

lunes, 18 de marzo de 2024

# "Alubias con perdiz de la bisabuela Encarna", primer premio del Concurso de Recetas Caseras de la Sierra Morena de Sevilla

Alta participación la de esta primera edición del certamen, celebrado en Las Navas de la Concepción, en el marco de su Feria del Ecoturismo y las Tradiciones Rurales



El Concurso de Recetas Caseras de la Sierra Morena de Sevilla ha celebrado su primera edición en el municipio de Las Navas de la Concepción, organizado por la Diputación a través de Prodetur y su marca para la promoción de los productos agroalimentarios locales ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’, con la colaboración del Ayuntamiento navero. Este certamen gastronómico se desarrolló dentro del programa de la XII edición de la Feria del Ecoturismo y las Tradiciones Rurales, que ha tenido lugar a lo largo de este pasado fin de semana.

El vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans, y el alcalde de Las Navas, Andrés Barrera, fueron los encargados de entregar los premios a los ganadores y ganadoras de este concurso, un certamen muy concurrido, con más de una veintena de participantes.

El objetivo de esta iniciativa es la puesta en valor de la gastronomía de la comarca, y se celebrará de manera itinerante por los diferentes municipios que la componen, con el fin de rescatar las recetas tradicionales de guisos caseros de la Sierra Morena de Sevilla. Prodetur fomentará que las recetas ganadoras de este concurso vayan incorporándose a las cartas de los establecimientos de la comarca incluidos en la marca Sabores de la Provincia de Sevilla.

En este certamen puede participar cualquier persona mayor de edad y que resida en cualquiera de los 10 municipios de la Sierra Morena de Sevilla, formada por Alanís, Almadén de la Plata, Cazalla de la Sierra, Constantina, Guadalcanal, Las Navas de la Concepción, El Pedroso, La Puebla de los Infantes, El Real de la Jara y San Nicolás del Puerto.



## COMUNICACION

Siguiendo las bases, los participantes debieron elaborar recetas que tuvieran como ingrediente o base principal productos propios de la Sierra Morena de Sevilla, como son las carnes del cerdo ibérico, venado, jabalí, cordero, perdiz o conejo.

El certamen ofrece cinco premios en metálico que van, desde los 600 euros para el plato ganador, hasta los 200 euros del quinto. En esta primera edición el jurado ha otorgado el primer premio a la receta “Alubias con perdiz de la bisabuela Encarna”, elaborada por Encarni Espino, vecina de Guadalcanal.

El segundo premio ha sido para “Conejo con tomate del abuelo Juan”, de Fortu Espino, también de Guadalcanal; mientras que el tercero, para la receta “Empanadilla rellena de perdiz y boletus”, realizada por María Inmaculada Márquez, de Cazalla de la Sierra. El cuarto y quinto premio han correspondido, por este orden, a Maura Alfonso, con su “Caldillo de matanza”; y a Antonio Jesús Reyes, con “Lomo de ciervo con paté en salsa”, ambos concursantes del municipio anfitrión, Las Navas de la Concepción.