

III EDICIÓN
2025



Boletín de
CIOFF®
JOVEN
ESPAÑA

SECCIÓN JOVEN DE CIOFF® ESPAÑA

GONZALO BORREGO TORVISCO

Festival Folklórico Internacional de Extremadura

ANDREA DÍAZ RODRÍGUEZ

Festival Internacional de Folklore "Villa de Ingenio", Muestra Solidaria de los Pueblos

THAIS COBALEDA ORTEGA

Festival Internacional de Música, Danza y Canciones Populares "Folk del Mundo"

ADRIÁN PÁEZ MARTÍNEZ

CRISTINA ALCÁZAR MONDEJAR

Festival Internacional de Folklore "Ciudad de Lorca"

SARA FRAGA MAÑANA

Festival Internacional de Folklore "Cidade da Coruña"

RAFAEL CANTERO BALLESTER

Festival Internacional de Folklore de Ciudad Real

MARINA DIEZ GONZÁLEZ

Festival Internacional de Folklore "Ciudad de Burgos"

PATRICIA SESMA ALONSO

Festival Internacional de Folklore de Zamora



BOLETIN CIOFF® JOVEN ESPAÑA
III EDICIÓN - AÑO 2025

ÍNDICE

NOTICIAS 2025

Pág. 4

ENTREVISTA CHRISTIAN HIDALGO-MAZZEI

Pág. 6

**LISTA DEL PCI DE LA UNESCO:
ELEMENTOS ESPAÑOLES**

Pág. 8

PROYECTOS GASTRONÓMICOS

Pág. 13

**REFERENTES DE NUESTRA HISTORIA:
PILAR SICILIA**

Pág. 18

BODAS TRADICIONALES EN ESPAÑA

Pág. 19

**CALENDARIO FESTIVALES
CIOFF® ESPAÑA 2026**

Pág. 26

Celebrado el 41º Congreso anual de CIOFF® España en la ciudad de Jaca

En este congreso anual, en el que también se reúnen los miembros de CIOFF® Joven España, se reeligió a Gonzalo Borrego, representante del Festival Folklórico Internacional de Extremadura, como Presidente de CIOFF® Joven España. Igualmente, renovaron su cargo Thais Cobaleda, del Festival Internacional "Folk del Mundo" de Jaén, como Responsable de Comunicaciones y Adrián Páez, del Festival Internacional de Folklore "Ciudad de Lorca", como Vocal de la Junta Joven. Marina Díez, representante del Festival Internacional de Folklore Ciudad de Burgos, fue elegida nueva Vocal de la Junta Joven.



Durante dicho congreso se ratificaron los festivales representados en CIOFF® Joven España, siendo estos el Festival Folklórico Internacional de Extremadura, el Festival Internacional de Folklore "Villa de Ingenio", el Festival Internacional "Folk del Mundo" de Jaén, el Festival Internacional de Folklore "Cidade da Coruña", el Festival Internacional de Folklore "Ciudad de Lorca", el Festival Internacional de Folklore de Ciudad Real, el Festival Internacional de Folklore "Ciudad de Burgos", el Festival Internacional de Folklore de Zamora y el Festival Internacional de Folklore "Ciudad de Jumilla".

La ciudad de Lorca acoge el Congreso del Sector Sur de Europa de CIOFF®

CIOFF® España y Coros y Danzas de Lorca organizaron del 8 al 12 de mayo el Congreso del Sector Sur de Europa de CIOFF®, asistiendo medio centenar de participantes procedentes de catorce países.

Durante estos tres días, los miembros presentes de CIOFF@ Joven tuvieron también oportunidad de intercambiar impresiones con representantes de otros países, con quienes comparten el objetivo de trabajar para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial y de seguir impulsando nuestra organización.



Coros y Danzas de Lorca, como anfitrión del evento, aprovechó la conmemoración de su 80º aniversario para presentar un espectáculo en el que hizo un repaso de su trayectoria a través del folclore.

Los Festivales de Ingenio y Jaén, reconocidos como Festivales Internacionales CIOFF@

Durante el Congreso Mundial del CIOFF@, celebrado el pasado mes de octubre en Santiago de Chile, el presidente de CIOFF@ Mundial, Christian Hidalgo, hizo entrega al Festival Internacional de Folclore “Villa de Ingenio”, representado en la ciudad chilena por su presidente, David Castellano, del certificado de reconocimiento como Festival Internacional CIOFF@ por haber demostrado el cumplimiento de todos los requisitos exigidos para esta categoría de festivales de acuerdo con las reglas de CIOFF@. El Presidente de CIOFF@ España, Rafael Cantero, recogió el mismo reconocimiento para el Festival Internacional “Folk del Mundo” de Jaén.



El Festival Internacional de Folclore “Villa de Ingenio” y el Festival Internacional “Folk del Mundo” de Jaén están representados en CIOFF@ Joven España por Andrea Díaz, actual Secretaria de la Junta Joven y Thais Cobaleda, Responsable de Comunicaciones, respectivamente.

ENTREVISTA

Christian Hidalgo - Mazzei

PRESIDENTE MUNDIAL
DEL CIOFF®

**CUÉNTENOS UN POCO ACERCA DE SU RELACIÓN CON EL MUNDO DE LA CULTURA.
¿CÓMO SURGIÓ SU VINCULACIÓN AL CIOFF®?**

Desde hace treinta y cinco años trabajo en un festival en la ciudad de Winnipeg, en la provincia de Manitoba, Canadá, siendo éste un gran evento que celebra la multiculturalidad del país. A través de la asociación del festival a CIOFF® Canadá, empecé a formar parte de dicha sección, asistiendo inicialmente a los congresos a nivel nacional y, más tarde, internacional. La primera actividad importante de la organización que pude presenciar fue la Folkloriada Mundial de 2004, celebrada en Hungría.

**¿QUÉ LE LLEVÓ A PRESENTAR SU CANDIDATURA A MÁXIMO REPRESENTANTE DEL
CIOFF®? ¿CON QUÉ RETOS SE HA ENCONTRADO DURANTE EL DESEMPEÑO DEL CARGO?**

Inicialmente, nunca ambicioné ni me había planteado como gran objetivo convertirme en presidente del CIOFF®. Sin embargo, la oportunidad surgió en el año 2023, cuando la organización estaba pasando por una etapa compleja derivada de la anterior administración. En ese momento, un numeroso grupo de gestores culturales de diversos países vio en mí una potencial fuente de cambio y liderazgo que pudiese ofrecer a los integrantes del CIOFF® una gestión diferente, más profesionalizada, inclusiva y transparente. Esto fue, en definitiva, lo que me motivó a postularme para el cargo. Con respecto a los retos que encontré, cabe destacar la inmensa diversidad que existe en la organización en cuanto a las realidades de los diferentes países y entre sectores. Por tanto, ¿cómo desarrollar las actividades de igual a igual cuando las situaciones de base son tan distintas? Además, surgen las problemáticas obvias de idioma, comunicación, cultural, discrepancias de pensamiento en cuanto a si los avances se están realizando con la suficiente rapidez, etc. En conclusión, el desafío fundamental que encaro es tratar de llevar a cabo una gestión que englobe y contente a todos.

¿CUÁL CONSIDERA QUE ES EL MAYOR LOGRO DEL CIOFF®? ¿QUÉ DIFERENCIA A ESTA ORGANIZACIÓN DE OTRAS ENTIDADES CULTURALES?

En mi opinión, el mayor logro del CIOFF® es que, después de cincuenta y cinco años, aún sigue vigente, conservando el prestigio en los países en los que se asienta y consolidándose como una marca fuerte y muy conocida. A pesar de que han surgido otras organizaciones similares que, de alguna manera, se sitúan como competencia, el CIOFF® se mantiene como la entidad de mayor importancia, en gran parte, gracias al reconocimiento que nos ofrece la UNESCO.

BAJO SU PUNTO DE VISTA, ¿CUÁL ES LA SITUACIÓN ACTUAL DEL CIOFF®? ¿QUÉ DESAFÍOS AFRONTA DESDE EL PUNTO DE VISTA INTERNACIONAL?

Bajo mi punto de vista, el CIOFF® se encuentra actualmente en buenas manos, ya que los cambios que se han venido realizando desde la nueva dirección están ofreciendo resultados positivos. En cuanto a los desafíos, me mantengo en la misma línea que ya comentaba en respuestas anteriores. Es fundamental que las secciones nacionales y los sectores respondan al llamamiento internacional que se realiza. Sin embargo, cada sección trabaja de una forma diferente y no todas se encuentran igual de bien organizadas, por lo que es necesario trabajar para llegar al máximo posible de ellas y que el conjunto de miembros se sienta comprendido y representado.

¿CREE QUE LAS INSTITUCIONES, PÚBLICAS Y/O PRIVADAS, ESTÁN CONCIENCIADAS EN CUANTO A LA IMPORTANCIA DE LAS TRADICIONES Y LA CULTURA?

Considero que una gran parte del mundo sí se encuentra bastante concienciada acerca de la importancia de las tradiciones y la cultura. Desde el punto de vista de Norteamérica, donde yo resido, la cultura juega un papel muy importante en la sociedad y tanto las instituciones públicas como privadas tienen presente esta realidad, aliándose con nosotros para ayudarnos a llevar a cabo nuestra misión de preservación, salvaguarda y celebración de las tradiciones.



LISTA DEL PCI DE LA UNESCO

Elementos españoles

Iniciamos esta sección con el objetivo de, en cada edición, poner en valor algunas de las emblemáticas tradiciones de nuestro país reconocidas por la UNESCO dentro de su catálogo de Patrimonio Cultural Inmaterial.

La dieta mediterránea en España

La dieta mediterránea es un modelo alimentario tradicional característico no sólo de España, sino de la mayoría de países del entorno mediterráneo, como Portugal, Chipre, Croacia, Grecia, Italia y Marruecos. Este patrón dietético se caracteriza por un alto consumo de frutas, verduras, legumbres, cereales integrales, pescado y aceite de oliva virgen extra como principal fuente de grasa. Además, promueve un consumo moderado de lácteos, vino tinto con moderación y un bajo consumo de carnes rojas y productos ultraprocesados.



En el contexto español, la dieta mediterránea no solo representa una pauta nutricional saludable, sino también un elemento clave de la cultura y el estilo de vida. Comprende un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos.

El acto de comer juntos es uno de los fundamentos de la identidad y continuidad culturales de las comunidades de la cuenca del Mediterráneo. Es un momento de intercambio social y comunicación y también de afirmación y renovación de los lazos que configuran la identidad de la familia, el grupo o la comunidad. Este elemento del patrimonio cultural inmaterial pone de relieve los valores de hospitalidad, buena vecindad, diálogo intercultural y creatividad, así como un modo de vida que se guía por el respeto a la diversidad. Además, desempeña un papel esencial como factor de cohesión social en los espacios culturales, festejos y celebraciones, al agrupar a gentes de todas las edades, condiciones y clases sociales.

Además de lo mencionado, la dieta mediterránea también abarca ámbitos como la artesanía y la fabricación de recipientes para el transporte, conservación y consumo de alimentos, como platos de cerámica y vasos.

Las mujeres ocupan un lugar destacado en la transmisión de las competencias y conocimientos relacionados con esta dieta, salvaguardando las técnicas culinarias, respetando los ritmos estacionales, observando las fiestas del calendario y transmitiendo los valores de este elemento del patrimonio cultural a las nuevas generaciones. Por su parte, los mercados locales de alimentos también desempeñan un papel fundamental como espacios culturales y lugares de transmisión de la dieta mediterránea en los que la práctica cotidiana de intercambios fomenta la concordia y el respeto mutuo.



Sumados a estos valores sociales y culturales, encontramos importantes ventajas desde el punto de vista sanitario. Los estudios han demostrado que la adherencia a esta dieta está relacionada con una menor incidencia de enfermedades cardiovasculares, obesidad, diabetes tipo 2 y ciertos tipos de cáncer. Sin embargo, a pesar de todos estos beneficios, en las últimas décadas se ha observado una disminución en el seguimiento de este modelo alimentario en España, especialmente entre los jóvenes, debido a diversos factores: la globalización alimentaria, el aumento del consumo de comida rápida, la pérdida de hábitos culinarios tradicionales... Por este motivo, la dieta mediterránea es considerada un elemento identitario a proteger.

Las Fallas de Valencia

El origen de las Fallas se remonta a una antigua tradición de los carpinteros valencianos, los cuales, en la víspera de San José, patrón de Valencia, quemaban en las calles los restos de madera y trastos viejos que ya no necesitaban en sus talleres. Fue en el siglo XVIII cuando las hogueras empezaron a decorarse con muñecos de trapo o madera, adoptándose entonces el nombre de Fallas. En el siglo XX se empezaron a organizar concursos y premios, lo que ayudó a que se fueran elaborando de formas cada vez más complejas y creativas.

FALLA : Monumento artístico fabricado en cartón piedra que se exhibe en la calle. Las creaciones combinan sátira y tradición, ya que representan eventos políticos, culturales o críticas sociales. Pueden alcanzar varios metros de altura y están conformadas por ninots. La palabra ninot significa "muñeco" en Valenciano y se utiliza para denominar a cada una de las figuras que forman parte de una falla.

MASCLETÀ : Espectáculo pirotécnico consistente en disparar petardos y carcassas de distintas potencias en secuencia para generar un fuerte ruido. Se celebra en la Plaza del Ayuntamiento de Valencia todos los días a las 14:00 horas desde el 1 al 19 de marzo, además de en algunas fallas particulares durante la semana grande de la fiesta. El nombre proviene de "masclet", término que denomina a los fuegos artificiales utilizados.



PCI UNESCO

FALLERA MAYOR : Reina de la fiesta, que asume la tarea de promover la festividad durante un año, alentando a la población local y a los visitantes a contribuir a la preparación de los festejos y participar en ellos.



OFRENDA : Es uno de los actos más emotivos y tradicionales, ya que conjuga devoción y celebración. Tiene lugar anualmente el 17 y 18 de marzo como homenaje a la Virgen de los Desamparados, patrona de Valencia. Durante la misma, se van entregando flores para formar el manto de la Virgen. Este acto reúne a más de 100.000 falleros, que van ataviados con la indumentaria tradicional valenciana.

CREMÀ : Es el punto culminante de las Fallas y consiste en la quema de los monumentos falleros, lo cual siempre tiene lugar durante la noche del 19 de marzo, día de San José. Según la tradición, el fuego es un elemento que renueva y purifica. Por lo tanto, estas hogueras simbolizan el cierre de un ciclo y el comienzo de otro, dándose el pistoletazo de salida a los preparativos para las siguientes Fallas. Solo un ninot es salvado de ser quemado cada año, siendo elegido por votación popular, y pasa a ser expuesto en el Museo Fallero.



PROYECTOS GASTRONÓMICOS

A lo largo de este año, desde CIOFF® Joven España hemos podido formar parte de diferentes proyectos gastronómicos impulsados a nivel internacional. Cada iniciativa ha tenido como objetivo poner en valor algunos de los platos más representativos de la tradición española: el roscón de Reyes, ligado a las celebraciones navideñas; las tapas, símbolo de convivencia y vida social; y el cocido, reflejo de la cocina casera y de las costumbres familiares. A través de estos proyectos, hemos querido mostrar cómo la gastronomía no solo forma parte del patrimonio culinario, sino también del patrimonio cultural inmaterial que nos une, nos identifica y nos conecta con nuestras raíces.

El cocido español

HISTORIA, VARIETADES
Y TRADICIÓN

El cocido es uno de los platos más representativos de la gastronomía española, tanto por su valor nutritivo como por su importancia cultural e histórica. Su origen se remonta a la adafina sefardí, un guiso judío de garbanzos, carne de cordero y verduras que, tras la Reconquista, evolucionó hacia la olla podrida y finalmente al cocido actual. Con el paso del tiempo, se convirtió en una comida popular entre todas las clases sociales, pasando de ser un plato humilde de aprovechamiento rural a símbolo de prestigio gastronómico en fondas y restaurantes del siglo XIX.

Su composición básica (legumbres, carnes y verduras) se mantiene en todo el país, aunque las variedades regionales reflejan la diversidad agrícola, climática y cultural de España. Entre las más conocidas destaca el cocido madrileño, servido en tres vuelcos: sopa, garbanzos con verduras y carnes. En el norte sobresalen el pote gallego (con grelos y lacón), el pote asturiano y el cocido maragato de León, que invierte el orden tradicional sirviendo primero la carne. En Cantabria existen dos versiones: el lebaniego (con garbanzos) y el montañés (con alubias). En Cataluña se prepara la escudella, típica de Navidad, con butifarra y pasta (galets). También destacan el puchero andaluz, el cocido extremeño y el rancho canario, entre otros.

La preparación del cocido comienza la noche anterior, dejando los garbanzos en remojo. Al día siguiente se cuecen lentamente las carnes, el tocino y los huesos en agua con sal, retirando la espuma con una espumadera. Después se incorporan los garbanzos y las verduras, mientras que el repollo se cocina aparte y se rehoga con ajo y pimentón. Una vez cocidos todos los ingredientes, se separan las carnes, las legumbres y el caldo, con el que se elabora la sopa de fideos. Tradicionalmente se sirve en tres vuelcos: primero la sopa, luego los garbanzos con verduras y por último las carnes.



PROYECTOS GASTRONÓMICOS

Los utensilios empleados antiguamente eran fundamentales para su correcta elaboración. La olla de barro de Pereruela era el recipiente principal por su capacidad de mantener el calor uniforme durante largas cocciones. Se utilizaban cocinas de leña o trébedes sobre brasas para aportar un fuego constante y un ligero aroma ahumado. La espumadera, de metal o madera, servía para retirar impurezas del caldo, y las fuentes hondas de barro mantenían los alimentos calientes al servir los distintos vuelcos.

En definitiva, el cocido simboliza la unión entre tradición, territorio e identidad. Su evolución, desde un guiso de origen humilde hasta un emblema gastronómico reinterpretado en la alta cocina, refleja el diálogo constante entre la historia, la cultura popular y la innovación culinaria en España.

Referencias bibliográficas:

- El Confidencial. (2009, 6 de junio). Pequeña historia del cocido. Recuperado de https://www.elconfidencial.com/cultura/2009-06-06/pequena-historia-del-cocido_737797/
- El Observador. (2024, 14 de febrero). El cocido, un plato milenario que se consolidó a través de la historia en España. Recuperado de <https://www.elobservador.com>
- Instituto de Turismo de Castilla y León. (2020). Gastronomía tradicional: cocidos y guisos de la Meseta.

Las Tapas

UN SÍMBOLO DE CULTURA Y CONVIVENCIA

Las tapas son pequeñas porciones de comida que se sirven en bares y restaurantes de España, normalmente para acompañar una bebida. Más que una costumbre gastronómica, forman parte de la cultura y la vida social del país, ya que salir de tapas significa compartir, conversar y disfrutar del momento con amigos o familiares.

El origen de las tapas se remonta al siglo XIII, durante el reinado de Alfonso X "el Sabio". Según una de las versiones más conocidas, el rey ordenó que el vino se sirviera acompañado de algo de comer para evitar los efectos del alcohol.



PROYECTOS GASTRONÓMICOS

Otra historia cuenta que, en Cádiz, un camarero cubrió la copa del monarca con una loncha de jamón para protegerla del polvo, lo que dio origen a la palabra “tapa”. También se dice que algunos taberneros ofrecían alimentos salados, como jamón o queso, para animar a los clientes a beber más, mostrando así su ingenio comercial.

Con el tiempo, esta práctica se extendió por todo el país y dio lugar a una gran variedad de tapas según la región. Entre las más típicas, destacan las patatas bravas de Madrid y Cataluña, la tortilla de patatas, las croquetas andaluzas, el pulpo a la gallega, los calamares fritos de Madrid, la ensaladilla rusa, los boquerones en vinagre, el gazpacho y los clásicos quesos y jamones de Castilla y León o Extremadura.

El precio de una tapa suele estar entre 2,5 y 4 euros, aunque en algunas zonas, como en Andalucía, se sirven gratis con la bebida, especialmente en Granada, donde esta tradición es muy popular.

En muchas ciudades españolas se celebran las llamadas “rutas de la tapa”, auténticos circuitos gastronómicos. Consisten en recorrer distintos bares probando tapas especiales y votando las mejores. Uno de los eventos más destacados es el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid, considerado el “mundial de las tapas”. Estos encuentros fomentan la creatividad culinaria, el turismo y, sobre todo, la convivencia.



En esencia, las tapas están pensadas para compartir. Se colocan en el centro de la mesa y todos los comensales prueban un poco de cada una. Más que un plato, la tapa representa una forma de disfrutar la vida: una excusa perfecta para reunirse, hablar, reír y sentirse cerca de los demás.

Referencias bibliográficas:

- Sevilla, V. (2020b, enero 28). El origen de la tapa. Velouté · Restaurante Sevilla. <https://www.veloute.es/sevilla/origen-tapa/>

El Roscón de Reyes

EL BROCHE FINAL
DE LA NAVIDAD

El Roscón de Reyes es uno de los postres emblemáticos de la Navidad en España y un símbolo de tradición y celebración. Se disfruta el 6 de enero, cuando las familias se reúnen alrededor de la mesa para compartir este dulce, que pone el broche a las fiestas navideñas. De forma circular u ovalada, está decorado con frutas confitadas de colores que representan las joyas de la corona de los Reyes Magos. Su interior puede estar relleno de nata, crema, trufa o chocolate, según el gusto de cada familia. Además, en su interior se esconden dos sorpresas : una figurita, que corona como "rey" a quien la encuentra, y un haba, símbolo de mala suerte, ya que quien la descubre debe pagar el roscón.

Su origen se remonta al s. II a. C., cuando los romanos celebraban las fiestas en honor al dios Saturno, marcando el final del invierno y el comienzo de una nueva etapa de prosperidad. En dichas celebraciones se preparaban tortas endulzadas con miel y frutas secas, evolucionando hasta convertirse en el roscón que conocemos hoy. Fue en el s. XVIII cuando se consolidó en España, inspirado en una receta francesa creada para Luis XV. Según se cuenta, su cocinero escondió una moneda en el interior del pastel como sorpresa, lo que gustó tanto que pronto se imitó en otras cortes europeas. Con el tiempo, se adaptó a las costumbres españolas, sustituyendo la moneda por la figura y el haba, dando lugar al postre típico del Día de Reyes.

El Roscón no solo destaca por su sabor, sino también por su valor simbólico. Su forma circular representa la eternidad y la unión familiar, mientras que su elaboración artesanal refleja el cuidado y la paciencia que caracterizan a la repostería tradicional. Esta costumbre trasciende generaciones, simbolizando la magia y la ilusión de estas fiestas.



Referencias bibliográficas:

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España. El Roscón de Reyes, tradición dulce del Día de Reyes. Madrid, 2022. Disponible en: <https://www.mapa.gob.es>
- Real Academia de la Gastronomía. Postres tradicionales españoles: el Roscón de Reyes. Madrid, 2021.

Pilar Sicilia de Miguel

Natural de Madrid, Pilar Sicilia nació en 1940. A los nueve años se trasladó a Jaén, tierra de la que quedó enamorada y a la que consagró su vida. Fue pionera en el deporte femenino, directora, cantante, bailaora, instructora, amiga, fundadora y alma de la Asociación Lola Torres. Dedicó toda su vida a dignificar la danza y el folklore, recogiendo personal y apasionadamente por toda la geografía jiennense más de setenta danzas, músicas, tradiciones, cantes y trajes regionales. Fue y será la mejor guardiana de la cultura que verá dicha tierra; jaenera por elección y por derecho propio, pues se convirtió a pulso en mujer bandera de lo nuestro, una investigadora incansable, maestra de vida para aquel que tuvo la suerte de conocerla, fuente inagotable de sabiduría que siempre tenía consejos, una pieza fundamental para el patrimonio cultural inmaterial y una enamorada del entorno folklórico no solo provincial, sino universal.

Es por este amor incondicional al folklore que, un día 16 de noviembre del año 1982, Pilar estampó su firma en el Acta de Constitución de la Sección Española del Comité Internacional de Organizadores de Festivales de Folklore (C.I.O.F.F.), incluyendo así al Festival Internacional de Música, Danza y Canciones Populares "Folk del Mundo" dentro del circuito. Ese mismo amor que la llevó a fundar esta institución junto a otros compañeros es el que nos lleva hoy, tantos años después, a recordarla de la forma en que merece y dedicar unas palabras a su labor, entendimiento y dedicación. Porque, sin ella, la identidad de Jaén no sería la misma. Porque ella nos hizo no solo heredar, sino conquistar nuestro folklore y nuestras tradiciones.



BODAS TRADICIONALES EN ESPAÑA

La cultura en torno al rito

Uno de los proyectos realizados a lo largo de este año por la Sección Joven de CIOFF® España ha consistido en una recopilación del variado acervo relacionado con la celebración del matrimonio en nuestro país.

Por su importancia a nivel personal y social, las celebraciones del matrimonio suponen un elemento clave que identifica y distingue a las diferentes culturas. Tanto en el ámbito rural como en núcleos urbanos, en España se conservan o están documentadas multitud de tradiciones en torno a las bodas, costumbres que están arraigadas en los distintos pueblos de nuestro país y que tienen su reflejo en el repertorio de escenas, atavíos y músicas de nuestros grupos de folclore. Así, los distintos festivales con participación en CIOFF® Joven España han realizado una aportación acerca de los elementos más destacados de la tradición de las bodas en sus regiones. Centrados en aspectos diversos (ritos, indumentaria, gastronomía, cantos y bailes...), ofrecemos aquí un extracto de los textos que forman parte de este proyecto, con la intención de reflejar la variedad y riqueza del patrimonio material e inmaterial vinculado al casamiento en España.

Ritual de matrimonio | GALICIA

Con motivo de los casamientos, antaño tenían lugar una gran variedad de rituales o costumbres donde participaba todo el colectivo, fomentando así la identidad local y la socialización entre los vecinos.

Un aspecto de gran simbolismo en las bodas de antaño era la gastronomía, con ejemplos como el pan de trigo, un alimento considerado de lujo, por lo que solo se reservaba para estas ocasiones. Los novios solían repartir pan de casa en casa y en la misa. Otros elementos gastronómicos también se podían encontrar en el ramo de la novia, formado por hojas verdes y adornado con dulces como rosquillas.

Uno de los elementos que no podía faltar en la celebración de un casamiento era la conocida como "rosca de la madrina", cuyo nombre es dado porque era la madrina de bodas la encargada de realizarla para regalársela a los novios. Más allá de un postre, simbolizaba el éxito del festejo. Su tamaño era de gran importancia, puesto que cuanto más grande fuese, de más prestigio sería el banquete y las casas que lo organizaban. Esta rosca también recibía el nombre de "regueifa", la cual era repartida entre los miembros del pueblo donde tenía lugar la boda, estuviesen o no invitados al banquete, pero para ello tenían que "pedirla" a través de coplas llenas de humor e ironía.

A regheifa está na mesa
ela é de pan de centeo,
o muiño que a moeu
non tiña capa nin beu.

A regueifa é de trigo
é de trigo do mellor,
a noiva parece o miñado
e o novio o azor.

A regueifa é de trigo,
no medio ten unga rabiza,
que se estrevan a cantala
as mozas de Pastoriza.

A regueifa está na mesa,
é doce e de pan de albeiro:
o que a queira merecere
ha d'acalarme primeiro.



BODAS TRADICIONALES EN ESPAÑA

También cabe destacar otra forma de tradición oral que tenía lugar durante el banquete de boda: los brindis o “loias”, que se cantaban después de la comida, dirigidos a los novios, padrinos y demás invitados. En estos brindis se llevaban a cabo cánticos humorísticos improvisados, similares a la “regueifas”, donde el emisor recita un cuarteto dirigido a una persona en concreto, la cual le debía contestar con otro cuarteto que comience con la última palabra que haya recitado el emisor o con una que rime con la misma. De esta forma, se crea un diálogo donde se tratan temas improvisados haciendo alusión a los novios, los padrinos u otros invitados, brindando por todos ellos y luciendo su creatividad en esta poesía oral.

En algunas zonas de Galicia, como Lugo, una vez terminada la ceremonia tenían lugar las “tres noches de Tobías”, pasando los novios la noche separados cada uno en sus respectivas casas. Según se ha contrastado gracias a diferentes trabajos etnográficos, en lugares como Mondoñedo la novia pasaba la noche de bodas con la madrina, mientras que el novio con el padrino. Del mismo modo, en la zona de Ourense la separación de los novios recién casados oscilaba entre los ocho y los quince días tras el casamiento.

Coplas de ronda | BURGOS

Las coplas de ronda eran uno de los elementos centrales de la vida social en los pueblos de Castilla y León, y desempeñaban un papel especial en las bodas. Consistían en cantos nocturnos la noche anterior a la boda interpretados por los mozos del pueblo, que recorrían la localidad deteniéndose delante de la casa de la novia, acompañados normalmente por instrumentos como laúd, bandurria, guitarra, dulzaina o tamboril. Estas coplas eran poesías cantadas fáciles de improvisar y transmitir. Mezclaban halagos, picardía y despedida.

Las funciones que tenía rondar a la novia eran despedirla de su vida de moza y dar paso a su vida de casada; mostrar aprecio y prestigio (a mayor número de rondas, más querida o respetada se consideraba); crear comunidad y anunciar el enlace de manera formal; así como añadir humor, ya que muchas coplas tenían doble sentido, bromas o pequeñas pullas cariñosas.

BODAS TRADICIONALES EN ESPAÑA

Los temas habituales de las coplas de ronda eran alabanzas a la novia, consejos y buenos deseos, bromas al novio, despedida de la etapa de juventud...

A LA PUERTA DE TU CASA
VENIMOS A RONDARTE
PORQUE MAÑANA TE CASAS
Y VENIMOS A CANTARTE

SALE LA NOVIA A LA PUERTA
QUÉ BONITA ESTÁ LA FLOR
MAÑANA SERÁ CASADA
Y HOY RONDA DEL CORAZÓN



Indumentaria nupcial | JAÉN

En la provincia de Jaén no se ha recuperado apenas documentación (ni en soporte gráfico, ni en físico) acerca de indumentaria específica destinada a las ceremonias nupciales. Lo habitual era engalanar y adornar las mismas prendas que se usaban en contextos festivos con la intención de adecuarlas para tal ocasión. No obstante, tenemos constancia de que, en la zona de la Sierra Sur, concretamente en Valdepeñas de Jaén y Frailes, la mujer solía estrenar el día de la boda/ceremonia una saya de telas más ricas, así como satenes, otomanes, sedas estampadas, adamascadas o muselinas. Esta saya era dispuesta encima del refajo bordado. Igualmente, sustituían el pañuelo de diario por un mantoncillo de manila que, comúnmente, estaba bordado.

Las camisas se solían confeccionar en telas de seda o satén adamascado y era frecuente que, después de la boda, estas pasaran a formar parte del conjunto indumentario para aquellos días festivos o contextos religiosos. Continuando con esta idea, cabe destacar otra prenda que era reutilizada en dichas ocasiones: la mantilla. Esta prenda que cubría la cabeza podría haber sido confeccionada para la ocasión o bien, heredada de madre a hija durante generaciones.



BODAS TRADICIONALES EN ESPAÑA

En cuanto al hombre, cabe destacar que este también solía utilizar el traje de boda reservado a los días de fiesta, que solía estar hecho de paño de color oscuro, marrón o negro, o en otras telas, como pana o terciopelo. Para este día, complementaban la indumentaria con el sombrero calañés, medias de tonos claros, una chaqueta, faja de seda y, como calzado, unos zapatos abotinados o botines. Específicamente, en Valdepeñas de Jaén, se han encontrado pecheras bordadas que los hombres se ponían encima de la camisa, visibles por encima del cuello del chaleco. Estas pecheras, como en el caso de las mantillas de la novia, pasaban a formar parte del ajuar del hombre para vestirlas en los días festivos y podrían haber sido heredadas de padres a hijos o, por otra parte, podrían haber sido confeccionadas por la madre del novio o por la propia novia, compuestas por cenefas florales que imitaban las que estaban hechas para adornar los refajos.

Baile de la Rosca

ZAMORA

En la tradición nupcial zamorana, al acabar la ceremonia, los novios abren la fiesta con el baile de la rosca, una popular danza alrededor de una mesa que contiene un paño cuadrado blanco y, encima de este, un bollo maimón, dulce típico de la zona. Los novios, ahora marido y mujer, se colocan uno frente al otro y comienzan a bailar.



El baile consta de 3 estrofas; comienzan bailando un charro y, al finalizar esta primera parte, doblan una esquina opuesta del paño blanco. En la siguiente parte se baila la segunda estrofa y se doblan las dos últimas puntas del paño, tapando por completo el bollo. La última parte de este baile consiste en que el novio persigue a la novia con paso de charro alrededor de la mesa y terminan haciendo una zapateada.

Romance de Bodas

EXTREMADURA

El origen de los romances de bodas se remonta a la Edad Media, evolucionando hasta su casi desaparición durante el siglo XX. En Extremadura, como ocurría en otras regiones colindantes, el canto de romances era un momento destacado de las celebraciones nupciales, siendo interpretados normalmente durante el banquete. Algunos invitados relevantes eran los encargados de ofrecer estas letras, que reflejan ciertos momentos clave del rito del matrimonio y hacen referencia a la nueva vida que comienza para los contrayentes, dejando sus casas y a sus padres para formar una nueva familia.



Uno de los momentos elegidos para interpretar estas coplas era durante la "ceremonia de la manzana", en la cual los invitados iban clavando en una pica manzanas con monedas incrustadas en ellas, como regalo para los recién casados y aportación para el nuevo hogar.

SEÑORES PIDO LICENCIA
PARA EMPEZAR A CANTAR
DIOS LES DÉ MUCHA SALUD
A LOS QUE EN LA BODA ESTÁN

ESTA CASA ES UN PALACIO
LAS PUERTAS SON DE MADERA
LA QUE SALE DE LA CASA
ROSA DE LA PRIMAVERA

AL COGER LA CALLE ARRIBA
Y SUBIRLA EN EL ALTAR
PARECÍA LAS PALOMAS
DE LAS QUE VOLANDO VAN

LA MADRINA ES UNA ROSA
EL PADRINO ES UN CLAVEL
LA NOVIA LA LLEVA PRESA
LA LLEVA, LA LLEVA ÉL

LA DESPEDIDA OS DOY
Y CON ELLA ME DESPIDO
NO OLVIDÉIS A VUESTROS PADRES
LOS QUE TANTO OS HAN QUERIDO

Trajes de novios | LORCA

El Grupo de Coros y Danzas de Lorca cuenta en su repertorio con distintos elementos que hacen referencia al cortejo (la ronda) y las bodas tradicionales.

En sus espectáculos, es costumbre que los novios, cada uno vestido con su traje distintivo, sean protagonistas en el final bailando en el centro la popular jota lorquina, el baile más representativo del repertorio del Grupo. Se trata de una manera de enfatizar el papel de la boda como un evento de gran relevancia que manifiesta muchas características de la cultura tradicional que se pretende evocar y transmitir.



El traje típico de la novia se componía en Lorca de una falda con vuelo adornada con azabaches y lentejuelas y un cuerpo con mangas anchas conocidas como “de jamón”. Estas prendas, ambas de color negro, se complementaban con una manteleta blanca, un delantal negro con azabaches y una mantillina también negra con una pequeña borla de color verde que caía sobre la frente, a modo de amuleto contra la mala suerte.

Por su parte, el hombre solía vestir con ropas algo más elaboradas que de costumbre, incorporando bordados en seda en el chaleco y la faja, además de otros complementos como botones de plata, alamares o pasamanerías.



CALEN –
DARIO 2026

Festivales
CIOFFO España

CALENDARIO 2026

1ª QUINCENA JULIO

Jornadas Folklóricas
Nazarenas Internacionales
de Dos Hermanas (Sevilla)

1ª QUINCENA JULIO

Festival Internacional de
Folklore de Ciudad Real

10-12 JULIO

Festival Folklórico
Internacional "La Esteva"
(Segovia)

14-21 JULIO

Festival Folklórico
Internacional de
Extremadura (Badajoz)

10-28 JULIO

Festival Internacional de
Folklore Villa de Ingenio
"Muestra Solidaria de los
Pueblos"

6-9 AGOSTO

Muestra Folclórica Popular
Internacional de Viveiro

1-8 JULIO

Festival Internacional de
Música, Danza y
Canciones Populares
"Folk del Mundo" Jaén

1ª SEMANA JULIO

Mostra de Danza Popular
de Cerdanyola del Vallés
(Barcelona)

14-17 JULIO

Festival de Folklore en el
Mediterráneo (Murcia)

14-18 JULIO

Festival Internacional de
Folclore Ciudad de Burgos

17-27 JULIO

Nazioarteko Folklore
Jaialdia Portugalete

1º SEMANA AGOSTO

Festival Folclórico
Internacional del Valle
de Mena

10-20 AGOSTO

Xornadas de Folclore
de Ourense

12-16 AGOSTO

Festival Internacional de Folklore "Cidade de A Coruña"

15-20 AGOSTO

Festival Internacional de Música y Danza Popular de Avilés

15-17 AGOSTO

Festival Nacional de Folclore "Ciudad de Jumilla"

20-23 AGOSTO

Festival Internacional de Folklore en el Segura (Cieza)

27-28 AGOSTO

Festival Internacional de Danzas de Villablanca

28 AGO - 1 SEP

Gala Folklórica Internacional de Ronda

2-6 SEPTIEMBRE

Encuentro Internacional de Folklore "Ciudad de Zaragoza"

2-6 SEPTIEMBRE

Festival Internacional de Folklore de Zamora

4-13 SEPTIEMBRE

Jornadas Internacionales Folklóricas de Catalunya (Barcelona)

17-21 SEPTIEMBRE

Festival Internacional de Folklore "Ciudad de Lorca"

