



NOTA DE PRENSA

CASTEJÓN DE VALDEJASA VUELVA A LLENARSE DE FIESTA CON LA XIII FERIA DEL CONEJO ESCABECHADO

La localidad cincovillesa de unos 250 habitantes, congrega a más de 1.000 en su feria del 4 de mayo para degustar un producto local que se hace siguiendo una receta tradicional conservada de generación en generación.

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 11 DE ABRIL DEL 2018

Hoy se han puesto a la venta los tiques para poder degustar una de las delicias gastronómicas de la Comarca de las Cinco Villas: El conejo escabechado de Castejón de Valdejasa.

Este producto, elaborado artesanalmente respondiendo a una receta que se transmite en esta localidad de generación en generación, será el protagonista de la feria que tendrá lugar el próximo 4 de mayo en la localidad.

Será la décimo tercera edición de esta fiesta que llena por un día de turistas para degustar este rico producto. Para comerlo, es imprescindible adquirir el tique correspondiente. Se venderán hasta el 3 de mayo, un día antes de la feria. El precio es de 12 euros (hasta el 1 de mayo) y del 1 al 3 de mayo, 14 euros.

Los tiques pueden adquirirse en el Bar Carlos (Castejón de Valdejasa), Administración de Loterías Cotito (Tauste) y Viajes Segiatour (Ejea de los Caballeros), hasta el día indicado. Este año no se podrán adquirir tiques el mismo día de la celebración, así que hay que comprarlos previamente.

DÍA DE FIESTA

La celebración de la Feria del Conejo Escabechado de Castejón de Valdejasa es un clásico en la programación cultural y gastronómica de la Comarca de las Cinco Villas.

Para su realización, se requiere la implicación de todo el municipio, puesto que se sirven más de 1.000 raciones de conejo escabechado, y en la localidad residen unos 250 vecinos.

Antiguamente las preparaban 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 total, se cocinan unos 350 kilos de conejo de granja (antes de monte).

La receta se basa en la tradición local que fusiona la cantidad de caza que antes había en la zona con la tradición vinícola del municipio. Así, al conejo y al vinagre para la preparación se añaden también hierbas aromáticas (romero y tomillo) ajos y el laurel, recolectados en los huertos que cada vecino tenía. Solo faltaba la sal y un toque de pimienta y cocinarlo 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 junto a esta receta, actividades múltiples para todos los que visiten Castejón de Valdejasa ese día. Entre ellas, actividades infantiles (hinchables,

juegos tradicionales...), una visita guiada a la localidad, un mercadillo de productos artesanales y música de baile para terminar esta divertida feria.

IMÁGENES ADJUNTAS: Cartel de la XIII Edición de la Feria del Conejo Escabechado de Castejón de Valdejasa.

[PRENSA COMARCA CINCO VILLAS](#)

Teléfono: 609001377 (Nuria Asín).