

Porc



Dans les viandes, le porc est un totem pour Castilla y León, dès les gorettes de l'engraissement et des pâturages, aux cochons que chaque famille élevait à la maison comme un aliment clé de l'alimentation tout au long de l'année, sans laisser de côté le cochonnet de Segovia, le pourceau rôti d'Ávila (Ávila), ou le porcelet pour les célébrations et les principaux événements, presque toujours avec l'élaboration du rôti.

L'importance de cet animal est si grande que notre littérature est pleine de citations et d'allusions au même, de même se passe avec la culture populaire, où il a une vaste synonymie : porc, cochon, truie, porcelet, cochonnet, goret, pourceau, sanglier...

Pratiquement on tire profit de tout du cochon, dont le livre de recettes de cuisine est large et varié au niveau de la cuisine traditionnelle et populaire. Bien que si quelque chose donne gloire à cet animal totemique sont les produits de l'abattage, jambons, échine, filets, chorizos, saucisses, saucisses, botillos ou bandujos, côtes... Celui qui transcende les frontières, tout d'abord et avant tout est le jambon, principalement des porcs ibériques, élevés sur des pâturages avec glands et avec la qualité D.O.P. Guijuelo, qui commercialise plus du 50 % du jambon ibérique de l'Espagne.