



NOTA DE PRENSA

LAYANA CELEBRA UN AÑO MÁS EL DÍA DEL FARINOSO

La localidad cincovillesa aprovecha la festividad de su patrón, Santo Tomás Becket, para organizar una cita en la que se degusta un rico dulce típico y exclusivo de la tradición layanera

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 27 DE DICIEMBRE DEL 2019

Un año más, la localidad cincovillesa de Layana celebra su Día del Farinoso, que alcanza su décimo tercera edición. La cita coincide con la celebración del patrón del municipio, Santo Tomás Becket, y será el 29 de diciembre, domingo.

Si bien, hoy, tendrá lugar un taller de farinosos en el que las mujeres de la localidad elaborarán el rico manjar y vino quemado. Ambas recetas cuentan con años de tradición, que se conserva, de generación en generación, y, cada año, se recupera en estas fechas. El taller será a partir de las 16.00 horas en el centro social.

Ya el día 29 de diciembre, los actos arrancarán a las 12.00 horas, con la misa en honor del patrón.

A las 17.30 horas, en el mismo lugar, tendrá lugar un concierto de la Banda Municipal de Layana, para continuar, a las 18.00 horas, con el recital que Toni Matute ofrecerá de música caribeña. Esta actividad se incluye dentro de las del programa cultural 'Al abrigo' que impulsa la Comarca de las Cinco Villas en todas las localidades de la zona.

Tras la música, sobre las 19.00 horas, llega el momento más dulce, puesto que a las 19.00 horas, será la degustación de los ricos farinosos, una delicia que compartirán todos los vecinos de la localidad y aquellos que quieran visitarla ese día. Será en el centro social.

El farinoso de Layana se realiza siguiendo una antigua receta que contiene harina y aceite para la masa, para hacer el dobladillo que luego se rellena con una mezcla de anisetes, canela y azúcar, y miel.

En Layana, la miel se incorpora al relleno, no a la masa como, por ejemplo, se hace en otras localidades de la comarca, como en Rivas, otro municipio cincovillés donde se hacen farinosos. Luego, todo preparado, se mete al horno y queda una masa crujiente y sabrosa con el toque singular que le da la canela.

Esta receta se ha transmitido de generación en generación, inalterable. Todas las mujeres del municipio la hacen así, una receta que hunde sus raíces en el mundo árabe, según apuntan en la localidad.

IMAGEN ADJUNTA: Los farinosos de Layana son un dulce muy rico que se elabora cada año para degustarlo el 29 de diciembre, día del patrón del municipio.

[PRENSA COMARCA CINCO VILLAS](#)

NURIA ASÍN (609001377)