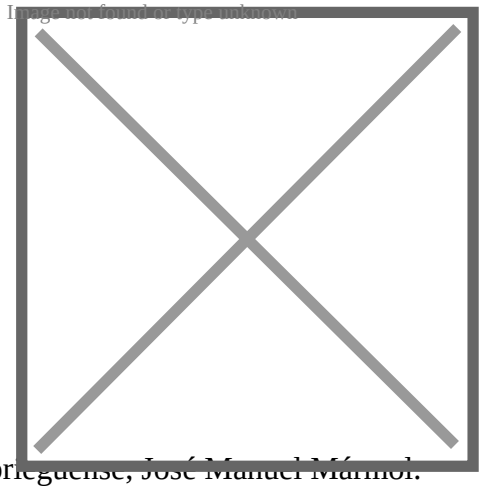
LOCAL | Gastronomía

Trece establecimientos participan en la ruta de los fogones de Cuaresma

Iniciativa impulsada por la Asociación Centro Comercial Abierto

Rafael Cobo Calmaestra
Jueves 1 de marzo de 2018 - 19:48



Un total de trece establecimientos de nuestra localidad toman parte en la primera ruta de los fogones de Cuaresma, organizada por la Asociación Centro Comercial Abierto (ACCA) de Priego, en colaboración con el Consistorio y la D.O.P. Priego de Córdoba.

Una iniciativa que permitirá tanto a los prieguenses como a los visitantes, degustar platos y recetas habituales en esta época del año, que se elaboran tanto en las cocinas de los hogares como en las de los establecimientos de restauración, suponiendo “un deleite para los sentidos y la posibilidad de degustar ese rico patrimonio gastronómico”, como así indicaba en su presentación el alcalde prieguense, José Manuel Mármol.

En este sentido, Mármol ponía de manifiesto que esta ruta de los fogones de Cuaresma supone una oportunidad para las personas que nos visitan, “de conocernos más a través de lo que comemos”, destacando que son trece establecimientos los que, del 1 al 18 de marzo, de jueves a domingo, ofrecen a un precio popular (3 euros) la oportunidad de poder degustar esos productos gastronómicos, “elaborados con todo el cariño y profesionalidad que tienen todos nuestros establecimientos”.

Una iniciativa que como explicaba el presidente de ACCA, consiste en ofertar esos platos típicos de la cocina de Cuaresma, “que normalmente no suelen estar en las cartas pero sí en los recetarios de los cocineros de nuestros establecimientos”, de los que Momparler destacó su profesionalidad.

Como recordaba el presidente de ACCA, hasta este año se realizó la denominada ruta de la cuchara, “pero este año hemos querido cambiar el nombre porque, si bien este tiempo invita a comer platos de cuchara, es verdad que la cocina de Cuaresma tiene otras connotaciones y otras posibilidades de elaboración que no se ciñen únicamente a platos de cuchara”.

Igualmente, Momparler no perdía de vista que con esta iniciativa se persigue, “dar un motivo más a los turistas para probar los platos de nuestros restaurantes”, mientras que los prieguenses también podrán degustar unos platos, “que por desgracia hoy en día los jóvenes no suelen degustar en casa”, incidiendo en la necesidad de que esta cocina tradicional no se pierda así como en la importancia de mantenerla.

Los establecimientos que toman parte en esta ruta son el restaurante El Califato, que elaborará un mojete de espárragos y gamboas; Sibarium Coffe Center (bacalao de Cuaresma al estilo Sibarium); hotel Huerta de las Palomas (guiso de albóndigas de pescado con salsa de almendras); Hostería de Rafi (potaje de Viernes Santo); bar Tomasín (potaje de Semana Santa); taberna de Salvi (croquetas de bacalao y espinacas); hotel restaurante Zahorí (manoletes rellenos de bacalao y cebolla caramelizada); restaurante La Ribera (revuelto de bacalao con patatas); gastrobar Zyrah (papas con bacalao y crujiente de pan); cafetería restaurante Río (potaje de vigilia de garbanzos y acelgas); El Postigo (potaje de garbanzos y habichuelas blancas con bacalao y naranja); bar Boli (croquetas de Cuaresma); y restaurante Rigoletto (guisado de patatas con fideos y costillas).