

Ayer se celebró en Plencia el gran concurso agrícola comarcal

## ESTE AÑO, EXCEPCIONAL CALIDAD Y CANTIDAD EN LOS PRODUCTOS

Ayer se celebró en la plaza del Astillero de Plencia una edición más del tradicional Gran Concurso Agrícola Comarcal, organizado por la Caja de Ahorros Vizcaína, un acontecimiento más de los enmarcados en las fiestas de San Antolín, que estos días se celebran en la villa costera y que hoy tienen su día grande.

Este año, a diferencia del pasado, ha resultado ser estupendo para los baserritarras, debido al buen tiempo. Ello ha motivado el enorme aumento de calidad y cantidad de los productos expuestos, especialmente de las hortalizas, a lo que se dedicaban la mayoría de los baserritarras que acudieron a Plencia a montar sus puestos. Sesenta y ocho puestos, once más que el año pasado, concurren al concurso, divididos en tres especialidades diferentes: hortalizas, frutas y flores.

En el capítulo de los premios, el de hortalizas fue a parar a manos de Manuela Orozco, de Barrika, a la que se hizo entrega de nueve mil pesetas y un trofeo. Los tres premios siguientes fueron para Ignacio Aguirrecho (de Sopelana), Rosa Ugarte (Guecho) y Tiburcio Ibergaray (Urduliz). En la especialidad de frutas se llevó el primer premio (7.000 pesetas) Andoni Arechavaleta (Zamudio), por su extraordinaria exposición de manzanas del país; Lourdes Azkorrá (Berango), Luis Uriarte (Sopelana) y Andrés Fano (Urduliz), fueron los ganadores de los siguientes premios en frutas. En cuanto a las flores, José Cano (Bil-

bao), Francisco Viteri (Lejona) y Antonio Cano Trejo (Bilbao) coparon los tres primeros premios de floricultura, el primero de ellos dotado con seis mil pesetas.

La excelente calidad de los productos expuestos hizo que el jurado concediera, de acuerdo con las bases del concurso, tres trofeos especiales, que fueron para José Luis Argaluz (Laukiniz), Agustina Atela (Laukiniz) y Laureano Brandika (Maruri), respectivamente.

**PIMIENTOS VERDES, A NUEVE PESETAS**

Desde antes de las nueve de la mañana habían empezado a colocar sus puestos los baserritarras llegados desde Barrika, Lemóniz, Laukiniz y otras localidades cercanas, pero no faltaron tampoco los de Derio, Larrabezúa, Lezama, Zamudio. Hacia las once de la mañana, los componentes del jurado comenzaron a recorrer los sesenta y cuatro puestos, cuando ya en el Astillero no se podía dar un paso, literalmente.

Miles de personas iban de aquí para allá esperando la hora de poder adquirir los productos expuestos, cosa que se hizo posible cuando



El txakoli, tinto y blanco, estaba fuera de concurso, pero también tuvo su aceptación. Su precio oscilaba entre los cuarenta y sesenta duros.

el jurado acabó de examinar todos los puestos.

Quien más quien menos compraba alguna flor ornamental, como geranios, alegrías, helechos y otras de las llamadas «cortadas» (gladiolos, rosas y claveles). Pero los más recorrian los puestos de hortalizas en busca de esos pimientos verdes para freír, que andaban entre las nueve y las doce pesetas la docena. Los rojos, para asar, también se vendieron muy bien, entre las cien y las ciento cincuenta pesetas, «aunque todavía no están del todo maduros —nos explicaba la ganadora del concurso—, pero si el tiempo sigue así este año va a ser muy bueno...». Para la una de la tarde ya no había alubia

guerniquesa (a ciento cincuenta el kilo), que se vendió mejor que la blanca y la roja; tuvieron gran éxito los puerros, entre las 60 y las 70 pesetas, y los ajos, a cinco duros la cabeza.

En general los precios, aunque elevados en algunos productos, se mantuvieron con respecto a los del año pasado.

**LA NOVEDAD, LAS FLORES Y LA FRUTA**

Lo más positivo, según nos comentaba Prudencio Ortiz del Portillo, presente en muchas ediciones del concurso y colaborador de nuestro periódico en la sección «El Txoko del Baserritarra», era la enorme variedad de fruta del país, entre las que destacaban la «Sanjuansagarra» (manzana de San Juan), «Larrabetzu sagarra» (de Larrabezúa), «Inesita de Asúa», «Urtebeta», «Erreñeta Erregila» (reñeta Régil) y otras especialidades de manzana, así como de peras (sobre todo la de Berango). Junto a las variedades de fruta del país, es de destacar el capítulo de flores: cada vez son más los baserritarras que instalan invernaderos en sus caseríos y se dedican al cultivo de flores «cortadas», sobre todo claveles y rosas. Incluso alguno de los puestos tenía estructura de invernadero. Este creciente interés por las flores por parte de los baserritarras va desplazando a los profesionales floricultores, que hasta ahora eran los únicos que se presentaban a esta especialidad, y la mayoría de ellos con flores de tipo ornamental.

F. J. REINO

## Juantxu, ganador del bacalao al pil-pil en Erandio

Extraordinario ambiente festivo el que reinaba ayer en Erandio. Los humos y malos olores que habitualmente se respiran en esta población, han dado paso en estos días en que Erandio celebra las fiestas de San Agustín, a un ambiente de fiesta, presidido por el buen humor y la sana alegría.

En este marco festivalero y de bullicio general, a las 10.30 de la mañana, dio comienzo el concurso de bacalao al pil-pil. Mientras los chavales, en la plaza se afanaban por hacer la mejor tortilla de su concurso, los mayores removían las cazuelas para obtener el mejor bacalao al pil-pil.

Hacia las 2 del mediodía, los cuatro miembros del jurado han ido probando una por una, las 42 cazuelas presentadas a concurso. Tras el recuento de las puntuaciones, resultó un triple empate para el primer puesto y otro tanto para el segundo. Dada la similar calidad de las cazuelas, se procedió a una segunda catadura, de la que salió ganador el bacalao presentado por Juantxu de Santuchu, que sería premiado con trofeo y 4.500 pesetas.

El segundo puesto se lo llevó la Peña Lagartza de Baracaldo y el tercer premio fue para Lopategui de Urbarrí. El resto de clasificados hasta el séptimo llevarían el siguiente orden: 4º) Anai-Artea, de Baracaldo, 5º) Toño, de Baracaldo, 6º) Eneko Urrutia, de Begoña, 7º) Gizarte, de Erandio. Los dos premios para las mejores cazuelas locales se adjudicarían a Gizarte de Erandio y a Goiko de Astrabudua.

I. URIBE



El jurado en el momento de calificar las cazuelas del bacalao. (Foto I. Uribe).

## FIESTAS EN VIZCAYA

**PLENCIA.**—A las 6.30 de la mañana, encierro de vaquillas. A las 9, pasacalles por la Banda de Música de Santurce, gigantes y cabezudos. A las 10, ginkama humorística y carrera de sacos. A las 12.30 concierto de la Banda de Música de Santurce dirigida por el maestro Beitia. A las 2, cóctel de San Antolín. A las 5.30 de la tarde, vaquillas, a continuación tamborrada. Seguidamente romería amenizada por la orquesta Gaurko-Berri.

A la 1 de la madrugada se quemará un castillo de fuegos artificiales.

**ERANDIO.**—A las 6.30 de la mañana, sokamuturra. A las 11, pasacalles. A las 12, alarde de danzas vascas. A las 5 de la tarde, pruebas de arrastre de piedra. A las 7.30, concurso de jotas y aurreku. A partir de las 11 de la noche, verbena con el grupo Nekez.

**ARTEAGA.** A las 11 de la mañana, pasacalles y subida a la ermita de San Antolín. A las 12, misa mayor en la citada ermita, a continuación txistularis, fanfarrias, Uri Zaharrak y Keskalarriak de Arteaga. A las 6 de la tarde, concurso de cuadrilla. A las 7, partido de pelota; Atano XIII-Artamendi contra Urquiza-Elorz.

A continuación desfile de trajes típicos. Por la noche, romería con Bries y conferencia de pelota vasca a cargo de Juan Ignacio Achirica. A las 3 de la mañana, sokamuturra y después chocolatada.

**SESTAO.** A las 8 de la mañana, pasacalles. A las 9, encierro de vaquillas. A las 12, concurso gastronómico.

A las 3 de la tarde, juegos infantiles. A las 4, regatas de bateles. A las 6, alarde de bandas de cartón. A las 11 de la noche, fin de fiesta y actuación de un importante grupo musical. Toro de fuego.

**LARRONDO.**—A la mañana, pasacalles, misa mayor y actuación del grupo Gaztedi. A continuación homenaje a la vejez. Concurso de bacalao al pil-pil. Por la tarde, encuentro de fútbol y romería con el conjunto Kemen y la fanfarria Larabetzu.

**SAN SALVADOR DEL VALLE.**—A las 9 de la mañana, sokamuturra. A las 10, pasacalles. A las 11, cross popular. A continuación concurso de txistularis. A las 4 de la tarde, campeonato de tiragomas. A las 7, tradicional sardinada. A las 11 de la noche, verbena a cargo del grupo Blumen.

**ZEBERIO.**—A las 9 de la mañana, pasacalles de txistularis. A las 10, cross popular. A las 12, misa mayor. A las 12.30, partidos de pelota. A las 5.30, carrera ciclista. A continuación txistularis: Balendin, Jon eta Kepa Erbeita. Seguidamente verbena con la orquesta Gogor.

**GORDEJUELA.**—A las 10 de la mañana, pasacalles. A las 12, sokamuturra. A las 5.30 de la tarde, partido de fútbol. A las 8, romería a cargo de Iruza y Bruma. Al final chocolatada.

**GALDAMES.**—A las 8 de la mañana, pasacalles. A las 11, misa solemne. A las 12, actuación de grupo de danzas vascas. A la 1, deporte rural. A las 4 de la tarde, concurso de bolos. A las 5, tirada al plato. A las 9 de la noche, verbena y a su término chocolatada.

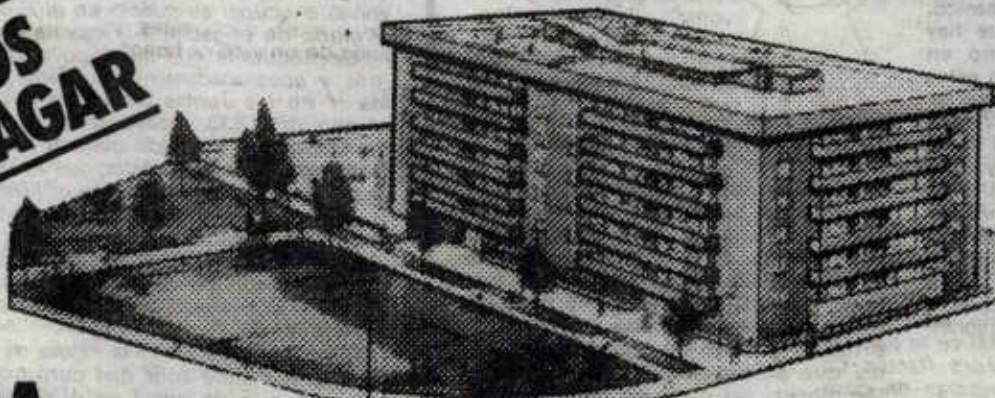
**ELORRIO.**—A las 9 de la mañana, pasacalles de txistularis. A las 12, exhibición de bailes vascos. A las 5 de la tarde, prueba de bueyes. A las 5.30, concurso de jotas vascas. A las 6, partidos de pelota a mano. A las 9, romería con Zimel y los txistularis Maltzeta. A las 10 de la noche, prueba de bueyes.

**LEMONA.**—A las 12 del mediodía, misa mayor. A las 2, fallo del concurso de alubias. A las 6 de la tarde, campeonato local de tiragomas.

**CASA PALENTINA.**—A las 12, misa en la catedral de Santiago. A continuación en los locales sociales aperitivo. Por la tarde, festejos en la sociedad.

# !! SIN ENTRADA !!

**15 AÑOS  
PARA PAGAR**



**PROXIMA  
ENTREGA**

**Desde 2.850.000 ptas.  
INCLUIDO GARAJE**

**PISOS RESIDENCIALES  
EN LEJONA  
CON PISCINA  
Y SOLARIUM**

3 dormitorios, 2 baños,  
hall, cocina y salón.  
Agua caliente y  
calefacción central.  
Garaje y ascensor  
hasta el garaje.

Promueve y construye:

**ABAMOL**

Dr. Albiñana, 11-13-15 · Telf. 435 80 64  
(Deusto) - BILBAO-14