

La carne de monchina se adentra por primera vez en la VI edición culinaria

Tres restaurantes de Villasana y uno de Ribota participarán durante cuatro quincenas que se comienzan en mayo hasta diciembre

Estíbaliz López

Superar el incremento del cincuenta por ciento en el volumen de comensales que registró la pasada edición. Ése es uno de los objetivos de los organizadores de las VI Jornadas Gastronómicas del Valle de Mena. Para ello, se ha preparado una programación que exalta la cocina y los productos de la tierra. Así, este año se introduce la carne de vaca monchina por primera vez.

La edición se desarrollará a lo largo de cuatro quincenas culinarias de mayo a diciembre. Los restaurantes de la capital menesa La Peña, La Taberna del Cuatro, El Refugio y Urtegi, este último en Ribota de Ordunte, son los que participan este año. Sus propietarios señalan mostrarse satisfechos por el rumbo que han tomado las Jornadas «con una proyección que supera el ámbito local para convertirse en referente del turismo gastronómico a escala de Las Merindades».

Así, del 1 al 15 de mayo se podrán degustar el cordero y las setas de abril. Misma quincena en agosto será para la ruta de las cazuelitas. Del 15 al 31 de octubre los protagonistas serán los caldos, potajes y hongos. La carne de caza y setas de invierno llegarán del 1 al 15 de diciembre.

Y todo ello sin olvidar otras citas como el concurso de pinchos del 25 y 26 de julio; el de tomates, el 4 de septiembre; el de mermeladas y dulces el 23 de octubre o los desayunos mediterráneos para escolares el 4 y 5 de noviembre. El 13 de diciembre tendrá lugar la clausura de las jornadas y la entrega de premios del V Concurso de pinchos y degustación de los pinchos que resulten ganadores.

LECHAZO. La presentación oficial de ayer en el hotel Cadagua tuvo sabor a leña. Los asistentes participaron en una actividad dedicada al lechazo de Castilla y León con Indicación Geográfica Protegida (IGP), en las que se dieron a conocer sus características y formas de preparación y conservación mediante la aplicación de nuevas técnicas, como el envasado al vacío.

Para abordar todos estos aspectos, la Concejalía de Cultura y Turismo y la Asociación de Hosteleros La Recocina, organizadores de las Jornadas, contaron con dos especialistas en la materia: Javier de la Fuente, director técnico del consejo regulador del IGP Lechazo de Castilla y León y José Luis García Rincón, técnico especialista en Hostelería y Turismo y Presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Burgos (ACOREBUR).

Ambos profesionales disertaron sobre los requisitos necesarios para la obtención del distintivo IGP Lechazo de Castilla y León y mostraron a los asistentes la forma de preparación tradicional del lechazo en Aranda y comarca de la Ribera del Duero. Todos ellos degustaron el sabor de esta sabrosa carne.



Organizadores y participantes durante el acto de presentación que tuvo lugar ayer.

E.L.