jueves, 03 de mayo de 2018

Morón de la Frontera promociona su buena mesa y sus productos tradicionales con un 'Mayo Gastronómico'

Presentación de la II Ruta Gastronómica, Feria de Cervezas Internacionales y Food Truck, en la Casa de la Provincia

El Ayuntamiento de la localidad sevillana de Morón de la Frontera ha elegido la Casa de la Provincia de la Diputación de Sevilla como escenario de presentación de su 'Mayo Gastronómico', un programa con el que el Consistorio quiere promocionar la gastronomía tradicional como parte esencial de la historia del municipio y, por lo tanto, de su patrimonio cultural.

El programa 'Mayo Gastronómico' en Morón de la Frontera contempla la celebración de tres eventos. Por una parte, la II Ruta Gastronómica 2018, que tendrá lugar entre el 21 y el 27 de mayo; por otra, la III Feria de Cervezas Internacionales, que se desarrollará en el Recinto Ferial (Alameda), los días 4, 5 y 6 de mayo; y, por último, el I Food Truck de Morón, en el que se podrá disfrutar de comida callejera o sobre ruedas en el Paseo de la Alameda, los días 18, 19 y 20 de mayo. Todo ello, complementado porm un amplio programa de actividades académicas, formativas y de dinamización cultural y turística.

Desde la Delegación Municipal de Turismo y Cultura de Morón se hace hincapié en que 'venimos trabajando desde 2015 en una línea relacionada con la gastronomía, con el objetivo de poner en valor la de nuestro pueblo como un recurso turístico indudable, que necesita de una labor de promoción interna y externa. En este sentido, hemos querido implicar a nuestros hosteleros en actividades que tienen un claro componente de dinamización económica, y a nuestros vecinos y vecinas, para los que desarrollamos actividades culturales y de ocio en espacios públicos'.

La gastronomía moronera cuenta con una gran variedad de tapas y platos típicos, muchos de ellos elaborados con el magnífico aceite de oliva de la comarca o acompañdos por las diferentes variedades de aceitunas producidas en Morón (morona, verdial, etc). Junto a ellas, producto de interés son los espárragos, las espinacas con garbanzo y las migas. El huevo es también relevante en la gastronomía moronera, así como la caza menor – conejo y perdiz- provenientes directamente de los paisajes naturales de los alrededores de la localidad.

Para los amantes de la repostería, Morón de la Frontera está muy bien representado por las pastafloras, capuchinas, milhojas o piononos de San Marcos. En el Convento de Santa Clara se elaboran frutitas de almendra, pestiños y crema de batata. En el de Santa María se hacen tocino de cielo y tortas de desayuno o de polvorón. Durante la Navidad y la Semana Santa, los polvorones, alfajores, roscón de reyes y torrijas adquieren una singularidad propia y no se puede olvidar una receta muy antigua, todavía utilizada en hogares y restaurantes moronenes: las gachas.

III FERIA DE CERVEZAS INTERNACIONALES : 4, 5 Y 6 DE MAYO EN EL RECINTO FERIAL DE LA ALAMEDA

Evento que cuenta con muy buena acogida de público, tanto vecinos como visitantes, por lo que se mantendrá esta edición en la línea de las otras dos anteriores, con el objetivo de dar a conocer los diversos tipos de cervezas que se pueden degustar en el mundo.

I FOOD TRUCK : 18, 19 Y 20 DE MAYO EN EL RECINTO FERIAL DE LA ALAMEDA

Evento popular y novedoso, con amplia acogida cuando se ha realizado en otros ámbitos geográficos, desde que iniciara su historia en el Reino Unido en los años 50, y que tiene un marcado poder de convocatoria comarcal. Se trata de un encuentro de gastronomía sobre ruedas o comida callejera.

Food Truck Morón es un mercado gastronómico formado por una selección de food trucks venidos de toda España para ofrecer una gastronomía de calidad a pie de calle y elegidos en función de su oferta culinaria y de la estética de sus camiones o caravanas. La fusión gastro nómada y los espacios públicos crean una cultura urbana para todos los públicos. En Morón, se adecuarán espacios y se facilitarán zonas de degustación de esos menús, que estarán además dinamizadas culturalmente, con música, artesanía, danza, etc.

II RUTA GASTRONÓMICA: DEL 21 AL 27 DE MAYO

El objetivo es posibilitar que los hosteleros moronenses puedan promocionar su oferta gastronómica desde sus propios establecimientos y, además, que tantos vecinos como visitantes tengan la oportunidad de visitar el máximo de establecimientos posibles y que puedan degustar la diferente oferta gastronómica de la localidad.

En esta edición participan 10 establecimientos, entre bares, tabernas, peñas culturales y restaurantes, que están relacionados en una cartilla, en la que también aparecerá un sistema de casillas para sellar las visitas a los establecimientos y el consumo de tapas. Casa establecimiento participante está obligado a ofrecer dos tapas y una tercera opcional, específicamente creada para la Ruta.

Las tapas para la Ruta Gastronómica se clasifican en tres categorías: tapa tradicional o receta referente en la cultura gastronómica de Morón; tapa moronera, receta de la cocina tradicional y elaborada con productos locales, y tapa innovación, de nueva creación. Los precios de las tapas será de 2 euros y se establecerán premios para las mejores tapas en cada categoría, determinadas por un Jurado profesional. También tendrá premio el público participante que haya completado en su cartilla un mínimo de establecimientos, con al menos una tapa por establecimiento consumidas.

ACTIVIDADES PARALELAS

A estos eventos se suma un programa de actividades formativas: masterclass, talleres nutricionales, charlas informativas sobre nutrición, catas y degustaciones o un Taller de Gastronomía Romana, entre otras.

Son actividades que se desarrollan en colaboración directa con diferentes organismos y entidades, como la Escuela de Hostelería de Morón.

En colaboración con la Diputación de Sevilla , en el marco del Plan de Formación y a través de Prodetur, se pondrá en marcha el curso 'Enoturismo y Oleoturismo. Creación, gestión y promoción de productos y rutas', que se desarrollará en Morón, los días 2, 3, 8, 9 y 10 de mayo. Los interesados han tenido hasta finales de abril para inscribirse y el curso es gratuito.