

Arroz y parrilla pusieron fin a las fiestas patronales

La alegría, diversión y una masiva participación caracterizaron todas las actividades.



Participación, alegría y diversión han sido el denominador común de las fiestas patronales, Inés Escudero Herrero que por primera vez afronta la alcaldía se siente muy orgullosa de la buena acogida que han tenido los cantimpalenses en todos los festejos que se han celebrado.

Una paellada y una parrillada pusieron fin a las fiestas patronales de la Inmaculada Concepción.

Cientos de personas participaron en la 11 paellada de Cantimpalos que puso fin a las fiestas y que fue organizada por gentileza y gratitud hacia la villa de Cantimpalos, el restaurante el "Rincón de Ramón", gerente José Roldán Fuentetaja, Esta iniciativa es bien recibida por los vecinos de la localidad que acudieron en masa a la Plaza Mayor para recibir de manos de los cocineros M^a del Pilar Fuentetaja, Ramón Soto y Dionisio Soto un plato con tenedor, un trozo de pan y una ración de arroz al más puro estilo valenciano, amenizado por el grupo de dulzaineros que no pararon de tocar. En total se sirvieron 800 raciones, y se gastaron 70 kilos de arroz, colaboración de pescadería "Norte" y Club "Aura 4X4". Además y por séptimo año organizado por el Mesón Alfonso, los visitantes y vecinos de Cantimpalos pudieron degustar más de cien kilos de costillas a la parrilla por las aceras, calles, cualquier sitio era bueno para degustar tan exquisito manjar.

Otra de las actividades y en esta ocasión fue organizada por la peña "MPB", hubo vermut-juegos con lanzamiento de fregona y campeonato de bollos blancos.

A las seis de la tarde hubo una sensacional novillada, suelta de vaquillas y como broche final hubo gran velada musical por la orquesta "Jamaica", que puso punto y final a las fiestas patronales.