

La cecina de burro de Quintanar se promociona con una feria

D. A. M. / Burgos

Quintanar de la Sierra celebra este fin de semana la I Feria de la cecina serrana. Un evento con el que el municipio pretende promover el valor de unos de sus productos más autóctonos, sobre todo la cecina de burro. «Creo que es la única zona de España, o de las únicas, que elabora este tipo de cecina», advirtió, ayer en la presentación, la alcaldesa, Montserrat Ibáñez. Un mensaje con el que quiso poner en valor un producto que cuenta con la tradición de una elaboración artesanal, pero que desde hace unos años añade el desarrollo desde algunas explotaciones ganaderas como Embutidos 'El Peñado', uno de los promotores de esta muestra.

El Ayuntamiento ha unido a estos esfuerzos la colaboración del Centro de Iniciativas Turísticas (CIT) Turismo Urbión, cuyo responsable, Jesús Javier Andrés desveló la idea de «unir a los productores para poder



Montse Ibáñez, alcaldesa (i). / R.G.O.

crear una marca de garantía de este alimento tan nuestro».

La feria contará también con el desarrollo de un certamen de tapas en el que colaboran nueve establecimientos de Quintanar, los cuales, desde mañana, ofrecerán sus elaboraciones por un 1,5 euros.

Además, la organización celebrará el I concurso de la mejor cecina del mundo que se resolverá el domingo. Aunque con anterioridad, el sábado, día de la inauguración, habrá matanza de cerdo y exhibición de la elaboración de la cecina.