

AGROALIMENTACIÓN | PROMOCIÓN

Quintanar pone en valor la calidad gastronómica de la cecina serrana

La localidad celebra el fin de semana su I Feria de la Cecina, que incluye exposiciones de productos chacineros, matanza del cerdo y el certamen de tapas en los bares y restaurantes

• Se convoca el primer concurso 'La mejor cecina del mundo', que establece tres categorías: para la procedente de vacuno, equino y caza, para destacar las diferencias de cada una.

I.P. / BURGOS

El Ayuntamiento de Quintanar de la Sierra y el Centro de Iniciativas Turística Urbión han unido sus recursos para poner en valor uno de sus productos autóctonos, la cecina de burro. Para dar a conocer este peculiar y sabroso alimento, así como el resto de cecinas de la zona, las elaboradas también con vacuno, cerdo o caza, han organizado la primera Feria de la Cecina Serrana este fin de semana, salpicada, además, con diversos actos, como exposiciones, proyecciones de oficios serranos, certamen de tapas, concurso de cecina y matanza del cerdo, todo ello amenizado con actuaciones musicales y danzas de los grupos locales.

Con esta iniciativa en torno a la cecina, el Ayuntamiento pretende promocionar y potenciar el turismo en la localidad serrana, por una parte, y ensalzar las cualidades de la cecina y fomentar su producción para en el futuro iniciar los trámites para que la cecina serrana tenga su propio marchamo de calidad. A este respecto, Jesús Javier Andrés, presidente del CIT Urbión, aclaró que en estos momentos se está «a menos uno», es decir, que no hay nada tramitado porque la producción es aún pequeña, pero que la intención es consolidar esta feria en años venideros y trabajar con los productores locales para conseguir en algún momento un sello de calidad



De izquierda a derecha, Monserrat Ibáñez, Monserrat Aparicio y Jesús Javier Andrés. / J.J. MATÍAS

para la cecina serrana.

En cuanto a la Feria de la Cecina, los actos se iniciarán el sábado. Por una parte, en el salón municipal de 13 a 14,30 y de 17,30 a 20,30 horas, permanecerá una exposición de productos chacineros de la zona. La Plaza Mayor será el otro punto neurálgico de la fiesta, ya que a las 11,00 horas, llegará el cerdo en la carreta de bueyes donde a continuación se procederá a sacrificarlo con la colaboración de vecinos y profesionales.

A las 13,00 horas se inaugurará propiamente la Feria en el salón municipal con un homenaje chacinero y la proyección durante la jornada de un audiovisual sobre trabajos serranos. Por la tarde, a

las 18,30 horas, en el Ayuntamiento habrá una exhibición por parte de Ángel Antón, que mostrará como se prepara y elabora la cecina serrana.

El domingo, entre las 11 y las 13 horas, tendrá lugar el I Concurso 'La mejor cecina del mundo'. Los que quieran participar se podrán inscribir entre esas mismas horas en el salón municipal. Puede presentarse cualquier persona, sin tener en cuenta su edad y cada concursante deberá presentar una pieza de, al menos, 250 gramos de cocina curada. La cecina se cortará para su valoración momentos antes de entregarla al jurado y en un sala aparte de la vista de sus integrantes, a razón de una loncha

por miembro del jurado. Será una cata pública y a ciegas, ya que el jurado no conocerá la procedencia y propiedad de la cecina curada. Se votará teniendo en cuenta cuatro conceptos: aroma, textura, color y sabor.

Se establecen tres categorías: para cecina de vacuno, de equino y de caza, dadas las características propias de cada una. Por otra parte, durante todo el fin de semana, tendrá lugar al I Certamen de tapas con cecina en el que colaboran nueve bares y restaurantes de Quintanar de la Sierra que ofrecerán los dos días diferentes pinchos a base de cecina a 1,50 euros más la bebida. El Ayuntamiento anima a asistir a este evento.