

Nota de prensa

FERDUQUE ensalza tradiciones como el Corpus Christi de Porzuna y la Fiesta de la Harina de Fuente el Fresno

Taller de esquilado y bordado han sido otras de las propuestas de esta gran feria del mundo rural, junto a los showcookings y las degustaciones gastronómicas

La II Feria Nacional Agroganadera de los Estados del Duque (FERDUQUE), la gran feria del mundo rural que se ha celebrado este fin de semana en Porzuna se ha visto enriquecida con tradiciones típicas de algunos de los pueblos que conforman la Mancomunidad Estados del Duque.

Una muestra del Corpus Christi de Porzuna ha inundado el recinto ferial de FERDUQUE para ensalzar esta tradición y darla a conocer a los visitantes de la feria. Bandurrias y guitarras han puesto la nota musical en este gran escaparate del mundo rural en el la rondalla de Porzuna ha entonado los Buenos Días del Corpus y el Mayo de ‘Los Sacramentos’. También han bailado el fandango de Porzuna y han realizado una exhibición de la ancestral Danza del Corpus.

Fuente el Fresno, otro de los municipios de la Mancomunidad Estados del Duque también llevó hasta FERDUQUE su típica fiesta de la harina. Medio centenar de personas de Fuente el Fresno elaboraron las tradicionales caridades ante la mirada de todos los visitantes y finalizaron lanzándose harina unos a otros, como marca la tradición.

Entre las imágenes tradicionales que también han podido verse en FERDUQUE se encuentra el esquilado de ovejas, que captó la atención de niños y mayores.

La feria también ha tenido espacio para varios showcookings a cargo de chefs prestigiosos. Aurora García, de Mesón como Aurora García, de Mesón Octavio, que apostó por un producto típico de la comarca Estados del Duque como es el cordero, ya que cientos de ganaderos se dedican a la cría de este animal, y sardina maridada en soja, entre otras propuestas.

Belén García, de Mesón Octavio, alabó iniciativas como FERDUQUE para “mostrar que tenemos una maravillosa despensa y productos agroalimentarios

Nota de prensa

de los que podemos sacar pecho y defenderlos, y que podemos ofrecerlos en este escaparate para ayudar a las personas de aquí a dar a conocer su producto y para mostrar a las personas que nos visitan todo lo que tenemos”.

Otro de los chefs que han pasado por las cocinas de FERDUQUE ha sido Álvaro Madrid, de Restaurante La Soga quien también ha ofrecido algunas de sus creaciones más apetitosas. La oferta gastronómica de la feria también ha contado con la colaboración de Cocktail Gourmet, cuyo chef ha cocinado venado en salsa con frutos rojos, que ha sido repartido entre todas las personas que han pasado por el stand de la Mancomunidad Estados del Duque.

Asimismo, las degustaciones gastronómicas de judía pinesa o de cordero y cabrito han conquistado los paladares de cientos de personas que han disfrutado de los sabores del Duque.

Porzuna, 1 de junio de 2018