

Celebrado en Abanillas el Cocido Cabreau

lunes, 20 de agosto de 2012

Con más de 20 ediciones (este año se cumple la número 21), el «Cocido Cabreau» se ha convertido en uno de los referentes de la zona occidental de Cantabria en cuanto a participación y ambiente.

La particularidad de este evento reside en que son los vecinos del pueblo «unos 50 cada día durante dos jornadas» los que elaboran el cocido montañés que se distribuye gratuitamente (con pan y cubiertos) a todos los asistentes.

Son muy famosos en la jornada los espectáculos folclóricos, que constituyen, según la organización, Asociación Lírico Cultural Los Cabreaos de Abanillas, un homenaje anual a lo autóctono. Conviene explicar que «Cabreau» es el gentilicio de los vecinos de Abanillas.

Para elaborar las más de 700 raciones de cocido, los vecinos de Abanillas recolectan y pican berza durante meses, cuecen más de 50 kg de alubias, pelan 120 kg de patatas, cortan más de 60 kg de viandas varias, etc, durante los tres días anteriores al domingo siguiente a la festividad de Nuestra Señora, patrona de Abanillas, fecha en la que se realiza de forma anual el cocido Cabreau.

Como complementos a la degustación de cocido montañés gratuito suelen ir muestras de folclore como participación de pito y tambor, grupos de montañesas, canto, panderetas, rabel, etc!

El fin de fiestas total corre a cargo de un grupo de folk o rock para emplazar a los asistentes hasta la siguiente edición. En esta ocasión, como el año pasado, dio el colofón «The Beatles Revival», banda cántabra tributo a los Beatles encabezada por Marcos Bájrcena.

La A.L.C. Los Cabreaos de Abanillas quiere agradecer a todos los que hacen posible las fiestas su esfuerzo desinteresado.