

Ayer se celebró en Plencia el gran concurso agrícola comarcal

FESTAS EN VIZCAYA

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. Esto 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, concursaron 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 Ugarté (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 Azkorratua (Berango), Luis Uriarte (Sopelana) y Andrés Fano (Urduliz), fueron los ganadores de los siguientes premios en frutas. En cuanto a las flores, José Cano (Bilbao), 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 Brando (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 Barrica, Lemóniz, Laukiniz y otras localidades cercanas, pero no faltaron tampoco los de Derio, Larrañaga, 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 Baserritar», era la enorme variedad de fruta del país, entre las que destacaban la «Sanjuansagarra» (manzana de San Juan), «Larrabetzu sagarra» (de Larrabeitia), «Inésita de Asúa», «Urtebeta», «Erreñeta Erregilia» (reineta 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



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

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 Santutxu, 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 Uribarri. El resto de clasificados hasta el séptimo llevarán el siguiente orden: 4º) Anai-Artea, de Baracaldo, 5º) Tono, de Baracaldo, 6º) Eneko Urrutia, de Begona, 7º) Gizarreta, de Erandio. Los dos premios para las mejores cazuelas locales se adjudicaron a Gizarreta de Erandio y a Goiko de Astrabudua.

ii 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 - Tel. 4358064
(Deusto) - BILBAO-14