

Requena cierra la XXII Muestra del Embutido con una asistencia de 25.000 personas

ABC@ABC_CVALENCIANA / VALENCIA

Día 09/02/2015 - 11.03h

La cifra de visitantes se ha mantenido pese a las inclemencias meteorológicas

La Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena ha cerrado su XXII edición con una asistencia, entre el pasado viernes y hasta la clausura este domingo, de 25.000 personas, una cifra similar a la de la edición de 2014, según han informado fuentes municipales en un comunicado.

La concejala de Industria, Comercio y Medios de Comunicación de Requena, Patricia Alcaide, ha calificado de "todo un éxito" la celebración de esta Muestra, ya que, pese a las inclemencias meteorológicas con el importante descenso de las temperaturas, la cifra de visitantes se ha mantenido respecto a la del año pasado.

Por su parte la presidenta del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Embutido de Requena, Mari Luz Pedrón, ha subrayado que esta Muestra sigue siendo "una feria de referencia", donde "el que nos conoce vuelve". Según Pedrón, los productos más demandados son los curados -como salchichones o chorizos--, porque duran más, pero las "estrellas" siguen siendo longanizas y morcillas.

Para Mari Luz Pedrón, se trata de su última feria como presidenta de los carniceros, ya que en breve su jubilará, tras haber estado 12 años en este cargo. Como balance de su mandato, ha indicado: "Como en todas las casas hemos tenido nuestros más y nuestros menos", pero ha hecho hincapié que, en general, ha sido "muy positivo".

Esta XXII Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena, como en otras ocasiones, ha seguido fiel a sus orígenes y ha ofrecido las tradicionales longanizas, morcillas, sobrasadas, salchichones, chorizos, güeñas y perros, junto a otros productos algo más novedosos, como chorizo al cava, sobrasada con zumo de naranja o salchichones de nueces, almendras, piñones o pipas.

Asimismo, una barbacoa gigante ubicada en el exterior del Recinto ha hecho las delicias de requeñenses y visitantes con chorizos y longanizas recién asados en las brasas y que se ofrecían acompañadas de pulguitas de pan. Como principal novedad de este año, destaca el concurso de cachulí, celebrado hoy, con el objetivo de recuperar los platos típicos de la comarca y, además, se han celebrado varias sesiones de show cooking.

En esta feria también se han podido saborear vinos, cavas, quesos, clóchinas o cafés, además del típico bollo requeñense de longanizas y jamón y productos tradicionales de la zona elaborados por la Asociación de Amas de Casa Tyrius.

Como actividades complementarias, han destacado los show cooking que se han realizado en el propio

Recinto Ferial y que se han podido seguir desde una pantalla gigante ubicada en este pabellón. Los niños también han disfrutado con actividades pensadas para ellos y atracciones de feria situadas junto a un mercado artesanal, según las mismas fuentes.

Las actividades paralelas han sido numerosas y, entre ellas, destacan la clase práctica de la Escuela de Tauromaquia o el I Festival Morci-Jazz con la Big Band Casino Musical de Godella y la Big Band Jazz Ensemble de Requena.



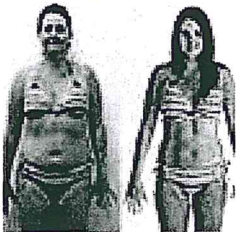
Ver condiciones legales

Gana premios con Actimel
Podrás encontrar 100.000€ o 100 premios de 1.000€
www.actimel.es



¡Ahorra con Direct!
Consigue un descuento de hasta el 60% en el seguro de tu coche.
www.directseguros.es

Publicidad



¡Los médicos lo odian!
Pierde 14 kilos en 4 semanas con este producto de dieta innovador por sólo €39
www.masinformacionaqui.com



Gana 9.700 € al Mes!
Inversor millonario te enseña cómo ganar 9.700 € al mes.
Guía paso a paso. ¡Mira cómo!
Ingresos-Extras.com



Consulta toda la programación de TV

cinema TV

Comentarios:

ABC

Copyright © ABC Periódico Electrónico S.L.U.