

**PROVINCIA | Carcabuey**

**El Membrillo Festival promociona este producto estrella de la localidad de Carcabuey**

**La programación incluye numerosas actividades formativas, lúdicas, gastronómicas y culturales**

**Redacción**

Viernes 16 de octubre de 2015 - 16:30



Carcabuey celebrará del 19 al 24 de octubre el Membrillo Festival, en el que tendrán cabida actividades formativas, lúdicas, gastronómicas y culturales. Todo ello con la finalidad de promocionar este producto autóctono y estrella de la localidad, apostando al mismo tiempo por la diversificación de cultivos de la zona.

Así lo ha expresado el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba, Francisco Ángel Sánchez, quien ha destacado que “se trata de una interesante iniciativa que sabe conjugar distintos factores, el lúdico, implicando a toda la población”.

Por su parte, el alcalde de Carcabuey, Miguel Ángel Sánchez, ha resaltado que la idea de organizar este festival surge “porque nuestro municipio es el centro de una zona membrillera en el sur de la provincia, que abarca también

las localidades de Priego, Zagrilla y parte de Rute”.

Según ha explicado el máximo edil carcabulense, “este cultivo ha estado tradicionalmente, desde hace siglos, muy presente en las huertas de nuestro pueblo, siendo la segunda cosecha en importancia, después de la aceituna”. En este sentido, Sánchez ha apuntado que “este año la cosecha se estima en unas 4.500 toneladas y este cultivo genera muchos puestos de trabajo”.

Desde el día 24 de septiembre, y hasta el 12 de octubre, como anticipo a este festival, está abierto el plazo para participar en el concurso de fotografía *El membrillo, segundo veranillo*. Asimismo, del 16 al 25 de octubre, se realiza el Membrillo Gastronómico, en el que varios restaurantes locales ofrecen tapas que incluyen este producto en sus ingredientes.

Del 20 al 23 de octubre se realizarán las diferentes conferencias, que versarán sobre la situación actual de la producción hortícola y membrillera en la comarca, aspectos etnobotánicos del cultivo del membrillo, diversificación agrícola, sistemas de producción mixtos, estrategias de fertilización, gestión de plagas y proyección ecológica.

El día 24 tendrá lugar la jornada más lúdica del festival, ya que por la mañana habrá dos exhibiciones gastronómicas, con la elaboración en vivo de recetas tradicionales del membrillo, a cargo de la asociación Amas de Casa El Pilar, la asociación de Mujeres Rurales ADEMUR y el chef del Restaurante La Zamora, Rubén Castro.

Por la tarde, a partir de las 20.00 horas, tendrán lugar los conciertos a cargo de los grupos Blue Rose, Poncho K, Vinilo 8.0 y DJ Andrew Hasting.