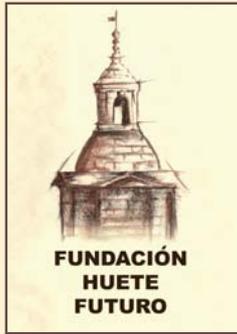




*Ayuntamiento de
Huete*



**AYUNTAMIENTO
DE HUETE**



**FUNDACIÓN
HUETE FUTURO**

V CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN Verano 2013

Sábado, 10 de agosto
Día del Pepino de Huete

Asociación de Amas de Casa
Huete

**CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN
PEPINO DE HUETE**



Día del Pepino de Huete



El pepino es un producto de huerta muy popular, un producto de temporada muy extendido gracias a su utilización en dos platos que en el verano son muy consumidos: el gazpacho, tipo andaluz, y las ensaladas en sus distintas variantes.

Sin embargo, es un producto que resulta difícil ver en la cocina de un gran Chef, en las encimeras de un primer espada de la cocina internacional, como los que en los últimos años han surgido en nuestro país, y tampoco suelen utilizarlo los cocineros del siguiente nivel de excelencia, más allá de algún plato tradicional como el mencionado gazpacho.

¿Por qué sucede esto?, ¿A qué se debe que el pepino esté considerado como un producto de segunda en el ambiente de los fogones de primera?

Quizás se deba a que el pepino tiene, generalmente, un sabor muy agresivo, intenso, y que como consecuencia de ello produce dos efectos: primero, que a las personas que lo consumen les repite, y segundo, que al resto de alimentos con los que comparte plato les transmite su sabor; es decir, los contamina de sabor, y esto hasta tal punto que parece que sólo se come pepino.

¿Pero todos los pepinos son iguales?, ¿Todos producen los efectos antes mencionados?

No, no todos los pepinos son iguales. En concreto el **Pepino de Huete** es distinto, tanto en su aspecto externo, como en el modo de comportarse en el plato y en el paladar.

El **Pepino de Huete** no destaca ni predomina su sabor sobre otros alimentos con los que comparte plato, más bien los armoniza. Con un punto de sabor en boca, es ligero, fresco, suave en el paladar, de textura crujiente; una delicia de equilibrio y buen gusto para un buen fogón y una buena mesa.

Todas estas cualidades convierten al **Pepino de Huete** en un producto de huerta único y exclusivo, y por ser únicos el **Ayuntamiento de Huete** y la **Fundación Huete Futuro** se han empeñado en su conservación y promoción, pues es parte del patrimonio de Huete. Pero es que además, precisamente por sus cualidades, por su calidad, el **Pepino de Huete** puede ocupar un puesto destacado en la alta cocina y llevar el nombre de Huete a cualquier lugar. Muchos pueblos se han hecho famosos gracias a cultivar un producto diferente a los demás y de gran calidad: el Melón de Villaconejos, la Berenjena de Almagro, el Cogollo de Tudela, el Pimiento de Padrón, ... más recientemente está entrando con fuerza en la alta cocina la Cebolla de Aragón, del valle del Ebro, una cebolla dulce, diferente.

El **Pepino de Huete** también es diferente. Por las tierras blancas, yesíferas, de las vegas, por el agua salobre con la que se riega, por la selección tradicional de su semilla, por nuestro clima, ... son un compendio de condiciones únicas que tiene como consecuencia un producto único; porque además cuando la semilla de **Pepino de Huete** se siembra fuera de nuestras vegas en poco tiempo pierde sus cualidades y calidad.

Verdaderamente, el **Pepino de Huete** cultivado en las vegas del Cauda o Borbotón, de la Aldehuela o de la Anzorita, es único por su sabor y calidad, merecedor de ocupar un puesto destacado en la cocina de un gran Chef, en el escaparate de una delicatessen.

La **Fundación Huete Futuro** organiza y promociona el **Día del Pepino de Huete**, como culminación de una Campaña de Sensibilización proyectada en tres fases, dirigidas las dos primeras a la población optense: primero fue la utilización de semilla autóctona en la siembra del pepino, después fomentar su consumo, para terminar con un tercera fase de mayor proyección exterior: el **Día del Pepino de Huete**.

En este día Huete, te ofrece comprar su Pepino y otros productos de su tierra y disfrutar de su patrimonio historicoartístico.

¡Participa en el Día del Pepino de Huete!

Día del Pepino de Huete. *Sábado, 10 de agosto* Programa de actividades

9.30 a 14.00 h.

MERCADILLO DEL PEPINO DE HUETE Y OTROS PRODUCTOS DE SU HUERTA.

Plaza de Fray Ambrosio Montesinos

12.30 h.

CONCURSO GASTRONÓMICO DEL PEPINO DE HUETE:

Elección de la mejor receta a base de pepino

Plaza de Fray Ambrosio Montesinos

12.30 h.

PREMIO AL HORTELANO QUE MÁS PEPINOS LLEVE AL MERCADILLO

Plaza de Fray Ambrosio Montesinos

A partir de las 11.00 h.

RUTA TURÍSTICA POR LA LOCALIDAD: "GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO"

Oficina de Turismo