SAN SEBASTIÁN DE LOS BALLESTEROS

Unos vecinos retiran su cuenco de guiso.

REPORTAJE GRÁFICO EL DÍA

La procesión recorre las calles del municipio.

● Una celebración religiosa y la degustación del tradicional estofado de herencia colona sirven para festejar la onomástica de San Sebastián

Pavo con fideos por el patrón

Ángel Robles

San Antón mete las mozas en un rincón, y San Sebastián las saca a pasear. Como dice el refrán, algo así pasó ayer en San Sebastián de los Ballesteros, donde la fiesta de su patrón echó a la calle a los vecinos –no sólo a las mozas– en una jornada que, más que invernal, fue propia de la primavera. La programación empezó a las 11:30 con la procesión del mártir desde la iglesia de la Inmaculada Concepción y continuó con la tradicional misa. Luego, los vecinos acudieron al pabellón polideportivo para degustar el pavo con fideos, el guiso típico de esta fecha que hunde sus raíces en el pasado de esta localidad de la Campiña Sur como colonia. "Es el día grande del municipio. Se sabe cuándo empieza la fiesta, pero no cuándo termina", bromeó el alcalde, Francisco Ansio (Pueblo).

El Ayuntamiento prepara un millar de cuencos para servir el estofado, una cifra considerable teniendo en cuenta que en la localidad residen poco más de 300 personas. Y es que la devoción al santo asaeteado atrae a personas de toda la comarca no sólo para presentarle sus respetos al mártir, sino para degustar el pavo con fideos que, desde hace más de una década, prepara Joaquín Sag, policía local eballense.

Cientos de personas llenan el polideportivo municipal.

Fueron tres ollas y alrededor de 800 raciones las que cocinó Sag, que se ha propuesto la misión de perpetuar una tradición que, al igual que el topónimo del municipio, se remonta a tiempos del monarca Carlos III. El rey confiscó aquellas tierras y hacienda a los jesuitas para llevar a cabo su plan colonizador con el que pretendía fomentar la agricultura y la industria en una zona despoblada y amenazada por el bandolerismo. El 20 de enero de 1585, onomástica de San Sebastián, los jesuitas adquirieron estas tierras, y 183 años más tarde se erigió el pueblo por la intersección de rey colono.

Lo más característico de la fiesta –su guiso– es igualmente herencia colona: el plato típico de pavo con fideos artesanales elaborados con huevo, harina y azafrán, que ayer calentó los estómagos de paisanos y visitantes en una jornada que en la zona, no obstante, se vivió como un avance de la primavera, con un sol radiante desde primera hora de la mañana y temperaturas por encima de los 20 grados.

La preparación del guiso arranca días antes en la panadería local La Tahona, que se encarga de elaborar los fideos de manera artesanal con harina y huevo. Y ayer sobre las 07:00 se encendieron por fin los tres fogones donde Sag y sus pinches preparan el estofado con el que alimentan a toda la localidad. Las ollas estuvieron en ebullición toda la mañana para cocinar cien kilos de pavo. El guiso lleva también vino, tomate, pimientos, cebolla y ajo, enumeró el chef, que perpetúa cada año una receta "que antiguamente se hacía en las casas". "Aquí no hay ningún ingrediente secreto. Lo que intentamos es prepararlo todo como se hacía antiguamente y que los sabores sean los mismos", describió con orgullo.