

Se llevó a cabo este domingo 3 de octubre en el Centro de Interpretación de Mercedes, Caá Guazú y José M. Gómez, el 3º Encuentro regional del Mbaipî, organizado por la Dirección de Turismo Municipal.

Con el marco de un día soleado y una temperatura ideal para la actividad al aire librel, después del izamiento de banderas y presentaciones protocolares de autoridades y participantes, todos juntos, alrededor de la imagen de la Virgen de Itatí que presidió el evento, se bendijo los alimentos que se iban a compartir, a través de una oración de Acción de Gracias.

Alrededor de las 10,00hs, mientras se encendían las piras, se entregaron los ingredientes a los representantes de cada grupo inscripto.

Desde muy temprano, el Intendente Municipal Jorge Molina estuvo acompañando las instancias del encuentro, sumamente feliz por la repercusión que ha tenido la convocatoria.

A las 11,00hs, los fogones estaban en marcha; las ollas (38 en total) humeantes y el mate pasaba de mano en mano, acompañado por alguna torta a la parrilla, que nunca puede faltar. Los organizadores casi perdieron la cuenta de la cantidad de equipos que se sumaron a último momento a los que se habían anotado con anterioridad, desde particulares hasta instituciones, escuelas y centros proteccionales.

Algunos de los participantes fueron: Escuela Nº 8, Bomberos Voluntarios, Centro de Jubilados Nacionales, Los Rústicos (Flia. Fernández), Ñande Gente, Asunción Felipe Gómez, Sagrado Corazón, Sagrada Familia, Guayacán, Juana Saucedo y Juana Pelozo, Juventud Porá, Pablo Ramón Benítez, Francisco y Ramón González, Daniel González, Sapucay Malvinas, San Pedro, Centro de Promoción del Menor Nº 27 “Santa Rita”, Medalla Milagrosa, Grupo Yatay, Dirección de Turismo, entre otros.

Las especialidades fueron muy variadas: Mbaipî de harina común con pollo, con carne vacuna, con charque fresco, Mbaipî de sangre, con harina de trigo, con polenta, con fariña, etc.

A las 13,00hs, la Comisión del Chamamé de Mercedes quiso compartir con los cocineros y los concurrentes, una Oración para el almuerzo, convocando a un representante de cada equipo

con un plato de su producción, para elevar entre todos una Plegaria por la reunión y la comida. El Intendente Jorge Molina, como Jefe Comunal, pidió por todos, y especialmente por la continuidad del Encuentro en los próximos años, destacando su valor cultural y su propósito social.

A las 15,00hs comenzaron a desfilar por el escenario los artistas chamameceros que animaron la fiesta, no faltaron los grupos de ballet folclóricos y los bailarines particulares que en forma espontánea poblaron la pista durante gran parte de la tarde.

Marta Delmagro preparó para la hora del mate, distintas clases de pan horneado en su panadería itinerante, mientras explicaba la receta a los comensales que seguían atentos su trabajo.

Para el cierre, se hizo entrega de los diplomas de reconocimiento a los cocineros y se disfrutó del concierto del conjunto Sangre Paiubrera.