EXPOSITORES

PUNTO DE INFORMACIÓN DE LA MUESTRA PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA DE REQUENA

EMBUTIDOS ENCARNA EMBUTIDOS EL PONTÓN **EMBUTIDOS MARILUZ**

BODEGAS FUSO **BODEGAS MURVIEDRO** BODEGAS CARLOS CÁRCEL BODEGAS LATORRE AGROVINÍCOLA BODEGAS COVIÑAS COOPERATIVA VINÍCOLA REQUENENSE

OUESOS HOYA DE LA IGLESIA CAFÉS REKE RESTAURANTE ALEIO OLI OLI ALMAZARA ECOLÓGICA ARTELICOR MONOS COMUNICACIÓN

ASOC. DE AMAS DE CASA TYRIUS DE REOUENA ASOC. DE PANADEROS ARTESANOS DEL BOLLO LXXIII FIESTA DE LA VENDIMIA CENTRO OCUPACIONAL

ASOCIACIÓN DEL EMBUTIDO ARTESANO Y DE CALIDAD CONSELLERÍA DE AGRICULTURA, DESARROLLO RURAL, EMERGENCIA CLIMÁTICA Y TRANSICIÓN ECOLÓGICA DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA G.A.L. RURABLE

HORARIO DE LA MUESTRA

VIERNES: de 12 a 21 horas SÁBADO: de 10 a 21 horas DOMINGO: de 10 a 19 horas

PLANO DE SITUACIÓN DEL RECINTO FERIAL



ORGANIZAN Y COLABORAN



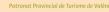
























INFORMACIÓN

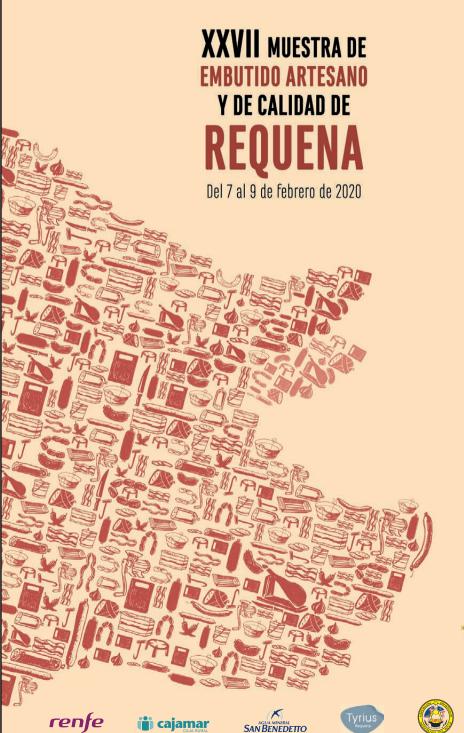


TOURIST INFO REQUENA Tel. y Fax 96 230 38 51 COMUNITAT requena@touristinfo.net www.requena.es



ASOCIACIÓN DEL EMBUTIDO ARTESANO Y DE CALIDAD DE REQUENA Tel. 96 230 25 50 Fax 96 230 27 58 embutido@embutidorequena.es www.embutidoderequena.es





















COMER CARNE EN REQUENA, AUN SIENDO SÁBADO

En la actualidad, no estando en Cuaresma, uno ingiere ricas viandas cárnicas sin hacer cuenta si se está en lunes, en miércoles o en sábado. Si a uno le gusta la morcillita o el lomete, coge un buen chusco de pan y se lo come tan tranquilo sin hacer caso al calendario.

Pero no siempre fue así, es más, durante mucho tiempo la Iglesia Católica ordenó a sus fieles guardar abstinencia de carne, manteca, huevos, leche, mantequilla y queso todos los miércoles, viernes y sábado del año y durante toda la Cuaresma (poco trabajo para los carniceros, pues).

Sin embargo, poco a poco, desde el siglo XV, fue relajándose tanta prohibición nutritiva, aunque los sábados seguía sin poderse comer carne tal como estableció Inocencio I a principios del siglo V.

Pero en Requena está abstinencia cárnica de los sábados se había relajado y convertido en semiabstinencia. ¿Por qué? Pues porque Requena era Castilla y en Castilla estaba permitido comer los sábados, si no las carnes selectas, sí los llamados "menudos" y "grosura" de los animales como las manos, cabeza, pies, livianos, callos, pescuezo, tocino, manteca, sesos, lengua... y de plato principal una pepitoria de ave o vaca. Pues no está nada mal la semiabstinencia. ¿Pero por qué en Aragón o Navarra debían de abstenerse de estos manjares y en Castilla no? Al parecer, esta exclusión de la abstinencia vino del arzobispo toledano Egila de fines del siglo VIII que fue reprendido por ello por el papa Adriano I. Pero después, según el padre Mariana, Castilla en acción de gracias por la victoria de Las Navas de Tolosa (1212) se autoimpuso la semiabstinencia de no comer carnes magras y perniles en sábado, pero si el resto de casquería.

Y por eso Cervantes describía la comida de los sábados de don Quijote como la de "duelos y quebrantos" que sería unos huevos con torreznos o tocino (¡qué rico!) según algunos cervantinistas y don Calderón de la Barca.

Así pues, en Castilla se podía comer carne los sábados por ser "costumbre del país" admitida por la Iglesia y, es más, según algunos teólogos si el peregrino castellano estaba en tierras de Navarra o Aragón podía también hacer uso de esta libertad alimenticia.

Y fíjense lo que le pasó en 1589 al maestro Juan, francés de nación y maestro de hacer tejas de profesión, cuando fue a comer en sábado en la "Venta del Moro", una histórica posada de la antigua tierra de Requena. El francés pidió de comer y la ventera le ofreció lo típico del sábado: una cabecita de cordero y menudos de cerdo (callos, manitas, pies...). Y el gabacho que decía que él no comía carne en sábado. Los de la venta y sus acompañantes (un vasco y unos carpinteros afincados en Utiel) le contestaron que en Castilla había permiso de la Iglesia y del papa para comer este tipo de delicias paracárnicas ofrecidas en sábado. Y el galo que dijo que ¡nosotros hacíamos papa a cualquiera y que el único papa verdadero fue San Pedro! Dicho lo cual se comió unos huevos (amén). Eso sí, el franchute fue denunciado a la Inquisición por decir palabras contra la fe.

Así, que cuando vengan a Requena, olvídense del calendario; no les importe si es martes o domingo; si luna llena, nueva o menguante; si febrero o septiembre; si solsticio o equinoccio; que aquí pueden degustar embutido, carne y vino de bobal a discreción y sin comedimiento, por ser costumbre del país de siglos ha... y tan ricamente que estamos, oiga.

Ignacio Latorre Zacarés. Archivero-Bibliotecario de Requena

PROGRAMA DE LA MUESTRA -

Del 1 al 9 de febrero, a las 15h. I RUTEO VINO Y TAPAS FEREVIN. Se podrán degustar, en los establecimientos adheridos, tapas elaboradas con embutido y maridadas con vinos de bodegas asociadas a FEREVIN. Más info en www.ferevin.org

7, 8 y 9 de febrero. Exposición de láminas premiadas de la V edición del concurso creativo "EL EMBUTIDO EN MI LOCALIDAD". Vestíbulo del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

VIERNES 7 DE FEBRERO

12:00h. Apertura de la XXVII Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena.

18:00h. Actuación de Mayores con Alegría. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial

19:00h. Actuación de danza del alumnado de la Escuela de Danza Mireia Cabau. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial

20:00h. Exhibición de baile de FitDance Studio. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

20:00h. "Botifarra a banda" con Pep Gimeno "Botifarra" y la Banda de la SM Santa Cecilia de Requena dentro del programa Sonora Circuit de la Música Valenciana del Institut Valencià de Cultura. Teatro Principal de Requena.

SÁBADO 8 DE FEBRERO

18:00h. Entrega de premios I Ruteo Vino y Tapa FEREVÍN a la mejor tapa. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

20:00h. "Conductas alteradas" con Ana Morgade y Canco Rodríguez. Teatro Principal de Requena.

DOMINGO 9 DE FEBRERO

12:00h. Concurso de Cachulí. Inscripciones previas del 28 de enero al 4 de febrero. Patio trasero del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

12:30h. Actuación de Cantares Viejos. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial

18:00h. Sorteo entre los participantes de las degustaciones del I Ruteo Vino y Tapa FEREVÍN.Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

18:30h. Entrega de premios Concurso Creativo " El embutido en mi localidad". A continuación Clausura de la XXVII Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena.

SORTEOS

Al finalizar cada jornada de la Muestra se sorteará un delantal diseñado por Francis Montesinos entre los tiques recogidos en la urna ese día. La persona agraciada deberá estar presente para la recogida del delantal. Para ello se realizarán tantos sorteos como sean necesarios.

AGENDA CULTURAL

- Plaza del Portal. "Héroes ocultos. Inventos geniales, objetos cotidianos". Obra Social "La Caixa". Viernes, de 12.30 a 14h. y de 17 a 21h. Sábado y domingo, de 11 a 14h. y de 17
- Museo de Arte Contemporáneo Florencio de la Fuente. "Universum Màgica" de Teresa Gancedo. Viernes y sábado de 10'30 a 14h. y de 16

a 19h.

Domingo de 10'30 a 14 h.

- Sala de Exposiciones Antiguo Mercado. "Nosotras", Carmen Más. Exposición de pintura. Viernes y sábado de 17 a 20h.
- Templo de Santa María. "Tápate María, Tápate. Pudor y recato en la indumentaria tradicional de Reguena-Utiel".

Viernes y sábado de 10'30 a 14h. y de 16 a 19h.

Domingo de 10'30 a 14h.

VISITAS

Durante los días de la Muestra se podrán visitar las Cuevas de La Villa, la Torre del Homenaje y los Túneles, el Templo de San Nicolás, la Iglesia de Santa María, el Museo Municipal, el Palacio del Cid - Museo del Vino, el Museo de Arte Contemporáneo Florencio de la Fuente, el Museo de la Seda, y el Museo de la Fiesta de la Vendimia.

NOTAS DE INTERÉS

Se habilitarán zonas extra de aparcamiento en la Coop. Coviñas y Coop. Vinícola Requenense.

La degustación de productos se realizará mediante la adquisición de tiques y durante el horario que la organización del certamen establezca. La compra del tique conlleva la entrega de una invitación para visitar un espacio cultural (museo/monumento) de forma gratuita desde el 11 de febrero de 2020 al 31 de enero de 2021. Además la compra del tique el viernes conllevará una invitación para una degustación gratuita de vino en FEREVÍN, durante la misma jornada.

La organización no se hace responsable de los posibles cambios en la programación por causas aienas a su voluntad.

El precio del tique degustación será de 8 euros el viernes y de 10 euros el sábado y el domingo. Haciendo la reserva anticipada del tique, se podrá entrar de forma gratuita a 3 museos/monumentos. Esta promoción también será válida presentando el billete de tren a la hora de adquirir el tique y además tendrán un 10 % de descuento en la compra de productos en las carnicerías expositoras. Se podrá entrar gratuitamente al recinto.

Renfe aumentará el número de plazas con descuentos promocionales los días de la Muestra en los billetes de AVE desde Madrid y Cuenca.

El Ayuntamiento de Requena ofrecerá un servicio gratuito de autobuses desde el Recinto Ferial al centro y viceversa, así como desde la estación del AVE al Recinto Ferial.