

Castilla y León

GASTRONOMÍA

Los «5 días de El Dorado» ofrecen el cochinillo segoviano a precio único

Las jornadas transforman a Segovia desde hoy y hasta el próximo viernes en la capital española de la gastronomía

Raúl Mata

SEGOVIA- Degustar el mejor cochinillo a un precio irreplicable ya es posible. Un año más, Segovia se viste con sus mejores galas para celebrar los «5 días de El Dorado». La iniciativa impulsada por la Asociación para la Promoción del Cochinillo de Segovia (Procose) ofrece, desde hoy y hasta el próximo viernes, en los 28 establecimientos asociados a la marca de garantía, el precio de la ración del producto estrella de la cocina segoviana a mitad de precio.

El presidente de Procose, el prestigioso hostelero José María Ruiz, destacó, en declaraciones a LA RAZÓN, destacó las «ganas» que tienen los clientes de que se acerquen estas fechas «para poder disfrutar de este manjar en familia». Y es que, las jornadas se han convertido «para muchas personas en una tradición celebrar encuentros en torno a una mesa durante estos días dedicados al cochinillo de Segovia».

Asimismo, resaltó que se trata de una «actividad que se desarro-

PROGRAMA VARIADO

Las jornadas van acompañadas de actividades culturales y turísticas

lla desde hace siete años como muestra de gratitud al apoyo que prestan a la marca de garantía, tanto visitantes como a los segovianos, de manera especial».

José María Ruiz aseguró que el objetivo para esta nueva edición es que el número de clientes aumente, «como ha pasado todos los años». Al respecto, recordó que en 2012 se volvió a cerrar con éxito esta actividad, ya que las cifras de consumo se multiplicaron por cinco, hasta los 1.000 cochinillos, frente a los 200 que se suelen vender en un periodo similar, una semana de febrero cualquiera, sin tener en cuenta los festivos ni el fin de semana.

Además resaltó que todos los restaurantes que operan con la marca, donde se celebra esta campaña, incluidos los de Madrid,



Los restaurantes reducen a la mitad el precio de la ración de cochinillo estos días



José María conversa con Silvia Clemente en los «5 días de El Dorado»

Esfuerzo e ilusión «a raudales»

El presidente de la Asociación para la Promoción del Cochinillo de Segovia (Procose), José María Ruiz, afronta un nuevo mandato con la ilusión de «un niño pequeño». En declaraciones a LA RAZÓN, con su amabilidad y sensatez características, señala que la institución es «como un hijo que he visto nacer, y que ahora en su crecimiento hay que seguir apoyando para que continuando dando alegrías». Asimismo, asegura que estos años van a seguir una línea continuista, en la que «la calidad es el principal valor que podemos ofrecer». A pesar de los buenos resultados obtenidos, José María Ruiz no es conformista, y afirma que van a tener que continuar poniendo toda la carne en el asador ante las dificultades que se viven. Por este motivo, el presidente de Procose subraya que se reunirá con su equipo para saquen brillo a su imaginación para impulsar novedosas iniciativas que promocionen el alimento estrella de Segovia.



El presidente de Procose trocea al estilo tradicional el cochinillo, ante un numeroso grupo de comensales

tienen una placa que los identifica y ha hecho hincapié en el valor de la calidad del producto y la vigilancia a que se le somete desde la explotación ganadera hasta que se sirve en la mesa, con un reglamento de obligado cumplimiento para quienes forman parte de Procose.

El reconocido hostelero también recordó que, como ya es tradicional, los «5 días de El Dorado» van acompañados de actividades culturales y turísticas, «uniendo de esta forma a los dos sectores más

destacados de Segovia y en los que se basa su futuro».

En la mismas fechas de la promoción, y tras el almuerzo, los comensales podrán participar en un programa de visitas gratuitas a la exposición de imágenes «De tabernas, ventorros, bares y otros lugares», gracias a una iniciativa del Museo Rodería Robles, donde se muestran algunos establecimientos que aún permanecen en la memoria colectiva de los segovianos incluso dando aún servicio a sus clientes.

También los asistentes a los «5 días de El Dorado» se podrán servir de audioguías en la Oficina de Recepción de Visitantes, a los pies del Acueducto.

José María Ruiz informó de que las jornadas se perciben como una actividad que logra atraer a consumidores no habituales de este producto, así como a grupos de jóvenes. Por último, afirmó que «hay gente que llega a acudir a alguno de los restaurantes los cinco días de la iniciativa, bien para comer o para cenar cochinillo».