

EN BREVE

Anillamiento científico con Global Nature

FUENTES DE NAVA

EL NORTE. Participar en una actividad científica para comprender a través de la práctica y el conocimiento de expertos la importancia del medio ambiente, en este caso de las aves migratorias. Es lo que ofrece la Fundación Global Nature (FGN) con motivo del Día Mundial de las Aves Migratorias ya que trabaja en proyectos

Europeos dedicados al cuidado de aves migratorias en peligro de extinción como el carricérin cejudo, el paseriforme más amenazado de Europa. Una de las actividades propuestas es el anillamiento científico, que consiste en colocar una anilla metálica en la pata de un ave que lleva impreso un código de números y letras que no se puede repetir (a modo de DNI), por lo que identifica a un único individuo. Se hizo ayer en la laguna de la Nava, en el marco del Día Mundial de las Aves Migratorias.



Participantes en la jornada de anillamiento. :: EL NORTE

Últimos días para el Certamen de Fotografía

PALENCIA

EL NORTE. El plazo de presentación de fotografías para el XXX Certamen Provincial de Fotografía, que este año pretende divulgar la riqueza ambiental de la provincia de Palencia mediante imágenes fotográficas referentes a los eventos en el entorno natural, se cierra el próximo viernes, día 17. Las fotos ganadoras serán las imágenes mensuales del calendario oficial de la Diputación 2020.

Alta cocina en Baltanás

Numerosas peñas participan en el vistoso concurso gastronómico de las fiestas de San Gregorio

LUIS ANTONIO CURIEL

BALTANÁS. La tortilla es uno de los platos típicos de las fiestas patronales en honor a San Gregorio en Baltanás. Un plato que cada 9 de mayo no puede faltar en la mesa de los baltanasiegos, allá donde quiera que estén. Tortillas de distintos tipos y gustos hacen que sea uno de los manjares más suculentos, junto a los que se encuentran los caracoles y cangrejos, todo ello regado por el buen vino de la tierra.

Por este motivo, el Ayuntamiento de Baltanás organizó en la mañana de ayer el X Concurso Gastronómico de Tortilla de Patatas y el VII de Pinchos, continuando con la iniciativa de otros años. El acto se celebró en el Parque Comarcal de Bomberos, con gran participación de peñas, que presentaron un total de siete tortillas. Cada Peña acudió con los instrumentos necesarios para la preparación de las tortillas, tanto de los ingredientes como los útiles para cocinarlas. La organización permitía el uso de huevos y patatas y la cebolla de manera opcional. Los pinchos también contaron gran acogida, al presentarse diez variedades distintas. Una iniciativa en la que las peñas se han volcado, preparando además numerosos pinchos para degustar durante la mañana.

Cada participante dispuso de casi tres horas para cocinar las tortillas y pinchos. Mientras se elaboraban, las distintas peñas ofrecieron aperitivos y dulces a los numerosos baltanasiegos que acudieron a presenciar el concurso gastronómico. También elaboraron suculentos pinchos con todo tipo de ingredientes, que perfectamente podían formar parte de un libro de recetas por su elaboración, sabor y vistosidad.

Animados por la música de charanga, las peñas prepararon sus pinchos y tortillas. La estampa no podía ser más divertida, pues en el caso de varios jóvenes era la primera vez que se ponían delante de una sar-

tén para elaborar la tortilla, incluso algunos niños ayudados por sus padres participaron en el concurso. El mérito estuvo presente en cada uno de los platos, que fueron presentados de manera anónima para garantizar la imparcialidad del jurado. De hecho, la cata de tortillas y pinchos se realizó en una sala diferente, con los platos presentados de forma anónima y que el jurado no pudo ver mientras su elaboración.

Desde 2014, los miembros del jurado son profesionales de la restauración de Baltanás, invitados por el Ayuntamiento para participar en la cata y elegir a los premiados. Representantes del Bar Puertas-Restaurante Los Tres Sentidos y Café Mayor 14, además de otros vecinos expertos en gastronomía, degustaron los distintos pinchos y tortillas e intercambiaron sus impresiones. «Agradecemos la disponibilidad de los profesionales de la hostelería baltanasiega que, con su presencia, nos ayudan a dar un aire más profesional al concurso gastronómico y agradecemos también la colaboración de todas las peñas y asociaciones de Baltanás para mantener un concurso que cada año alcanza mayor nivel. Animamos a que otros vecinos se animen a participar y disfruten de una mañana diferente, unidos



La Peña Amotos elaboró el mejor pincho. :: FOTOS DE LUIS ANTONIO CURIEL



Algunas premiadas en el concurso gastronómico de San Gregorio.



El jurado, durante la cata de tortillas.

por la gastronomía», destacó María José de la Fuente, alcaldesa de Baltanás. Lo cierto es que el jurado lo tuvo muy difícil. Además de degustar las siete tortillas y los diez pinchos, los miembros del jurado valoraron otros aspectos, como la creatividad en la presentación, la decoración, el esfuerzo, el tamaño y la originalidad.

El premio a la mejor tortilla fue para la Asociación Cultural de Amas de Casa Virgen de Revilla, mientras que la Peña Pelacohetes se alzó con el segundo puesto, completando el pódium la Peña Amotos. Por su parte, la organización dio un accésit a la originalidad a la Asociación de Amas de Casa Virgen de Revilla, que decoró sus tortillas con uvas y quesos elaborados en patata, haciendo un guiño a los productos de la tierra.

En el caso de los pinchos, el mejor fue para la Peña Amotos con su saquito relleno de crema de langostinos, mientras que la Peña Pelacohetes se alzó con el segundo puesto con las milhojas de foie y manzana, completando el pódium la Peña Liatrankas con 'churro parece, chocolate no es'. El premio a la originalidad fue para la Peña Incontrolables, que prepararon unas cucharillas cerrateñas que conquistaron el paladar del jurado.

Además, todos los participantes obtuvieron varios obsequios conmemorativos del concurso gastronómico de tortilla de patata y de pinchos. Como colofón, todos los asistentes degustaron los distintos pinchos y tortillas.