

CASAS REGIONALES



EL CONCURSO de gastronomía y el festival folclórico son algunas de las actividades que se desarrollarán a lo largo de esta

semana en honor a la Virgen de Guadalupe. Ayer, vispera de la festividad, se llevó en procesión a la imagen de la patrona

extremeña desde el Hogar hasta la Parroquia Virgen del Río. Allí se celebró una misa cantada por la Rondalla del propio Centro

El Hogar Extremeño de Navarra celebra el día de su patrona

Hoy se proyectarán vídeos y habrá una degustación

EN la calle Monasterio Viejo de San Pedro del barrio de La Rochapea se encuentra el Hogar Extremeño de Navarra. Fundado en 1979 por un grupo de emigrantes extremeños, nació con el objetivo de crear un grupo social que fomentara sus costumbres para darlas a conocer entre los navarros. La sede definitiva, inaugurada en 1982, es propiedad de la asociación y cuenta con un salón social, biblioteca, una sala de usos múltiples y otra de baile. Todo esto además del bar, que funciona como cualquier otro negocio de sus características salvo cuando se organizan cenas entre los socios o se celebra alguna fiesta de la Comunidad, como es el caso, de esta semana.

Este centro cuenta con 164 socios mayores de edad, que en su mayoría emigraron de su tierra entre las décadas de los cincuenta y los sesenta; aunque también hay muchos que forman ya parte de una segunda generación. Para que todos ellos tengan un punto de referencia y siga vivo el espíritu integrador, tanto la actual presidenta, Cristina Zambrano, como el resto de la junta directiva se esfuerzan desinteresadamente en organizar actividades y reuniones. Además, tienen una responsabilidad importante, ya que el Hogar Extremeño de Navarra está considerado por la Junta de Extremadura como un punto oficial de información turística.

Hoy se celebra el día de la Virgen de Guadalupe, patrona de Extremadura, así que desde el pasado sábado hasta el domingo 16 tanto los socios como todo el que quiera acercarse podrán disfrutar de los actos organizados. Las actividades comenzaron el sábado con el pregón de Eradio Ezpeleta, concejal de Protección Ciudadana del Ayuntamiento de Pamplona, y continuaron ayer con la procesión que llevó a la Virgen de Guadalupe desde el Hogar hasta la Parroquia Virgen del Río. Para el resto de esta semana se han preparado, entre otras actividades, la proyección de vídeos sobre Extremadura, competiciones de fútbol y patinaje e incluso un concurso de gastronomía y un festival folclórico en el que participará el grupo Raíces y Brotes del propio Centro. En definitiva, casi unas fiestas patronales en toda regla que, con toda seguridad, harán las delicias de extremeños y navarros.



LA VOZ EXTREMEÑA EN NAVARRA

M^a CRISTINA ZAMBRANO



La presidenta del Hogar.

¿Cuál es la razón de ser del Hogar Extremeño? La inquietud por intentar reunirse y no olvidar las raíces de nuestra tierra.
¿Por qué se decidió a presidirlo? Yo nací en Navarra pero mis padres llegaron aquí desde Extremadura y me inculcaron el amor por esta Comunidad. Por eso decidí intentar hacer algo para darla a conocer y conocerla mejor yo misma.
¿Cuáles son los valores más destacables de un extremeño? Allí la gente es muy abierta. En todos los sitios a donde vas te reciben con los brazos abiertos y con una sonrisa.
¿Qué les sugiere Navarra a la gente de Extremadura que se ha establecido aquí? Todos están a gusto porque se les ha acogido muy bien. La defienden tanto como a Extremadura.



Las socias de honor, Julia Domínguez y Paula Cuadrado.



Un grupo de extremeños charla animadamente.

PLATO TÍPICO

MIGAS EXTREMEÑAS

Ingredientes: Pan, aceite de oliva, pimentón, ajo, panceta, sal, pimienta verde o roja. Pueden ir acompañadas de uva.
Preparación: Para hacer las migas se requiere de un perol o sartén grande. Antes de hacer las migas se les echa un poco de agua con sal. Se calienta el aceite y se frien en él los ajos, los pimientos y el tocino. Una vez fritos, se sacan y se reservan. En el mismo aceite se echan las migas y se les va dando vueltas con un cucharón hasta que el pan esté tostado de igual forma por todos lados. Por último, se añade los ajos, los pimientos y el tocino que se habían reservado.



- Carne de buey
- La mejor carne de ternera
- El cordero más tierno.
- Pollo de excelente tersura y sabor
- Cerdo de calidad de procedencia navarra.
- Gran variedad de quesos
- Productos de pato freco y elaborados

Monasterio Irache, 27 - Tel.: 948 27 55 52

CARNICERIA CHARCUTERIA
J.FERNANDEZ - BOSCO S.L.

Calidad, Servicio y Precio

San Juan Bosco, 9- Tel.: 948 27 15 58
Monasterio Viejo de San Pedro Nº6

Si tienes alguna comida especial te ayudamos a realizarla

Pasaje Zakatín, s/n-Tel.:948 22 49 62

