

jueves 5 de diciembre de 2013

Caraballo afirma que la Sierra de Huelva reúne todas las condiciones para el triunfo del turismo



[Descargar imagen](#)

El presidente de la Diputación inaugura la III Feria Gastronómica Cultural 'Saborea Cumbres Mayores', que se celebra hasta el próximo domingo

El presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Caraballo, ha asegurado que la Sierra de Huelva cuenta con todos los atractivos y condiciones para que triunfe el turismo. "Desde los sectores productivos a la belleza de la naturaleza, el patrimonio de sus pueblos, la gastronomía y el carácter

acogedor de los serranos son la mejor carta de presentación de la comarca y una oferta turística irresistible para los visitantes".

Según ha señalado Caraballo, un muestra de esa riqueza es la Feria Gastronómica-Cultural 'Saborea Cumbres Mayores' cuya tercera edición ha inaugurado hoy acompañado del presidente de la Mancomunidad de Municipios Sierra Occidental de Huelva, Antonio Muñiz, del alcalde de Cumbres Mayores, Ramón Castaño y hasta otros 9 alcaldes de la comarca.

La Feria, que se celebra hasta el próximo domingo, tiene como objetivo difundir y poner en valor el rico patrimonio cultural, histórico y medioambiental del municipio serrano. Para ello se desarrollará una completa programación en la que se alternan exposiciones conciertos, degustaciones y numerosas actividades, fruto de del trabajo entre diferentes administraciones públicas, tejido industrial y asociaciones culturales locales.

El alcalde Ramón Castaño ha invitado a todos los serranos y visitantes de la comarca a 'Saborear Cumbres Mayores'. "Conocernos en estas fechas, es compartir el sentimiento y la magia que desprenden todos los cumbreños, por difundir el privilegio de vivir en un pueblo rodeados de Tradiciones, Patrimonio y Espectacularidad", ha remarcado el primer edil.

El programa cuenta este año con dos novedades importantes como la inauguración del primer área de servicio y estacionamiento de autocaravanas en la Sierra de Huelva y la recuperación de la marca propia 'Cumbres Mayores, calidad por naturaleza' que, tras su aprobación en el Pleno, podrá ser utilizada como marca registrada.

La idea surgió desde el compromiso del Ayuntamiento por promocionar la tradición e historia que desde el s. XVIII posee su municipio en la fabricación de productos del cerdo ibérico de bellota. Se trata de la producción más antigua en la provincia de Huelva en la fabricación artesanal de los mejores platos de nuestra cultura gastronómica.

En sus dos ediciones anteriores se consiguieron los objetivos que desde la organización se marcaron, como son, potenciar, difundir y promocionar las industrias del sector ibérico de bellota que están afincadas en la localidad y que

son columna principal de su economía. Además de impulsar y descubrir el Patrimonio Histórico - Cultural que poseen sus típicas calles, dándoles el lugar que le corresponde hacia el Turismo Rural que se acerca al Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Esta es la misma línea en la que trabaja la organización para afianzar y consolidar en el tiempo esta gran iniciativa.

Hay varias características que hace de esta feria un éxito año tras año, como son su estructura lineal por el casco antiguo del municipio, ya que no solo se trata de gastronomía sino también de Cultura. Exposiciones, patrimonio, Monumentos Nacionales en unas fechas estratégicamente escogidas por ser las elegidas para las típicas compras Navideñas.

Su reclamo estrella son las degustaciones gratuitas, de la que destaca 'La Ración de Jamón Ibérico de Bellota más Grande del Mundo'. Éste se prepara en una estructura en forma de plato de unas dimensiones de 12 m2, donde un grupo de cortadores voluntarios lonchean más de 25 jamones ibéricos de bellota donados por las empresas locales de Cumbres Mayores.

Después de este proceso de sacar un millar de finas lonchas con todos sus aromas por las manos expertas, se colocan una a una en el curioso plato que ocupa todo el escenario. Ya se ha convertido en el reclamo gastronómico que más visitantes ha convocado convoca año tras año.

Todo esto nos ofrece Cumbres Mayores en su Feria Gastronómica Cultural, además de Stands Gastronómicos, donde podremos disfrutar de una amplia gama de productos ibéricos de bellota encabezados por su figura estrella, "El Jamón", que podremos degustar sus sabores y aromas impregnados de las historia de cada empresa.

Todo acompañado por los mejores quesos de la Sierra de Huelva, patés artesanos, aceite virgen extra, de una almazara antigua, los licores y aguardientes que tradicionalmente se fabrican en el Parque Natural, mieles producidas en la localidad y donde destacan los aromas de las dehesas centenarias. En definitiva una selección de productos amparados por la marca propia 'Cumbres Mayores, Calidad por Naturaleza'.

'Saborea Cumbres Mayores' también organiza la III Ruta de los Platos Típicos de la cocina tradicional basada en el cerdo ibérico de bellota con platos como: orejas en salsa, chuletas o picos de costillas al ajillo, picadillos, picos asados y un sinfín de manjares donde se resalta la tradición en recetas obtenidas y conservadas de generación en generación.

Este evento cuenta con la colaboración de las Asociaciones Culturales y sin ánimo de lucro de diferentes actividades como la fabricación de "Dulces Típicos" o la Carpa de Asociaciones que también participan en la Ruta de Platos Típicos. La Artesanía también tiene un lugar especial en los stands instalados en el Castillo – Fortaleza de Sancho IV "El Bravo" y con pintura en tejas, flores secas, encajes de bolillo, joyería artesanal, cerámica, lámparas de cuernas, etc.