



NOTA DE PRENSA

NUEVO ÉXITO DE PÚBLICO EN LA XIII FERIA DEL CONEJO ESCABECHADO DE CASTEJÓN DE VALDEJASA

La localidad cincovillesa de unos 250 habitantes, congregó 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, 6 DE MAYO DEL 2019

Castejón de Valdejasa volvió a llenarse el sábado de tradición en la décimo tercera edición de su Feria del Conejo Escabechado, en la que más de 1.000 personas pudieron degustar una de las delicias gastronómicas de la Comarca de las Cinco Villas: el conejo escabechado elaborado con una receta ancestral transmitida de generación en generación.

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. Además, los vecinos son imprescindibles para el

montaje de las mesas y toda la infraestructura que requiere esta celebración, para hacer el tradicional almuerzo a base de migas, etc.

RECETA ANCESTRAL

Antiguamente el conejo escabechado para esta feria lo 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 visitaron Castejón de Valdejasa ese día. Entre ellas hubo actividades infantiles (hinchables, juegos tradicionales...), una visita guiada a la localidad, un mercadillo de productos artesanales, la representación del Dance de Tauste de la mano del grupo de danzantas de la localidad y música de baile para terminar esta divertida feria.

IMÁGENES ADJUNTAS: La música y la gastronomía, protagonistas de la Feria del Conejo Escabechado de Castejón de Valdejasa.

PRENSA COMARCA CINCO VILLAS

Teléfono: 609001377 (Nuria Asín)



Comarca de las Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse