

Quintanar de la Sierra muestra el lado más dulce del cerdo

La primera edición de la Feria de la Morcilla dulce arrancó ayer con la tradicional matanza del cerdo y la apertura de una exposición dedicada a los productos chacineros

RAQUEL FERNÁNDEZ QUINTANAR

Quintanar de la Sierra inauguró durante la mañana de ayer su primera edición de la Feria de la Morcilla dulce, una cita que nace con la intención de quedarse y que se proyecta con el claro objetivo de potenciar un exquisito producto muy característico en este pueblo serrano.

La jornada comenzó con la matanza tradicional del cerdo, una gorrina de 130 kilos de peso que fue sacrificada en la Plaza Mayor bajo la atenta mirada de numeroso público, muchos de ellos niños y niñas que, por primera vez, contemplaron en directo el modo tradicional de matar al cerdo, una estampa habitual en tiempos pasados en prácticamente todas las casas de los pueblos pinariegos.

«Hacer una feria en Quintanar de la Sierra dedicada a la morcilla dulce es una propuesta fantástica, porque este producto es único en este pueblo», manifestó el difusor de la cultura de la morcilla en Burgos, Roberto Da Silva, pregonero de esta primera edición quintanara. Asimismo, «esa fórmula diferente de hacer morcillas le da una importancia muy relevante a este producto, ya que en Burgos prácti-



Los vecinos de Quintanar de la Sierra se esmeraron para que la matanza fuese todo un éxito. R.F.

camente no se habla de la morcilla dulce, y que Quintanar quiera potenciarla es algo muy importante, es una fortaleza de interés gastronómico y cultural. Por eso, esta feria debe ser el comienzo de otras muchas más», concluyó.

La matanza del cerdo dio paso a la apertura de la exposición de productos chacineros en la salón municipal con la presencia de empresas de la comarca de Pinares y de la provincia de Burgos, donde a lo largo de la mañana y de la tarde se

ofrecieron catas de morcillas al público asistente.

Para el día de hoy -la última jornada ferial en Quintanar de la Sierra- se llevará a cabo una cata de morcilla con vino. La muestra de productos permanecerá abierta a

los visitantes hasta las 14.30 horas. Además, la feria se completa con diversas tapas elaboradas con morcilla que los bares de la localidad ofrecen.

«La morcilla dulce ha sido en Quintanar de la Sierra, y en buena parte de los pueblos de la comarca, el producto derivado de la sangre del cerdo más característico de las matanzas caseras en esta zona. Además de la sangre, tenía como ingredientes fundamentales el pan, la manteca, la canela y el azúcar», explicaba Jesús Javier Andrés, presidente del Centro de Iniciativas Turísticas Turismourbió, uno de los entes organizadores de esta cita junto al Ayuntamiento de Quintanar de la Sierra con la colaboración e implicación de la Diputación

El morcillero Roberto Da Silva fue el pregonero de esta primera edición

La alcaldesa de Quintanar espera que la cita «tenga mucha proyección»

Provincial de Burgos. «Esta feria surge para ser un atractivo más de esta zona, es una cita que esperamos tenga mucha proyección y sirva para dar a conocer nuestra morcilla dulce al resto del mundo», declaró con orgullo la alcaldesa del municipio, Montserrat Ibáñez.