

Campos Góticos presenta el primer lechazo churro IGP precocinado

La sociedad agraria de transformación Quesos Campos Góticos, situada en la localidad palentina de Villerías de Campos, ha comenzado a comercializar lechazo churro precocinado, envasado en latas de tres kilos y al precio de 70 euros.

La empresa ha presentado este mes de junio el nuevo producto en el Centro Tecnológico de Cereales de Palencia, al que define como un producto natural, que no necesita conservarse en frío, que aguanta sin caducar cuatro años y que se prepara en 30 minutos en el horno para poder consumirse.

Los Hermanos Paramio, propietarios de Campos Góticos e impulsores de la iniciativa, han explicado que los lechazos se crían en explotaciones ganaderas situadas en el espacio natural de Nava-Campos y que el proyecto empresarial pretende promover la ganadería de ovino en un momento crítico para el sector.

Los impulsores del nuevo lechazo churro precocinado pondrán a la venta una primera tanda de 1.500 latas, que distribuirán en tiendas especializadas y en restaurantes.



La anécdota del mes se vive en Cuelgamures y su particular "trueque artesano"

Lo que empezó como una tontería en Carracedelo (León) acabó convirtiéndose en una agradable jornada de hermandad en la localidad zamorana de Cuelgamures. Los protagonistas tienen nombre propio, Carmen y Rubén. La primera colecciona cosas antiguas y buscaba para su colección una noria. Por su parte, Rubén, de la Pastora de los Valles le hizo saber que disponía de una y que además estaba buscando un semental adecuado. El reto estaba servido y a Carmen se le ocurrió que sería más bonito hacer un cambio; el cordero por la noria, y ahí comenzó todo.

Hasta el último momento Rubén dudaba del cambio, ya que el semental tiene mucho más valor, pero la palabra de Carmen es sagrada así que nació la I Edición del Trueque Artesano de Cuelgamures, al que estaban invitados todos los presentes en la feria de Carracedelo que compartían hotel, los demás compañeros se quedaron con las ganas. Los presentes son las siguientes empresas: Ana la artesana, Morcillas de Sotopalacios, Peñín, Faustino prieto, Genaro Montero, La Pastora de los Valles, La Espiga de Castilla 1894 y Campo Prieto.



Sabores 09, lo más selecto de la cocina y la gastronomía se cita en Zamora

400 cocineros y profesionales del mundo de la gastronomía participaron estos días en la II edición del Congreso Regional de Gastronomía, Sabores 2009 celebrado en Zamora, que se convierte en sede permanente de este certamen bianual.

De las charlas y ponencias que ha acogido han surgido propuestas ciertamente interesantes para el sector en Castilla y León.

Quizá la más llamativa de todas ellas es la que tiene por objeto preservar el Patrimonio Gastronómico Castellano y Leonés. Se van a iniciar los pasos para crear el Plato de Interés Turístico Regional con recetas emblemáticas de la Comunidad. Estos reconocimientos contribuirán sin duda a la consolidación y fomento de un turismo gastronómico atractivo y di-



ferenciado en Castilla y León.

Siguiendo con esta línea garantista de ese riquísimo patrimonio inmaterial, el sector ha pedido a la Junta la creación de un departamento de Gastronomía que incentive, coordine las acciones y canalice las inquietudes de los colectivos y asociaciones empresariales del sector, como elemento de promoción turística.