

Heras de Ayuso incorpora la calçotada a sus costumbres culinarias

Que Heras de Ayuso se ha convertido en un municipio en el que conviven una gran disparidad de costumbres se puso de manifiesto el pasado 3 de marzo cuando se celebró una degustación de calçots, un plato típico catalán que Encarni y Manel, los nuevos adjudicatarios del bar del centro social, han exportado hasta tierras guadalajareñas.

La calçotada, como así se conoce a la degustación de los "calçots" -cada uno de los bulbos de las cebollas blancas cultivados especialmente para ser cocidos a la llama-, en su primera edición en Heras de Ayuso gozó de una buena aceptación y la opinión general de todos aquellos que participaron fue favorable y unánime.

Aparte de la rica salsa que acompaña a los calçots, el menú fue completado con unos pedazos de butifarra catalana que terminaron por dar a esta fiesta culinaria su verdadero toque regional. El propio proceso de degustación de los calçots supone todo un protocolo de pasos que los asistentes tuvieron que aprender en ese mismo momento. De esta forma, no faltaron los tradicionales baberos para no ensuciarse y Manel tuvo que hacer de experto maestro en la materia para enseñar al resto de comensales el arte de pelar los calçots y mojarlos en la salsa.

En definitiva, una divertida jornada culinaria que supo a poco por lo que ya han sido muchos los que han solicitado que vuelva a organizarse de una manera más multitudinaria.

