

Día del Pepino de Huete.

Mañana sábado, 10 de agosto, Huete celebrará, por quinto año consecutivo, el Día del Pepino de Huete.

Con la celebración del **Día del Pepino de Huete** culminará la V Campaña de Sensibilización sobre el Pepino de Huete que organiza la **Fundación Huete Futuro y el Ayuntamiento** de la localidad, y que cuenta con la colaboración de la Asociación de Amas de Casa, la Agrupación de Vol-optenses del Centro de Mayores, los hortelanos de Huete y un buen número de ciudadanos que voluntariamente participa para que la campaña y el día sea un éxito.

El sábado 10 de agosto, será un día lleno de actividades: se celebrará un Mercadillo dedicado preferentemente al **Pepino de Huete**, en el que también se comercializarán otros cultivos de sus huertas; además, durante la mañana del sábado los acompañantes turísticos voluntarios de Huete, todos ellos jubilados con gran experiencia y bien hacer en este trabajo, acompañarán a los visitantes que lo deseen para conocer los edificios más emblemáticos del patrimonio de Huete, aderezando las visitas con la gastronomía que en ellos se realizaba y que los optenses hemos heredado; también, se celebrará un concurso de recetas gastronómicas cuyo ingrediente principal sea el **Pepino de Huete**; igualmente se premiará al hortelano que más pepinos de Huete lleve al mercadillo; finalmente, durante toda la mañana del sábado, en la plaza de Fray Ambrosio Montesinos, lugar en el que se desarrolla el mercadillo, se estará ofreciendo una degustación de Crema de Pepino de Huete con Aguacate que se servirá muy fría, así como Migas con Pepino de Huete.

La **Fundación Huete Futuro** y el **Ayuntamiento de Huete** organizan y promocionan 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 definitiva, el **Día del Pepino de Huete** es un día para exaltar y degustar el **Pepino de Huete**, para promocionar **Huete** y su patrimonio. El **Ayuntamiento de Huete** y la **Fundación Huete Futuro**, organizadores de estas actividades, convocan a todos los amantes de la calidad y de nuestra cultura a pasar este día en Huete.

Un producto de huerta único y exclusivo

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 solo 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 único la **Fundación Huete Futuro** y el **Ayuntamiento de Huete** se ha 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,...

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.

Esto se puede comprobar con las recetas que a lo largo de estos cinco años se han ido rescatando o creando nuevas teniendo como base el **Pepino de Huete**, a título de ejemplo recordemos algunas: el sorbete de pepino, la sopa fría de pepino con jamón y picatostes, bombón de pepino, pepino relleno de diversas maneras, Makis de pepino, Milhojas de pepino con queso y tomate, tortilla con cáscaras de pepino, gazpacho de pepino a la menta, Bloody de

pepino, y un largo etcétera con los que cada año se sorprende a optenses y visitantes.

Ya hay algún restaurante de Cuenca que ha incluido en su carta de temporada platos con **Pepino de Huete**, esperamos que este sea un primer paso y que el **Pepino de Huete** se generalice en la oferta gastronómica de calidad conuense, un producto que será exclusivo y con el aliciente que supone descubrir algo distinto, algo nuevo; sin duda se lo merecen nuestros visitantes y los diletantes de la buena mesa.