

EXPOSITORES

PUNTO DE INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

EMBUTIDOS EL SERRANO
EMBUTIDOS EMILIA "LA VILLA"
EMBUTIDOS ENCARNA
EMBUTIDOS EL PONTÓN
CARNICERÍA MARILUZ

BODEGAS FUSO
BODEGAS MURVIEDRO
BODEGAS CARLOS CÁRCEL
BODEGAS LATORRE
BODEGAS COVIÑAS
BODEGAS ERNESTO CÁRCEL
COOPERATIVA VINÍCOLA REQUENENSE

QUESOS HOYA DE LA IGLESIA
CAFÉS REKE
RESTAURANTE LOS CUBILLOS
CLÓCHINA DEL MEDITERRÁNEO
AVESTRUCCES "EL RINCÓN"
OLIOLI ALMAZARA ECOLÓGICA

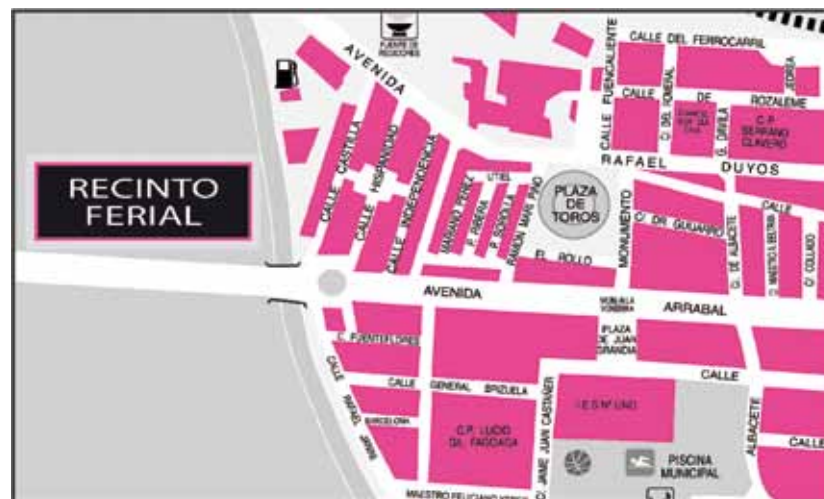
ASOC. DE AMAS DE CASA TYRIUS DE REQUENA
ASOC. DE PANADEROS ARTESANOS DEL BOLLO
ASOC. DE COMERCIANTES DE REQUENA

CONSEJO REGULADOR IGP EMBUTIDOS DE REQUENA
CONSELLERIA DE PRESIDENCIA, AGRICULTURA, PESCA,
ALIMENTACIÓN Y AGUA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA
ASOCIACIÓN DE ELABORADORES DEL CAVA
DIPUTACIÓN DE VALENCIA
OFICINA DE TURISMO M.I. AYUNTAMIENTO DE REQUENA

HORARIO DE LA MUESTRA

VIERNES: de 11 a 21 horas
SÁBADO: de 10 a 21 horas
DOMINGO: de 10 a 19 horas

PLANO DE SITUACIÓN DEL RECINTO FERIAL



ORGANIZAN Y COLABORAN



M. AYUNTAMIENTO
DE REQUENA



REQUENA



València
Terra i Mar
Diputació de València



GENERALITAT
VALENCIANA



COMUNITAT
VALENCIANA

renfe



cajamar
CAJA RURAL



AGUA MINERAL
SAN BENEDETTO



Asociación Provincial de Amas
de Casa y Consumidores "Tyrius"



pasoapaso
toros, salud, arte y entretenimiento



CONSEJO REGULADOR IGP
EMBUTIDOS DE REQUENA



Kangoos Club
Requena

INFORMACIÓN



COMUNITAT
VALENCIANA

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



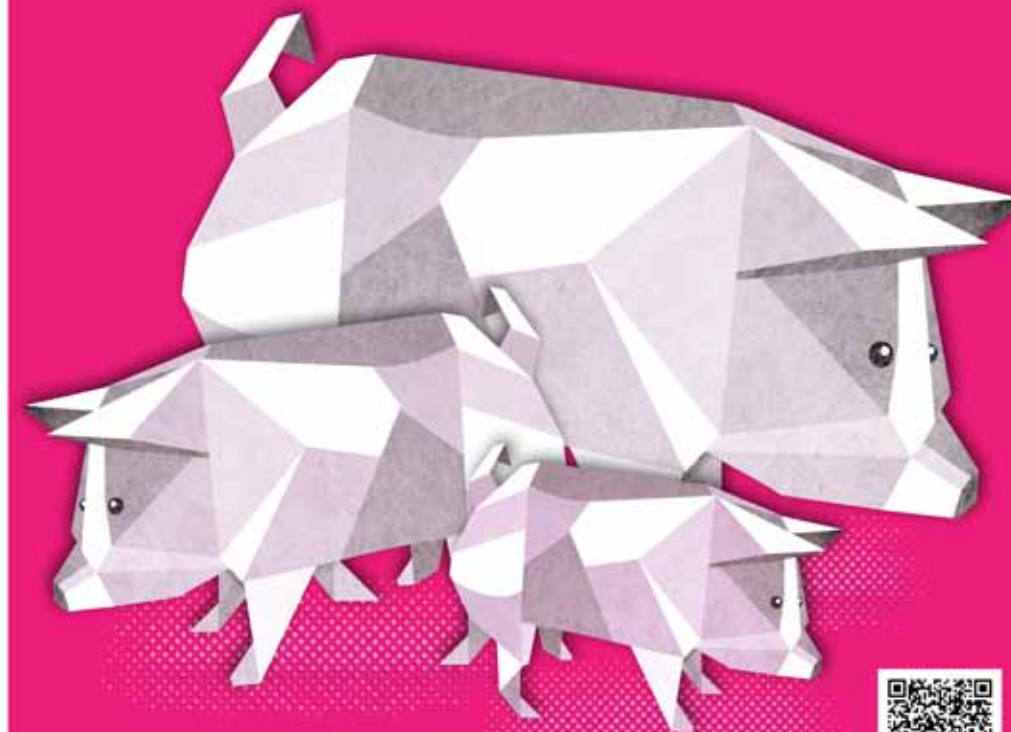
REQUENA

CONSEJO REGULADOR IGP
EMBUTIDO DE REQUENA
Telf. 96 230 25 50 Fax 96 230 27 58
embutido@embutidorequena.es
www.embutidorequena.es

XXII

Muestra de Embutido Artesano y de Calidad de Requena

Del 6 al 8 de Febrero de 2015



Imprenta GOVI



EL EMBUTIDO DE REQUENA Y DON EMILIO CASTELAR



En la actualidad, y en gran parte gracias a la Muestra del Embutido Artesano y de Calidad, los “siete magníficos” requenenses; a saber, longaniza, morcilla de cebolla, sobrasada, salchichón, chorizo, güeña y perro; ostentan una merecida fama a nivel nacional.

Fama que es el resultado de la sabia combinación de un pasado carnicero y ganadero avalado por la documentación desde el siglo XV, unas condiciones climáticas ideales y el conocimiento generado con el paso del tiempo por las técnicas de elaboración y conservación de tradición familiar que utilizaban y utilizan los ingredientes de la tierra.

Pero la fama del embutido requenense no es de ahora, sino que viene de bien lejos y tiene su máximo exponente en las sabias palabras que en su día escribió el célebre orador D. Emilio Castelar (1832-1899). Castelar fue un escritor y político español que llegó a ejercer durante la I República Española carteras ministeriales, la presidencia del Congreso de los Diputados y, finalmente, la propia presidencia del poder ejecutivo de la República en 1873. Sin embargo, el recuerdo más imperecedero que ha quedado para la historia de Castelar son sus condiciones y fama de excelente orador. Una elocuencia de rico verbo impregnada de grandes dosis de lirismo e intensidad persuasiva y emotiva. Es un hecho común y recurrente que cuando se describen las cualidades positivas de un orador se le compare con él.

Castelar mantenía buenas relaciones con el político comarcano Estanislao García Monfort (Utiel 1844 – Murcia 1907) que había sido varias veces diputado provincial y nacional, además de Director General de Aduanas y presidente del Ateneo Mercantil y de la Cámara de Comercio de Valencia. La hermana de Estanislao, Marcelina, estaba casada en Requena con el comerciante Lucio Jordá. Estanislao García tenía la buena costumbre de enviar todos los años una buena remesa de embutido requenense a su amigo Castelar. Éste lo degustaba con fruición tal como deja reflejado en esta carta dirigida a Estanislao y fechada en Madrid el 10 de febrero de 1896 cuando era diputado a Cortes por Huesca:

“Don Estanislao García Monfort. Mi querido amigo: mil gracias por su cariñoso recuerdo del riquísimo embutido que me manda todos los años. Es una especialidad y felicito por ello á su hermana Marcelina. Siempre le quiere de veras su buen amigo. Emilio Castelar [firma y rúbrica]”.

Así que ya saben, cuando en esta Muestra degusten algunos de los “siete magníficos requenenses”, sepan que éstos ya fueron alabados hace casi 120 años por el fénix de la oratoria española: D. Emilio Castelar.

Ignacio Latorre Zacarés, archivero-bibliotecario de Requena

PROGRAMA DE LA MUESTRA

6, 7 y 8 de febrero. Mercado artesanal y atracciones de feria.

VIERNES 6 de febrero

- 11:00 h.** Apertura de puertas del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.
- 13:00 h.** Inauguración oficial de la XXII Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena.
- De 17:00 a 20:00 h.** Pintacaras infantil. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.
- 19:00 h.** Actuación de Los Mayores con Alegría. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

SÁBADO 7 de febrero

- De 11:00 a 14:00 h y de 17:00 a 20:00 h.** Pintacaras infantil. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.
- 11:00 h.** Inauguración de la exposición “Diseños” de Manuel Piña. Museo de Arte Contemporáneo Florencio de la Fuente.
- 11:30 h.** Cata de vino comentada de Bodega Sierra Norte. Sede social de FEREVÍN. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).
- 12:00 h.** Cata de Vino de Manzanares. - Museo del Vino - Palacio del Cid.
- 13:00 h.** Actuación de “Cantares Viejos”. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.
- 13:00 h.** Cata de vino comentada de Bodegas “El Rebollar” de Ernesto Cárcel. Sede de FEREVÍN. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).
- 13:30 h.** Maridaje de vino y queso (D. O. La Mancha) de Manzanares “Manzanares, Ciudad dónde el queso se hace Arte”. Museo del Vino de Requena, edificio Palacio del Cid.
- 13:30 h.** *Show cooking*, a cargo de las Amas de Casa Tyrius de Requena, con la elaboración en directo de la tradicional receta de ajoarriero.
- 14:30 h.** *Show cooking*, a cargo de Cristian Cubas, jefe de cocina del restaurante Los Cubillos, con la elaboración en directo de recetas cuyo ingrediente básico es el embutido.
- 17:00 h.** *Master class* de *Kangoo Power* a cargo de Kangoo Club Requena.
- 17:30 h.** Cata de vino comentada de Hoya de Cadenas-Vicente Gandía. Sede social de FEREVÍN. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).
- 18:00 h.** Cata de vino de Manzanares. Museo del Vino - Palacio del Cid.
- 18:00 h.** Actuación de danza del alumnado de la academia “Paso a Paso”.

- 19:00 h.** I Festival “Morci-jazz” con la Big Band Casino Musical de Godella y la Big Band “*Jazz Ensemble*” de Requena. Teatro Principal de Requena.
- 19:30 h.** *Show cooking* a cargo de las Amas de Casa Tyrius de Requena, con la elaboración en directo de la tradicional receta de morteruelo.

DOMINGO 8 de febrero

- De 11:00 a 14:00 h y de 17:00 a 20:00 h.** Pintacaras infantil. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.
- 11.30 h.** Cata de vino comentada de Sebirán. Sede social de FEREVÍN. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa)
- 12:00 h.** Clases prácticas de la Escuela de Tauromaquia. Plaza de toros de Requena. Entrada gratuita.
- 12:00 h.** *Show cooking* a cargo de las Amas de Casa Tyrius de Requena, con la elaboración en directo de la tradicional receta de ajoarriero.
- 12:30 h.** Concurso de cachulí. Bases e inscripciones en el SAT del Ayuntamiento de Requena. Inscripción e ingredientes gratuitos. Patio interior del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.
- 13:00 h.** Cata de vino comentada de Cerro Gallina. Sede social de FEREVÍN. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).
- 14:00 h.** *Show cooking* a cargo de las Amas de Casa Tyrius de Requena, con la elaboración en directo de la tradicional receta de morteruelo.
- 19:00 h.** Clausura de la XXII Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

NOTAS DE INTERÉS

Se habilitarán zonas de aparcamiento (Coop. Coviñas, Coop. Vinícola Requenense, Huerta Honrubia, Urb. San José y Polígono Industrial El Romeral), al objeto de que los visitantes puedan dejar su vehículo y acercarse a la zona de carpas. Acceso directo a la Muestra por A-3 entrada Oeste.

La degustación de productos se realizará mediante la adquisición de tíquets y durante el horario que la organización del certamen establezca.

Durante los días de la Muestra se podrán visitar la Cuevas de La Villa, la Torre del Homenaje, el Museo Municipal, el Palacio del Cid, el Museo de Arte Contemporáneo Florencio de la Fuente, la Sala de Exposiciones del Antiguo Mercado, Museo de la Seda, Museo de la Fiesta de la Vendimia, así como distintas bodegas de la comarca.

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

En los días de la Muestra, descuentos de hasta el 60% en los billetes de AVE desde Madrid, Cuenca y Valencia, con destino Requena. También ventajas para viajeros de cercanías (info en www.renfe.es).

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, en los horarios de llegadas y salidas de trenes.