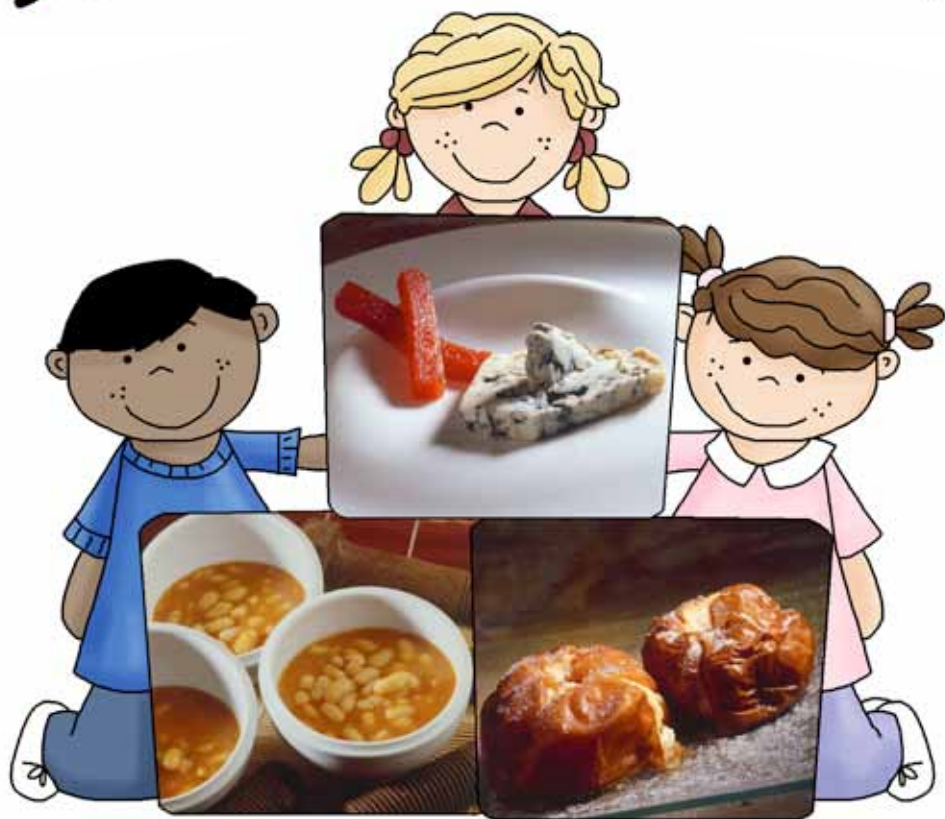


Productos de León

en la escuela



“León sabe bien”





León es una provincia muy extensa, 15.580 kilómetros cuadrados de superficie y una considerable diversidad geográfica. Esta característica es la que ha favorecido la existencia de una rica variedad de productos.

Los productos que aquí se citan, son herederos de una práctica inmemorial, agrícola o ganadera, a la que se han añadido mejoras en los sistemas de selección, producción y tratamiento, para favorecer la calidad, sin perder su valor original. Los Productos de León se hallan integrados en distintos Consejos Reguladores con Denominación de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas, Marcas de Garantía y Asociaciones de Productores, que promueven y comercializan estos productos.

Productos de León, nacidos de una tierra que sabe ser generosa. Son el fruto de la dedicación de sus gentes, de tradiciones heredadas que el tiempo ha convertido en arte. Productos de León, colores que reflejan la luz de sus mil paisajes. Aromas y sabores para disfrutar con la calma necesaria de productos bien elaborados.

CARNES FRESCAS

Marca de Garantía Lechazo Montañas del Teleno.

La sabrosa carne de los ovinos leoneses criados en las faldas del Teleno es un auténtico manjar para quien sabe apreciar la buena mesa. Las crías son sacrificadas antes de los 35 días, una vez que han alcanzado un peso entre los 5 y los 7 kilos, consiguiendo así una carne tierna, sin grasa y muy jugosa.

Marca de Garantía Vacuno Montañas del Teleno.

La Marca de Garantía Vacuno Montañas del Teleno ampara cuatro productos distintos, procedentes de animales de las razas parda, limosine, asturiana de los valles y asturiana de la montaña. Identificada por su etiqueta, la sabrosa carne de estos animales garantiza la ausencia de sustancias químicas en sus carnes y el sabor de las coas bien hechas.

DERIVADOS CÁRNICOS

I.G.P. Botillo de El Bierzo.

Nada más berciano que el botillo. Este embutido ahumado y secado se cocina en la zona desde tiempo inmemorial. Está compuesto de costillas, huesos y rabo de cerdo, cortados en trozos pequeños y adobados, que son introducidos en grandes tripas cosidas. Un manjar contundente para los inviernos leoneses.

I.G.P. Cecina de León.

León tiene todas las condiciones necesarias para la elaboración de una cecina excepcional: una importante cabaña vacuna, una gran tradición y un estupendo clima para su curación. La cecina de León, es carne de vacuno ahumada y desecada que proviene de los cuartos traseros del animal.

Marca de Garantía Cecina de Chivo de Vegacervera.

La cecina de chivo de Vegacervera es un producto autóctono de la Montaña Central leonesa, de renombrada categoría y delicioso sabor. Los animales se seleccionan entre las hembras no fértiles y los machos castrados, cuya carne se somete a salado, adobado, ahumado y secado al frío aire de la zona.

Marca de Garantía Chorizo de León.

Uno de los embutidos más emblemáticos de la despensa leonesa ha visto reconocida su calidad y valía al ser acreditado recientemente con la Marca de Garantía. Las características esenciales del chorizo de León son su carne de cerdo de partes nobles, procedente de la canal no de recortes, sin aditivos, con pimentón, ahumado, grasa y ajo en su medida, color y aroma característicos, y debe presentarse con su peculiar forma de herradura.

Asociación para la Promoción de la Morcilla de León.

La morcilla de León es sin duda uno de los productos más representativos de la provincia, cuyos ingredientes principales son la sangre del cerdo y la cebolla. Su carne va embuchada en tripa de cerdo natural, su tamaño suele oscilar entre los 20 y los 30 cms. y sus maneras de degustarla más típicas son frita a la sartén o a la plancha y servida en una cazuela de barro, como tapa o aperitivo untada en pan, o en revuelto con unos apetitosos huevos.

DULCES

I.G.P. Mantecadas de Astorga.

El emblema de la repostería provincial es, sin duda, las mantecadas de Astorga. Las materias primas con las que hoy se elaboran las deliciosas

mantecadas siguen respondiendo a la recta tradicional, con más de dos siglos a sus espaldas, traída a nuestros días por generaciones de reposteros.

Asociación para la Promoción y Difusión del Hojaldre de Astorga.

Este dulce tan típico de Astorga se caracteriza sobre todo por ser jugoso y tierno. Se elabora a partir de estos ingredientes principales: harina de trigo, huevos y azúcar, y son extremadamente dulces y deliciosos, ideales como postre para finalizar una buena comida o para merendar acompañando a un buen café.

FRUTAS

D.O.P. Manzana Reineta de El Bierzo.

Las reinetas bercianas son únicas en el país, con características que las hacen diferentes al resto, siendo así una de las variedades más reconocidas. Es una fruta achatada, verde pálida sin brillo y con herrumbre superficial. Su sabor es ácido, pero también más dulce que otras manzanas.

Marca de Garantía Pera Conferencia de El Bierzo.

Esta es una variedad de pera grande, color verde claro con matices pardos y amarillentos, olor intenso, muy jugosa, piel dura y carne blanda. Los agricultores bercianos las recogen manualmente para no dañarlas y mantener su insuperable calidad intacta.

Marca de Garantía Castaña de El Bierzo.

Fruto acorazado, con forma elíptica, uno de los lados globoso y el otro más plano. De presentación uniforme, color marrón y cáscara mate, según características de la variedad y con un peso mínimo de 7 grs./fruto, la castaña está protegida bajo el sello Marca de Garantía es un

producto exquisito y de gran versatilidad en la gastronomía que permite disfrutar de este fruto más allá del producto en fresco, secas, en harina de castaña, en pasta de castaña o cocidas naturales.

HORTALIZAS

I.G.P. Pimiento Asado de El Bierzo.

Los pimientos de El Bierzo tienen una personalidad diferente, que sorprende a todos por su aroma y sabor. Son el resultado de la combinación de un microclima excepcional, una tierra generosa y el trabajo del hombre transmitido de generación en generación a lo largo de los años.

I.G.P. Pimiento Morrón de Fresno de la Vega-Benavente.

La variedad que se produce en esta zona es la llamada “Morrón Morro de Vaca”, de tamaño grande, intenso color rojo y que se consume tanto en fresco –muy aromático, de textura crujiente, carne muy compacta, sabroso y no picante– como asado –caroso y con un característico dulzor en la boca–.

Marca de Garantía Puerro de Sahagún.

Existen pocos productos en la huerta leonesa que sean tan agradecidos en la cocina como el puerro de la zona de Sahagún. Se consume en fresco, en conserva o en crema, acompañando a carnes y pescados, y siempre prestando su aroma afrutado y sus sabor jugoso, crujiente y tierno.

PRO. D.O. Tomate de Mansila de las Mulas.

En el ámbito de la vega media del río Esla, el tomate no es una hortaliza más, sino todo un modo de vida. Desde los años 30 se empezó a comercializar y rápidamente tuvo un amplio mercado de distribución dada su excelente calidad: un

tomate de piel muy fina, tamaño medio, un poco achatado y sabroso sabor.

LEGUMBRES

I.G.P. Alubia de La Bañeza-León.

El cultivo de la alubia en la provincia leonesa está documentado desde el siglo XVIII. Actualmente forman parte de esta I.G.P. las variedades Pinta de León, Canela, Riñón Menudo y Plancheta, todas ellas de tacto suave y mantecoso y un excelente sabor.

I.G.P. Lenteja Pardina de Tierra de Campos.

La lenteja de esta comarca es una legumbre cuya excelencia ha quedado suficientemente reconocida por las características de tan delicioso producto. es muy fina al paladar y su riqueza proteica y alto contenido en fibra la hacen un plato delicioso necesario en una dieta equilibrada.

MIEL

Asociación Leonesa de Apicultores.

Por la riqueza de especies florales y variedad de entornos en la provincia leonesa, es posible obtener mieles de muy diversas cualidades, entre las que destacan las de brezo, urz y tomillo. Son mieles muy aromáticas, de intenso sabor y ricas en minerales, que las convierten en auténticos manjares.

QUESOS

I.G.P. Queso de Valdeón.

El exquisito queso de la zona de la Montaña Oriental de León se elabora exclusivamente con leche de ganado alimentado en los pastos del Valle de Valdeón. Su sabor es intenso y mantecoso y su color azulado, con hoquedades donde prolifera su característico moho,

es la seña de identidad.

VINOS

D.O. Vino de El Bierzo.

Los vinos de El Bierzo se han formado a lo largo de siglos de historia, confiriéndoles un carácter único. La variedad de uva por excelencia es la Mencía, reina de la comarca, que produce unos caldos de intenso color, con aroma de frutos silvestres y de gusto suave.

D.O. Vino Tierra de León.

Procedentes de la zona sur de León, son vinos blancos, tintos y rosados de tonalidades suaves, muy ligeros y afrutados, que se disfrutan por su dulzura y aroma. La uva de variedad Prieto Picudo es la encargada de dar carácter a unos vinos excelentes que han merecido su reconocimiento como Denominación de Origen.

OTROS PRODUCTOS

Pero además de estos productos, existen otras muchas asociaciones de productores dentro de la gran familia de los Productos de León: Asociación Carne de Altra de las Brañas Leonesas, Asociación de Agroalimentarios Artesanos Alacena del Sur de León, Asociación de Productores Agroalimentarios de El Bierzo, Asociación de Productores Agroalimentarios de Cistierna, Asociación de Productores Agroalimentarios de León, Asociación de Productores Alimentos Artesanos Montañas del Teleno, Asociación Las Viandas del Camino de Sahagún, Asociación Profesional de Apicultores Leoneses y “Autóctona” Agrupación Empresarial Bodegas Innovadoras de El Bierzo.



III CONCURSO DE REDACCIÓN Y DIBUJO

Posteriormente a la realización en vuestros colegios de la actividad, podéis realizar los trabajos individuales de redacción y dibujo relativos a LOS PRODUCTOS DE LEÓN. Los trabajos se presentarán firmados con vuestro nombre y dos apellidos, el curso y colegio al que pertenecéis.

Una vez terminados, el colegio los recogerá y, en un solo envío, los hará llegar a la siguiente dirección:

CONCURSO LOS PRODUCTOS DE LEÓN EN LA ESCUELA

Euromedia Creativos, S.A.

Autovía A6, Km. 399 - 24549 Carracedelo (León)

Teléfs. 987 400 610 - 987 562 413

La Diputación de León elegirá los trabajos premiados y comunicará al colegio el nombre de los ganadores, acto, fecha y lugar de entrega de los premios.

Ninguno de los trabajos presentados serán devueltos, quedando en propiedad de la Diputación de León.







DIPUTACIÓN
DE LEÓN

www.dipuleon.es

