Poisson de mer et fleuve

Les poissons font une partie importante dans les recettes de la région, puisque par Castilla y León passent les principales routes de communication avec le Nord-Ouest péninsulaire, c'est pourquoi depuis siècles passés le poisson et les fruits de mer de l'Atlantique et du Cantábrico arrivent régulièrement vers les centres importants, tels que la ville de Medina del Campo (Valladolid), qui au XVIe siècle dans la Cour des Rois catholiques, consommait déjà des palourdes ou des crevettes. Les poissons de mer étaient appelés ceciales par son séchage en plein air, parmi eux ressortaient le congre, le merlu, le thon, le poulpe et les sardines.

Cours d'eau, lacs et réservoirs sont répandus par la géographie, permettant la pêche et la consommation des espèces d'eau douce comme la truite, qui a un événement très important : la Semaine Internationale de la Truite de León, déclarée d'Intérêt Touristique Régional, aussi que journées gastronomiques comme Soupe de Truite, dans la zone de l'Órbigo. Les crabes sont également abondants dans certaines rives et sont importants pour les recettes de la région, avec un festival gastronomique dédié à eux dans la ville de Herrera de Pisuerga de la province de Palencia.

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