

# IV FIESTA DE LA CHANFAINA

27 Abril 1975 en FUENTE DE CANTOS

Organizada por la Peña Flamenca "CURRO MALENA" de la localidad y con la colaboración de la Excm. Diputación Provincial, Excmo. Ayuntamiento de Fuente de Cantos, Hermandad Sindical, C. Nal. Fco. de Zurbarán, Colegio S. Francisco Javier, Casino de Fuente de Cantos y las casas comerciales que donan trofeos.

1.<sup>er</sup> Premio: «MACHACAÓ DE PLATA»,  
Título de Chanfainero Mayor 1975 y Cocina FAGOR

Se otorgarán asimismo trofeos al 2.º, 3.º y 4.º clasificado  
Durante el Festejo, se concederán premios:

Al mejor vino local, señorita mejor ataviada  
y al más resistente bebedor de caña.

### COLABORAN CON SUS TROFEOS

Plenos SANDERS, concesionario D. José M.º Iglesias.  
SHELL, concesionario D. Rafael Quintanilla.  
FERRETERIA Hijos de Antonio Rosario.  
BUTANO - GARIAS.

JOHN DEERE, DELEGACION DE LLERENA.  
Eustaquio Domínguez, Venta Maquinaria Agrícola.  
Ferretería "NUEVA"  
COCA-COLA, concesionario Juan J. Iglesias.

En el recinto de la fiesta, actuará una orquesta. Habrá lanzamiento de globos, disparo de cohetes y otros entretenimientos.

Por la tarde VERBENA POPULAR y «Gran Champanada FREIXENET»

### BASES

1.º—Podrán participar cuantas pandillas provinciales y locales lo deseen; al frente figurará un cocinero. 2.º—En la prueba se calificará lo que tradicionalmente se entiende por «CHANFAINA» en nuestra localidad. 3.º—Los ingredientes cárnicos serán exclusivamente de CORDERO. 4.º—La proporción de «magro» que se ha de añadir a las vísceras, se deja a la voluntad de los chanfaineros. 5.º—Para la realización del guiso, se dará como máximo UNA HORA Y QUINCE MINUTOS, considerada para una cantidad de unos 5 Kgs. 6.º—A los participantes que se pasen de este tiempo, se les restará UN punto por cada cinco minutos de retraso. 7.º—Se puntuará de 0 a 10, y exclusivamente la calidad. 8.º—La prueba comenzará a las 11'30 del día 27 de Abril. A esta hora, deberán tener todos la carne picada y los ingredientes preparados para la señal de comienzo. 9.º—No se permitirá ningún tipo de adorno en los platos que se presenten al jurado. 10.º—Tanto los ingredientes cárnicos como de aliño y asimismo los utensilios necesarios para la realización de la «CHANFAINA», serán por cuenta de los participantes. La organización pone a disposición exclusivamente agua y leña, no pudiendo utilizar otro combustible (butano, petróleo, etc.). 11.º—Aquellos que deseen participar, deberán dirigirse a la COMISION ORGANIZADORA de la IV FIESTA DE LA CHANFAINA en FUENTE DE CANTOS, antes del día 20 de Abril. 12.º—Los premios que se ofrecen, son los que aparecen en el presente cartel anunciador. 13.º—El jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio culinario de la localidad y presidido por un afamado cocinero de la provincia. 14.º—Los fallos del jurado serán inapelables.

Fuente de Cantos, Abril de 1975.

La Comisión organizadora de la IV Fiesta de la Chanfaina.





- **Código de referencia:** ES.6015.AHP/13.2.3.5.5.//GC-139, CP.11
- **Título:** “Cartel de la IV Fiesta de la Chanfaina de Fuente de Cantos (Badajoz, España)”
- **Fecha:** [c] 1937-enero-14. Badajoz.[c] 1975-04-00 (sd) (fecha de impresión). Badajoz.
- **Nivel de descripción:** unidad documental simple.
- **Extensión y soporte de la unidad de descripción:** 1 hoja [A3], papel.
- **Nombre del productor:** Peña Flamenca de Fuente de Cantos
- **Reglas o convenciones:** Norma ISAD(G)
- **Notas del archivero:** Descripción realizada por María del Pilar Casado Izquierdo en marzo de 2016.

El documento elegido para esta ocasión es el cartel anunciador de la IV Fiesta de la Chanfaina que se celebró el día 27 de abril de 1975 en la localidad pacense de Fuente de Cantos. En formato A3, impreso en tinta negra y dividido en apartados, con él se da a conocer no sólo el concurso gastronómico en sí, la parte más importante de la fiesta, sino también los distintos premios que se otorgaron, como el 1º Premio “Machacó de Plata”, el Chanfainero Mayor 1975, el mejor vino, la señorita mejor ataviada y el más resistente bebedor de caña. Y todo el evento amenizado por una orquesta en el recinto ferial, el lanzamiento de globos, disparo de cohetes y otros entretenimientos, seguido por la tarde con una verbena popular y una gran champanada Freixenet. Asimismo, aparecen referidas todas las asociaciones, instituciones y casas comerciales que participaron tanto en su organización como en la concesión de trofeos. De estos últimos hay que destacar a Coca-Cola, cuyo logotipo es el único que aparece en el cartel y, además, en color. Y, cerrando en cartel, en la parte inferior del mismo, las bases que rigieron la elaboración del plato de la chanfaina para el concurso propiamente dicho.

La Fiesta de la Chanfaina fue declarada de Interés Turístico Regional en 1987 (Orden de 2 de abril). Como todas las fiestas que ostentan este título honorífico, se valoró, entre otras cosas, que era una fiesta o acontecimiento popular exponente de la civilización y de la herencia histórica de un pueblo, su originalidad, su valor gastronómico, la antigüedad desde la que se venía celebrando, su capacidad para atraer a visitantes de fuera de la región y el que se celebrase de forma periódica. Es de las pocas fiestas gastronómicas que se celebran en la provincia de Badajoz. La fiesta consiste en que grupos de personas, peñas locales y de otras poblaciones, concursan para conseguir elaborar el mejor guiso de este plato típico pastoril: la chanfaina.

La creación de la fiesta está unida a la historia de la Peña Flamenca de Fuente de Cantos, Asociación que contemplaba entre sus fines, además de la defensa, promoción y divulgación del arte flamenco, actividades culturales, gastronómicas y deportivas. Así, en el punto sexto de su acta constitucional, se recoge que “se celebrará anualmente la fiesta de la chanfaina”.

La idea surge por emulación de otros festivales flamencos que se celebraban en Andalucía y que tenían como eje gastronómico un plato típico de la tierra: el potaje de Utrera, el gazpacho de Morón o la caracolá de Lebrija. Aprovechando la tradición secular de festejar cualquier acontecimiento importante en la vida de los fuentecanteños con una caldereta de cordero que venía tras degustar un plato de chanfaina, la Peña decide hacerlo suyo y presentarlo no como un plato de degustación, sino como un concurso gastronómico que incitara a la participación y competición.

La primera Fiesta de la Chanfaina tuvo lugar el 30 de abril de 1972, al día siguiente del primer Festival Flamenco que se celebró en Extremadura. En aquella primera edición participaron 4 o 5 peñas de amigos en lo que es hoy la "Finca Rastrojo". El año siguiente el número de participantes se elevó a 7, y así sucesivamente hasta la edición 9ª, que fue la última que organizó la Peña Flamenca. En este momento el Ayuntamiento, tras varias tentativas, se hizo cargo de la Fiesta de 1981, que hacía la número 10. La Peña Flamenca siguió donando y entregando el máximo galardón, "Machacaó de Plata", hasta la fiesta número XV, en el año 1986, y a partir de ahí se desligó totalmente de la organización, aunque siempre ha estado presente en la Fiesta que creó y organizó durante los primeros años, pero ahora en calidad de participante.

Desde la primera edición de la fiesta se han ido incorporando a la misma diversos actos como la ceremonia de Ofrenda del Cordero, que se empezó a celebrar en la quinta edición, acto en el que se representa la entrega por parte del pueblo, representado por niños ataviados con el traje de pastor, del cordero al cocinero más antiguo de entre los asistentes, el Chanfainero Mayor, quien lo pasará a los demás cocineros participantes para sazonarlo, de forma simbólica, en el caldero que se utilizará para cocinar la chanfaina. El cordero es devuelto condimentado y listo para ser cocinado.

La fiesta continúa con el concurso de elaboración de la chanfaina, que se realiza con los ingredientes clásicos: hígado, corazón, riñones, etc. y una proporción, a voluntad de los chanfaineros, de magro del cordero:

**Ingredientes:** Hígado, bofe, corazón, riñones (pocos) y pequeña cantidad de carne de falda (todo de cordero), cortado a trozos pequeños y regulares, aceite, cebolla, ajo, laurel, una guindilla, una "pizca" de puré de tomate (natural) y vino blanco.

**Forma de preparación:** Se pone el aceite en el caldero con ajo, laurel y guindilla. Cuando están dorados se sacan y se echan en el mortero. A continuación, se pone cebolla en el caldero y una vez frita se aparta con lo anterior, majándolo todo. Se echa la carne sazonada con la sal y se pone a fuego lento, procurando que no se pegue, rehogándola con vino blanco y agua, si hace falta. Cuando la carne empieza a ponerse blanda (de 30 a 45 minutos) se le añaden los aliños, con un poco de puré casero de tomate (apenas ha de notarse) dejándola hervir.

Al final de las elaboraciones, un jurado compuesto por dos pastores, dos señoras naturales de Fuente de Cantos (matancera y cocinera experta en esta receta), dos miembros de las peñas locales, y un maestro cocinero con fama acreditada, que hace de Presidente del jurado, premian al mejor caldero de chanfaina con el "Machacaó de Plata" y el título de Chanfainero Mayor.

El concurso tiene una duración aproximada de una hora y tres cuartos, tiempo que es anunciado con

cohetes tanto para el comienzo como para el final del mismo. Los calderos son llevados a la nave de la organización, donde los cocineros pasan parte del contenido de su caldero a unos termos numerados, termos que serán presentados al jurado reunido en una sala que es habilitada para ello. Tras la deliberación, cuyo fallo es inapelable, se concede el título de Chanfainero Mayor de ese año al ganador del concurso y se le entrega el trofeo "Machacaó de Plata", valorado en más de mil euros.

Entre tanto, y en escenarios adyacentes, tienen lugar una serie de actuaciones y actividades diversas, como la de los grupos musicales y folclóricos; el esquileo de ovejas y un asno al modo tradicional; la elaboración de la chanfaina de exhibición; el concurso de vinos en las especialidades de blanco, tinto joven y tinto envejecido en madera; la cata popular de vinos embotellados; la feria multisectorial de la empresa y asociaciones; carreras de galgos; el concurso nacional de cortadores de jamón ibérico de Extremadura; degustación popular de la chanfaina elaborada por el ayuntamiento; actividades deportivas y mercado medieval.

Hay que resaltar el importantísimo papel que en esta fiesta tienen las peñas, los grupos de amigos tanto locales como de otras localidades y comunidades autónomas, que se cuentan en más de setenta y toman diversos nombres tales como "Peña Flamenca de Fuente de Cantos", "Peña España Cañí", "Peña las Torres", "Peña mi niña, el padrino y yo" o "Peña Zurbarán". Ellos son los verdaderos artífices de la fiesta.

La Fiesta de la Chanfaina comenzó celebrándose el último domingo de abril y actualmente se desarrolla durante todo el último fin de semana del mes de abril. La que se celebre en este año será su 45 edición.

Acompaña a la relación, la circular arriba citada enviada por el Gobernador el 8 de enero de 1937, y la minuta del oficio de remisión dirigida al Gobernador Civil de la provincia de Badajoz, fechado en el mismo día que la relación, el 14 de enero.

## BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DOCUMENTALES

- Archivo Histórico Provincial de Badajoz. Fondo Gobierno Civil, Signatura: GC-139, CP.11.
- Diario Oficial de Extremadura, D.O.E nº 149. Sobre Fiestas de Interés Turístico de Extremadura [en línea]. Disponible en web:  
<http://fomento.gobex.es/fomento/live/consejeria/legislacion/turismo/decreto152-1997.pdf>
- Excelentísimo Ayuntamiento de Fuente de Cantos. Cartel anunciador de la 44 Fiesta de la Chanfaina en Fuente de Cantos [en línea]. Disponible en web:  
<http://www.fuentedecantos.eu/2015/04/progamacion-de-la-44-fiesta-de-la-chanfaina/>
- Excelentísimo Ayuntamiento de Fuente de Cantos. Fiesta de la Chanfaina en Fuente de Cantos [en línea]. Disponible en web: <http://www.fuentedecantos.eu/2015/01/fiesta-de-la-chanfaina-en-fuente-de-cantos/>
- Extremadura.com. Fiesta de la Chanfaina en Fuente de Cantos [en línea]. Disponible en web:[http://antiguo1.extremadura.com/turismo/noticias/ver\\_pagina\\_noticia.vhtml/8230](http://antiguo1.extremadura.com/turismo/noticias/ver_pagina_noticia.vhtml/8230)
- Peña Flamenca de Fuente de Cantos. La Fiesta de la Chanfaina [en línea]. Disponible en web:  
<http://www.pflamenca.com/Chanfaina.htm>

# IV FIESTA DE LA CHANFAINA

27 Abril 1975 en FUENTE DE CANTOS

Organizada por la Peña Flamenca "CURRO MALENA" de la localidad y con la colaboración de la Excm. Diputación Provincial, Excmo. Ayuntamiento de Fuente de Cantos, Hermandad Sindical, C. Nal. Fco. de Zurbarán, Colegio S. Francisco Javier, Casino de Fuente de Cantos y las casas comerciales que donan trofeos.

1.<sup>er</sup> Premio: «MACHACAÓ DE PLATA»,  
Título de Chanfainero Mayor 1975 y Cocina FAGOR

Se otorgarán asimismo trofeos al 2.º, 3.º y 4.º clasificado

Durante el Festejo, se concederán premios:

Al mejor vino local, señorita mejor ataviada  
y al más resistente bebedor de caña.

## COLABORAN CON SUS TROFEOS

Piensos SANDERS, concesionario D. José M.º Iglesias.  
SHELL, concesionario D. Rafael Quintanilla.  
FERRETERIA Hijos de Antonio Rosario.  
BUTANO - GARIAS.

JOHN DEERE, DELEGACION DE LLERENA.  
Eustaquio Domínguez, Venta Maquinaria Agrícola.  
Ferretería "NUEVA"  
COCA - COLA, concesionario Juan J. Iglesias.

En el recinto de la fiesta, actuará una orquesta. Habrá lanzamiento de globos, disparo de cohetes y otros entretenimientos.

Por la tarde VERBENA POPULAR y «Gran Champanada FREIXENET»

## BASES

1.º—Podrán participar cuantas pandillas provinciales y locales lo deseen; al frente figurará un cocinero. 2.º—En la prueba se calificará lo que tradicionalmente se entiende por «CHANFAINA» en nuestra localidad. 3.º—Los ingredientes cárnicos serán exclusivamente de CORDERO. 4.º—La proporción de «magro» que se ha de añadir a las vísceras, se deja a la voluntad de los chanfaineros. 5.º—Para la realización del guiso, se dará como máximo UNA HORA Y QUINCE MINUTOS, considerada para una cantidad de unos 5 Kgs. 6.º—A los participantes que se pasen de éste tiempo, se les restará UN punto por cada cinco minutos de retraso. 7.º—Se puntuará de 0 a 10, y exclusivamente la calidad. 8.º—La prueba comenzará a las 11'30 del día 27 de Abril. A esta hora, deberán tener todos la carne picada y los ingredientes preparados para la señal de comienzo. 9.º—No se permitirá ningún tipo de adorno en los platos que se presenten al jurado. 10.º—Tanto los ingredientes cárnicos como de aliño y asimismo los utensilios necesarios para la realización de la «CHANFAINA», serán por cuenta de los participantes. La organización pone a disposición exclusivamente agua y leña, no pudiendo utilizar otro combustible (butano, petróleo, etc.) 11.º—Aquellos que deseen participar, deberán dirigirse a la COMISION ORGANIZADORA de la IV FIESTA DE LA CHANFAINA en FUENTE DE CANTOS, antes del día 20 de Abril. 12.º—Los premios que se ofrecen, son los que aparecen en el presente cartel anunciador. 13.º—El jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio culinario de la localidad y presidido por un afamado cocinero de la provincia. 14.º—Los fallos del jurado serán inapelables.

Fuente de Cantos, Abril de 1975.

La Comisión organizadora de la IV Fiesta de la Chanfaina.



CC 139  
p. M

La iniciativa “Una estación ... un documento” del Archivo Histórico Provincial de Badajoz, tiene como finalidad mostrar un documento trimestralmente que sea representativo de la riqueza del patrimonio documental de la provincia de Badajoz.

Esperamos que disfruten de este espacio.

La Directora

Síguenos en nuestras  
redes sociales

ARCHIVOHISTORICOBADAJOZ



@ArchivoBA

Presidencia de la Junta  
*Archivo Histórico  
Provincial*

Avda. de Europa, 2-3ª planta  
06004 BADAJOZ  
Teléfono 924 01 23 24  
Fax 924 01 23 32

