

viernes, 25 de enero de 2019

## Más de 15 mil personas podrán degustar 1.600 kilos de migas gratis este domingo, en la Caseta Municipal de Lora del Río



Hoy se ha presentado en sociedad, en la Casa de la Provincia de la Diputación de Sevilla, la vigésima edición de 'Aquí hay migas gratis', un certamen de degustación de este típico plato andaluz, en el que se cocina la mayor cantidad del mismo en España, que tiene lugar en la localidad sevillana de Lora del Río, este domingo 27.

A partir de las 12.30 horas del domingo, se comenzarán a servir platos de migas gratis en la Caseta Municipal de Lora del Río. 'Aquí hay migas gratis' está organizado por la Real Hermandad del Santo Entierro, con el patrocinio y la colaboración del Ayuntamiento de Lora del Río, a través de las concejalías de Ciudadanía y Cultura, y de Desarrollo, Turismo y Europa. La organización prevé la asistencia de unas 15.000 personas, llegadas de todos los rincones de la provincia e incluso de Andalucía, para degustar un exquisito plato de migas.

Durante la jornada se repartirán 1.600 kilos de migas a quienes se acerquen al recinto ferial loreño. Un evento en el que todo se expresa en cantidades gigantescas: 1.600 kilos de migas, que se elaboran con los 850 kilos de pan que se han cortado en días anteriores; 250 litros de aceite; 150 kilos de panceta ibérica; 150 kilos de ajos; sal y litros de agua. Todo ello cocinado por un hervidero de 120 'voluntarios', que se afanan para que las miles de personas que acuden cada año a Lora puedan degustar un plato de migas recién cocinadas. Todos los productos son donados por artesanos, comerciantes y fábricas locales. Cada plato de migas se acompañará con una naranja de Lora del Río.

Según la organización del evento, el primer plato de migas saldrá en torno a las doce y media de la mañana, cuando se hayan removido parte de esta ingente cantidad de migas con unas artesanas palas hechas a medida, en la denominada sartén 'Titanic', con sus 10 metros de largo por un metro de ancho. La Hermandad del Santo Entierro prevé que se repartan entre 50-55 platos en un minuto, para que todos los presentes tengan migas recién hechas en el menor tiempo posible. Se calcula un tiempo de espera aproximado de 10 minutos como máximo. Además, en las barras del exterior de la Caseta Municipal se ofrecerán los habituales montaditos de lomo, de chorizo, y sardinas asadas, con las que complementará el plato de migas.



## **JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS DEL PATRIMONIO LOCAL**

Asimismo, el domingo 27 tendrá lugar una Jornada de Puertas Abiertas del Patrimonio Local, como complemento cultural al evento gastronómico de las Migas. Se podrán visitar, desde las doce de la mañana a las tres de la tarde, los siguientes monumentos: la Iglesia Nuestro Padre Jesús, Casa de la Virgen, Convento de la Inmaculada, El Bailío (Sala Municipal de Exposiciones), Ayuntamiento-Torre del Reloj, Iglesia Nuestra Señora de la Asunción y Plaza de Nuestra Señora de Setefilla, la Ermita de Setefilla (a 12 kilómetros), y la Casa de la Cultura.

## **DISPOSITIVO ESPECIAL DE TRANSPORTE**

Dada la masiva afluencia de visitantes, el Ayuntamiento de Lora del Río ha vuelto a disponer un dispositivo especial de transporte para facilitar la llegada a la Caseta Municipal y poder disfrutar de las tradicionales migas. Así, el Ayuntamiento de Lora del Río ha patrocinado sendos trenes de Renfe Cercanías para el domingo 27 de enero, que serán de acceso gratuito para aquellas personas que vayan a Lora del Río a degustar las migas.

Los horarios de los trenes patrocinados son: ida, saliendo a las 10.34 horas de la estación de Utrera, llegada a las 11.05 horas a San Justa, y a las 11.52 a Lora del Río; vuelta, saliendo a las 17.30 horas de la estación de Lora del Río, a las 18.18 horas en Santa Justa, y 18.50 horas en Utrera.

Además, la empresa de 'Autocares Molina Fernández' ofrece también a los visitantes de los trenes patrocinados por el Ayuntamiento de Lora del Río, un servicio gratuito de autobuses para desplazarse desde la estación de Renfe al recinto ferial y regreso.