lunes, 30 de septiembre de 2019

Fuentes de Andalucía celebrará el 6 de octubre la segunda edición del 'Concurso Gatronómico del Garbanzo Blanco'

Presentación del concurso gastronómico, en su segunda edición, del garbanzo blanco

Fuentes de Andalucía celebrará el próximo 6 de octubre la segunda edición del concurso culinario en torno a uno de sus productos estrella, el ‘Garbanzo Blanco de Fuentes de Andalucía’, un evento que se desarrollará en la Caseta Municipal con un show de cocina en vivo y donde 30 participantes, entre las categorías amateur y profesionales de la hostelería, lucharán por demostrar su talento en los fogones con el mejor plato de garbanzo.

Esta edición ha sido presentada hoy en la Casa de la Provincia de la Diputación por el alcalde de la localidad, Francisco Javier Martínez Galán; el concejal de Promoción Económica, Juan Antonio Campos, y el diputado provincial de Cultura, Alejandro Moyano.

El objetivo de este concurso es promocionar el garbanzo blanco de este municipio sevillano y dar a conocer a los consumidores los beneficios y formas innovadoras de consumo de garbanzo, además de usar la gastronomía como herramienta de promoción turística de la localidad, animando a los visitantes a probar sus garbanzos ‘gourmet’.

El evento, después del éxito cosechado en su primera edición, comenzará a las 10’00 horas en el recinto ferial, donde se situarán las cocinas para que los aspirantes empiecen a elaborar su plato. Los participantes contaran con tres horas de cocinado en directo para demostrar su talento en la cocina y presentarán al jurado un plato cuyo ingrediente principal será el garbanzo blanco.

En torno a las 14’00 horas el jurado dará a conocer su veredicto, eligiendo los dos mejores platos de cada categoría, que obtendrán un premio de 600 euros para la categoría profesional y 400 euros los cocineros amateur. Además, todas la recetas de los participantes aparecerán en un libro-recetario de cocina dedicado al Garbanzo Blanco de Fuentes de Andalucía.

Sobre el garbanzo blanco de Fuentes de Andalucía

Diputación de Sevilla

Avda. Menéndez y Pelayo, 32 41071
Tlf. 954 55 00 00

El garbanzo fontaniego tiene una larga historia, aunque azotada por enfermedades que atacaron duramente a su más preciada variedad, el garbanzo ‘blanco lechoso’, incluso desapareció de sus tierras durante décadas. No obstante, los agricultores no tiraron la toalla y siguieron cultivando otras variedades comerciales como el garbanzo ‘castellano’, ‘pedrosillano’ o el conocido como ‘mexicano’, que hoy se venden bajo el sello de grandes marcas e incluso en categoría gourmet.

Aprovechando este avance, la Cooperativa Nuestra Señora del Rosario impulsa desde hace tres años la vuelta al cultivo del ‘garbanzo blanco de Fuentes de Andalucía’, porque su delicadeza se compensa tanto por su calidad, como por sus mejores precios en el mercado y su particularidad, con poca competencia.

Esta promoción pretenden respaldarla con la obtención de una Denominación de Origen propia, para lo que ya se han iniciado los trámites. Cualidades no le faltan para conseguirlo: es muy tierno, de buen tamaño, con una textura totalmente distinta y una cochura excepcional. Para ello, la Cooperativa y el Ayuntamiento de Fuentes de Andalucía han iniciado un proyecto que pasa por aumentar la producción y comercialización de una marca propia del garbanzo fontaniego: «Garbanzo Blanco de Fuentes de Andalucía»

Éste adquiere en su maduración unas características muy especiales en cuanto a blandura, cremosidad y finura que los hacen únicos y diferentes. Un garbanzo que al absorber mucha agua se vuelve extremadamente blando y cremoso a la hora de su cocción, presentándose al paladar cuando se mastica como una crema mantecosa que se disuelve en la boca con un sabor apetecible.

Se caracteriza por ser de un color crema muy claro, casi blanco, su forma es redondeada con pequeños surcos profundos en su superficie y con un ápice encorvado siendo también rugoso al tacto. Es sabroso, de textura mantecosa y poco granuloso, piel blanda muy fina y con ausencia de sabores extraños. Por su excepcional cochura es ideal tanto para guisos y cocidos, como para ensaladas frías o platos con verduras y hortalizas.

El garbanzo blanco se caracteriza también por su alto valor nutritivo: destaca por ser rico en proteínas, tener gran cantidad de hidratos de carbono de absorción lenta, minerales, hierro y fibra y son pobres en grasas saturadas.