



LEÓN

MANJAR DE REYES



*Confiesa Fernando Ónega que
la despensa leonesa es un pecado de gula.
¡Pequemos!
Y que Dios nos perdone...*



PRODUCCIÓN Y DISEÑO: Editorial MIC

TEXTOS: Editorial MIC

FOTOGRAFÍA: Archivos Diputación de León · Ayuntamiento de León · Diario de León · Editorial MIC



LEÓN

MANJAR DE REYES



PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL

Juan Vicente Herrera, <i>presidente de la Junta de Castilla y León</i>	8
Juan Martínez Majo, <i>presidente de la Diputación de León</i>	12
Antonio Silván, <i>alcalde del Ayuntamiento de León</i>	16

POR QUÉ LEÓN..... 20

LEÓN, HISTORIA TALLADA EN PIEDRA..... 34

LEÓN, TURISMO Y GASTRONOMÍA..... 42

Atractivos turísticos	44
Naturaleza en estado puro.....	44
Ciudad y provincia monumental.....	56
Un museo en cada rincón de la ciudad.....	64
Tradiciones singulares.....	72
Los caminos a Santiago.....	76

LA DESPENSA LEONESA..... 78

Excelente materia prima..... 84

Carnes curadas.....	85
Quesos.....	92
Carnes.....	98
La huerta leonesa.....	102
Sector micológico en crecimiento.....	112
Legumbres.....	114
Pescados de río y de mar.....	118
Frutas.....	120
Y de broche... Dulces pecados.....	128

EL RECETARIO LEONÉS..... 138

Legado gastronómico renovado.....	140
-----------------------------------	-----

CALDOS DE PRESTIGIO..... 146

Sabor a buen vino.....	148
------------------------	-----

GARANTÍA DE CALIDAD..... 156

Figuras de calidad.....	158
-------------------------	-----

UN SECTOR CON ALMA..... 160

Siempre a su servicio..... 162

Datos del sector.....	163
Premios y galardones.....	164
Hotelería y hostelería leonesa.....	166
Escuelas públicas de formación.....	166
Escuelas privadas de prestigio nacional.....	166
Academia Leonesa de Gastronomía.....	169
Fervor popular por el tapeo.....	170

Eventos destacables.....	172
Culto popular por las citas gastronómicas.....	172
Ferias, ferionas y mercados.....	173
Mercados locales.....	173
Semana Internacional de la Trucha.....	174
Festival de Exaltación del Botillo.....	175
Feria del Ajo de Santa Marina del Rey.....	176
El Magosto de Santa Marina del Sil.....	177
El Santo Potajero de La Bañeza.....	178
Romería de la Cruz y del Pan y el Queso.....	178
De la Vendimia a la Matanza del Cerdo.....	179
Calendario de citas gastronómicas.....	180
Religión, música, magia y mucho más.....	184
Campañas institucionales.....	188
Una provincia y una ciudad volcadas en la gastronomía.....	188
LEÓN, CIUDAD CANDIDATA 2018.....	192
Sede Oficial. La Casa de las Carnicerías.....	194
Imagen corporativa.....	196
Actividades 2018.....	198
Plan de Comunicación 2018.....	210
Objetivos principales.....	211
Acciones de carácter general.....	212
Acciones específicas.....	212
Documentación y anexos.....	218
Financiación y presupuesto.....	218
LEÓN, PREGONEROS DE SU EXCELENCIA.....	220
Yolanda León + Juanjo Pérez - Cocinandos.....	222
Javier del Blanco # LAV # Alfonso V.....	224

Medios de comunicación y periodistas.....	226
Autoridades y políticos.....	228
Empresarios y organizaciones.....	230
DO · IGP · Marcas de Calidad.....	231
Cámaras de Comercio e Industria.....	232
Restaurantes y Bares de León.....	232
Eurotoques.....	235
Estrella Michelin.....	236
Buena Mesa.....	236
Paradores Nacionales.....	236
Hoteles y Alojamientos.....	236
Restaurantes, Hoteles y Bares de España.....	237
Confiterías y Pastelerías.....	237
Productores.....	238
Agencias de viaje.....	238
Asociaciones de comerciantes.....	238
Colegios Oficiales.....	239
Cofradías de Semana Santa.....	239
Asociaciones de vecinos y culturales.....	240
Instituciones, organizaciones y entidades.....	240
Empresas particulares.....	241
Ayuntamientos de más de 5.000 habitantes.....	242
Deporte.....	242
Bodegas DO Bierzo.....	243
Bodegas DO Tierras de León.....	244
Bodegas DO Ribera del Duero.....	244
Museos.....	245
Taxis.....	245
Personalidades.....	245
Y LO MÁS IMPORTANTE.....	247





LEÓN

CAPITAL GASTRONÓMICA

2018



*“Hay pasiones que la prudencia enciende
y que no existirían sin el riesgo que provocan”*

JULES D'AUREVILLE



*“Por méritos propios,
hoy es obligado apoyar y
promocionar la candidatura
de la ciudad de León como
Capital Española de
la Gastronomía 2018”*





JUAN VICENTE HERRERA

CARTA DEL PRESIDENTE DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Por méritos propios

Castilla y León, antaño conocida como inevitable tierra de paso, es hoy en día una Comunidad abierta y generosa que es visitada expresamente por miles de turistas cada año. En 2016 se superaron los 7,2 millones de viajeros, lo que supone un nada desdeñable incremento del 6% respecto al ejercicio anterior, destacando la modalidad de nuestro turismo rural, en el que es líder desde hace años.

La importancia y el peso del turismo en nuestra Comunidad se traduce a su vez en un buen comportamiento del empleo ligado a este sector, así como del gasto generado por los turistas, que sólo

en el primer semestre de este año ha superado los 850 millones de euros, un 13% más que en el mismo periodo del año anterior.

Dentro de este contexto y de esta buena evolución, la gastronomía lleva tiempo cobrando una especial relevancia, como uno de los recursos fundamentales y con más potencial de nuestra amplia oferta turística. Y es que la gastronomía de Castilla y León, con un sinfín de propuestas y productos de alta calidad en cada una de nuestras nueve provincias, es algo que nos diferencia y que también nos identifica tanto en el plano nacional como internacional.

La promoción de un producto tan estratégico como el gastronómico, capaz de contribuir en gran medida al aumento de visitantes, pernoctaciones y gasto medio en la Comunidad, es uno de los grandes objetivos de la Junta en el ámbito de su política turística. Hay que destacar que el turismo gastronómico ha generado, sólo en el primer semestre de este año, un impacto económico de 222 millones de euros.

Por ello, y por méritos propios, hoy es obligado apoyar y promocionar la candidatura de la ciudad de León como Capital Española de la Gastronomía 2018. Tal distinción no haría más que reconocer el

trabajo y el esfuerzo que desde hace tanto tiempo vienen realizando sus productores agroalimentarios, en una primera etapa, y sus profesionales de la hostelería, en una segunda, para poner en el mercado, en nuestras mesas y en nuestros establecimientos hosteleros la más variada gama de productos, platos y preparaciones, cuyo prestigio es altamente valorado dentro y fuera de nuestras fronteras.

Una oferta gastronómica, la de León, que no se acaba sólo en la capital, sino que abarca también a toda la provincia, que cuenta con diversas denominaciones de origen e Indicaciones Geográficas Protegidas que ponen en valor el origen de unos productos de altísima calidad, así como con profesionales y establecimientos gastronómicos capaces de competir

en nivel e innovación, sin dejar nunca de lado el sabor de sus orígenes y de la tradición.

Reitero pues que por todo ello, y sobre todo por méritos propios, como los que acabo de enumerar, León tiene todo nuestro apoyo como candidata a Capital de la Gastronomía Española 2018, una apuesta en la que el Ayuntamiento leonés lleva mucho tiempo trabajando, y para lo que ha elaborado un proyecto muy potente y ampliamente respaldado, en el que la gastronomía leonesa se presenta como un producto en su conjunto.

Un producto que representa perfectamente la tradición y el futuro culinario del cuadrante noroeste de España, zona en la que nunca ha sido elegida una capital gastronómica.



Juan Vicente Herrera

Presidente de la Junta de Castilla y León



“León es una provincia de múltiples sabores. Un cruce de caminos que ha heredado la riqueza culinaria de las numerosas culturas que a lo largo de la historia han transitado o se han asentado en nuestra geografía”





JUAN MARTÍNEZ MAJO

CARTA DEL PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN DE LEÓN

León es una provincia de múltiples sabores. Un cruce de caminos que ha heredado la riqueza culinaria de las numerosas culturas que a lo largo de la historia han transitado o se han asentado en nuestra geografía. Una riqueza gastronómica basada en la gran calidad de la amplia gama de productos agroalimentarios leoneses. Y la Capitalidad Gastronómica, en la que creen firmemente el Ayuntamiento y la Diputación de León, es la mejor de las oportunidades para promocionar hacia el exterior lo mucho y bueno de nuestra nutrida despensa.

Una inmejorable ocasión para divulgar en el resto de España, y por qué no en otros países, las virtudes de

nuestros productos desde la cocina. Un sólido punto de apoyo para impulsar el saneado sector agroalimentario de la provincia desde la restauración, entendiendo el enorme significado que ambos tienen en el tejido productivo de León. No olvidemos, que el Turismo y la Agroalimentación suponen el 20% de la economía provincial.

Desde la Diputación, por ello, realizamos una relevante labor de promoción presentando al sector agroalimentario leonés como un colectivo con fines comunes, un futuro prometedor e iniciativas de gran interés socioeconómico. Tal y como se puede comprobar cada año, desde hace ya casi un cuarto de si-

glo, en la Feria de los Productos de León, por la que pasan en cada edición alrededor de 70.000 personas para disfrutar de la oferta alimentaria de más de 70 empresas de nuestra provincia.

Todo ello bajo el sello creado por la Diputación, “Productos de León”, soporte desde el que defendemos, apoyamos y promocionamos al sector agroalimentario, que se agrupa en 25 denominaciones de origen o marcas de calidad. El resultado, más de 400 productos de máxima garantía en el mercado.

Pocas provincias en España cuentan con una oferta de calidad auténtica tan amplia y variada. Son el

buque insignia de las casi 1.500 empresas vinculadas al sector agroalimentario en León, que dan trabajo a unas 6.000 personas. Y que, en total, generan una economía de casi 360 millones de euros y exportan productos por un valor que ronda los 40 millones de euros. Un sector que, a pesar de la crisis de la que venimos, crece a un ritmo anual medio de un 5%.

Y la Capitalidad Gastronómica, por cuya obtención trabajamos al unísono con el Ayuntamiento de León, es el mejor de los escaparates para la divulgativa y promocional campaña de los “Productos de León”, es la ocasión soñada para que quién nos visite pueda disfrutar al degustar la cecina, el botillo, el queso de Valdeón, la ternera del Bierzo, el lechazo del Teleno, la alubia de la Bañeza, la lenteja pardina de Tierra de Campos, el pimiento de Fresno o del Bierzo, el tomate de Mansilla de las Mulas, los hojaldres y mantecadas de Astorga, los imperiales de la Bañeza, los nicanores de Boñar, la miel, la manzana reineta, la pera y las castañas de la Comarca berciana o los

vinos del Bierzo y de León, ambos elaborados con unas uvas exclusivas como son la Mencía y la Prieto Picudo.

Es el momento oportuno para, envueltos bajo el manto de la cocina tradicional y de vanguardia, deleitarse con la morcilla, el chorizo, las hortalizas y verduras de huertas y vegas, la caza de las reservas de nuestras montañas o la pesca que dan los más de 3.000 kilómetros de río que surcan la provincia y que son el manantial del que se nutre la reconocida Semana Internacional de la Trucha y su Concurso Gastronómico, que ha cumplido 52 años.

Los leoneses, orgullosos de nuestro pasado histórico y cultural, vemos en la Capital Gastronómica una ocasión definitiva para dar a conocer las bondades de nuestra provincia a los aficionados a la buena mesa en particular, así como a los miles de turistas que cada año recorren esta hospitalaria y amable tierra en general. Y es que León, merece una escapada.



Juan Martínez Majo

Presidente de la Diputación de León



*“León es
tierra tallada en piedra.
Arte sublime. Es tierra de historia,
forjada durante siglos y renovada
día a día. Es tierra de fronteras,
glosada por poetas y alabada por
cuantos viajeros surcan nuestros
Caminos”*





ANTONIO SILVÁN

CARTA DEL ALCALDE DEL AYUNTAMIENTO DE LEÓN

León es tierra tallada en piedra. Arte sublime. Es tierra de historia, forjada durante siglos y renovada día a día. Es tierra de fronteras, glosada por poetas y alabada por cuantos viajeros surcan nuestros Caminos. León es Reino, es leyenda, es lenguaje universal, contraste natural y belleza indiscutible. León es una ciudad bonita, acogedora, cómoda y accesible. Es una tierra de gente noble. De calles, plazas y tradiciones. De tapeo y alterne. Que León sea la ciudad de España con más bares por habitantes, no es simple casualidad. León tiene encanto y está de moda.

León es también tierra de turismo gastronómico. La dispersión y amalgama de costumbres, hábitos, ra-

zas animales y semillas, junto a las culturas de las diferentes invasiones ha dado lugar a una gran diversidad de platos que la costumbre y el uso popular se han encargado de perpetuar. Abundantes Denominaciones de Calidad dejan constancia de la nobleza de sus carnes, quesos, legumbres, vinos... Materia prima para el mejor de los condimentos. Conocer León es degustar exquisitas recetas y compartir mesa y fogón en sus restaurantes de excelencia. Estrella Michelin, socios de Eurotoques y de la Buena Mesa, establecimientos centenarios, cocineros de prestigio... Tradición y vanguardia conjurada para gritar al mundo la riqueza de una ciudad que ofrece lo mejor de si misma a cada comensal. De ahí que,

hace ya muchos meses, el Ayuntamiento de León, de la mano de otras Instituciones como la Cámara de Comercio e Industria o la Asociación Provincial de Hostelería, decidiera trabajar conjuntamente para presentar el mejor proyecto posible y conseguir la Capitalidad Española de la Gastronomía para el próximo año 2018.

Ha llegado el momento de mostrar el resultado del ingente trabajo realizado. Un proyecto potente, que recoge la implicación de todos los sectores y suma de esfuerzos y compromisos. Gobierno de España, Junta de Castilla y León, Diputación Provincial, Ayuntamientos, medios de comunicación locales,

regionales y nacionales, sindicatos, Cámaras de Comercio e Industria, Asociaciones de comercio, de vecinos, Academias de Gastronomía, Colegios Oficiales, Empresas, Museos, Paradores Nacionales, Restaurantes, hoteles y alojamientos, taxistas, Confiterías y pastelerías, Agencias de Viajes, D. O, Bodegas, Productores, I.G.P., Deportistas, actores, cantantes, clubs... Todos suman voluntades en este ambicioso proyecto.

Siento un profundo orgullo y auténtica satisfacción por la unidad que ha suscitado la iniciativa. Es un proyecto que ha generado mucha ilusión y expectativa en la ciudad. Una candidatura de muchos para toda España. Adhesiones de todos los rincones del país, de todas las ideologías y edades, con un generoso respaldo social.

León -ciudad y provincia- y toda la Comunidad van

a estar a la altura de este importante galardón que organiza con entusiasmo la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET).

Con la presentación de esta Candidatura a la capitalidad española de la gastronomía queremos inyectar prestigio al galardón, poner los medios humanos necesarios, las infraestructuras precisas y la partida económica suficiente para celebrar con éxito todas las propuestas descritas.

El 17 de octubre, miles y miles de personas estaremos pendientes de la decisión de los miembros del jurado de la Capital Española de la Gastronomía, y ojalá León, un manjar de Reyes, sea la opción elegida. Así lo deseo.

Es el anhelo de muchos y el compromiso de todos.









POR QUÉ
LEÓN





RUMBO AL NOROESTE

*Ninguna ciudad del noroeste de España ha obtenido la capitalidad gastronómica en las seis ediciones anteriores.
León supera los 135.000 habitantes y aglutina la extraordinaria riqueza gastronómica del cuadrante Noroeste de España.*





MÁS Y MEJOR

León es la provincia de España con más bares y restaurantes por habitante: 5,03 por cada mil habitantes; 3.879 establecimientos, 108 más que hace 5 años. Y la cifra sigue creciendo. Un auténtico motor de la actividad económica y la generación de empleo.

En León, el más es claramente más y mejor, porque la gastronomía se vive de forma singular.

Quien la prueba, repite.





DINAMISMO Y PROMOCIÓN

La apuesta por la promoción de León como destino turístico gastronómico de primer orden es un hecho incuestionable. El incremento de las cifras en los últimos ejercicios así lo demuestra. Todos los agentes implicados, especialmente agencias de viaje, se han volcado para que la promoción nacional e internacional de la ciudad sea exitosa. El trabajo realizado ya ha dado fruto. León es una atractiva sede para la celebración de grandes congresos y jornadas nacionales. En lo que va de año se ha celebrado más de un centenar y para 2018 la cifra seguirá en ascenso. La prevista inauguración de un extraordinario y moderno Palacio de Exposiciones multiplicará el efecto llamada y la atracción será, si cabe, aún mayor.





CANTIDAD Y CALIDAD

León cuenta con decenas de marcas de garantía, productos de calidad, denominaciones de origen, IGP, productos y referencias. Pocas ciudades poseen tantos avales para su excelente materia prima, más de 100 productos únicos y de calidad: embutidos, morcilla, cecina de chivo y de vaca, botillo, alubia de la Bañeza, lechazo de Montañas de Teleno, Pimiento de Fresno y del Bierzo, cocido maragato, ancas de rana, bacalao al ajo arriero, sopa de trucha, tortilla guisada, queso de Valdeón, tomate de Mansilla de las Mulas, puerro de Sahagún, vino del Bierzo y de León, limonada leonesa, sopas de ajo, manzana reineta del Bierzo, lenteja pardina Tierra de Campos, pera conferencia, olla ferroviaria de Cistierna, ajo de Santa Marina del Rey, lúpulo de Carrizo de la Ribera, cerezas del Bierzo, mieles, legumbres, orujos, orejuelas, mantecadas de Astorga, nicanores de Boñar, imperiales de la Bañeza, tarta de San Marcos, rosquillas de San Froilán, chocolate de Astorga, lazos de San Guillermo de Cistierna, pastas de nata de Boca, canelas, amarguillos, yemas de la Bañeza, mazapán de Babia, torrijas, castañas del Bierzo...





APUESTA ECONÓMICA COMPROMETIDA

El Ayuntamiento de León ha consignado ya una partida en los Presupuestos Anuales de 2017, que se reforzaría en 2018 para dar proyección a la Capitalidad con multitud de actividades. El coste económico no supone obstáculo alguno. Ya está contemplado el canon establecido por la organización y los costes derivados de la franquicia por el uso de la marca en los Presupuestos municipales. Existe una voluntad clara.

De ahí el empeño y el esfuerzo realizado para que la candidatura consiga respaldo mayoritario al mejor proyecto.





UNIDAD DE ACCIÓN

Capital y provincia van de la mano, de forma unánime y conjunta, bajo el lema 'León, gastronomía de moda'.

La suma de esfuerzos es vital. No es un proyecto dividido ni aislado.

Cuenta con el apoyo directo y la implicación de los 210 ayuntamientos de la provincia.





EXCELENCIA PROFESIONAL

León cuenta con establecimientos Estrella Michelin, socios de Eurotoques, miembros de la Asociación de Restaurantes de la Buena Mesa, comida moderna y creativa, jóvenes talentos, restauradores y establecimientos centenarios, cocineros tradicionales y de vanguardia. Calidad y variedad para el visitante. Satisfacción para todos los gustos.





MODERNA RED DE COMUNICACIONES

*León es una ciudad segura, bonita y de cómodos accesos. Avión, AVE, autobús o vehículo particular.
Nudo estratégico del noroeste, guardián de fronteras con las Comunidades vecinas:
Galicia, Asturias y Cantabria.*





DIVERSIDAD Y PRESTIGIO

León presume de una gastronomía diversa y de calidad, para satisfacer a los paladares más exigentes. Barrios enteros, de belleza incuestionable y gran fervor popular, han hecho famosa su singularidad y adquirido renombre nacional. ¿Acaso alguien no ha oído hablar del Barrio Húmedo? ¿Es posible tapear por el Romántico y no dejarse seducir por el ambiente acogedor de bares, calles y plazas? A nadie se le escapa el atractivo de las variadas y cada vez más elaboradas tapas que ofrecen todos los locales y, para alegría de propios y extraños, de forma gratuita.





COMPROMISO INSTITUCIONAL

El Gobierno de la Junta de Castilla y León, la Diputación Provincial, todos los Ayuntamientos de la provincia, Cámaras de Comercio e Industria, Asociación Provincial de Hostelería, entidades y colectivos de diferentes ámbitos... Todos apoyan un proyecto en el que se ha puesto cabeza y, sobre todo, corazón. Lo avalan más de 1.000 adhesiones y apoyos a la Candidatura de León como Capital Gastronómica 2018. Medios de comunicación locales, provinciales y regionales han dado más alas si cabe a este potente y colectivo proyecto. Todas las formaciones políticas respaldan la candidatura. El compromiso es inequívoco. Un proyecto de muchos para toda España.



AYUNTAMIENTO DE LEÓN



DIPUTACIÓN
DE LEÓN



Junta de
Castilla y León



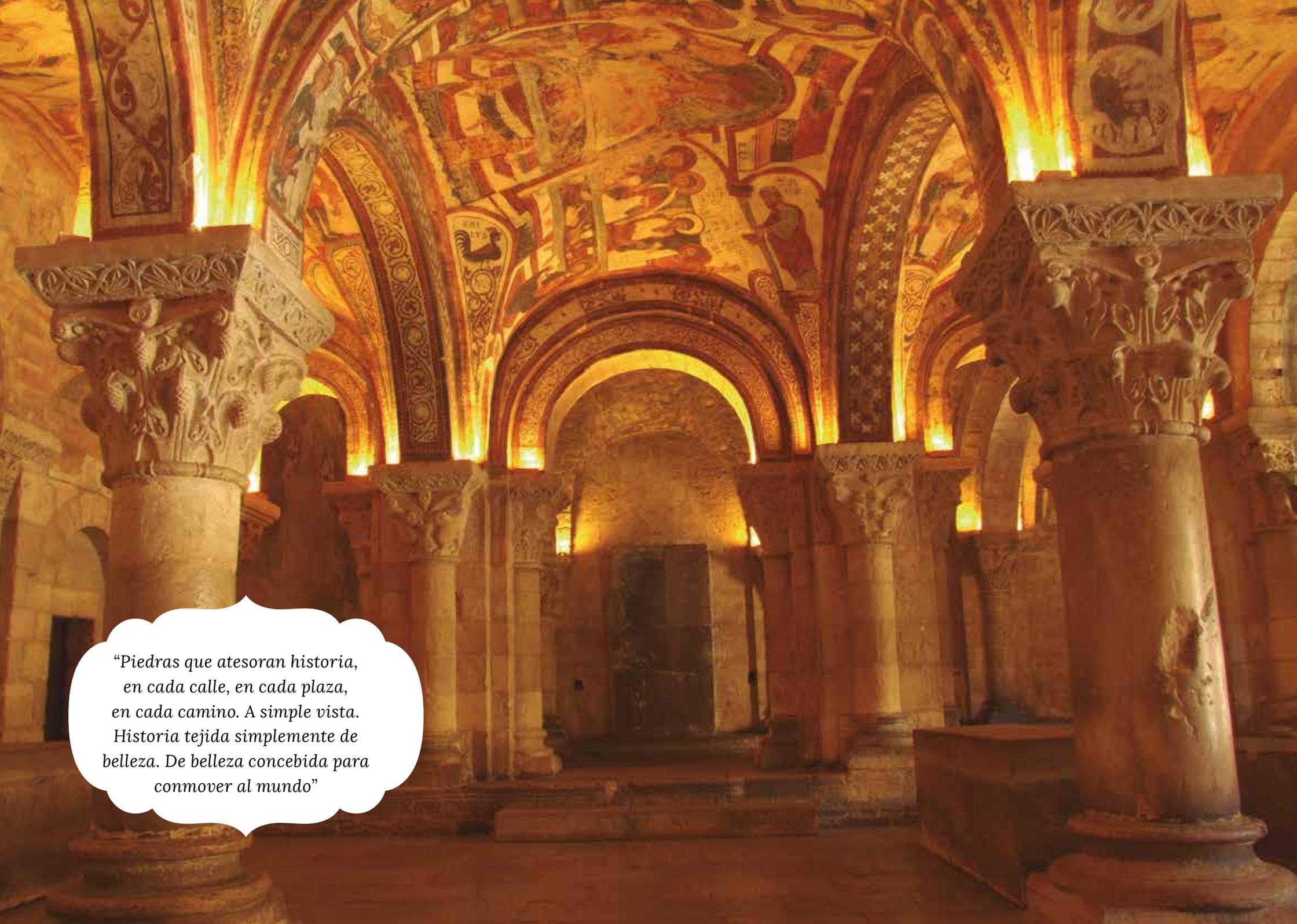
Cámara
León







LEÓN
HISTORIA TALLADA
EN PIEDRA



*“Piedras que atesoran historia,
en cada calle, en cada plaza,
en cada camino. A simple vista.
Historia tejida simplemente de
belleza. De belleza concebida para
conmover al mundo”*

2.000 AÑOS DE HISTORIA COMPARTIDA

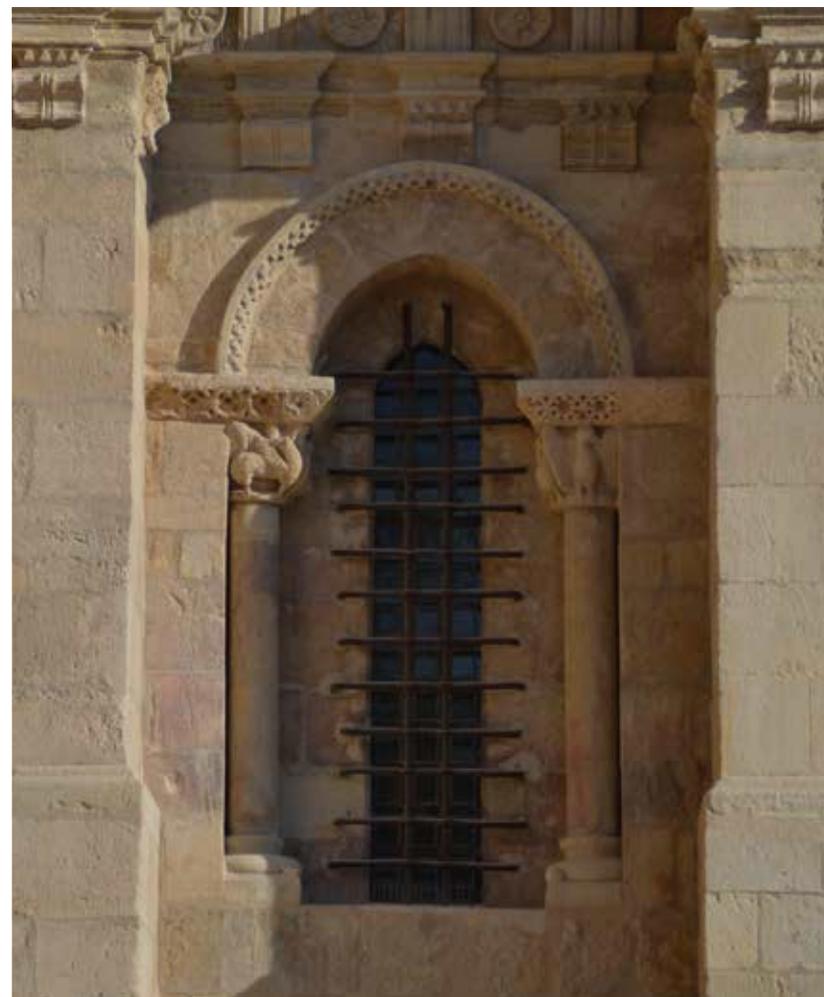
Piedra sobre piedra, los hombres tallaron su historia. Reyes, mecenas y señores, arquitectos y artistas trazaron con exquisitez un impresionante patrimonio artístico que permanece intacto. Piedras que atesoran historia. Surge en cada calle, en cada plaza, en cada camino. A simple vista. A la medida del hombre, pero con altura suficiente para alcanzar la grandeza del cielo. Tejido simplemente de belleza, de la belleza concebida para conmover al mundo.

La ciudad de León tiene su origen en un campamento militar romano hacia el 29 a. C. A partir del año 74 se establece como asentamiento ciudadano de manera definitiva y comienza su crecimiento. Como sucede en gran parte de la península ibérica, León sufre una acusada despoblación tras la conquista musulmana. Pero a partir del año 910 León despegó y escribe en páginas de oro la historia de España, convirtiéndose en cabeza del Reino y participando de manera muy activa en la Reconquista contra los musulmanes.

León albergó las primeras Cortes democráticas de la historia de Europa en 1188. Bajo el reinado de Alfonso IX, la ciudad alcanzó su máximo esplendor. Años más tarde, la unión con la corona de Castilla restó importancia al Reino y sufrió un periodo de estancamiento durante la Edad Moderna.

La ciudad vuelve a ser protagonista en la historia de España, al ser una de las primeras ciudades en sublevarse contra los franceses en la Guerra de la Independencia. En 1833 es declarada capital provincial y desde finales del XIX, ciudad y provincia crecen por el empuje de la industria minera y la llegada del ferrocarril. Y así se convierte en un importante nudo de comunicaciones del noroeste.

Actualmente la ciudad es un atractivo polo de desarrollo en sectores como la agroalimentación, nuevas tecnologías, ciberseguridad, biotecnología, industria farmacéutica y energías renovables sin perder de vista su valor histórico, natural, turístico y por supuesto gastronómico.



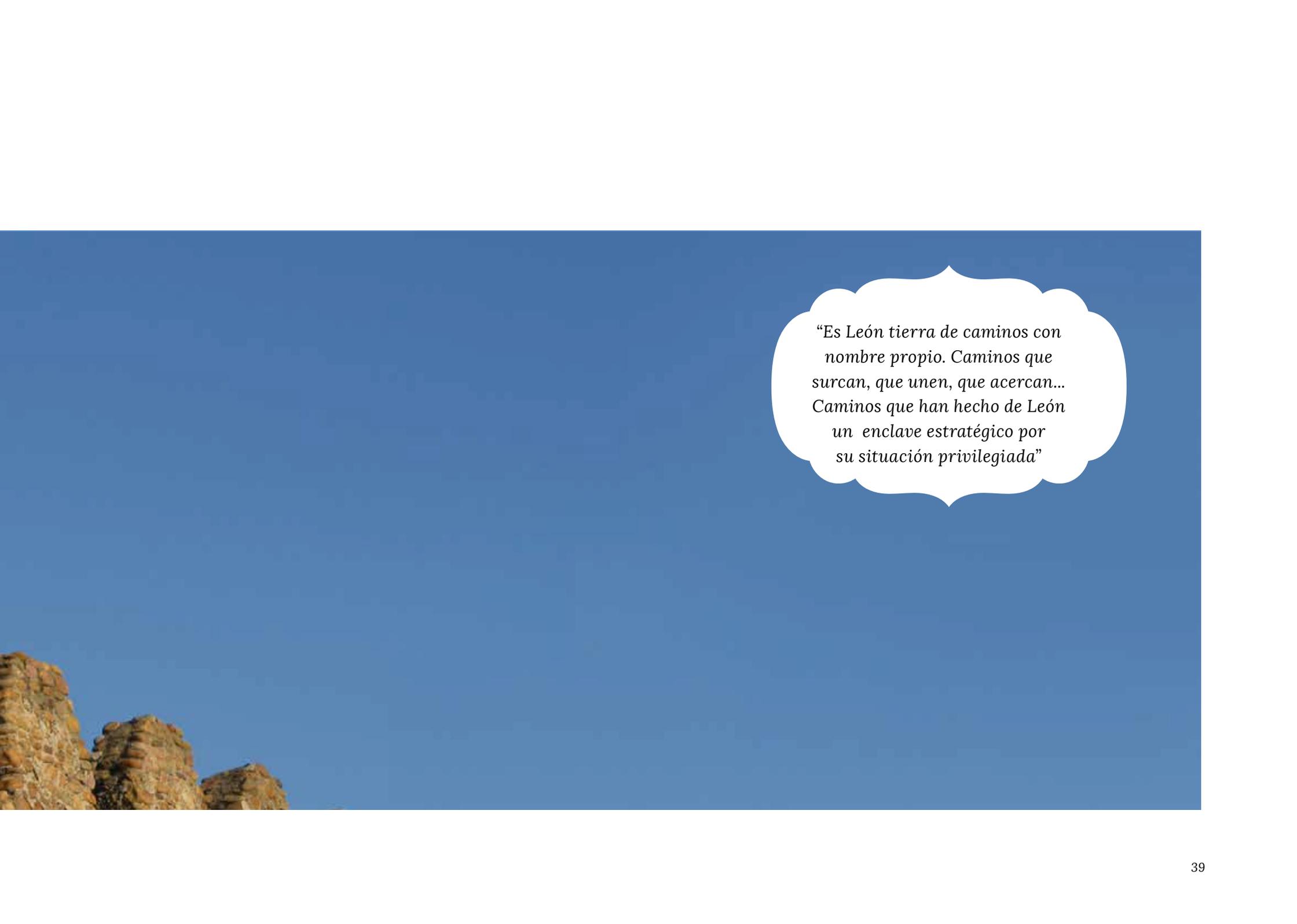
IMPORTANTE RED DE CONEXIONES

Es León tierra de caminos con nombre propio. Caminos que surcan, que unen, que acercan... Caminos transitados desde el comienzo de los tiempos, pisados desde el origen de la Humanidad. Caminos que evocan tiempos de magia, de ancestros, de búsqueda de raíces y de espiritualidad. Caminos que atraviesan un campo fértil y paisajes de áspera y grandiosa belleza.

Caminos que han hecho de León un enclave estratégico por su situación privilegiada, un paso obligado entre la meseta y el norte y noroeste peninsular.

Caminos que han redibujado su discurrir con una amplia red de autopistas, autovías y carreteras... Que surcan los cielos desde un moderno aeropuerto y acortan distancias abrazando al tren de alta velocidad dejando Madrid a tan solo un paso. Infraestructuras y caminos que abren nuevas posibilidades. Que atraen inversiones y turistas. Que permiten llegar fácilmente y, sobre todo, volver de nuevo.





“Es León tierra de caminos con nombre propio. Caminos que surcan, que unen, que acercan... Caminos que han hecho de León un enclave estratégico por su situación privilegiada”





LEÓN

TURISMO
Y GASTRONOMÍA



TURISMO Y GASTRONOMÍA

Arte, patrimonio y mucho más. León está plagada de tesoros, viejos y contemporáneos, que seducen al visitante. Iglesias, tallas y retablos, palacios, museos y muestras del mejor arte contemporáneo llenan los rincones de una tierra que nació bella. Pero no sólo de arte vive el hombre. Pastos y ríos, montes y llanos han alimentado una cocina enriquecida por sus múltiples variedades. Regadío y secano. Una forma de vivir y de entender la vida. Cecina, botillo, cocido, sopa de truchas, mantecadas, exquisiteces que ilustran una materia prima variada y de calidad. Caldos mimados que escalan puestos en las catas de renombre internacional. Manjares de reyes que sirven de elemento transmisor de la cultura y la tradición local y que han adquirido un importante papel dinamizador y de desarrollo económico.



ATRACTIVOS TURÍSTICOS

NATURALEZA EN ESTADO PURO

Situada a caballo entre las mesetas castellanas y las montañas de la cordillera cantábrica, León es una provincia de asombrosos contrastes y ricos paisajes, muchos de ellos reconocidos y protegidos por la Unesco o por Patrimonio Nacional. Es tierra de aire puro y libertad. Refugio singular de especies naturales. Un arca de Noé que ha sobrevivido al paso del tiempo. Conserva casi intacto uno de los principales patrimonios faunísticos de Europa, incluidas especies que hace tiempo desaparecieron del continente y encontraron refugio en las tierras más altas de esta provincia única.

El lobo, el oso, el urogallo o el rebeco han hallado cobijo en este paraíso natural. Extraordinario patrimonio ecológico que comparte territorio con la agricultura intensiva y la ganadería estabulada y trashumante.



Las Médulas

Antigua explotación aurífera romana declarada *Patrimonio de la Humanidad* no solo por su valor arqueológico, testimonio del ingenio romano aplicado a la extracción del oro, sino también por su peculiar resultado en el paisaje que ha hecho de esta monumental obra del hombre un enclave único en el mundo.



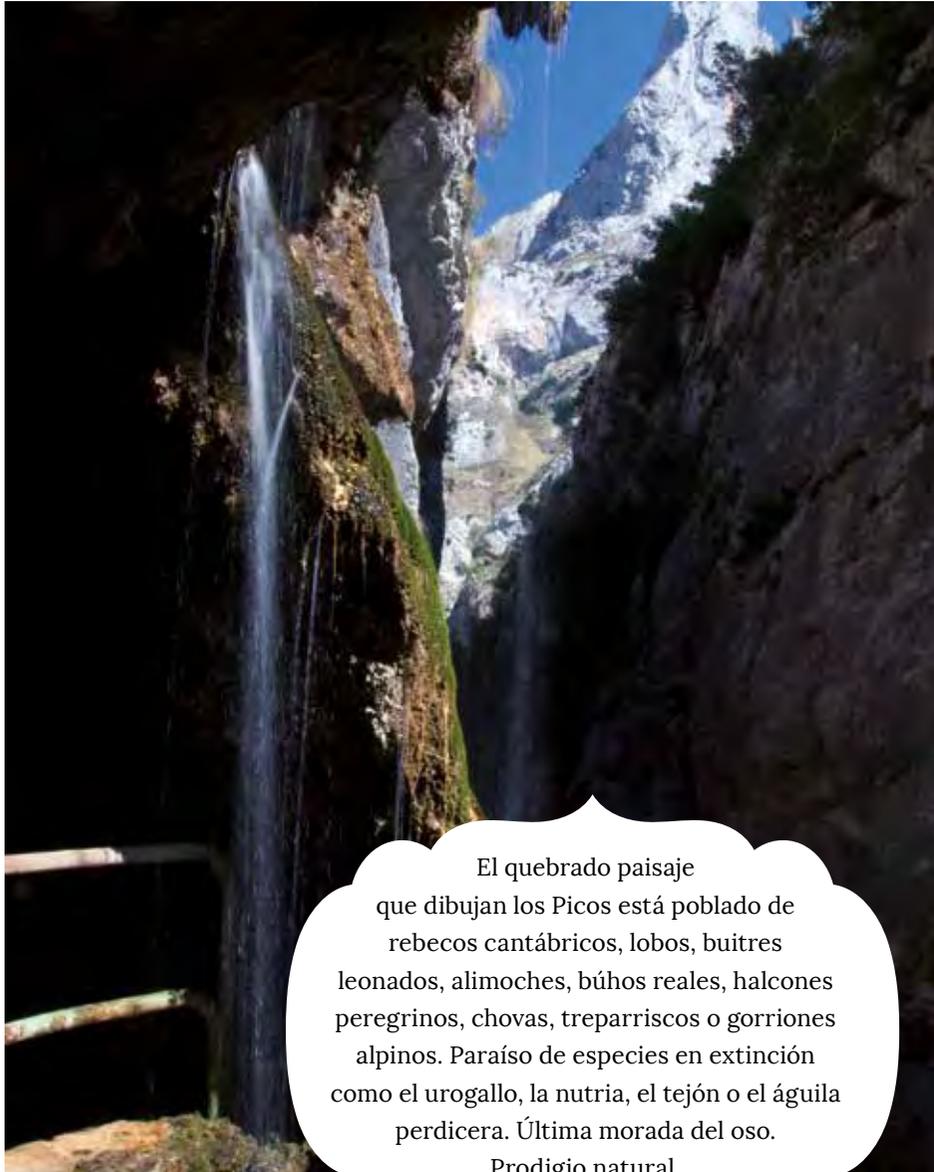


Parque Nacional de los Picos de Europa. Prodigio natural de extremada belleza. Un quebrado paisaje donde los Picos se elevan desafiantes a más de 2.500 metros de altura, tal vez avisando de una bravura que se precipita en las profundas y sublimes gargantas que dibuja el río Cares. Los macizos calizos esconden viejos glaciares convertidos ahora en lagos. Espesos bosques entretejidos con hayas, acebos, castaños, encinas, enebros y tejos. Es el primer Parque Nacional del país.

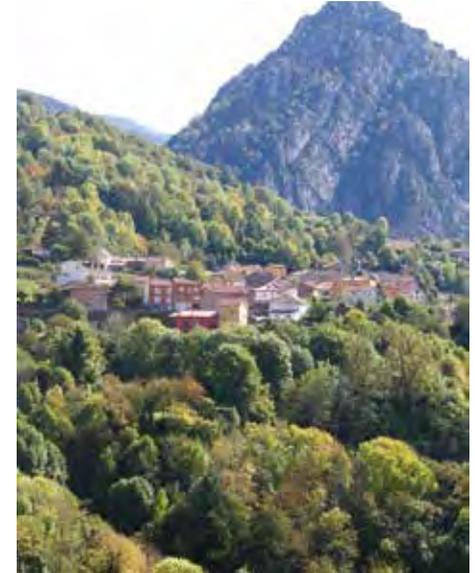


Valle de Valdeón. Patria del famoso queso azul de Valdeón que cuenta con *Indicación Geográfica Protegida*. Sus montañas albergan numerosas cuevas de origen natural, antaño refugio de pastores, donde se maduraban los quesos. Posada conserva excelentes ejemplos de arquitectura popular. Más de 30 hórreos, monumentos etnográficos declarados Bien de Interés Cultural, que revalorizan el importante legado de arquitectura tradicional y folclore.





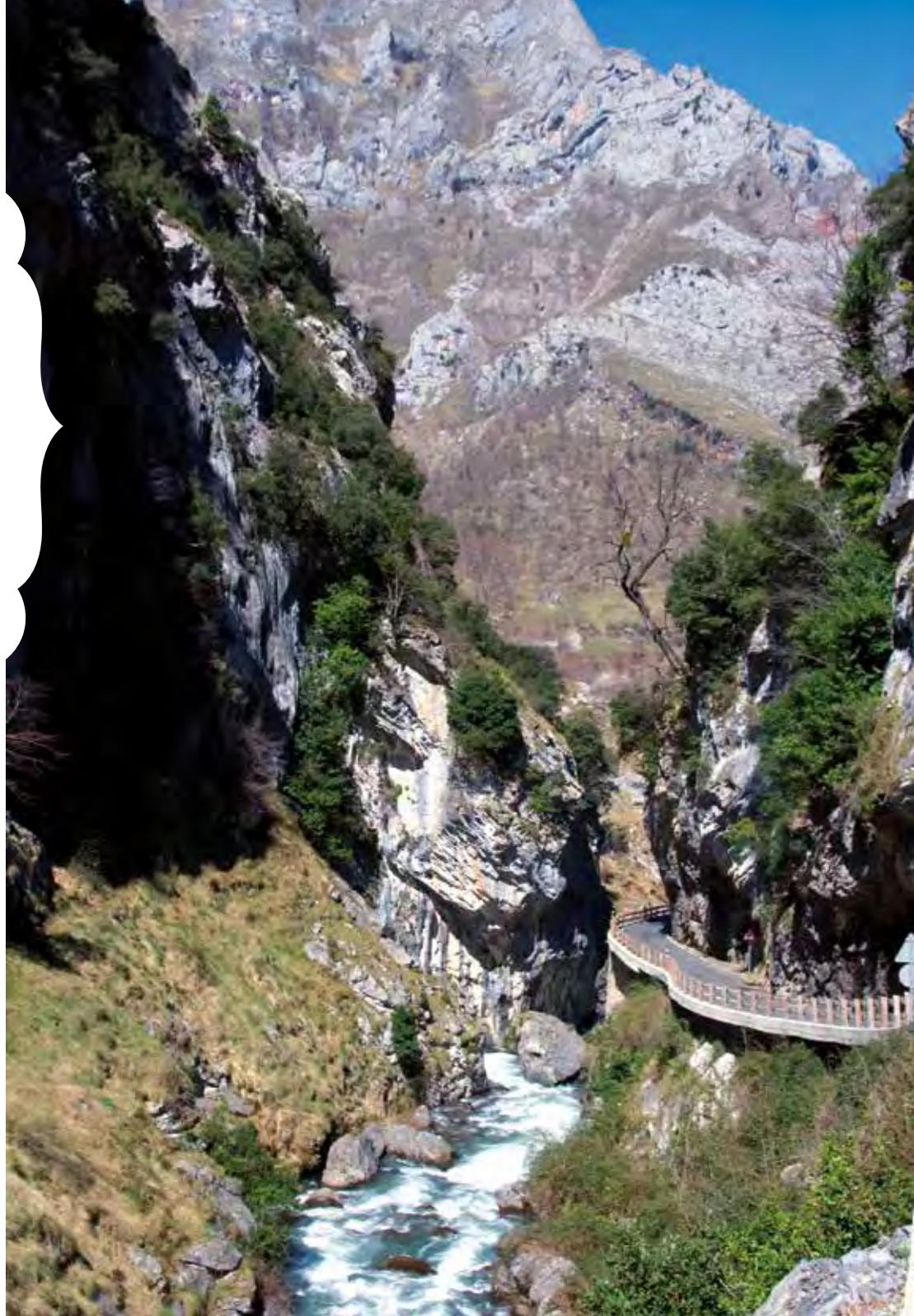
El quebrado paisaje que dibujan los Picos está poblado de rebecos cantábricos, lobos, buitres leonados, alimochos, búhos reales, halcones peregrinos, chovas, treparriscos o gorriones alpinos. Paraíso de especies en extinción como el urogallo, la nutria, el tejón o el águila perdicera. Última morada del oso. Prodigio natural.





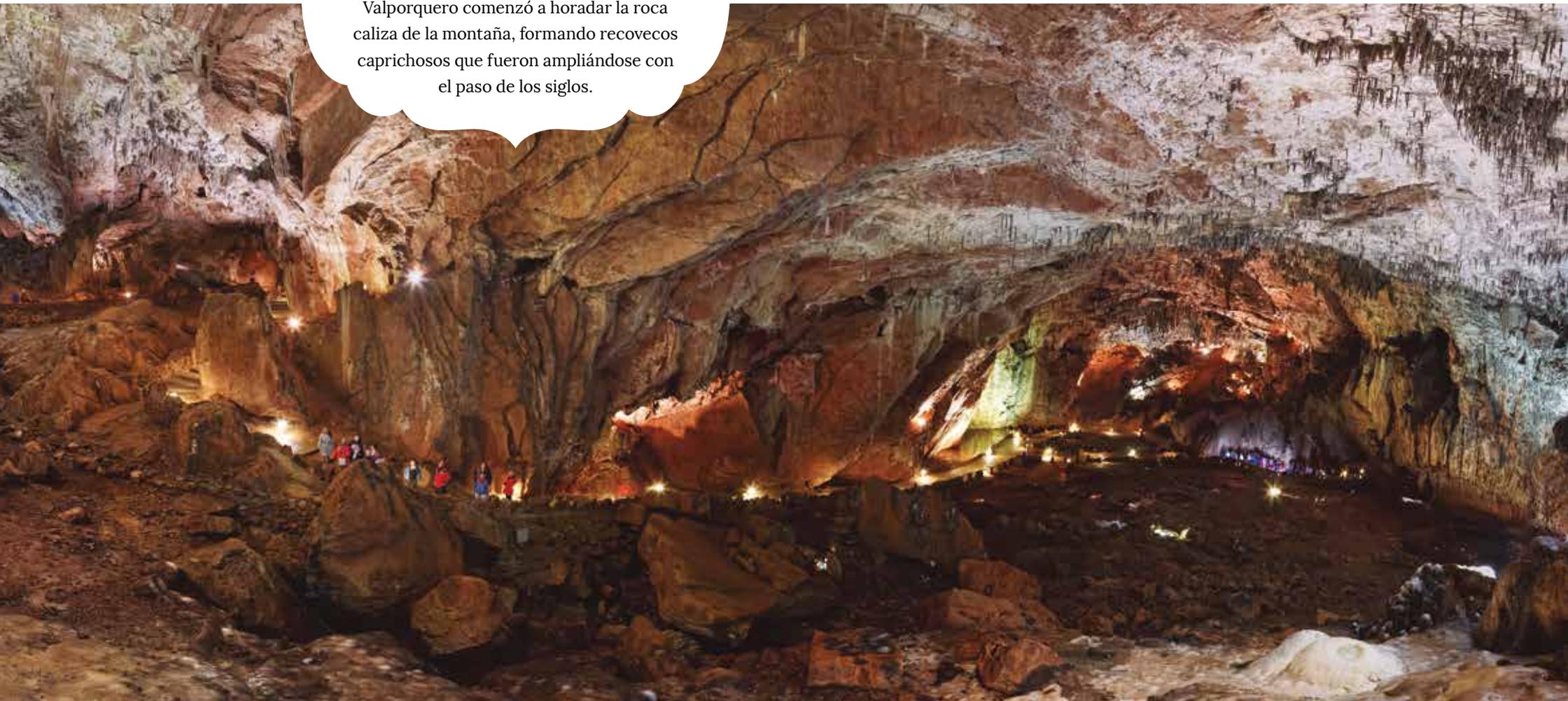
Valle de Sajambre. Desde Carombo y Vegabaño al Puerto del Zalambra, Ribota y las laderas del Puerto del Pontón, el valle de Sajambre conserva increíbles hayedos, robledales y bosque mixto. Privilegiada vegetación donde habita una fauna singular: rebecos, venados, nutrias, urogallos, buitres y algún oso pardo.

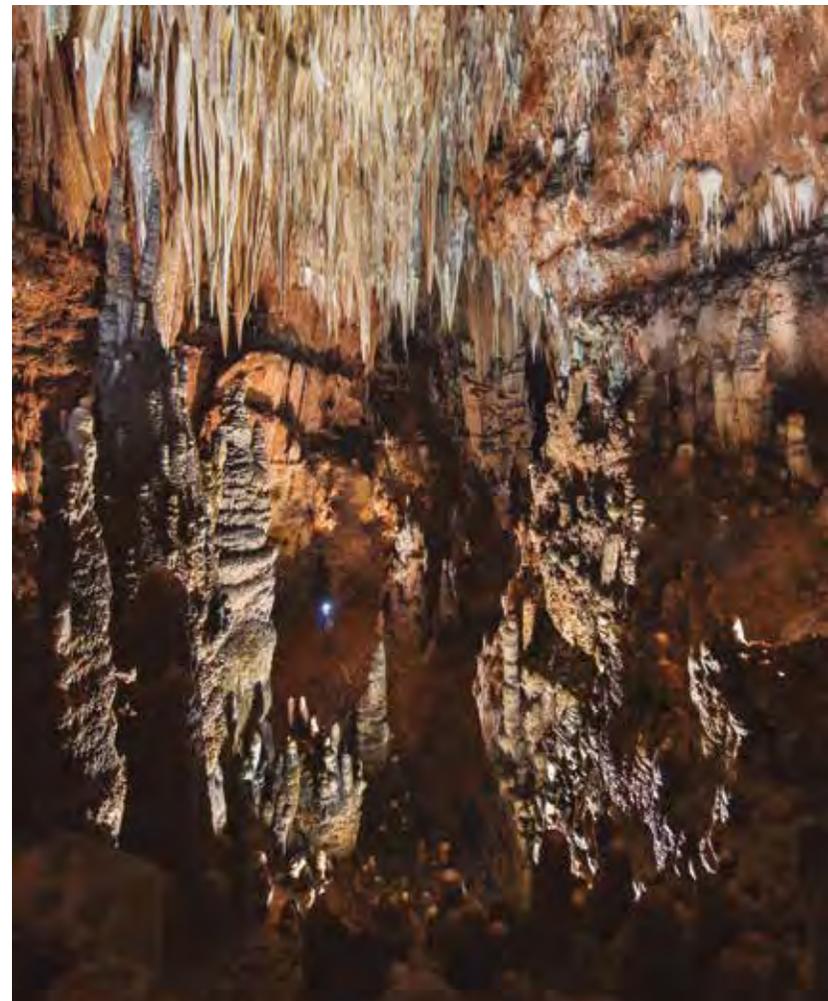
Ruta del Cares. El río recoge las aguas de los puertos de acceso al valle de Valdeón: Panderrueda y Pandetrave. Aguas abajo de Caín se encuentra la Presa, donde comienzan angostos desfiladeros y rutas agrestes. la más bella, la “Garganta del Cares”.



Cueva de Valporquero.

Joya única, testigo del lento transcurrir de la historia. Perenne, detenida en el tiempo. Hace *un millón de años*, el arroyo Valporquero comenzó a horadar la roca caliza de la montaña, formando recovecos caprichosos que fueron ampliándose con el paso de los siglos.







Los Ancares

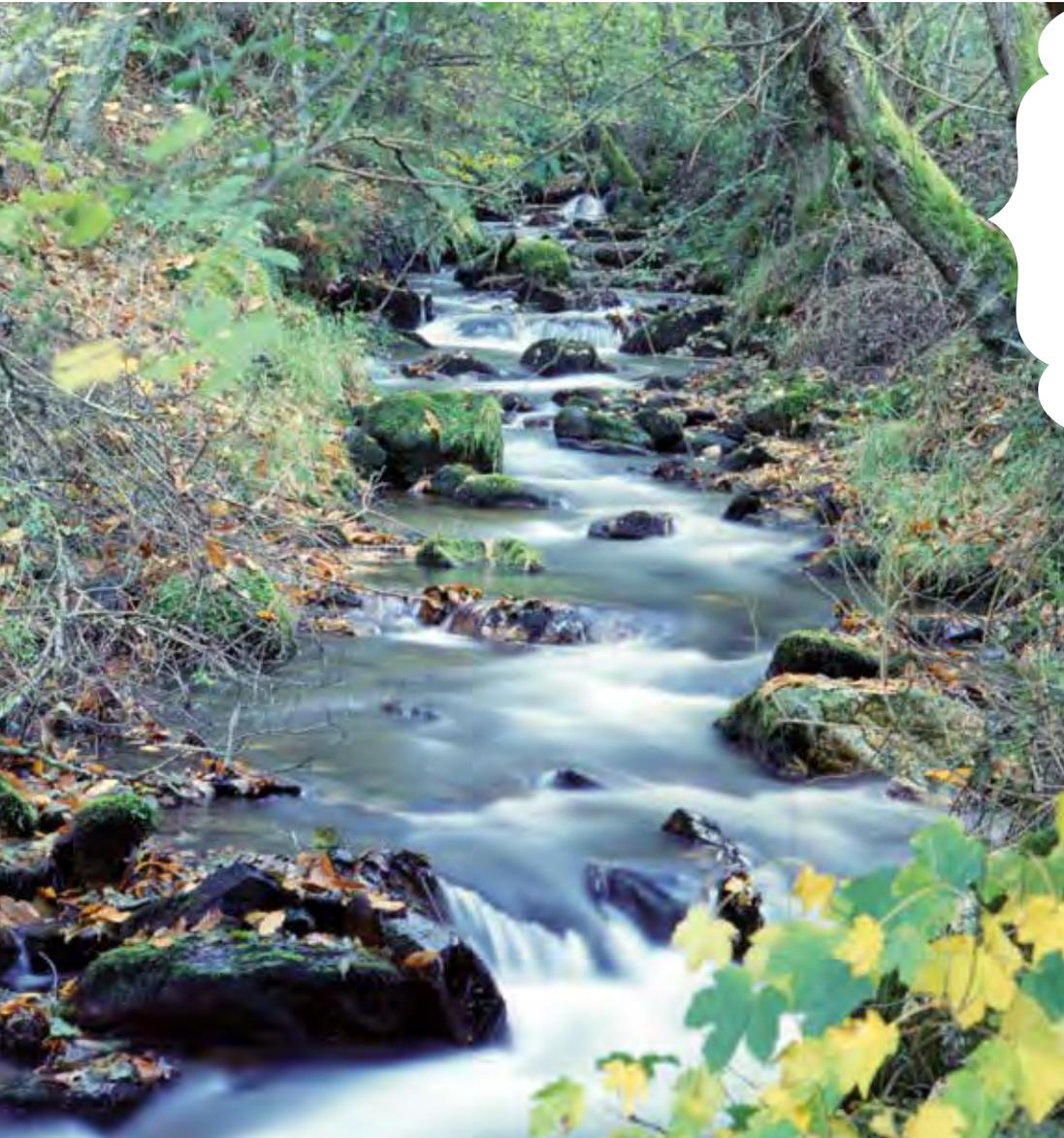
La Reserva Nacional de los Ancares es una tierra enigmática, de rica vegetación y arraigadas tradiciones. Lo atestiguan sus pallozas, sus usos y sus maneras. Incluso el habla de una variante dialectal del gallego con influencias asturianas.



Hoces de Vegacervera

El valle alto del río Torío y la erosión fluvial de la roca caliza han dado lugar a una garganta de grandes *paredes verticales que superan los cien metros* de altura. Las Hoces de Vegacervera conforman uno de los más bellos enclaves naturales de la montaña central leonesa, resultado de la paciente lucha del agua contra la roca.





Valle del Silencio (El Bierzo)

Paisaje excepcional que se recrea en las inmediaciones del semi escondido pueblo de Peñalba de Santiago, al pie de la cara norte de los Montes Aquilanos y siguiendo el curso del joven río Oza. Naturaleza salvaje y apacible. Bosques que se tiñen de colores imposibles en otoño. Paz y sosiego. Pueblos construidos en piedra y pizarra que mantienen las estructuras originales. Magia de un valle que merece contemplar.

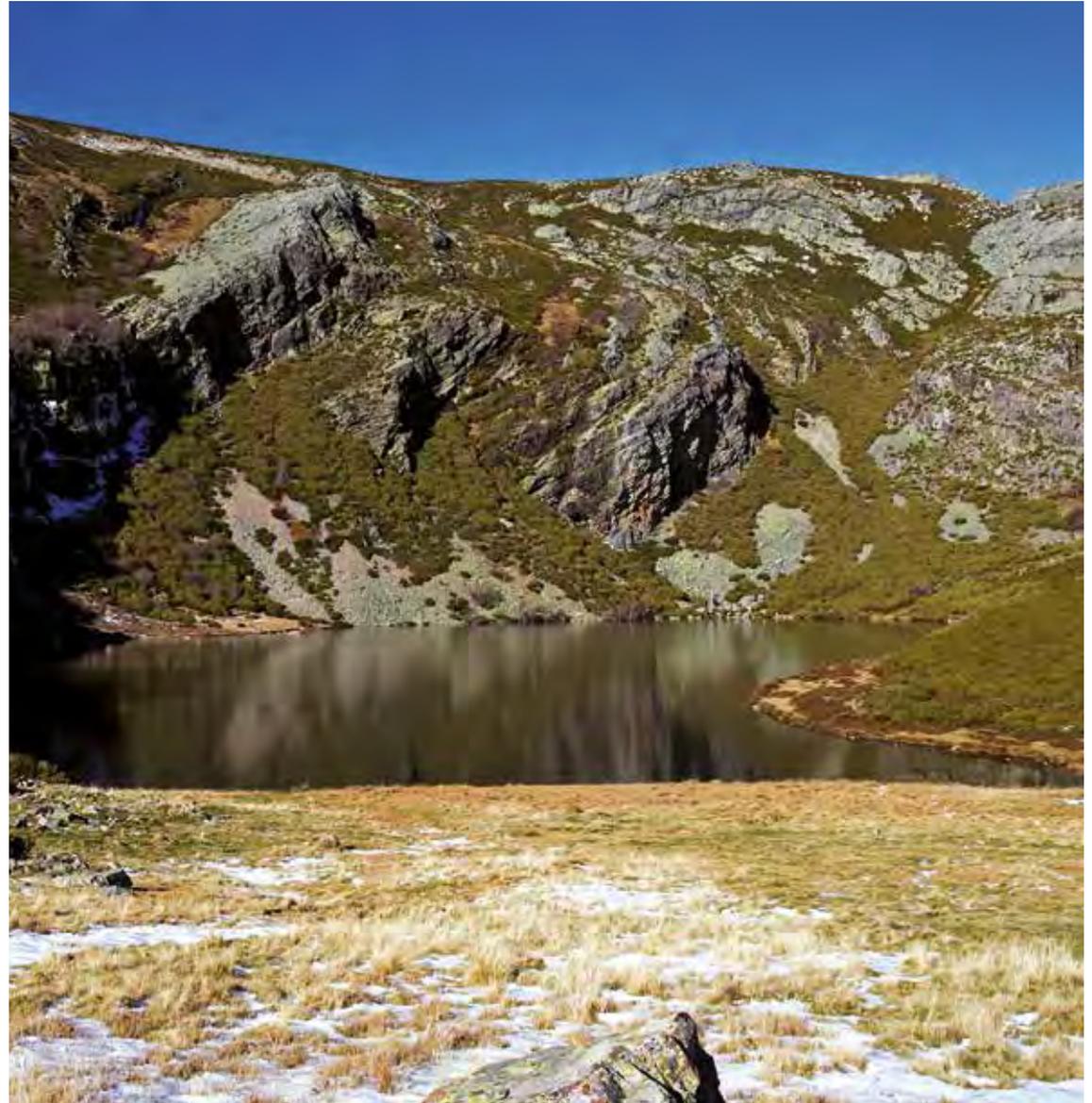




Lago Truchillas y Lago la Baña

Los lagos de *origen glaciar* enriquecen un paisaje que se remonta a millones de años atrás. Declarados Monumento Natural en 1990, están rodeados por un denso matorral de brezo, retama y enebro rastrero y bosquetes mixtos de abedules, tejos, acebos y serbales.

Entornos de elevadísimo interés ecológico.



ATRATIVOS TURÍSTICOS

CIUDAD Y PROVINCIA MONUMENTAL

En simbiosis perfecta se mezclan en León los restos del pasado con las muestras de arquitectura y el arte del tiempo actual. León es patria de gentes modernas que viven en una tierra con historia. Historia que se guarda con celo en numerosos archivos y museos. Fuente inagotable de riqueza y saber. Nuevas edificaciones se alternan con los máximos exponentes del Gótico, el Románico y el Plateresco. Y juntos llenan de estética todos los rincones. Pero no sólo en la capital hay arte y patrimonio. La provincia atesora iglesias, palacios, castillos, museos etnográficos y casas señoriales. Sendas, rutas y caminos que se abren paso en una tierra de extremos, de buenos vinos y deliciosos manjares. Compendio monumental que relata la historia de sus hombres y la huella indeleble de sus costumbres.





Catedral de León

El gótico se hace aire y luz en la Pulchra Leonina, enseña de la ciudad. Un edificio majestuoso, tan robusto como frágil. Destacan sus torres, desplazadas de las naves laterales y fijadas al último tramo de la nave central mediante arbotantes, además de las tres fachadas con imaginería gótica. Cientos de vidrieras decoran las paredes, cubriendo de dulce y colorida luminosidad el interior. Puede apreciarse un conjunto variopinto de motivos vegetales, faenas típicas, temas heráldicos, Santos, Reyes del Antiguo Testamento y profetas.



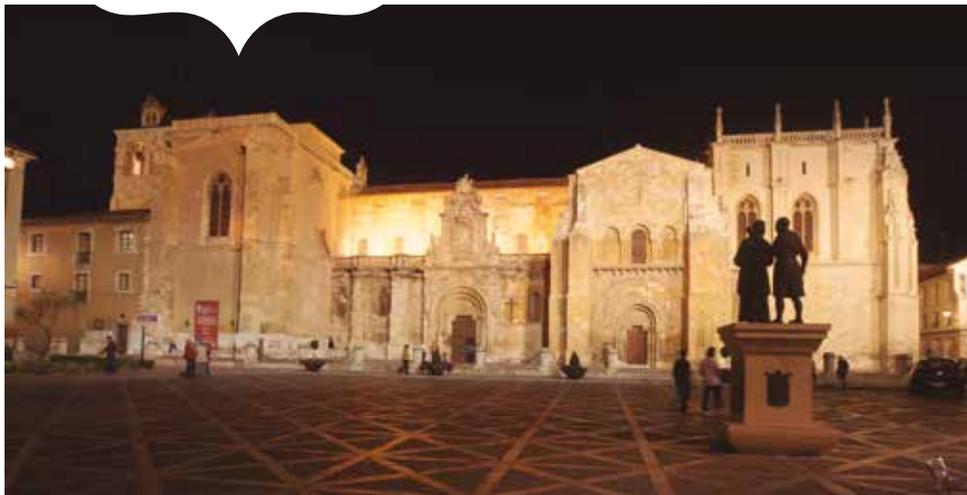


Hostal de San Marcos

El Hostal de San Marcos es uno de los hoteles monumentales más extraordinarios del viejo continente. Su construcción, junto al puente que atraviesa el río Bernesga, a las afueras de León, se inició en el siglo XVI con el objetivo de albergar la sede principal de la Orden Militar de Santiago en el oeste de la Península. La obra fue financiada por el rey Fernando el Católico. El precioso hotel es un museo vivo de señoriales salones, con un Claustro y una Sala Capitular espectaculares, amplias y elegantes habitaciones, biblioteca, y un magnífico restaurante que ofrece una cuidada gastronomía tradicional. En su fachada labrada –bello ejemplo de modelado plateresco, elegante y soberbio–, en el claustro, en la iglesia y en la magnífica sillería del coro trabajaron algunos de los arquitectos y escultores más prestigiosos del país y de la vecina Francia. Sus gruesos muros encierran importantes episodios de nuestra historia, albergaron capítulos de la Orden, confinamientos ilustres como el de Quevedo, o etapas trágicas como su reconversión en campo de concentración durante la Guerra Civil Española.

Basílica de la Real Colegiata de San Isidoro

León fue cuna y sepulcro de una estirpe de reyes que hicieron la historia de la vieja Iberia. Sus restos están en el Panteón de los Reyes de San Isidoro, que conserva en su bóveda una muestra única de pintura románica. Un legado soberbio que narra la historia de la redención según la liturgia mozárabe. Especial detenimiento merecen el Pantocrátor y el Calendario Agrícola. El templo, de tres naves con cabecera formada por tres ábsides, es una de las piezas más sobresalientes del Románico.





Casa Botines

Ninguna historia del arte o de la arquitectura ignora su originalidad y su aportación al mundo de la construcción. El edificio, declarado Monumento Histórico Nacional en 1969, es un ejemplo asombroso de lo que es el arte de la arquitectura. La magia de Gaudí esta presente en múltiples detalles como las bóvedas catalanas, las columnas de hierro colado, las vidrieras de la planta noble, la luz de los patios, las escaleras en madera y forja o el sotabanco que alberga el torreón original de 1893. Es una de las piezas más interesantes de la arquitectura decimonónica en España, cuyas torres angulares le dan aspecto de castillo de cuento. El artista sabe unir técnica y estética sin solución de continuidad. Una visita imprescindible para los amantes de la obra del genio del modernismo que visitan León.



Palacio de los Guzmanes

La actual sede de la Diputación es uno de los más bellos palacios de la ciudad. Fue mandado construir en el siglo XVI por Ramiro Núñez de Guzmán. Posee una delicada elegancia renacentista, con gracia y sencillez estructural. Destaca su fachada principal donde se observa una decorada puerta del siglo XVI, flanqueada por columnas jónicas y coronadas con las estatuas de dos soldados con el escudo de la familia.



Castillo del Temple de Ponferrada

La leyenda acompañó a la Orden del Temple más allá de su desaparición. En Ponferrada, la figura del castillo evoca hazañas y esconde historias entre las piedras que hablan de sus antiguos moradores.



San Miguel de Escalada

Sin duda se trata de uno de los monumentos más importantes de la provincia de León y uno de los mejores ejemplos de arquitectura mozárabe del país. El monasterio fue construido por un grupo de monjes llegados de Córdoba y la iglesia se consagró en el año 914.

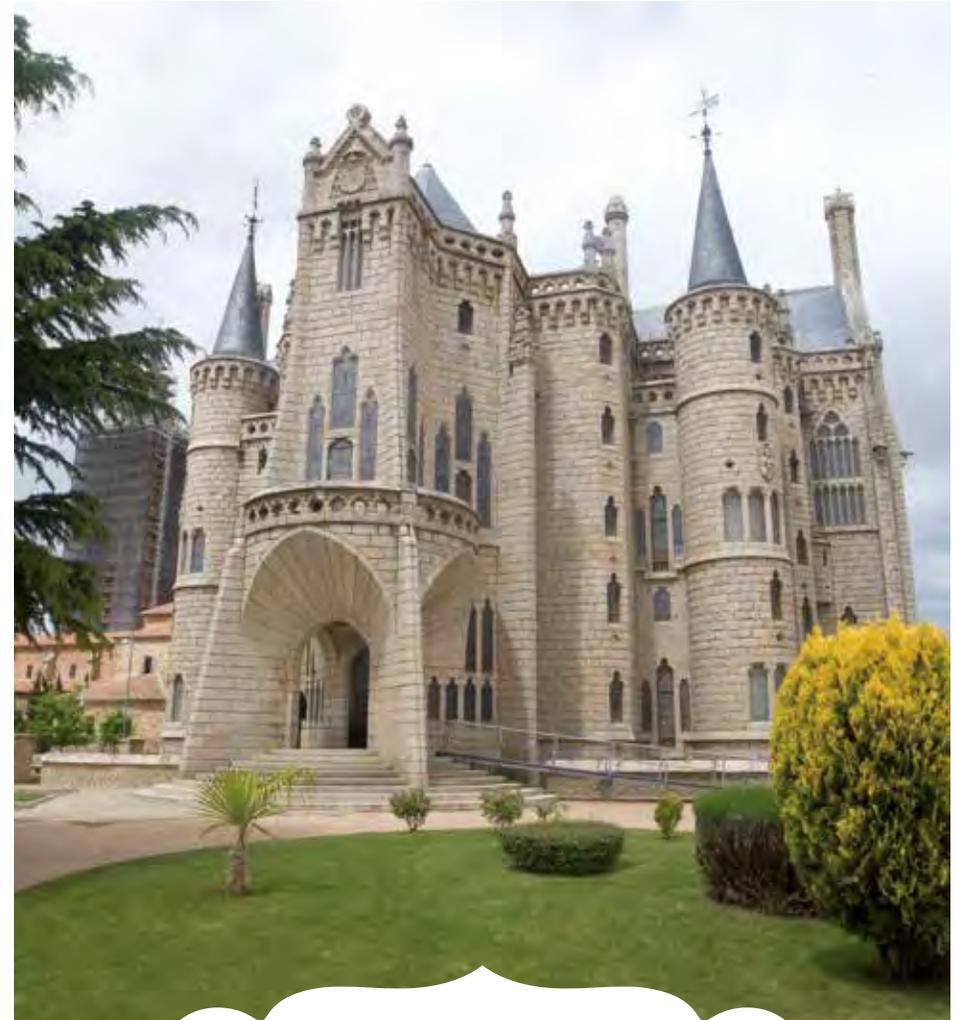


La Peregrina en Sahagún

El santuario tuvo origen en un convento franciscano fundado en 1257. Después de diferentes reformas y añadidos predomina el estilo románico mudéjar. Actualmente es un centro cultural y de estudios del Camino de Santiago.

Catedral de Astorga

La actual catedral se edificó posiblemente sobre un templo prerrománico y otro de estilo románico. Este emblemático edificio alberga diferentes estilos en su construcción: estilo gótico (naves y capilla), portada sur y dos capillas perpendiculares a la nave en estilo renacentista y la fachada principal en barroco del siglo XVIII.



Palacio episcopal de Astorga

Es la segunda obra de Gaudí en tierras leonesas. Se trata de un edificio de estilo neogótico declarado Bien de Interés Cultural. En la actualidad alberga el Museo de los Caminos de Santiago.

ATRATIVOS TURÍSTICOS

UN MUSEO EN CADA RINCÓN DE LA CIUDAD

El aroma de veinte siglos impregna la ciudad. En cada calle, en cada plaza, en cada rincón. Una historia rica que permanece custodiada en archivos y museos. Algunos, localizados en los edificios más emblemáticos de la capital, otros semiescondidos para dar más misterio a su existencia.

Todos fuente inagotable de riqueza y de saber.



Museo de San Isidoro. Ubicado en la Real Colegiata de San Isidoro, destacan entre sus piezas más valoradas el Cáliz de doña Urraca (siglo XI), el Arca de los Marfiles (siglo XI), la Arqueta de Limoges (siglo XII) o la Arqueta de San Isidoro (siglo XI), además de 300 incunables, 800 pergaminos y 150 códices. La Biblia visigótico-mozárabe del siglo X es uno de los manuscritos medievales más raros y más valiosos.

Museo de la Catedral de León. Inaugurado el año 1981, es el resultado de la fusión del antiguo museo catedralicio y el diocesano. En la actualidad constituye un conjunto único en su género. Alberga piezas de todas las etapas de la historia del arte, desde la prehistoria hasta el siglo XX, que se reparten en diecisiete salas del entorno del claustro catedralicio.

Museo de San Marcos. Este museo está dedicado a la historia e interpretación del propio edificio, así como los distintos usos que tuvo tras la desamortiza-

ción. Exhibe una selección de los bienes que en su día poseyó, destacando dos muestras pictóricas tipo iconográfico: la de retratos de Caballeros de la Orden de Santiago y la de escenas del Génesis.

Centro de Interpretación del Reino de León. Recoge toda la historia del Reino de León a través de diferentes piezas como una réplica del Bote de Braga, de principios del siglo XI o una réplica del Cristo de Carrizo del siglo XI.

Centro de Interpretación del Mundo Romano. Enclavado en la Casona de Puerta Castillo, este centro de interpretación alberga una exposición permanente sobre el paso de Roma por la ciudad de León.

Museo de Arte Contemporáneo de Castilla y León (MUSAC). Sede del arte más moderno y trasgresor, alberga varias colecciones permanentes y salas donde se da cabida a diversas disciplinas de creación con un lenguaje de vanguardia.





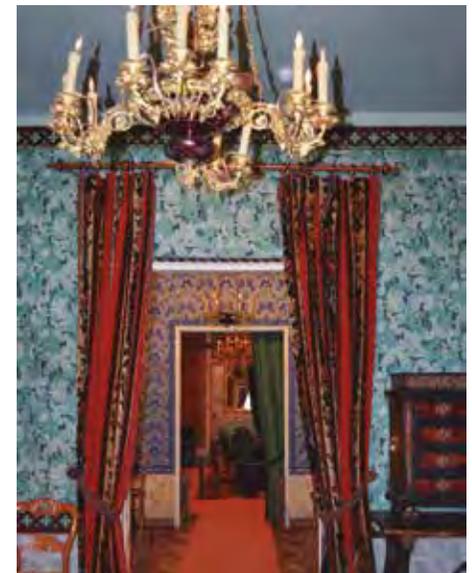
La singularidad arquitectónica y cromática del edificio se ha convertido en un icono de la ciudad.

Museo de León. A través de siete áreas diferenciadas relata los orígenes de la provincia y el devenir de una historia, que se guarda celosamente.

Fundación Vela Zanetti. Ubicada en la casona Villapérez, se nutre de una gran colección de cuadros del famoso artista, así como cerámicas y obra gráfica.

Casa Museo Sierra Pambley. Ofrece un recorrido por esta casona perteneciente a dos importantes familias de la hidalguía leonesa que fundaron diferentes escuelas en la provincia para acercar la educación a los más necesitados.

Museo Gaudí Casa Botines. El Museo, dedicado a la historia del edificio, la figura de Antonio Gaudí y el arte y la pintura de los siglos XIX y XX, exhibe la Colección de la Fundación España-Duero con obras, entre otros artistas, de Ramón Casas i Carbó, Raimundo de Madrazo, Joaquín Sorolla, José Navarro Llorens, Ignacio Pinazo, Nicanor Piñole y Joaquín Mir Trixet.







MUSEO VILLA ROMANA NAVATEJERA (León). Acoge los restos arqueológicos de la villa romana del s. I al V d.C., con mosaicos protegidos en el s. XIX y restos de estancias termales y explotación agropecuaria.

MUSEO ETNOGRÁFICO PROVINCIAL. Mansilla de las Mulas. Sobre los restos del antiguo convento de San Agustín se exhibe un valiosísimo patrimonio etnográfico de la provincia a través de 3.500 piezas: hogar, agricultura, viticultura, oficios tradicionales, cultura pastoril, arte popular y otras miles de facetas de la vida leonesa se organizan en el espacio expositivo con claridad didáctica.

MUSEO DE SIDERURGIA Y MINERÍA. Sabero. Emplazado en la incomparable Ferrería de San Blas, las instalaciones se articulan en dos espacios principales: el área de exposición permanente en la nave neogótica, y los espacios musealizados de las antiguas Farmacia y Fonda minera.

MUSEO DE LA INDUSTRIA HARINERA DE CASTILLA Y LEÓN (MIHACALE) Gordocillo. Ubicado en la fábrica de harinas “Marina Luz” del año 1936, conserva de ella la reconstrucción levantada en 1945 tras un incendio. Conserva

numerosas máquinas para transformar el trigo en harina a través de la limpieza, molienda y cernido. “La Panera”, almacén de la fábrica y antiguo granero de dos plantas que ocupa 750 m², se ha rehabilitado con detalle para darle un nuevo uso como auditorio y sala de exposiciones temporales.

MUSEO ETNOGRÁFICO “B. EIRIZ”. Alija del Infantado. Expone una colección de maquinaria, en su mayor parte agrícola, de unas 5.500 piezas recopiladas por el coruñés Benigno Ramón Eiriz López a lo largo de su vida.

MOLINO DE ALMANZA. En este edificio, recuperado por la Asociación de Amigos del Molino de Almanza y Adescas, se puede apreciar el proceso de molienda de antaño.

MUSEO CATEDRALICIO DE ASTORGA. Entre más de 500 piezas de arte sacro que componen sus fondos sobresale una vistosa colección de cordobanes y pinturas hispano-flamencas.

MUSEO DE LOS CAMINOS. En el espléndido Palacio Episcopal de Gaudí se muestran colecciones de escultura, orfebrería y pintura, vinculadas con la peregrinación



a Santiago y realizadas con objetos procedentes de la diócesis de Astorga.

MUSEO DEL CHOCOLATE. Astorga. Colección única en España y segunda europea vinculada al mundo del chocolate, desde la fabricación hasta la comercialización, testimonio de la fase industrializadora de la ciudad y la comarca.

MUSEO ROMANO. Astorga. La rehabilitación de “La Ergástula” y las excavaciones realizadas en los últimos años permiten exhibir objetos que hablan de los orígenes de Astorga y su significado dentro del mundo romano.

MUSEO MUNICIPAL BIERZO ALTO. Bembibre. Dedicado a las manifestaciones artísticas y culturales de la comarca del Bierzo, con secciones de historia, minería, herrería, oficios, pintores locales, etc.

MUSEO ARQUEOLÓGICO CASTRO VENTOSA. Cacabelos. Edificios emblemático, expone los objetos encontrados en los yacimientos de La Edrada y Castro Ventosa: hachas prehistóricas, adornos astures, útiles domésticos y armas.

MUSEO DEL VINO. Cacabelos. En este museo existe un interesante conjunto

de aperos de labranza y recolección de la vid, máquinas e ingenios para la obtención y el tratamiento de vino, junto a envases y etiquetas de vinos bercianos, castellanos y leoneses.

MUSEO MONASTERIO DE CARRACEDO. Carracedo del Monasterio. Ubicado en la propia abadía, el acceso se realiza por el “Tercer Patio”, conjunto de ruinas de las que quedan algunos muros, y en él se observan muestras de la vida monacal.

MUSEO ETNOGRÁFICO. Casares de Arbas. La tenacidad de un grupo de mujeres lo ha convertido en pionero de la salvaguarda de materiales etnográficos de la zona: trajes de fiesta tradicional, utensilios y piezas de ajuar antiguo, joyas, Ramos de la Virgen, etc.

MUSEO ARQUEOLÓGICO Y ETNOGRÁFICO. Castrocalbón. Cuenta con fondos arqueológicos y etnográficos que durante muchos años fueron recogidos por los llamados “Grupos de Misión Rescate” dirigidos por Maximino Descosido Fuertes.

MUSEO DEL CHOCOLATE. Castrocontrigo. Además de diversa maquinaria tradicional, el museo ofrece explica-





ciones sobre el proceso de elaboración del chocolate, tradición centenaria de la comarca.

MUSEO DE LA CABRERA. Encinedo. Evoca la vida tradicional de la Cabrera, rural y campesina, a través de herramientas, instrumentos y utensilios. Destaca su original recopilación de documentos sonoros: desde música de gaita a sonidos del campo y del típico carro chillón.



MUSEO ALFAR. Jiménez de Jamuz. Junto a una exposición de las mejores y más representativas piezas de los antiguos alfareros, el Alfar Museo enseña el oficio siguiendo las pautas históricas: extracción de la arcilla, creación de cacharros con la rueda de pie, cocción en el horno árabe, vidriado y decoración de piezas.



MUSEO DE CULTURA ANTIGUA. Lorenzana. Es un museo popular, encantador, enclavado en un caserón histórico, con escenas que representan el trabajo de la vida cotidiana de la Ribera del Bernesga: un libro, un mantón, un candil... objetos que narran el pasado.

MUSEO DEL PASTOR. Los Barrios de Luna. Los pastores trashumantes y su

mundo son retratados en estas salas a través de sus vestimentas y los utensilios ordenadamente guardados en los chozos.

MUSEO ZOOLOGÍCO. Matarrosa del Sil. Colección privada del taxidermista Solís Fernández Fernández, con miles de ejemplares en 350 m² de exposición. Es, además, un centro de estudio e investigación que colabora con la universidad.

MUSEO ETNOGRÁFICO. Prioro. Una interesante muestra de objetos de la casa (aperos usados en labores agrícolas, trajes regionales) arrojan al antiguo telar y todos los utensilios empleados en la artesanía de la lana y el lino.

MUSEO ETNOGRÁFICO. Riaño. Peculiar colección de elementos que ilustran la vida que quedó sumergida bajo las aguas del embalse de Riaño: trajes típicos, aperos de labranza y ganaderos, los últimos bolos del pueblo, las lápidas vadinienses y los utensilios de las mantequerías artesanales.

MUSEO DE LAS MADRES BENEDICTINAS. Sahagún. Preserva un museo de arte sacro, en el que destaca su valiosa colección de orfebrería que incluye la custodia atribuida a Enrique de Arfe.

MUSEO DE LA SEMANA SANTA. Situado en la capilla de Jesús, anexa a la Iglesia de San Lorenzo, cobija los pasos de la Semana Santa de la Cofradía de Jesús Nazareno y un retablo del siglo XVIII.

MUSEO DE LA PIZARRA. San Pedro de Trones. Posee una serie de piezas artísticas y etnográficas relativas a la explotación antigua de la pizarra, en la que destaca la magnífica espada de Villafranca.

MUSEO DE LA ARRIERÍA. Santiago Millas. La localidad maragata presenta la arquitectura tradicional arriera de la maragatería. Una de sus casas alberga un museo con objetos, documentos, fotografías, mapas y dibujos que contribuyen a describir un oficio antaño vigoroso.

MUSEO DEL BOTIJO. Toral de los Guzmanes. Se encuentra en el castillo-palacio de los Guzmanes, y contiene la mejor colección de botijos del mundo, con miles de piezas de distintas épocas y alfarerías.

MUSEO DE LA INDUMENTARIA TRADICIONAL LEONESA. Valencia de Don Juan. Primer museo abierto en la provincia de León dedicado al estudio y ex-

posición de las indumentarias tradicionales leonesas.

MUSEO DEL CASTILLO. Valencia de Don Juan. Explica la historia del castillo y los condes de Valencia de Don Juan, así como el devenir de ciudad y comarca.

MUSEO DE LA FAUNA SALVAJE. Valdehuesa. Emplazado en el entorno paisajístico del pantano del Porma, expone ejemplares disecados de casi 10.000 especies animales de los cinco continentes, entre grandes mamíferos, aves, reptiles, insectos, etc., representando escenas de su hábitat natural.

MUSEO PARROQUIAL. Valderas. La Iglesia del Socorro, antiguo convento de carmelitas, alberga un museo donde se puede admirar un Cristo articulado, talla de Gregorio Fernández (1576-1636), que se saca en procesión en la Semana Santa de Valderas y de León.

MUSEO ETNOGRÁFICO. Valderas. Los originales fondos de este compendio de enseres sobre la vida del hogar, los oficios y las labores tradicionales han sido donados por los propios habitantes de la localidad, lo que hace del museo un espacio entrañable.

BATÁN MUSEO. Val de San Lorenzo. El visitante del Batán-Museo podrá ver, entre otras cosas, las maquinarias que hicieron de Val de San Lorenzo el referente textil leonés, además de curiosidades como las perchas de cardos que se usaban para sacar el pelo a las mantas.

MUSEO ETNOGRÁFICO DE LA TERCIA Y ARBAS. Villamanín. Espacio en el que se puede recuperar la historia de la comarca a través de numerosos documentos, fotografías y utensilios de labranza. Villasabariego

AULA ARQUEOLÓGICA LANCIA. El aula se ubica en las salas de la planta baja del propio edificio del ayuntamiento y enseña piezas originales procedentes del yacimiento arqueológico de Lancia, declarado Bien de Interés Cultural.

MUSEO DE CIENCIAS NATURALES. Villafranca del Bierzo. La iglesia de San Nicolás alberga en su interior un valioso museo de Ciencias Naturales.

MUSEO DEL CARRO. Villanueva de Valdueza. Esta localidad del entorno ponferradino conserva más de 300 piezas entre carros y aperos de labranza, el más antiguo de 1412.



ATRATIVOS TURÍSTICOS

TRADICIONES SINGULARES

La tierra ha hecho a sus hombres. Y, desde antiguo, los acostumbró a ver pasar y guardar. Y así siguen siendo hoy. Mujeres y hombres que guardan sus tradiciones y ajustan su paso al de los nuevos tiempos. Gentes que llevaron lengua e historia a ultramar, para regresar abriendo horizontes en su propia tierra. Fruto de esa historia de guerras y conquistas, de esfuerzo y pundonor, de sequía y empeño por la vida son sus singulares tradiciones. Únicas y preservadas del paso del tiempo.



El Ramo Leonés. Uno de los elementos más singulares de la cultura etnográfica de León. Amalgama de varios cultos religiosos, pero también paganos, se ha utilizado para distintas celebraciones, bodas, recibimientos, para pedir lluvias, conjurar las plagas... Había otros de acción de gracias por algún o algunos favores recibidos, los ofrecidos al patrón, los quintos, etc. Hoy se utiliza sobre todo para conmemorar la Navidad. Suelen estar adornados con velas, ornamentos vegetales, rosquillas, cintas de telas de colores y encajes, frutos de invierno... casi siempre montados sobre un armazón de madera.

Las Cabezadas. Conocidas también como el foro u oferta, se realiza todos los años en la Real Basílica de San Isidoro. Su nombre se debe a las tres reverencias que los representantes de la ciudad hacen al despedirse del Cabildo de la Basílica, en reconocimiento al milagro que San Isidoro obró al hacer que lloviera sobre León. Así lo recoge el

“Chronicon Mundi” de Lucas de Tuy. Los municipales acuden cada año a San Isidoro para ofrecer un cirio y dos hachas de cera. En el claustro, el Cabildo acepta el presente dejando patente su carácter obligatorio. Debido a la discrepancia de ambas partes sobre su obligatoriedad o no, se entabla una batalla dialéctica que termina en tablas y aplaza el debate para el siguiente año.

La Ronda, la Procesión de los Pasos y el Encuentro. En Jueves Santo, a las 12 de la noche los hermanos de la Cofradía de Jesús Nazareno que componen “La Ronda” recorren las calles de la ciudad durante la noche para anunciar la procesión de los Pasos que se celebra al día siguiente. Mediante una campana, el clarín y el tambor rompen el silencio nocturno para despertar a sus compañeros al compás de una mítica letanía que dice “levantaos hermanitos de Jesús, que ya es hora”. A las 7.30 de la mañana del Viernes Santo comienza la Procesión de los Pasos. El desfile procesional se compone de 13 pasos portados





a hombros, que tiene su cenit cuando se produce el encuentro entre San Juan y la Virgen en la Plaza Mayor.

Las Cantaderas. La fiesta conmemora la victoria cristiana en la Batalla de Clavijo y la liberación del tributo de las “cien doncellas”, que los califas musulmanes habían impuesto anualmente a los reyes asturleonese. Jóvenes con vestidos medievales bailan al ritmo de la “Sotadera”, subiendo desde la plaza del Ayuntamiento hasta la Catedral. Las acompaña la Corporación Municipal, escoltada por los maceros de honor y responsable de hacer una ofrenda a la Virgen.

Los Pendones. Tienen su origen en antiguos códigos militares de la Edad Media y hoy se han convertido en una de las grandes manifestaciones del singular folclore leonés. En cualquier romería o fiesta local, pueblos y comarcas portan con orgullo sus pendones y exhiben los colores de su identidad. Especialmente significativo es el gran desfile de pendones que se celebra en San Froilán.



ATRATIVOS TURÍSTICOS

LOS CAMINOS A SANTIAGO

*Vías milenarias. Siete caminos y un destino: Santiago de Compostela. Atravesadas por los druidas en busca de pócimas mágicas y transitadas por peregrinos en busca de salvación. León acoge el mayor número de kilómetros de todo el Camino de Santiago, frecuentado desde siglos atrás por gentes de todas las edades y culturas, que salpican nuestro paisaje siguiendo el Camino y acaban rendidos ante su imponente belleza. Y con los hombres llegó la historia, el arte, la tradición.
La posibilidad de entender otras culturas. Otras formas de vida.*



La provincia atesora en cientos de kilómetros enclaves significativos de la devoción jacobea. Siete rutas llevan desde León a Santiago. Todas acaban conectando con el **Camino Francés** para morir en Compostela. Es el camino más conocido, Patrimonio de la Humanidad y tesoro apreciadísimo del sentir leonés. Penetra a través del perfil horizontal de los Campos de Sahagún y termina en la Laguna, en la comarca de El Bierzo. Son aproximadamente 235 km que recorren una amplia variedad de paisajes, pueblos y culturas tradicionales.

Desde el Este, el primer camino que en la provincia recibe a los peregrinos es el **Camino de Madrid**. Tiene por León un trazado muy corto. Pasa por Grajal de Campos y muere en Sahagún.

El siguiente trazado, que enlaza con el Francés en Astorga, es la **Vía de la Plata**. Legendaria. Entra poco antes de la Bañeza y muere en la capital maragata.

Actualmente crece en número de peregrinos el **Camino de San Salvador**, que discurre entre León y Oviedo, porque como dice el dicho «el que va a Santiago y no al Salvador visita al criado y no al Señor».

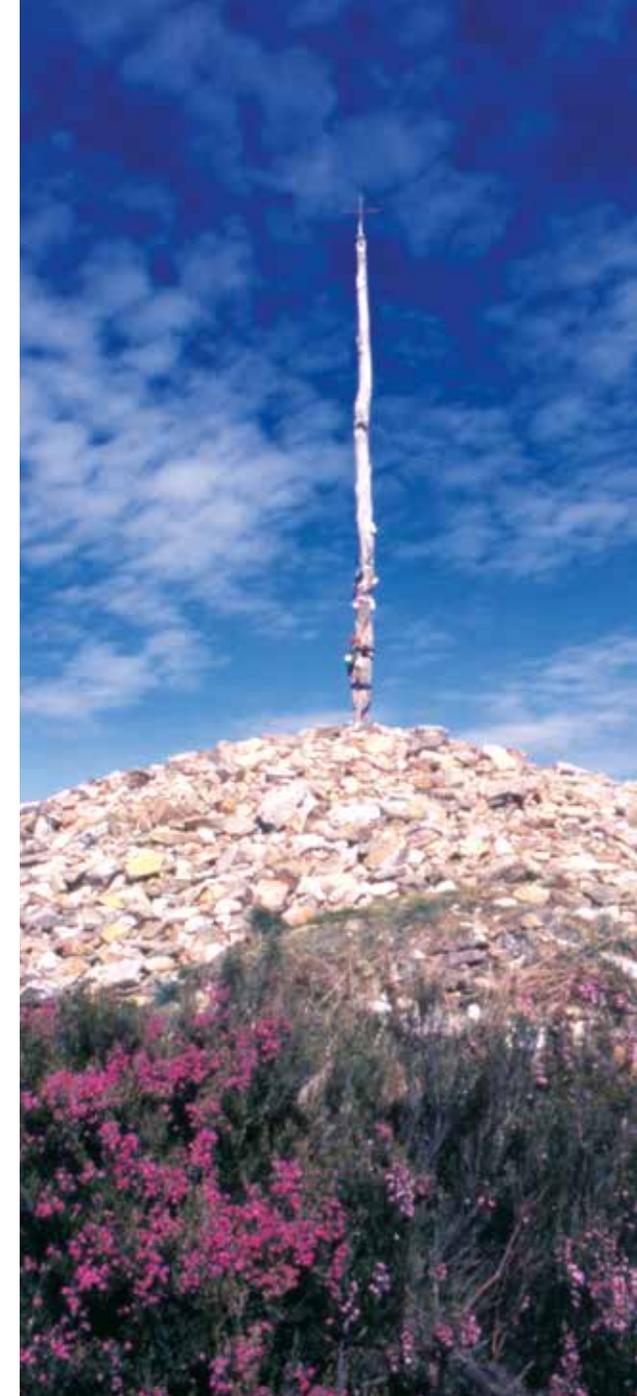
Digno de peregrinaje es también el **Camino Real de Invierno**. Sale de Ponfe-

rrada y se reengancha al Francés ya en Galicia.

La belleza de la **Vía Vadiniense**, de Mansilla a Cistierna para terminar en Liébana, Cantabria, atrae cada vez más a peregrinos que se enganchen al francés desde este itinerario.

Y completa la lista el **Viejo Camino, Camino Olvidado o Camino de la Montaña Oriental Leonesa**, que discurre desde Puento Almuhey a Villafranca.

Todas con el mismo lenguaje universal. Devoción. Cultura. Pasión.







LA DESPENSA
LEONESA

CALIDAD Y VARIEDAD

Es León tierra noble de turismo gastronómico. Embutidos, carnes y pescados, legumbres, hortalizas, frutas, quesos y dulces aportan excepcional materia prima a una gastronomía que en toda la provincia se escribe con mayúsculas. Productos de una tierra rica, bondadosa en recetas y generosa en raciones. Sobresaliente en la variedad, en la calidad y en el saber hacer de sus fogones. De la rica gastronomía de montaña a los succulentos platos de ribera. La exquisita variedad de productos, siempre regados con buenos caldos, ha merecido abundantes sellos de Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida y Marcas de Calidad.





Vinos, embutidos, carnes, pescados, legumbres, frutas, quesos, hortalizas y dulces componen los ingredientes de una gastronomía que, en la provincia de León, se escribe con mayúsculas.

Pero, quizás, lo más sobresaliente sea la infinidad de productos de gran calidad y el saber hacer de los fogones, herederos de una tradición ancestral.

De la potente gastronomía de montaña a los platos nacidos en los vergeles de las riberas, pasando por la Tierra de Campos y El Bierzo, la exquisita variedad de productos leoneses ha sido merecedora de múltiples sellos de calidad que, bajo la protección y el reconocimiento que brindan las Denominaciones de Origen, las Indicaciones Geográficas Protegidas y las Marcas de Calidad, ofrecen unos estándares de excelencia únicos en todos los artículos elaborados en estas tierras.

En León es posible tomar un aperitivo, almorzar, cenar, y prolongar la sobremesa sin dejar de consumir, en ningún momento, algún producto tradicional de la provincia. Productos que han acompañado, desde siempre, las buenas mesas leonesas y las tertulias alrededor de los fogones, seña de identidad de estas tierras.

Si uno sale al mediodía a tomar unos vinos, es probable que le sirvan un buen Bierzo o un Tierras de León, acompañado de alguna tapa que lleve, con seguridad, algún producto leonés como cecina, morcilla, chorizo, queso de Valdeón o pimientos.

A la hora de compartir mantel, son innumerables los productos leoneses de los que se puede disfrutar en la mesa, desde los aperitivos a los postres: embutidos, exquisitas ensaladas, potajes de siempre, guisos, asados de carnes y pescados, y un sinfín de recetas reposteras y frutas en sus más variadas presentaciones, todo ello regado con los buenos caldos leoneses.

La gastronomía leonesa y sus productos tradicionales hacen del paladar de propios y extraños una experiencia grata y placentera.

Tres características definen al conjunto de la gastronomía leonesa: su raíz tradicional, su elaboración artesanal y su calidad natural. Todo ello tiene su origen en el austero clima de la provincia y en su rica naturaleza.

El frío invierno de León alienta la preparación de alimentos sustanciosos, cálidos y energizantes; el aire gélido, a

su vez, es ideal para la elaboración de embutidos, quesos y curados. Especialmente en los pueblos de montaña, a veces aislados por la nieve, cada hogar aprendió a preparar y conservar sus alimentos para todo el año. Este saber artesanal, mínimo pero efectivo, es el que llegó hasta nuestros días como seguro de sabor y calidad.

Por su parte, los ríos y los fértiles valles de la provincia han permitido el cultivo y la crianza de materias primas muy diversas, que han sido muy bien aprovechadas desde tiempo inmemorial en las cocinas leonesas. Junto con la acción de los comerciantes y arrieros, y los pro-

ductos llegados de las vecinas Galicia y Asturias, surgió un recetario peculiar que encuentra sus señas de identidad en los prestigiosos platos tradicionales de León.

Es precisamente esa tradición, ese modo de hacer transmitido de generación en generación, el que le da un sabor especial a la cocina de esta tierra: un amplio abanico de productos y platos cuya calidad está garantizada no solo por entes reguladores, industrias responsables y expertos cocineros, sino por todas las familias leonesas que, durante muchos años, han revalidado en las mesas de toda la provincia el sabor de León.



AL PAN, PAN...

Todavía hoy es posible comer pan como el que se hacía antes. Que se amasa en artesa de madera y se realiza con masa madre. Desde hace un siglo, el resultado es el pan crujiente y esponjoso que elaboran panaderías de renombre y de afamado prestigio. Lejos del pan congelado que se ha impuesto en todas las ciudades, todavía quedan en León obradores en los que se elabora el pan siguiendo la receta artesanal y que convierte a este alimento en un manjar, cada vez más apreciado por aquellos para quienes es el mejor acompañante de las comidas.



LA DESPENSA LEONESA

EXCELENTE MATERIA PRIMA

La despensa leonesa es un preciado cofre de manjares. Representa fielmente el espíritu de sus gentes: variopinta, generosa y, sobre todo, de calidad. Al leonés le gusta comer bien. A sus mesas llegan los mejores productos alimenticios de unas huertas cuidadas a placer. Enriquecidos con esmero por el buen hacer de unos fogones que han sintetizado una tradición culinaria de siglos. Y avivados con caldos que suben enteros en los mercados nacionales e internacionales.

Confiesa Fernando Ónega que la despensa leonesa es un pecado de gula. ¡Pequemos! Y que Dios nos perdone...



CARNES CURADAS

Los embutidos leoneses han dado siempre fama merecida a la despensa leonesa. La estrella principal es la **cecina**. Presenta en su exterior un color de matices pardos, mientras su interior es de sugestivos tonos cerezas. La cecina de vacuno de León, suave y poco salada, es de un aroma característico propio del ahumado artesanal.

Las extremas condiciones climáticas de la provincia contribuye a la gran calidad de sus **chorizos**. Al igual que ocurre con la morcilla, el norte montañoso de León es fecundo en la producción de embutidos. También El Bierzo, Astorga y La Bañeza. La curación al frío, oreada y expuesta al humo, le otorga un aroma característico que complementa a la perfección su picante sabor. Su presentación en forma de corra es también un signo característico para distinguir los embutidos leoneses.

Las carnes curadas se completan con otra exquisitez de la gastronomía local es la **Cecina de Chivo** de Vegacervera, distinguida con la Marca de Garantía. La leña de roble, el frío de montaña y una carne selecta, han hecho de la cecina

de Vegacervera un producto único de la gastronomía artesanal de la zona.

El **botillo berciano** es el auténtico tótem en las mesas de esa comarca occidental de la provincia. Se elabora con carne procedente del despiece del cerdo, principalmente costilla y rabo, troceada, adobada con sal, pimentón y ajo y otras especias naturales, embutido en el ciego del cerdo, ahumado y semicurado. El término botillo deriva del latín botellus, con el significado de intestino, es decir, la tripa del cerdo en la que se embute. Se consume normalmente cocido.

Y mención especial merece la **morcilla leonesa**. Posee características propias que la alejan de similares productos que existen en España. Para empezar tiene como únicos ingredientes la sangre de cerdo y la cebolla, distinguiéndose de otras que incluyen en su elaboración piñones o arroz. El contenido se embute en tripa natural, presentada en forma de ristra, que se seca al aire o con humo. La provincia, sobre todo su montaña, tiene el clima preciso, seco y frío, para que el proceso de curado ofrezca la máxima calidad a estos embutidos.







« Receta actualizada



Cecina de León

Sin lugar a dudas, la Cecina es el embutido más señero y representativo de la provincia de León al tratarse de un manjar. Cada pieza tiene que pasar por una curación mínima de 7 meses para la cecina normal y 12 meses para la cecina reserva. Esta Indicación Geográfica Protegida se constituyó en 1994, la componen 12 empresas y tiene una producción anual de 70.000 piezas.



« Receta tradicional





« Receta actualizada



Cecina de chivo de Vegacervera

Procedente del sacrificio de cabras y castrones es una de las grandes desconocidas de la gastronomía leonesa fuera de nuestras fronteras. La carne es salada y adobada procediéndose después a un periodo de curación de 6 meses para los que se consumen en crudo o un mes para las cocidas. Esta Marca de Garantía se constituyó en 2000, la componen 3 fábricas familiares y tiene una producción anual de 110 toneladas.



« Receta tradicional





« Receta actualizada



Botillo del Bierzo

Posiblemente sea uno de las IGP más reconocidas debido a la popularidad de este embutido tan berciano que es único en España. Está elaborado con diferentes partes del cerdo como costilla o rabo que se embuten, se ahúma y se cura. Esta Indicación Geográfica Protegida se constituyó en 2000, la componen 9 empresas y tiene una producción anual de 300.000 kilos.

« Receta tradicional



QUESOS

León, gracias a su cabaña ganadera, nada tiene que envidiar a otras zonas del norte peninsular que destacan por la calidad de sus productos lácteos. Por nombre y fama fuera de las fronteras de la provincia el queso más destacable es el Queso de Valdeón, producto con Indicación Geográfica Protegida.

Es de pasta azul, graso y está elaborado con leche de vaca o mezcla de vaca, oveja y cabra. Este producto, con regusto de queso fuerte, se viene elaborando en el Valle de Valdeón desde tiempos inmemoriales, con referencias escritas en el XIX de Pascual Madoz o del viajero francés Saint-Saud.

El Queso de Valdeón, de recio sabor e intenso aroma, ofrece altísimas pres-

taciones como base en salsas de queso que acompañan y mejoran recetas micológicas y de carne.

Otros quesos con nombre propio son, por ejemplo, los de Babia-Laciana. En estas comarcas del norte se prepara un queso con leche entera y cruda de cabra. Con una corteza ligeramente enmohecida, rugosa y de color amarillo-parduzca, puede ser fresco o madurado según el tiempo de curación. Su sabor es poco salado, mantecoso y ligeramente ácido.

El queso de Coladilla se elabora en esta localidad leonesa en el municipio de Vegacervera. Se fabrica artesanalmente con leche de vaca y oveja. Hay diversos tipos de quesos, según la leche que se utilice: el fresco y semicurado, de vaca,

y el curado y curado en aceite de oliva, de oveja.

En Sahagún se elabora un queso con leche cruda de oveja churra. Es un queso de pasta prensada, de corteza dura y grisácea, formato cilíndrico y sabor fuerte.

El queso de La Tercia-Villamanín, originario de la parte sur del puerto de Pajares, es un producto madurado elaborado por los ganaderos de la zona con leche de cabra, y se presenta en variedades de tierno a semicurado.

En la provincia también se elabora el llamado queso 'pata de mulo'. Tiene forma tubular de corte circular u ovalado, es más compacto y seco que el queso de Burgos y su sabor es lechoso, húmedo, suavemente ácido y salado.





Quesos Los Beyos

Son quesos elaborados con leche de vaca, oveja o cabra, cruda o pasterizada, sin mezclar; de coagulación láctica. De forma cilíndrica, tiene una altura de 6 a 9 cm, un diámetro de 9 a 10 cm y un peso de 250 a 500 gramos. Su corteza es fina, rugosa, de color que varía entre amarillo cremoso o amarillo pálido y pardo claro. La pasta es de semidura a dura, cerrada, sin ojos fermentativos y escasa presencia de aberturas de origen mecánico. Posee olor y aroma suaves, agradable y equilibrado.





« Receta actualizada



Queso de Valdeón

El tesón de una familia ha brindado a León este gran manjar en forma de queso azul. De olor penetrante y un sabor intenso con notas saladas y picantes, se elabora con leche de cabra, vaca o ambas dejándolo madurar en cuevas naturales. Esta IGP tiene una producción anual de 300.000 kilos.



« Receta tradicional





« Receta actualizada

CARNES

No se equivoca demasiado el tópico que subraya el gusto de los leoneses por las buenas carnes que proliferan en la provincia. Sin ir más lejos, no se puede discutir los excelentes sabores del Lechazo Montañas del Teleno, con Marca de Garantía, suprema variante del lechazo de Castilla y León. Es una carne tierna, sin grasa y a la vez jugosa, de suave textura, que se obtiene de las crías churras que pastan en el entorno del monte Teleno.

No debe faltar en el plato la Ternera del Bierzo. El secreto de la calidad de esta materia prima es la alimentación natural, con leche materna hasta el destete, después de cuatro meses, para luego ir habituándola a la hierba, heno, alfalfa y paja. Su carne rosada y brillante, con grasa de color blanco, ligeramente húme-

da, consistente y de textura fina y tierna le ha hecho acreedora de la Marca de Garantía que reconoce su excelencia.

León, territorio natural por excelencia, ofrece también un formidable surtido de carnes de caza como las procedentes del corzo, el jabalí, la liebre, las perdices y codornices. Son numerosas las jornadas gastronómicas dedicadas a la caza en restaurantes de toda la provincia.

Mención merece también la carne de los potros de raza Hispano-Bretón se caracteriza por su bajo contenido en grasa, altos índices de glucógeno, hierro y vitamina B. Esta raza que llegó a estar en peligro de extinción pasta ahora libremente por la montaña leonesa y sus criadores trabajan en una figura de calidad.



« Receta tradicional





« Receta actualizada

Ternera del Bierzo

La calidad de esta carne está avalada por un tipo de animal que no supera los diez meses de vida ni un peso vivo de 340 Kg. Hasta el destete, que se produce a los cuatro meses, indefectiblemente la res está alimentada con leche materna, para luego ir habituándola a la hierba, al heno, a forrajes como la alfalfa, y a la paja. Esta alimentación natural, garantizada por la Marca de Garantía de Vacuno de Montañas del Teleno, facilita la obtención de un tipo de carne rosada y brillante, con grasa de color blanco, ligeramente húmeda, consistente y de textura fina y tierna. Su comercialización es reciente pues la marca fue obtenida en el año 2000. La preferencia por razas autóctonas del Bierzo, el tipo de alimento y los controles de calidad, están permitiendo la obtención de una carne sabrosa y diferente.



« Receta tradicional

LA HUERTA LEONESA

León presume de saber apreciar y servir en sus mesas productos de la huerta. Así, el viajero debe probar exquisiteces como el puerro de Sahagún, con Marca de Garantía, que tiene un aroma afrutado y acebollado, jugoso, tierno, crujiente y fácilmente masticable. Esta maravilla se puede consumir en fresco, en conserva o en crema, aplicado, en cada caso, a distintas fórmulas gastronómicas.

El cultivo del puerro en Sahagún se remonta a las primeras comunidades benedictinas en esta villa leonesa. Los monjes encontraron en el puerro un alimento que podía resistir las ingratas temperaturas del invierno.

En el ámbito de la vega media del Esla, se halla otro de los patrimonios gastronómicos de León, el Tomate de Mansilla de las Mulas. Fue en la década de los años 30 y 40, del pasado siglo, cuando comenzó a comercializarse, hecho que motivó su expansión en el entorno de este municipio.

La Ribera del Órbigo rinde tributo al ajo en encuentros y ferias gastronómicas de tradición y renombre.

Los pimientos merecen capítulo aparte. Es preciso destacar el Pimiento Morrón de Fresno de la Vega, extraordinaria pieza de una huerta cuidada con mimo por los habitantes de la zona. Puede encontrarse asado, frito, en verde o rojo.

Conservas en El Bierzo

El ingenio conservero obtiene resultados espléndidos con los Pimientos asados de El Bierzo. Hay indicios de que en Ponferrada se empieza a cultivar el pimiento a mediados del siglo XVII, pero fueron las amas de casa bercianas quienes iniciaron la tradición del pimiento hasta el punto de conocerse como las pimenteras. El asado se realiza mediante el método tradicional, a la plancha o al horno, aportando un aroma y regusto a humo.







« Receta actualizada

Puerros de Sahagún

Se tiene a los monjes cluniacenses del monasterio de San Benito de Sahagún como los introductores de esta hortaliza en la zona. Debemos situarnos, al menos, en el siglo XII, aunque la expansión del cultivo iría creciendo con el correr de los siglos hasta la actualidad, que está en expansión. El puerro es una planta bianual de la que se prepara el semillero a finales del invierno y se trasplanta a finales de primavera hasta Agosto. Según la forma de cultivo tradicional, cuando alcanzaba suficiente grosor y altura se tumbaba y enterraba para su blanqueo. No existe una variedad local, pero el puerro Romil y Revil que se siembre tienen unas peculiaridades que les diferencian de los demás. Son de aroma afrutado y acebollado, jugoso, tierno, crujiente y fácilmente masticable. Se consume en fresco, en conserva o en crema, aplicado, en cada caso, a distintas fórmulas gastronómicas.



« Receta tradicional







« Receta actualizada

Tomate de Mansilla

Exquisito manjar de forma irregular con una piel tan suave y fina que apenas se nota, lo que le hace más agradable al paladar. Es blando en su estado óptimo de maduración. Muchas amas de casa y cocineros piensan que estar blando es sinónimo de demasiado maduro. Nada más lejos de la realidad. Es por su naturaleza más blando que el resto. Al partirlo por la mitad es plurilocular con 5 y hasta 7 lóculos nada homogéneos. Es completamente carnosos y tiernos. Muy acuoso y dulce. El contenido de azúcares en su estado óptimo de madurez es de entre 7-7,8 Brix, según el resultado de los estudios realizados por la Universidad de León: dos puntos más que cualquier otro tomate híbrido del mercado.



« Receta tradicional







« Receta actualizada



Pimiento de Fresno

Es un producto que se ha mantenido si variaciones genéticas a lo largo de los siglos. Se caracterizan por ser piezas grandes, rectangulares, anchas, muy carnosas presentando entre 3 y 5 lóbulos. Son dulces, y con notas bajas de picante y acidez. Esta IGP se constituyó en 2010, la componen 30 productores y tiene una producción anual de 2.000 toneladas.



« Receta tradicional





« Receta actualizada



Pimiento Asado del Bierzo

Se caracteriza por su forma triangular, su carnosidad, dulzura y ligero toque picante. El asado se realiza de manera tradicional en planchas u hornos con leña de roble, encina, chopo o castaño que le confiere ese sabor tan característico. Esta IGP se constituyó en 2000, la componen 8 empresas y tiene una producción anual de 95.000 kilos.



« Receta tradicional

SECTOR MICOLÓGICO EN CRECIMIENTO

En el plano más silvestre, la naturaleza ha dado a la provincia una extensa variedad de setas comestibles cuyo consumo es habitual y muy apreciado. El sector micológico está viviendo una etapa de crecimiento ya que, a la par que aumenta el consumo, también crece el número de recolectores aficionados. Podemos citar algunas de las setas más apreciadas en la provincia como:

Níscalo: Esta seta de color encarnado suele encontrarse con cierta facilidad en los pinares leoneses durante el otoño.

Boletus: Sus variedades son habituales en todo el territorio y puede recogerse a lo largo del año entero.

Seta de cardo: Aparece, sobre todo, en

las tierras del río Cea. Se caracteriza por vivir cerca de las raíces del cardo corredor, de ahí su nombre. Aparece al borde de caminos o en terrenos no cultivados.

Seta de San Jorge: Común en las montañas cercanas a Asturias y Cantabria. Crece en prados montañosos a comienzos del mes de mayo.

Platera: Aparece en el mes de noviembre en los valles. No es una especie muy conocida pero su sabor bien merece una prueba.

Seta de Caballeros: Relativamente frecuente en la montaña leonesa, crece en sus praderas. Esta seta de láminas amarillas tiene una carne de color blanquecino muy agradable.





Lenteja estofada ▶▶

LEGUMBRES

Dentro del capítulo de legumbres, la provincia posee ejemplos insuperables, como la Alubia de La Bañeza o la Lenteja Pardina de Tierra de Campos. Con una tradición que se remonta a 1570, fecha de la que se conservan documentos de transacciones en Medina del Campo, la alubia bañezana goza de un predicamento incuestionable en la zona.

La Lenteja Pardina, por su parte, puede presumir de ser la indiscutible anfitriona de los platos de la zona Esla-Campos y Sahagún. Una legumbre con Indicación Geográfica Protegida que se caracteriza por su piel lisa y ligeramente harinosa, y un sabor suave y agradable al paladar.

Mención especial también merece el Garbanzo Pico Pardal de León. Se distingue del resto por su diminuto tamaño y su forma característica que recuerda al pico de un pájaro. Es de pellejo imperceptible, ternura y cremosidad por lo que resultan muy gustosos y succulentos para el paladar.



Lenteja de Tierra de Campos

Una única variedad es la amparada por esta figura de calidad, y no es otra que la lenteja pardina. Al igual que el resto de legumbres de la provincia se caracteriza por su imperceptible pellejo y su diminuto tamaño donde concentra un gran sabor. Esta IGP se constituyó en 2004 y tiene una producción anual de 4 millones de kilos.

Detalle lenteja pardina ▶▶









« Receta actualizada



Alubia de la Bañeza

Diferentes variedades componen esta IGP: riñón, plancheta, canela y pinta. Todas ellas se caracterizan por ser alubias muy finas, con apenas pellejo y gran carnosidad. Esta Indicación Geográfica Protegida se constituyó en 2005, la componen 150 agricultores y tiene una producción anual de 400.000 kilos.



« Receta tradicional

PESCADOS DE RÍO Y DE MAR

León, tierra de secano sin salida al mar, puede jactarse de contar en su recetario tradicional con platos elaborados con pescados que nada tienen que envidiar a los de cualquier localidad costera.

La provincia se halla en el paso de las ricas mercaderías que, procedentes de Galicia y Asturias, vienen a surtir los mercados del interior peninsular.

Uno de los productos estrella es el bacalao, conservado en salazón, que se prepara con gusto al ajoarriero, plato en el que el pimentón forma una deliciosa alianza con este pescado. Todo sin perder de vista el preparado con garbanzos

en las cuaresmas. Un exquisitez para paladares experimentados.

No termina aquí el catálogo de buenas referencias gastronómicas procedentes de los puertos. León también sabe apreciar otro producto que en los fogones leoneses se convierte en un manjar de dioses: el congrio.

La provincia, con ríos bendecidos por una tradicional abundancia truchera, sabe disfrutar con estos peces en un listado de preparados sólo limitados por la imaginación del cocinero. Suelen tener éxito fritas (con o sin tocino) y en sopa, aunque hay tantos gustos como recetas diferentes.





FRUTAS

La gran reina de las frutas leonesas es la Manzana Reineta de El Bierzo poseedora de Denominación de Origen. La historia de la manzana reineta y su introducción en El Bierzo está vinculada a la colonización del Imperio Romano. Una producción que aumenta en los siglos XII, XIII y XIV, cuando se cultivaba en los monasterios que contaban con huertas adyacentes. También durante estos siglos, las peregrinaciones jacobeanas aumentaron la fama citando sus excelencias en documentos de la época.

Otra de las variedades frutales cultivadas en la comarca occidental es la Pera Conferencia de El Bierzo. Este fruto de otoño comienza a cultivarse en los años ochenta, debido a la calidad de los suelos y las buenas condiciones climáticas. Es jugosa y suave

y de gran versatilidad gastronómica. También bercianas son las exquisitas cerezas, que pueden encontrarse frescas o envasadas.

Entre los frutos secos, la castaña de El Bierzo consigue todos los honores.

El Bierzo es pródigo en productos que, como sus castañas, ya han traspasado las fronteras de la provincia gracias a industrias que han apostado por las elaboraciones artesanales. La castaña berciana, que tiene unas cualidades gustativas sorprendentes, se potencian cuando se conservan en almíbar o son la base de un marrón glacé.

Tienen merecida fama las conservas de frutas como cerezas, guindas o peras. También hay compotas, confituras y mermeladas que saben sacar el máximo partido a los productos frutales de la provincia.



Cereza del Bierzo

Fuertemente enraizada en la zona del Bierzo, la cereza de estos lares se caracteriza por su pequeño tamaño capaz de concentrar un gran sabor. La producción ronda los 7 millones de kilos y el sello de calidad está muy cercano.







« Receta actualizada



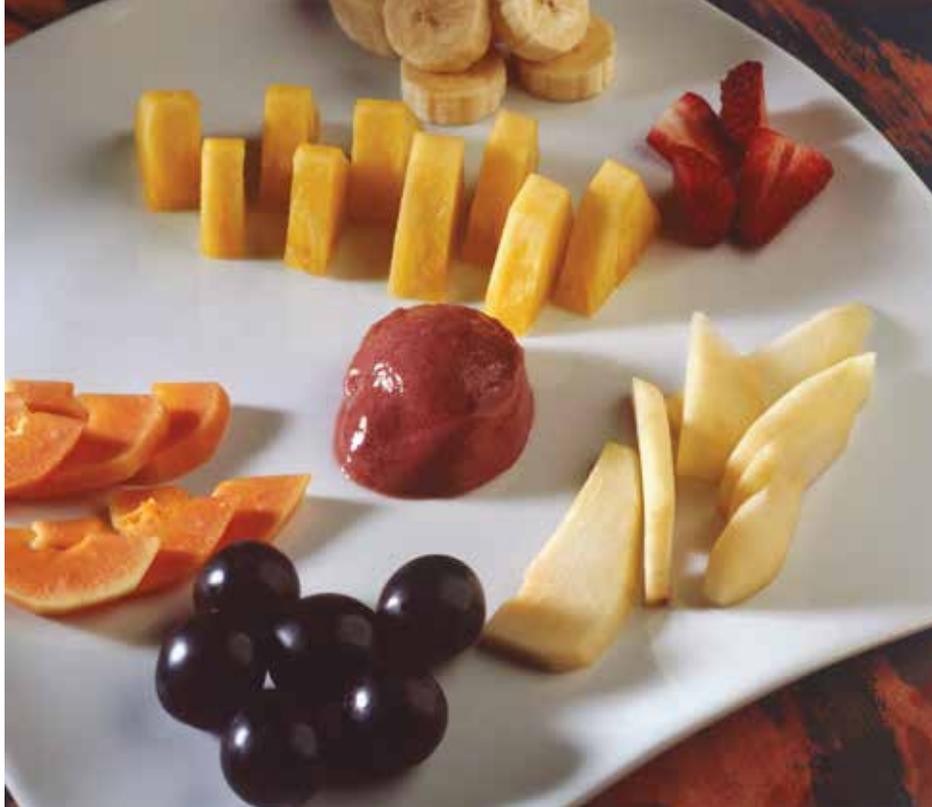
Manzana Reineta del Bierzo

Posee unas características que la definen, identifican y diferencian del resto de manzanas reinetas ya que debido a su calidad, acidez y alto contenido en azúcar le otorgan 5 veces más Vitamina C que cualquier otra manzana. Esta DO se constituyó en 1999, la componen 5 empresas y tiene una producción anual de tres millones de kilos.



« Receta tradicional





« Receta actualizada



Pera Conferencia del Bierzo

Proveniente también de la zona del Bierzo, se caracteriza por ser una pera baja en granulosidad y acidez, alto contenido en azúcares y muy jugosa. Esta MG se constituyó en 2004, la componen 170 productores y tiene una producción anual de 10.5 millones de kilos.



« Receta tradicional





« Castaños de La Braña



« Fruto en Aira da Pedra



Castaña del Bierzo

Podemos encontrar diferentes variedades tales como: parede, rapona, negral, raigona o courelá. Todas ellas se caracterizan por ser muy dulces, jugosas y de fácil pelar. Esta MG se constituyó en 2008, la componen 200 productores y tiene una producción anual de 2.000.000 de kilos.

Y DE BROCHE... DULCES PECADOS

Repostería tradicional

El mimo que ponen los leoneses en la mesa se muestra en creaciones reposteras como las Mantecadas de Astorga. Se obtienen de hornear una masa batida compuesta de harina de trigo floja, huevo de gallina, mantequilla de vaca,

mantequilla de cerdo y azúcares. La zona de elaboración y envasado de las mantecadas, amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Mantecadas de Astorga", la constituyen los municipios de Astorga, Brazuelo, San Justo de la Vega y Valderrey.

Sin salir de la capital maragata hay otra tentación que no conviene dejar pasar: los Hojaldres de Astorga, dulces rectangulares recubiertos de almíbar. Su sabor es agradable y suave. Como postre o acompañando al café, resultan deliciosos.



Nicanores, Lazos y rosquillas

A la familia de la repostería hojaldrada pertenecen también otras dos creaciones: los Nicanores de Boñar y los Lazos de San Guillermo. Los Nicanores nacieron de la creatividad de un pastelero de Boñar, Nicanor Rodríguez, en 1880. Se trata de una masa de hojaldre en forma de margarita, que obtiene en la manteca su ingrediente principal.

Por su parte los lazos, procedentes de la montaña leonesa, son una suerte de hojaldre de color crema recubierto por una capa de azúcar glass y pequeños trozos de almendra molida. Su elaboración requiere calidad en las materias primas: buena manteca, harina y huevos. Esta tradición para los golosos es propia de Cistierna, localidad en la que llevan elaborándose de manera artesanal desde hace muchas décadas.

Otra muestra excepcional de repostería son los Imperiales de La Bañeza, dulces rectangulares, de textura suave y deliciosa, hechos a base de almendra, azúcar y huevo. Como en otras ocasiones su



creación debe atribuirse a un industrial pastelero, el bañezano Emilio Alonso Ferrero, de cuyo horno salieron por primera vez en 1892.

Pero la lista es larga y deliciosa. Orejuelas en Carnaval, afamadas rosquillas en San Froilán, tarta de San Marcos siempre... Y qué decir de las pastas de nata de Boca Huérgano, las canelas de León, los amarguillos de Sahagún, las yemas de La Bañeza, el mazapán de Babia...

Lazos de San Guillermo de Cistierna. Procedentes de la montaña leonesa, son una suerte de hojaldre de color crema recubierto por una capa de azúcar glass y pequeños trozos de almendra molida. Su elaboración requiere calidad en las materias primas: buena mantequilla, harina y huevos.

Yemas tostadas de la Bañeza. Muy parecidas al tocinillo de cielo, aunque

más pequeñas, se elaboran únicamente con yemas de huevo, azúcar y agua. El contraste entre el color dorado de la yema y el tostado de su parte superior es su signo característico.

Amarguillos de Sahagún. Pastas de unos 4 o 5 cm de diámetro de color dorado y coronadas con una almendra pelada entera. Su color característico es el dorado y tostado del baño de huevo con el que son recubiertos y horneados.

Rosquillas de San Froilán. Típicas de la festividad de San Froilán, son unas rosquillas de unos 20 gramos de peso y elaboradas con leche, sal, mantequilla, huevos, harina y un poquito de ron. Se recubren de un glasé blanco de azúcar que le aporta un toque dulce perfecto.

Son tan apreciadas también las torrijas que atraen a propios y extraños al olor de un afamado concurso nacional.







¡Sorpresa! Chocolate con cecina

Y tan tentador el chocolate de Astorga que en la actualidad ya hay cinco fábricas de chocolate en la comarca. Solo o en su versión más sorprendente, con virutas de cecina. Sólido o a la taza. De elaboración tradicional y con el sabor de siempre.

Capricho de dioses: la repostería monacal

Merecida fama tienen también productos de la repostería monacal como los canutillos y, especialmente, los amargillos. Estos últimos son pastas de forma circular que llevan en su parte superior una almendra tostada. Las pastas horneadas y bañadas en huevo se hacen a base de huevos, harina, almendra y obleas. Los conventos de Sahagún o Gradefes, entre otros, aún siguen elaborando estas exquisiteces.









« Receta actualizada

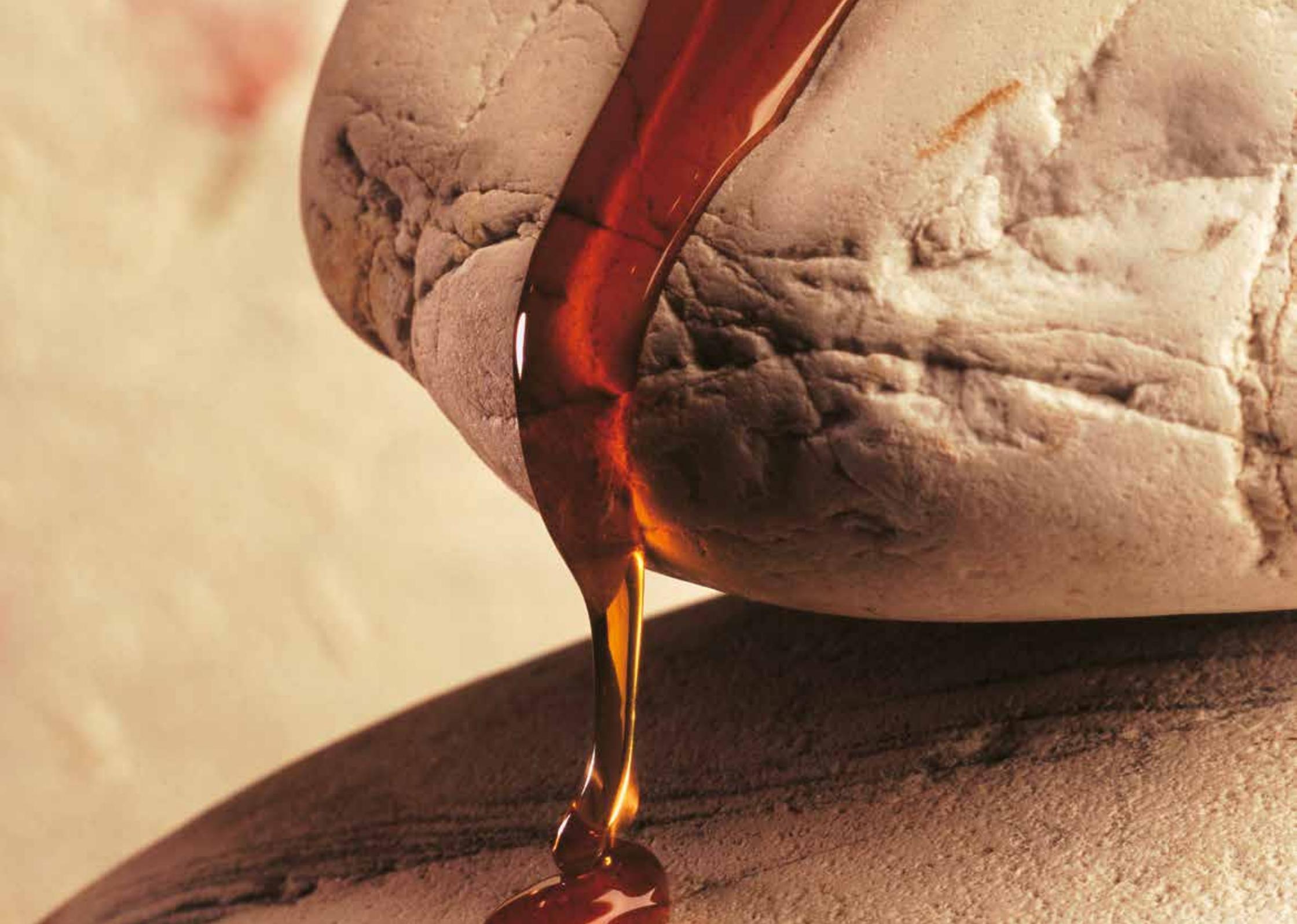


Mantecadas de Astorga

Se caracterizan por su suavidad y esponjosidad siendo un producto muy apreciado de la repostería maragata. La receta tiene más de dos siglos de antigüedad y se basa en huevos, azúcar, harina y manteca de vaca batida. Esta IGP se constituyó en 2004, la componen 6 obradores y tiene una producción anual de 225.000 docenas.



« Receta tradicional





« Receta actualizada

Mieles de renombre

La miel es otra de las exquisiteces de la provincia de León. La predominante es la “miel de brezo”, de color oscuro rojizo y rica en hierro. Le sigue la “miel de bosque”, muy oscura y propia de la montaña. También la “miel de mil flores”, que se produce en zonas bajas, en la ribera y Tierra de Campos. Las principales zonas productoras corresponden a las comarcas de Maragatería, Cepeda y Bierzo. Actualmente la provincia cuenta con 40.000 colmenas y busca el reconocimiento de una marca de garantía.



« Receta tradicional





EL RECETARIO
LEONÉS

EL RECETARIO LEONÉS

LEGADO GASTRONÓMICO RENOVADO

Si la materia prima es excepcional, la manera de mimarla y presentarla ante el comensal es sublime.

León cuenta con un sector hostelero de bandera. Respeto a la tradición. Esfuerzo y profesionalidad.

Superación y vanguardia. Una colección de recetas que sintetiza las tradición culinaria de todas las comarcas leonesas, la enriquece y deja exquisitos platos tan renombrados como el cocido maragato, el bacalao al ajo arriero, las ancas de rana, las sopas de trucha, la olla ferroviaria o el botillo berciano. Bon appétit!



El Picadillo. También se conoce como chichos, chichas o jijas. Siempre imitado pero jamás igualado, el picadillo de León se caracteriza por su intenso sabor a pimentón y su final picante. Es un plato típico de la época de las matanzas pero, afortunadamente, se puede degustar durante casi todo el año. Resultado del adobo del chorizo recién elaborado, la carne que lo compone está picada de forma gruesa. Es muy sabroso.

La caldereta de cordero. León disfruta y eleva a las alturas una receta simple que requiere cordero de primera calidad y no precisa más que cebolla, ajo, perejil, vino blanco y pimentón. El cordero también es utilizado profusamente para hacer chanfaina, un plato de pastores con amplia difusión en las dehesas.

La sopa de trucha. Mención aparte merecen las sopas de trucha, que aprovechan ese codiciado tesoro de los ríos leoneses. Nada como sobrellevar los rigores invernales con una sopa caliente que, aparte de truchas, lleva agua, pan y pimentón.

Sopas de ajo. Cuenta la tradición que las “sopas de ajo” tenían un origen humilde, vinculado a etapas de ayuno y abstinencia. Las recetas circulan por todas las casas. Se trata de aprovechar de manera ingeniosa el pan sobrante para realizar un plato de cuchara consistente, que sustituyera a la carne. Era un almuerzo que protegía y calmaba los estómagos que protegía y calmaba los estómagos con la mucosa irritada y que gracias a las propiedades del ajo reforzaba las defensas ante la temida gripe. También al alba en las mañanas frías tenían que levantarse porque esperaba una dura jornada de trabajo en el campo, las “sopas de ajo” proporcionaban entonces la energía necesaria para seguir con la dura labor.

El Cocido montañés. Una variedad del cocido que tiene fortuna en la provincia es el montañés. Sin llegar a la amalgama de ingredientes del cocido maragato no deja a nadie insatisfecho. El estupendo maridaje entre garbanzos, cebollas, puerro, zanahoria, jamón, chorizo, vaca, y morcilla cuenta con predicamento en toda la provincia.





El Batallón de Valencia de Don Juan.

No podían faltar las tierras coyantinas en una relación de maravillas gastronómicas leonesas. Valencia de Don Juan aporta al menú de esta provincia el batallón, un guiso de patatas con carnes distintas. Otra versión llamada empedrado que es un batallón con arroz.

Las Ancas de rana de la Bañeza.

Esta especialidad, que en España no se conoce fuera de la provincia, es típica de la Bañeza. Se trata de un manjar delicado de textura y sabor similar al pollo. Su preparación aún en buena compañía tomate, pimentón, ajo, pimienta y guindilla.

sopa, berza, garbanzos y un combinado de siete carnes. Su peculiaridad esencial es que se sirve al revés, es decir, la sopa al final. No puede faltar como afortunado cierre a este almuerzo unas exquisitas natillas con galleta o bizcocho.



Tortilla guisada de Valdevimbre.

Es muy típica de León. Surgió como receta de aprovechamiento pero es tan deliciosa que, a día de hoy, se prepara el plato original -en este caso la tortilla de patata- con antelación, para poder elaborarla. Es especialmente típica en Valdevimbre, un pueblo a unos 30 km de la capital, famoso por las cuevas en las que se ubican bodegas y restaurantes en los que esta tortilla guisada es el plato estrella.

El Cocido maragato. Es el cocido maragato una de las indiscutibles banderas del buen comer cuya fama sobrepasa todas las fronteras. Consta de





Empanadas

En toda la provincia de León hay gusto y afición por las empanadas, desde las más humildes a las elaboradas con los rellenos más exquisitos. En el oeste berciano suelen hacerse a base de pimiento y carne, y a partir de allí, lo que el bolsillo y la imaginación permitan. En los Ancares, por el contrario, son menos amigos de complejidades y gustan de una empanada de masa de centeno rellena de tocino y verdura.

El bacalao al ajo arriero. Como su propio nombre indica es un plato ideado por los arrieros que se encargaban del transporte de mercancías en tiempos pretéritos. Es una receta simple de bacalao en salazón al que se añade salsa de tomate, pimientos, cebollas, patatas y ajo machacado en mortero.

El botillo

El oeste de León es, claramente, el reino del botillo. Plato sustancioso que no entiende de muchos protocolos se sirve

entrecallado acompañado de una buena guarnición de berza y patata. Desde 1972, Bembibre ensalza en febrero las excelencias de este embutido en el Festival Nacional de Exaltación del Botillo. Especial mención merece la presencia de este embutido en la versión berciana del buen potaje, la olla berciana, que mezcla ingredientes sustanciosos como chorizo, alubias, berzas, lacón y morcillo.

La olla ferroviaria. Sabroso recuerdo de los ferroviarios del pasado. Comían en el camino, unas veces en frío y en otras ocasiones en caliente, guisando en las hoy olvidadas ollas ferroviarias. Eran un instrumento fabricado artesanalmente en el que el combustible era carbón vegetal, que se situaba alrededor de un puchero en el que se cocían pausadamente los ingredientes de la olla. Carnes, pescado, patatas o alubias y todos los ingredientes que se tuvieran a mano, se dejaban cocer al calor del carbón en un rincón del vagón, durante cuatro o cinco horas.







CALDOS
DE PRESTIGIO

CALDOS DE PRESTIGIO

SABOR A BUEN VINO

Acercarse a una copa y que el vino sea capaz de estimular todos los sentidos es el deseo confeso de todos los bodegueros leoneses. Aromas a fruta fresca, a regaliz, a maderas nobles... Aromas penetrantes e imborrables que la enología moderna sintetiza e intenta transmitir en vinos jóvenes, pero expresivos, suaves y elegantes en boca. Colores intensos, brillantes, límpidos. Del azul violeta al rojo cereza, carmesí o grana. Sabores sofisticados, ácidos, amargos... Y algún guiño a la amabilidad del dulce. Vinos que saben, sobre todo, a buen vino.



Vinos Denominación de Origen Bierzo

Hace ya unos 2.000 años, las citas de Plinio el Viejo y Estrabón se referían a la existencia de viñedos en la próspera y generosa comarca de El Bierzo. Los romanos impulsaron de forma extraordinaria la agricultura de estas tierras, introduciendo nuevos cultivos como la vid, en concreto la especie *Vitis vinifera*, oriunda de la región del Cáucaso y de Armenia, y nuevas técnicas como el arado romano. Aunque el verdadero despegue del viñedo berciano se produjo con los monasterios medievales.

Con el paso de los años la producción fue creciendo en fama y cantidad hasta convertirse en un importante pilar de la economía de la zona. En la actualidad, la uva utilizada es la Mencía, para los tintos, y Doña Blanca y Godello, para los blancos. Con ellas se elabora una amplia variedad de caldos, con diferentes matices y composiciones: Blancos, Tintos Jóvenes, Viejos Sin Crianza, Rosados, Crianzas y Reservas.





Vinos Denominación de Origen Tierra de León, hoy Vinos de León.

La Denominación de Origen Vinos de León se extiende al sureste de la provincia de León, entre las riberas del Esla y del Cea, y acoge también a algunos municipios de las provincias limítrofes de Zamora y Valladolid.. Existen noticias sobre las cosechas vinícolas de esta zona que surtían a los monasterios de Sahagún ya en el siglo XI. La particularidad de esta tierra, que la diferencia de cualquier otra del mundo, es sin duda su variedad autóctona de uva Prieto Picudo. El Blanco se elabora a partir de un mínimo del 50 por 100 de uvas de las variedades blancas Principales. El Rosado, a partir de un mínimo del 60 por 100 de uvas de las variedades Principales «Prieto Picudo y/o Mencía». Y el Tinto, a partir de un mínimo del 60 por 100 de uvas de la variedad «Prieto Picudo y/o Mencía».

Licores. Fruto de la destilación natural hay licores, aguardientes y orujos que redondean con su presencia una buena comida. Hay muchos y buenos en toda la provincia con una tradición casera que

se ha perfeccionado generación tras generación. Desde el auténtico orujo blanco, directo de la destilería, a los aromáticos de hierbas, chocolate, mandarina, café, avellana o manzana verde. Es muy recomendable su degustación después de las comidas y muy indicado para conseguir la mejor quemada.

La limonada leonesa. De receta ancestral, vino, azúcar, cáscara de limón o naranja, canela y uvas pasas cada una es un mundo. Típica de la Semana Santa, cada leonés espera esta época del año para, como se dice en el argot popular, “matar judíos” que viene a significar beber limonadas. Es una de las bebidas emblemáticas de la ciudad.

Cervezas artesanales. El boom de la cerveza artesana también ha llegado a León donde se han asentado cerca de 10 cerveceras. El dato relevante es que León, concretamente la ribera del Órbigo tiene un pasado muy vinculado a la cerveza ya que aquí se produce el 95% del lúpulo de España, ingrediente fundamental en la producción de la cerveza.







« Maridaje tradicional



Bierzo

Los vinos del Bierzo tienen una personalidad propia muy vinculada al terruño que nos hablan de un territorio único. La elaboración de los vinos se realiza exclusivamente con las siguientes uvas: Mencía, Garnacha tintorera, Godello, Doña Blanca y Palomino produciéndose vinos blancos, rosados, tinto joven, tinto crianza, tinto reserva y tinto gran reserva. Esta DO se constituyó en 1989, la componen 77 bodegas y 2.438 viticultores y tiene una producción anual de 8.8 millones de botellas.



« Maridaje de vanguardia



VINO DE CALIDAD DE
Tierras de León
VINO ROSADO
RESERVA DE NOVA QUINCE AÑOS
75cl

VINO DE CALIDAD DE
Tierras de León
VINO TINTO
RESERVA DE NOVA QUINCE AÑOS
75cl

VINO DE CALIDAD DE
Tierras de León
VINO BLANCO
RESERVA DE NOVA QUINCE AÑOS
75cl



« Maridaje de vanguardia



Tierra de León

Se trata de una DO joven, dinámica y en constante crecimiento tanto en extensión de viñedo como en ventas. Destacan dos uvas como principales y exclusivas de esta DO: Prieto Picudo y Albarín aunque también se planta Mencía que producen vinos blancos, rosados, tinto crianza, tinto reserva y tinto gran reserva. Esta DO se constituyó en 2007, la componen 40 productores y tiene una producción anual de 4.5 millones de kilos. Actualmente ha adoptado la denominación de Vinos de León



« Limonada de tradición y devoción





GARANTÍA
DE CALIDAD

FIGURAS DE CALIDAD

En el mundo de la gastronomía no sólo se trata de cantidad, sino de calidad, y es que, son muchos los productos leoneses, como quesos, embutidos, cervezas o vinos entre otros, que han sido galardonados en prestigiosos certámenes nacionales e internacionales en los últimos años. Además la provincia de León tiene 17 sellos de calidad y otros 3 en tramitación entre Denominaciones de Origen, Indicación Geográfica Protegida, Marca de Garantía y Marca Colectiva en las cuales se integran más de 3.468 explotaciones del sector primario y 200 industrias alimentarias, lo que viene a avalar la apuesta de León por la excelencia y la calidad de su gastronomía.



Denominaciones de Origen

Marca Colectiva



IGP: Indicación Geográfica Protegida



Marcas de Garantía







UN SECTOR
CON ALMA

UN SECTOR CON ALMA

SIEMPRE A SU SERVICIO

Tradición y vanguardia. Solera y diseño. Esfuerzo y constancia. Amalgama de las costumbres de antaño y las nuevas formas de hacer.

En León es fácil encontrar reposo. Pero difícil no entregarse ciegamente a las tentaciones que se ofrecen en cada esquina.

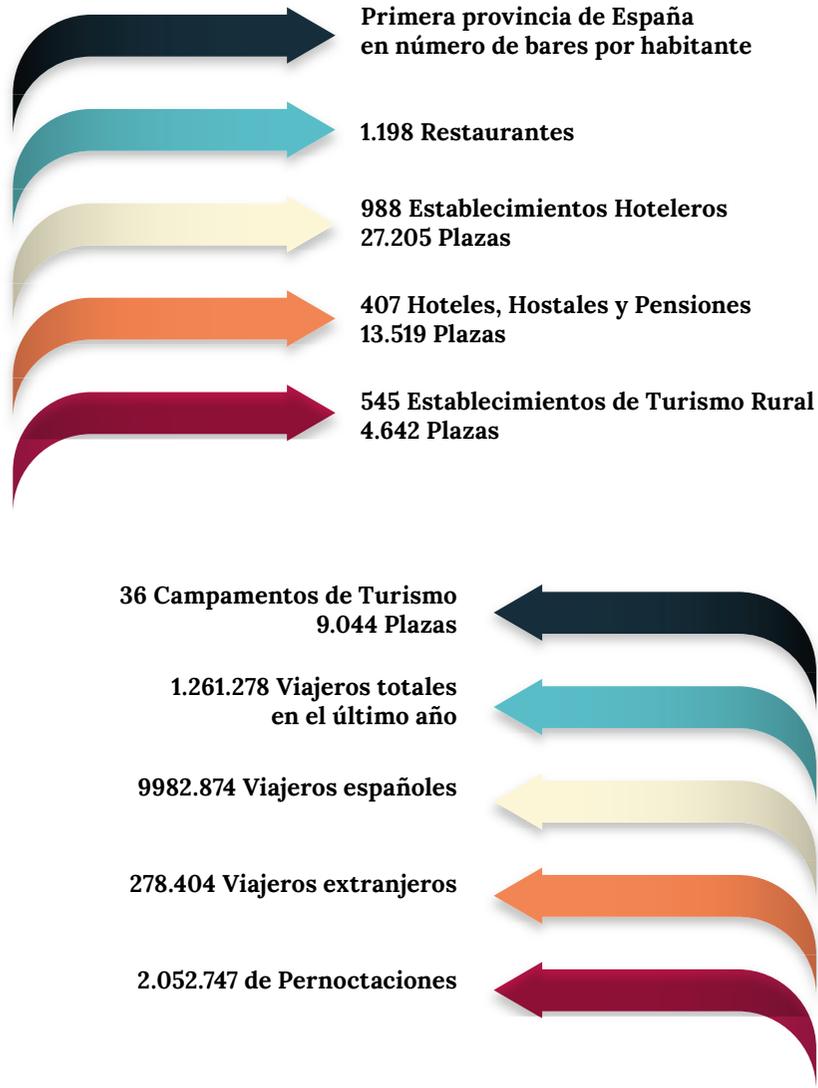
El servicio es exquisito. El trato cada vez mejor. Los locales, viejos o de nueva factura, sorprendentes siempre.

Los platos, delicias irresistibles. Los caldos, pecados piadosos.

Venir y sentirse a cuerpo de rey no es leyenda. Es la verdad de la calle.



DATOS DEL SECTOR



BARES EN ESPAÑA POR CADA MIL HABITANTES

LEÓN.....	5,03	Barcelona	2,65
Salamanca	4,22	Tarragona	2,58
Zamora.....	4,14	Castellón de la Plana.....	2,57
Ourense.....	4,05	Pontevedra.....	2,54
Palencia.....	3,60	Huesca.....	2,54
Logroño	3,53	Almería	2,54
San Sebastián	3,29	Vitoria	2,52
Granada.....	3,27	Ciudad Real	2,40
A Coruña	3,27	Lleida	2,40
Bilbao	3,15	Cuenca	2,36
Segovia.....	3,12	Llirona.....	2,35
Valencia.....	3,11	Pamplona.....	2,25
Oviedo	3,07	Córdoba.....	2,17
Lugo.....	3,03	Teruel.....	2,11
Soria.....	3,01	Badajoz.....	2,07
Valladolid	3,00	Ávila	2,05
Albacete.....	2,89	Santa Cruz de Tenerife	1,89
Cádiz.....	2,87	Jaén.....	1,85
Burgos.....	2,86	Málaga.....	1,84
Alicante	2,83	Madrid.....	1,83
Toledo	2,74	Cáceres.....	1,76
Sevilla.....	2,74	Murcia.....	1,69
Zaragoza.....	2,71	Huelva.....	1,88
Palma	2,68	Guadalajara	1,36
Santander	2,66	Las Palmas de Gran Canaria.....	1,18

Fuente: FEHRDATA /INE 2017

PREMIOS Y GALARDONES

*Todos los establecimientos son dignos de visita. Todos tienen alma.
Algunos dejan al visitante con la boca abierta. La mayoría sorprende.
Y muchos han obtenido diferentes premios y reconocimientos
por su buen hacer, su creatividad o su especialización.*

El Capricho, situado en Jiménez de Jamúz, ha adquirido fama mundial como el mejor restaurante de carne del mundo. Este establecimiento se ha convertido en una auténtica meca tanto de viajeros nacionales como internacionales que vienen a degustar su carne a la parrilla. Allí llegan clientes de todas las nacionalidades alertados por lo que se ha publicado sobre ella en los más importantes periódicos y revistas de todo el mundo. La revista Time llegó a titular que esta es «la mejor carne del mundo».

El restaurante Cocinandos cuenta con una Estrella Michelin desde hace más de 7 años. Durante mucho tiempo ha sido el restaurante con Estrella Michelin con

el precio más asequible de España. Un atractivo menú degustación como única opción, que varía semanalmente, complementado con el buen hacer en sala y en cocina, han convertido este local en un referente gastronómico de la ciudad que atrae una amplia clientela local y foránea.

Beecook obtuvo también de la prestigiosa guía francesa una mención Bib Gourmand en 2017.

Otros restaurantes destacados en la Guía Michelin son: Bodega Regia, Clandestino, Koi, Pablo, Cuca la Vaina, Serrano, Casa Coscolo, la Moncloa de San Lázaro, El Palacio de Canedo, la Tronera o el Luis.

LAV (Restaurante Laboratorio Alfonso V) fue merecedor del premio restaurante revelación de Castilla y León en 2017. Su ingeniosa forma de confeccionar el menú así como su apuesta creativa fueron los avales para conseguir dicho galardón.

Isamar Catering y El Serranillo, dos referentes del comercio delicatessen obtuvieron el Premio Nacional al pequeño comercio, que otorga el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y reconoce la capacidad de adaptación a las necesidades del mercado, su permanente modernización, su organización y un asesoramiento de muy alta cualificación.

HOTELERÍA Y HOSTELERÍA LEONESA

ESCUELAS PÚBLICAS DE FORMACIÓN



CIFP Ciudad de León

El Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) “Ciudad de León” imparte los estudios oficiales de Hostelería y Turismo en uno de los edificios del denominado Complejo San Cayetano. La Diputación y la Junta de Castilla y León han hecho una gran apuesta por este centro que año a año crece en número de alumnos. El objetivo para 2018 es la homologación para Servicios de Restaurante. Operaciones básicas de restaurante y Bar. Servicios de Bar y Cafetería. Dirección en Restauración.

Sumillería. Gestión de procesos de servicio en restauración.

Dirección y Producción en Cocina.

Escuela Municipal de Hostelería “Carlos Cidón”

Es una iniciativa del Ayuntamiento de León –a través de Ildefonso– encaminada a aprovechar las oportunidades formativas y de empleo en el sector de la hostelería considerado en su sentido más amplio, contribuyendo a su profesionalización. Su objetivo es doble: formar actuales o nuevos profesionales, para que se conviertan en los mejores camareros, cocineros, reposteros, maitres; y potenciar un sector económico de gran importancia en León, y que todavía tiene posibilidades de desarrollo y crecimiento.

ESCUELAS PRIVADAS DE PRESTIGIO NACIONAL

CENTRO SAPER DE NUEVAS TÉCNICAS EN PASTELERÍA

(Plaza Odón Alonso de León)



Esta prestigiosa Escuela privada de pastelería considerada como una de las cinco mejores de España, fue inaugurada en 1966. Miles de pasteleros españoles y maestros de todo el mundo han aprendido su oficio o completado su formación aquí.

El Centro SAPER colabora con PastryRevolution.

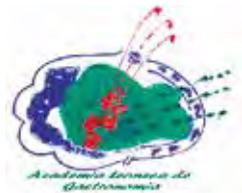
Santiago Pérez García es un gurú de la repostería del país.







ACADEMIA LEONESA DE GASTRONOMÍA



Los fundamentos de la Academia Leonesa de Gastronomía están reflejados textualmente en el primer punto de sus estatutos: “La existencia de esta Academia, tiene como fines la investigación, divulgación, promoción y protección de las cocinas y actividades gastronómicas propias de la provincia de León, la difusión de sus manifestaciones y excelencias, propiciando su estima y expansión; cuidar de la pureza de sus tradiciones y apoyar la modernización de las técnicas culinarias, dando a conocer, en España y en el extranjero, las características y aspectos más relevantes de la gastronomía leonesa”.

La leonesa es una Academia joven, que nace en el 2006 de la mano de su actual presidente, Ramón Villa, y comienza lentamente una andadura muy reconocida en ámbitos profesionales. Desde sus comienzos ha sido galardonada con varios premios, entre los que destaca el “Premio Anual de la Casa de León en Madrid” y el “Fréjol de Oro de Ambasaguas de Curueño”, así como el “Garbanzo de Plata del Casino Club Peñalba”. Pertenece a la Real Academia Española de Gastronomía y a la Federación de Academias Gastronómicas del Camino de Santiago. Entre sus actividades más importantes destacan los “Premios Anuales de Gastronomía de León”, el “Concurso Nacional de Torrijas” y la elaboración de la “Guía Repsol” de la provincia de León, así como la participación en fiestas dedicadas a los productos leoneses.

Como novedades, la creación de “León, territorio gastronómico” en colaboración con La Nueva Crónica, TV y más tarde con TV8 León y “El vino en la Academia” para el fomento de los vinos de nuestra tierra, mediante catas y otros eventos.

HOTELERÍA Y HOSTELERÍA LEONESA

FERVOR POPULAR POR EL TAPEO

León no es la única provincia donde se sirve tapas; pero sí es una de las pocas donde se ofrecen gratuitamente. En León el chateo es sinónimo de tapeo. Algo inherente a la forma de relacionarse de los leoneses. Tradición que ha dado fama al Barrio Húmedo fuera de sus fronteras. Costumbre que se ha extendido al Romántico, por cercanía y por derecho propio. Y a todas las esquinas de la ciudad...





El tapeo, en estas tierras, es una tradición que se ha convertido en una verdadera seña de identidad y de generosidad de los leoneses; por cada vino, caña, corto, chato o mosto, los hosteleros obsequian a sus clientes con una excelencia gastronómica que puede comprender, desde el más variado producto típico, a la más refinada creación gourmet.

El origen del término “tapa” es un tanto incierto; algunos sostienen que hace referencia a la antigua tradición de tapar el vaso con algo de pan u otro producto para evitar que entrasen otros elementos al contenido; por otro lado, hay

quien afirma que la “tapa” proviene de la tradición que sostenía que la comida “tapaba” los efectos del alcohol.

Sea como fuere, el “ir de tapas” en León es mucho más que degustar las especialidades que las cocinas de los establecimientos preparan con mimo y ofrecen a coste 0, supone un verdadero acto social, disfrutar de una tradición muy arraigada, de unos momentos de asueto y relax compartidos con amigos, familiares y compañeros de trabajo, en diferentes momentos de la jornada, al medio día y en las horas previas a la cena.

En cualquier pueblo, villa o ciudad de la provincia se puede disfrutar de esta tradición tan arraigada en las tierras leonesas, pero si algo es referencia en el arte del “tapeo” eso es el Barrio Húmedo de la capital, corazón del casco histórico. Aunque, actualmente, otras zonas de la ciudad como el Barrio Romántico, Burgo Nuevo o la zona de Eras de Renueva, se han convertido en lugar de reunión y referencia del buen “tapeo” en la capital.



EVENTOS DESTACABLES

CULTO POPULAR POR LAS CITAS GASTRONÓMICAS

Una de las características más diferenciadoras de la provincia de León es la gran cantidad de ferias, ferionas, mercados, fiestas y jornadas gastronómicas que llenan el calendario anual de citas para celebrar las virtudes de los múltiples productos leoneses de calidad. Todos se dan cita en la gran Feria de Productos de León que suma adeptos en la capital cada mes de octubre. Recorrer cada comarca en cualquier época del año es un disfrute para los sentidos. Una experiencia inolvidable para propios y extraños.



FERIAS, FERIONAS Y MERCADOS

En todas y cada una de las citas, además de un ambiente festivo, el visitante puede disfrutar de la experiencia de degustar, saborear y catar cada una de las especialidades en su mejor momento, de conocer las infinitas variedades de cada una de ellas, los distintos procesos de elaboración y preparación, y los recetarios, tan típicos como a veces innovadores.

Pero si existe una cita ineludible a lo largo de todo el año, ese es el mercado tradicional que, semana tras semana, se celebra en gran parte de las cabeceras de comarca, un lugar idóneo donde poder tomar contacto con gran parte de los productos leoneses más auténticos

Estos mercados semanales se celebran desde tiempos inmemoriales y se han convertido en referencia a la hora de encontrar la más amplia gama de productos artesanales. Son mercados con el sabor de antaño, con el aroma de lo fresco y un ambiente de la más típico.

Entre estos mercados, destacan los de Ponferrada y León, que se emplazan dos veces por semana (miércoles y sábados).

La ponferradina plaza del Mercado de Abastos y la Plaza Mayor de la capital leonesa son los sitios escogidos para el despliegue de puestos de venta no permanentes con una amplia oferta de frutas, verduras, hortalizas, legumbres, embutidos, quesos y bacalao, entre una variada gama de productos con los que llenar la cesta de la compra.

Los mercados de la capital, cita obligada

El mercado de León habilita zonas para la venta directa de productos de la huerta por parte de productores agrarios. Las calles Plegarias y Puerta Sol, que desembocan en la Plaza Mayor, se llenan con puestos de venta de textil, calzado y bisutería. También la Plaza de Colón, con un magnífico mercado todos los martes del año.

La Plaza del Conde Luna alberga uno de los mercados cubiertos más activos de la ciudad, el Mercado del Conde. Ofrece los productos más frescos del mercado. Pescados, mariscos, carnes, frutas y verduras, etc. Es la pequeña lonja del Barrio Húmedo de León.

MERCADOS LOCALES



SEMANA INTERNACIONAL DE LA TRUCHA

De Interés Turístico Regional

Sabores de río

La provincia de León, con ríos de montaña de aguas cristalinas, temperaturas frías y tramos constantes, tiene una gran tradición por la pesca de su afamada trucha.

Cada año, a principios de junio, cerca de doscientos establecimientos de hostelería de todo el país se dan cita en la capital leonesa para participar en los diferentes concursos que se desarrollan a lo largo del evento: mejor plato de trucha, mejor plato libre, mejor plato de cocina leonesa, mejor plato de repostería y pastelería, y mejor tapa leonesa, todas ellas divididas en las modalidades de presentación y degustación.

El Parador de San Marcos suele ser el epicentro de la cita, pero también la Plaza de San Marcelo. En cualquier caso, el público asistente puede comprobar la calidad de los cocineros y disfrutar con diferentes actividades, como la preparación de platos en vivo y en directo, charlas y conferencias.



Platos

Desde la afamada sopa de truchas, con pan y pimentón, hasta las recetas más elaboradas, pasando por la trucha berciana asada con unto de cerdo, la pesca leonesa ofrece una infinita variedad gastronómica.

FESTIVAL NACIONAL DE EXALTACIÓN DEL BOTILLO

De Interés Turístico Nacional



Degustación popular

El botillo, uno de los platos estrella de la gastronomía leonesa, es el protagonista de este festival que se celebra a principios de febrero en la localidad berciana de Bembibre. Durante varios días se suceden los actos que homenajean las cualidades de este original producto, elaborado a base de carne de cerdo, y



que tiene como máximo exponente una degustación popular que reúne a un gran número de comensales. La fiesta se acompaña también con una feria de productos bercianos donde pueden saborearse chacinas, castañas, mieles, quesos, orujos y vinos de la zona, y un programa adicional de muestras literarias, musicales, teatrales, etc.

El festival, organizado por el Ayuntamiento de la localidad, se celebró por primera vez en 1973 y cuenta en cada edición con un mantenedor de renombre social.

Variedad

Durante esta semana todos los restaurantes incluyen el botillo en sus cartas y son muchos los productores que se acercan para vender este embutido curado.

Concurrencia

Con más de 30 años, la fiesta se convierte en un imán para la gente, tanto de dentro como de fuera de la provincia.

FERIA DEL AJO SANTA MARINA DEL REY

De Interés Turístico Regional



Otras ferias

La feria de Santa Marina del Rey data de antiguo, aunque no es la única localidad leonesa que homenajea este producto, siendo muy conocida también la Feria del Carmen de Veguellina.

El ajo, rey de la feria

A mediados de julio, el ajo se convierte en el rey de Santa Marina y de todos los pueblos de la comarca. La feria está documentada desde muy antiguo: ya en el año 1162 se menciona la celebración, y en 1845 se cita como la más importante del partido judicial de Astorga. El evento exalta la tradición de acudir los montañeses y gentes procedentes de toda la provincia a comprar los ajos, producto imprescindible en la cocina leonesa.

Durante la feria ristras de ajo inundan las calles de la localidad. También se organiza un mercadillo de artesanía, aperos de labranza, maquinaria agrícola, tenderetes con productos gastronómicos, chacinerías, puestos de pulpo y escabeche, dulces, etc.

Talleres

Durante la jornada se realizan talleres de artesanía y de montaje de ristras de ajo, en un impulso por ensalzar la tradición y originalidad de la fiesta.



EL MAGOSTO DE SANTA MARINA DEL SIL

De Interés Turístico Regional

Castañas legendarias

El fuego ha tenido desde tiempos inmemoriales un sentido purificador. Los tres elementos del magosto (castañas, hoguera y vino) no escapan por tanto de las raíces legendarias y las connotaciones mágicas.

Antiguamente los magostos se celebraban el día de todos los santos y se asaban las castañas cerca de lugares

sagrados, manteniendo así la mítica relación entre el fuego y el mundo de los muertos.

El magosto es una fiesta de exaltación de la castaña, producto típico del Bierzo, en la que se comen los tradicionales bullós, castañas asadas y sin monda. El de Santa Marina del Sil es uno de los más emblemáticos de la provincia. Se trata de una fiesta ancestral en la que el Concejo de Vecinos recoge las cas-

tañas, prepara las ramas secas para la hoguera y los varaes (ramas verdes que resisten al fuego y sirven para remover las castañas entre las brasas).

Durante la noche, el mozo que más salta la hoguera es quien lleva a la moza-madrina a repartir las castañas calientes. La afortunada es llevada en un carro engalanado que portan el resto de mozos y mozas acompañando su paso por cánticos.



Más que castañas

Como viene siendo tradición en El Bierzo, el día de la fiesta se celebra, además de una degustación de castañas, una muestra de productos bercianos.

Artesanía

Durante el magosto se realizan exhibiciones de cestería tradicional y se nombra al castaño de El Bierzo.



EL SANTO POTAJERO DE LA BAÑEZA

De Interés Turístico Provincial

Solidaridad

Esta festividad pretende resaltar el carácter solidario hacia los más necesitados. Cada Miércoles Santo, tras la celebración de la misa y la procesión de una pequeña imagen del Nazareno, reconocido como el Santo Potajero, se cumple con la tradición de dar de comer a los pobres un menú hecho a base de garbanzos, arroz y bacalao, como comida principal, y una naranja y una pasta, de postre. La encargada de esta tradición

es la Cofradía de Nuestra Señora de las Angustias y Soledad de La Bañeza, y parece que su historia se remonta al siglo XVII, fecha en la que se funda la cofradía. En sus inicios, sólo eran beneficiarios del Santo Potajero los pobres de solemnidad, aunque en la actualidad son cada vez más los que se acercan a participar de este evento que crece cada año en expectación. Esta comida es una de las costumbres más arraigadas y antiguas de la Semana Santa bañezana.



ROMERÍA DE LA CRUZ Y DEL PAN Y EL QUESO

De Interés Turístico Provincial



Intercambio de casas

Valderas celebra el 3 de mayo la Romería de la Cruz, con el traslado de la Virgen del Rosario desde Valderas hasta la ermita de Otero. Allí, los fieles colocan a la recién llegada en lugar de la figura de casa, La Pastorcica, a quien trasladan a su vez hasta la iglesia de Santa María de Azogue, en Valderas.

Este curioso intercambio de vírgenes, con ofrenda floral incluida, permanece

hasta el Lunes de Pentecostés, cuando se celebra la romería del Pan y el Queso. Entonces cada imagen vuelve a su hogar y se obsequia a los asistentes con pan, queso de oveja y vino de la tierra, en recuerdo de la hermandad entre agricultores y ganaderos. Resonancia

Dan resonancia de tal tradición las prédicas de Fray Gerundio. También el Padre Isla firma referencias irónicas sobre el encuentro.

DE LA VENDIMIA A LA MATANZA DEL CERDO

El vino y la vendimia

Un poco adelantadas a su fecha natural, las fiestas que conmemoran la recogida de la uva aprovechan la popularidad del verano para promocionar los vinos de la tierra. En agosto, resulta muy animada la fiesta de la vendimia de Cacabelos, con actividades que contribuyen al conocimiento de tradiciones relacionadas con la cosecha y la preparación del vino con Denominación de Origen Bierzo.

También, la Denominación de Origen Vinos de León exalta la calidad de sus

caldos con la Feria del Vino de Valdevimbre y Pajares de los Oteros, donde cestos, mosto, música y baile inundan las calles. Caldos blancos, rosados y tintos bañan los paladares en un ambiente de lo más festivo. Y a finales de agosto, los más prestigiosos enólogos de España se dan cita en la villa de Gordoncillo para la Feria del Vino. Esta localidad, además, celebra su Fiesta de la Vendimia el 12 de octubre, en la que vecinos y visitantes disfrutan de una intensa jornada con la pisada de la uva en la Plaza Mayor.



La matanza del cerdo

¿Quién no ha escuchado la frase “a todo cerdo le llega su San Martín”? Es un refrán que en la provincia leonesa se cumple al pie de la letra, pues son muchas las localidades que disfrutan de los productos obtenidos de la matanza del cerdo (o gocho). Durante el mes de noviembre, dependiendo de si el frío se ha metido ya en las tierras leonesas, familias y vecinos celebran esta tradi-

ción en la que se degustan algunos de los productos del cerdo, dejando otros para que se curen, adoben o sequen. Más que una tradición es una devoción que se transmite de generación en generación. Una costumbre que alimenta la calidad de nuestras carnes curtidadas.

La matanza del cerdo se entendía en el mundo rural como un sustento económico, pues había familias que vivían prácticamente todo el año de estos productos.

CALENDARIO DE CITAS GASTRONÓMICAS

02 Febrero

BEMBIBRE

Feria Agroalimentaria 'Villa de Bembibre'

FABERO

Festival del Botillo

SAHAGÚN

Jornadas Gastronómicas Vigun

MANSILLA DE LAS MULAS

Jornadas Gastronómicas de la Matanza

VILLABLINO

Jornadas Gastronómicas del Cocido

VILLAMANDOS

Jornada gastronómica de San Blas

HOSPITAL DE ÓRBIGO

Jornadas Gastronómicas. Semana de la Trucha

ALIJA DEL INFANTADO

Martes de Carnaval. Degustación de productos y embutidos típicos del Bajo Órbigo

FABERO

Jornadas Gastronómicas y de las Tapas Mineras

ASTORGA

Jornadas Gastronómicas de la cocina maragata

LA BAÑEZA

Feria del Chorizo

CACABELOS

Feria del Vino



03 Marzo

FABERO

Jornadas Gastronómicas Mineras

ASTORGA

Jornadas Gastronómicas Maragatas



04 Abril

LA BAÑEZA

Feria del Chorizo

CACABELOS

Feria del Vino

POSADA DE VALDEÓN

Fiesta de la Trucha

LA BAÑEZA

Santo Potajero (Miércoles Santo)



05 Mayo

CÁRMENES

Jornadas Gastronómicas de las Setas de San Jorge

CISTIENA

Concurso de Ollas Ferroviarias

ASTORGA

Jornada de Exaltación de la Cultura, los Valores y el Cocido Maragato



CALENDARIO DE CITAS GASTRONÓMICAS

06 Junio

PONFERRADA
Semana del Vino (Promoción Denominación de Origen Bierzo)

BEMBIBRE
Feria de los Ajos

CARRACEDELO
Feria Agroalimentaria



07 Julio

SANTA MARINA DEL REY
Feria del Ajo de Santa Marina del Rey

CARRIZO DE LA RIBERA
Fiesta del Lúpulo y de la Cerveza de Carrizo

VILLABLINO
Jornadas Gastronómicas de la Trashumancia

VALENCIA DE DON JUAN
Feria de la DO Tierra de León

VILLAREJO DE ÓRBIGO
Feria del Ajo

ALIJA DEL INFANTADO
Degustación de "sus scofra" Autóctono (Tercer domingo de julio)



08 Agosto

VEGA DE ESPINAREDA
Feria Agroalimentaria y de Turismo Rural

EI ESPINO
Muestra Agroalimentaria

VALDEVIMBRE
Feria Vitivinícola

GORDONCILLO
Feria Vitivinícola

CISTIerna
Feria de los sentidos

PAJARES DE LOS OTEROS
Feria del Vino Prieto Picudo

SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS
Feria del Ajo de San Miguel de las Dueñas

CACABELOS
Fiesta de la Vendimia

PONFERRADA
Feria del Vino

CISTIerna
Feria de los Sentidos

MANSILLA DE LAS MULAS
Feria del Tomate

LAGUNA DE NEGRILLOS
Feria de la Alubia



CALENDARIO DE CITAS GASTRONÓMICAS

09

Septiembre

BENAVIDES DE ÓRBIGO

Feria del Dulce

PONFERRADA

Feria de las Tapas de la Encina

LA BAÑEZA

Feria Agroalimentaria y Alubiada

FRESNO DE LA VEGA

Feria del Pimiento Morrón

VILLARES DE ÓRBIGO

Feria de Hortalizas y Legumbres

SANTA MARÍA DEL PÁRAMO

Feria Multisectorial, Agroalimentaria y de Productos Ecológicos



10

Octubre

LEÓN

Feria de Productos de León

SAHAGÚN

Feria del Puerro

SABERO

Feria del Marisco

COMARCA DEL BIERZO

Jornadas Gastronómicas

ACISA DE LAS ARRIMADAS

Jornadas de la Pera Asadera

PUEBLA DE LILLO

Jornadas Micológicas



LEÓN
MANJAR DE REYES

CALENDARIO DE CITAS GASTRONÓMICAS

OSEJA DE SAJAMBRE

Certamen Queso de los Beyos

SAHAGÚN

Feria de San Simón

CHOZAS DE ABAJO

Feria de la Patata

LA VIRGEN DEL CAMINO

Jornadas Gastronómicas de San Froilán



POLA DE GORDÓN

Jornadas Gastronómicas del Cocido Gordonés

CISTIerna

Feria de Santa Catalina y Jornadas Gastronómicas de la Matanza

SANTA MARÍA DEL PÁRAMO

Jornada de Exaltación de la Tapa de Ajo

ASTORGA

Jornadas Gastronómicas de la Matanza (Todos los fines de semana de noviembre)



VEGACERVERA

Feria de la Cecina de Chivo

COMARCA DEL BIERZO

Jornadas Micológicas

VILLABLINO

Jornadas Gastronómicas de la Matanza

MURIAS DE PAREDES

Jornadas Gastronómicas del Cocido Omañés

BALBOA

Magosto Popular

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Fiesta del Magosto

COMARCA DE BABIA

Jornadas Gastronómicas del Hispano Bretón

SANTA LUCÍA DE GORDÓN

Semana Micológica

PUEBLA DE LILLO

Jornadas de la Matanza, Sky y Ocio de Montaña



POSADA DE VALDEÓN

Feria de la matanza

RIAÑO

Jornadas Gastronómicas de la Matanza

VILLAMANÍN

Jornadas gastronómicas de la Tercia Diciembre

EVENTOS DESTACABLES

RELIGIÓN, MÚSICA, MAGIA Y MUCHO MÁS...

Excusas sobran. Cada año la ciudad atrae a miles de visitantes en torno a eventos de carácter diverso, muchos de prestigio internacional. Ocasiones importantes que brindan una oportunidad más para dar a conocer la gastronomía local. Nadie se va sin el gusto de haber comido mucho y bien. Y tampoco sin el regusto de querer repetir.





San Froilán: Se trata de la fiesta más tradicional de León. En ella encontramos un colorido desfile de carros engalanados, pendones y pendonetas, así como las tradicionales Cantanderas. Es muy típico acabar en cualquier bar o tasca degustando una ración de morcilla o de chorizo.

Semana Santa de León: la tradición de la Semana Santa de León se remonta al siglo XVI teniendo algunas de las cofradías más antiguas de España. Actualmente 16 hermandades organizan una treintena de procesiones, rondas líricas, conciertos y pregones. Cerca de 16.000 papones (forma en la que en León se conoce a los cofrades) participan en estos actos que se desarrollan en medio de una gran expectación popular. Está declarada de Interés Turístico Internacional.

Cabe destacar aquí la *procesión de Genarín*, única en toda España ya que es una procesión no religiosa que se realiza en honor a un personaje popular

de León, pellejero y borrachín, que fue atropellado en la muralla de la ciudad por el primer camión de la basura que tuvo León.

Festival internacional de órgano Catedral de León: Se trata de uno de los certámenes más consolidados en la oferta cultural de la ciudad. Goza de gran prestigio a nivel nacional e internacional al contar con la presencia de destacadas figuras del mundo de la música. A lo largo de dos meses se organizan múltiples conciertos, tanto de orquestas sinfónicas como de grupos de cámara o solistas vocales e instrumentales.

Festival Purple Weekend: Este evento reúne cada año a los fans de la cultura “mod” de todo el mundo. Se organizan conciertos, exposiciones, concentración de Vespas y Lambrettas, sesiones de DJs y toda la ciudad vuelve a los años 60. ¡Una cita imprescindible!



Festival internacional de la magia ciudad de León: Con cada edición, la magia envuelve toda la ciudad y entretiene por igual a niños y mayores. El punto neurálgico es el Auditorio Ciudad de León pero se organizan actividades en otros puntos de la ciudad dando cita a algunos de los mejores magos e ilusionistas del mundo.

Semana Santa de Ponferrada: Además de las procesiones y hermandades habituales de cualquier ciudad, Ponferrada cuenta con el “lambrión chupacandiles”, un personaje clave de su Semana Santa. Se trata de un cofrade vestido de negro que, acompañado de niños, hace sonar una campana por las calles para anunciar el inicio de las procesiones.

Semana Santa de Astorga: En la capital maragata destaca el contraste entre la solemnidad y la visión cercana que el pueblo tiene de su Semana Santa. La cofradía más antigua está instituida desde el siglo XV, que junto con otras cofradías, portan una imaginería de gran

valor artístico y tradicional, destacando dos tallas que se conservan de las procesiones originales: la imagen del Crucificado de 1560 y El Cristo Flagelado.

Gran Premio de velocidad ciudad de la Bañeza: Actualmente es *la única carrera de motos que queda en España que se corre íntegramente en circuito urbano*. Las calles de la Bañeza acogen este evento deportivo que cuenta con un gran poder de convocatoria nacional e internacional. Se celebra en verano y en 2018 cumplirá 58 ediciones de manera ininterrumpida.

Los carnavales tradicionales: Conocidos como antruejos, antruidos, antruidos o entroidos, en ellos nos encontraremos a guirrios, jurrus, birrias, zafarrones, zangarrones, vejigeros, madamas, tararas, gomias, mulas ciegas o lazarillos que con sus máscaras, pellejos, cencerros y esquilas recorren las calles de diferentes localidades. Son típicos de estas fiestas dulces como las orejas, flores, torrijas y frisuelos.



CAMPAÑAS INSTITUCIONALES

UNA PROVINCIA Y UNA CIUDAD VOLCADA EN LA GASTRONOMÍA

La Diputación de León a través de Productos de León organiza anualmente desde 1995 diferentes actividades para dar a conocer los productos y la cultura gastronómica leonesa. Se enumeran algunas de ellas a modo de ejemplo:





Cocinando con lo nuestro. Promoción conjunta organizada por las Diputaciones de León y Valladolid. Participan 7 Cocineros de León y 7 de Valladolid. Los restaurantes leoneses fueron Beecook, Somoza Bar Gastronómico, Cocinandos, La Tronera, Serrano, Cueva Los Poinos y Restaurante Luis.



León, Gastronomía de Moda. La rica Gastronomía de León se divulga en 30 estaciones Premium del Metro de Madrid. 30 Restaurantes, bares, hoteles y alojamientos se promocionan en la capital de España en soportes publicitarios de 4 metros por 3, bajo el paraguas de “León Gastronomía de Moda”.



Campaña de Productos de León en Carrefour. La cadena de supermercados francesa se ha comprometido a comprar 20 millones de euros en Productos de León a nivel nacional para el año 2018.



Acción promocional de Productos de León en Madrid y Vizcaya. La Diputación de León organizó una acción promocional en varios centros Carrefour de Madrid y Vizcaya en la que participaron más de 150 referencias agroalimentarias. El objetivo de la institución provincial es dar a conocer la calidad de los productos leoneses fuera de las fronteras de la provincia.

Campaña “León, un Reino entre Culturas”. El Ayuntamiento de León ha desarrollado una campaña de promoción de la ciudad en la estación de Chamartín, con la ubicación de un stand durante un mes.



XX Congreso de Turismo UNAV 2017. La Unión de Agencias de Viaje (UNAV), decana de todo el sector turístico español, eligió para la celebración del 40º aniversario de su fundación la histórica ciudad de León. En su XX Congreso participaron profesionales de destacadas empresas del sector turístico para exponer novedades y propuestas de alto interés tecnológico y gran utilidad para las agencias de viajes.



Periodistas de FEPET en León. El alcalde de la capital, Antonio Silván, recibió al presidente de la Federación de Periodistas y Escritores de Turismo (Fepet), Mariano Palacín, y a los 64 profesionales procedentes de toda España que se reúnen este fin de semana en la ciudad para celebrar su asamblea anual, a los que agradeció la elección de la ciudad para este evento. La Fepet es una entidad profesional, sin ánimo de lucro, vinculada a la Unesco con el estatuto de miembro asociado. También forma parte del Fórum Iberoamericano de Periodistas de Turismo.



Encuentro con la prensa especializada en reservas de la Biosfera. La Diputación de León organizó un viaje para periodistas especializados en turismo para dar a conocer las 7 Reservas de la Biosfera de la provincia

Campana “León, a un paso”. León promociona en la Estación de Chamartín su cercanía a la capital, para potenciar la atracción de turistas con la llegada del AVE.



Promoción de León como Ciudad de Congresos. Las diferentes promociones realizadas para convertir a León en Ciudad de Congresos ha dado sus frutos. En 2016 el Auditorio acogió más de 150 Congresos, Convenciones, Jornadas y Encuentros de diferentes ámbitos (medicina, seguros, editoriales, empresa, farmacia, agencias de viaje, periodistas, etc). En informática y seguridad la ciudad se ha convertido en un auténtico referente tras la celebración, a través de INCIBE, del CyberCamp al que asistieron más de 9.000 participantes venidos de todo el mundo.







LEÓN, CIUDAD
CANDIDATA 2018



SEDE OFICIAL



LA CASA DE CARNICERÍAS

A través de un convenio de colaboración con el Banco España-Duero, la Casa de las Carnicerías se pretende que sea la sede oficial de la Capitalidad Gastronómica en el caso de que León resulte elegida. Se trata de un edificio renacentista construido a finales del siglo XVI y está situado en la Plaza de San Martín, epicentro del Barrio Húmedo. Esta ubicación así como los espacios con los que cuenta el edificio hacen que sea la mejor opción para desarrollar gran parte de las actividades que se proponen.



EXPLICACIÓN DE LA MARCA “LEÓN, MANJAR DE REYES”



IMAGOTIPO (Grafismo)

La marca “León, manjar de Reyes” viene conformada por un imagotipo, imagen de la marca, y un logotipo representado mediante el texto “León, manjar de Reyes”. El imagotipo –grafismo– viene determinado por las diferentes piezas que conforman una cubertería: el tenedor, el cuchillo y la cuchara.

La imagen distribuye estos tres grafismos de forma que en la parte superior izquierda encontramos un detalle que evoca, dada su similitud, un tenedor, en su lado derecho, la silueta de otro elemento recuerda a un cuchillo y, en su parte central, un círculo ovalado alude a la cuchara.

Entre todos dan forma al símbolo más emblemático de la ciudad de León: la “Pulcra Leonina”, catedral de estilo gó-

tico que data del siglo XIII, considerada como uno de los monumentos más impresionantes del gótico español.

El grafismo del tenedor y el cuchillo dan forma a la arquitectura de su construcción, mientras que la imagen ovalada de la cuchara pretende representar su conocido rosetón.

El grafismo busca focalizar y ubicar, a través de estos tres elementos, el lugar de procedencia de esta candidatura, utilizando la imagen más conocida y representativa de nuestra ciudad.

LOGOTIPO (texto)

La tipografía empleada, como elemento de apoyo a este grafismo, viene representada por una letra a mano alzada, para referenciar la ciudad de León. Actúa en consonancia con el trazo,

desenfadado y dinámico, de la imagen principal, mientras que el eslogan “Manjar de Reyes” utiliza una tipografía atemporal perteneciente a la familia de las “sans serifs” o tipografía de palo que dota, igualmente, a la imagen de seriedad, elegancia y carácter histórico como reclama el propio eslogan “Manjar de Reyes”.

SEMIÓTICA DEL COLOR

Los colores elegidos para la construcción de esta imagen vienen definidos por el color azul, característico de nuestro singular e inigualable cielo leonés, que acompaña a la belleza de nuestra singular geografía. El color representado en el grafismo del cuchillo hace alusión al reconocimiento y la calidad de nuestros exquisitos y típicos embutidos leoneses

como son la cecina, el jamón, chorizo, lomo, botillo... así como a la calidad de los vinos de nuestra tierra.

El cromatismo de la cuchara hace un guiño a legumbres y cereales: los garbanzos, el trigo, la cebada y el maíz y en su connotación más histórica la luminosidad y majestuosidad de nuestras vidrieras.

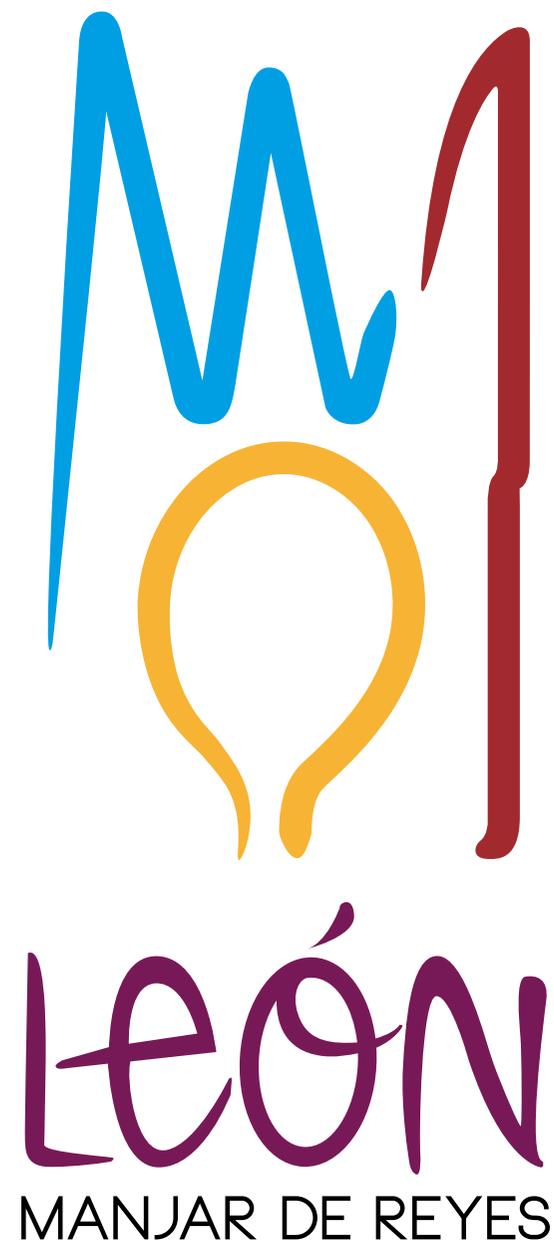
El color de la bandera de León está representado en el vocablo “León”, mientras que el negro de “Manjar de Reyes” proporciona a la imagen firmeza, seriedad, elegancia y fuerza.

ARGUMENTOS HISTÓRICOS

La ciudad de León en los últimos cuatro años lleva abanderando una serie de acontecimientos históricos de gran relevancia, como el reconocimiento de

la UNESCO en 2013, declarándola Cuna del Parlamentarismo. También la celebración, en este año 2017, de la Conmemoración del Milenario del Fuero de León.

La ciudad quiere seguir creciendo hacia una trilogía histórica, con la nominación de capitalidad de su arte gastronómico. Para ello, siguiendo el hilo conductor que suponen los acontecimientos anteriormente mencionados, se pretende hacer un guiño continuista mediante el eslogan, reflejado en la expresión popular “manjar de reyes” para expresar la satisfacción de una excelente riqueza gastronómica y en su contexto histórico, como Tierra de Reyes, reflejarlo igualmente en la parte superior de su imago tipo que evoca a una Corona Real de Tres puntas.



ACTIVIDADES 2018

PROPUESTA DE ACTIVIDADES 2018

León, Cuna del Parlamentarismo, Ruta del Camino de Santiago, miembro de Ciudades AVE, Ciudad Smart City, celebra este año 2017 el Milenario de su Fuero. Por ello ha diseñado de forma ordenada múltiples actividades e iniciativas vinculadas con la gastronomía y el turismo, bajo la denominación LEÓN, MANJAR DE REYES. La planificación ha sido elaborada y diseñada después de numerosas reuniones mantenidas a lo largo de todo un año entre los colectivos de sector de la gastronomía de León. Como los buenos platos, está abierto a cualquier aportación que enriquezca el proyecto.





WORLD RECORD GUINNESS. La cecina de León es una variedad de cecina que se elabora en la provincia de León con carne de vacuno. Está catalogada desde 1994 como indicación Geográfica Protegida. Este alimento se conoce desde hace varios siglos, cuando Columela en su Tratado Agrícola, en el siglo I d.c. describió el proceso de elaboración de este embutido, si bien es cierto que no fue hasta el s. XVI cuando su consumo empezó a ser popular en León gracias a los campesinos que poblaban estas tierras. Se estima que en la actualidad el 95% de la cecina que se consume en España y se exporta a diferentes países europeos es producida y elaborada en León. Por ello, se pretende establecer

el récord con la presentación del plato de cecina cortada a cuchillo, más grande del mundo. El citado evento se desarrollará durante el mes de mayo, en la emblemática Plaza de la Regla (Plaza de la Catedral) de la capital. Diferentes cortadores profesionales darán cuenta del corte de piezas de cecina de productores de León para conseguir la citada marca mundial.

CADA MES, UN COCINERO. Cada mes del año, un cocinero (Estrella Michelin o socio de Eurotoques) impartirá una conferencia-charla-taller en el Auditorio Ciudad de León para profesionales del sector y público en general. Posteriormente, se celebrará una Cena So-

lidaria, denominada GASTROSOLIDARIDAD 2018, doce meses doce buenas causas, donde una parte de la recaudación irá destinada a una Asociación benéfica de la capital.

NOCHES DEL MUSEO GAUDÍ CASA BOTINES. Todos los meses se celebrarán diferentes actividades en las Noches temáticas Museo Gaudí. En un marco incomparable se celebrarán diferentes actos (visitas, catas, presentaciones, conciertos,...) en este lugar tan emblemático de la ciudad, que ha permanecido cerrado al público y que en 2018 se abre para el disfrute de vecinos y turistas de forma permanente.





 **Traspaso de la titularidad** en la 38 Edición de la Feria Internacional de Turismo (FITUR) en Madrid.

 **Inauguración de la Sede Oficial** León CEG 2018 (Casa de las Carnicerías).

 Lanzamiento **Trípticos** de actividades (1º Trimestre).

 Diseño y colocación de **pegatinas** para bares, restaurantes, hoteles, Agencias de Viajes, etc, adheridos.

 Soportes específicos para colocar en el **mobiliario urbano** (mupis, marquesinas, máquinas expendedoras de la ORA)

 Comienzo de la **Campaña de Relaciones Públicas o Embajadores** de la Gastronomía de León C.E.G..

 Publicación del **Menú de Invierno**,

Menú Clásico y Menú de Reinterpretación en los participantes adheridos.

 Cierre de **paquetes específicos** con Operadores Turísticos que faciliten y hagan difusión de León CEG 2018.

 Acuerdos para **tarifas especiales** en tren con **Renfe**, autobús con Alsa y avión con Air Nostrum, que hagan más accesible aún, la llegada de turistas.

 Diseño del **logo** en servilletas, manteles, mandiles, chaquetas de cocina, facturas, así como el **merchandising** de los establecimientos participantes.

 Concurso diseño **Mascota Capital Gastronómica 2018**.

 Diseño y preparación del **desayuno oficial CEG 2018** en los hoteles, alojamientos, hospederías y casas rurales participantes.

 **Mes del Chorizo de León.** Charla con productores del Chorizo de León y restauradores. Taller formativo Chorizo de León. Tapas/Plato de Chorizo de León en restauración.

 **Encuentro con periodistas, bloggers e influencers** especializados en turismo y gastronomía. Amplio programa de visitas para dar a conocer a los profesionales del sector de la comunicación el escaparate existente en León.

 **Realización de un programa de Master Chef** o de un programa de **Top Chef** desde León con productos y receptario local.

 **Roadshow León en... Valladolid.** Una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará esta ciudad para que sus vecinos conozcan a través de vídeos e información que León es Capital Gastronómica 2018.

 **Concurso de redacción Gastronómica** sobre los Productos de León y porqué León es Capital Española de la Gastronomía 2018. Se firmará un Convenio con la Dirección Provincial de Educación de León para el desarrollo y las bases del mismo, con el objeto de que participen todos los escolares de León.

 **Instalación del “Reloj Capital Española de la Gastronomía 2018”.** Se instalará en el edificio del Ayuntamiento de León (Ordoño II, 10) un reloj musical que recuerde a los vecinos y turistas este galardón, el reloj tocará durante un minuto el sonido del himno de León todos los días del año a las 12 h., como elemento singular y reclamo para los visitantes.

 **XVI Jornadas Exaltación de las Carnes de Buey** (El Capricho, Jiménez de Jamuz). El menú constará de 10 platos creativos, todos en torno a la carne de buey; un espectáculo visual y para el



paladar. Contarán con uno de los chef más valorados del mundo. El Restaurante Bodega El Capricho, cuenta con la carne de buey, según la Revista *Times* y la revista *Vogue*, mejor del mundo.

 **Cursos de formación** a camareros y profesionales impartidos por profesores y expertos en gastronomía y hostelería. Se realizarán en la Escuela Municipal de Hostelería “Carlos Cidón”.

 **45 Festival Nacional de Exaltación del Botillo en Bembibre.** Dar a conocer y exaltar el botillo, uno de los productos más típicos del Bierzo. Paralelamente también se celebra en Bembibre la Feria Agroalimentaria en el “Bembibre Arena” con “Botillada Popular” y las “Jornadas de Pinchos del Botillo”. Mantenedor Año 2017, Vicente del Bosque.

 **Feria Multisectorial de Febrero de Valencia de Don Juan.** La cita congrega a más de 150 expositores que ocuparán 22.000 m² y el objetivo es potenciar el sector agroganadero y vitivinícola, el turismo, el comercio y la hostelería del Sur de León. El Ayuntamiento de Valencia de Don Juan desarrolla un extenso programa de actividades para todos los

públicos, todo ello sumado a las charlas técnicas, demostraciones, degustaciones y catas. Esta feria recibe a más de 20.000 visitantes.

 **Convenio con Saborea España.** El objeto será la demostración y degustación de los productos en eventos importantes de la ciudad (Intur 2018 en Valladolid Semana Santa, Feria de San Juan y San Pedro, San Froilán...).

 **Jornadas de Pinchos del Botillo de Bembibre.** ACOBEM y el Ayuntamiento de Bembibre, organizadores de las Jornadas, los pinchos son elaborados con botillo como materia principal y se homenajea al embutido Rey del Bierzo.

 **Venta de paquetes turísticos** “VIAJES Y SABOR: LEÓN SABE BIEN”, en las Agencias de Viaje.

 **Jornadas Gastronómicas del Puchero Leonés.** Organizadas por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de León. Participan más de 60 establecimientos de León y provincia. Cada establecimiento elegirá un plato para participar y se mostrará en el menú del día.

 **Mes del Botillo y la Limonada.** Charla con productores de Botillo y restauradores. Talleres formativos de Botillo y Limonada. Tapas/Plato de Botillo en restauración.

 **Roadshow León en... Segovia.** Una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará esta ciudad para que sus vecinos conozcan a través de vídeos e información la oferta turística de León como Capital Gastronómica 2018.

 **Menú Especial Día del Padre (19 de Marzo).** Diferentes establecimientos diseñan sugerentes menús para celebrar este señalado día en familia.

 **Semana Santa de León (Declarada de Interés Turístico Internacional).** Es uno de los principales acontecimientos culturales y de atracción turística de la ciudad. Se prevén acciones especiales para potenciar los mayores atracti-

vos de esta época a nivel gastronómico: Concursos de limonada, una especie de sangría muy popular entre los leoneses; degustaciones de bacalao en sus múltiples estilos; concursos de torrijas y repostería tradicional, etc.

Elaboración de un **MENÚ COFRADE** especial en todos los establecimientos participantes.

Todas las acciones se harán extensivas a aquellas poblaciones donde la Semana Santa tiene mayor peso específico: Ponferrada, Astorga, La Bañeza y Valencia de Don Juan, entre otras.

 **ITB Berlín.** Es la feria líder de la industria turística mundial, que se celebra en el recinto ferial de Berlín y es un punto de encuentro internacional del sector turismo.

 **Elaboración del Postre Capital gastronómica 2018.** Será concebido como el postre oficial de la CEG.



 **Cocinando con... Ana Sevilla. Amas de casa ofrecen charlas de cocina tradicional en los Institutos.** Se explicará a los jóvenes como se elaboran las recetas tradicionales y los menús culinarios de comida casera.

 **VII Edición de la Feria de la Tapa de Veguellina de Órbigo.** Participan en esta Feria 11 establecimientos del municipio. Los clientes que consigan completar el recorrido y sellar la cartilla que certifique que ha degustado todas las tapas, optarán a un sorteo.

 **VI Edición Concurso Nacional de Torrijas de León.** Organizado por la Academia Leonesa de Gastronomía. Se desarrolla en el Parador Hostal de San Marcos, con la participación de más de 100 profesionales de toda España. Categorías: Torrija Tradicional, Innovadora Salada y Stevia. Cada categoría cuenta con un jurado específico entre cuyos miembros habrá profesionales destacados del sector de la pastelería y la cocina.

 **Encuentro Norte-Sur. León 2018 - Huelva 2017.** Reunión de trabajo entre profesionales del sector de ambas dele-

gaciones. Intercambio de experiencias. Conociendo y Aprendiendo!!!

 **XV Feria de Caza, Pesca y Naturaleza en Boca de Huérgano. (REINATUR).** El Recinto Ferial, ubicado en el Pabellón Deportivo Municipal, cuenta con la participación de profesionales y empresas del sector, así como de productos agroalimentarios y de artesanía.

 **Puertas abiertas** para el público, colegios y medios de comunicación de la **Escuela Municipal de Hostelería "Carlos Cidón"**. Con el objeto de dar a conocer aún más esta moderna e importante infraestructura hostelera de la ciudad, en la que se forman decenas de alumnos.

 **Santo Potajero - Semana Santa de La Bañeza.** La Cofradía de Nuestra Señora de las Angustias y Soledad, ofrece uno de los actos más típicos de la Pasión Bañezana: la Procesión del Santo Potajero, la entrañable figura que pujan los niños en su aprendizaje de cofrades, donde se incluye el atractivo adicional del reparto del potaje de garbanzos, previamente bendecido para que atempere mejor los estómagos.

 **Mes del Lechazo de Montañas del Teleno y Carne de Potro.** Charla con productores de Lechazo del Teleno, Carne de Potro y restauradores. Taller formativo del Lechazo del Teleno y la Carne de Potro en restauración. Tapas/Plazo del Lechazo del Teleno y la Carne de Potro en Restauración.

 **Publicación del Menú de Primavera, Menú Clásico y Menú de Reinterpretación** en participantes adheridos, 2º Trimestre.

 Lanzamiento **Tríptico** Actividades 2º Trimestre.

 **Roadshow León en... Salamanca.** Una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará esta ciudad para que sus vecinos conozcan a través de vídeos e información la oferta turística de León como Capital Gastronómica 2018. Degustación de productos típicos locales.

 **VII Feria de la Limonada y la Tapa de León.** Un total de 50 establecimientos hosteleros de la ciudad participan durante la Semana Santa organizado por TV 8 de León y el Ayuntamiento, con la colaboración de la Academia Leonesa de Gastronomía.

 **Ruta del Vermouth.** Los establecimientos participantes realizarán no sólo diferentes catas explicativas sobre el vermouth sino que habrá un recorrido durante todo el mes para degustar esta bebida que está adquiriendo mucho auge en los últimos años.

 **VI Jornadas de la Trucha de Hospital de Órbigo.** En estas jornadas se une la rica gastronomía de esta comarca en torno a la trucha y las jornadas de divulgación y deportivas. Participan los restaurantes de la zona y un buen número de expositores de artículos de pesca.



 **Encuentro autonómico de miembros de Eurotoques de Castilla y León en León.** Que sirva para compartir experiencias y visitar los lugares turísticos más destacados de León.

 **Alimentaria 2018 en Barcelona.** Alimentaria reúne todas las oportunidades del sector en seis salones especializados en los sectores de alimentación y tendencias de consumo. La feria bienal es una feria líder en el sector de la alimentación y desde su 1ª Edición en 1976, ha mostrado un constante crecimiento tanto en número de visitantes como de expositores.

 **1º Concurso de Escaparates “León Capital Española de la Gastronomía 2018”.** A través de unas bases se realizará un concurso para que los establecimientos de la ciudad engalanen sus locales, escaparates y fachadas y sean vistos por los vecinos y turistas que lleguen a León.

 **Cocinando con... Yolanda León. La afamada chef local ofrecerá charlas sobre la cocina de vanguardia en los Institutos.** Se explicará a los jóvenes cómo elaborar sencillas recetas renovadas.

 **Mes de la Cecina.** Charla con Productores de Cecina y restauradores. Taller formativo de Cecina. Tapas/Plato de Cecina en restauración.

 **Roadshow León en... Palencia.** Una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará esta ciudad para que sus vecinos conozcan a través de vídeos e información la oferta turística de León como Capital Gastronómica 2018.

 **1º Concurso Nacional de Fotografía y Exposición “Pasión de Gula en León”.** Presentación de las bases del concurso y de los importantes premios.

 **León Romano.** Cenas trajanas, Feria de la tapa romana, el vino y Roma. Actividades culturales, visitas a las termas.

 **VII Feria del chorizo de La Bañeza.** Se celebra el primer fin de semana de mayo y se distingue por su marcado carácter popular. La cita rinde homenaje a este embutido tan popular en León. Sirve de promoción al sector cárnico en la comarca, con numerosas empresas dedicadas a elaborar o a comercializar este producto. Los visitantes pueden contemplar cómo se elaboran los embu-

tidos y la propuesta más llamativa es la creación de la “Tartera de la Feria”.

 **Diseño y elaboración de la Baraja de cartas “Capital Gastronómica”.** 40 cartas con los productos más destacados de León y menús de platos leoneses. Será la baraja oficial con la que se juegue a las cartas en los diferentes bares y establecimientos.

 **Feria del Vino de León.** Se celebra en la Plaza de San Marcelo de la capital y participan 20 bodegas. Iniciativa que fomenta la exclusividad de los vinos leoneses a través de sus dos variedades autóctonas: el Prieto Picudo y el Albarín.

 **Mercado del Conde CEG 2018.** Los productores de productos de León utilizarán en días concretos el céntrico Mercado del Conde para la degustación y exposición de sus productos, siendo el mejor escaparate de la ciudad.

 **Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor 2018.** León sede de los mejores sumilleres del país, de la mano de la Junta de Castilla y León, los Sumilleres de León y las Denominaciones de Origen.

 **III Edición Feria de San Isidro “Saborea Boñar”.** Participan más de 30 expositores de alimentación y es organizado por el Ayuntamiento de Boñar. El evento se desarrolla en el Polideportivo multifuncional Isidro Martínez y no faltan degustaciones de productos típicos de la montaña, además de demostraciones como el corte de jamón. Una gran valla digital móvil servirá para anunciar que León es Capital Gastronómica 2018.

 **Jóvenes talentos (Eutherpe y de la Escuela Municipal de Música).** Conciertos de Música y Catas de Productos de León. Participarán alumnos de música y productores de León.

 **Cenas de Cine “Menús de película”.** Convenio a tres bandas entre el Ayuntamiento de León, los establecimientos participantes y las salas de cine de la ciudad. Cenas y ver cine el mejor maridaje en 2018.

 **Cocinando a cuatro manos.** Un cocinero de la capital invita a un cocinero de la provincia, cocinan un menú especial en el Restaurante de León capital y después se realiza a la inversa. Capital y provincia en un plato.

 **26 Edición Concurso de Ollas Ferroviarias en Cistierna.** Organizado por la Asociación Ferroviaria San Fernando de Cistierna. Participan 57 concursantes y la olla deberá contener cualquier tipo de alubia blanca, morcilla, tocino, chorizo y cualquier tipo de carne.

 **32 Salón de Gourmets en Madrid (7, 8, 9 y 10 de Mayo).** El Salón del Gourmet es el escaparate nacional e internacional donde las mejores firmas del sector exponen sus productos gourmet.

 **Catas a ciegas.** Este mes se celebrarán en los establecimientos participantes diferentes catas a ciegas. Sabor y tacto se funden en la gastronomía leonesa.

 **Intercambio chefs/ productos de León** con las otras seis ciudades ganadoras en anteriores ediciones de CEG. Intercambio de experiencias entre cocinas de diferentes capitales.

 **Mes del Dulce, Confeiterías y Pastelerías.** Charla con productores y distribuidores de dulces. Taller formativo de diferentes dulces. Tapas/plato dulces en restauración.

 **Forum sobre Turismo y Gastronomía Universidad de León.** Participando profesionales y alumnos universitarios de la ULE.

 **Roadshow León en... Ávila.** Una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará esta ciudad para que sus vecinos conozcan a través de vídeos e información que León es la Capital Gastronómica 2018.

 **Acto homenaje a todos los profesionales de la Hostelería, con el descubrimiento de una placa conmemorativa.** León es la ciudad con más establecimientos de hostelería por habitante. En reconocimiento a estos cientos de profesionales y sus familias, la ciudad les rendirá un caluroso homenaje que quedará permanentemente en un lugar de la ciudad.

 **52 Semana Internacional de la Trucha en León.** Comienzan en el Para-



dor de San Marcos, con diferentes conferencias, talleres y jornadas gastronómicas.

Tradicional Concurso Exposición-Gastronómico de la Trucha. Se trata del concurso gastronómico más antiguo de España, al que acuden cocineros de todo el país.

 **Fiestas de San Juan y San Pedro en León.** Son las más importantes de León ciudad, en cuanto a contenido lúdico y de ocio se refiere. Llevan aparejadas multitud de eventos gastronómicos, destacando la Feria Gastronómica de Food Truck en el Jardín de San Francisco "Come y calle León".

 **Glamour urbano en León: Moda y Gastronomía toman la arteria principal de la capital: calle Ordoño II.** Con motivo de la remodelación de la vía más importante de la ciudad, se realizará un desfile de moda aludiendo a la gastronomía como complemento principal.

 **Tradicional Feria de San Antonio del Pulpo en Villafranca del Bierzo.** La feria se ubica desde la travesía de San Nicolás hasta el final de la Avenida Bernardo Díez y el público es atraído para degustar el típico "pulpo a la feira".

 **El rincón del Chef (La cocina en la calle).** En diferentes rincones de la ciudad, en plena calle, cocineros elaborarán diferentes platos con la presencia de público.

 **Concierto "León, Capital Gastronómica 2018".** Un grupo musical de primer nivel tocará para miles de espectadores. Será el concierto oficial de la CEG en reconocimiento de este galardón.

 **Literatura y Gastronomía van de la mano.** Diferentes librerías de León presentarán los libros de gastronomía más vendidos, teniendo un rincón específico en sus estanterías para la difusión y promoción de la Gastronomía nacional y de León.

 **23 Edición Feria del Vino del Bierzo y el Pincho (Cacabelos).** Es uno de los mayores escaparates de caldos de calidad que se elaboran en la comarca de El



Bierzo. Se dan cita en la Plaza Mayor de Cacabelos, reforzando la presencia de los pinchos que acompañarán a los Menchías y Godellos. Ocho carpas, 26 stands y 15 bodegas participan en esta feria. La multitud de público está asegurada.

 **II Feria del Queso, del Vino y el Arte en la Calle (La Robla).** La feria cuenta con queseros de Castilla y León, Madrid, Asturias, Cantabria, Galicia y Extremadura.

 **V Edición Gastroferia Deleitarte León.** Con motivo de las Fiestas de San Juan y San Pedro de León, Mahou 5 estrellas patrocina esta iniciativa, organizada por la cadena de TV 8 de León y el Ayuntamiento de León. El lugar donde se celebra esta Gastroferia es en el entorno de la Plaza de la Catedral, con multitud de participantes y visitantes.

 **Romería de Camposagrado.** Cada segundo domingo de Junio, se celebra esta fiesta declarada de Interés Turístico Regional. Se trata de una de las celebraciones populares más reconocidas, donde se consumen y venden productos típicos junto a las choperas de la Iglesia de Camposagrado.

 **Junio, Julio, Agosto y Septiembre.** Cenas-conciertos en el Claustro de San Isidoro de León. Dentro de la programación veraniega, el Hotel Real Colegiata de San Isidoro celebra estas cenas temáticas en un entorno idílico, maridadas con el entrañable sonido de la música clásica.

 **Las Catas de la Guía Gastronómica de León.** (Abril, Mayo, Junio y Julio). En 10 restaurantes de la capital, se celebran todos los viernes Catas con productores. Son eventos de promoción de los establecimientos de gastronomía de la ciudad de León, junto a los productos de esta tierra. Participan 100 personas en cada degustación, en total 1.000 personas.

 **“Toral en Tren”.** Se celebra la tradicional Cena Ferroviaria en Toral de los Vados con la Jornada de exaltación de la Olla Ferroviaria.

 **VIII Concurso Tapeando Valencia de Don Juan.** Una iniciativa gastronómica en la que colaboran ASEMCO, el Ayuntamiento de Valencia de Don Juan y D.O. Tierra de León. Participan más de 12 establecimientos del municipio.

 **Mes del Queso y la Miel.** Charla con productores de Queso, Miel y restauradores. Talleres formativos de Queso y Miel. Tapas/Plato de Queso y Miel en Restauración.

 **Publicación del Menú de Verano, Menú Clásico y de Reinterpretación del 3º Trimestre.**

 **Lanzamiento Tríptico** Actividades 3º Trimestre.

 **Roadshow León en... Santander.** Coincidiendo con las Fiestas de Santiago una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará esta ciudad para que sus vecinos conozcan a través de vídeos e información que León es Capital Gastronómica 2018.

 **XXIX Edición Feria Agroganadera y del Ajo de Ayuntamiento de Veguellina de Órbigo.** Destacan en esta tradi-

cional Ferial los premios que se otorgan del concurso de ristras de ajos y mejor cesta decorada con tres cabezas de ajo.

 **XVIII Edición Feria del Vino en Valencia de Don Juan.** Participan 15 bodegas de la Denominación de Origen y se desarrolla un amplio y variado programa de actividades paralelas a la feria. Esta feria multitudinaria tiene lugar en el Jardín de los Patos del municipio de Valencia de Don Juan.

 **Noches temáticas en lugares únicos y singulares.** En lugares singulares de la ciudad, que hay muchos en León, se celebrarán eventos diferentes y especiales para el público más exigente.

 **Feria del Ajo de Santa Marina del Rey.** Feriantes y visitantes llenan las calles que se impregnan del aroma del ajo, pero también del escabeche de tino y el pulpo, son los protagonistas que hacen

las delicias de los 12.000 participantes en este evento.

Además se realiza el Festival Ajo Rock y el Festival Ajo Magic.

 **XIII Edición Feria del Lúpulo y la Cerveza en Carrizo de la Ribera.** El lúpulo, planta característica de la Ribera del Órbigo y utilizada principalmente para la elaboración de la cerveza, siendo la Provincia de León el único lugar de toda España donde se cultiva. Carrizo de la Ribera rinde homenaje al que, durante más de medio siglo ha sido su “oro verde”, ya que el cultivo del lúpulo ha sido el motor económico de esta zona.

 **Baños de gastronomía popular.** El Ayuntamiento de León organizará, en colaboración con las Asociaciones de Deportivas y de Recreo de la ciudad (Casa de Asturias, Casa Galicia, Real Aero Club, Casino de León, Casa León e instalaciones deportivas y piscinas municipales) comidas y cenas populares.

 **Sopas de Ajo en la Plaza Mayor.** El Ayuntamiento de León cerrará el mes de julio con la organización de una cacerolada de las tradicionales sopas en el corazón del Húmedo.

 **Mes de la Cerveza.** Charla con productores de Cerveza y restauradores. Taller formativo sobre diferentes cervezas artesanales.

 **Roadshow León en... Gijón.** Coincidiendo con las Fiestas de Begoña una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará esta ciudad para que sus vecinos conozcan a través de vídeos e información que León es Capital Gastronómica 2018. Asimismo, el Ayuntamiento de León junto con la Cámara de Comercio e Industria de León tendrán un stand propio en la Feria Internacional de Muestras de la ciudad asturiana, para difundir la CEG 2018.

 **Feria de El Espino en el Valle de Ancares.** Al amparo del Santuario de Las Angustias, la pequeña localidad de El Espino celebra su antiquísima feria; en ella se puede adquirir todo tipo de productos. Participan 34 empresas de alimentación y, entre otras actividades, se celebra una cata-concurso de miel dentro de la programación apícola de la feria.

 **Jornadas Gastronómicas de la carne de Buey en Valdevimbre.** Las bodegas de Valdevimbre celebran estas



jornadas, en las que se pueden degustar las más sabrosas piezas de este animal criado en sus propias ganaderías.

 **XIX Edición de la Feria Vitivinícola de Gordoncillo.** El vino es esencia de tradición en este municipio; aquí se encuentran bodegas que dan a conocer sus caldos por España y todo el mundo, y se organizan catas profesionales y populares. Además, el evento coincide en la localidad con un festival internacional de payasos, por lo que atrae a numeroso público.

 **II Edición Feria de la Cerveza en Almanza.** Esta joven feria cuenta con más de 35 tipos diferentes de cervezas, muchas de ellas elaboradas por productores de León.

 **XLIII Fiestas del Vino en Valdevimbre.** Enmarcada esta feria gastronómica dentro de las fiestas en honor a San Lorenzo.

 **XXVI Edición de la Feria del Vino Prieto Picudo en Pajares de los Oteros.** Cuna de la variedad Prieto Picudo, una cita veraniega con los mejores caldos D.O. Vinos de León, que se ha convertido en una cita ineludible cada Agosto.

 **Feria de Productores de la Reserva de la Biosfera (Geras de Gordón).** La feria reúne, apicultores, productores de embutidos y reposteros del ámbito rural de la montaña leonesa. La feria cuenta con productores de otras zonas, también declaradas Reservas de la Biosfera o en espacios Natura 2000.

 **III Edición Feria de Dulces del Convento de Castilla y León (Gradefes).** Ocho congregaciones de Burgos, Palencia, Salamanca y León, participan en el exterior del Monasterio de Santa María.

 **XXIX Edición de la Feria del Tomate de Mansilla de las Mulas.** Se celebra el último fin de semana de Agosto. La feria surge con el objetivo de difundir y potenciar este preciado producto, para lo que se ha creado una asociación promotora pro-denominación de origen del tomate de Mansilla. La cita crece cada año en número de participantes.

 **Mes de la Huerta (Pimientos del Bierzo y Fresno, Puerro de Sahagún, Cereza, Pera, Manzana del Bierzo...).** Charla con productores de huertas y restauradores. Taller formativo de alimentos de la huerta. Tapas/Plato de alimentos de la huerta en restauración.

 **Publicación del Menú de Otoño, Menú Clásico y de Reinterpretación 4º Trimestre.**

 **Lanzamiento tríptico** Actividades 4º Trimestre.

 **Roadshow León en... Oviedo.** Una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará esta ciudad para que sus vecinos conozcan a través de vídeos e información que León es Capital Gastronómica 2018.

 **Aprendiendo a comer sano.** Inicia el curso escolar con charlas en los colegios de Infantil y Primaria para acostumbrar a los niños a alimentarse adecuadamente, dando a conocer los productos saludables de la provincia leonesa.

 **Cena con un "famoso".** Los establecimientos participantes programa-



rán encuentros con famosos para poder compartir mesa y mantel, con tertulia incluida en los postres.

 **XIII Edición de la Feria del Dulce y Repostería de Benavides de Órbigo.** 34 expositores, tanto de la provincia como procedentes de otras localidades (Valladolid y País Vasco), ponen al alcance de los visitantes sus deliciosas obras. Mas de 10.000 personas disfrutaron de esta feria tan "dulce" que se celebra en el Pabellón de los Deportes de la localidad.

 **Encuentro del Pan.** Certamen y exposición de las diferentes panaderías de León, con los diferentes tipos de pan existentes. Homenaje a un sector tradicional muy importante dentro de la gastronomía española.

 **Feria Agroalimentaria y Alubiada en La Bañeza.** La Bañeza se convierte durante este un de semana en capital

gastronómica de la Comunidad. Mas de 40.000 personas participan en esta feria. El domingo se realiza la alubiada popular para más de 5.000 comensales.

 **Feria de Hortalizas y Legumbres en Villares de Órbigo.** Se presentan hortalizas y legumbres de las huertas de la Comarca del Órbigo. Mas de 100 puestos conforman la feria en la que se vende todo tipo de productos de la tierra (pimientos, tomates, ajos, calabacines, alubias, lentejas, garbanzos,...)

 **XXXV Edición Feria del Pimiento Morrón en Fresno de la Vega.** Declarada de Interés Turístico Comarcal. Desde 1984 se homenajea a su pimiento de cuatro morros de color brillante y gran tamaño.

 **Feria Multisectorial de Santa María del Páramo.** 122 empresas del sector de la alimentación y la agricultura se dan cita en esta feria, en la que participan más de 10.000 visitantes.

 **Alimentación y Deporte.** Expertos nutricionistas del Hospital de León asesoran a los participantes en las Escuelas Deportivas Municipales sobre nutrición y deporte.



 **Mes del Vino del Bierzo y la Morcilla de León.** Charla con productores del Vino del Bierzo, la Morcilla de León y restauradores. Talleres formativos de el Vino del Bierzo y la Morcilla de León.

 **Roadshow León en... Zamora.** Una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará esta ciudad para que sus vecinos conozcan a través de vídeos e información que León es Capital Gastronómica 2018.

 **Celebración del Concurso Nacional de Gastronomía organizado por FACYRE** (Federación Española de Cocineros y Reposteros).

 **Fiestas de San Froilán. Mercado de las Tres Culturas.** Celebración que se remonta a la Edad Media. Fechas para revivir la Romería de la Virgen del Camino, disfrutar de la belleza de los carros engalanados, maravillarse con la

mayor concentración de Pendones de la provincia y tomar partido en la lucha dialéctica del Foro u oferta de las “Cantaderas”. Destaca el mercado de las Tres Culturas, con degustaciones de productos de la tierra.

 **VII Feria del Pimiento y de la Fruta de El Bierzo (Carracedelo).** En el recinto ferial de esta localidad, además del tradicional asado y posterior degustación de pimientos, también se da a conocer los dos productos frutales más representativos de la comarca como son la Pera Conferencia y la Manzana Reineta.

 **Feria de Productos de León.** La Diputación de León celebra la XXV edición de la Feria en la Plaza de Toros de la capital. Está considerada como una de las mejores acciones promocionales de los productos de León. Cada año es más valorada por productores y turistas.

 **Feria de la Patata en Chozas de Abajo.** La cita es en el Aeródromo de Chozas de Abajo, donde participan más de 2.000 asistentes. Se reparten raciones de patatas con carne, exquisitamente condimentadas.

 **Cocina con A.** De la mano de la Asociación “Entretantas”, Cocineras y productoras de Castilla y León se reunirán en el Auditorio Ciudad de León para dar visibilidad al liderazgo femenino en el sector. Se pretende realizar un Foro potente con repercusión nacional.

 **Visita de los miembros del jurado CEG a León** invitados para conocer la ciudad y degustar sus productos en un restaurante afamado de la capital.

 **Jornadas Exaltación del Puerro en Sahagún.** Se enmarcan dentro de la Feria de San Simón, que se remonta hasta el S. XVIII. Es un homenaje al puerro y a la horticultura tradicional.

 **Feria de los Picos (Posada de Valdeón).** Tradicional Feria de Octubre con una muestra y exhibición de profesiones tradicionales, así como degustación de productos de la Zona.

 **16 Edición Jornadas Gastronómicas de las Setas de Castilla y León.** 250 restaurantes de la Comunidad (30 de León), ofrecerán un menú degustación compuesto de al menos cuatro platos con setas originarias de Castilla y León.

 **Romería Virgen de los Remedios en Luyego de Somoza.** En los aledaños de la Ermita, se dan cita un hervidero de Romeros que compran los “perdones” y degustan raciones de pulpo como manda la tradición.

 **Certamen Provincial de Rebaños en Villablino.** Con este Certamen se pretende que cada ganadero promocio-ne su producto y que los visitantes conozcan esta raza vacuna, con un gran peso en cuanto a producción cárnica.

 **XX Edición Feria Tradicional en Cármenes.** La Muestra destaca los antiguos oficios y cuenta con exhibición ganadera y la popular degustación de caldereta de cordero.

 **Fruit Attraction (Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas).** Organizada por IFEMA y FEPEX, en la que participan 60.000 profesionales de 110 países en 45.000 m2.

 **León, capital del Columnismo Gastronómico.** Se celebrará en León el Congreso nacional con escritores y periodistas especializados en la materia del turismo y la gastronomía. Este año 2017 se celebra ya la primera edición.



 **Mes del Vino de León y la Cecina de Chivo.** Charla con productores de Vino de León y la Cecina de Chivo y restauradores. Talleres formativos del Vino de León y la Cecina de Chivo. Tapas/Plazo de la Cecina de Chivo en Restauración.

 **Roadshow León en... Soria.** Una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará esta ciudad para dar a conocer que la Capital Gastronómica 2018.

 **33 Edición Jornadas Gastronómicas del Bierzo.** Participan restaurantes ubicados en la Comarca Berciana y cuentan con el Patrocinio de los Consejos Reguladores de los diferentes productos de calidad de El Bierzo.

 **IX Edición Feria de la Castaña en Carracedelo.** Biocastaneda tiene por objetivo promover la revitalización del sector de la castañicultura, concienciar de la importancia de la supervivencia de esta especie en Castilla y León y la Comarca

de El Bierzo, como elemento cultural, paisajístico, ambiental y económico.

 **Feria Multisectorial en Puente Almuhey.** Organizada por el Ayuntamiento de Valderrueda, pretende recuperar diferentes ferias que se realizaban antiguamente: las de los Veinte, la de Santa Catalina y la ganadera de Santa Águeda.

 **Feria de la Cecina de Chivo en Vegacervera.** Declarada de Interés Turístico Comarcal, llega a la 27 Edición y es una de las ferias gastronómicas más conocidas en nuestra provincia.

 **22 Edición Feria Multisectorial de Esquí y Ocio de la Montaña y Jornadas de la Matanza en Puebla de Lillo.** Se realiza la matanza del gocho y la parva con degustación de pastas y orujo. Los restaurantes de la zona ofrecen un exquisito menú de matanza.

 **22 Edición Feria de Santa Catalina en Cistierna.** Jornadas de la matanza y desfile de Pendones de la Montaña Oriental.

 **Feria de San Martín en Mansilla de las Mulas.** Se celebra la exposición de maquinaria agrícola que concentra

a cerca de 20 empresas. Degustación de bacalao a cargo del Ayuntamiento de Mansilla de las Mulas en la Carpa Multisectorial.

 **Feria de la Tapa de León.** León es una de las ciudades de España con mayor cultura de tapeo. Su fama ha trascendido nuestras fronteras. Organizada por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo (APEHT), cada año trae más novedades y más premios, otorgados a los establecimientos por sus tapas (uno por votación popular, otro por votación de un jurado profesional y otro otorgado por Coca-Cola como Patrocinador). También hay sorteos para el público y concurso de fotografía inspirado en dichas tapas.

 **IV Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Ciudad de León.** Organizado por el conocido cortador de jamón Agustín Risueño en la Plaza Mayor de la capital. El concurso tendrá una duración de 2 horas y cada participante contrará con una pieza de jamón blanco de León. Los platos, posteriormente se venderán a 3 € y el 50% de lo recaudado irá destinado a la Asociación contra el Cáncer de Médula Infantil.



 **Mes de la Alubia, el Garbanzo y la Lenteja.** Charla con productores de la Alubia, el Garbanzo, la Lenteja y restauradores. Talleres formativos de Alubia, Garbanzo y Lenteja. Tapas/Plato de Alubia, Garbanzo y Lenteja en restauración.

 **Roadshow León en... Burgos.** Una gran valla digital móvil de gran tamaño visitará la ciudad para que sus vecinos conozcan a través de vídeos e información que León es la Capital Gastronómica 2018.

 **Menús mágicos.** Con motivo de la celebración del Festival Internacional de Magia Ciudad de León, determinados restaurantes diseñarán un Menú vinculado a la magia, con la presencia de diferentes magos de referencia nacional e internacional entre plato y plato.

 **III Edición del Salón del Queso en León.** Organizado por la Asociación

de Gastronomía en colaboración con el Ayuntamiento de León. Productores de ocho comunidades autónomas diferentes, dejan una aroma muy especial en cada uno de los 15 Stands, instalados en la Plaza de San Marcelo. Se pueden encontrar Denominaciones de Origen, quesos premiados y reconocidos nacional e internacionalmente.

 **Campaña “Ningún leonés sin plato”.** Diferentes chefs de la ciudad prepararán la comida solidaria en los Centros de Acogida y comedores sociales de la ciudad. Se realizará en la campaña de Navidad 2018.

 **XXVIII Jornadas Gastronómicas de la Tercia y Arbás (Villamanín).** Son una cita ineludible para los amantes de los embutidos y el cordero.

 **Mercado de Navidad.** En el Parque del Cid se promocionarán productos navideños autóctonos y artesanales.

 **Concierto fin de año, Gala Clausura de la Capitalidad.** El Auditorio de León será el escenario elegido para clausurar el año gastronómico con un concierto teatralizado a cargo de Amancio Prada.

PLAN DE COMUNICACIÓN 2018

“LEÓN, MANJAR DE REYES”

Una ciudad más conocida. Una marca –CEG– aún más grande.

Un proyecto que no defraudará a nadie. Un eslogan que se quedará corto.

Todo canalizado a través de una Secretaría General de Prensa y un Plan de Comunicación específico que lleve el nombre de León, la grandeza de su gastronomía y el poder de la marca CEG a todos los rincones imaginables.

Todo listo para comenzar. ¿Arrancamos?





OBJETIVOS PRINCIPALES:

- 1.**
Promocionar la Capitalidad Gastronómica de León a nivel nacional e internacional.
- 2.**
Informar de todas las actividades relacionadas con la Capitalidad Gastronómica.
- 3.**
Dar a conocer la riqueza gastronómica y turística de la ciudad y la provincia bajo el paraguas de la Capitalidad Gastronómica.
- 4.**
Iniciar a partir del posible triunfo de la Capitalidad Gastronómica en 2018 el posicionamiento de León como ciudad referente en turismo gastronómico.
- 5.**
Implicar a la ciudadanía en un proyecto compartido por y para todos los leoneses para que se sientan orgullosos de nuestra tierra y nuestra gastronomía.



ACCIONES DE CARÁCTER GENERAL

- Creación de una **Secretaría General de Prensa**, un **Portal Web** y una **App específicos** para la promoción de todas las acciones
- Coordinación de **Gabinetes de Prensa** de las instituciones participantes
- Campaña de **medios offline**. Control exhaustivo de **Redes sociales y nuevas tecnologías** (web, Facebook, twitter, youtube, Instagram...)
- Campaña **Social Media**
- Campaña de **relaciones públicas** y **Embajadores** de León por el mundo
- Creación de **contenido audiovisual** de calidad
- Impresión de **trípticos** informativos y material gastronómico específico.
- Campaña dirigida a **público profesional** (periodistas, bloggers e influencers) del campo del turismo y la gastronomía.
- Firma de un **convenio de colaboración** con **empresas editoriales** de la ciudad para incluir promociones en todas sus publicaciones nacionales e internacionales.
- Firma de un **convenio de colaboración** con la empresa Transleyca, firma de logística de ámbito nacional e internacional en el transporte alimentario –Mercadona, El Corte Inglés, Nestlé, Danone– para que incluya la marca “León, Manjar de Reyes” en sus más de 500 cabezas tractoras. Se pretende que la campaña circule por las principales arterias del país y Europa.
- León asiste todos los años a diferentes **ferias turísticas y encuentros gastronómicos** bajo el paraguas de la Junta de Castilla y León y su marca gastronómica Tierra de Sabor: Futur, Salón del Gourmet, ITB Berlín o WTM Londres, la Feria Alimentaria de Barcelona, la Feria Ibérica de Turismo en Portugal, Intur, Madrid Fusión,



ACCIONES ESPECÍFICAS

- Feria Alimentaria de Castilla y León... Consensuado con la Junta de Castilla y León, se resaltaría de manera especial en todas ellas la Capitalidad Gastronómica de León siendo por tanto un escaparate perfecto para el conocimiento de este galardón.
- Presencia en **eventos, ferias y encuentros** gastronómicos a nivel nacional e internacional
- Presencia en todas las **ferias** descritas en este proyecto y en todas las actividades programadas por el Ayuntamiento de León.
- Cuñas de **radio**, banner en los **medios digitales**, faldones y páginas en los periódicos locales, regionales y nacionales.
- Difusión publicitaria de la campaña “León, Manjar de Reyes” en los **medios de Madrid, Bilbao y Barcelona** (Acuerdo específico con JCDecaux, empresa concesionaria que explota la publicidad en las citadas infraestructuras).
- Impresión en los reversos de dos millones de **tickets de la ORA** León Capital Gastronómica 2018.
- Acuerdo con **RENFE** para la impresión en los reposacabezas de los asientos en el tren y en el AVE.
- Stand propio en la estación de trenes de **Chamartín (Madrid)** en la época navideña. Uno de cada cuatro turistas que llegan a León son de Madrid.
- Diseño y elaboración de las **bolsas** de los **mercados tradicionales** de León como “Bolsa Capital Gastronómica 2018”.
- Patrocinio en el programa de las **fiestas** de “San Juan y San Pedro 2018” y en las fiestas de “San Froilán 2018”. En más de 100.000 **pro-**

gramas oficiales se difundirá que León es CEG.

 **Revista trimestral informativa**, que se difundirá entre todos los turistas en hoteles y alojamientos, Restaurantes y se buzoneará en todos los domicilios.

 **Programas nacionales de radio** (Carlos Herrera en Cope, “La Brújula” y “Gente Viajera” en Onda Cero, Francino en Cadena Ser,...).

 Acuerdo con los **periódicos** de mayor difusión de León donde aparecerá el logo de CEG en todas las portadas y cabeceras durante todo el 2018.

 Acuerdo con la **Editorial MIC**, con **800 publicaciones**, en revistas de Turismo (Revista Paradores), de Gastronomía y diversos eventos con difusión en todo el territorial nacional y Portugal.

 Campaña publicitaria “**Compre y consuman** productos de León dentro de la CEG”.

 Acuerdos con **clubs de élite del deporte de León** (Cultural Leonesa de futbol y Ademar de balonmano) donde aparecerá el logo de “León Capital Gastronómica” en las camisetas y pantalones de los jugadores.

 Campaña publicitaria en las **marquesinas de los autobuses** y en los más de 100 mupis de la ciudad.

 Programas de **radio local y televisión**, con concursos gastronómicos y recetas.

 Acuerdo con la **Asociación de Taxis** para la campaña de difusión en reposacabezas, así como la publicidad de León Capital Española Gastronómica en los propios taxis.

 **Tarjeta PASS** en hoteles y aloja-

mientos con el logo CEG. Esta tarjeta es el reclamo turístico por excelencia en la ciudad, ya que con la misma puedes acceder a todos los Museos y monumentos.

 Publicidad en los **autobuses urbanos** de León.

 Instalación de una gran **lona en la fachada del Ayuntamiento** de León y en la Diputación de León, difundiendo que León es la CEG.

 Todas las actividades que organice el Ayuntamiento de León tendrán el **logo del CEG** (Cabalgata de Reyes, Día del Deporte, Municipalía, Conciertos, Ruedas de Prensa,...), así como en todos los documentos oficiales.

 Carteles informativos en todas las **agencias de viaje** de la capital y la provincia difundiendo el nombramiento.

 **Acuerdo con la FEPET** (Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo) para publicar en los medios de comunicación de sus socios: “**LEÓN, MANJAR DE REYES CEG**”.

Y TODAS LAS CAMPAÑAS E INICIATIVAS QUE SIRVAN PARA DAR A CONOCER Y DIFUNDIR QUE LA CIUDAD DE LEÓN ES LA CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2018



Euro-toques organiza las jornadas gastronómicas Buscasetas

La Diputación Provincial de León organiza las jornadas gastronómicas Buscasetas en colaboración con el Ayuntamiento de León y el Ayuntamiento de Buscasetas. Estas jornadas gastronómicas se celebrarán los días 11 y 12 de octubre en el Hotel de León. El menú de la cena será de 120 euros y el de la comida de 60 euros. Se trata de una gran oportunidad para disfrutar de la gastronomía leonesa y de la ciudad de León.



La lluvia adorna la feria del tomate



La mejor carne del mundo está en un pueblo de León



Insular, premio nacional al pequeño comercio



LEÓN



León, con un 20,62 %, es la provincia en la que más subieron las pernoctaciones



CEINAS PABLO COMIENZA SUS EXPORTACIONES A MÉXICO Y PONE EN EL MERCADO UN CHORIZO VERDE

Ceinas Pablo comienza sus exportaciones a México y pone en el mercado un chorizo verde. Este producto es una variedad de chorizo que se elabora con carne de cerdo y especias, y se caracteriza por su color verde. La empresa Ceinas Pablo ha logrado introducir este producto en el mercado mexicano, lo que supone un hito para la industria leonesa.

EL EDITORIAL

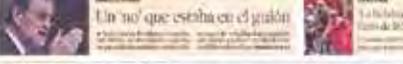
León como destino turístico

La provincia fue, de todas las comunidades, en la que más aumentaron las pernoctaciones en los últimos meses de turismo masivo, así potencialmente se anticipa un crecimiento en el que se espera conseguir buenos resultados gracias a la industria pública y a la privada.

La provincia fue, de todas las comunidades, en la que más aumentaron las pernoctaciones en los últimos meses de turismo masivo, así potencialmente se anticipa un crecimiento en el que se espera conseguir buenos resultados gracias a la industria pública y a la privada.

La comunión entre las instituciones implicadas en la promoción turística está dando buenos resultados.

Diario de León



La hostelería leonesa se une para atraer clientes de Madrid

La hostelería leonesa se une para atraer clientes de Madrid. Este artículo trata sobre la colaboración entre los hoteles y restaurantes de León para atraer a los turistas que visitan la capital de España.

[Oryanza - Bajo Eslo]

Radio León

"La gastronomía ya atrae a tantos turistas como la Catedral"



Carroleón, Belote e Impresiones, entre los mejores vinos de España y Portugal



15 quesos leoneses que triunfan en el mundo

Webislam.com

La cocina de León triunfa en una feria gastronómica en los Emiratos Arabes



La cocina de León triunfa en una feria gastronómica en los Emiratos Arabes. Este artículo destaca el éxito de los productos leoneses en una feria internacional en Dubai.

La Diputación gastará 75.000 € en la cita de productos de León en la capital

La feria reunirá a más de 70 productores y todas las figuras de calidad del 11 al 15 de octubre



20 LEÓN
León albergará del 25 al 27 de mayo el XX Congreso Nacional de Agencias de Viajes con 200 participantes



El Hotel de León es sede del XX Congreso Nacional de Agencias de Viajes. El grupo de viajeros se reúne en la sala de conferencias del hotel para discutir los temas del congreso.

La Semana Santa de León llega a FITUR



El grupo de viajeros se reúne en la sala de conferencias del hotel para discutir los temas del congreso.

TURISMO EN ALZA Nueva York sube el botillo a su ruta gastronómica

La comunidad italoamericana de la Gran Manzana elige el restaurante Docetorres de Ponferrada para degustarlo frente al castillo



El grupo de viajeros se hizo la foto típica frente al castillo.

17 LEÓN

EUROPA Y COMERCIO Exterior. León ofrece el potencial turístico a su ciudad 'hermana' Xiangtan

El ayuntamiento de León y la delegación china de la ciudad hermana se reúnen para discutir los planes de cooperación turística y comercial.



El ayuntamiento de León y la delegación china de la ciudad hermana se reúnen para discutir los planes de cooperación turística y comercial.

COMARCAS



La Cueva de Valporquero bate su récord

El número de visitantes a la cueva de Valporquero ha alcanzado un nuevo récord.

La Nueva Crónica

EL MUNDO DEL MUNDO TEMA COELESIALES. La Asociación de Agricultores y Ganaderos de León...

El turismo rural bate este año en León el récord de la última década

PERNOCTACIONES Llegan a 76.015 en el primer semestre, 11.000 más que en 2016. **ESTANCIA MEDIA** Desciende ligeramente hasta una media de 175 días de alojamiento.

El turismo rural en León bate este año el récord de la última década. Las pernoctaciones en el primer semestre de este año han alcanzado las 76.015, un 11 por ciento más que en el mismo periodo de 2016.

Gastronomía

Tierra de Sabor participará en 2018 en las ferias agroalimentarias españolas más importantes



La Consejería de Agricultura y Ganadería busca ayudar a las empresas de la Comunidad a promocionar sus productos y abrir nuevos mercados.

Ricardo Palacios: 'Los cien puntos Parker se los lleva el Bierzo'



Diario de León.es

El vermouth Forzudo logra el oro en el concurso mundial de Bruselas

TUJADO DE VALLADOLID

Valledor y Cervera se unen para impulsar el turismo gastronómico

SHEIN

El Tujado de Valladolid es el ganador del concurso gastronómico de Castilla y León.

Torrijas de León, Cantabria y Asturias triunfan en el IV Concurso Nacional

El concurso gastronómico de Castilla y León ha coronado a las torrijas de León, Cantabria y Asturias como las mejores de España.

Diario de León

Capital y provincia se alían para exportar la feria a todo el país

El Ayuntamiento de León y la Diputación Provincial se unen para promover la feria gastronómica en todo el territorio.

El Botello del Bierzo, mejor producto de Castilla y León

El Bierzo ha sido reconocido como el mejor producto de Castilla y León en el concurso gastronómico.

LEÓN GOURMETS 2016

León presenta su gastronomía en el salón Gourmets de Madrid 2016

El Salón de Gourmets de Madrid 2016 presenta la gastronomía de León, destacando por su calidad y tradición.

Maridaje de patrimonio, historia y sabores para 'vender' León en Fitur

El Ayuntamiento de León y la Diputación Provincial se unen para promover el turismo gastronómico en Fitur.

León lleva a una treintena de negocios de hostelería a Madrid como gancho turístico

La campaña tomará el Metro madrileño del 14 al 29 de noviembre de cara al puente de diciembre y a la Navidad

Diario de León

Ni el cabrales: el mejor queso azul del mundo es de León

El queso Cabrales es el mejor queso azul del mundo, según un estudio reciente.

LEÓN GOURMETS 2016

León presenta su gastronomía en el salón Gourmets de Madrid 2016

El salón de gourmets de Madrid 2016 presenta la gastronomía de León, destacando por su calidad y tradición.

Capital Internacional de Castilla y León

El Ayuntamiento de León y la Diputación Provincial se unen para promover el turismo gastronómico en Fitur.

Colinda León

El Ayuntamiento de León y la Diputación Provincial se unen para promover el turismo gastronómico en Fitur.

Diario de León

Las exportaciones de alimentos de León se disparan un 43% y suman 170 millones

Las exportaciones de alimentos de León han crecido un 43% en el último año, alcanzando los 170 millones de euros.

Los miniproductores leoneses, en busca del mercado exterior

La Diputación destina 100.000 euros a un proyecto que impulsará a pequeños productores leoneses en su expansión internacional

Nace la web 'Comiendo por León' para poner en valor su gastronomía

El Ayuntamiento de León y la Diputación Provincial se unen para promover el turismo gastronómico en Fitur.

Diario de León

Ponferrada encandila a la prensa especializada en turismo

La ciudad de Ponferrada ha sido reconocida como una de las mejores para visitar en Castilla y León.



León e Israel intercambiarán música, gastronomía y cultura



La última propuesta de Kadabra vence en el prestigioso certamen internacional, los World Beer Awards que cada año se celebran en Londres, con una participación de más de 2.500 cervezas de todo el mundo



«De las 80 hectáreas de albarín del mundo, 65 están en León»



16 ciudades que deberías visitar en 2016

El León y el mundo se unen en un momento histórico para la gastronomía leonesa. La Academia de Gastronomía de Castilla y León ha reconocido al queso del Bierzo como producto destacado.

León presume del mejor queso azul del mundo



La Quesería Picos de Europa en Posada de Valdón recoge el galardón tras alzarse con la medalla de oro en el XXXIII concurso internacional de Quesos Artes



Los periodistas de turismo eligen León en su encuentro



El botillo, premio de gastronomía de Castilla y León

En su edición anual en Madrid, la Academia de Gastronomía de Castilla y León ha reconocido al queso del Bierzo como producto destacado



Presidente de UNAV

Isaías Luis Piñero Otero: «León ya forma parte de los destinos turísticos nacionales»



La IGP 'Cecina de León' cumple veinte años exportando un 16% de su producción

León albergará del 25 al 27 de mayo el XX Congreso Nacional de Agencias de Viajes con 200 participantes



LaNuevaCronica.com

ACTUALIDAD



La IGP 'Cecina de León' cumple veinte años exportando un 16% de su producción

El XX Congreso Nacional de Agencias de Viajes se celebrará en León del 25 al 27 de mayo

León albergará del 25 al 27 de mayo el XX Congreso Nacional de Agencias de Viajes con 200 participantes

El queso del Bierzo es el primer queso artesano de Castilla y León en ser reconocido como producto de interés turístico



Embutido de
Caça







LEÓN
PREGONEROS DE
SU EXCELENCIA





YOLANDA LEÓN + JUANJO PERÉZ = COCINANDOS

Chefs Estrella Michelin

LEÓN

*“Más que innovar, preferimos renovar
el gran legado gastronómico leonés”*



JAVIER DEL BLANCO # LAV # ALFONSO V

Chef Laboratorio Alfonso V

LEÓN

*“Una cocina camaLEÓNica,
la cocina de siempre en LAVanguardia”*





LAV



JESÚS CALLEJA

Presentador y aventurero

“¿Sabíais que la mejor carne del mundo está en León en un restaurante llamado El Capricho en Jiménez de Jamuz?, mirar Google”. ¿La mejor gastronomía que hayas probado?

Hombre, eso no se pregunta: la de León”

MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y PERIODISTAS

- Joaquín Sánchez Torné, *Director de Diario de León*
- David Rubio Alonso, *Director de la Nueva Crónica*
- Luis Cañón Rodríguez, *Director de Onda Cero León*
- Olga Beberide Martínez, *Directora de Radio León - Ser*
- Nuria González, *Directora Cope León*
- Juan Francisco Martín Fresneda, *director de Es.Radio y RTV CyL*
- Javier Calvo/ Yolanda Barrientos, *Directores de Leonoticias*
- Javier Vega, *Director de lleón.com*
- Saúl Arén, *Director de Ahora León*
- José Antonio Tejeda, *Director de León 7 Digital*
- Silvia Gallo/Elena Fernández Gordón, *Agencia Ical*
- Miriam Fernández Badiola, *Agencia Europa Press*
- Carlos Aganzo, *Director de El Norte de Castilla*
- Pablo R. Lago, *Director de El Mundo de Castilla y León*
- José Luis Martín Alonso, *Director de Abc Castilla y León*
- Jesús Fonseca Escartín, *Director de la Razón Castilla y León*
- Gregorio Méndez Ordóñez, *Promecal y Agencia ICAL*
- Ignacio Fernández Sobrino, *Director de Onda Cero Valladolid y Antena 3*
- Florencio Carrera Castro, *Director de Castilla y León Esradio*
- Jesús Jaime Mateos, *Director de Ser Castilla y León*
- Eduardo Álvarez Rodríguez, *Director de RTV Castilla y León*
- Luis Miguel Torres Chico, *Delegado Ical en Castilla y León*
- Gorka Ruiz, *Delegado de Efe Castilla y León*
- Eduardo Gordaliza Álvarez, *Director de Informativos de RTV CYL*
- Carlos Velasco, *Director de Noticias Castilla y León*
- Raúl Briongos Velasco, *Director de Diario de Burgos*
- Juan Vicente Velasco Alonso, *Director de Radio Arlanzón*
- José Ramón Bajo, *Director Gente en León*
- Fernando Aller, *Director El Día de León*
- Ángel Cuaresma, *Delegado de la Gaceta de los Negocios Castilla y León*
- Eduardo Aguirre Romero, *Periodista*
- Guía de Ocio León *La Guía Go!*
- Violeta Rodríguez Oria, *Directora*

El Bierzo Digital, Astorga Digital,
Laciana Digital

- Alejandro J. García Nistal, Editor
El Bierzo Digital, Astorga Digital,
Laciana Digital
- Luis Martínez Álvarez, en redando.Info
Diario de Turismo Joven, Lowcost e
Información Juvenil
- José Manuel Casado Montero, Grupo
Tres de Publicidad
- Javier Carballo Ordóñez, Periodista
- José Manuel López Bolaños, Recursos
de Información y Comunicación
Integral – Rici
- Sergio Lozano Blanco, Periódico
Palencia Invierte
- Zona Wifi Gratis Palencia
- Espacios en la Red SL Palencia
- Marcelino Jesús Fernández Aguado,
Jefe de Emisoras y Expansión de
A3media Radio
- Joaquín Óscar Campillo Madrigal,
Director de Vocento
- David del Cura Fernández, Onda Cero
la Brújula
- María Aurora Martín, Periodista Cope
Pregonera Semana Santa
- José Luis Rodríguez García, Presidente
de Nueva Economía Forum
- Teresa Viejo Jiménez, Periodista
- León. Portal de Tu Ciudad .Com

- Gloria Lomana, Periodista
- Francisco Rosell, Director El Mundo
- Javier Castro Dopico, Director de
Emisoras Cadena Cope
- José Antonio Narano Alfaro, Cope
- Revista Eco
- Ángel Morate Morate, Jefe Publicidad
El Día de León y Diario Palentino
- Carlos Santoyo, Director la 8
Palencia
- Diario Palentino
- Pedro Vicente Martín, Periodista
- Fernando Dosantos García, Meeting –
Miembro Fepet
- Rafael Daniel, Delegado de El
Economista Castilla y León
- Jorge Hermida Aldao, Director Radio
Pontevedra
- Adolfo Machado de la Quintana, Radio
Granada Cadena Ser
- Francisco Vélez Santiago, Director Gral
de Operaciones Prisa Radio España
- Ángel Gómez Hervada, Director Radio
Coruña
- Vicente Jiménez Navas, Director
General de la Cadena Ser
- Carlos Rebollar, la Nueva Crónica
- Raúl Ruiz Benito, Presentador Canal +
“El Día Después”
- José Manuel Estrada Calzado,
Periodista deportivo



CARLOS HERRERA
Periodista

“De San Isidoro a la Catedral media un paseo breve,
pero hermoso, y de ahí al Barrio Húmedo otro tanto,
salpicado de acudideros literalmente regios. Entre el chivo,
el grial, la cueva, los vinos del Bierzo y la madre que
los parió tienen a su alcance un fin de semana portentoso.
Yo no me lo perdería”



M.ª JOSÉ SALGUEIRO
Delegada del Gobierno Castilla y León

“Este reconocimiento supondrá un gran impulso para vuestra gastronomía, que ya cuenta con magníficos establecimientos y profesionales de primero nivel, y os colocará en lo más alto del panorama gastronómico de nuestro país”

AUTORIDADES Y POLÍTICOS

- Antonio Silván Rodríguez, *Alcalde de León*
- Juan Vicente Herrera Campo, *Presidente Junta de Castilla y León*
- Juan Martínez Majo, *Presidente de Diputación de León*
- María José Salgueiro Cortiñas, *Delegada del Gobierno en Castilla y León*
- Cristina Cifuentes Cuencas, *Presidenta de la Comunidad de Madrid*
- M.ª Teresa Mata Sierra, *Subdelegada del Gobierno en León*
- Guillermo García Martín, *Delegado de la Junta de Castilla y León*
- Juan Francisco García Marín, *Rector de la Universidad de León*
- Javier Amoedo Conde, *Procurador del Común de Castilla y León*
- Ana del Ser López, *Presidenta de la Audiencia Provincial de León*
- Emilio Fernández Rodríguez, *Teniente Fiscal Superior de Castilla y León*
- Mario Amilivia González, *Presidente del Consejo Consultivo Castilla y León*
- Juan Carlos Suárez-Quiñones, *Consejero de Fomento y Medio Ambiente*
- Julian López Martín, *Obispo de León*
- Luis Carlos Torcal Ortega, *General Comandante Militar Jefe del Maca*
- Fidentino Reyero, *Jefe del Servicio Territorial de Agricultura*
- Javier Álvarez-Campana, *Subdelegado de Defensa*
- Francisco Javier Sualdea Martín, *General Jefe de la 12ª Zona de la Guardia Civil*
- José Antonio Gutiérrez Sevilla, *Coronel Director de la Academia Básica del Aire*
- Julio Andrés Gutiérrez Hernández, *Coronel Jefe de la Comandancia de la Guardia Civil*
- Nicolás Castellanos Franco Osa, *Premio Príncipe de Asturias de la Concordia 1998*
- Luis Alberto Gómez García, *Juez Decano de León*
- José Antonio de Santiago Juárez López, *Vicepresidente de la Junta de Castilla y León*
- Milagros Marcos Ortega, *Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta Castilla y León*
- Fernando Rey Martínez, *Consejero de Educación de la Junta Castilla y León*
- Germán Barrios García, *Presidente Consejo Económico y Social de Castilla y León*

- Alfonso Rodríguez-Hevia González
Senador por León (Grupo PP)
- Luis Aznar Fernández,
Senador por León (PP)
- Mar González Pereda, *Procuradora
Autonómica por León (PP)*
- Álvaro Lora Cumplido, *Procurador
Autonómico por León (PSOE)*
- Luis Mariano Santos Reyero,
Procurador Autonómico por León (UPL)
- José Pellitero Álvarez, *Portavoz del
PSOE en Diputación de León*
- Matías Llorente Liébana, *Portavoz de
UPL en Diputación de León*
- Juan Carlos Fernández Domínguez,
*Portavoz de Ciudadanos en
Diputación de León*
- Miguel Flecha García, *Portavoz de
Coalición en Común Diputación de León*
- Jesús Víctor Díez Peña, *Director
Provincial de Educación*
- Juventudes Socialistas de León
- Nuevas Generaciones de León
- Agrupación Municipal Socialista de
León
- José Antonio Díez Díaz, *Concejal PSOE
Ayuntamiento León*
- Susana Travesí Lobato, *Concejal PSOE
Ayuntamiento León*
- Luis García Copete, *Concejal PSOE
Ayuntamiento León*
- Carmelo Alonso Sutil, *Concejal PSOE
Ayuntamiento León*
- Vicente Canuria Atienza,
Concejal PSOE Ayuntamiento León
- Adela Borge García, *Concejal PSOE
Ayuntamiento León*
- Gemma Villarroel Fernández, *Concejal
Ciudadanos Ayuntamiento de León*
- Justo Fernández González, *Concejal
Ciudadanos Ayuntamiento de León*
- Ana Carlota Amigo, *Concejal
Ciudadanos Ayuntamiento de León*
- J. Carlos Fernández Tejerina, *concejal
Ciudadanos Ayuntamiento de León*
- Eduardo López Sendino,
Concejal UPL Ayuntamiento de León
- Ana María Franco Astorgano, *Concejal
PP Ayuntamiento de León*
- Marta Mejías López, *Concejal PP
Ayuntamiento de León*
- José María López de Benito, *Concejal
PP Ayuntamiento de León*
- Fernando Salguero García, *Concejal
PP Ayuntamiento de León*
- Aurora Baza Rodríguez, *Concejal PP
Ayuntamiento de León*
- Pedro Llamas Domínguez, *Concejal PP
Ayuntamiento de León*
- Agustín Rajoy Feijoo, *Concejal PP
Ayuntamiento de León*
- Francisco Javier García-Prieto Gómez,



CRISTINA CIFUENTES

Presidenta de la Comunidad de Madrid

“Queremos deseamos el mayor de los éxitos en esta iniciativa que beneficiará a todos los leoneses y a cuantos, gracias a ella, se animen a conocer una ciudad, de clima frío y vida amable, que es un tesoro por su arte, cultura, sus gentes, y sin género de dudas, también por su gastronomía”



LEO HARLEM

Humorista

“El Botillo, el producto más típico del Bierzo, que está buenísimo por dentro y por fuera”

- *Concejal PP Ayuntamiento de León*
- *José Antonio Maté Martín, Jefe de Gabinete de Alcaldía Ayto. de León*
- *Carmen Jaén Martín, Secretaria General del Ayuntamiento de León*
- *Marta María Fuertes Rodríguez, Vicesecretaria General del Ayuntamiento de León*
- *Gabriel Méndez Rubiera, Interventor del Ayuntamiento de León*
- *Ricardo González Mantero, Director General de Energía y Minas y EREN*
- *Juan José Lucas Giménez, Senador PP*
- *Evelia Fernández Pérez, Concejal PSOE Ayuntamiento León*
- *Vera López Álvarez, Concejal PSOE Ayuntamiento León*
- *Manuel Núñez Pérez, Ex Ministro*
- *Ana María Asenjo García,*

- *Viceconsejera de Desarrollo Rural y Directora del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León*
- *Agustín Álvarez Nogal, Director General de Salud Pública*
- *Carlos Chaguaceda, Dirección General de Turismo Comunidad de Madrid*
- *Miguel Ángel Rodríguez Bajón, Exsecretario de Estado de Comunicación del Gobierno de España*
- *Máximo Cayón Diéguez, Cronista Oficial de la Ciudad de León*
- *María Josefa García Cirac, Consejera de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León*
- *José Luis Concepción Rodríguez, Presidente del Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León*

EMPRESARIOS Y ORGANIZACIONES

- *María Ángeles Luengo Manjón, Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de León*
- *CECALE, Confederación de Empresarios de Castilla y León*
- *Javier Cepedano Valdeón, Presidente Federación Leonesa de Empresarios*
- *Julio César Álvarez Alonso*
- *Presidente Círculo Empresarial Leonés*
- *Enrique Reguero Álvarez, Secretario Provincial de UGT*
- *Francisco José Vega Rodríguez, Secretario Provincial de CCOO*
- *Hipólito Riesco Álvarez, Presidente de Unión Provincial CSI-CSIF*
- *Antonio Nicolás, Secretario Provincial USO*

- Francisco Rodríguez Llamazares, *Abad Real Colegiata de San Isidoro*
- Antonio Trobajo Díez, *Deán de la Catedral de León*
- Ramón Villa Carnero, *Presidente de la Academia Leonesa de Gastronomía*
- José Canedo García, *Secretario de la Academia Leonesa de Gastronomía*
- Alfredo García Fuertes, *Tesorero de la Academia Leonesa de Gastronomía*
- Carmen López García, *Escuela Municipal de Hostelería de León*
- José Antonio Turrado, *Asaja León*
- Donaciano Dujo Caminero, *Asaja Castilla y León*
- Agustín Iglesias Vela, *la Guía Gastronómica de León*
- Jesús del Río Posada, *Asociación Leonesa de Empresarios Turismo Rural*
- Alfredo Canal Recio, *Presidente de la Casa de León en Madrid*
- Roberto Carlos López Martín, *Consejo de la Juventud de Castilla y León*
- Soraya Mayo, *Asociación Trabajadores Autónomos de Castilla y León*
- José Luis Ulibarri Cormenzana, *Edigrup Media*
- Pilar López Álvarez, *Microsoft Ibérica*
- Faustino Temprano Vergara, *UGT Castilla y León*

DO · IGP · MARCAS DE GARANTÍA

- Consejo Regulador de la I.G.P. “Alubia de la Bañeza-León”
- Consejo Regulador de la D.O. “Bierzo”
- Consejo Regulador de la I.G.P. “Botillo del Bierzo”
- Consejo Regulador de la I.G.P. “Cecina de León”
- Consejo Regulador de la I.G.P. “Lenteja de Tierra de Campos”
- Consejo Regulador de la I.G.P. “Mantecadas de Astorga”
- Consejo Regulador de la D.O.P. “Manzana Reineta del Bierzo”
- Consejo Regulador de la I.G.P. “Pimiento Asado del Bierzo”
- Consejo Regulador de la I.G.P. “Pimiento de Fresno-Benavente”
- Consejo Regulador de la I.G.P. “Queso de Valdeón”
- Asoc. “Vino de Calidad Tierra de León”
- Agrupación Empresarial Bodegas Innovadoras del Bierzo Autóctona
- Asociación Ganaderos Criadores Ternera Bierzo



FERNANDO ÓNEGA

Periodista y escritor

“León es un pecado de gula.
Es la variedad y la exquisitez”



LUIS DEL OLMO

Periodista

“Los productos de León conquistan corazones
a través del paladar”

- Asociación de Productores Alimentos Artesanos Montañas del Teleno
- Asociación de Productores Agroalimentarios del Bierzo
- Asociación de Productores Agroalimentarios de León
- Marca Garantía Castaña del Bierzo
- Marca de Garantía Cecina de Chivo Vegacervera
- Marca G, Pera Conferencia Bierzo
- Promotora Pro D.O. Tomate Mansilla de las Mulas

CÁMARAS DE COMERCIO E INDUSTRIA

- Consejo Regional de Cámaras de Comercio E Industria de Castilla y León
- Cámara de Comercio de León
- Cámara de Comercio de Burgos
- Cámara de Comercio de Palencia
- Cámara de Comercio de Segovia
- Cámara de Comercio de Valladolid
- Cámara de Comercio de Zamora
- Cámara de Comercio de Briviesca
- Cámara de Comercio de Arévalo
- Cámara de Comercio de Astorga
- Cámara de Comercio de Béjar
- Cámara de Comercio de Gijón
- Cámara de Comercio de Miranda de Ebro

RESTAURANTES Y BARES DE LEÓN

- Cenador Rúa Nova
- Isamar Gourmet
- Casa Divi
- Pizzería Saponi Di Naponi
- Restaurante Artrio y Rincón Real
- Restaurante Luniega
- Mesón Rosetón
- Paso Honroso
- A! Cuchillo
- Restaurante El Nuevo Cercao
- Orale Guey
- Cervantes 10 Vermutería
- Camarote Madrid
- Mesón Avellaneda

- Parrilla Louzao Cb
- Racimo de Oro
- Ezequiel Calle Ancha
- Restaurante Tommy Mel'S
- Restaurante Boccalino
- Club House
- Restaurante Las Carbajalas -
Hospedería Manestica Pax
- Restaurante Casa Mando
- Restaurante Nimú Azotea
- Restaurante LAV
- Tribeca Snack Bar
- Restaurante Pablo
- Restaurante Bodega Regia
- Restaurante Hotel Real Colegiata de
San Isidoro
- Restaurante Paleoterranean
- Café Bar Rúa 11
- Bar El Grifo
- Restaurante Parrilla Mesón El Chicho
- Restaurante Catedral
- Pulpería O Polbiño
- Restaurante Pan Dorado
- Restaurante la Mazmorra
- Restaurante El Patio
- Bar Altar
- Restaurante Alfonso Valderas
- Restaurante Cocinandos
- La Vespa 50 Ristoranti
- Restaurante la Encomienda
- Restaurante Via Principalis
- Restaurante Delirios
- Restaurante El Buche
- El Tintero del Poeta
- La Somoza Bar Gastronómico
- Restaurante Alborada
- Casa Rafa
- Restaurante la Hacienda
- Koi Japones
- La Trastienda del 13
- Clandestino Gastrobar
- Café Vía Rúa
- Café El Fuelle
- Bar Correo
- Bar Entrecalles
- Restaurante la Taberna
- Mesón la Perla
- Bar Sevilla
- Cervecería Gótica
- HosteLeón Catering y Eventos
- Curia Regia Bar 8 Gourmet
- Pub Barrys
- Restaurante Mamá Tere
- Café Copas Antigua
- Aoho Vintage
- Que Trabajo Rita
- Glam Theatre
- Pub Ginger
- Pub Toro
- La Pitanza
- La Jouja Vino y Picoteo
- Ecole Café



CAFÉ QUIJANO

Grupo musical

“León es el paraíso de la exquisitez, de la variedad y de la calidad. El mejor ambiente del mundo para tapear y compartir mesa”



FLORENTINO FERNÁNDEZ

Humorista

“León es sinónimo de gastronomía. La gente de la tierra y los que visitan la ciudad siempre destacan: ¡Cómo se come en León!”

- Restaurante la Peseta, Astorga
- Hotel Restaurante Paso Honroso, Hospital de Órbigo
- Petrojamer, La Bañeza
- Restaurante Roxy, Valencia de Don Juan
- Bar Luisón, Villaobispo de Las Regueras
- Hostal Restaurante Libertad, Villadangos del Páramo
- Restaurante la Playa, Igueña
- Cueva San Simón, Valdevimbre
- Mesón Quiñones, Celada de la Vega
- Restaurante Las Colimeras, La Mata del Curueño
- Restaurante Rañadero, Ponferrada
- Mesón Valdemaría, Tolibia de Abajo
- Restaurante Desván Valdeón y Androja Caineja “Güela Palmira”, Posada de Valdeón
- El Rincón de Fon, Lorenzana
- Restaurante Novo, Ponferrada
- Restaurante Cafetería Jabel, Hospital de Órbigo
- Prada A Tope, Canedo
- Restaurante Rilei, Toreno
- Norteña de Comidas Slu, Ponferrada
- Parrilla Cafetería Restaurante, Villadangos
- Restaurante Bar Las Moreras, Azadinos
- Restaurante Parador de Villafranca del Bierzo
- Cafetería Pauls Taber y Hostal Julio Cesar, La Virgen del Camino
- Hostal Restaurante Saine, Riaño
- Restaurante Castillo El Burgo, Burgo Ranero
- Hostería Cuca la Vaina, Castrillo de Los Polvazares
- Restaurante Las Ventas, Ventas de San Juan de Paluelas
- Restaurantes la Carretera, Caldas de Luna
- Restaurantes la Carretera, Rioseco de Tapia
- Restaurante Casa Ibáñez, La Virgen del Camino
- Restaurante Medieval Las Pallozas, Arcahueja
- Restaurante Casa Maruja, Castrillo de los Polvazares
- Centro de Galicia en Ponferrada
- Cervecería Restaurante El Aperitivo – Chalet de Joséle, Astorga
- Mamma Mia Bierzo Pizzería, Ponferrada
- Posada Plaza Mayor, Villafranca
- La Pedrera Restaurante Villafranca del Bierzo
- Restaurante Las Ruedonas, Sabero
- Restaurante Casa Ezequiel II, Villamanín

- La Casina de Terobe, Cacabelos
- La Moncloa de San Lázaro, Cacabelos
- Restaurante Picos Blancos, La Cueta
- Hostal Restaurante la Maravillosa, Valderas
- Hostal Restaurante Cumbres de Omaña, Senra de Omaña
- Restaurante la Arquilla, Cistierna
- Restaurante Entrepeñas, Geras
- Restaurante la Tronera, Villadepalos
- Restaurante Prada A Tope, Canedo
- Restaurante Mesón El Yugo, Valverde
- Restaurante Asador de Viloria
- Restaurante la Pausa, Astorga
- Restaurante Gatito, Valderas
- Bar Riokastro, Castrocalbón
- Restaurante El Reguero Moro, Viloria
- Restaurante Bar Aníbal, Igueña
- Las Delicias del Camino, Mansilla
- Mesón Asturum, Murias de Rechivaldo
- El Cigarral, Cembranos
- Restaurante Scala, Cembranos
- Restaurante Prado, Quintana de Rueda
- Restaurante Casa del Cocido, San Andrés del Rabanedo
- Restaurante Natal, Castrillo de San Pelayo
- Restaurante Bar Pico Mediano, Almanza
- Restaurante Zuloaga
- Restaurante El Fogón de Isi
- Hostal El Ruedo, Sahagún

EUROTOQUES

- Restaurante la Traserilla, Palencia
- Restaurante Tabula Gastro&Bar, Burgos
- Restaurante Casa Ojeda, Burgos
- Restaurante Duque, Segovia
- Restaurante El Mesón de Mari Luz, La Alberca, Salamanca
- Restaurante Montellén Sandoval, Valladolid
- Restaurante Trigo, Valladolid
- Restaurante Los Zagales, Valladolid
- Restaurante Campogrande, Valladolid
- Restaurante Serrano, Astorga, León
- Restaurante Casa Coscolo, Castrillo de Los Polvazares, León
- Bodega El Capricho, Jiménez de Jamuz, León
- Restaurante Posada Real la Tronera, Villadepalos, León
- Restaurante Cocinandos, León
- Restaurante Serrano, Astorga, León
- Restaurante Cueva Los Poinos Valdevimbre, León
- Restaurante Bodega Regia, León



DANI MARTÍNEZ

Humorista y presentador de TV

“Apoyo a León porque es mi ciudad, porque tenemos el mejor producto y sabemos ofrecerlo de la mejor manera en un entorno envidiable”



JUAN MARÍA ARZAK

Chef 3 Estrellas Michelin · Uno de los cocineros más premiados del mundo

ELENA ARZAK

Chef Restaurante Arzak y Mejor Cocinera del Mundo



*«La gastronomía leonesa es muy rica,
en casa hemos tenido la oportunidad de probar productos
espectaculares de esta provincia.*

*En nuestro restaurante ha habido platos con cecina
de León y legumbres de esta tierra»*

ESTRELLA MICHELIN

- Restaurante Cocinandos, León
- Restaurante El Ermitaño, Benavente
- Restaurante El Serbal, Santander
- La Cabaña de Buenavista, Murcia
 - Hotel Echaurren, Ezcaray
 - Restaurante La Finca, Elche

BUENA MESA

- Restaurante Virrey Palafox, Burgo de Osma
- Restaurante Adonías, León

PARADORES NACIONALES

- Asociación de Cocineros de Paradores, Tordesillas
- Parador de Villafranca del Bierzo, León
- Parador de Tordesillas
- Parador de Fuente Dé, Cantabria
- Parador de Ferrol
- Parador Hostal San Marcos, León

HOTELES Y ALOJAMIENTOS

- Hotel la Posada Regia
- Hotel Abad San Antonio
- Residencia la Asunción Mixta Internacional
- Hotel París
- Hotel Via León
- Hotel Santiago León
- Hostal Bocalino
- Hospedería Rincón de León
- Hospedería Monástica Pax
- Hotel Conde Luna
- Hotel Alfonso V
- León Hostel
- Hotel Rural Monasterio de Ara Mada
- Hotel Real Colegiata de San Isidoro
- Hotel Spa Qh Centro León
- Pensión Sandoval
- Hotel Restaurante Avenida III

- Villadangos del Páramo
- Casa Rural Molino de Villacelama
- Hotel San Francisco
- Villafranca del Bierzo
- Hotel Domus Sahagún
- Apartamentos Turísticos Picea Azul Vega de Espinareda
- Hotel Rural El Mirador de Orallo Orallo
- Complejo Hotelero Las Moreras Azadinos

- Hotel San Glorio, Llánaves de la Reina
- Albergue Camino Francés Santibáñez de Valdeiglesias
- Hotel Spa Ciudad de Astorga, Astorga
- Dehesa la Cenia Villomar
- Hospedería San Nicolás El Real Villafranca del Bierzo
- Hostería Camino, Luguero de Somoza
- Hotel Ponferrada Plaza, Ponferrada
- Hotel la Cuna del Sella, Oseja de Sajambre

RESTAURANTES, HOTELES Y BARES ESPAÑA

- Hotel Meliá Castilla, Madrid
- Restaurante Don Jamón, Palencia
- Mesón Castellano, Soria
- Bar Tapas y Copas Gallery, Palencia
- The Lemon Society, Palencia
- El Pescador, Madrid
- Opazo, Madrid
- Restaurante Filandón, Madrid

CONFITERÍAS Y PASTELERÍAS

- Confitería Velasco, Astorga
- Confitería Pili, Ponferrada
- Confiterías la Mallorquina, Astorga
- Confiterías la Mallorquina - Dulma, Astorga
- Dulces Mallorquina, Astorga
- Confitería Alonso, León
- Confitería Santa Cecilia, Benavides de Órbigo
- Palenzuela Logística, Productos de Panadería, Pastelería y Horeca Onzonilla
- Confitería Sanvy, León
- Confitería Fuensanta, León
- Respostería Montesory, Sahelices de Sabero
- Confitería Imperiales Alonso, León
- Pastelerías Esla, Cistierna



MARTÍN BERASATEGUI

Chef 7 estrellas Michelin

“La cocina de León es una de las más fuertes que tiene este país, tiene en estos momentos la mejor salud que ha tenido nunca y hay cocineros que se están dejando la vida por el arte gastronómico. Una gran cocina, por los cocineros, pero también por los productores, por los bodegueros... y porque la cesta de la compra leonesa es excepcional. En León, a parte de que se come como nunca, hay gente con una confianza increíble y que está haciendo un trabajo fenomenal”



RAFA GUERRERO

Ex Árbitro Internacional

“Gracias al fútbol he estado en 49 países, así que creo que tengo una pequeña licencia para opinar después de haber conocido la gastronomía de otros países. Está claro que León merece por pleno derecho esta capitalidad”

PRODUCTORES

- Cecinas Nieto, Pradorrey
- Industrias Quiñones, Celada de la Vega
- Valles del Esla, Sahelices de Sabero
- Calidad Pascual, Madrid
- Legumbres Arconada, La Bañeza
- Legumbres Luengo, La Bañeza
- Embutidos Severiano, Carrizo de la Ribera
- Artesa Gourmet, León
- Industrias Lácteas Manzano, Valderas
- Embutidos Pajariel, Ponferrada
- Embutidos Rodríguez, Soto de la Vega
- Barcillo SA - Sociedad Vitivinícola Valdevimbre
- Fábrica de Embutidos y Jamones
- Ezequiel SL, Villamanín
- Vinos del Bierzo S.Coop. Cacabelos
- Aceitunas Lobo, Santovenia de la Valdoncina
- Grupo Alimentación Verger, León
- Rúa Selecta Productos Artesanos, León
- Patatas Hijolusa, León
- Club Selección Palencia “Tierra de Sabor”, Palencia
- Tostados y Empaquetados Casado SL, La Bañeza
- La Chacinera de Laciana, Caboalles
- El Serranillo, León, Premio 2014 Ministerio “Comercio Tradicional”

AGENCIAS DE VIAJE

- Unión de Agencias de Viajes y Unión Madrileña de Agencias de Viajes (UNAV)
- Tretton Tours, León
- Nautalia Viajes, León
- Viajes “Turytour”, Santander
- Viajes Mantur, León
- Viajes Ostours, Valencia de Don Juan
- Viajes Leontur
- Federación Empresarial de Asociaciones de Agencias de Viajes de España
- Elisatours Viajes, León
- Viajes Edén, Ponferrada
- La Mirada Viajera, Ponferrada
- Agencia de Viajes Turrado, La Bañeza
- Bentravel, Madrid
- Divervacaciones León

ASOCIACIONES DE COMERCIANTES

- Asociación de Comerciantes San Mames la Palomera Comercia
- ALECO Asociación Leonesa de Comercio
- Asociación de Comerciantes y Hosteleros León Centro
- Centro León Gótico
- Confederación Española de Cascos Históricos

COLEGIOS OFICIALES

- Colegio Oficial Arquitectos de León, Eva Testa San Juan
- Colegio Oficial de Enfermería, José Luis Blanco Valle
- Colegio Oficial Arquitectos de León, José María García de Acilu
- Fundación del Colegio Oficial Arquitectos de León, José María García de Acilu
- Colegio Profesional de Diplomados en Trabajo Social de León, Estefanía Santos García
- Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos de Minas y Grados en Minas y Energías de Castilla y León y Cantabria, Víctor Aitor Álvarez González
- Colegio Oficial de Biólogos de Castilla y León, Susana Vara Sánchez
- Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de León
- Ilustre Colegio de Abogados de León, José Luis Gorgojo del Pozo
- Ilustre Colegio de Procuradores de León, Fernando Álvarez Tejerina
- Colegio Oficial de Farmacéuticos de León, Javier Herradón Muñoz
- Colegio Oficial de Médicos de León, José Luis Díaz Villarig

COFRADÍAS SEMANA SANTA

- Junta Mayor de Cofradías y Hermandades de Semana Santa de León
- Cofradía Santo Cristo del Perdón
- Cofradía Santo Sepulcro Esperanza de la Vida
- Junta Mayor de Cofradías y Hermandades de SS de León
- Cofradía del Dulce Nombre de Jesús Nazareno
- Hermandad de Santa Marta
- Real Cofradía de Minerva y Vera-Cruz
- Cofradía Santo Cristo de la Buena Venturanza
- Cofradía de Nuestro Señor Jesús de la Redención
- Cofradía de Las Siete Palabras de Jesús en la Cruz



MARÍA LAFUENTE

Diseñadora de Moda

“Creo que León tiene muchas excelencias gastronómicas y culturales y merece ocupar ese puesto. Tenemos muy buenos cocineros y restauradores que hacen que todo el que viene a León se vaya recordando todas nuestras excelencias culinarias”



LUIS CEMBRANOS

Ex futbolista y Entrenador de fútbol

“Es un activo que debemos potenciar, una de nuestras piezas fundamentales para atraer el turismo. Es una de las ciudades que más ha crecido en los últimos años en turismo y esto viene acompañado por ese incentivo gastronómico que motiva, aún más, al visitante”

ASOCIACIONES DE VECINOS Y CULTURALES

- Federación de Asociaciones Vecinales “Rey Ordoño”
- Asociación Activos y Felices
- Junta Vecinal de Oteruelo de la Valdoncina
- Asociación Cultural de Pendones del Reino de León
- Asociación Enróllate
- Federación Provincial de Asociaciones de Vecinos, Consumidores y Usuarios “Aluches”
- Asociación de Vecinos Barrio del Mercado de León
- Junta Vecinal de Santibáñez de Valdeiglesias
- Asociación de Vecinos Barrio de la Inmaculada
- Asociación de Vecinos Jesús Divino Obrero
- Asociación de Vecinos del Barrio Carretera Zamora
- Junta Vecinal de Armunia
- Asociación de Vecinos Asuncionistas del Barrio de la Asunción
- Asociación Real Aero Club de León
- Casa de Galicia en León
- Sociedad Deportiva la Venatoria
- Asociación Cultural y de Vecinos San Antonio de Padua
- Asociación de Vecinos Nuevo Armunia
- Asociación Club Peñalba Casino León
- Nuevo Recreo Industrial de León
- Asociación de Antiguos Alumnos Agustinianos de León
- Asociación de Vecinos Quevedo
- Asociación de Vecinos del Barrio de la Asunción
- Asociación de Vecinos Mariano Andrés

INSTITUCIONES, ORGANIZACIONES Y ENTIDADES

- Fundación Cepa González Díez
- Organismo Autónomo Parques Nacionales
- Cruz Roja Española en León
- Secot
- Fundación Vela Zanetti
- Asociación General de Hostelería de Palencia
- Adif
- Correos
- Cámara de Comercio de la Propiedad Urbana de León
- Instituto de Estudios Omañeses
- Asociación Gastronómica Leonesa Para el Buen Yantar
- Asociación de Sumilleres de León
- Asociación Provincial de Hosteleros de Valladolid

- Fundación El Arcediano Nieto
- Asociación Ermita de San Pedro · Colegio Internacional Peñacorada
- Asociación Zamorana de Empresarios de Hostelería · Eulsa
- Agrupación Leonesa de México A.C. · Centro Leonés en Cataluña
- ADE León, Director José Manuel Frade · Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo

EMPRESAS PARTICULARES

- Pescaderías Coruñesas
- Catering Albada, Madrid
- Cascajares SL, Palencia
- Embutidos Jonás
- Transportes Transleyca SA, León
- Farmacia Vizcaino Herrezuelo, León
- Artista-K Producciones SLU, León
- Espacios en la Red SL, Palencia
- Producciones MIC SL, León
- Clínica San Francisco y Regla, León
- Cerlesa SL, León
- Servima SL, León
- Vázquez Padura Abogados SL, Madrid
- El Corte Inglés, León
- Centro Comercial Espacio León, León
- Fundación España-Duero, León
- Banco España-Duero, Madrid
- Pharmadus Botanicals, León
- Caixabank, Castilla y León y Asturias
- Air Nostrum, Valencia
- Caja Rural de Zamora
- Mcdonald's, León y Ponferrada
- Innovanet Sistemas SL, León
- Alsa Grupo SA, Madrid
- Alquimotor SL, León
- Miguel Ángel Panduro Panadero, León
- Manuel Ruiz Alonso, León
- José Rolando Álvarez Iberaval SGR
- Abanca
- Construcciones Temón, León
- Proconsi SL, León
- Bolsos y Complementos la Perla, León
- Armería Castro, León
- Editorial MIC SL, Madrid
- Saira Marquetería, Luisa Martín Arias
- Renta 4, Miguel Ángel Cercas Rueda
- Galletas Gullón, M^a Teresa Rodríguez Sáinz-Rozas
- Drasanvi SL, León
- Clínica Remo · Prevenleón
- Limpiezas y Pulidos Palmero
- Construcciones García Conde
- Lemauto - Lemasa
- KFC León



ÓSCAR CAMPILLO

Periodista, Director General de Comunicación y Relaciones Institucionales del Grupo Vocento

“En león hace 20 o 30 años se comía cecina, chorizo, embutidos y guisos, pero ahora ha evolucionado mucho y en muchos restaurantes y bares es posible deleitarse con platos y pinchos de una cocina muy elaborada y moderna, sin traicionar al producto, al que se respeta mucho”



BEATRIZ JARRÍN

Presentadora de Televisión

“Llevo a León en el corazón y podemos presumir de un montón de cosas, pero la gastronomía, con nuestro patrimonio, cultura y esencia leonesa, es sin duda uno de los pilares fundamentales.

Además, como leonesa que está fuera, todo lo que sea presumir y dar un empuje, lo hago encantada”

AYUNTAMIENTOS DE MÁS DE 5.000 HABITANTES Y DIPUTACIONES

- Ayuntamiento de Gijón
- Ayuntamiento de Palencia
- Ayuntamiento de Salamanca
- Ayuntamiento de Soria
- Ayuntamiento de Castroverde de Campos
- Ayuntamiento de Real Sitio de San Ildefonso
- Ayuntamiento de Laguna de Duero
- Ayuntamiento de El Burgo de Osma
- Ayuntamiento de Medina de Rioseco
- Ayuntamiento de Almazán
- Ayuntamiento de Guardo
- Ayuntamiento de Aguilar de Campoo
- Ayuntamiento de Arenas de San Pedro
- Ayuntamiento de Íscar
- Ayuntamiento de Burgos
- Diputación de Burgos
- Diputación de Segovia
- Diputación de Soria
- Diputación de Valladolid
- Diputación de Zamora

DEPORTE

- Francisco V Blázquez, Presidente Real Federación Española de Balonmano
- S.D. Ponferradina SAD
- Jaime Fernández Fernández, Abanca Ademar
- David Fernández Alonso, Abanca Ademar
- Emilio Martín Alesandre, Abanca Ademar
- Javier González Teijón, Abanca Ademar
- Diego Dorado González, Abanca Ademar
- Isidoro Martínez Martín, Abanca Ademar
- Real Valladolid C.F.
- Sergio Álvarez Fernández, Director Deportivo Alavés
- Jesús Pérez González, Jugador URAC (Rubgy)
- Gustavo Aranzana Méndez, Entrenador Baloncesto
- Juanín García Lorenzana, Jugador Abanca Ademar
- Rafael Guijosa Castilla, Entrenador Abanca Ademar
- Abanca Ademar León
- Cultural y Deportiva Leonesa
- Antonio Martín Espina, Ex Jugador de Baloncesto
- Carolina Rodríguez Ballesteros, Gimnasta Olímpica
- Club Deportivo Atlético San Francisco

- David Aganzo Méndez, Exfutbolista del Real Madrid y del Racing de Santander
- Cristian Isaac Toro Carballo, Medallista Olímpico en Piragüismo
- Onésimo Sánchez González, Exfutbolista, entrenador y comentarista TV

BODEGAS DO BIERZO

- Adonías Amigo García
- Agribergium
- Alberto Ledo
- Arturo García Viñedo y Bodega
- Bernardo Álvarez
- Bmp, S.A.
- Bod. Coop. Cepas del Bierzo, S.C.L.
- Bodega Antonio José Silva Broco
- Bodega Broco Martínez, S.L.
- Bodega Cabildo de Salas, S.L.
- Bodega Coop. Comarcal Vinícola del Bierzo
- Bodega del Abad 2000
- Bodega Dionisio Nieto Blanco
- Bodega Dominio de Tares
- Bodega Herederos de Martínez Fuente
- Bodega Isabel Fernanda Guerrero González
- Bodega José Manuel Baelo González
- Bodega Josefina López Arias
- Bodega Juan José Martínez Yebra
- Bodega Luzdivina Amigo
- Bodega Otero Santín
- Bodega Particular Gonzalo
- Bodega Viñedo Gancedo
- Bodegas Adriá
- Bodegas Estefanía
- Bodegas Peique
- Bodegas y Viñedos Bergidenses
- Bodegas y Viñedos Castroventosa
- Bodegas y Viñedos Comendador, S.L.
- Bodegas y Viñedos La Serrana
- Bodegas y Viñedos Luna Beberide
- Casar de Burbia (S.A.T Ferbe)
- Cobertizo de Viña Ramiro
- Comercial Vinícola Villafranquina
- Descendientes De J. Palacios
- Hija de Francisco Pérez Adriá
- Hijos de Lisardo García Quiroga
- Joaquín Rebolledo
- Losada Vinos de Finca, S.A.
- Martín Códax
- Pérez Caramés
- Prada A Tope
- Ribas del Cúa, S.A.
- Señorío de Peñalba
- Viña Albares
- Viña Femita
- Viñas del Bierzo Sdad. Cooperativa
- Viñedos y Bodegas Pittacum
- Vinos del Bierzo
- Vinos Valtuille



JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ ZAPATERO

Ex presidente del Gobierno de España

“En León hay una apuesta decidida por un sector que tiene un gran futuro y que los alcaldes cuidan y miman que es convertir a la provincia en referencia de turismo de calidad, porque hay pocas provincias tan bonitas como León”



TAMARA

Cantante

*“Cada vez que voy a León me encanta comer.
Me vuelve loca vuestra cocina y vuestra gastronomía”*

BODEGAS DO TIERRAS DE LEÓN

- Arturo Álvarez
- Asturleonese de Vinos, S.L.
- Barcillo, S.A.
- Bodega Castellana
- Bodega Cooperativa Comarcal del Cea
- Bodega Cooperativa Los Oteros
- Bodega Hijos de Rafael Alonso
- Bodegas Marcos Miñambres
- Bodegas Melwa (Juan José Álvarez)
- Bodegas Pedro Casis
- Bodegas Peláez
- Bodegas Ribera del Ornia
- Bodegas Tampesta
- Bodegas Villacezán
- Bodegas Vinos de León-Vile, S.A.
- Bodegas y Viñedos Julio Crespo Aguiloché, S.L.
- Bodegas y Viñedos la Silvera
- Bodegas y Viñedos Pardevalles
- Cien Cepas
- Cooperativa Vinícola Unión del Páramo
- Cooperativa Vinícola Unión del Valle
- Dehesa de Rubiales
- Destilerías y Bodegas Cascallana
- Fernández Llamazares, S.L.
- Francisco González Bernardo
- González Nava, S.L.
- Gordonzello, S.A.
- Hijos de José Llamas
- Jesus Gago, S.L.
- Jorge Robles Gonzalez
- Meoriga Bodegas y Viñedos
- Miguel Giganto Pérez
- M^a Cruz Marinelli García
- Nicolás Rey e Hijos
- SAT Viñedos Pedro Marcos
- Sociedad Cooperativa Vinos de la Ribera del Cea
- Señorío de Chozas
- Señorío de Los Arcos
- Sociedad Cooperativa Vinícola Comarcal de Valdevimbre
- Vinícola Valmadrigal

BODEGAS DO RIBERA DEL DUERO

- Bodegas Hermanos Pérez Pascuas

MUSEOS

- María Ángeles Sevillano Fuertes, Museo Romano de Astorga
- Rafael Jaén González, Museo San Isidoro de León
- Javier Gay Alcaín, Museo de la Catedral de Astorga
- Luna Begoña Álvarez Quiñones, Museo del Pastor de Barrios de Luna
- Real Colegiata de San Isidoro de León
- Museo Etnográfico Provincial de León
- Mansilla de Las Mulas
- Museo Gaudí Casa Botines

TAXIS

- Asociación Provincial de Auto-Taxi
- Asociación Radio Taxi Legio

PERSONALIDADES

- Martín Berasategui, Chef 7 estrellas Michelin
- Pedro Subijana Reza, Presidente de Euro-Toques
- Juan Mari Arzak, Chef 3 estrellas Michelin
- Elena Arzak, Chef, mejor cocinera del mundo
- Pablo González, La Cabaña Buenavista, 1 estrella Michelin
- Francis Paniego, Hotel Echaurren, 2 estrellas Michelin
- Luis García Zurdo, Maestro Vidriero
- Jesús González Calleja, Planeta Calleja
- Luis García Zurdo, Maestro Vidriero
- José María Merino, Real Academia Española
- José Sánchez-Carralero López, Pintor y Catedrático Universidad
- María Lafuente Urdiales, Diseñadora
- Luis Cembranos Martínez, Deportista Internacional
- Enrique de Castro González “Quini”, Exfutbolista
- Juan Carlos Rodríguez Moreno, Ex Futbolista
- Ramiro Fernández Alonso, Peluquero Selección Nacional de Fútbol
- Fernando Fernández-Tapias Fernández, Empresario
- Pedro Mata, Neurocirujano
- Celinda Sánchez García, Exdiputada Nacional
- Nuria González Sánchez, Modelo



JESÚS ALVAREZ

Periodista y presentador de TV

“León posee una cocina enriquecida por sus múltiples variedades. Una forma auténtica de entender y de vivir la vida. En fin, arte sobre la mesa”



INMA SHARA

Directora de Orquesta

“El Parador de León es un patrimonio nacional en el que uno se siente reconfortado. Es maravilloso caminar por sus estancias y su claustro. Para mi es un motivo de orgullo descansar allí”



- Rafael Guerrero Alonso, *Exárbitro*
- Fernando Ónega López, *Periodista*
- Florentino Fernández Román, *Humorista*
- Dani Martínez, *Humorista*
- Café Quijano, *Grupo Musical*
- Juan Manuel Montilla “El Langui”, *Cantante y Actor*
- Juan José Rodríguez Rodríguez “El Canco”, *Actor*
- Adrián Expósito Yáñez, *Actor*
- Leo Harlem, *Humorista*
- Imanol Arias, *Actor*
- Juan Carlos Uriarte Paniagua, *Pintor y Escultor*
- Francisco Gutiérrez Taronji, *Periodista Presentador Televisión*
- Mucedades, *Grupo musical*
- Trío Los Panchos, *Grupo musical*
- Marián Conde, *Cantante*
- Alberto Cortez, *Cantante*
- Tamara, *Cantante*
- Carlos Herrera Crusset, *Periodista*
- Iñaki Gabilondo, *Periodista*
- Luis del Olmo, *Periodista*
- Amancio Prada, *Cantautor*
- Beatriz Jarrín Lera, *Presentadora TV*
- Adrián Expósito Yáñez, *Actor*
- José María García Pérez, *Periodista*
- Jesús Álvarez Cervantes, *Periodista*
- Javier Cifrián, *Actor*
- Víctor Sevilla, *Actor*
- Sonia Salomé García Villa
- Adriana Gutiérrez García
- José García Sánchez
- Juan Manuel Santos Cortés
- Inocencio Arias, *Diplomático*
- Adolfo Suárez Illana, *Abogado*
- Antonio Colinas Lobato, *Poeta y Novelista*
- José María Fidalgo Velilla, *Exsecretario General de CCOO, Médico y Tertuliano*
- Samuel Rubio Álvarez, *Musicólogo y Organista, Medalla de Oro Bellas Artes*
- Manuel Mitadiel Martínez, *Procurador de las Cortes de Castilla y León*
- Lourdes Rodríguez Rey, *Fiscal Superior de Castilla y León*
- Susi Díaz, *estrella Michelin y Miembro del Jurado de MasterChef Celebrity*





Y LO MÁS IMPORTANTE...

TODOS LOS AYUNTAMIENTOS DE LA PROVINCIA,
entidades públicas y privadas relevantes, asociaciones, fundaciones,
medios de comunicación se han adherido y apoyan con vehemencia este proyecto.

LA SOCIEDAD LEONESA en su conjunto se ha volcado
con una candidatura que desea de corazón.
En ella ha depositado ilusiones, emoción
y muchas ganas.

La mejor forma de alcanzar el éxito es poner dedicación y pasión en todo lo que se hace. Nuestra pasión por este proyecto ha crecido con intensidad, como crece la fuerza del viento, necesaria para poner todo en movimiento. Es la suma de muchos corazones. Es la constancia de que León se mueve. León no es solo promesa. Es una emoción crónica.

 León, 12 de septiembre de 2017 

