

martes, 21 de noviembre de 2023

II Feria de la Matanza y Productos Tradicionales de Montellano

El próximo fin de semana, 25 y 26 de noviembre, en la Carpa Municipal

Incluye el Concurso Gastronómico de Aceitunas Aliñás, que se celebra el domingo 26, y cuyo plazo de presentación de inscripciones es hasta jueves, 23 de noviembre



Descargar imagen

El Ayuntamiento de Montellano celebrará este sábado, 25 y el domingo 26 de noviembre la II Feria de la Matanza y Productos Tradicionales, una iniciativa para poner en valor y promocionar los productos elaborados del cerdo tan típicos en este municipio de la Sierra Sur sevillana. Paralelamente, con este evento se pretende dar a conocer el municipio a través de sus sectores económicos y atractivos turísticos claves, como su ganadería, gastronomía, el entorno natural, sus fiestas y costumbres.

El vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez, ha acompañado al alcalde del municipio, Curro Gil Málaga, en la presentación del cartel y programa de esta segunda edición de la feria organizada por el Ayuntamiento, con la colaboración de la Diputación de Sevilla y de empresas de la localidad.

Aceite, pan de pueblo, y los productos del cerdo como protagonistas (jamón, chorizos, morcillas o chicharrones...) en una cita que se desarrollará en la Carpa Municipal del recinto ferial durante todo el fin de semana, y que incluye, entre otras actividades, degustaciones de productos, demostraciones de elaboración de embutidos tradicionales o de corte de jamón y espectáculos flamencos.

Concurso de Aceitunas Aliñás, el domingo

Como novedad este año, dentro de la programación de la Feria, se celebrará el Concurso Gastronómico de 'Aceitunas Aliñás', con el objetivo de difundir y promocionar la gastronomía montellanera. El concurso se celebrará el domingo 26, a las 13.00 horas, y aún está abierto el plazo de inscripciones, hasta este jueves, 23 de noviembre, que se pueden realizar, vía telefónica, de 9.00 a 14.00 horas, en el número 674 65 86 77.



COMUNICACION

Las aceitunas presentadas a concurso deberán aportarse ya elaboradas, y cada participante deberá presentar un kilo de estas aceitunas aliñadas en un recipiente cerrado. Una vez se haga público el fallo del jurado, las aceitunas aliñadas se repartirán entre el público asistente para su degustación.

Habrán dos premios, el primero consistente en una paletilla de jamón de denominación de origen, mientras que el segundo será un lote de productos gastronómicos de Montellano.

Todos los participantes en este concurso gastronómico de 'Aceitunas Aliñás' recibirán una pequeña botella de aceite de la Cooperativa Nuestra Señora de los Ángeles.