

Gastronomía



LONGANIZA

La longaniza fresca de Fuentes de Ebro, con su característico aroma a canela y anís, es básica para la receta de huevos al salmorejo. Se obtiene con un picado y amasado de todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea embutida en tripa natural y posterior secado en secadero artificial entre 2 y 7 días. De color rosado rojizo de intensidad variable en función del grado de secado, su textura es firme y tierna en crudo, crujiente externamente tras fritura en aceite, o asado con aceite pulverizado, y tierna en su interior.

CEBOLLA DULCE DE FUENTES (Denominación de Origen Protegida)

Su cultivo en Fuentes y alrededores se remonta a los primeros asentamientos romanos, que construyeron un sistema de riegos. Se dice que el consumo de cebolla entre los romanos era muy común para hacer fuerte al soldado o como método curativo para varias dolencias. Con la llegada de los musulmanes se mejoró el uso del agua mediante la

construcción de una extensa red de acequias desde los azudes hasta los campos de la comarca, sistema de riego que aún se conserva. La práctica de cultivo ha ido pasando de padres a hijos entre los agricultores de la zona desde hace siglos.



PASTILLOS

Dulce ancestral consumido una semana antes del domingo de Ramos y como anticipo de la Semana Santa, conmemorando la llegada de la primavera. Antaño, la celebración giraba en torno a la merienda y la torta se acompañaba de chocolate y una naranja.



Hoy día se festeja con una comida campestre entre amigos y familia, en la huerta, junto al río, o en el monte. El pastillo es una torta redonda en cuyo centro se colocan huevos cocidos enteros y sujetos por dos tiras de la misma masa en forma de cruz, y se elabora con: harina, huevos, aceite, azúcar, viena, masa madre de pan y esencia de azahar.

EMPANADILLAS

Dulce típico que se elabora en las panaderías locales y en las casas, sobre todo en festividades señaladas. El parecido de su receta con la pastelería árabe (a base de miel, frutos secos y especias) delata la influencia cultural musulmana en el municipio.

