jueves 26 de noviembre de 2026

Cumbres Mayores volverá a servir el plato de jamón ibérico de bellota más grande del mundo

La localidad serrana celebra del 4 al 8 de diciembre la XV edición de la Feria Gastronómica y Cultural ‘Saborea Cumbres’



Descargar imagen

El municipio serrano de Cumbres Mayores se prepara ya para una nueva edición, la decimoquinta, de la Feria Gastronómica y Cultural ‘Saborea Cumbres’ que, organizada por el ayuntamiento de la localidad, se desarrollará del 4 al 8 de diciembre. Degustaciones, presentaciones artísticas, música en vivo, talleres y exhibiciones culturales conforman una programación que incluye también la ya tradicional ‘Ración de jamón ibérico de bellota más grande del mundo’ que se llevará a cabo el domingo, 6 de diciembre, en la caseta municipal a partir de las dos de la tarde.

El diputado provincial, Juan Daniel Romero, quien ha estado presente en la presentación del evento junto con la alcaldesa de Cumbres Mayores, Gemma Castaño; el teniente de alcalde del ayuntamiento de Cumbres Mayores, Enrique Carrascal; y las concejalas del ayuntamiento de Cumbres Mayores, Esperanza Luna y Martine Chollou, ha señalado que “se trata de una cita obligada en este mes de diciembre” y ha alabado “el cariño y el trabajo llevado a cabo por el ayuntamiento para elaborar una programación cuidada al detalle y que ponen en valor todo lo bueno que tiene Cumbres Mayores”.

Por su parte, la alcaldesa ha destacado la “consolidación” de esta Feria que “muestra no solo el patrimonio gastronómico de nuestra localidad, sino también el patrimonio cultural que poseemos”. Gemma Castaño ha resaltado la jornada que se dedicará a “potenciar y poner en valor la figura de la matancera, esas mujeres que trabajaban de forma silenciosa y que llevaban muchas actividades, además de lo que era el trabajo en las distintas fábricas de jamones embutidos”.

El teniente de alcalde del ayuntamiento de Cumbres Mayores, Enrique Carrascal, ha desgranado la programación de esta Feria que se inaugurará el viernes, día 4, a partir de las 19:00 horas con la apertura del Mercado navideño, gastronómico y de artesanía en la Plaza Monasterio de Santa Clara, y el encendido del alumbrado navideño.

2019 © Diputación Provincial de Huelva

Para el sábado está previsto una demostración del ‘Despiece tradicional del cerdo ibérico’, a cargo de Francisco Barroso, en la caseta municipal y organizada por la Diputación de Huelva, mientras que el domingo unos veinte cortadores de jamón cortarán unas treinta piezas para elaborar la ración de jamón ibérico de bellota más grande del mundo. El plato degustación tendrá un precio de dos euros y la recaudación se destinará a la asociación Albilio, de apoyo a personas con discapacidad intelectual de la localidad.

El lunes, día 7, continuarán las actividades con degustaciones, conferencias y un show coocking a cargo de Jesús Rodríguez Losa, mientras que el martes 8 se desarrollará la mesa redonda ‘Matanceras: ayer y hoy’, moderada por Meme Chaparro y con la participación de diversas mujeres que a lo largo de los años han llevado a cabo las matanzas en el municipio. Antes de la clausura, está prevista una degustación de embutidos cumbreños en la portada del Convento, y una muestra de elaboración de chorizos artesanos por parte de las matanceras María y Felisa Carranza, en el centro cultural ‘Villa de Cumbres Mayores’.

2019 © Diputación Provincial de Huelva