

Pescado de mar y río

Los pescados ocupan un lugar destacado en los recetarios de la región, ya que por Castilla y León cruzan las principales vías de comunicación del noroeste peninsular, por lo que desde siglos pasados el pescado y el marisco del Atlántico y del Cantábrico han llegado con regularidad a núcleos importantes, como la villa de Medina del Campo (Valladolid), que en el siglo XVI, en la corte de los Reyes Católicos, ya se consumían almejas o langostinos. Los pescados de mar eran los llamados ceciales por su secado al aire, entre estos destacaban el congrio, la merluza, el atún, el pulpo, y la sardina.

Cursos fluviales, lagos y embalses se reparten por la geografía haciendo posible la pesca y el consumo de especies de agua dulce como la trucha, que cuenta con un importantísimo evento: la Semana Internacional de la Trucha de León, declarada de Interés Turístico Regional, así como jornadas gastronómicas como la Sopa de Trucha, en toda la zona del Órbigo. También los cangrejos son abundantes en algunas riberas y tienen importancia en el recetario de la región, con un festival gastronómico dedicado a ellos en la localidad palentina de Herrera de Pisuegra.