

## **Miles de personas saborearon lo mejor de Pedro Muñoz en las Jornadas Gastronómicas ‘El Buen Yantar de Sancho’**

### **Mari Ángeles Cabezalí asegura que las más de 12.000 consumiciones demuestran la buena salud de este evento**

La concejal de Promoción Económica y Turismo, Mari Ángeles Cabezalí, ha realizado un balance muy positivo de las VIII Jornadas Gastronómicas ‘El Buen Yantar de Sancho’ que se han celebrado este fin de semana en Pedro Muñoz dentro de la XLVIII Fiesta del Mayo Manchego. A pesar de la lluvia caída en algunos momentos, miles de personas pasaron por esta Muestra Gastronómica para degustar algunos de los productos que se elaboran en el municipio y disfrutar de multitud de actividades paralelas.

Cabezalí se mostraba muy satisfecha con el resultado de estas Jornadas y aseguraba que “todos los objetivos se han cumplido con creces, ya que, una vez más, los pedroteños han podido sorprenderse con la gran variedad y calidad de los productos locales, mientras que los empresarios, hosteleros y artesanos han podido dar a conocer sus últimas novedades y beneficiarse económicamente de ello”.



La responsable de Promoción Económica explicaba que, durante los tres días de apertura de las Jornadas Gastronómicas, se han servido unas 12.000 consumiciones, “una cifra muy importante que refleja la buena salud de la que goza la Muestra Gastronómica ‘El Buen Yantar de Sancho’, una muestra que va a más y que sigue cautivando a los paladares más exigentes con maridajes especiales que no pueden tomarse durante el resto del año”.

Mari Ángeles Cabezalí, que recordaba que este año han participado en la muestra un total de 53 establecimientos hosteleros, empresas, bodegas y asociaciones, agradecía a todos los participantes su confianza y colaboración y apuntaba que “estas Jornadas Gastronómicas deben ir a más, aunque conservando la característica que las convierte en pioneras y únicas en la comarca, es decir, que se dediquen exclusivamente a promocionar los productos elaborados en Pedro Muñoz”.

**Por último, Mari Ángeles Cabezalí destacaba la presencia de una delegación de 55 personas de la localidad francesa de Haute Goulaine, municipio hermanado con Pedro Muñoz. Los franceses presentaron en estas Jornadas algunos de sus productos típicos como vinos, salchichón y unas pastas ideales para acompañar al vino, denominadas ‘mouzillon’. En el aperitivo de hermanamiento que tuvo lugar el sábado, los pedroteños degustaron todos estos productos franceses, algunos de los cuales habían sido premiados en diferentes certámenes celebrados en el país vecino, mientras que los ciudadanos de Haute Goulaine conocieron más a fondo los productos cárnicos, agrolimentarios, las conservas y los dulces que se elaboran en Pedro Muñoz.**

Cabezalí recordaba que uno de los objetivos del hermanamiento con Haute Goulaine es establecer lazos comerciales entre ambos municipios, “algo que ya viene sucediendo, ya que cada vez son más los encargos de vinos y quesos que realizan desde Francia, unos lazos que hemos potenciado a través de este intercambio gastronómico en estas Jornadas”.

Mari Ángeles Cabezalí añadía que los ciudadanos franceses también “participaron activamente en una de nuestras tradiciones más arraigadas, los Mayos, que constituyen una de las principales señas de identidad de nuestro patrimonio cultural y festivo, otra forma de promoción que puede servir para atraer a turistas franceses”.

En este sentido, la responsable de turismo indicaba que durante las Fiestas del Mayo Manchego, personas llegadas de Madrid, Valencia, Ceuta, Francia y Quintanar de la Orden, además de algunos pedroteños, han visitado el Centro de Interpretación ‘El Humedal de Don Quijote’.