



NOTA DE PRENSA

CASTEJÓN DE VALDEJASA SE VISTE DE FIESTA EN SU FERIA DEL CONEJO ESCABECHADO

Una feria de artesanía, música y actividades para los más pequeños posicionan al municipio cincovillés como evento gastronómico basado en su receta más tradicional

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 5 DE MAYO DEL 2018

Ha sido un día de fiesta para los vecinos de Castejón de Valdejasa y los más de 1.000 visitantes que hoy han abarrotado las calles del municipio cincovillés. Su receta más característica, el conejo escabechado, ha dado forma un año más a su feria donde la gastronomía ha estado presente luciendo este rico producto, que se hace de forma artesanal, conservando todo su sabor, siguiendo una receta ancestral que pasa de generación en generación.

Aunque la cita es mucho más. “La feria del conejo escabechado de Castejón ayuda a promocionar la localidad y la comarca, poniendo en valor un plato típico de aquí y otros muchos productos locales, como los que se han mostrado en la feria de artesanía organizada paralelamente”, explica el presidente cincovillés, Santos Navarro, que ha asistido a la cita. Junto a él, el alcalde castejenero, Gil Gil, quien se ha mostrado “orgulloso con la celebración de esta feria que permite cuadruplicar la población del municipio en una sola jornada”.

Entre las propuestas, ha habido degustación de migas, actuaciones musicales, actividades para los más pequeños y convivencia, ya que esta fiesta, que surgió como una celebración entre las familias del municipio, se ha convertido en una referencia en la comarca y participan en ella muchos vecinos de localidades cercanas. “Nos gustaría que esta cita, dada la magnitud que está alcanzando, se convirtiera en Fiesta de Interés Turístico. Vamos a trabajar en ello para intentar conseguirlo”, comenta el alcalde castejono.

RECETA TRADICIONAL

La elaboración de la receta del conejo escabechado que se degustaba en esta feria era producto del trabajo de las mujeres más mayores del municipio, pero que, desde hace unos años, la 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.

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 Alberto Sancho, de El Corral del Tío Nicasio, 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.

IMAGEN ADJUNTA: La Feria del Conejo Escabechado de Castejón de Valdejasa ha cuadruplicado la población en la localidad.

[MÁS INFORMACIÓN](#)

[PRENSA COMARCA CINCO VILLAS](#)

Teléfono: 609001377 (Nuria Asín)