



FOTO: JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ

## ***Feria De Tradiciones Populares De Yeste.***

*20 AÑOS DE ENCUENTRO CON LA CULTURA Y RAÍCES DE UN PUEBLO.*

Durante los días 26, 27 y 28 de octubre se celebró en Yeste la XX Edición de la Feria de Tradiciones Populares, declarada de Interés Turístico Regional. Veinte años donde los vecinos de Yeste han puesto lo mejor de cada uno para mantener en el recuerdo nuestra sabiduría popular, persiguiendo un objetivo común, la puesta en valor de las tradiciones populares, recuperando la música tradicional, los oficios, el reconocimiento a nuestros antepasados y la cultura y raíces de nuestro pueblo.

Por **Ayuntamiento de Yeste. Área de Biblioteca, Cultura y Turismo**

Como viene siendo habitual desde hace años, comenzamos el primer día de la Feria de Tradiciones haciendo partícipes a los más pequeños con actividades para los niños y jóvenes de la localidad, en colaboración con el Colegio CRA de Yeste y el Instituto Beneche. Se organizaron diversas actividades para que jóvenes y pequeños se sientan parte integrante de la Feria y la vayan conociendo en profundidad, dando valor a sus raíces.

La esencia de la Feria la encontramos en LOS ARTESANOS. Dentro del bagaje cultural de un pueblo y de su cultura tradicional la artesanía ocupa un lugar importante. Podemos disfrutar de los artesanos y de su trabajo en un marco incomparable, el Castillo de Yeste, donde se dan a conocer más de 50 oficios artesanales realizados “en vivo” por artesanos de la localidad y de otros lugares, donde el visitante disfruta y rememora oficios de antaño y otros más novedosos, siendo ésta el foco principal de la feria, convirtiendo cada obra artesanal en un objeto único e incomparable.

Algunos de los oficios de los que se disfrutaron fueron: el “torraor” de garbanzos, el aguardentero, tejedoras, las hilanderas, bordados, amasado de pan, zambombas, castañetas, cencerros, herrero, telares, albarcas, esparteros,

pisado de uva, elaboración de lejía, macramé, trabajos en hueso, elaboración de pan, zambombas, enrastrado de pimientos y panochas, barbero, trabajos en piedra y hojalata... También se pudo disfrutar de la Matanza tradicional del cerdo, como sigue realizándose en cualquier casa de los pueblos de la Sierra del Segura.

Este año, como novedad, se ha querido dar visibilidad también a un oficio tradicional y ya casi olvidado: LA CALERA. Se ha construido una calera para la elaboración de la cal. Se pudo observar todo el proceso de construcción, quema y obtención de la cal, además de dar charlas informativas sobre todo el proceso para los visitantes y alumnos del Colegio y del Instituto.

En la Muestra ganadera se expusieron los animales autóctonos de la zona: burros, cerdos, gallinas, caballos, conejos, ovejas segureñas, cabra celtibérica etc.

Las Degustaciones gastronómicas de la Feria nos ayudan a conocer mejor la gastronomía típica de la zona, promoviendo, y poniendo en valor la comida tradicional. Este año, las Asociaciones de mujeres del municipio realizaron la elaboración de andrajos y migas de harina y dulces típicos como las tradicionales hojuelas, galletas, licor café y mistela.