

viernes 13 de marzo de 2015

Paymogo ofrece este fin de semana una selección de experiencias gastronómicas en torno al gurumelo



La XII edición de su Feria Gastronómica muestra una mezcla única de sensaciones gracias a la fusión de la cocina alentejana y andevaléna

Paymogo celebra desde hoy la XII Feria Gastronómica Transfronteriza del Gurumelo. Hasta el próximo domingo 15 de marzo ofrecerá al visitante todo un abanico de experiencias gastronómicas gracias al ingrediente más genuino de su cocina, la 'amanita ponderosa' -el codiciado gurumelo- que enriquece el recetario de sus platos más típicos e inspira las creaciones de la nueva cocina onubense.

El presidente de la Diputación, Ignacio Caraballo, ha visitado hoy la muestra junto a otras autoridades como la alcaldesa del municipio, María Dolores Fernández; el diputado territorial del Andévalo, José María Infante; el vicepresidente del Congreso de los Diputados, Javier Barrero, y la delegada territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Josefa Bayo.

Durante el recorrido por la muestra, situada en la gran carpa instalada en la céntrica Plaza San Mateo, Caraballo ha subrayado la singularidad de esta feria, "única en el mundo -como el gurumelo- y un buen ejemplo de cooperación entre regiones fronterizas, como el Andévalo onubense y el Alentejo portugués".

La alcaldesa ha señalado que "el gurumelo es un producto autóctono que en Paymogo tiene un matiz de sabores diferentes" y ha invitado a todos a que conozcan los atractivos de su municipio en la primera ruta patrimonial.

Esta seta, una especie muy apreciada como ingrediente culinario es endémica de la zona central y oeste de Andalucía, especialmente en Huelva y el Alentejo, la región fronteriza de Portugal.

Desde hoy y hasta el próximo domingo se celebrará el XII Salón Gastronómico del Gurumelo, donde se podrá degustar la gastronomía local de uno y otro lado de la frontera en torno a esta seta. La muestra contará en esta edición con veintiséis puestos con muy diversos productos.

El sábado, el programa comenzará, a las 11:00, con las I Jornadas de Patrimonio y Turismo: Paymogo y la Ruta del Contrabando, con una interesante conferencia inaugural a cargo del profesor Manuel Peña Díaz, de la Universidad de

Córdoba, titulada 'El delito cotidiano, una historia de contrabando'. A continuación Manuel Mora Tenorio, del CEIP Emilio Pérez Molina, de Paymogo, impartirá la conferencia La Ribera del Chanza: turismo y ecología. También se desarrollarán actividades para el público infantil, y por la tarde, de 16:00 a 18:00, la charanga Disonancia recorrerá los stands de la muestra.

La jornada de clausura, el domingo, contará con talleres para niños, degustación de productos andaluces en la muestra y la actuación de la charanga Disonancia.

Durante los días de la feria, las personas interesadas podrán realizar la visita guiada Ruta Patrimonial País del Mago, y disfrutar del tren turístico que recorrerá el municipio.

Previamente a la celebración de la feria han tenido lugar las jornadas técnicas, a cargo de la Oficina Comarcal Agraria Puebla de Guzmán y de la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, en las que se han abordado asuntos de actualidad e interés para el campo andaluz, como la reforma de la PAC y la condicionalidad en las explotaciones ganaderas.