

Nota de prensa

Los chefs Andrés Rodríguez, Aurora García y Diego Morales cocinarán en directo en FERDUQUE 2019

Además, los visitantes de la feria podrán degustar gratuitamente una amplia variedad de platos y productos

La gastronomía tendrá un papel relevante en FERDUQUE 2019, la III Feria Nacional Agroganadera de los Estados del Duque, que se celebrará del 26 al 28 de abril en Fuente el Fresno organizada por la Mancomunidad Estados del Duque y ASAJA.

Por tercer año consecutivo, FERDUQUE servirá para poner en valor la calidad de la gastronomía y los productos de la comarca como reclamo turístico, además de generar imagen, crear marca y aportar valor añadido a los mismos.

Catas, degustaciones y Showcookings son algunas de las propuestas del bloque temático ‘Sabores del Duque’ que permitirán al visitante saborear la comarca de los Estados del Duque y deleitarse con las cualidades de sus productos.

Tres chefs de referencia en la provincia de Ciudad Real serán los encargados de cocinar en directo en esta feria. Andrés Rodríguez, de Cocktail Gourmet, de Fuente el Fresno; Aurora García, de Mesón Octavio, de Los Cortijos; y Diego Morales, de Latitud & Drink, de Ciudad Real, protagonizarán los tres Showcookings que se llevarán a cabo en el Pabellón 1 de FERDUQUE. Además de explicar el proceso de elaboración en vivo y de compartir consejos y trucos con los espectadores, los cocineros darán a degustar sus platos a los participantes en estas actividades.

Asimismo, los visitantes de FERDUQUE podrán degustar platos típicos de la comarca coincidiendo con la hora de la comida. En concreto, el viernes, 26 de abril, habrá degustación de migas, con la colaboración de la Asociación de Amas de Casa de Fuente el Fresno; el sábado, 27 de abril, degustación de caldereta y de bocadillos de pierna de cordero, con la colaboración de INTEROVIC y de la Asociación de Encajeras ‘Los Tomillos’ de Fuente el Fresno; y el domingo 28 de abril, será la degustación de judía pinesa, a cargo de la Asociación de Productores de Judía Pinesa. Todas ellas se realizarán en la zona de ocio exterior de la feria en torno a las dos de la tarde.

Nota de prensa

Asimismo, en el stand de la Mancomunidad Estados del Duque, se ofrecerán rosquillas, por gentileza del Ayuntamiento de El Robledo, y caridades dulces, a cargo del Ayuntamiento de Fernán Caballero. Ambas tendrán lugar el sábado 27 de abril por la tarde, mientras que las caridades saladas del Ayuntamiento de Fuente el Fresno podrán degustarse el domingo 28 de abril a las once y media, y media hora después habrá una degustación de callos con garbanzos a cargo del cocinero Andrés Rodríguez. En todas las degustaciones, se cuenta con la colaboración de asociaciones de cada uno de los municipios.

‘Sabores del Duque’ se completa con catas de vinos y aceites, en las que los participantes aprenderán a captar y apreciar los sabores, aromas y matices de estos productos. Concretamente, el viernes 26 de abril, a las siete y media de la tarde, se impartirá un seminario de cata de vino con la colaboración de la Cámara de Comercio de Ciudad Real, a cargo de José Carlos Rodríguez, mejor sumiller de Castilla-La Mancha 2018.

El sábado, a las doce y media, el Grupo Cooperativo Montes Norte impartirá la cata de vino y aceite ‘Más pasión por nuestros productos’. A las cinco y media de la tarde, tendrá lugar la cata ‘Mejores aceites de oliva virgen extra. Premios Alimentos de España’, que estará dirigida por el jefe del Panel de Catas de Aceites del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Juan Ramón Izquierdo. Y a las ocho y media de la tarde, se desarrollará la cata de vino interactiva con el móvil organizada por el Consejo Regulador de la D.O. La Mancha.

Un taller sensorial de carne de caza para niños y padres a cargo de Javier Chozas en colaboración con ASICCAZA, el domingo; y el taller ‘Pequechef’ dirigido a niños, bajo las pautas de Andrés Rodríguez, el sábado por la tarde, completan este bloque de actividades gastronómicas y culinarias.

‘Sabores del Duque’ cuenta con la colaboración de diferentes asociaciones y colectivos y con el patrocinio del Grupo de Acción Local ‘Entreparques’ a través de los fondos europeos Leader que cofinancian la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Inscripciones completas

Por otro lado, ya se han completado las plazas para todas las actividades que requieren inscripción previa e incluso en todas ellas hay una importante lista de espera, lo que refleja el interés y la expectación que FERDUQUE 2019 está



Feria Nacional Agroganadera de los Estados del Duque

Nota de prensa

generando entre la población. Tan sólo quedan algunas plazas disponibles para la cata de vino interactiva con el móvil que organiza el Consejo Regulador de la D.O. La Mancha.

Toda la información sobre FERDUQUE 2019 puede seguirse en la web oficial www.ferduque.es, en los perfiles de la feria en Twitter (@FeriaFerduque) y Facebook (facebook.com/FeriaFerduque) y a través del hashtag #Ferduque19. También está disponible la App de Ferduque para Android.

Fuente el Fresno, 23 de abril de 2019