

Comienzan las Jornadas Gastronómicas 'El Buen Yantar de Sancho', toda una fusión de aromas y sabores

Un total de 53 expositores participan en esta muestra que ensalza la variedad y calidad de los productos locales



Las VIII Jornadas Gastronómicas 'El Buen Yantar de Sancho', que se celebran en el Recinto Ferial de Pedro Muñoz hasta el próximo domingo 1 de mayo, abrieron ayer sus puertas. Enmarcadas dentro de la cuadragésimo octava edición de la Fiesta del Mayo Manchego, estas jornadas son las más antiguas de toda la comarca y las únicas que se dedican exclusivamente a poner en valor y promocionar los productos agroalimentarios que se elaboran en el municipio.

El alcalde de Pedro Muñoz, Ángel Exojo, acompañado por la concejala de Turismo y Promoción Económica, Mari Ángeles Cabezalí, estuvieron presentes en la jornada de apertura de esta Muestra Gastronómica a la que también asistieron representantes del Grupo Folclórico 'Virgen de los Ángeles'.

Exojo aseguraba que estas Jornadas Gastronómicas "son el mejor escaparate para promocionar nuestros productos agroalimentarios" y destacaba que "este año, a pesar de la crisis económica", la participación en las Jornadas Gastronómicas ha sido un 16 por ciento mayor que el año anterior.

El alcalde, que invitaba a todos los pedroteños y a personas de otros municipios a participar en estas Jornadas y a deleitarse con todo lo que Pedro Muñoz ofrece "que es mucho", resaltaba que, además de poner en valor y promocionar la variedad y calidad de los productos locales y la gran riqueza gastronómica y enológica de Pedro Muñoz, las Jornadas tienen como objetivo principal "ayudar, promocionar y ofrecer un pequeño empuje a las pequeñas y medianas empresas de Pedro Muñoz fomentando el consumo de los productos que elaboran e intentar que puedan abrirse nuevos caminos en un mercado cada vez más competitivo".

Ángel Exojo también apuntaba que durante los días en los que se desarrollan las Jornadas "pueden degustarse todos los vinos y refrescos que se elaboran en Pedro Muñoz, maridados con tapas nada habituales durante el resto del año".

Un total de 53 establecimientos, bodegas, cooperativas, productores y asociaciones participan en esta Muestra Gastronómica en la que pueden degustarse productos como vinos, quesos, dulces, embutidos o conservas.

Durante todo el fin de semana, los paladares más exigentes podrán disfrutar con multitud de productos agroalimentarios elaborados por empresas y bodegas pedroteñas además de platos típicos de la cocina manchega y de un amplio abanico de actividades.

Al igual que el año pasado, el Ayuntamiento de Pedro Muñoz cuenta con un stand institucional donde están expuestos una gran variedad de productos agroalimentarios y artesanales. En este espacio, también se desarrollarán las diferentes catas comentadas y el visitante podrá adquirir folletos informativos sobre el rico patrimonio natural, cultural, gastronómico y enológico que ofrece Pedro Muñoz.

Este año, como novedad, las Jornadas tendrán un carácter internacional ya que mañana sábado día 30 de abril, a partir de las 13,00 horas, podrán degustarse algunos productos típicos de la localidad francesa de Haute Goulaine, municipio con el que está hermanado Pedro Muñoz.

Degustaciones de vinos y tapas, degustación de productos cocinados en la lumbre, catas de queso y vino, o cocina en directo son algunas de las actividades programadas a las que se suman los concursos de gachas, de duelos y quebrantos, y de tortilla de patatas. El programa se completa con un mercado exhibición de los oficios artesanos en el que los visitantes podrán contemplar cómo se elaboran diferentes objetos e incluso adquirirlos.