

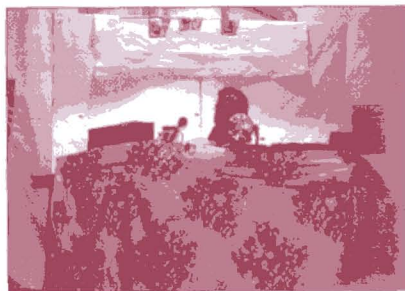
EL VIOLACHE EN VERANO

1997



RECITAL DE GUITARRA. (9 de agosto).

Música clásica. Lleno el local, aunque muchos esperaban otro tipo de música. Gustó.



EL GUATECÓN. (14 de agosto).

Actividad que desde hace varios años intenta hacernos pasar un buen rato recordando la música de los años 60.

Hablamos con Manolo, alma de este sarao musical.

BOLETÍN: Manolo, ¿qué te ha parecido el Guatecón este año?

MANOLO: Muy bien. Mucha asistencia. La gente lo pasó muy bien.

B.: ¿Alguna innovación en la música?

M.: Hubo una primera parte de los años 60 y una segunda parte con los éxitos de ahora, pero en la línea de aquellos años.

B.: ¿Mejoras en el material?

M.: Compramos un aparato de Compact Disc, pues los cassettes son más complicados para andar cambiando,... Las luces son las mismas que otros años, pero con un psicodélico para que se apagen y enciendan. Y atrás de la sala pusimos una televisión con vídeos sobre la época.

B.: ¿Hasta qué hora estuvisteis?

M.: Hasta las tres y media y aún se quería seguir, pero ya iba decayendo y optamos por finalizar.

B.: ¿Algún pensamiento para el próximo año?

M.: No, porque básicamente es lo mismo. Somos casi siempre los mismos, los que les gusta este tipo de música, con una barra barata detrás... ¡Y a divertirse!.

B.: Pues gracias a Manolo por la dirección artística y a los Mocetones por la intendencia (barra) y deseamos que el local se siga llenando para bailar a ritmo de aquellos movidos años.



SEMANA INFANTIL. (Del 10 al 13 de agosto).

A punto de no celebrarse por falta de organizador. Adultos dinámicos, con hijos o sin ellos, serían bienvenidos a esta tarea.

¡A TOMAR MORCILLA!

Dos años han pasado (17-8-95) de aquella primera degustación de morcillas típicas de Maranchón que, con algún toque especial de nuestro maestro cocinero, Pepe Cendejas, nos sorprendió al recordarnos sabores casi olvidados.

Este verano de lluvias, sol, aguaceros y tormentas se celebró el evento el 15 de Agosto.

Días antes ya se había comprado el condumio que iba a originar tal algarabía morcillesca. La víspera, gran troceado de cebollas (con su correspondiente lagrimeo, lloros y sollozos profesionales), debiendo de proveernos de unos cuantos moqueros de papel, ¡vamos, de los de ahora!.

El día de autos empezamos a las diez de la mañana, preparando calderas y cociendo todos los ingredientes: 50 kilos de cebollas, 16 litros de sangre de cerdo, 8 kilos de arroz, 6 kilos de manteca de cerdo, dos mazos y medio de tripas (30 metros cada mazo), 1 kilo de piñones, clavo, pimienta, pimentón, canela y sal. ¡Ahí es ná!

Después de la novena, como de costumbre, dimos paso al público que fue llegando a la Asociación, repartiendo pincho de morcilla con pan, vino o refresco, al módico precio de 150 pts. El ágape estuvo amenizado por el equipo de sonido de la Asociación con jotillas aragonesas, navarras y pasodobles. Este año, como novedad, tuvimos Bingo.

Al hacer más cantidad de morcillas que en años anteriores, sobraron algunas. Las pusimos a la venta a 500 pts. Unidad, agotándose de inmediato.

Como vemos, la gente acogió con gusto aquello de ir... ¡A tomar morcilla!

J. Antonio Atance

