

Registrarse - Identificarse

Escriba su búsqueda

laredcomarcal.com

Actualidad comarcal de la Comunitat Valenciana

Jueves, 5 de febrero de 2015

Última actualización: Miércoles, 4 de febrero de 2015
17:26

HEMEROTECA | PUBLICIDAD |

Portada Valencia Alicante Castellón Comunitat Valenciana Deportes Canales Temáticos Opinión

Valencia Comarcas Interior | Valencia Comarcas |

Martes, 3 de febrero de 2015

REQUENA-UTIEL

El CRDO Utiel-Requena participará en la XXII Muestra de Embutido de Requena

Guardar en Mis Noticias.

Enviar por email

Me gusta 2

Twitter 3

+1 1

REDACCIÓN

En esta feria, que tendrá lugar este fin de semana, habrá stands de seis de sus bodegas, carnicerías y empresas agroalimentarias de la Comunitat Valenciana, asociaciones locales e instituciones.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena participará del 6 al 8 de febrero en la XXII Muestra de Embutido Artesano y de Calidad de Requena, que estará ubicada en el Recinto Ferial de la localidad. Además, habrá stands de seis de sus bodegas, así como de numerosas carnicerías y empresas agroalimentarias de la Comunitat Valenciana, asociaciones locales e

instituciones.

El alcalde de Requena, Javier Berasaluce, y la presidenta del Consejo Regulador IGP Embutido de Requena, M^a Luz Pedrón, inaugurarán oficialmente la Muestra el viernes 6 de febrero a las 13 horas. Paralelamente al desarrollo de la feria, la organización organiza un programa de catas de vino comentadas en la sede de FEREVIN[1], showcookings, talleres infantiles y feria de atracciones. Este año, como novedad, el Ayuntamiento de Requena lanza un concurso de cachulí con el objetivo de fomentar y divulgar los platos tradicionales del municipio.

Además, el Museo del Vino Bodega Redonda (Utiel) abrirá sus puertas con horarios especiales[2] para que se puedan acercar los visitantes de la Muestra. Mediante reserva, el museo ofrece visitas guiadas que incluyen un taller de los aromas y una cata de vinos de DO Utiel-Requena.

Las bodegas de la DO Utiel-Requena que contarán con un espacio en la Muestra son: Murviedro, Carlos Cárcel, Latorre Agrovinícola, Coviñas, Ernesto Cárcel y Vinícola Requenense.

En cuanto a las catas comentadas de FEREVIN, estos son los horarios programados:

SÁBADO 7 febrero

11.30 h Sierra Norte

13 h El Rebollar Ernesto Cárcel

17.30 h Hoya de Cadenas-Vicente Gandía

DOMINGO 8 febrero

11.30 h Sebiran

13 h Cerrogallina

Siete productos protagonistas

El Consejo Regulador I.G.P. Embutido de Requena acoge siete productos: longaniza, sobrasada, salchichón, chorizo, morcilla de cebolla, orza, güeña y perro. Estos embutidos tienen unas características propias, que les diferencian de los originarios de otros lugares. Entre sus rasgos determinantes, destacan el sabor y el aroma, característicos de la calidad de las carnes y las especias



AYUNTAMIENTO
DE CHESTE

foto francés

11, rue de la...
13001 Marseille
Tél. 04 91 55 11 11
www.fotofrancés.com

Haz que te encuentren con la publicidad de Google.

Empieza ahora

con 75€ de crédito.

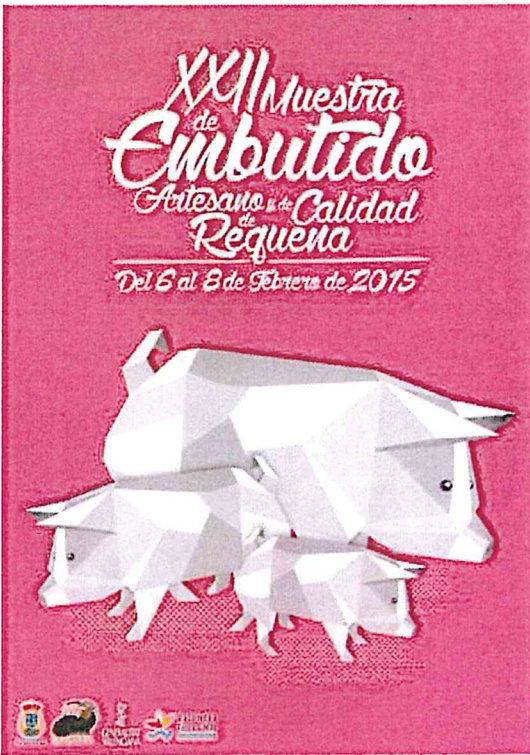
Google



seleccionadas con que se realizan.

Las partes magras del cerdo se emplean para elaborar la longaniza y el saichichón. Las zonas más sabrosas, para el chorizo, el perro y la güeña. Y, finalmente, las más grasas, para la sobrasada; y la manteca, para la morcilla.

El curado y oreado de estos embutidos se realiza de forma tradicional, sin utilizar secaderos artificiales, consiguiendo un secado idóneo desde el interior de la pieza hacia fuera. Esto es posible gracias a las condiciones climáticas de la zona, su altitud y situación geográfica.



Comparte esta noticia:



Acceda para comentar como usuario



¡Deje su comentario!

Email (No se publica):

Nombre:

Comentario:

Enviar comentario