

martes, 20 de febrero de 2024

# Las Navas celebra una nueva edición de su Feria de Ecoturismo y Tradiciones Rurales

Incluye la celebración, el sábado 16, del I Concurso de Recetas Caseras de la Sierra Morena de Sevilla, que convoca la Diputación y cuyo plazo de inscripciones es hasta el 8 de marzo

*Del 15 al 17 de marzo*



El vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans, junto al alcalde de Las Navas de la Concepción, Andrés Barrera, han presentado el cartel de la XII edición de la Feria del Ecoturismo y las Tradiciones Rurales, que se celebra en el municipio del 15 al 17 de marzo.

En el mismo acto, se han presentado las bases del Concurso de Recetas Caseras de la Sierra Morena de Sevilla, que organiza Prodetur y su marca para la promoción de los productos agroalimentarios locales 'Sabores de la Provincia de Sevilla'. En su primera edición, este concurso gastronómico se desarrollará en el marco de la Feria de Ecoturismo, el domingo, 16 de marzo, con

la colaboración Ayuntamiento navero.

Como ha recordado el alcalde del municipio, el objetivo de esta feria -que ha ido afianzándose en el calendario de los interesados en los segmentos de naturaleza y tradiciones- es dar a conocer Las Navas como destino de turismo, mostrando su riqueza patrimonial y gastronómica, con sus valores medioambientales, naturales y paisajísticos, además de promover viajes responsables que conciencien a los turistas sobre la importancia del cuidado del medio ambiente.

En los más de 30 expositores disponibles estará representada la gastronomía de Las Navas y la del conjunto de la Sierra Morena de Sevilla, con las carnes, chacinas, AOVE, pan, dulces o miel, además de otros productos artesanales.

El programa incluye, el sábado 16 de marzo, una concentración de rehalas y desfile de perreros y perreras con sus animales, como homenaje a esta tradicional labor y a la apuesta de los jóvenes por este sector y su relevo generacional.

Por otra parte, los visitantes de la feria podrán asistir, el domingo 17, a una matanza tradicional del cerdo ibérico, día en el que, además, se realizará un “gran perol popular”.

La feria cuenta, también, con diversos talleres medioambientales, actuaciones musicales y juegos para los más pequeños, además de rutas de senderismo para conectar con la naturaleza y conocer los molinos del municipio, entre otros recursos.

### **I Concurso de Recetas Caseras de la Sierra Morena de Sevilla**

En el marco de este evento, el sábado 16 de marzo, a partir de las 12.00 horas, Las Navas de la Concepción acoge el I Concurso de Recetas Caseras de la Sierra Morena de Sevilla.

El objetivo de este certamen de cocina, que organiza Prodetur, 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.

Según ha destacado Rodríguez Hans, de esta forma, la Diputación apuesta por la promoción y la puesta en valor de la Sierra Morena de Sevilla y sus “enraizadas” tradiciones gastronómicas, dando a conocer, así, los productos, recetas y elaboraciones “que han dado como resultado una identidad de reconocida calidad”.

En este certamen organizado por la institución provincial 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.

Con plazo de inscripciones hasta las 12.00 horas del viernes, 8 de marzo, según establecen las bases del concurso -disponibles para consulta en la web de Prodetur junto al formulario de inscripción- los participantes deberán elaborar recetas que tengan 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 jurado valorará que la receta sea casera y siguiendo métodos tradicionales, así como el sabor, aroma y la presentación, tras lo que otorgará cinco premios, de entre 600 y 200 euros. Sabores de la Provincia de Sevilla se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas al concurso con fines promocionales.