



## **Santa Pola celebra una jornada dedicada a la tradición pesquera con el concurso gastronómico de calderos en el puerto.**

Costumbre familiar. Desde el interior de las embarcaciones amarradas en el puerto y con el pescado recién capturado en la **Bahía de Santa Pola**, los marineros de la villa tuvieron ayer su hueco en las fiestas patronales con el tradicional concurso de calderos. Los protagonistas de la jornada cocinaron con mimo y esmero una de los platos más tradicionales del municipio de **Santa Pola** para conseguir impresionar al jurado.

**Ana Fajardo.** Hacia las seis de la mañana, los marineros más madrugadores encendieron los fogones de sus embarcaciones amarradas en el muelle de Santa Pola para cocinar sus mejores calderos.

Así, durante varias horas, ocho barcos de arrastre y de artes menores, cada uno con su secreto particular, elaboraron una de las recetas más típicas del municipio. Y hacia las dos de la tarde, el puerto quedaba embriagado bajo el olor de los tradicionales platos preparados para un concurso repleto de historia.

"Vidal" fue la embarcación que presentó la mejor receta y consiguió alzarse con 240 euros de premio. Por su parte, "El Rosqui" consiguió el segundo puesto y una aportación de 180 euros. Mientras que "Nuevo Teloan" quedó en tercera posición.

"Lo más importante es tener una buena base de pescado, de Peix de Santa Pola, después de limpiarlo y salarlo como es debido, controlar el el tiempo de cocción es esencial para presentar un buen plato", apunta Francisco Soler, cocinero de uno de los barcos santapoleros.

Por su parte, Vicente Valero, otro pescador, señala que "elaborar un buen caldo de pescado requiere mucho trabajo y paciencia, pero luego vale la pena disfrutarlo con la familia y los amigos".

De esta forma, cuando llegaba el medio día y los calderos y arroces a banda estaban listos, el jurado, formado por representantes del Ayuntamiento, el pregonero Rafael Bonmatí, las reinas de las fiestas y la presidenta de la Unió de Festers, se encargó degustar y valorar las joyas gastronómicas.

## Historia

El tradicional concurso de calderos forma parte de la esencia de las fiestas patronales en honor a la Virgen de Loreto desde hace más de quince años. Según apuntan los marineros que participan en el certamen, esta costumbre se remonta a más de tres décadas, pero desapareció durante años y volvió a recuperarse el día de la Virgen del Carmen, patrona de los pescadores.

Ahora, aunque el número de embarcaciones que se inscriben al concurso ha disminuido en estos dos últimos años, los que la mantienen viva aseguran que "es una manera estupenda de celebrar las fiestas en el barco con la familia y los amigos y también sirve para promocionar el caldero de Santa Pola".

Durante la jornada de ayer, Santa Pola acogió, además, el tradicional baño de cerveza en el puerto y, por la noche, celebró el "Homenaje a nuestros mayores" con un reconocimiento dirigido a los vecinos Ramona Álvarez y Rafael Serrano.

Fuente: [http://www.diarioinformacion.comSanta Pola celebra una jornada dedicada a la tradición pesquera con el concurso gastronómico de calderos en el puerto](http://www.diarioinformacion.comSanta_Pola_celebra_una_jornada_dedicada_a_la_tradici3n_pesquera_con_el_concurso_gastron3mico_de_calderos_en_el_puerto)