

Asociación Gastronómica

Hace unos cinco años, un grupo de amigos amantes del buen yantar fundaron en nuestro pueblo la Asociación Gastronómica Caspueñas Gourmet, que en la actualidad cuenta con más de treinta socios.

El pasado día 14 de junio celebraron, como en años anteriores, un evento gastronómico que en esta ocasión tuvo como marco los agradables jardines del Marañal. En estos encuentros los socios e invitados que lo desean participan en un concurso de destreza culinaria presentando diferentes y suculentos platos, en donde cada uno de los participantes trata de demostrar su maestría en estos menesteres. Todos los trabajos se exhiben en una elegante mesa. Un jurado se encarga de elegir entre otros conceptos, la mejor elaboración, presentación y calidad del producto. En el mismo acto hay otro apartado dedicado a la



repostería en el que participan los mas jovencitos con el fin de que vayan cogiendo afición y sean el futuro de esta asociación. Cuando el jurado ha terminado de examinar y probar los platos presentados y ha elegido a los ganadores, todos los asistentes se acercan a la mesa para la cata de los manjares y en un momento dan cuenta de las sabrosas obras de arte de pescado, carne, o vaya usted a saber. Entre bromas de "... ya quisiera tu mujer cocinar como la mía ", "... para ya de tragar que te vas a atragantar" o "...este plato está cojonudo, no me muevo de aquí", se da paso a la entrega de los trofeos en los diferentes apartados, que son productos de nuestra tierra: huevos, miel y otros.

El colofón del acto consiste y consistió en la entrega del Agallón de Oro, que se otorga a personas o entidades que hayan realizado una labor destacada por la gastronomía de nuestro pueblo. Este año y por acuerdo mayoritario de la asociación este premio recayó en el mesón Ágape y lo recogió su propietaria Pilar López.

La noche continuó muy animada por el estupendo grupo San Blas Blues y entre agradables sonidos de Blues y Rock y el eco desgarrado de una armónica nos fuimos despidiendo.

Sinceramente, es un ambiente muy cordial el que preside estos actos y un ejemplo de organización. Desde estas páginas animamos a la Asociación Gastronómica Caspueñas Gourmet a que continúe con su estupenda labor en pro de difundir la buena gastronomía de nuestro pueblo, tierra de buenos cociner@s. No olvidemos la importancia de estos menesteres teniendo en cuenta que "... por la boca muere el pez".

■ Caspueñas estuvo bien representada en el Encuentro de Encajeras de Horche

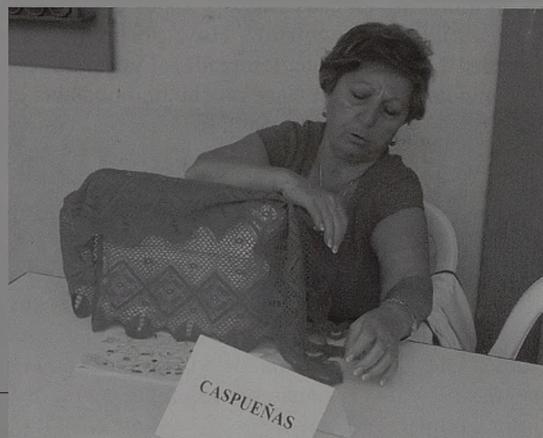
El Sabado 21 de Junio 2014 se celebró en Horche el IX encuentro de encajeras de bolillos. Asistieron encajeras de muchos pueblos de la provincia y Madrid.

Caspueñas estuvo representado por M. Carmen Sanz Peña.

El encaje de bolillos es una tecnica de encaje textil, consiste en entretrejer hilos que inicialmente estan enrollados en bobinas llamadas "Bolillos". Para manejarlos bien a medida que progresa el trabajo el tejido se sujeta mediante alfileres clavados en un almohadilla que se llama "Mundillo"

El encaje de bolillos se puede realizar con hilos finos o gruesos.

Tradicionalmente se hacía con lino, seda y lana y posteriormente con algodón. Hoy en día también se realiza con una gran variedad de fibras sintéticas con alambres de algodón u otros filamentos.



Álvaro de las Heras