



La muestra de folclore alpujarreño fue el eje central de la jornada festiva que se vivió ayer en Fondón.

Más de doce horas de música para concentrar lo mejor del folclore alpujarreño en Fondón

Éxito de asistencia en la feria de artesanía agroalimentaria y en la cata de vinos

ARMANDO GARCIA/FOTOS: F. BONILLA • FONDÓN

Calor y lluvia se mezclaron en una jornada como la de ayer que tuvo el folclore y el vino alpujarreños como protagonistas. Una treintena de grupos participaron dentro de concurso, además de las actuaciones especiales de El Auxar, destacado por su larga trayectoria y Las Animas de Fondón que actuaban por primera vez. Miles de personas, de toda la comarca alpujarreña, se reencontraron con sus raíces.

Un año más la labor de rescate realizada por los grupos fue recogida en directo para su posterior archivo en el Centro de Documentación Musical de Andalucía. Todas las actuaciones fueron seguidas de cerca por los nueve miembros del jurado, entre los que figuraba el actual director general de Instituciones del Patrimonio Histórico de la Junta de Andalucía. Miles de personas procedentes de toda la Alpujarra tuvieron ayer la oportunidad de reencontrarse un año más con las más puras raíces alpujarreñas a través del folclore y de la gastronomía de la comarca. Las actuaciones de los aproximadamente treinta grupos que pasaron por el escenario atrajeron la atención de un público incansable durante unas doce horas, a la vez que se realizaban actividades paralelas que despertaron el interés de la mayoría de los asistentes

al festival. Desde las diez de la mañana, funcionó a pleno rendimiento la feria de muestras que concentró en unos metros lo mejor de la industria agroalimentaria

alpujarreña a lo largo de una docena de casetas en las que se podían comprar todos los productos expuestos.

Dicha feria contó con la asistencia de los artesanos más conocidos en la producción de dulces, quesos, embutidos y vino. En este último caso, bodegas de la Alpujarra, la Contraviesa y de la denominación de origen Somontano de Aragón mostraron una selección de sus mejores caldos.

Los decorados para el escenario al

igual que todo el despliegue publicitario fueron diseñados por Art Illusion, empresa ubicada en el Alto Andarax. En menos de un mes, han tallado una treintena de escudos de madera, confeccionado cinco vallas publicitarias de casi dos metros cuadrados, un logotipo de Fondón y cuatro paneles en lienzo pintados con técnica acrílica que cerraban la parte trasera del escenario con una medida de 16 por 3,80 metros.

Trajes tradicionales

La mayoría de los grupos asistentes al festival despertó los aplausos del público y llamaron la atención por lo original de sus vestimentas y por la escenificación de algunas labores y tradiciones. Las previsiones que fijaban una asistencia en torno a las quince mil personas se cumplieron con un público de lo más heterogéneo y de todas las edades.

A pesar de la afluencia de vehículos, el tráfico fue fluido en el interior de Fondón. Para conseguirlo, se desdoblaron los accesos bajo la vigilancia permanente de efectivos de la Guardia Civil y de Policía Local de municipios como Adra y El Ejido.

No faltó Somontano

A. G. • FONDÓN El grupo *La Birolla* de la región oscense de Somontano participó ayer en el Festival de Música Tradicional de la Alpujarra, dentro de un programa de intercambio entre regiones Leader de Europa. La participación de este grupo, invitado por Iniciativas Líder Alpujarra, dará pie al desarrollo de otras actividades paralelas que incluyen intercambios comerciales e institucionales entre ambas regiones españolas. Representantes de Iniciativas Líder Alpujarra organizaron varias reuniones empresariales entre bodegueros de la Alpujarra y bodegueros de la comarca de Somontano, con denominación de origen desde 1984. En dichas reuniones se coroció la calidad de los caldos de esta zona de la provincia de Huesca, que se caracterizan por ser afrutados, de baja graduación y de escasa acidez similares a los vinos alpujarreños. Así entre música y raíces culturales, no se olvidó tampoco otros matices.



Una muestra del folclore alpujarreño.



Cata de vinos en el Festival de la Alpujarra.

Probar cinco vinos por 400 pesetas

A. G. Una de las iniciativas que más éxito registraron durante la edición de ayer fue la emisión de unas tarjetas con cinco cupones de degustación por 400 pesetas. Por esa cantidad, se podían probar varios tipos de vino de toda la Alpujarra y comer un surtido de quesos moriscos de Orgiva y embutidos de Trevélez.

Presentadores para miles de personas

A. G. Tres presentadores se encargaron de guiar durante todo el Festival a las miles de personas que componían el público. Con completos informes sobre los grupos en mano, Fina Martín, Cristóbal Cervantes y Sebastián Fernández lucieron ímpetu alpujarreño hasta el último momento y animaron a los grupos más tímidos, sabiendo arrancar los aplausos del público cuando era necesario.

Amigos de la Guitara Morisca

A. G. Los stands que completaban la feria de muestras incluyeron uno para la Asociación de Amigos de la cultura Morisca, colectivo de reciente creación en el municipio granadino de Yegen (Alpujarra de la Sierra). Esta asociación pretende ahondar sin límites en los vestigios de la cultura morisca a través del folclore, de la gastronomía y de los restos arqueológicos. Sus responsables echan en falta mayores actuaciones de protección hacia el patrimonio cultural de la comarca y son partidarios de dar una imagen más fiel a la realidad de toda la región.

Radio Laujar estuvo en directo

A.G. Radio Laujar, la emisora municipal de esta localidad cercana a Fondón, fue el único medio de comunicación que retransmitió en directo todo el Festival. Al frente de los equipos estuvieron Sebastián Fernández y Bernardo Waisen, con comentarios acerca de los grupos y del ambiente en un día que para ellos se hizo demasiado largo.

Regular el tráfico en domingo

A. G. El único policía local de Laujar de Andarax se vió obligado a regular ayer el tráfico que atravesaba esta población hacia la sede del festival. Aunque no hubo problemas, el tráfico tuvo que ser vigilado de cerca para evitar embotellamientos en las calles más estrechas. Además, se mantuvieron las direcciones habituales para el tráfico interno del pueblo, mientras cientos de turistas atravesaban Laujar a falta de variantes.

Productos sanos de Paterna

A. G. Los alumnos del curso sobre producción agroalimentaria natural de la Alpujarra mostraron algunos de sus productos ecológicos, como las mermeladas de fresa o ciruela, el pisto ecológico con hortalizas del cortijo del Cura o el licor de mora. Este curso se ha desarrollado dentro del proyecto Agua.