Morón x descubrir

Europa
invierte en las zonas rurales

Gastronomía

DE MORÓN DE LA FRONTERA

impulsaMorón
Desarrollo Turístico Municipal

Ayuntamiento de
MORÓN de la Frontera

Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

LEADER

SERRANIA
SUROESTE
SEVILLANA
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

Sabores con tradición

Morón de la frontera es una localidad con una cultura gastronómica ligada a la Sierra y a la Campiña. Este entorno proporciona productos que son utilizados en una variedad de recetas de carácter popular y tradicional. Productos silvestres como la tagarnina, el espárrago y el cardillo dan protagonismo a tradicionales recetas como "las tagarninas esparragadas, espárragos revueltos o en tortilla, berza y tortilla de tagarninas".

Llegando la primavera uno de los productos más presentes en Morón tanto en bares como en hogares, son los caracoles y cabrillas. Plato que se toma a modo de tapa o entremés.

Otra especialidad es la carne de caza menor como el conejo y la perdiz. Son piezas que permiten platos muy sabrosos, tales como el arroz en amarillo con conejo y la perdiz estofada. Es de destacar también las recetas elaboradas a base de cola de toro, carne gelatinosa y jugosa que se presenta estofada.

Estas recetas y muchas más se pueden degustar en bares de la localidad durante la celebración anual de la Ruta Gastronómica.

La aceituna, producto de nuestra tierra

Morón de la Frontera es un pueblo agrícola con terrenos propicios para el cultivo del olivo y con una fuerte industria ligada al olivar. Productos como el aceite de oliva y la aceituna de mesa son reconocidos internacionalmente por su excepcional calidad. Variedades como la Manzanilla, Gordal, Hojiblanca o Verdial se preparan enteras, deshuesadas o rellenas.

La variedad "Morona" es utilizada para preparar la conocida "aceitunas partías de Morón", aderezadas con zanahorias y pimientos. Una parte de la producción de aceituna morona está enfocada al tratamiento del aceite ecológico promovida desde la finca municipal Casilla Alcázar.

Dulces artesanos, un placer para los sentidos

La repostería moronense está representada por numerosas pastelerías que elaboran durante todo el año una amplia gama de productos. El postre más conocido de Morón es "la pastaflora", bizcocho cubierto de chocolate y relleno de cabello de ángel, que no suele encontrarse en localidades cercanas, de ahí su relevancia. Otros dulces como capuchinas, milhojas, piononos, San Marcos de crema, yema tostada y lazos de hojaldre ocupan las vitrinas de numerosas confiterías.

Dependiendo de la época del año, se puede degustar unos dulces u otros. En Navidades, se recomienda probar los irresistibles polvorones, alfajores, mantecados, mazapanes, pestiños o el tradicional roscón de Reyes. Si la visita es en Semana Santa, se podrán saborear las famosas torrijas de la tierra.

Repostería conventual centenaria

Morón también cuenta con una repostería centenaria, cuyas recetas guardan las monjas de los conventos de clausura. En el de Santa María de la Asunción, las monjas jerónimas hornean y comercializan tocinos de cielo, magdalenas, tortitas almendradas, sultanas, bolitas de coco y chocolate. Las monjas clarisas de la Carrera elaboran las frutitas de almendra en forma de peras y melocotones, angelinas, batatines, tortitas de Morón con ajonjolí y roscas de huevo.

Son recetas elaboradas artesanalmente a partir de productos naturales, un verdadero placer para los amantes del dulce.

Morón x descubrir

Ayuntamiento de
MORÓN de la Frontera

OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO

Espacio Santa Clara
Jardines de La Carrera s/n
41530 Morón de la Frontera (Sevilla).

Teléfono: 955 854821
turismo@ayto-morondelafrontera.org

www.turismomoron.es