

Gastronomía en la D.O. Toro



Lo fundamental de la gastronomía toresana es la calidad de sus productos agroganaderos, junto con el hecho de ser un lugar bien comunicado y de paso, por lo que siempre ha contado con productos de otras procedencias como el pescado, que tiene un importante peso específico en el recetario comarcal, al igual que los productos del cerdo, cuyos embutidos son imprescindibles en las mesas toresanas: chorizos, lomos y chichas (picadillo) conforman un excelente inicio de comida.

Las legumbres son fundamentales en el recetario comarcal, con unos estupendos garbanzos que hacen del cocido uno de sus platos más importantes. El ajo es un cultivo de gran valor y un condimento indispensable en esta cocina, especialmente en dos platos: las sopas de ajo, humildes pero reconfortantes, y el bacalao al ajo arriero, donde el pimentón y la patata juntos son igualmente protagonistas. La huerta de estas tierras también produce excelentes espárragos y verduras, y en lo referente a los asados, el lechazo cobra especial relevancia junto al cochinillo, aquí llamado tostón.

Los conventos y monasterios proveen a la zona de una rica y variada repostería y también de licores. Por su parte, el queso de oveja dentro de la Denominación de Origen Queso Zamorano es un buen elemento para iniciar o terminar una comida, y en temporada se pueden degustar sus excelentes frutas, como cermeños, cerezas y guindas.

La historia de la ciudad de Toro y el vino van unidas como un matrimonio perfecto. Los vinos de Toro fueron en las primeras embarcaciones del descubrimiento, y permanecieron durante la colonización hasta que se plantaron allí cepas, la tinta de Toro pisó tierras americanas en 1492. Hoy en día es una denominación de origen consolidada, con caldos muy apreciados y laureados año tras año.

Dirección

C/ Isaías Carrasco, 4. Toro. 49800 Zamora.

Teléfono: 980 690 335

Email: consejo@dotoro.es

Página Web: www.dotoro.com/es