

El dulce de membrillo, con cariño y paciencia

Ayer se celebró en Puente Genil la 13 cata del producto más identificativo del municipio



G.C. 08/11/2015

El otoño es la mejor época para encontrar variedad en cuanto a recetas y conservas que podemos elaborar del dulce de membrillo para el resto del año, convirtiéndose en una tradición en muchos hogares. La fórmula de su elaboración se ha transmitido de generación en generación hasta llegar a nuestros días. Teniendo cada uno su "truco especial", los pasos a seguir son : lavar y secar los membrillos, cortarlos, echarlos a una cazuela u olla junto al azúcar (siempre de manera compensada en cantidades), mover y dejar deshaciéndose hasta adquirir

la textura y color deseado, y retirar del fuego así como verterlo rápidamente en un recipiente.

Todo ello lo saben Maria Antonia Pérez y Charo Rivas, dos vecinas de la localidad que se alzaron ayer con el primer premio en la 13 Cata de Membrillo del municipio. Tras ellas, Carmen Granados, ganadora cinco veces consecutivas de esta prueba, obtuvo el segundo premio y Charo Ruiz al postre más original con membrillo. El secreto, según comunicaron, está en el cariño que ponen al elaborar el dulce del membrillo, sin dejar de remover en todo momento. Un total de 64 muestras y 5 postres se presentaron a esta cata, actividad que se realizó de cara al público para otorgar total transparencia. Tras la entrega de premios, se organizó como novedad la primera Merienda Membrillera, abierta a todo el público en la Casa de la Cultura.

Previamente a esta cata, el pasado viernes, y por primera vez en la localidad, se mostró públicamente la elaboración del dulce de membrillo en la Plaza de San José, donde cuatro participantes, mujeres y hombres con sus respectivos ayudantes, enseñaron paso a paso la forma de elaboración casera de este manjar, producto estrella del municipio. Con el objetivo de que las tradiciones de nuestra tierra sigan vivas, la Asociación de Mujeres María Górriz organiza año tras año este acontecimiento en colaboración con el Ayuntamiento de Puente Genil y la Diputación de Córdoba.

Hoy domingo tendrá lugar, a partir de las 14.00 horas en el cuartel de las Cien Luces, un almuerzo con la celebración de la mención de Honor Dulce de Membrillo, al cantaor flamenco David Pino. Durante el almuerzo se rifará un cuadro cuyo importe irá destinado al monumento de la Mujer Membrillera, que barajan ubicarlo desde el Ayuntamiento en el entorno de La Matallana.

La XIII Cata del Membrillo apuesta por el producto estrella de la cocina local

La asociación María Górriz, organizadora de la cita gastronómica, sale a la calle para dar a conocer cómo se elabora el postre



J. M. CABEZAS , PUENTE GENIL | 08.11.2015 - 05:01

El membrillo, producto estrella de la gastronomía de Puente Genil, es este fin de semana el gran protagonista de las actividades organizadas por la asociación de mujeres María Górriz, que organiza la XIII Cata del Membrillo, un evento que busca exaltar las cualidades del producto y que este año presenta, como gran novedad, la ampliación tanto en el número de jornadas como en el desarrollo de actividades paralelas.

Los actos dieron comienzo el viernes en la plaza de San José, lugar escogido para que cuatro mujeres elaborasen un postre de carne de membrillo al estilo tradicional, algo que levantó la curiosidad y el interés de muchos de los ciudadanos que en ese momento paseaban por la zona centro de la localidad.

Las actividades se centraron ayer en la Casa de la Cultura Manuel Baena Jiménez, donde se inauguró una exposición de fotos, carteles y recuerdos sobre las campañas que las mujeres hacían año tras año. Paralelamente, se entregaron las catas de todas las participantes en la muestra, con el fin de que pudieran ser evaluadas por la mesa, que estuvo presidida un año más por el conocido restaurador Pedro Lucena, y que tuvo como integrantes a Pepe Cerezo, Sandra Martínez, José Villafranca, Manolo García, Ana Lucena, Iván Torres, María Jesús García y Pepe Cosano.

Ya por la tarde la mesa de la cata hizo pública su decisión, otorgando los premios, con 100 euros para la muestra ganadora, que fue para María Antonia Pérez y Charo Rivas; 50 euros para la segunda clasificada, Charo Ruiz; y otros 50 euros para el dulce de membrillo más original, que fue el que presentó Carmen Granados. La jornada se cerró en la Casa de la Cultura con la primera edición de la Merienda Membrillera, abierta a aquellos que quisieron probar las muestras presentadas a la cata, e ideada con la intención de "recuperar un nutritivo y sano producto que ha paseado el nombre de nuestro pueblo por todo el mundo".

Las actividades se cerrarán hoy a partir de las 14:00, en el Cuartel de Las Cien Luces, donde se celebrará un almuerzo en el que se entregará la mención de honor al cantaor flamenco David Pino. Asimismo, durante este acto se rifará un cuadro pintado por la artista Charo Gil.

La presidenta de la Asociación de Mujeres María Górriz, Conchi García, reconoció que la propuesta para este año es un poco más ambiciosa que la de años anteriores "sobre todo porque queremos abrir la cata al gran público y sacar el producto a la calle, para que la gente contemple y vea como se elabora". El alcalde, Esteban Morales (PSOE), felicitó a las integrantes de la asociación "por el mérito que supone organizar durante trece años consecutivos un evento de estas características, potenciando al mismo tiempo un producto que es pontanés por antonomasia".