Gastronomie de la Dénomination d'Origine Protégée de Valles de Benavente

La gastronomie de la région est marquée par les ressources de la terre où l'eau est également importante pour l'abondance des rivières cristallines qui coulent. Ainsi, le poisson est un élément notable du livre de recettes, en particulier la truite, généralement frite et marinée, aussi les écrevisses et les cuisses de grenouilles, etc.

Les légumineuses de la région se caractérisent par leur finesse et leur cuisson rapide.

L'agneau rôti au four à bois est une autre constante gastronomique de ces terres. Et comme une partie de cette zone est nichée dans la Tierra de Campos, les poussins sont un ingrédient important de la cuisine locale, où des ragoûts et des cornichons sont préparés. Les oiseaux de chasse tels que les cailles et les perdrix sont également préparés avec des recettes similaires. Nous ne pouvons pas oublier dans ce domaine l'excellence de ses poivrons grillés, qui a même sa propre foire pour ce produit qui a lieu chaque année fin septembre.

Les bonbons sont également bien connus. A Benavente et dans certaines villes proches de la Tierra de Campos, les typiques "laides" sont réputées. Dans toute la région, les beignets traditionnels de trancalapuerta, les brioches de coscarón et les beignets du bouquet sont traditionnels. Certaines vallées et villes de la région ont leurs douceurs caractéristiques comme les peluches ou les aveugles et les miguelitos. Sans oublier ses grands vins du D.O.P. Vin de qualité des Valles de Benavente.

ADRESSE ET EMPLACEMENT SUR LA CARTE

- **Adresse postale** D.O.P. Vino de Calidad de los Valles de Benavente. Plaza Mayor, s/n. Brime de Urz. NaN. Zamora
- **Adresse de courrier électronique**
  vallesdebenavente@vallesdebenavente.org
- **Page Web**
  vallesdebenavente.org
- **Téléphones**
  980 643 077

Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo