

jueves 7 de marzo de 2024

## Todo a punto para la vigésima edición de la Feria gastronómica transfronteriza del gurumelo de Paymogo

El evento, que se celebrará del 15 al 17 de marzo en el municipio andevaleño, contará con un amplio y atractivo programa de actividades en torno al producto estrella



Descargar imagen

El vicepresidente de la Diputación de Huelva, Manuel Cayuela, el alcalde de Paymogo, José Francisco García, y la teniente de alcalde del Ayuntamiento de Paymogo, Juana Agustíño, han presentado esta mañana la programación de la vigésima edición de la Feria gastronómica transfronteriza del gurumelo, que se celebrará los días 15, 16 y 17 de marzo en el municipio andevaleño.

Como ha indicado el vicepresidente, “presentamos una feria en torno a uno de los productos más exquisitos y más valorados de la provincia de Huelva como es

el gurumelo, protagonista absoluto de esta Feria gastronómica transfronteriza de Paymogo, que este año celebra nada menos que su vigésima edición”.

Cayuela ha señalado que “si hablamos de gastronomía en la provincia, en la Costa tenemos la gamba de Huelva, en la Sierra nuestro jamón ibérico, en el Condado tenemos magníficos vinos, en la zona metropolitana el choco, y, en el Andévalo, si hay un producto que nos caracteriza a los andevaleños es sin duda el gurumelo, que se ha convertido en una joya gastronómica cada vez más cotizada dentro y fuera de nuestras fronteras, y para conocerlos, qué mejor lugar que en una de las zonas de nuestra provincia en la que tenemos mayor producción de gurumelos como es Paymogo y su Feria”.

Para el alcalde de Paymogo, José Francisco García, “tras 20 años de vida, esta feria es una fecha marcada en el calendario por todos los paymogueros, ya que año tras año ha ido creciendo hasta llegar a ser un evento reconocido y visitado dentro y fuera de nuestras fronteras”.

El pistoletazo de salida será el 15 de marzo, y durante esos tres días, los visitantes contarán “con más de 800 metros de exposición y restauración, dividido en zona de expositores con productos típicos locales de artesanía, pintura y gastronomía, entre otros, además de ludoteca para los más pequeños y, por otro lado, habrá un amplio salón gastronómico en el que disfrutar de las creaciones realizadas con nuestro producto estrella”, ha señalado el alcalde.

La teniente de alcalde de Paymogo ha desgranado una programación “que arranca el viernes a las 13:00 horas, resaltando ese día el acto de entrega del Gurumelo de Oro, que este año va a recaer en la Asociación de Mujeres ‘el Albahacar’, de Paymogo, muy involucradas siempre en las actividades coordinadas con el Ayuntamiento”.

También el viernes habrá un tren turístico que recorrerá las calles del municipio, una actividad gastronómica denominada ‘La cocina de la abuela’, en coordinación con Santana de Cambas, pueblo portugués; y también recetas infantiles con gurumelos.

El sábado y el domingo habrá una ruta patrimonial a las 12:30 h, llamada ‘Los secretos de Paymogo’, para conocer la historia y el patrimonio de la localidad. Por la tarde, la jornada estará dedicada a la música en directo.

El domingo empezará la jornada con la presentación del libro ‘La casa deshabitada’, del autor de origen paymoguero José Rodríguez Infantes; continuará con la actuación musical transfronteriza del grupo Origenes, música tradicional y de fusión portuguesa.

La carpa cuenta con sala de lactancia y es un espacio cardioprotegido.