Cerdo

En las carnes, el cerdo es un tótem para Castilla y León, desde los cochinos de la montanera y las dehesas, hasta los cerdos que cada familia criaba en casa como integrante fundamental de la dieta a lo largo del año, sin olvidar el cochinillo de Segovia, el tostón de Arévalo (Ávila) o la cría lechal del cerdo destinado a las celebraciones y acontecimientos más relevantes, casi siempre con la formulación del asado.

La importancia de este animal es tan grande que nuestra literatura está llena de citas y alusiones al mismo, al igual que ocurre con la cultura popular, donde tiene una amplia sinonimia: cerdo, puerco, cochino, marrano, guarro, gocho, gorrino, verraco, chon….

Del cerdo se aprovecha prácticamente todo, con lo cual el recetario es amplio y variado a nivel de la cocina popular y tradicional. Aunque si algo da fama a este totémico animal son los productos de la matanza, perniles, lomos, solomillos, chorizos, morcones, morcillas, botillos o bandujos, costillares... El que traspasa fronteras ante todo es el jamón, principalmente el procedente de cerdo ibérico criado en las dehesas con bellota y con la calidad D.O.P. Guijuelo, que comercializa más del 50% del jamón ibérico de España.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo