



TRADICIONAL QUEMA ALFAREÑA DE JUDAS

En Alfaro (La Rioja) ardieron 53 muñecos colocados por sus calles el domingo de resurrección.

Un año más se ha decidido continuar con la tradición alfareña de la quema de judas, estrenándose como Fiesta de Interés Turístico Regional. Fueron 53 los muñecos confeccionados con paja, madera y ropas viejas los que participaron en el concurso celebrado en las calles de esta localidad. La libre elección de las categorías de personajes a la hora de elaborar los judas hizo que predominaran cantantes, deportistas y sobre todo personajes de la prensa rosa, como son Ana Obregón, Victoria Adams o el futbolista David Beckham. Cabe destacar el protagonismo de la gripe aviaria como consecuencia de la preocupación de los españoles o la influencia que han tenido los hermanos

Reyes (protagonistas de la conocida serie "Pasión de Gavilanes") a la hora de concursar. La folclórica Carmen Sevilla fue indultada por el jurado impidiendo así el proceder a su quema, ya que según los miembros, la elaboración tan trabajada debía ser premiada de algún modo.

La población alfareña no faltó en este acto y salió a las calles del pueblo en el domingo de resurrección para celebrar de una forma distinta este día. Para terminar de amenizar la mañana, el ayuntamiento contrató a una empresa valenciana que cocinó en la plaza del pueblo una tortilla de patata con chorizo gigante de la que pudieron disfrutar más de 1.000 personas.



Quema de los hermanos Reyes de *Pasión de Gavilanes*

INTERCAMBIO CON RUMANÍA

Estudiantes rumanos y alfareños conviven durante diez días

Entre los días 16 y 26 de abril el Instituto Gonzalo de Berceo de Alfaro, en contacto con el Liceul teoretic C.A. Rosetti de Bucaresti organizó un intercambio entre los alumnos de ambos institutos, con el propósito de relacionar culturas y compartir costumbres. El intercambio estaba programado para acoger a cinco chicas rumanas, que llegaron a Alfaro tras pasar unos días en Barcelona y, posteriormente, viajar tres alumnos alfareños a Bucarest. Durante su estancia en España realizaron una serie de excursiones alrededor de La Rioja, por iniciativa de un profesor del instituto alfareño. Los chicos viajaron a Calahorra, Logroño, Nájera, Santo Domingo, Enciso... , donde quedarán maravilladas con sus iglesias, costumbres y tiendas de ropa. Por su parte, los alumnos españoles, durante su estancia

en Rumania, disfrutaron de tres días en la capital, Bucarest, y de una interesante excursión a lo largo y ancho de su geografía. Cabe resaltar su viaje por el norte del país, donde los alumnos alfareños se deleitaron con sus lugares, tan curiosos como el Castillo Bran del Conde Drácula, en Transilvania, o el Lago Rojo en Moldova, así como los preciosos paisajes de esta región. A pesar de las recientes inundaciones del río Danubio, pudieron disfrutar de muy buen tiempo.

Tal como indican los alumnos implicados en el intercambio, esta experiencia ha sido todo un éxito, alcanzando así todos los objetivos y creando nuevas amistades.

Actualmente ambos institutos continúan en contacto y se encuentran preparando ya nuevos encuentros, el más próximo de ellos programado para el próximo verano.

RANCHO RIOJANO

PARA CUATRO PERSONAS:

INGREDIENTES:

750 gr. de patatas
Medio conejo
Chorizo, panceta y jamón
2 tomates pequeños
1 cebolla
2 pimientos
1 hoja de acelga
Perejil, 1 hoja de laurel, tomillo
Aceite
Sal
Agua



Un rancho típico riojano.

MODO DE PREPARACIÓN

Para comenzar freímos la carne, una vez frita la reservamos. A continuación troceamos la cebolla y la rehogamos. Cuando ésta se haya dorado freímos el resto de la verdura igualmente troceada y añadimos la carne ya frita. Sobre esta base de carne y verduras vertemos las patatas previamente peladas y troceadas. Sofreímos todo el conjunto. Después de unos dos minutos añadimos el perejil, una hoja de laurel,

tomillo y hierbas al gusto. Vertemos agua de modo que cubramos las patatas totalmente (unos cuatro dedos por encima de ellas, aproximadamente). En este momento añadimos la sal. Lo dejamos cocer a fuego lento durante unos cuarenta minutos. Cinco minutos antes de apagar el fuego añadimos los tomates rallados. Finalmente lo dejamos reposar durante unos diez minutos y ya está listo para comer.

(Receta facilitada por Miguel Martínez)

MERCHE EN LA RIOJA

Alfaro en la gala "La Rioja Tierra Universal"

Merche siempre se entrega en cuerpo y alma a su música, y en todo lo que hace. El pasado 7 de Abril, Merche hizo las maletas y se desplazó hasta Alfaro, en La Rioja Baja, para grabar un videoclip en los lugares más significativos de la ciudad. Visitó el Mirador de las Cigüeñas, los Sotos del Ebro y la Colegiata de San Miguel; tres lugares con encanto, en los que se pueden apreciar los rasgos más significativos de Alfaro.



La cantante gaditana Merche.

En estos parajes, la cantante grabó repetidas veces su single *Eras tú*, ante la mirada de muchos espectadores del pueblo, que pudimos disfrutar de su voz; además pudimos participar en un saludo que se grabó con motivo de la gala Rioja Tierra Universal, que se celebró el 22 de abril en Logroño, para dar a conocer a todo el mundo La Rioja, sus productos y costumbres. El día de la gala, pudimos ver nuestro pueblo junto a Merche, además de a muchos de los que participamos en el video. En este mes de abril, comenzará la gira de Merche por España que durará hasta el próximo mes de septiembre y en la que podremos ver, aparte de canciones, un gran espectáculo y puesta en escena de la cantante.

SEMANA SANTA VERDE EN ALFARO

I Jornadas de Exaltación de la verdura del Campo de Alfaro

Como iniciativa del M.I. Ayuntamiento de Alfaro, y con la colaboración del Gobierno de La Rioja y la Consejería de Turismo y Medio Ambiente, han tenido lugar en esta localidad las primeras Jornadas de muestra de la gastronomía típica de la región, cuyo tema principal gira en torno a las verduras típicas de la huerta alfareña. Durante los días 13, 14, 15 y 16 de abril, Alfaro abrió sus puertas a los amantes de la gastronomía. Se trata de un recorrido, mediante tres posibles itinerarios, por los diversos bares de la localidad para degustar los diferentes pinchos creados especialmente para la ocasión. Se trata de pinchos tan variados como "Nido de Cigüeña", "Calabacín Relleno

de Jamón y Queso y Rebozado", "Entreverao", "Cebollas de la Abuela Rosario" o "Milhojas de Aleachofa".

Durante esta semana gastronómica, además de recorrer las rutas degustando sus pinchos, el Ayuntamiento de Alfaro puso en marcha un variado programa de actividades relacionadas con la alimentación. Tras la conferencia inaugural del jueves 13 de abril, se realizaron diversas actividades lúdicas infantiles, como "Cocina de niños", el viernes 14, "Se te va la olla", el viernes 15, o el "Parque infantil", el lunes 17. Además de esto, tras la tradicional quema de judas del domingo 16 de abril, se procedió al reparto de raciones de una tortilla gigante de chorizo.



Disfruta las Fiestas Patronales

-Gobierno de La Rioja-