

Requena celebra su fiesta del embutido

La tradicional feria gastronómica, que conmemora este año su XXII edición, tendrá lugar este fin de semana en el recinto ferial de la localidad

OCIO

N. MARCOS

HORARIOS

► Hoy viernes. De 11 de la mañana a 21 horas.

► Mañana sábado. De 10 de la mañana a 21 horas.

► Domingo 8 de febrero. Desde las 10 de la mañana a las 19 horas.

VALENCIA. Requena celebra desde hoy viernes y hasta el domingo su tradicional 'Muestra del Embutido Artesano y de Calidad', que este año cumple su 22 edición. Un evento gastronómico con un protagonista indiscutible: el fiambre, que podrán degustar y adquirir requenenses y visitantes. De hecho, las carnicerías presentes en el evento han elaborado 12.000 kilos de los diferentes productos típicos que comercializan para repartir en degustaciones entre los asistentes.

Los asistentes a esta afamada muestra no solo disfrutará de los tradicionales

fiambres, sino que también podrán participar en las diversas actividades preparadas para todos los públicos como atracciones, mercado artesanal, talleres para niños o actuaciones. Además se realizarán varias sesiones de show cooking, donde las Amas de Casa Tyrius de Requena van a elaborar otros dos platos muy típicos de la zona como son el ajoarriero y el mortuelo. Y desde el restaurante Los Cubillos, que también participa en la feria, se va a presentar otro show cooking para mostrar algunas de las rece-

tas de alta cocina que se pueden preparar con el embutido como ingrediente básico. Los expositores ofrecerán los 'siete magníficos', esto es: longanizas, morcillas, sobrasadas, salchichones, chorizos, gúeñas y perros, y también se podrá degustar vinos, bollo típico requenense, cava, quesos, cafés, clóchinas, carne de avestruz y aceite ecológico, entre otros productos.

La feria, la principal de la temporada de invierno de la Comunitat Valenciana, instalará además una parrilla gigante que ofrecerá a los asistentes embutido asado.

Participantes

En la muestra participan embutidos El Serrano, Emilia 'La Villa', Encarna, El Pontón, carnicería Mariluz, bodegas Fuso, Murviello, Carlos Cárcel, Latorre, Coviñas, Ernesto Cárcel, Cooperativa Vinícola Requense, quesos Hoya de la Iglesia, cafés Reke, restaurante Los Cubillos,



Asistentes a una edición anterior de la muestra. :: LP

Clóchina del Mediterráneo, Avestruces El Rincón, Olioli Almazara Ecológica, asociación de Amas de Casa Tyrius de Requena, asociación de Panaderos Artesanos del Bollo, asociación de Comerciantes de Requena, Consejo Regulador IGP Embutidos de Requena, consellería de Presidencia, Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, Denominación de Origen Utiel-Requena, asociación de Elaboradores del Cava, Diputación de Valencia, Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Requena. Durante los días de la muestra se podrán visitar la Cuevas de La Villa, la Torre del Homenaje, el Museo Municipal, el Palacio del Cid, el Museo de Arte Contemporáneo Florencio de la Fuente, la Sala de Exposiciones del Antiguo Mercado, Museo de la Seda, Museo de la Fiesta de la Vendimia, así como distintas bodegas de la comarca.

Por otro lado, el Ayuntamiento de Requena, como una de las novedades de este año, ha organizado un concurso de cachuli, con el objetivo de fomentar y divulgar los platos tradicionales del municipio.

Transporte

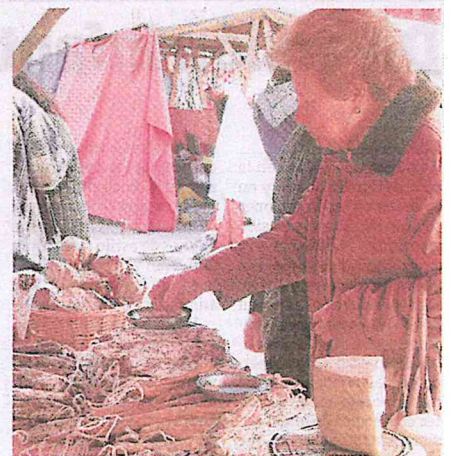
Al respecto, la concejala de Industria, Comercio, Consumo y Medios de Comunicación, Patricia Alcaide, explica que «todos los años intentamos incluir alguna novedad y este año lo hemos querido centrar en mostrar y fomentar nuestra gastronomía más

típica. En este sentido hemos lanzado un concurso de cachuli para que puedan participar todas las personas interesadas en recuperar y mantener una de las recetas tradicionales de Requena, que pasan de generación en generación». El concurso de cachuli se celebrará este domingo 8 de febrero, a las 12.30 horas, en el patio del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial. Se podrá participar en el concurso tanto de forma individual como en grupo.

El Ayuntamiento de Requena facilitará los ingredientes básicos a utilizar para la elaboración de la receta, que son: tajadillas de magro, tocino, harina de guijas, patata, ajos

tiempos, aceite y sal. Los ingredientes se recogerán el domingo por la mañana en el stand del Ayuntamiento de Requena que está ubicado en el Edificio Multifuncional del Recinto Ferial. También se facilitará la leña necesaria.

Destacar también que, como en ediciones anteriores, Renfe ofrecerá descuentos de hasta el 60 por ciento en los billetes de AVE desde Madrid, Cuenca y Valencia con destino Requena. Por su parte, el Ayuntamiento ofrecerá un servicio gratuito de autobuses desde el Recinto Ferial al centro y viceversa, así como desde la estación del AVE al Recinto Ferial en los horarios de llegadas y salidas de trenes.



En esta feria hay todo tipo de fiambres. :: LP