

lunes 2 de noviembre de 2020

Oropesa lanza un concurso para recopilar recetas con calabaza



Eva Bellido // Oropesa

Oropesa recopilará las recetas con calabaza de sus vecinos a través de un concurso que ha impulsado el Ayuntamiento y cuyo **plazo para participar terminará el próximo viernes, 6 de noviembre.**

La iniciativa se ha lanzado **en las redes sociales** y todos los vecinos que quieran colaborar deben subir a su perfil una foto o un vídeo con una receta con calabaza, explicando sus ingredientes y la elaboración, utilizando el **hashtag #MiMejorRecetaconCalabaza**, además tendrán que seguir la página de Facebook del consistorio, según explicó la concejala de Emprendedores, Araceli De Moya.

El **premio para el ganador** de la mejor creación será **obtener el equivalente de su peso en cerveza.**





Concurso #MiMejorRecetaconCalabaza

¡Participa y gana TU PESO EN CERVEZA ESTRELLA GALICIA!



1. Sigue a la página del Ayuntamiento de Oropesa del Mar (@ayuntamientoOropesadelmar)
2. Sube a tu perfil una foto o vídeo de una receta con calabaza y explica los ingredientes y la elaboración.
3. Etiqueta al Ayuntamiento de Oropesa del Mar en la publicación y utiliza el hashtag #MiMejorRecetaconCalabaza.



I Ruta Gastronómica de la Calabaza

El concurso forma parte de la programación especial que la localidad costera ofrece en el marco de la celebración de su **I Ruta Gastronómica de la Calabaza**, que se puede disfrutar durante **todo el mes de noviembre y hasta el próximo puente de diciembre** en cerca de una decena



lunes 2 de noviembre de 2020



de restaurantes.

Algunas de **las mejores recetas aportadas por los vecinos**, así como también las de los **restaurantes participantes** en las jornadas, **serán incluidas en un libro** que se confeccionará desde el Ayuntamiento «y que todos tendremos mucho interés en tener en la biblioteca de nuestras casas», señaló también De Moya.

La calabaza es un **producto «muy vinculado» a Oropesa**, además de ser muy utilizado en las cocinas de las familias desde antaño. «Había una tradición en la que, en el día de Reyes, a las jóvenes casaderas sus pretendientes les dejaban una calabaza en la puerta o ventana, lo que era motivo de alegría y comentarios», relató.

La iniciativa pretende poner en el escaparate este producto con estas jornadas, en las que los establecimientos ofrecen **menús degustación** y platos con este fruto hortícola autóctono como protagonista fundamental, e introduciendo las más innovadoras técnicas culinarias. Además, las creaciones serán elaboradas solo para este evento con productos kilómetro 0 y las acompañarán con vinos de la tierra.

Estos platos se pueden degustar de jueves a domingo, tanto en comidas como en cenas, en estos **restaurantes participantes** Akuarium, Anubo, Arrocería El Torico, Bar La Sociedad, Boga Tasca, La Casa Encesa, Chulvi, El Olivo Tapas & Bar y Status.

