el requisito no estuviera en las bases, y la obra no se puede modificar así como así», señala en referencia al concurso de la Virgen Blanca.

15 urtetik gora batxilergo hirueledunean
Más de 15 años de enseñanza trilingüe

Puertas abiertas el 16 de abril y el 7 de mayo a las 17:30 Ate irekiak apirilaren 16an eta maiatzaren 7an 17:30etan

MU Miguel de Unamuno IES·BHI
VITORIA-GASTEIZ

Zatoz gure batxilergoak ezagutzera!

Tlf: 945 24 17 12



UNA HISTORIA Y DOS PORTADAS

Una de las características del románico es la riqueza iconográfica mostrando el camino de la salvación para los fieles. Y son las portadas, que separan el mundo terrenal del ámbito celestial, las que acumulan las mayores dosis de información. Y, milagrosamente, gran parte de los datos del 'camino a la salvación' que el teólogo de Armentia diseñó para su iglesia se guarda en el actual pórtico. Decimos milagrosamente porque la Colegiata Armentense llevaba desde el siglo XIII una trayectoria de desmoronamiento progresivo hasta que en 1776 se hizo una remodelación de tal calibre que Manuel Díaz de Arcaya la calificó en 1901 de «despiadada restauración».

A pesar de esta «desfiguración», el grupo escultórico que se custodia junto a la entrada es la que en 1923 hizo exclamar al historiador Arthur Kingsley que es «la más típica de todas las iglesias de peregrinación». No obstante, lo que realmente le da sentido a Armentia son los relieves guardados en el pórtico. Ese es su mayor tesoro. Pero aquí es donde está el problema. ¿Cuál fue la ubicación original de cada uno de ellos? O lo que es lo mismo ¿qué diseño siguió el 'camino de salvación' proyectado en el lejano siglo XII?

Bernardo Ibáñez de Echávarri describe en 1753 la existencia de una fachada primorosa «dividida en dos cuerpos». Pero hay motivos para pensar que esa descripción no corresponde con la que se diseñó en tiempos de Rodrigo de Cascante y que se debe tomar como punto de partida. Es decir, la existencia de una única fachada donde estarían superpuestos los tímpanos. Pero esta fachada que «es de lo más primoroso en este particular» se desmonta en 1776 y sus piezas se colocan en el pórtico. Desarticular el 'mensaje de salvación' de la portada para dejarlo desestructurado e inconexo a un lado de la nueva puerta de entrada no tiene sentido.

Para que esto ocurriera, la fachada descrita no correspondía con la del XII. Debieron considerar que las imágenes eran «primorosas» pero el montaje inconexo. Sospecho que ese montaje sería muy similar al que hoy se aprecia en el pórtico. Si no era así, no tiene sentido que hayan desmontado una fachada supuestamente original.

Dos tímpanos singulares

La convicción de que se proyectaron dos portadas nos la refuerza la existencia de sendos tímpanos con amplia información. Fueron realizados por artistas distintos y en momentos diferentes. Se trata del 'Tímpano del Cordero' y del 'Tímpano de los Apóstoles'. El

**DESDE LAS
CAMPAS
PATXI VIANA**

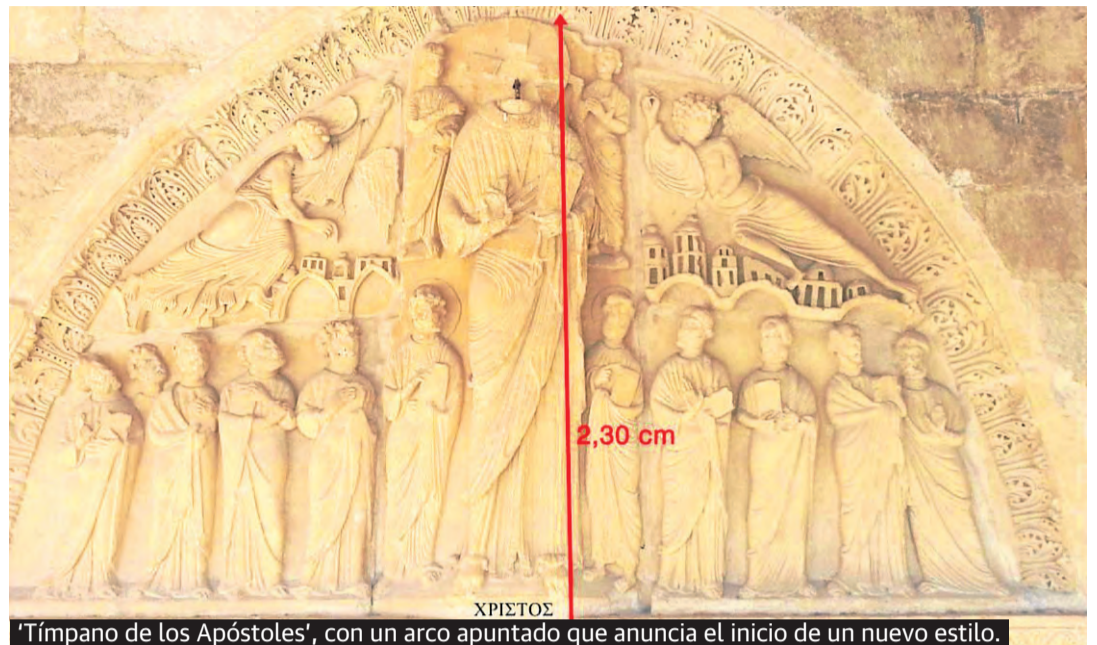
El 'almacén' de esculturas de la entrada aporta información para hacernos una idea de las dimensiones que pudo tener la Colegiata de Armentia en el siglo XII



primero corresponde a un románico pleno y el segundo incorpora el arco apuntado junto al movimiento de las figuras que anuncian el inicio de un nuevo estilo. El 'Tímpano de Cordero' es más simbólico y político. Utiliza el latín en sus descripciones, a diferencia del griego en el de los Apóstoles, y sus rasgos son estáticos y reposados frente a los más dinámicos del segundo. Estos elementos diferenciadores les hacen estar distantes en el tiempo. Difícilmente podrían estar formando parte de la misma portada al contruir la colegiata.

El dato más relevante para confirmar que la portada única de dos tímpanos no podía ser la original lo delata la silueta del 'Tímpano del Cordero'. Tiene un contorno muy fragmentado, imposible de ser el diseño original. Si lo que hoy se contempla en el pórtico es lo que se desmontó de la fachada descrita por Ibáñez, entonces podemos afirmar que no es la medieval. En el caso de que el tímpano se hubiera fragmentado al deshacerlo, la mayoría de los fragmentos estarían adosados alrededor. Y si no se adosan es porque no existen. Por tanto, somos de la opinión de que esta pieza estuvo colocada con anterioridad en otro lugar y que estaba ya mutilada cuando fue contemplada y descrita por Ibáñez de Echávarri.

Además de los dos símbolos cristológicos, el Crismón y el Cor-



'Tímpano de los Apóstoles', con un arco apuntado que anuncia el inicio de un nuevo estilo.



Cristo del tímpano, Cristo de la Anastasis y cabeza ladeada.



Estatuas-columna de Armentia y su entorno.

dero, se pueden contemplar dos Cristos. El de mayor tamaño, ubicado en el 'Tímpano de los Apóstoles', y el más pequeño, en el relieve de la Anastasis o de la 'bajada de Cristo a los infiernos'. Son dos altorrelieves relacionados estilísticamente que presentan idénticos adornos y que si no están hechos por la misma persona,

pertenecieron al mismo taller. Están muy próximos en su ejecución si nos fijamos en los pliegues de sus ropajes. Ambos tienen el mismo cuello redondeado en su túnica e idénticas arrugas en forma de 'V' en el pecho. Es la misma vestimenta la que cuelga por su hombro izquierdo y forman las mismas líneas diagonales

descendentes por su pierna derecha. Los remates de las túnicas a la altura de los pies son similares y en ambos aparecen los típicos 'tubos de órgano'. El canon alargado que presentan ambas figuras se completaría comparando sus rostros. Pero nos falta uno de ellos. Esto hace imposible esa comparación a no ser que nos apoyemos en lo que acabamos de describir. Si hemos confirmado la semejanza de ambas figuras, lo lógico es pensar que esos rostros también tendrían rasgos comunes. Por lo que no exageraríamos si afirmamos que en el caso de que se quisiera recrear el rostro del Cristo de los Apóstoles habría que tomar como modelo al Cristo de la Anastasis. Estamos convencidos de que ambos altorrelieves formaron parte de la misma portada occidental.

Espectacular edificio

El 'almacén' de esculturas del pórtico aporta información para hacernos una idea de las dimensiones que pudo tener la Colegiata de Armentia en el siglo XII. Fue el más espectacular edificio que se construyera en lo que hoy se conoce como País Vasco, rivalizando únicamente con la otra gran construcción del momento, la Nova Victoria de Sancho el Sabio. Fueron dos construcciones de primer orden, una en el ámbito religioso y la otra en lo civil, que fueron testigos del desarrollo económico que disfrutó Álava en el XIII.

Y como iglesia románica de cierta entidad tuvo lo que era normal en esos casos, la existencia de dos portadas, una en la parte meridional y otra en la occidental. Pero en la construcción que hoy podemos admirar es difícil reconocer la edificación que se proyectó en los finales del siglo XII. A pesar de todo, goza de un encanto fascinante del que se sigue disfrutando al contemplarla.

FUNDACIÓN *Vital* FUNDAZIOA

Comprometidos con el sector primario alavés

Arabako lehen sektorearekin arduratuta

Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa	Feria de Ganado de Zuia
Mercado Agrícola y Ganadero de Navidad	Feria Internacional de la Trufa en Rivabellosa
Mercado de La Blanca	Feria de San Blas en Llodio
Feria de la Patata de Valdegovía	Feria de San Antón en Amurrio
Feria de la Alubia Pinta en Pobes	Feria de Angosto
Feria del Perretxiko en Kuartango	Txakoli Eguna
Feria de Ganado de Agurain	Lautada Eguna...

El sector primario es un importante referente de nuestra economía y para consolidarlo es imprescindible **promocionar los productos y desarrollar su potencial turístico**. Por eso la Fundación Vital invierte más de 360.000€ al año en apoyar **más de 150 ferias y fiestas** que se organizan en localidades de todo el territorio alavés.

Vital

FUNDACIÓN · FUNDAZIOA

Es compartir · Zurekin bat

www.fundacionvital.eus



Foto de familia de la primera tamborrada en las escaleras de una de las entradas a la Catedral Nueva. :: REPORTAJE FOTOGRÁFICO: ARCHIVO MUNICIPAL DE VITORIA-GASTEIZ

El estruendo de la primera noche

La tamborrada surgió en una cena entre amigos en Ametza. Salió el 27 de abril de 1975 con trajes alquilados y barriles prestados seguida por miles de personas



JOSÉ ÁNGEL MARTÍNEZ VIGURI

✉ javiguri@elcorreo.com

VITORIA. La tamborrada-retreta de las sociedades gastronómicas de Álava salió por primera vez a las calles de Vitoria la noche del domingo 27 de abril de 1975. Hoy hace 44 años. Inspirada en la de San Sebastián, aquella primera marcha de cocineros, 'majorettes' y tamboreros partió en formación con unos 250 integrantes. Miles fueron los curiosos que animados por la novedad y un anochecer primaveral poblaron las aceras y miradores a lo largo de un trayecto que atravesó el centro e incluso dobló algunos de sus rincones.

Vino a durar tres horas entre la interpretación del corto repertorio y las diez veces que paró para tocar la Retreta. Las crónicas expresaron el éxito de la iniciativa. «Ni los más op-

timistas, incluidos los organizadores, podían imaginar el impacto», escribió la prensa entonces. Fue todo un acontecimiento en un lugar donde apenas sucedía nada, que por fin llenó de contenido la aburrida víspera de San Prudencio. Aquella madrugada acabó en estruendo. Al año siguiente, la tamborrada, que había preparado novedades, se sumó al luto de una Vitoria acongojada por el 3 de marzo y suspendió su salida. Reapareció en 1977... hasta hoy.

Las grandes ocurrencias nacen de manera inesperada. Así, por sorpresa, se alumbra lo que es hoy una tradición arraigada en el calendario alavés sin cumplir aún los 50 años, parte inseparable de la festividad del santo patrón. La tamborrada se gestó en una cena entre amigos en Ametza, con mayoría de guipuzcoanos, al final de Domingo Beltrán, donde se rinde tributo a la gastronomía y la cordialidad. A los cafés, alguien se arrancó con la Marcha de San Sebastián, del desfile donostiarra, y el resto de comensales se dejó llevar por

el tarareo. Entre palmadas sobre la mesa y tintineos a las copas, simulando redobles de barriles y baquetas, una cosa llevó a la otra: Hagamos una tamborrada vitoriana.

Manos al tambor. El periodista José Mari Sedano, socio de Gure Gasteiz, también creador en 1957 del descenso de Celedón con otros ocho amigos, y los de Ametza Javi Goikoetxea, Pedro Mari González de Gamarra, Fernando Mendiguren y José Miguel Urretabizkaia formaron el embrión organizativo en 1974. Lo detalla el cronista en un número de la desaparecida Gaceta Municipal. Los cinco impulsores trasladaron su idea al resto de sociedades. Tras varias reuniones en el salón de plenos de las Juntas Generales, en la casa-palacio de la Provincia, trece -doce de la capital y una de Elosu- comprometieron su participación. «Fue el inicio de la unión de las sociedades de Álava. Nos conocimos mucha gen-

LA FRASE

Luis Mari Bengoa

«Fue el inicio de la unión de las sociedades recreativas de Álava, muy enriquecedor, y cuajó»

te, fue muy enriquecedor, muy bonito, y como se puede comprobar, aquello cuajó», reconoce Luis Mari Bengoa, uno de los que estuvo en el ajo desde el primer día.

Ensayos sin instrumentos

También a los responsables del entorfo les sedujo la armoniosa propuesta y prometieron su ayuda más allá de la primera salida si el desfile cumplía y los vitorianos se echaban a la calle. La subvención inicial fue de 110.000 pesetas. Ahí estuvieron fiando su palabra Los Álava, Aldapa, Alkartu, Ametza, Eliz-Axpe, Gasteiz Gain, Gure Gasteiz, Gure Txoko -del pueblo de Elosu-, Kapitxitxi, Landatxo, Ongi etorri, Urritza y Zaldiaran. Solo cinco siguen. Ametza abandonó pronto. Añoraba una marcha «como la de Donosti», recuerda Urretabizkaia, «más seria; no queríamos parecernos a una cuadrilla de blusas». Cada 27 de abril sale por su cuenta, pero coincide con Okerrak en la Diputación antes de que surja a escena 'la oficial'.

Los preparativos de aquella primera actuación tuvieron ocupados a sus padres durante meses. Era empezar de cero. Los trajes -casacas en rojo y azul que «olían mal, como a poliilla» y bicornio en la cabeza- fueron alquilados a casa Sarasola, de San Sebastián, y los instrumentos también llegaron prestados. Luis Aram-

buru hizo los arreglos musicales sobre un cancionero de cinco melodías locales. La dirección recayó en Koldo Aristondo (Los Álava), tambor mayor; con Bengoa (Gure Txokoa) al frente de los barriles; y su compañero Antxon Aretxaga, guía de los cocineros. Pili López de Landatxe seleccionó, vistió y enseñó los pasos a las trece jóvenes que portarían cada uno de los estandartes. Paco Añua asistió con el sonido.

Los ensayos empezaron un mes antes y, ante el desconocimiento de las piezas, tocaba asistir a clase diaria. Y, para mayor dificultad, interpretar las biribilketas sin instrumentos, pues se recibieron más tarde. Entretanto, tocaba acompasar el golpe de un palo sobre una madera dispuesta en horizontal al son de los txistus de Txusma Corres y Mari José Roldán. Aristondo y compañía enseñaron las primeras partituras en el desaparecido instituto Ramiro de Maeztu, en Becerro de Bengoa; luego, en un local de Acción Católica, en Vicente Goicoechea, y el ensayo final discurrió en el patio del colegio Marianistas.

Todo dispuesto, el esperado desfile del 27 de abril de 1975 arrancó con la tamborrada de Salvatierra, precursora de la vitoriana en 1971, con algo más de cien miembros y acompañamiento de la fanfarre Xoxote,



Antxon Aretxaga, al frente de los cocineros con sus enormes viandas y cubiertos.

LOS DETALLES

► **Las trece sociedades populares participantes.** Doce eran de Vitoria y una, de una localidad de la provincia. Peña Los Álava, Aldapa, Alkartu, Ametza, Eliz Axpe, Gasteiz Gain, Gure Gasteiz, Gure Txoko (del pueblo de Elosu), Kapitxiki, Landatxo, Ongi etorri, Urritza y Zaldiaran.

► **El repertorio musical.** Cinco melodías: Retreta, 'Las tres de la madrugada', 'El Bala', Tamborrada vitoriana y Geuria da. Posteriormente, con los años, se fue completando el cancionero con más piezas alavesas.



Los barriles, en formación seguidos por la banda municipal.

que ejerció de anfitriona. Debidamente separados, aparecieron los cinco primeros cocineros con una hermosa barra de pan, un pellejón de vino y tres cubiertos propios de una cena pantagruélica. Seguidamente, las 'majorettes' blandiendo los escudos de las sociedades y, por fin, los tamboreros, unos 150, golpeando sus barriles al ritmo que marcaban músicos de la Banda Municipal tocados con kaikus y txapela bajo la batuta de Antonio Ochoa.

Aquella tamborrada primigenia

partió a las once de la noche desde la confluencia de Sancho el Sabio con la avenida y continuó por Ricardo Buesa, Landázuri, plaza de la Provincia, Diputación, Postas, Dato, Florida, San Antonio, San Prudencio, Fueros, Resbaladero, cuesta de San Francisco, Mateo de Moraza, plaza de la Virgen Blanca, Postas, Dato, San Prudencio, San Antonio, Becerro de Bengoa y Vicente Goicoechea. Un feliz y agotador paseo marcial que concluyó a las dos de la madrugada con la Retreta, como sucederá hoy, aun-

que desde hace años viene sonando en la escalinata de la Diputación. Fue tal la acogida de aquella primera vez que los organizadores, con dinero de la Diputación, se decidieron a hacer 188 trajes propios, a medida, en Kendall y adquirir el instrumental para la segunda edición. Arturo López de Araya y Urretabizkaia se inspiraron para el boceto en los napoleónicos del Museo de Armería. Con el luctuoso paréntesis de 1976, la tamborrada reapareció en el 77, con más fuerza y decididamente vitoriana.

La última tamborrada de Txapi como director

Después de diecinueve años como tambor mayor, ha trasladado a los organizadores su intención de ceder ya el bastón de mando

■ J. A. M. V.

VITORIA. La de esta noche será seguramente la última tamborrada de José María Bastida, Txapi, como su director. Después de diecinueve años de tambor mayor de la marcha vitoriana, entiende que ha llegado el día de su retirada y la entrega del bastón de mando al sucesor. Así se lo ha transmitido a los responsables del desfile que cada 27 de abril saca a las calles a veinticinco sociedades recreativas con su estruendo de bombos, tambores, barriles y barriletes como anticipo de San Prudencio.

En realidad, la idea de entregar la batuta rondaba por la cabeza de Txapi desde hacía tiempo. Aunque siempre la ha pospuesto ante la insistencia de la organización y con el compromiso de abordarla detenidamente al año siguiente. Ahora parece haber llegado su adiós. Bastida alega motivos de salud para colgar en la percha su llamativo traje verde y desprenderse de ese hermoso chaco negro con el escudo de Álava bordado que le hace ganar presencia.

En septiembre cumplirá 67 años de edad. Se incorporó a la tamborrada en 1980, en su quinta salida, como integrante de la fanfarre Indarra y en 2001, coincidiendo con la participación de las primeras mujeres instrumentistas, asumió la dirección de los redobles en lugar de Koldo Aristondo. Hombre inquieto y meticuloso, sabio, Celestón de Oro, cronista oficioso de Vitoria, a Txapi no le dan las horas para atender los frentes que le ocu-



José María Bastida, Txapi.

pan. Casi a diario, como ratón de biblioteca, rebusca en los archivos, en particular en el municipal, para completar o descubrir nuevas historias de su amada ciudad. La escritura didáctica sobre motivos locales es una de sus pasiones, pero la mayor, sin duda, la música. De su txistu y trompeta han salido miles de interpretaciones, también ha compuesto melodías y allí donde hay una cita festiva, emerge su menuda figura entre el gentío. Txapi se encarga igualmente de instruir en los ensayos a los pequeños que se animan con la tamborrada txiki y dirige la del pueblo de Armentia.

La sucesión de Bastida figura ya como asunto de debate entre los dirigentes de las sociedades gastronómicas. Gana enteros la opción de que el relevo se produzca de forma natural entre quienes dirigen las compañías de barriles o barriletes, ambos con sobrados conocimientos de percusión.

Egibide

BATXILERGOA | BACHILLERATO

JESUS OBRERO - MOLINUEVO - NIEVES CANO

INSCRIPCIONES: del 2 al 14 de mayo

PUERTAS ABIERTAS / ATE IREKIAK - 18:00etan

**Martes en NIEVES CANO
Miércoles en MOLINUEVO
Jueves en JESUS OBRERO**

A, B eta D ereduak / Modelos A, B y D



**info@egibide.org
www.egibide.org**

Arriaga
Pozoa z/3

Jesús Obrero
Francia 32

Mendizorrotza
Pza. G^o Salazar (Frontoiak)

Molinuevo
San Ignacio 6

Nieves Cano
Nieves Cano 10



Los txikis empuñan las baquetas



Las imágenes corresponden al último ensayo general, celebrado el pasado domingo día 14 en el Iradier Arena.

:: FOTOS: HUGO MADARIAGA

TAMBORRADA TXIKI

► **Mañana.** 18.00 horas, desde doña Ochanda hasta la plaza de España.

► **Participantes.** Un centenar de chavales de 6 a 12 años. Han ensayado desde marzo.

Izan, uno de los veteranos de la Tamborrada txiki, llevará la makila de mando.



La tamborrada también es de los chavales. Mañana, un centenar de ellos demostrará que la tradición tiene cantera

:: JUDITH ROMERO

VITORIA. Mañana provocarán el mayor estruendo que puedan con sus tambores y baquetas. 18.00, la hora 'H' de la tamborrada txiki. Un centenar de chavales de 6 a 12 años demostrará que hay cantera en San Prudencio. Les ha costado lo suyo, pero aquí están para mantener viva una tradición abierta en 1979.

«Empezamos en marzo y hacemos un total de doce clases. Ya les cuesta ya... Tienen afición», explica José Mari Bastida, Txapi, el jefe de los ensayos. «Los niños varían mucho de un año a otro y prácticamente hay que empezar de cero, pero vienen muy ilusionados». Él desarrolla esta labor de forma altruista junto a otros tres compañeros entre los que se encuentra José Manuel Pereda, Chema, de la Sociedad Celedón, el encargado de marcar el ritmo de las pruebas con la flauta y que ha convencido a sus nietos para que se sumen a la tamborrada. «Los niños tienen toda clase de extraescolares y a veces faltan los días laborables, es por eso que las pruebas de los fines de semana son importantes». El domingo 14 de abril todos participaron en la última puesta en escena general. Fue un excelente ensayo.

El pequeño Imanol González es uno de los tamborileros que debuta. Con apenas 6 años no pierde la oportunidad de tocar cualquier cosa que se le ponga por delante. «Tiene un pianito en casa y lo toca todo el tiempo, está muy ilusionado y le encanta San Prudencio, siempre nos quedamos en Vitoria por él», explica su ama, Sara Cámara. «Son 50 minutos de ensayo. Los más txikis se distraen, pero es algo normal, al final se acompañan», razona Txapi, coordinador de este acto desde hace 19 años. Han aprendido a desfilar en una plaza de toros, lo que supone una ventaja a la hora de salir a la calle. «Si son capaces de mantener las distancias en un recinto circular, lo harán mucho mejor en línea recta en la calle».

Desde doña Ochanda

Estos vitorianos en miniatura le ponen ganas al concierto. Han guardado su traje alquilado como oro en paño durante semanas y acudido al Iradier Arena mes y medio con la promesa de ser protagonistas de una parte de las fiestas de Álava. En la grada, los padres, tan ansiosos como ellos, no han dejado de grabar, pero el día grande de los documentos para la posteridad será mañana, cuando el desfile mini parta de la torre de doña Ochanda para avanzar por las plazas de la Provincia, la Virgen Blanca y España. «Si hace bueno, podemos aguantar hasta las nueve de la noche, veremos cuándo nos recogemos».

NUESTRA WEB CRECE

elcorreo.com



UNA PORTADA
para que veas
más fácil, todos
nuestros contenidos

NUEVOS CONTENIDOS

Álava Dmoda

La economía más útil

Todo sobre el deporte femenino

Las mejores series y los estrenos

Canal Historia

Seguimiento a nuestros equipos de segunda B

Novedades tecnológicas



Itziar Zubizarreta anuda el pañuelo a uno de los maniqués de su tienda, Olazar, recién abierta en el Casco Medieval. :: FOTOS: BLANCA CASTILLO Y RAFA GUTIÉRREZ

El ropero de la fiesta

Faldas a rayas y estampadas, chalecos con eguzkilores bordados, vainicas y puntillas que rematan pañuelos... San Prudencio se cose con puntadas de tradición pero se tiñe de nuevos colores, del mostaza al rosa neón



MARÍA REGO

✉ mrego@elcorreo.com

VITORIA. Rojo, blanco, azul celeste y marino, verde, un rosa que chilla en tono neón, negro, granate... Un colorido ejército de bobinas de hilo aguarda a que la máquina de coser comience a disparar en el taller que esconde la tienda Olazar. Una ligera cortina separa los dos mundos, el creativo y el comercial, de este establecimiento especializado en trajes (cada vez menos) tradicionales cuyas ventas comienzan a animarse en torno a San Prudencio. «La gente viene a última hora cuando saca la ropa y ve que le falta un pañuelo o que no le gusta algo que ha llevado otros años», cuenta Itziar Zubizarreta con la cinta métrica colgada del cuello. Ella se divide entre la pequeña fábrica de ideas que engulle la 'singer' y la zona que pisan los clientes entre mani-

quís y perchas donde cuelgan faldas a rayas y estampadas, chalecos bordados y pañuelos con vainicas y puntillas de esas que cosían las amas.

El trabajo artesanal, puntada a puntada, se mantiene a la hora de coser la fiesta pero la moda evoluciona aunque, en este caso, algo encorsetada por los dictados de la tradición. «No se puede decir que haya habido un cambio enorme. Hay que tener en cuenta que estamos hablando de un traje tradicional que se creó hace muchos años», advierte Aintzane Ramírez tras el mostrador de Zazpiak Bat por el que pasan alaveses de todas las edades. Pero

matices haberlos, haylos y así se visualizará mañana sobre las campas de Armentia, sobre todo, entre ellas, las neskas. «Los hombres a veces te dicen que están cansados del gris y que por qué no traemos algo en otro color para ellos. Pero cuando lo hacemos, te dicen 'ay qué bonito, pero dame el de siempre'. Son bastante clásicos», retrata Ramírez en un repaso mental a su catálogo con los pantalones mil rayas como protagonistas del 'streetstyle' festivo y el negro, el rojo y el granate como reyes de la paleta.

Los novatos en la materia deben saber que el traje masculino se compone de cinco piezas (la camisa, el chaleco, el pantalón, el gerriko y el pañuelo) y que el color comienza a teñir algunas de ellas con discreción, muchísima discreción. Los bordados son otra opción para destacar entre la marea uniformada que sale a honrar a San Prudencio. Hay lauburus, escudos de Vitoria, ikurriñas, símbolos locales como las

Los mozos de Armentia estrenan mañana traje

En muchos hogares se reservaba el estreno de ropa para las fiestas de guardar y en Armentia no hay día más grande que San Prudencio. Por eso, los mozos del pueblo -19 chicos y chicas «majísimos» de 16 a 21 años- lucirán mañana traje nuevo para acompañar al santo. «Ahora que tenemos un grupo de chavales que colaboran un montón creímos que era el momento de recuperar la vestimenta propia», cuenta el presidente de la Junta Administrativa, Alfredo López de Uralde, quien puso la idea sobre la mesa. El chaleco de ellos y la falda inferior de ellas lucirá «un falso bordado que mezcla el negro y el azul» como seña de identidad. Para el proyecto se han ayudado de la documentación que atesora la Fundación Sancho el Sabio y se han inspirado en lienzos de pintores como Díaz de Olano.

cuatro torres y eguzkilores que brotan en chalecos con la dificultad de casar sus dos mitades en el eje central de la prenda. «Es un trabajo muy complicado», reconoce Zubizarreta mientras ajusta uno de ellos a un maniquí. Sobre su cuerpo todo vale pero en los modelos de carne y hueso cambia la historia. «Los chicos son menos arriesgados. Los dantzaris se atreven un poco más pero el resto, a partir de los treinta, cuando comienzan a tener familia y ya no salen tanto en cuadrilla, innovan algo pero no tanto», corrobora esta patronista que acaba de trasladar su tienda al Casco Medieval.

Diseños «a capricho»

Allí, mientras el hilo musical lanza 'greatest hits' de la fiesta como 'Lau teilatu' o 'Kalian gora', plancha una falda salpicada de minúsculas flores en rosa y granate. Es la pieza más vistosa del traje femenino, que se viste con saya, pololos opcionales, blusa, corpiño, delantal, pañuelo en la cabeza y al cuello. «Se vende muy bien la raya, pero las jóvenes prefieren la flor. Y piden la falda más corta», agrega. Hay creaciones que combinan ambos estampados aunque esta idea aparentemente rompedora bebe asimismo de la tradición porque «antes, cuando se te quedaba pequeña, se metía la tela que había por casa y no siempre era igual», recuerdan en Zazpiak Bat. Ahora lo que se busca es «la personalización» de la ropa, un diseño «más a capricho» para pasear entre puestos de talo y pastel vasco.

El modelo básico sin floritura alguna, pero con todas las prendas, sale por 110-200 euros, en función del establecimiento. «Hay camisas

EN SU CONTEXTO

2

metros de tela como mínimo necesita un modelo sencillo de falda. Las de baile más, por el vuelo.

De algodón

Es ligero y tiene «buen lavado», por eso la mayoría de las piezas de los trajes tradicionales se elaboran en este tejido que aguanta todas las fiestas que le echen.

¿Qué se lleva?

El pantalón mil rayas y las prendas en negro, rojo y granate triunfan en el 'streetstyle' festivo

AL DETALLE



Corpiño

Alta precisión: Los bordados marcan la diferencia en esta pieza. Triunfa el eguzkilore pero exige un delicadísimo trabajo para que sus dos mitades casen a la perfección en el eje central de la prenda.



Pañuelo

En la cabeza y al cuello: Hay versiones lisas y bordadas, en diferentes colores del blanco al negro y salpicados de detalles artesanales como vainicas y puntillas.



Mochila

Para las llaves, el móvil, el dinero... Algunas neskas añaden bolsillos a sus faldas y otras llevan debajo un pantalón, pero cada vez son más las que se cuelgan una mochila o un minibolso.

desde 30 euros y faldas desde 60 hasta lo que te quieras gastar», apunta Ramírez. El precio, advierten en Olazar, «se dispara» con los bordados y los accesorios también suman a la cuenta final. En tiempo, los corpiños absorben unas cuantas horas de trabajo y las faldas tampoco se hacen en una tarde. Las más sencillas necesitan, al menos, dos metros de tela. «Muchas neskas quie-

ren que lleven bolsillos, los he llegado a coser incluso en los pololos, pero cada vez más se compran una mochila a juego para llevar las llaves, el móvil... Mira ésta qué monada», presenta Zubizarreta con un saquito negro rematado por un eguzkilore.

El 'dress code' festivo marca que los complementos vayan a juego de la ropa, igual que algunas madres

quieren versiones 'mini' de su traje para vestir a las hijas. «También hay parejas que lo piden», añade. En el escaparate se paran precisamente un hombre y una mujer atraídos, tal vez, por el traje de neska en mostaza que acumula 'likes' en el Instagram de la tienda. «Se nota mucho la influencia de lo que pones en las redes sociales. He tenido diseños acabados que en ocho me-

ses nadie ha hecho caso y que, en cuanto he subido una foto, todos vienen preguntando por ellos», comenta Zubizarreta. No obstante, quienes pretenden hacer hueco en su armario para una de estas creaciones, más o menos modernizadas, buscan sobre todo que aguante el día, la noche y, cómo no, la madrugada aunque en San Prudencio la fiesta dure menos de 24 horas.

«Esta ropa la quieres para salir de jaia, tirarte al suelo y comerte el bocata en la 'Cuchi'», afirma Ramírez desde el local de la calle Rioja. De ahí que el algodón, tan «sufrido», sea el tejido estrella.

Ahora sólo queda que el cielo acompañe mañana al patrón en su gran día. «El tiempo no siempre ayuda en esta fecha y eso condiciona mucho que la gente se vista».

Sigue tu instinto
y saborea la

FIESTA DE SAN PRUDENCIO

en El Boulevard

*¡felices
fiestas!*

Jarrait zure senari
eta gozatu

SAN PRUDENTZIO JAIEZ

El Boulevard-en

*Ondo pasa
jaietan!*



www.el-boulevard.com

KLUB
APP El Boulevard





«Un San Prudencio 'meón' sería estupendo para el viñedo»

Mariasun Sáenz de Samaniego **Presidenta de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa**

La pregonera no quiere aguar las fiestas a nadie «pero si llueve los viticultores lo vamos a agradecer». Eso sí, «que no hiele como en 2017», exclama



JUAN CARLOS BERDONCES

✉ jcbardonces@elcorreo.com

VITORIA. Una noche como la de hoy, pero hace dos años, el termómetro se desplomó coincidiendo con la madrugada de San Prudencio. Las temperaturas bajaron un buen puñado de grados en el territorio. Y bien que lo notaron, y lo sufrieron, los viticultores de Rioja Alavesa y del Valle de Ayala. La fiesta quedó empañada por una helada que «en nuestra comarca» en líneas generales «nos hizo perder casi la mitad de la cosecha», recuerda Mariasun Sáenz de Samaniego (Samaniego, 1975), que ahora implora por un San Prudencio 'meón'. «Pero que se quede ahí, solo en lluvia, que no grane ni tampoco hiele como en 2017».

Ella es la presidenta de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa –y gerente de la bodega familiar Ostatu en su pueblo–, que hace unos días se encargó de leer el pregón de las fiestas y reivindicar un mayor protagonismo de la zona rural.

– **En la víspera del patrón de Álava, ¿por quién brindamos?**

– Pues por todos en general, por quienes somos de esta tierra o vivimos en ella, por poder seguir disfrutando de un territorio maravilloso con nuestra familia, nuestros amigos y poder hacerlo con salud, que es lo más importante.

– **Alza la copa de vino, de Rioja Alavesa por supuesto, y piensa en...**

– En que esta comarca tiene futuro, como dije el otro día en el pregón del Teatro Principal, pero lo tenemos que seguir construyendo día a día entre todos. No nos podemos limitar a esperar a que vengan a comprar nuestros vinos, que sí que son maravillosos, por supuesto, pero tenemos que hacer más cosas.

– **El enoturismo y el marketing son elementos cada vez más esenciales en el negocio de las bodegas. Es algo en lo que inciden bastante desde la Ruta del Vino. ¿Hay una evolución en positivo?**

– Tenemos que seguir trabajando y aprendiendo, formándonos en esos nuevos ámbitos, conociendo nue-



Mariasun brinda por unas buenas fiestas en el balcón del Ayuntamiento de Samaniego. :: I. AIZPURU

vos mercados y potenciales clientes. Hemos de buscar lo mejor para Rioja Alavesa.

– **Hablemos de la fiesta. ¿Qué recuerdos tiene de su niñez en estos días de San Prudencio y Estibaliz?**

– Unos recuerdos muy bonitos. Aunque la celebración tiene lugar principalmente en las campas de Armentia y el Santuario de Estibaliz, el significado de esta fiesta para el conjunto de Álava es especial. Aquí –en la comarca vitivinícola– estas fechas siempre han estado vinculadas a la gastronomía. Recuerdo que se hacían degustaciones de caracoles, principalmente, cada familia preparaba su plato especial, había una especie de concurso y acompañábamos la comida con vinos de maceración carbónica. A veces también se iba a comer a las bodegas, otros años subíamos a Vitoria... Era una fiesta de las de guardar.

Pasear por las campas

– **¿Ahora también lo es? ¿Puede disfrutar a pesar de tener más obligaciones personales y profesionales?**

– Vivo la fiesta de otra manera, por supuesto, pero también intento disfrutarla. A veces tenemos visitas a la bodega, en otras ocasiones intentamos ir a Vitoria porque nos gusta pasear por las campas de Armentia.

– **¿Es la tradición que ha habido en su casa y que ahora intenta transmitir a sus hijos, para que no se pierda?**

– Puede ser, sí. Yo pertenezco a una familia grande, somos seis hermanos, y recuerdo algún año haber subido a Vitoria todos en furgoneta, quedarnos allí a merendar en las campas alguna tortilla que llevaba mi madre, también venían mis tíos o mis abuelos. El día de San Prudencio siempre ha sido bonito.

– **¿Y la noche? También habrá salido de fiesta hasta bien entrada la madrugada, ¿no?**

– Me ha gustado salir, por supuesto, yo creo que como a todo el mundo. Igual de joven sí que aprovechaba más la noche pero ahora me gusta vivir más la celebración por el día. Creo que da más de sí y también tenemos otras obligaciones.

– **¿Y la Retreta?**

– También he estado muchas veces. Íbamos a Vitoria la víspera de San Prudencio, aprovechábamos para salir de fiesta por la noche y al día siguiente, a las campas.

– **¡Una buena alavesa, vamos! Y ejerciendo como tal, durante el pregón también reivindicó el protagonismo para el resto del territorio, más allá de Vitoria.**

– Intenté trasladar la voz de la zona rural, en este caso de nuestra comarca sobre todo. Siempre que se habla de Rioja Alavesa se hace en positivo, como una comarca de oportuni-

TRES VINOS PARA TRES MOMENTOS

► **Con los caracoles, '3 de Olano'.** Un vino tinto con cuerpo, propone Mariasun Sáenz de Samaniego, «algo madurito e incluso especiado» porque «seguro que va bien con esa salsa de tomate y chorizo que acompaña a los caracoles». Ella elige 3 de Olano de Bodegas García de Olano de Párganos.



► **Con los perretxikos, 'Lore'.** Mariasun se decanta por un blanco de su bodega, un Lore de Ostatu de 2015 fermentado en barrica. Cree que tiene «cuerpo, estructura y equilibrio» para maridar con el revuelto de la seta de primavera y el huevo típico en estas fechas.



► **Por un buen brindis, 'Jaun de Alzate'.** Con un tinto de maceración carbónica, en este caso de Bodegas Loli Casado de Lapuebla. «También es una firma familiar, como la nuestra, y ese vino puede acompañar un pintxo o tomarlo solo», dice Samaniego.



dades, de futuro, y así es. Pero también hay muchas necesidades a pesar de que económicamente es un territorio pujante. La población no crece como nos gustaría, el mundo rural está muy en segundo plano con respecto al urbano.
– **Dijo, incluso, delante de las principales autoridades que el mundo rural está dejando de ser presente y puede dejar de ser en un futuro.**
– Tenemos necesidades, más que las ciudades, y nos gustaría que los pueblos fueran lugares de oportunidades para la gente joven, que venga

aquí a vivir, a trabajar.
– **Sonó a un clamor en defensa de la Álava rural, como el protagonizado días antes en Madrid por miles de vecinos de las provincias más despobladas de España.**
– Tampoco quiero descargar todo el peso sobre las administraciones públicas porque también las personas que vivimos en el mundo rural tenemos que ser generadores de oportunidades y de actividad. Las instituciones pueden tener la responsabilidad de trabajar por un equilibrio territorial pero nosotros, los vecinos de estos pueblos, hemos de em-

«Recuerdo de niña haber ido con mis padres y mis hermanos todos en furgoneta y pasar el día de fiesta en Armentia»

prender negocios para aumentar el atractivo y ofrecer mejores servicios a quienes nos visiten.

– **Queda claro su mensaje. Le cambio de tercio. ¿Es más de caracoles o de perretxikos?**

– Mi problema es que me gusta todo, así que las dos cosas. Empezaría con un revuelto de perretxikos y seguiría con unos caracoles estupendos con esa salsita tan rica de tomate, choricito.

– **¿Es 'cocinillas', le gusta preparar esos platos, o en cambio va a mesa puesta?**

– Sí que me gusta cocinar pero tengo la gran suerte de tener una madre que guisa de maravilla, le encanta hacer estas recetas y ella se encarga de todo.

– **No faltará el buen vino en su casa para acompañar los perretxikos, los caracoles o lo que surja. ¿Qué tres nos recomienda?**

– Voy a proponer tres de bodegas con importante presencia femenina –aparecen en la ficha de la izquierda–. Un vino de Loli Casado de Lapuebla de Labarca, otro tinto de Bodegas García de Olano de Párganos donde Nagore Etxeberriarteun es una persona importante aunque no esté implicada en la producción y un blanco de nuestra casa –Bodegas Ostatu–.

– **Le proponía un brindis al comienzo de la entrevista. Para finalizar, ¿un ruego a San Prudencio?**

– Este año vamos a pedir que sea 'meón', sería estupendo para el viñedo. Pero que se quede ahí y no suceda como en 2017 cuando una helada nos destrozó la mitad de la cosecha. Si llueve, no solo ese día –no quiere aguar las fiestas a nadie, quiere dejar claro– sino en abril, los vicultores lo vamos a agradecer. Llevamos una temporada muy seca. Y esperemos que no haga mucho frío porque si hiela...

Casi 15 años de trayectoria de una entidad con 140 establecimientos

J. C. B.

VITORIA. En 2004 empezó a gestarse la Ruta del Vino de Rioja Alavesa que se presentó ya en la Feria Internacional de Turismo (Fitur) al año siguiente. No obstante, fue en 2006 cuando obtuvo la certificación dentro de las Rutas del Vino de España. Alrededor de 140 establecimientos como bodegas, hoteles, restaurantes, enotecas o empresas de actividades y servicios turísticos, además de ayuntamientos o la Cuadrilla de Rioja Alavesa, forman parte de esta entidad público-privada.

Como premio a su trayectoria, la Diputación le eligió pregonera de las fiestas de San Prudencio, una posibilidad que también se planteó un año antes pero finalmente ese honor le correspondió al grupo Joselu Anaiaak, que cumplía 40 años siendo el alma de las verbenas vascas.

Renovación de cargos

Ahora ha sido el turno de Mariasun Sáenz de Samaniego, presidenta de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa desde noviembre de 2016, cuando sustituyó a la que fuera alcaldesa de Laguardia con el PNV, María Jesús Amelibia, que ocupó ese cargo al frente de la entidad de promoción del vino en la comarca en calidad de representante de la Bodegas Pagos de Leza. El otro presidente que ha habido ha sido Juanma Lavín, exdirector del Hotel Villa de Laguardia y ahora gerente del espacio gastronómico Villa Lucía.

En los próximos meses toca de nuevo renovar cargos en la Ruta del Vino de Rioja Alavesa. «Pero lo importante es seguir trabajando por la comarca, por nuestras empresas, nuestros pueblos y quienes vivimos en ellos», concluye Sáenz de Samaniego.

CUANDO MÁS IMPORTA.

Sea cual sea tu viaje, una cosa es cierta: siempre vas a recorrer más kilómetros por las personas que te importan. Michelin hace lo mismo.

Pregunta por los nuevos neumáticos MICHELIN CrossClimate +.

MICHELIN DE VITORIA-GASTEIZ LES DESEA FELICES FIESTAS DE SAN PRUDENCIO

Descubre todo lo que MICHELIN CrossClimate + puede ofrecer en: michelin.es



GANADORES DEL CERTAMEN DE ACUARELAS



Diego Manuel Fernández alimentó su inspiración en la tradición gastronómica para ganar el certamen pasado. :: I. AIZPURU

Unos consejos para un buen concurso

► **Colores primarios en la paleta.** Son el rojo, azul y amarillo. A partir de ellos surgen los demás. Para un concurso es bueno que puedan mandar en un primer vistazo.

► **La luz y las horas del día.** Es conveniente empezar antes del mediodía y evitar que la luz caiga de plano sobre el objeto que se pinta. Si lo hace de manera vertical, existe el peligro de crear imágenes planas.

► **Preparación previa.** Los concursantes empiezan con un lienzo en blanco, pero conviene antes de empuñar el pincel tener visualizado en la mente el cuadro que se quiere hacer.

► **Elegir bien los detalles.** Se trata de un concurso de pintura rápida, por lo tanto no se podrá afinar en todos los detalles. Se trata de elegir algún punto concreto que se quiera destacar y obviar otras partes con trazos más difusos.

► **Soporte y material.** La elección de acuarela, óleo o acrílico depende de cada uno. La primera es más difícil, aunque permite una pintura rápida y los resultados suelen ser buenos. El óleo tarda en secar, pero admite unas capas sobre otras. El acrílico se seca rápido y permite realizar modificaciones.

Estíbaliz le pone el color

El certamen de pintura rápida cumple el miércoles su vigésimo sexta edición dando fe de cómo es la fiesta y de qué manera la disfrutaban los alaveses

JON ANDER GOITIA



VITORIA. Es la encargada de poner el broche a la fiesta y ellos de dar color a la jornada. Situado en lo alto de Argandoña, el Santuario de Estíbaliz recibe desde primera hora de la mañana del 1 de mayo a los fieles pintores que como cada año, caballete, pincel y lienzo bajo el brazo, hacen la larga caminata que les lleva hasta las campas de esta joya del románico. El concurso Pintura Rápida al Aire Libre, que este año celebra su XXVI edición, suele concretar a una media de 25 artistas (no

existen cifras oficiales) que se reparten por el entorno para dejar auténticas obras de arte en muy pocas horas; lienzos que harán de testigos de una fiesta, de una tradición y de cómo la viven los alaveses.

Porque el certamen busca a ese artista que retrate la fiesta de la patrona y su alma; su tejido con la tradición alavesa. El último que mejor plasmó ese espíritu fue el onubense Diego Manuel Fernández, ganador del certamen en 2018 y un experto en estas citas a tenor de su pal-

marés. «He participado en unos 2.000 concursos a lo largo de 30 años y habré ganado la mitad de ellos», confiesa este pintor profesional. Era su primera participación en Álava, pero consiguió dar en el clavo. «Lo que busqué fue plasmar con personalidad las costumbres del lugar. La gente se quedó con el santuario, pero a mí me impresionó lo culinario, los cocineros que estaban con grandes cazuelas al más puro estilo Arzak», bromea sobre el dibujo que preside este reportaje. «No me olvidé ni del humo». Y a pesar de ser un mero cuadro, «huele a comida», ríe.

Entre el aroma del pan, la txistorra y la sidra que desprenden los puestos, los concursantes tratan de encontrar la tonalidad de la verbe-



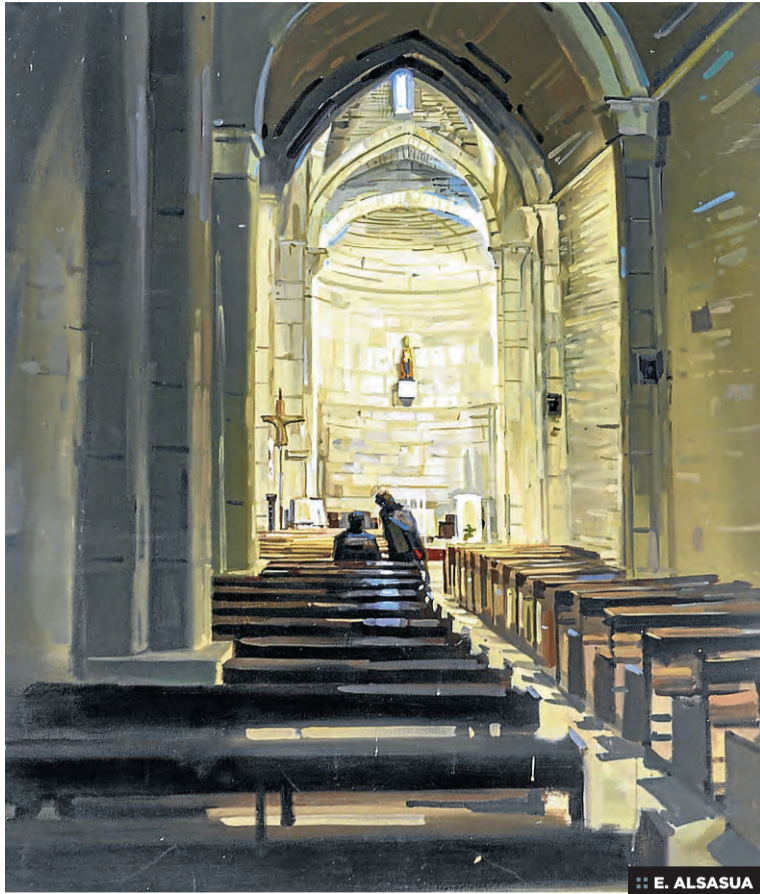
GRASSOLER

sofás desde 1960

La marca con más años de Vida, sus sofás también
Diseños exclusivos con 25 años de garantía

Florida kalea 10 bajo (esquina Pl. Amarica) · grassoler.com





:: E. ALSASUA



:: I. ALTUNA



:: E. ALSASUA



:: I. GOJENOLA

na. «Me decanté por el acrílico porque permite realizar modificaciones mientras continuas trabajando», explica el último ganador. Largas horas delante del lienzo hasta que consiguió el resultado deseado. «Me impregné de todo antes de dibujar, porque si calcas, al cuadro le faltará vida», desliza Fernández.

El segundo clasificado de 2018, edición en la que participaron 29 artistas, fue Julio Gómez, de Leioa. Este se decantó por pintar al óleo, otra de las técnicas más utilizadas junto a la acuarela y el acrílico. «En este tipo de concursos, el artista debe dominar todos los tipos de pintura, pero me decanté por el óleo porque me permitía modificar el cuadro mientras continuaba trabajando».

LAS CLAVES

Diego Fernández, ganador 2018
«Plasmé la personalidad del lugar. Algunos pintaron el santuario, pero a mí me impresionó lo culinario»

Sin archivo

Las obras de los ganadores pueden verse, pero se hallan amontonadas sin orden en dependencias del santuario

Así, capa a capa reprodujo la basílica, aunque reconoce utilizar una técnica muy singular. «Cuando pinto lo hago de espaldas. De vez en cuando me giro y hago pequeñas fotografías con la mirada y pinto de memoria. De esta manera evito copiar la imagen». Y a pesar de obtener el segundo premio, «no cambiaría nada del cuadro. El arte es muy subjetivo; para mí quedó perfecto».

Obras en el olvido

El reto de reproducir la fiesta de Estibaliz ha convocado a unos 600 pintores es algo que siempre ha dejado buen sabor de boca en los más de medio millar de pintores que a lo largo de este cuarto de siglo han acudido al certamen. Uno de ellos es

Fernando Ureta, de Artziniega, que vuelve en 2019 para mejorar el tercer puesto de la edición precedente. Y si el resto va con una idea en mente, más o menos, «yo haré algo improvisado, del momento». El concurso está abierto a aficionados, pero son muchos pintores con cierto caché los que se presentan. «Solemos coincidir un grupito y al final terminamos conociéndonos. A veces hasta comemos juntos», celebra Ureta.

Es una pena que las mejores obras –los ganadores están obligados a cederlas, el resto pueden llevárselas– de estos 26 años se amontonen sin orden ni concierto en el santuario, repartidas en varias salas, sin datar ni identificar. Y es una lástima porque da gusto verlas.

«El resultado depende de la mano del autor, no de la técnica»

¿J. A. GOITIA

VITORIA. ¿El artista nace o se hace? «Nace, porque un pintor al uso recoge las ideas y el artista las crea», razona Andrés Mateo, representante de la Agrupación de Acuarelistas Vascos en Álava y delegado de la confederación europea. El experto habla del concurso de Estibaliz y destaca su dificultad. «Hay que tener muy buena mano porque hay un pequeño margen para rectificar, pero no demasiado. Los que vienen son pintores que tienen muy buena técnica y saben que en unas pocas horas van a obtener un resultado muy adecuado».

¿Y cuál es la llave para conseguir el cuadro perfecto? «Se debe resolver el dibujo en la mente antes de pintarlo. Es más, se tendría que poder dibujarlo con los ojos cerrados», revela Mateo. Porque, como razona, «hay que dedicar casi el mismo tiempo a estudiar la imagen que al trabajo posterior. Algo más de dos horas de observación y cerca de cuatro de pintura».

En un certamen así, la mayoría de artistas optan por la acuarela. «Es la más complicada, pero consigue un toque más bello. Otros prefieren el óleo porque permite dar capa sobre capa, pero necesita más tiempo de secado». El acrílico es «la técnica más cómoda para la pintura rápida, porque seca muy rápido». Sin embargo, ninguna de ellas garantiza el éxito. «El resultado depende del pintor, no de la técnica o el instrumental, eso está claro», incide Mateo.

Inscripciones, a las 9.00

Los artistas se darán cita, como cada 1 de mayo, a primera hora de la mañana. Las inscripciones se abrirán ese mismo día a las 9.00 y se podrán tramitar hasta las 10.00 en el centro de acogida, donde se sellan los soportes que deberán ser completamente blancos. No existen limitaciones en cuanto al número de obras y tampoco en la técnica utilizada. El único requisito para optar a los premios de 500, 350, 250 y 150 euros –menores de 16– es recoger el entorno del Santuario de Estibaliz.

HAMAR CIVIC
BAJOS CON JARDÍN Y AMPLIAS TERRAZAS

WWW.HAMARCIVIC.COM

3 Y 4 DORMITORIOS

2 PLAZAS DE GARAJE

Fincas Armentia

945 232 400

PLAZA DEL GENERAL LOMA, 2
01005 VITORIA-GASTEIZ
ÁLAVA
WWW.FINCASARMENTIA.COM

ARABAKO JAIAK

2019^{KO} APIRILAREN 28^A ETA MAIATZAREN 1^A

FIESTAS DE ÁLAVA

28 DE ABRIL 1 DE MAYO DE 2019



SAN PRUDENTZIO ETA ESTIBALIZKO ANDRE MARIA
SAN PRUDENCIO Y NUESTRA SEÑORA DE ESTÍBALIZ