

Saluda del alcalde

La alubia es, sin duda, una de nuestras señas de identidad. La excepcional calidad obtenida por las alubias cultivadas en la Vega de Saldaña ha superado siempre a la de las alubias procedentes de otras zonas, incluso, más reconocidas y prestigiosas. Los productores saldañeses cultivan con cariño y fieles a la tradición esta legumbre tan afamada.

La Feria de la Alubia, heredera de la antigua Feria de Santa Úrsula (fundada en el año 1882), viene a enaltecer un producto que es un símbolo de nuestra identidad y de nuestra gastronomía y que se ha convertido en un excelente embajador de Saldaña y su comarca en las mejores cocinas del país.

Es esta Feria de la Alubia una ocasión excepcional para que vecinos y visitantes disfruten de la preciada "perla de la Vega" a través de las cuidadas elaboraciones en los bares, restaurantes y mesones o para que puedan llevarse este maravilloso producto cultivado con cariño por nuestros productores locales a sus casas.

ADOLFO PALACIOS RODRÍGUEZ
Alcalde de Saldaña

*¡Bienvenidos a la Feria
de la Alubia de Saldaña!*

Todas las actividades programadas se realizarán en la **Plaza Vieja y alrededores**.

El Ayuntamiento de Saldaña agradece a todos los expositores, colaboradores, asociaciones y demás personas que a título individual han querido prestar su colaboración con la Feria de la Alubia 2021.

TODAS LAS ELABORACIONES DE ALUBIA DE SALDAÑA REALIZADAS EN LA FERIA HAN UTILIZADO **PIMENTÓN DE LA RISTRA (Jaraiz de la Vera - Cáceres)**.

DISPONIBLE EN SU STAND

Pimentón
La Ristra

Feria de la ALUBIA 2021

— Menú especial —

- | | |
|---|--|
| ● HOSTAL MESÓN LA BRASA
[C/Las Cruces] | ● CANTINA SOFÍA
[Barrios de la Vega] |
| ● BAR RESTAURANTE EL VIVERO
[Avda. de la Constitución] | ● RTE. LA CORBATA
[Ctra.P 235-Rotonda] |
| ● RESTAURANTE LA CASA TORCIDA
[Pza. Marqués de la Valdavia] | ● RTE. CASA CARMELO
[Ada Reyes Católicos, 6] |
| ● MESÓN SALSE
[Avda. de la Constitución] | ● HOSTAL SALDAÑA
[Avda. Reyes Católicos, 4] |

— Tapas —

- | | |
|---|--|
| ● RESTAURANTE LA CASA TORCIDA
[Pza. Marqués de la Valdavia] | ● BAR MARISON
[Pza. de España] |
| ● LA BODEGUITA DEL MEDIO
[Pza. Marqués de la Valdavia] | ● BAR OLEMAR
[Pza. Vieja] |
| ● CANTINA SOFÍA
[Barrios de la Vega] | ● LA BIBLIOTECA
[Avda. José Quintana] |
| ● BAR ROBLES
[C/ Marqués de la Valdavia] | ● RTE. CASA CARMELO
[Ada Reyes Católicos, 6] |
| ● RTE. LA CASONA
[C/ Escuela, 16] | |

www.saldana.es

Ayuntamiento
de Saldaña

SALDAÑA
Turismo

Diputación
DE PALENCIA

Feria de la ALUBIA

— Saldaña · 2021 —

Antigua Feria de Santa Úrsula (desde 1882)

Foto: Fernando Martín de la Hoz

Programa
de mano

PIAZA VIEJA
23 y 24 · Octubre
PIAZA VIEJA

Reseña histórica



"(...) Se advierte a todo el que tenga pesos y medidas que no estén adferidas por el almotacen de esta Villa y Jurisdicción, las traigan a arreglar y sellar, pena que serán tratados por las mismas penas y rigor que merecen los que compran y venden con medidas falsas, y lo mismo se entienda con los que las tengan ya falsas aunque haian estado adferidas en algún tiempo (...)

Dado en Saldaña, a veinte y quatro de octubre de mil ochocientos y ocho."

Extracto de Bando de 1808 redactado por el **Licenciado Vicente Pedro Rebollo**, abogado de los Reales Consejos, Corregidor de esta Villa de Saldaña, su tierra, su jurisdicción y su real merindad.

Transcrito y publicado por **J. Javier Lozano Martínez** en la obra **"Saldaña y su tierra. Narraciones y Testimonios históricos"** (Lozano, León, Cortes y Caballero. 2003)

Feria de la Alubia 2021

— Lugar: Plaza Vieja —

Sábado 23 de Octubre

11.00 H. - APERTURA DE LA FERIA

11.30 H. - EXHIBICIÓN DEL APALEO TRADICIONAL DE ALUBIA. Grupo de Amantes de las Tradiciones de San Martín del Obispo.

12.30 H. - CATA DE CERVEZAS ARTESANAS PALENTINAS ofrecida por Cerveza Vereda (Ledigos) y Yesta Agrobeer (Torquemada).

13.30 H. - DEGUSTACIÓN POPULAR DE LA ALUBIA DE SALDAÑA, cocinada en directo por el Chef Julius, Julio Bienert, presentador de varios espacios televisivos en Canal Cocina. Colabora la Asociación de Hostelería de Saldaña y Comarca.

15.00 H. - CIERRE DE LA FERIA.

17.00 H. - APERTURA DE LA FERIA

17.15 H. - RURALCHEF EN SALDAÑA. Concurso de cocina. Inscripción previa en el Ayuntamiento. Consultar bases en www.saldana.es

17.30 H. - SALIDA DE LA MARCHA SALDAÑESA CONTRA EL CÁNCER. Organizada por A.D.C. Actívatte y la Asociación para el Desarrollo de la Mujer Rural de la Comarca Vega Valdavia a favor de la asociación Contra el Cáncer de Palencia. Inscripción previa (donativo 5 €).

19.00 H. - EXHIBICIÓN DEL APALEO TRADICIONAL DE ALUBIA. Grupo de Amantes de las Tradiciones de San Martín del Obispo.

20.00 H. - DEGUSTACIÓN POPULAR LARPEIRA GALLEGA (Panadería Gallega Francisco Lozano).

21.00 H. - CIERRE DE LA FERIA.

**Durante toda la jornada:
Animación Musical ofrecida por Vino Aquilino.**



Durante todo el fin de semana **menús y tapas especiales "Alubia de saldaña"** en los establecimientos colaboradores.

Degustación de alubia de saldaña y concurso Ruralchef **con el patrocinio de pimentón la ristra.**

Domingo 24 de Octubre

09.00 H. - I CONCURSO DE OLLAS FERROVIARIAS. Consultar bases en www.saldana.es

11.00 H. - APERTURA DE LA FERIA.

12.00 H. - RECEPCIÓN DE AUTORIDADES Y ENTREGA DEL V PREMIO ALUBIA de Saldaña a Víctor Martín García, jefe de cocina en Restaurante Trigo (Valladolid) 1 estrella Michelin. Recepción de los representantes de la Feria de la Alubia y la Hortaliza de Casar de Periedo (Cantabria) y La Feria de la Alubia de La Bañeza (León).

12.30 H. - CATA DE VINO Y VERMÚ PALENTINO ofrecido por la Bodega Esteban Araújo de Torquemada. Organiza la Asociación de Hostelería de Saldaña y Comarca.

13.30 H. - ACTUACIÓN MUSICAL "MÚSICA TRASHUMANTE"- Carlos Herrero (El Naán)

14.30 H. - ENTREGA DE PREMIOS DEL I CONCURSO DE OLLAS FERROVIARIAS.

15.00 H. - CIERRE DE LA FERIA.

17.00 H. - APERTURA DE LA FERIA.

18.00 H. - SORTEO DE DOS CESTAS con productos de la feria entre todos los que hayan comprado algún producto en los dos días de feria.

19.00 H. - CLAUSURA DE LA FERIA.

