

Sociedad:



Foto de familia de los participantes en la jornada.

Concurrida Fiesta de la Siega y la Trilla en Colungo

La celebración, que reivindica los oficios en desuso, ha superado todas las expectativas con cifras de récord

Ángel Huguet

BARBASTRO. - Doce ediciones de la Fiesta de la Siega y la Trilla son aval suficiente para que cada año despierte más interés entre el público y abra nuevas expectativas dentro de las posibilidades que tiene la Asociación Cultural O Portal d'a Cunarda, cuyo presidente, Javier Cavero, destacó el éxito de la jornada festiva. "Se han superado las previsiones con aumento de público, alicientes incorporados y cifras de récord, porque los efectos de la difusión se han notado", señaló.

Este evento festivo y social está entre las señas de identidad de los vecinos que, en la práctica, colaboran con los organizadores y ponen a disposición el campo anexo para tareas manuales de siega y la era contigua para labores de trilla que cede la familia de Benito Andreu, a quien se recordó ayer porque falleció en febre-

ro y fue con su esposa Concepción Zamora uno de los fervientes "apoyos".

La Fiesta no sería posible sin la colaboración de la Associació de Mossos y Carreters d'Albelda que aportan la pareja de mulas "León y Leona" para tirar del trillo

de pedreñas con tres siglos de antigüedad, propiedad de la familia de José María Castillo que lo cede para la Fiesta. Es una pieza propia de Museo que el propietario adquirió en Lecina y se conserva en muy buen uso. José Sánchez y Carlos Samitier mostraron

sus buenos oficios en el manejo del par de mulas con trillo en el que se sentaron niños y niñas "para dar una vuelta" y por tanto fue un aliciente añadido.

En campo anexo a la era, Joaquín Albás, Juan José Cavero, José María Altemir, de Colungo, y



Los oficios antiguos se reivindicaron durante la celebración de la fiesta.



El público estuvo muy atento durante la realización de las actividades.



La gastronomía tuvo un papel fundamental en la fiesta de Colungo.

Miguel Ballabriga, de Pozán de Vero, entre otros, demostraron al público que los viejos oficios nunca mueren y que con la dally en la mano son muy diestros. El manejo de la dally ha pasado por varias generaciones familiares y las nietas de Altemir echaron una mano al abuelo, con ganas, ilusión y vestimenta adecuada.

Mérito similar a las tareas de campo tuvieron las sopas de pan que prepara Joaquina, de Casa Pardina, "como en los viejos tiempos", para recordar que todo buen oficio tiene su recompensa en almuerzos como antaño. Más de cien raciones se distribuyeron entre el público que no reparó en el calor sino en las ganas de probarlas. El consumo se quedó corto y también las rebanadas de pan con vino y azúcar, pan con aceite de Buera y farinetas.

Este año se incorporó una muestra de gastronomía con productos de la zona, entre ellos el Anís de Colungo, seña de identidad local con el orujo casero, licores, repostería del panadero Basilio Perella, que aportó "panes de kilo de los que se hacían para la siega", miel de Asque elaborada por los hermanos Berges y aceite de oliva de Buera de variedades seleccionadas por el alcalde Mariano Lisa. A los productos se sumaron los "cedés" del jotoero local Antonio García que aprovechó la mañana para vender y cantar varias jotas con buen estilo.

El sorteo de fruta traída desde Albelda y el concurso de fotos para Instagram fueron alicientes bien "narrados" por Antonio Purroy, con el buen humor que caracteriza al "pregonero" habitual en esta cita. Daniel Gracia, vicepresidente de la Comarca de Somontano y Antonio Lacasa, alcalde de Colungo, destacaron "los efectos de la Fiesta de la Siega y la Trilla que cada vez atrae a mayor número de visitantes y se ha consolidado entre los eventos del verano". Este año, por primera vez, en la Agenda Saborea Somontano entre las acciones de Territorio de Interés Gastronómico en Aragón 2018. ●