

PROVINCIA | ELA Castil de Campos

La ELA de Castil de Campos celebra su tradicional ‘Noche de las Gachas’ para preservar y difundir esta costumbre gastronómica de antaño

La recaudación se destinará a la adquisición de material escolar para niños hospitalizados con cáncer

Redacción

Lunes 28 de octubre de 2024 - 21:24



Conservar una tradición y una receta heredadas de abuelos y abuelas para que no se pierda y siga difundiéndose es el objetivo de la ‘Noche de las Gachas’ de Castil de Campos, una actividad que tiene lugar el 31 de octubre y que organiza la Entidad Local Autónoma y la Asociación de Vecinos campeña, con la colaboración de la Delegación de Cultura de la Diputación de Córdoba.

El responsable del Área en la institución, Gabriel Duque, ha manifestado que “es nuestro deber apoyar a los municipios y ELAs en sus

tradiciones, que muchas veces están ligadas a la vida en el campo. Debemos apoyar estas costumbres para que se mantengan y puedan llegar hasta nuestros días”.

En esa línea se ha expresado, también, el presidente de la ELA, Justo Muñoz, quien ha señalado que “llevamos tiempo trabajando para recuperar esta costumbre, que ha pasado de abuelos a padres y de padres a nietos. Es una tradición que se hacía la víspera de los Santos, cuando se reunían las familias a comer gachas y con las sobras los niños tapaban las cerraduras para que los espíritus no entraran en las casas”.

“La tradición se empezó a recuperar en 2001, cuando Castil se convierte en ELA, y desde ese momento la Asociación de Vecinos las hace para disfrute de todo el pueblo y también de localidades vecinas como Priego, Almedinilla, Fuente Tójar o Carcabuey. Se hace con carácter benéfico porque la recaudación se destina a distintos colectivos”, ha valorado.

Por su parte, Antonio Urbano, presidente de la Asociación de Vecinos, ha recordado que “llevamos 23 años haciéndolas y destinando el dinero a distintos fines, primero fueron las personas con ELA y ahora destinamos lo recaudado a la adquisición de material escolar para niños hospitalizados con cáncer”.

Con respecto a la receta, Urbano ha recordado que “otros años hemos utilizado hasta 20 kilos de harina, además de leche, aceite de oliva, matalauva, tostones, nueces, canela y azúcar. Además, ese día también damos chocolate y castañas asadas y, como complemento, habrá una actuación musical en directo”.

Las gachas se podrán degustar a un precio simbólico el día 31 de octubre a partir de las 20.00 horas en el Salón de Usos Múltiples de Castil de Campos (La Peña).