

9.30 a 14.00 h.

**MERCADILLO DEL PEPINO DE
HUETE Y DE OTROS PRODUCTOS
DE SU HUERTA**

Durante el Mercadillo se harán
degustaciones gastronómicas con
base en el Pepino de Huete.

11.00 A 12.30 h.

**TALLER DE ACTIVIDADES
CON PEPINO PARA NIÑOS
A PARTIR DE 3 AÑOS.**

Plaza de Fray Ambrosio Montesino

12.30 h.

**CONCURSO GASTRONÓMICO DEL
PEPINO DE HUETE**

Elección de la mejor receta
a base de pepino

Durante todo el tiempo que dure el
Mercadillo estará expuesta la escultura
del Pepino regalada a Huete el pasado
año por la Ginebra Henrick's.

Plaza de Fray Ambrosio Montesino



Plaza de Alonso Martínez en Madrid el 14 de junio
Día Mundial del Pepino.



Ayuntamiento de
Huete



Asociación de Amas de Casa

**CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN
PEPINO DE HUETE**



AYUNTAMIENTO
DE HUETE



FUNDACIÓN
HUETE FUTURO

**X CAMPAÑA
DE
SENSIBILIZACIÓN
Verano 2018**

Sábado, 11 de agosto

Día del Pepino de Huete



Día del Pepino de Huete



El pepino es un producto de huerta muy popular, un producto de temporada muy extendido gracias a su utilización en dos platos que en el verano son muy consumidos: el gazpacho, tipo andaluz, y las ensaladas en sus distintas variantes.

Sin embargo, es un producto que resulta difícil ver en la cocina de un gran Chef, en las encimeras de un primer espada de la cocina internacional, como los que en los últimos años han surgido en nuestro país, y tampoco suelen utilizarlo los cocineros del siguiente nivel de excelencia, mas allá de algún plato tradicional como el mencionado gazpacho.

¿Por qué sucede esto?, ¿A qué se debe que el pepino esté considerado como un producto de segunda en el ambiente de los fogones de primera?

Quizás se deba a que el pepino tiene, generalmente, un sabor muy agresivo, intenso, y que como consecuencia de ello produce dos efectos: primero, que a las personas que lo consumen les repite, y segundo, que al resto de alimentos con los que comparte plato les transmite su sabor; es decir, los contamina de sabor, y esto hasta tal punto que parece que solo se come pepino.

¿Pero los pepinos son iguales?, ¿Todos producen los efectos antes mencionados?

No, no todos los pepinos son iguales. En concreto el **Pepino de Huete** es distinto, tanto en su aspecto externo, como en el modo de comportarse en el plato y en el paladar.

El **Pepino de Huete** no destaca ni predomina su sabor sobre otros alimentos con los que comparte plato, más bien los armoniza. Con un punto de sabor en boca, es ligero,



fresco, suave en el paladar, de textura crujiente; una delicia de equilibrio y buen gusto para un buen fogón y una buena mesa.

Todas estas cualidades convierten al **Pepino de Huete** en un producto de huerta único y exclusivo, y por ser único el **Ayuntamiento de Huete** y la **Fundación Huete Futuro** se han empeñado en su conservación y promoción, pues es parte del patrimonio de Huete. Pero es que además, precisamente por sus cualidades, por su calidad, el **Pepino de Huete** puede ocupar un puesto destacado en la alta cocina y llevar el nombre de Huete a cualquier lugar. Muchos pue-



blos se han hecho famosos gracias a cultivar un producto diferente a los demás y de gran calidad: el Melón de Villacañeros, la Berenjena de Almagro, el Cogollo de Tudela, el Pimiento de Padrón,...más recientemente está entrando

con fuerza en la alta cocina la Cebolla de Aragón, del valle del Ebro, una cebolla dulce, diferente.

El **Pepino de Huete** también es diferente. Por las tierras blancas, yesíferas, de sus vegas, por el agua salobre con la que se riega, por la selección tradicional de su semilla, por nuestro clima,...son un compendio de condiciones únicas que

tiene como consecuencia un producto único; porque además cuando la semilla de **Pepino de Huete** se siembra fuera de nuestras vegas en poco tiempo

pierde sus cualidades y calidad. Verdaderamente, el **Pepino de Huete** cultivado en las vegas del Cauda o Borbotón, de la Aldehuela o de la Anzorita, es único por su sabor y calidad, merecedor de ocupar un puesto destacado en la cocina de un gran Chef, en el escaparate de una delicatessen.

El **Ayuntamiento de Huete** y la **Fundación Huete Futuro** organizan y promocionan el **Día del Pepino de Huete**, como culminación de una Campaña de Sensibilización proyectada en tres fases, dirigidas las dos primeras a la población optense: primero es la utilización de semilla autóctona en la siembra del pepino, después fomentar su consumo, para terminar con un tercera fase de mayor proyección exterior: el **Día del Pepino de Huete**.

En este día Huete, te ofrece comprar su Pepino y otros productos de su tierra y disfrutar de su patrimonio historicoartístico.

