

Diario de Burgos Digital

Martes, 15 de Febrero de 2011

Provincia 08/11/2010 Sotopalacios / IX Feria de la Morcilla

Sana obsesión por la morcilla

Sotopalacios reparte más de 8.000 pinchos a los visitantes • Daniel Santos y Ana Marta Rodríguez ganan el II Concurso de Recetas

I. Elices / Burgos

No es necesaria ninguna celebración especial para que Sotopalacios acoja cada fin de semana a cientos de personas ávidas de probar sus famosas morcillas. Desde los paladares menos exigentes a las bocas más preparadas acuden cada sábado y domingo a la pedanía de Merindad de Río Ubierna para disfrutar de este embutido. Pero es que si encima se celebra la Feria de la Morcilla -novena edición este año- las cosas se desbordan. 8.000 pinchos se repartieron ayer en la carpa, gratis, gracias a la colaboración de la Asociación de Fabricantes de Morcillas de Sotopalacios.

A las tres de la tarde ya se había terminado el

género, así que las más de 2.000 personas que se acercaron hasta Sotopalacios se repartieron por los establecimientos hosteleros de la villa para continuar con la sesión gastronómica. Mientras, en 'La Casona' del restaurante Sotopalacios se celebraba la final del II Concurso de Recetas con Morcilla de Sotopalacios. Dos profesionales y dos aficionados aspiraban a la corona, después de una fase inicial en la que se presentaron, señala el alcalde, Raúl Martín Bellostas, más de 200 recetas por categoría.

En la primera modalidad, se hizo con el primer premio -300 euros- el cocinero Daniel Santos, del restaurante Baskonia, de Vitoria, con un plato titulado 'Coulant de morcilla de Sotopalacios'. Los miembros del jurado le otorgaron 104 puntos. En segundo lugar quedó José Pablo Ruipérez, chef del restaurante Los Claveles, de Ibeas de Juarros. Participó con la tapa 'Diversión en la cocina con morcilla de Sotopalacios'. Se lleva 150 euros como premio.

En la categoría de aficionados ganó Ana Marta Rodríguez, con el pincho 'Trufa de morcilla con pasas y frutos secos', con 300 euros de dotación económica. Borja Antón quedó segundo con 'Canelones de morcilla con salsa de piquillo», con un premio de 150 euros.

Los premios fueron posibles gracias a la aportación económica de Caja de Burgos, el Restaurante Sotopalacios y la Asociación de Morcilleros de Sotopalacios.

Los miembros del jurado no lo tuvieron fácil. Cada participante tuvo 15 minutos para preparar sus recetas en la cocina de 'La Casona'. Después fueron pasando uno a uno por los paladares de los jueces. El presidente era Francisco Martínez, propietario del restaurante La Criolla de Valladolid y cocinero oficial de la delegación olímpica española desde 1996. Ha sido el pregonero, también, de la IX Feria de la Morcilla. Completaban el jurado José Ignacio Velasco Calvo, de la Asociación de Morcilleros de Sotopalacios; Francisco Javier Rojo, de Caja de Burgos; Alfonso Puente, jefe de cocina del Hostal Sotopalacios; José Luis García Rincón, de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Burgos (Acorebu), y Alfredo González, senador del PP por Burgos. En el concurso estuvieron presentes el viceconsejero de Empleo de la Junta, Ignacio Ariznavarreta; el jefe de la Oficina Territorial de Trabajo, Antonio Corbí o el alcalde de la localidad, Raúl Martín Bellostas.



Más de dos millares de personas se pasaron por la IX Feria de la Morcilla. Los pinchos se habían acabado a las tres de la tarde.
Tomás Alonso