

lunes, 09 de noviembre de 2015

Almonaster la Real, "capital" de las setas, este fin de semana

La localidad de Almonaster la Real se ha convertido este fin de semana en la 'capital' de la seta con el desarrollo de las Jornadas Micológicas, celebradas entre los días 6 y 8 y que se iniciaron el viernes con 'Taller de reconocimiento de setas' por parte del colegio Virgen de Gracia.

El sábado, tras la concentración de los participantes en la plaza de la Aldea de las Veredas, se organizaron los grupos para la posterior salida al campo.

A su regreso, tuvo lugar la clasificación de setas así como un debate micológico, al que siguió la charla-coloquio con el título 'Las Setas en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche', que tuvo como ponente a Luis Romero de la Osa Mateos, técnico de la Oficina Comarcal Agraria de Aracena.

La última jornada, este domingo, se inició con una concentración en la plaza de la Constitución y, tras la organización de grupos, se salió al campo.

A su regreso, llevó a cabo la clasificación de setas y el posterior debate micológico. A su término, dio comienzo la Ruta de la Tapa 'De setas por Almonaster'.

La situación geográfica de Almonaster la Real, el respeto y el mantenimiento de tradiciones culinarias ancestrales y los productos de primera calidad que se utilizan en los fogones, han dado lugar a un extenso abanico de posibilidades gastronómicas para los amantes del buen comer que se acercan por estos lares.

El rey de la mesa, al igual que en todo el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, sigue siendo el cerdo ibérico. El jamón ibérico, la caña de lomo ibérica, así como todo tipo de carnes y sabrosas chacinas caseras, están presentes en las cartas de tapas y comidas de bares y restaurantes.

El guiso de pobre, los adobados, la ensalada de orégano, la ensalada fina de Los Llanos, la sopa de olores y la sopa de Carnaval son algunos de los múltiples ejemplos de la aportación que este Municipio hace a la gastronomía serrana. La riqueza micológica de la zona hace que se haya extendido el consumo de setas en revueltos, tortillas o asadas, un manjar al alcance de pocos y del que los vecinos de toda la Sierra disfrutaban periódicamente, gracias a la generosa naturaleza.

En el capítulo de los postres, las populares tortas del cura, los roscos, pestiños, rosas, magdalenas, quesos de cabra, miel, son los principales atractivos en la mesa. Por último, añadir la singular contribución de los licores que, históricamente, se han fabricado y consumido en la localidad: el aguardiente, elaborado de forma totalmente artesanal en un alambique de principios del XIX, y los licores de guinda, de bellota, de castaña, etc.