



RESUMEN DE PRENSA DE LA FIESTA DE LA CHIRETA DE ESCALONA

Las inclemencias meteorológicas se han confabulado en contra de la Chireta, y la organización, ante las nevadas caídas en la comarca de Sobrarbe este fin de semana, se ha visto obligada a trasladar la degustación popular que tenía preparada, al próximo domingo día 21 de diciembre.

D. Luís Berzosa preparó en las cocinas del Hotel Revestido de Escalona ayer sábado por la tarde para el Curso de Gastronomía, unos garbanzos con chiretas; una ensalada de sesos y langostinos acompañados con vinagreta de frutos secos; y unos callos de ternera que hicieron las delicias de las pocas personas que pudieron acercarse a aprender los secretos culinarios que el profesor de la Escuela de Hostelería Miralbueno de Zaragoza había preparado con el material suministrado por la Carnecería Modesto.

Hoy domingo estaba previsto sobre las 11 de la mañana la fabricación in situ de las famosas chiretas de Escalona, seguidas de una degustación de diferentes productos de casquería, pero la organización ha decidido finalmente suspender esta pequeña fiesta ante el mal estado de las carreteras.

En las fotografías que os enviamos podemos ver, Escalona totalmente nevado; a D. Luís Berzosa preparando las chiretas rebozadas; y parte de los ingredientes necesarios e imprescindibles que debe de llevar un buen caldo de chiretas para que el producto final se convierta en un verdadero (zanahoria, ajos, cebollas, pimienta, carne de cordero y grasa de cordero, hueso de jamón.....)

El Ayuntamiento de Puertolas y la Asociación Empresarial Turística de Sobrarbe os comunican, que el horario de la Fiesta de la Chireta y Casquería que se celebrará el próximo domingo en Escalona será el que a continuación exponemos:

DOMINGO DÍA 21 DE DICIEMBRE

A las 11 horas en el Frontón Municipal, si las condiciones meteorológicas lo permiten o en caso contrario en el Salón Social:

Preparación y elaboración tradicional en directo de los productos relacionados con chiretas y casquería.

A las 13 horas:

Degustación gratuita de los productos elaborados.



PEQUEÑA HISTORIA DE LA CHIRETA DE ESCALONA

A continuación, os cuento una pequeña historia de la chireta de Escalona, haciendo hincapié en los componentes utilizados en su preparación y el modo de cocinar tan exquisito producto:

Escalona es un pequeño pueblo perteneciente al Valle de Puertolas, comarca de Sobrarbe, situado en la confluencia de los ríos Bellos y Cinca; y a la entrada del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, por sus sectores de Añisclo y Escuaín.

Desde siempre han sido famosas sus CHIRETAS, producto gastronómico típico y para sus Fiestas Patronales, el 8 de diciembre, venían de toda la comarca a cenar, en los diferentes bares del pueblo, tres o cuatro CHIRETAS y un vaso de vino.

Dentro de la sabiduría popular, las CHIRETAS se fabricaban para aprovechar todas las partes del cordero, incluida la tripa, el corazón, la grasa...; pero hoy en día como es un producto muy bueno y totalmente artesanal, se han recuperado como plato tradicional del pueblo y de la zona.

COMPONENTES DE LAS CHIRETAS

Las CHIRETAS se elaboran con tripa, corazón, pulmón, carne y grasa de cordero, jamón, arroz, ajo, perejil y especias naturales.

MODO DE PREPARARLAS

Antiguamente las tripas se lavaban en el río, pero hoy en día se limpian en la tripería del matadero de Escalona, a mano, con agua caliente y cal. Después se cortan las tripas en trocitos rectangulares. Luego, se prepara el brodio o pasta, cortando la carne de cordero, el corazón, el pulmón, la grasa, el jamón, el ajo, el perejil, y se mezcla todo con el arroz. Se especia y se cose esta pasta a mano en la tripa.

Para cocinarlas hay que hacer un buen caldo con hueso de jamón, cordero, patata, zanahoria y hervirlas en él a fuego lento durante casi dos horas, y a comerlas recién hechas. Una vez hervidas, también se pueden hacer rebozadas.

¡¡BUEN PROVECHO!!

PARA MÁS INFORMACIÓN: 974.51.00.16

C/ Pineta, 3 Bajo izda. 22330 Ainsa (Huesca). Tel y Fax. 974 510016
Email: info@pirineoturismo.com