Universidad Autónoma del Estado de México

www.uaemex.mx/Culinaria

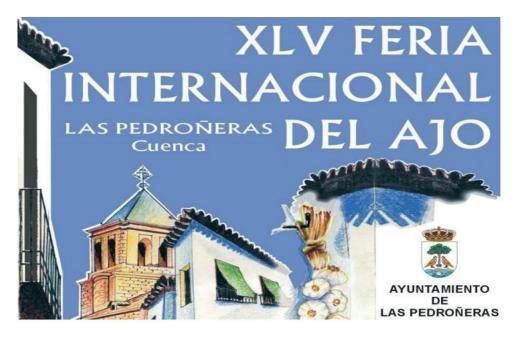
Publicación Semestral Págs. 111 - 115

## Sabor a saber

Noticias y eventos del mundo gastronómico 2023

Noticias y eventos del mundo gastronómico 2023

## Feria Internacional del Ajo Cuenca, España



A partir del año 2018, y durante el mes de abril (aunque la fecha puede ser variable) se celebra *Ferajo* en el municipio de Las Pedroñeras, provincia de Cuenca, España, con la finalidad de fomentar el cultivo del ajo y de todos los sectores asociados a éste; se llevan a cabo concursos de fotografía, conciertos, catas, exposiciones de productos, degustaciones, presentaciones de marcas y empresas diversas asociadas con esta planta herbácea.

Consulta más datos en: https://ferajo.es/

Noticias y eventos del mundo gastronómico 2023

## Feria Nacional del Queso y el Vino en Tequisquiapan Querétaro, México



En el mes de mayo, se celebrará la 39° edición de esta Feria en Tequisquiapan, Pueblo Mágico del Estado de Querétaro, México; aquí se reúnen productores, artesanos, chefs reconocidos, así como invitados especiales, quienes ofrecen talleres y eventos diversos, para recrear y entretener a los asistentes.

Este evento se viene desarrollando desde 1976, e inició para promover el consumo de estos productos gastronómicos infaltables en la mesa de cualquier *foodie*: el queso y el vino; todo aderezado con las presentaciones de artistas locales y nacionales del campo de la música, el arte y la cultura. Con el paso del tiempo, se fue dando a conocer adquiriendo fama internacional, de tal forma que año con año se han ido sumando a la celebración diversos países con tradición vitivinícola y quesera. En esta ocasión, el país invitado será España.

Más información: https://www.feriadelguesoyvino.com.mx/

Noticias y eventos del mundo gastronómico 2023





Esta fiesta inició un miércoles de agosto de 1945, cuando un grupo de jóvenes que se encontraban reunidos en la Plaza del Pueblo de Buñol, Valencia para presenciar el *Desfile de gigantes y cabezudos* como parte de las fiestas católicas del *Corpus Christi* (celebradas 60 días después del Domingo de Resurrección) se aburrieron y decidieron pasar a formar parte de la comitiva del desfile. Algunos participantes descontentos comenzaron a protestar, y en su euforia, atropellaron un puesto de verduras que estaba en el camino, el cual sirvió de pretexto para comenzar a atacarse entre sí con toda clase de vegetales, especialmente con tomates.

A partir de ahí, grupos de jóvenes han venido repitiendo la batalla campal de tomates de forma voluntaria, convirtiéndose así en una tradición. Como dato curioso, *La Tomatina* suele iniciar a las 12:00 hrs., y concluir a las 13:00 hrs.; no se recomienda para menores de 16 años, y se sugiere aplastar los tomates antes de arrojarlos. Se destaca que el festejo es acompañado por una banda de música y se celebra el último miércoles del mes de agosto, por lo que cada año la fecha exacta es diferente.

Para saber más, consulta: <a href="https://latomatina.info/la-tomatina/">https://latomatina.info/la-tomatina/</a>

Noticias y eventos del mundo gastronómico 2023

## Ferragosto en Italia



Esta celebración tiene su origen en el término latino *Feriae Augusti* que significa "Vacaciones de Augusto", en honor al Emperador romano quien acostumbraba a organizar grandes fiestas en honor a la culminación de las temporadas de cosecha. De aquí que se trate de una conmemoración gastronómica popular que gira, sin lugar a duda, en torno a la mesa de las familias italianas, sin importar el lugar.

La mayor parte de los pobladores acostumbra a trasladarse a las costas italianas a gozar de esta festividad, que se lleva a cabo el 15 de agosto (Amalfi, Capri, Sicilia y Cerdeña, son los lugares preferidos). En esta fiesta de verano es común asistir a conciertos, presentaciones teatrales al aire libre, y explosión de fuegos artificiales; pero, sobre todo, se disfruta de la buena mesa en cualquier lugar de Italia, donde se resaltan productos como los aceites, vinagres, condimentos; galletas, mermeladas, chocolates; pastas, arroz y por encima de todo, los famosos *gelattos* italianos.

Para conocer un poco más, puedes consultar: <a href="https://saboraitaliamx.com/historias-y-experiencias/ferragosto-en-italia/">https://saboraitaliamx.com/historias-y-experiencias/ferragosto-en-italia/</a>