"La foto está hecha en la taberna antigua y están personas que nos ayudaban: tíos, primas, mis padres, los hermanos" cuenta Julio emocionado recordando. "El bar era nuestra sala de estar".

Paisanos de Fitero en el bar. "En aquella época se dejaban encima de las mesas del bar las botellas de vino, de coñac... las cajas de Farias... y como la gente era muy noble y había menos perrería que ahora la gente pagaba lo que había consumido".

La Manarra nunca pensó que aquella receta que hacía en el horno de leña que abrió junto a su marido iba a convertirse en una de las recetas más elaboradas y más disputadas entre sus vecinos de Fitero. Ésta es la receta con historia de hoy.

La receta que unió a todo el pueblo

Recetas con historia

SARA NAHUM
Pamplona

"CUÁNTA hambre han quitado las patatas en este país!" le solía decir su padre a Julio González Garbayo, fiterano de 53 años que en ningún momento dudó qué plato presentar al concurso de *Recetas con historia* que puso en marcha Diario de Navarra hace un par de semanas. "Cuando lo cocino son muchos los recuerdos que me evoca. Me traslada con su aroma a las gentes de mi niñez, a esos paisanos luchadores, trabajadores, abuelos de chaleco y americana roída que sostenían en una mano la patata y en otra el chiquito de vino", recuerda con nostalgia. Y es que si hay una receta que perdura entre los fiteranos es sin duda ésta, las patatas a la Manarra, plato que, por supuesto, también tiene su historia.

"Lo primero que se gasta siempre en el pinchopote de La Cafe son las Patatas a la Manarra", dice orgulloso Julio González en su negocio de Fitero.

El olor a leña

La Manarra y su marido tenían un horno de leña en la calle Alfaro, a escasos trescientos metros del San Antonio, el bar que regentaban los padres de Julio. "Yo era el menor de cuatro hermanos así que además de heredar la ropa y la bicicleta me tocó también ser el chico de los recados", cuenta divertido. Entre sus tareas estaba la de llevar al horno los asados que servirían después sus padres en las cenas. "Según te ibas acercando sentías ese olor a leña que llenaba toda la calle y una vez dentro siempre interrumpías alguna partida de brisca de las vecinas del pueblo que al calorcito del horno pasaban allí las tardes" explica mientras prepara el ajilimojili que llevarán las patatas por encima. Ajo, perejil, cayena y aceite. Todo bien mezclado y triturado. "El aceite también es de Fitero, ¿eh?", dice orgulloso mostrando la botella del Trujal Cooperativa Nuestra Señora de la Barda. "Aquí al zarzal se le llama barda y detrás del Monasterio de Fitero hay uno que no tiene pinchos. Dice la leyenda que es porque la Virgen se escondió allí y que por eso no pincha", cuenta presumiendo también de que Gustavo Adolfo Bécquer hacía sus curas termales en el balneario del pueblo (que ahora lleva su nombre) y escribió allí obras como *El Miserere* y *La cueva de la Mora*.

Pero volvamos a la historia de las patatas. "Un buen día la Manarra tuvo la ocurrencia de ponerse a inventar recetas de cocina y fruto de sus cavilaciones y aquilatadas prácticas son varios los platos que alcanzaron justa fama y que resistiendo el paso del tiempo todavía están vigen-