

Termina con enorme éxito la VI Edición de la Feria del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel

[Multimedia](#)

Según los informes de la policía local, alrededor de 5.800 personas pasaron por Alconchel el pasado sábado y domingo

La localidad pacense de Alconchel ha terminado con éxito de participación la VI edición de la Feria del Espárrago y la Tagarnina, un evento consolidado ya entre las grandes citas gastronómicas de la región y con la que se muestran los productos silvestres que abundan en su término municipal para: primero, se tomen en consideración como producto al que se pueden sacar muchos beneficios, y segundo, que se traten estos productos como medio de desarrollo económico mediante su transformación y/o su comercialización.

La inauguración fue a cargo de la Consejera Portavoz de la Junta de Extremadura, Isabel Gil Rosiña el pasado sábado para luego irse desarrollando las diferentes propuestas como la experiencia en directo de un gran elenco de cocineros extremeños: con Manuel Gil a la cabeza, además de Tomas Carbonero, Alberto Cumplido y el afincado en Madrid Manuel Ruiz y otros cocineros invitados. El público en general no solo aprendió a cocinar las recetas que allí se les repartieron impresas sino que también pudo degustar in situ lo que se estaba preparando en vivo.

Otra propuesta con gran aceptación fue el maridaje, en directo también, de los platos o tapas a base de espárragos o tagarninas y el vino o la cerveza novedad este año. Para el vino se ha contado con la mejor enóloga de Extremadura, la Doctora Julia Marín Expósito, presidenta de la asociación de enólogos de la región utilizando caldos de las Bodegas almendralejenses 'Martinez Payva' y la de Usagre 'La Pelina' y para la cerveza con la aportación de los cerveceros de Ballut, la cerveza artesana y natural de Badajoz.

No faltaron otras actividades como los Concursos de cocina con la presentación de 14 platos diferentes y el infantiles 'Chef junior' con 9 chicos y chicas que deleitaron al público preparando sus platos al instante. Los diferentes locales de la localidad han prestado un buen servicio durante la feria además de sus tapas en la II Ruta de la Tapa del Espárrago y la Tagarnina, resultando ganador este año el Restaurante Bar Poli con sus empanadillas de tagarninas con beicon y queso.

Unas 500 personas participaron en la degustación masiva de garbanzos con tagarnina y vinos de pitarra de Alconchel.

El Ayuntamiento piensa ya en la séptima edición, pero antes, según indicó el alcalde Óscar Díaz, espera poder organizar unas jornadas técnicas este otoño para tratar el tema de ambos productos, tanto su recolección como su transformación y posterior comercialización. El alcalde indicó que "en una fiesta con una inversión que no alcanza los 3000 euros de presupuesto hemos podido generar unos beneficios que se multiplica por miles para una localidad pequeña como la nuestra".
