GASTRONOMÍA

Quintanar busca la consolidación de la Feria de la morcilla dulce y su potenciación como recurso propio

La tercera edición se desarrolla los días 8 y 9 de diciembre con master class de cocina como en las jornadas micológicas

Texto **PN**

Ya está en marcha una nueva edición de la Feria de la Morcilla dulce en Quintanar de la Sierra, un producto preparado desde antaño en la población y que quiere servir de carta de presentación en el consumo de alimentos tradicionales, y como referencia a la tierra El Ayuntamiento, con la alcaldesa Montserrat Ibáñez al frente, coordina un evento que va a tener en la gastronomía su plato fuerte, con la master class, el certamen de tapas elaboradas con morcilla en bares y restaurantes y la feria de productos agroalimentarios en el salón municipal durante los dos días, enclavados en el Puente festivo de diciembre.

En la demostración de cocina va a estará presente, el viernes 8, Nacho Rojo, jefe de cocina del restaurante La Galería de Burgos, y uno de los promotores de la marca 'Tierra de Sabor' en la Comunidad. Rojo, que ha participado en jornadas micológicas en Canicosa de la Sierra y Navaleno, ya ha creado una serie de originales propuestas que quiere trasladar al público de Quintanar. Al mediático chef le acompañarán cocineros que están despuntando en la cocina, y trabajan actualmente en comedores de Quintanar. Nacho asistirá el 13 de diciembre a los actos de elección del 'Cocinero del Año', que tendrá lugar en Bilbao.

CREACIÓN ELABORADA CON MORCILLA POR NACHO ROJO

La Feria de la Morcilla ha estado vinculada a la matanza del cerdo y a la demostración de la elaboración artesanal. La empresa EL Peñedo, colaboradora en el desarrollo de la Feria, se está caracterizando por un tesón y trabajo constantes para seguir fabricando la morcilla dulce, y que el consumidor pueda recordar los sabores de antaño.

La cita ferial será el segundo acontecimiento gastronómico de alta temporada tras el desarrollo de la segunda edición de las jornadas micológicas, con un programa que incluyó la ponencia de Nino Santamaría, la exposición de setas con 72 variedades clasificadas, la master class de cocina a cargo de Luis Alberto Simón, de El Cenador, y la feria de productos durante el fin de semana del 11 y 12 de noviembre.