

PROGRAMA

16:30 h.

- Taller alfarería tradicional.
D. Alberto Segurado (Alfar Arenas)
- Concurso de Dibujo infantil (Premios donados por el Ayto. de Benegiles)
"Qué es un magosto para tí".

16:00 a 17:00 h.

- Recogida de postres elaborados con castañas.
(Premios donados por Fundación Caja Rural)

17:00 h.

- Exhibición de Toques de Campanas.

18:30 h.

- Recepción de autoridades
- Desfile de gigantes y cabezudos
A. C. Amigos de los Cabezudos de Entrala
A. C. Amigos de los Cabezudos de Corrales

19:00 h.

- Pregón Oficial del Magosto.
A cargo de **D. Aquilino Segurado Lorenzo**
Licenciado en Filosofía y Letras Sección Clásicas
Catedrático de Latín
Director del Instituto Claudio Moyano
- Hermanamiento con la Cofradía Ibérica de la Castaña de Bragança.
- Entrega de Premios y Distinciones de los Concursos de Postres y Dibujo Infantil.

19:30 h.

- Degustación Magosto Tradicional.

20:00 h.

- Actuación de Zamora Swing.

COLABORADORES:

FECITCAL

Junta de Castilla y León
Fundación Caja Rural
Patronato de Turismo
Ayuntamiento de Entrala
Ayuntamiento de Andavías
Ayuntamiento de Arcenillas
Ayuntamiento de Benegiles
Ayuntamiento de Coreses
Ayuntamiento de Corrales del Vino
Ayuntamiento de Fresno de la Ribera
Ayuntamiento de Gema del Vino
Ayuntamiento de la Hiniesta
Ayuntamiento de Molacillos
Ayuntamiento de Monfarracinos
Ayuntamiento de Montamarta
Ayuntamiento de Moraleja del Vino
Ayuntamiento de Morales del Vino
Ayuntamiento de Moreruela de los Infanzones
Ayuntamiento de Palacios del Pan
Ayuntamiento de Pereruela
Ayuntamiento de El Perdigón
Ayuntamiento de El Piñero
Ayuntamiento de Roales del Pan
Ayuntamiento de Villarrín de Campos
Ayuntamiento de Torres del Carrizal
Ayuntamiento de Venialbo
Ayuntamiento de Villaralbo
Ayuntamiento de Almaraz de Duero
Ayuntamiento de Valcabado
Ayuntamiento de San Pedro de la Nave-Almendra
Concejalía de Turismo de Zamora
C.R.D.O. Tierra del Vino
Asoc. Cultural Amigos de los Cabezudos de Corrales del Vino
Asoc. Cultural Amigos de los Cabezudos de Entrala
Asociación Cultural de Campaneros
Asociación Zamora Swing
Asociación zamorana de la Música y Bellas Artes
Hermandad Católica de Ferroviarios
Asociaciones de vecinos de Zamora
Asociaciones de Agedas
AFAMMER - Zamora

Domingo, 26 de Noviembre

Polideportivo de ENTRALA

ORGANIZA:

CIT
Centro de iniciativas turísticas
Zamorana y municipios limítrofes
www.citzamora.com
info@citzamora.com



MAGOSTO ENTRALA 2023

COLABORAN:



RECETAS DE POSTRES CON CASTAÑAS

BOCADITOS DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: Castañas en Almibar caseras - Queso Mascarpone - Cabello de Ángel casero - Nueces - Rebojo casero

PREPARACIÓN: Se pican las castañas, nueces, cabello de ángel y queso mascarpone con un poco de almibar de las castañas.

Se ponen encima del rebojo cortado en cuadraditos al gusto.

Se adorna con castaña, membrillo casero y nueces.

CAÑAS ZAMORANAS CON CREMA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES PARA LA MASA: 75 cl. de Aceite de Girasol - 75 cl. de Leche - Harina, la que admita.

Se trabaja la masa, luego se enrollan en unos moldes y se frien en abundante aceite, se desmoldan y se rellenan con la crema y una manga pastelera.

CREMA DE CASTAÑAS, INGREDIENTES: 1/2 litro de Leche - 100 grs. de Castañas (se cuecen y cuando estén tiernas, se trituran)

Se añade la harina (3 cucharadas) y 4 yemas de huevo. Se mezclan con las castañas trituradas se ponen a hervir, cuando espese se retira y se rellenan las cañas. Se espolvorean con azúcar glas y canela.

ARROZ CON LECHE Y CREMA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES para el arroz con leche: 2 litro de Leche - 400 gr. de Arroz - 15 cucharadas de Azúcar - 1 palo de Canela - 1 cáscara de Limón - 1 cáscara de Naranja - Canela en polvo.

ELABORACIÓN: En una olla se ponen a cocer el arroz en los 2 litros de leche unos 10 min.

Pasado ese tiempo añadimos el azúcar, el palo de canela y las cáscaras de fruta. Dejar cocer 20 minutos más.

PARA LA CREMA DE CASTAÑAS: INGREDIENTES: 750 gr. de Castañas - 125 gr. de Azúcar - 1 litro de Agua.

PREPARACIÓN: Pelar las castañas y ponerlas a cocer 45 min. en agua con azúcar. Pasado ese tiempo las trituramos, si fuera necesario más agua le añadiríamos. Después la incorporamos al Arroz con Leche y espolvoreamos con canela en polvo.



ENTRALA



Entrala, pueblo situado en la Tierra del Vino y como su nombre indica significa "Entrada".

Por un lado, es una puerta abierta hacia las tierras del vino: nota que nos dan a conocer los múltiples bodegas tradicionales como signo de un pasado vitícola.

Por otro lado, situado en un lugar privilegiado rodeado de condeles y veredas, además de pasar por su velle el eje principal de la Cañada con su asentamiento La Torrica.

Entrala con La Torrica, constituye una referencia constante y algún erudito afirma que significa "Entrada" porque era el espacio vital de espera en una media de 5 o 6 km alrededor del paso del Puente. La trashumancia fue perdiendo fuerza y con ello todo, pero hoy día parte de toda la historia de Entrala nos la representa un hermoso cruceiro plateresco con fecha del primer tercio del s.XVI y que procede de la iglesia de La Torrica y que actualmente está situado junto a la Iglesia de N.S. de la Asunción. No obstante, su emplazamiento original no era el actual, sino que se trasladó allí para permitir el ensanche de las rutas. Lleva como ornamentos múltiples estrias y unos ramos en su base.

PUNTOS DE INTERÉS:

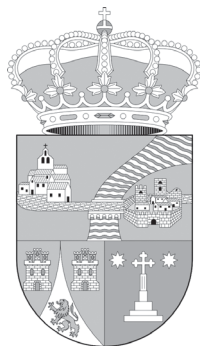
Actualmente contamos con un hotel rural, un restaurante - menendero, una fábrica de pan con su despacho de panadería, otra fábrica de pan, un centro de transportes, un taller de carpintería metálica, una tienda de accesorios, productos de mantenimiento y demás de bicicletas, varias explotaciones ganaderas, un taller de alfarería tradicional y transgresiva, un almacén de pimentón y conservas y siempre abiertos a que la gente se instale aquí con sus negocios.

Junto a la carretera que va a San Marcial, mencionar también la Iglesia que está dedicada a la Virgen de la Asunción y el cruceiro del que hablamos anteriormente, como la edificación más notable del pueblo.

FESTIVIDADES:

Las fiestas que se han perdido a lo largo de los años, eran las realizadas por los Quintos del pueblo en el Ofertario, el segundo domingo del mes de octubre.

Actualmente, las fiestas patronales que se celebran son Pasquilla, que se celebra el primer domingo de Pascua y la Virgen de la Asunción el 15 de agosto.



Ayuntamiento de
ENTRALA