vinetur

La Academia Leonesa de Gastronomía reúne al sector en torno al pimiento morrón de Fresno de la Vega

Productores, universidad y cocina protagonizan una cita pensada para difundir uno de los grandes productos leoneses

miércoles 23 de septiembre de 2026

La Academia Leonesa de Gastronomía reunió este martes, 22 de septiembre, en el Hotel de la Real Colegiata de San Isidoro de León a representantes institucionales, profesores de la Universidad de León, productores y profesionales de la cocina en la III Fiesta Gastronómica del Pimiento Morrón de Fresno de la Vega. La cita se enmarca en la labor con la que la entidad impulsa la promoción y la difusión de los productos agroalimentarios de la provincia y puso el foco en uno de los alimentos más ligados a la huerta leonesa.

La apertura corrió a cargo de Agustín Iglesias, vocal de Actividades de la Academia. Después intervino el presidente de la institución, José Cañedo, que subrayó la vinculación entre los productos leoneses, sus productores, los pueblos en los que se cultivan o elaboran y la identidad gastronómica del territorio.

La parte científica estuvo a cargo de Teresa María López Díaz, catedrática del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León y presidenta de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León. Su intervención abordó las propiedades del pimiento desde una perspectiva técnica, en una sesión que la Academia sitúa dentro de la

colaboración abierta con la universidad.

Esa colaboración se apoya en el convenio firmado recientemente entre ambas entidades. El objetivo, según trasladan la Academia Leonesa de Gastronomía y la Universidad de León, es acercar la gastronomía al conocimiento y la investigación y aplicar ese trabajo al estudio y a la difusión de los productos leoneses.

El cierre de las intervenciones correspondió a Alfonso Melón Nicolás, alcalde de Fresno de la Vega, que presentó la 41.ª edición de la Feria del Pimiento Morrón de Fresno de la Vega. La feria se celebrará del próximo 25 al 27 de septiembre y volverá a girar en torno al producto que da nombre a la localidad y a buena parte de su actividad agrícola.

La jornada contó además con la presencia de tres productores del municipio: La Huerta de Fresno, Conservas Vega Esla y Productos Morán. Su participación dio presencia directa a las empresas que mantienen esta producción y su relación con la zona en la que se cultiva y transforma.

La cocina ocupó después una parte central del acto. Markos Iglesias, chef del restaurante de la Real Colegiata de San Isidoro, preparó cuatro elaboraciones centradas en el pimiento de Fresno: pimiento fresco aliñado, puerro en vinagreta con espuma caliente de pimiento al ajillo, pimiento asado y confitado con ventresca de atún y mousse de pimiento entrecallao con steak tartar y mermelada de pimiento. Las propuestas recorrieron usos distintos del mismo ingrediente, desde su versión más directa hasta platos de elaboración más larga.

La degustación se completó con el trabajo del cortador Agustín Risueño y con los vinos de Bodegas Pobladura, servidos junto a los platos diseñados para la ocasión. El cierre dulce llegó con las pastas elaboradas por María del Pilar Madrigal, académica de la Academia Leonesa de Gastronomía y responsable de A Punto de Nieve Pastelería de Montaña.

La presencia en un mismo acto de productores, universidad, administración local y restauración reflejó el modelo que busca la Academia Leonesa de Gastronomía para este tipo de encuentros: poner en relación el producto, el conocimiento técnico y la cocina. La entidad agradeció la colaboración del Ayuntamiento de Fresno de la Vega,

de la Universidad de León y del Hotel de la Real Colegiata de San Isidoro, sede de esta tercera edición.