

SALUDA

La Bañeza es cabecera natural de una de las mejores tierras destinadas desde antiguo al cultivo de la alubia, o haba, como aquí se la conoce. Un manjar de reyes que está buscando un sitio en el mercado actual, donde se está volviendo a incluir la legumbre en todo tipo de dietas.

El futuro de nuestros campos pasa por éste y otros cultivos que se están poniendo en valor, por el esfuerzo de muchas familias que han dedicado generaciones a esta legumbre. No podemos olvidar que esta España Vacuada lucha por sobrevivir y mantenerse en este mundo cambiante. Debemos mirar al futuro y conquistarlo, como siempre se ha hecho, con trabajo e ingenio.

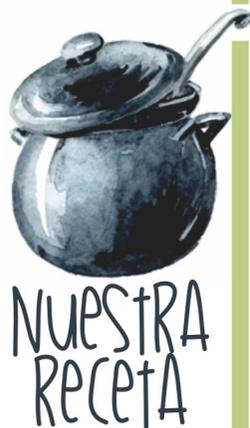
La alubia, alimento primario y sencillo, creadora de sabor, ha sido y es generadora de riqueza y prosperidad. Con paciencia y amor, los mejores cocineros, herederos de la tradición, crean platos con esta joya culinaria, platos de vida, que unen a familias y amigos en torno a la mesa, que traen recuerdos de niñez y hacen las delicias del visitante. La alubia fue reina de las mesas de todos los hogares y de nuevo vuelve a recuperar su lugar, de la mano de una industria Agroalimentaria que las transforma y envasa bajo el paraguas de la I.G.P. Alubia de La Bañeza, busca un producto de máxima calidad. Estas empresas que son las mayores de España en su género, han sabido adaptarse a los nuevos tiempos, son un referente nacional y orgullo de nuestra Ciudad, y dan a conocer este producto que lleva el nombre de nuestra tierra por toda España.

Pequeña perla de nuestra gastronomía, plato de cuchara, amiga de embutidos y mariscos, vuelves un año más a nuestra plaza y aunque no puedas celebrar tu tradicional alubiada, tu presencia será realizada en tapas y raciones, en bares y restaurantes.

Durante estos días les invito a acercarse a nuestra importante Feria Agroalimentaria, para disfrutar y conocer la rica variedad de productos, venidos de toda España y la vecina Portugal, que quieren acompañar a la alubia en este fin de semana de contenido agrícola.

Esta Feria Agroalimentaria 2021 es un grito, Las Tierras Bañezanas siguen vivas, hay futuro, creámoslo y entre todos luchemos por él.

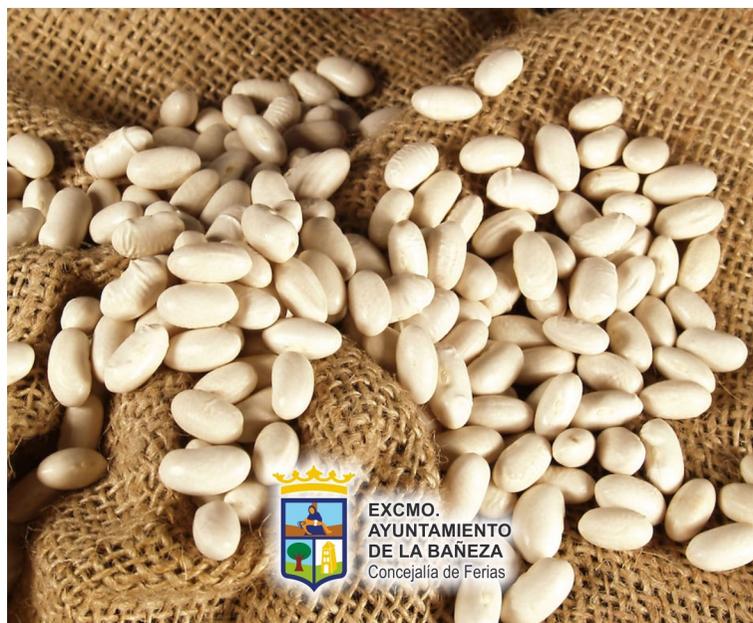
Javier Carrera de Blas
Alcalde de La Bañeza



NUESTRA
RECETA

ALUBIAS de Riñón a la Bañezana

Ingredientes:	Poner en agua las alubias la noche anterior.
Tocino de panceta	
Chorizo Casero	Por la mañana las ponemos a cocer con
Huesos de jamón	todos los ingredientes. Cuando estén casi
Cebolla	cocidos, hacemos el refrito con cebolla y ajo
Ajo	en aceite no muy caliente, dejamos rehogar
Pimiento verde	bien y agregamos el pimentón y un poco de
Pimentón	harina dejando cocer con el caldo de las
Harina	alubias. Probar de sal.
Aceite	Por último cortar todos los ingredientes en
Sal	trozos pequeños y servir.



XVIII FERIA AGROALIMENTARIA

17, 18 y 19 SEPTIEMBRE 2021



LA ALUBIADA DE TAPAS

17, 18 y 19 SEPTIEMBRE 2021

La Bañeza

