



Jesús Pérez, Pedro González, Raúl Martín, Joaquín Merino y José Ignacio Velasco presentaron las actividades del 8 de noviembre. /MARÍA KOQUE

## Los tres fabricantes de morcilla de Sotopalacios se asocian para abrir mercado

● La feria convoca un concurso de recetas preparadas con este alimento

J. C. R. / Sotopalacios

Los tres fabricantes de morcilla de Burgos de la localidad de Sotopalacios han decidido unir esfuerzos y crear la Asociación de Fabricantes de Morcilla de la villa. «Potenciar el producto y darle la posibilidad de abrirlo a nuevos mercados» de cara a incrementar «la producción, el trabajo e impulsar el desarrollo rural» son las metas que se marcan los fabricantes y el Ayuntamiento que apoya decididamente la creación del colectivo.

Además, pretenden «dar a conocer más y mejor el producto», sub-

rayó el alcalde de la Merindad de Río Ubierna, Raúl Martín Bellostas, y promocionarla entre quienes «la conocen y entre quienes no la conocen, es decir, publicitarla». Además, con la Feria que se va a celebrar el próximo 8 de noviembre.

Los tres fabricantes del municipio son las factorías Miguel y Conchi, Embutidos González y Agueda González y otros. En total, en todo el año llegan a producir alrededor de 600.000 kilos de morcilla, lo que supone el «10% de la producción de la misma en la provincia de Burgos», precisó el asesor de la

Asociación y técnico de la empresa Fanega, José Ignacio Velasco. Además de apostar por la mejora de la producción y la calidad de la morcilla, la asociación se crea con el objetivo de mejorar la cualificación de los profesionales del sector agrario y del medio rural, que están vinculados al sector industrial agroalimentario y en concreto, al sector de los embutidos.

El presidente de la Asociación, Pedro María González, aseguró que en tiempos de crisis es «más necesario que nunca que nos demos a conocer». Le acompañan en

la directiva Jesús Pérez como secretario y Joaquín Merino como tesorero.

Los organizadores acogerán en esta cita, como ya es habitual en años anteriores, a cerca de mil personas, a quienes repartirán más de 300 kilos de morcilla en sus distintas variedades. La jornada comenzará el 8 de noviembre con la celebración de una misa castellana en la iglesia de San Martín de Tours a las 12.00 horas y la proclamación del pregón, una hora más tarde, que este año proclamará el director general de Producción Agrope-

### Morcilla diferenciada

> La que se fabrica en Sotopalacios no es una morcilla diferente a la tradicional de Burgos, pero sí tiene un matiz especial que se encuentra en la cocción de todos sus ingredientes a una temperatura de 100 grados. Así, el arroz, la sangre, la cebolla, la manteca y el sebo se cuecen juntos; a ello se suman pimentón de la vega y la pimienta salada. A ello se une el cariño y la forma artesanal para darle el toque diferenciador.

cuaria de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, Baudilio Fernández Mardomingo. Tras este acto, se dará paso a la degustación de este producto dentro de una carpa habilitada al efecto en el centro del pueblo.

### Concurso de recetas

La VIII Feria de la Morcilla de Sotopalacios contará este año con la novedad de la celebración de un concurso de recetas de cocina con la morcilla como principal ingrediente. La asociación y el Ayuntamiento, en colaboración con el Restaurante Sotopalacios han aunar esfuerzos para organizar esta actividad en la que se valorará la originalidad de los platos elaborados con un ingrediente esencial, este embutido típico de la localidad. Las recetas deberán ser presentadas antes del día 5 noviembre bien por correo electrónico a 'concurso@morcilladesotopalacios.es' o por correo ordinario o en mano en el Ayuntamiento de Merindad de Río Ubierna. La organización seleccionará tres recetas, de manera que los finalistas deberán elaborar su receta en el Hostal Sotopalacios el domingo 8 de noviembre, para que sean valoradas por el jurado. El ganador recibirá un premio de 400 euros y los dos restantes uno de 200 euros cada uno.