



NOTA DE PRENSA

EL CONEJO ESCABECHADO VUELVE A PROTAGONIZAR SU FERIA EN CASTEJÓN DE VALDEJASA

La localidad cincovillesa de unos 250 habitantes, congrega a más de 1.000 en su feria del 5 de mayo para degustar un producto local que se hace siguiendo una receta tradicional conservada de generación en generación.

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 25 DE FEBRERO DEL 2018

Una de las delicias culinarias de la Comarca de las Cinco Villas es el conejo escabechado de Castejón de Valdejasa, que se elabora artesanalmente respondiendo a una receta que se transmite en esta localidad de generación en generación.

Como viene siendo habitual, el primer sábado de mayo (el día 5) la localidad se vuelca con este producto y lo exhibe orgullosa en la Feria del Conejo Escabechado de Castejón, que cumple su duodécima edición.

Para su celebración, ayer se comenzó con la elaboración de la receta que antiguamente hacían las mujeres más mayores del municipio, pero que, desde hace unos años, realiza una empresa local El corral del tío Nicasio, siguiendo la receta original y respondiendo a las normas de calidad alimentaria que requiere

este tipo de fiesta, en la que se sirven 1.000 raciones de conejo escabechado preparadas con unos 350 kilos de conejo de granja (antes de monte).

La receta se basa en la tradición local. “En Castejón había mucha caza, porque el municipio está rodeado de bosques. Incluso había cazadores profesionales que luego vendían las piezas”, explica Alberto Sancho, del Corral del Tío Nicasio.

Esta abundancia de caza, unida a la tradición vinícola del municipio, hacía que se tuviera mucho vinagre, además de aceite, que se elaboraba en la almazara de Sierra de Luna, un municipio próximo.

Todos, ingredientes cotidianos, presentes en muchas casas, a los que se añadían las hierbas aromáticas (romero y tomillo) que se encontraban en los montes cercanos, y los ajos y el laurel, recolectados en los huertos que cada vecino tenía. Solo faltaba la sal “y un toque de pimienta”, explica Sancho, aunque esta especia “llegó posteriormente al municipio, y al no ser algo propio de cada casa, la receta original no la lleva, aunque ahora la ponemos para redondear el sabor el producto”, indica el experto.

El proceso de escabechado comienza con la limpieza del conejo, dejándolo luego a ‘jorear’ de 6 a 8 horas, especialmente, durante la noche, para, a la mañana siguiente, darle un toque de horno que le confiere un toque dorado “además de ayudar a sellar la carne”, explica Sancho.

Posteriormente, se meten todos los ingredientes en una cacerola grande y se cocina a fuego lento, sin prisa, durante unas tres horas, lo que ayuda a conservar los aromas, reforzado por la cocción del fuego, que es más intensa si es un fuego de leña, no una cocina industrial.

El resultado: un producto de primera calidad, guisado como antaño, con sabor de siempre y “muy socorrido. Este tipo de conserva aguanta mucho tiempo, se puede tomar fría o caliente en cualquier época del año”, explica Alberto Sancho.

FERIA LOCAL

Para dar a conocer este producto típico y muy famoso de esta zona, el Ayuntamiento de Castejón, en colaboración con la Comarca de las Cinco Villas, organiza una feria con diversas actividades. Un evento multitudinario –se sirven más de 1.000 raciones de conejo en la comida popular—en un municipio que tiene 250 vecinos.

Las propuestas comienzan a las 10.00 horas con la inauguración del mercado de artesanos, que se complementará con una degustación de migas y productos típicos de la zona, exhibición de oficios tradicionales y una visita guiada por los lugares más pintorescos de Castejón de Valdejasa.

Entre ellos, las cuevas donde se guardaban los vinos típicos elaborados en la zona o la famosa Casa de la Inquisición de Castejón.

Paralelamente, habrá diversos espectáculos, como la actuación de la Banda de Gaitas de Boto Aragonesa, la orquesta Magnum, para amenizar la sobremesa y la animación infantil. para los niños.

Y, para reponer fuerzas, comida popular en el pabellón polivalente a las 14.30 horas a base de conejo escabechado de Castejón de Valdejasa.

Con esta feria se persigue “dar a conocer un producto muy importante para nosotros que, en estos momentos, da trabajo a varias familias del pueblo”, explica Eduardo Luna, concejal del Ayuntamiento de Castejón.

De paso, se puede mantener “viva la tradición y ofrecer a los que no la conocen un día de diversión en torno a nuestra gastronomía más popular, promocionando, de paso, el turismo en nuestra localidad”, indica.

Un buen modo de descubrir esta localidad cincovillesa vinculada a un producto singular que, en estos momentos, también se encuentran en evolución. “Tenemos un proyecto conjunto con la Universidad de Zaragoza para mejorar la textura y los tiempos de cocción para ofrecer un producto casero y artesanal con

las técnicas y vanguardia que hoy requiere la cocina de mercado más moderna, pero sin perder su concepto original”, concluye Alfredo Sancho, del Corral del Tío Nicasio, empresario que, junto a su hermano, Inazio, llevan el sabor de Castejón de Valdejasa por todo el mundo a través de su pequeña empresa artesanal y 100% local.

IMÁGENES ADJUNTAS: El conejo escabechado de Castejón de Valdejasa se prepara siguiendo una receta tradicional y única que se conserva de generación en generación.

[PRENSA COMARCA CINCO VILLAS](#)

Teléfono: 609001377 (Nuria Asín).