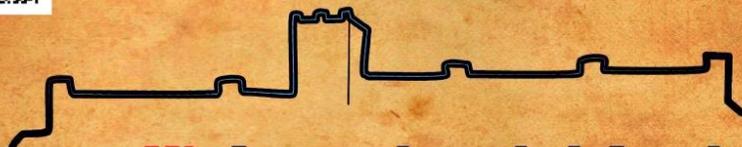


Dossier de Prensa



www.lechazoriberadelduero.com



IV Jornadas del Lechazo de la Ribera del Duero

Sábados y Domingos

Del 31 de Enero al 1 de Marzo de 2015

Menús Degustación a 32€ y Tapas de Lechazo

Peñaflor

Curiel de Duero

Pesquera de Duero



#JornadasLechazo

Organiza:



Cámara
Valladolid
Antena Local de Peñaflor

Subvenciona:



Junta de
Castilla y León



es vida

Colabora:



DIPUTACIÓN DE VALLADOLID



IV Jornadas del Lechazo de la Ribera del Duero

www.lechazoriberadelduero.com

El Centro de Iniciativas Turísticas de la Ribera del Duero de Valladolid y la Antena Local de la Cámara de Comercio de Valladolid en Peñafiel, en colaboración con varios Ayuntamientos de la Comarca, la Diputación de Valladolid, SODEVA, la Mancomunidad Campo de Peñafiel y la Agrupación Empresarial de Peñafiel y su Comarca (AEMPE) han organizado las **IV Jornadas del Lechazo de la Ribera del Duero**, que se desarrollarán durante todos **los fines de semana comprendidos entre el 31 de enero y el 1 de marzo de 2015**. En ellas participan un total de 7 restaurantes y 6 bares de toda la ribera vallisoletana. Dichos establecimientos pertenecen a los municipios de **Peñafiel, Curiel de Duero y Pesquera de Duero**.

En ellas se podrán degustar **menús basados en lechazo a 32 € por persona**, compuestos de entrantes, plato principal, postre, vino de la Denominación de Origen Ribera del Duero, pan, agua y café o infusión. La fusión entre cocina tradicional y de vanguardia son las notas predominantes de los diferentes platos que componen estos menús. Podremos encontrar desde el *tradicional cuarto de lechazo asado en horno de leña* hasta otras propuestas como la *pierna de lechazo rellena de micuit con pasas y nueces*, el *rulo de lechazo con ensalada de frutas* o *las chuletillas a la brasa con trigueros y alioli de tomillo*. Tampoco podía faltar la casquería del lechazo, como las manitas o los callos, y otros derivados del ovino como el queso de oveja, otra de las delicias gastronómicas de la zona.



Pero, además, el lechazo se podrá degustar en forma de **tapa**, en cualquiera de los 6 bares participantes, que ofrecerán, de forma variada, diferentes productos derivados del lechazo. El precio de la tapa, acompañado de una copa de vino joven de la Denominación de Origen Ribera del Duero, será de **2,50 €**. Para el tapeo, los establecimientos participantes nos proponen succulentas alternativas como la *flauta de lechazo*, la *mini hamburguesa de lechazo con mostaza en grano*, *lechuga y tomate*, *el pimiento de piquillo relleno de lechazo gratinado de*

queso y costrón de pan de semillas o el chorichazo, un choricito de carne de lechazo y cerdo en adobo envuelto en una masa fina crujiente con reducción de vinagre de frambuesa.

Ante la buena aceptación y éxito en las anteriores ediciones de estas Jornadas del Lechazo de la Ribera del Duero, el Centro de Iniciativas de la Ribera del Duero de Valladolid y la Antena Local de la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid en Peñafiel, han decidido apostar de nuevo por esta iniciativa, un importante escaparate para la promoción del lechazo, junto a los vinos, la verdadera joya gastronómica de la comarca. Para su organización han dado continuidad al modelo de colaboración público-privado que tan buenos resultados está dando en los diferentes proyectos de promoción económica y turística que se están llevando a cabo en la comarca.

Estas jornadas están subvencionadas por FECITCAL (Federación de Centros de Iniciativas Turísticas de Castilla y León) y la Junta de Castilla y León.

El Lechazo

Una de las principales señas de identidad de la Ribera de Duero es su rica gastronomía, sustentada principalmente por sus vinos y el lechazo, plato tradicional que protagoniza el recetario de la comarca. Desde la antigüedad, el plato, favorecido por la impronta ganadera de la zona, ha ocupado los primeros puestos de las cartas de los restaurantes de la Ribera. Hoy es un atractivo turístico y prueba de ello es que cientos de personas acuden, casi a diario, a degustar este plato.

Buen número de establecimientos se sienten identificados con el asado y gracias a ellos persiste una receta que se resiste a morir. Tan importante como la elaboración del plato es la carne. La raza churra tiene presencia en tierras castellanas, desde tiempos de los íberos y se caracteriza por su resistencia al clima



extremo y por ser una raza longeva que no padece enfermedades congénitas. Por ello, buena parte de los restaurantes adquieren la materia prima de los ganaderos de la zona.

El maestro asador y el horno de leña son tan importantes como la materia prima, pues la receta es sencilla: lechazo de primera calidad, agua y sal. Los cuartos de lechazo se sirven en cazuelas de barro, en raciones abundantes y recién sacadas del horno. Es muy suave, tierno y jugoso, en gran medida porque el animal tan solo se ha alimentado con leche materna y se sacrificó al alcanzar un peso en canal de entre cinco y ocho kilos. La acompaña con ensalada y pan, otra de las señas de identidad de la gastronomía local. La mejor forma de maridarlo es con un buen tinto de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Pero hoy día la cocina tradicional se fusiona con la gastronomía de vanguardia y el lechazo se puede degustar de mil formas y maneras diferentes. Las IV Jornadas del Lechazo de la Ribera del Duero se presentan como una ocasión única para degustar el lechazo, tanto con sus menús degustación como con en tapas, siempre acompañadas de los impresionantes caldos de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Fecha: Todos los fines de semana del 31 de enero al 1 de marzo (ambos inclusive)

Restaurantes participantes: *En Peñafiel:* Asados Don José; Asados Mauro; Alabresa Restaurante; Hotel AF Pesquera y Restaurante Chicopa. *En Curiel de Duero:* Residencia Real Castillo de Curiel. *En Pesquera de Duero:* La Posada de Pesquera – Restaurante El Ambigú

Bares participantes: La Casita de Peñafiel; Bar Nuevo Senda; Hotel AF Pesquera; Bar Chicopa; Bar Metro y Hotel Convento Las Claras, todos en Peñafiel

Más información: www.lechazoriberadelduero.com



[@JornadasLechazo](https://twitter.com/JornadasLechazo) [#JornadasLechazo](https://twitter.com/JornadasLechazo)

Contacto: Sandra Estévez (659554994)

Tania Ruiz (635413044)

21doce
Comunicación y social media