



Raciones de Cochinillo de Segovia preparadas para servir, ayer en el restaurante La Codorniz. :: R. BLANCO

## El Dorado llega a la mesa

**Veintiocho restaurantes sirven el cochinillo esta semana a mitad de precio**

:: C. A.

**SEGOVIA.** Veintiocho restaurantes de la capital, de la provincia y de Madrid sirven esta semana el cochinillo a mitad de precio con motivo de la celebración del ciclo '5 días de El Dorado', iniciativa que promueve la marca de garantía Cochinillo de Segovia con el fin de promocionar y estimular las ventas del producto estrella de la gastronomía segoviana.

Los '5 días de El Dorado' iniciaron ayer su séptima edición y estarán vigentes hasta el próximo viernes, 8 de febrero. Una semana que Procese, la Asociación para la Promoción del Cochinillo de Segovia, dedica a los consumidores. Así, los restaurantes, todos ellos adheridos a la marca de garantía, se hacen cargo de la mitad del precio de la ración que figure en la carta, y el éxito está asegurado, como ha venido ocurriendo a lo largo de los últimos años.

Hay que tener en cuenta que la promoción solo es válida sobre el precio de las raciones de Cochinillo de Segovia con marca de garantía en carta y siempre que su degustación se realice en el restaurante asociado a Procese. El descuento, pues, no se aplicaría en el caso de que se quiera comprar el producto para consumirlo fuera del establecimiento en cuestión.

Según el presidente de Procese, el hostelero José María Ruiz, la aso-

### DÓNDE COMER

► **Restaurantes participantes.** Mesón de Cándido; restaurante Casa-Felipe (Torrecaballeros); restaurante Casares; La Cocina de Segovia Hotel Los Arcos; Convento de Mínimos; Duque; El Figón de los Comuneros; restaurante El Portón de Javier (Marugán); El Rancho de la Aldegüela (Torrecaballeros); El Senador; Taberna de Cascajares (Madrid); restaurante El Sitio; restaurante asador Horno de Juan (Madrid); restaurante José María; La Brasería de San Rafael (San Rafael); restaurante Venta Magullo (La Lastrilla); La Codorniz; Lobiche (Navafria); restaurante Lago; hotel Puerta de Segovia (La Lastrilla); restaurante La Floresta; La Postal; restaurante El Asador de Lobo (Villanueva de la Cañada, Madrid); restaurante Los Chicos (Villaverde de Íscar); bar-restaurante Los Mellizos (Carbenero el Mayor); bar-restaurante Maracaibo; restaurante Narizotas; Parador de Segovia y La Venta Vieja (Ortigosa del Monte).

► **Exposición.** 'De tabernas, ventorros, bares y otros lugares. Segovia, siglo XX. Museo Rodera-Robles (San Agustín, 12). De martes a sábado, de 10:30 a 14:00 horas, y de 17:00 a 19:00 horas. Domingos, de 10:30 a 14:00 horas. Los lunes permanece cerrado.

ciación titular de la marca de garantía Cochinillo de Segovia lleva «con honor» haber logrado elevar el nivel del plato típico que tanto nombre internacional ha dado a la cocina segoviana. «Ahora también nos preocupamos por demostrar que cumplimos con nuestro compromiso, haciéndole casi universal y acercándolo a los clientes del entorno de nuestros restaurantes a un precio reducido. Por tanto, es una buena oportunidad para recurrir a la buena cocina, la de calidad». La mayoría de los restaurantes que toman parte en el ciclo están ubicados en la capital segoviana, aunque hay algunos en la provincia, concretamente en los pueblos de Torrecaballeros, Marugán, SanRafael, La Lastrilla, Navafria, Villaverde de Íscar, Carbenero el Mayor y Ortigosa del Monte, y tres en la Comunidad de Madrid, dos en la capital y uno en Villanueva de la Cañada.

Pero la propuesta no se queda en el plano gastronómico. Como cultura y cochinillo van estrechamente unidos a Segovia, durante los días de la promoción, los comensales podrán disfrutar de visitas gratuitas a la exposición 'De tabernas, ventorros, bares y otros lugares' en el Museo Rodera Robles de la capital segoviana, situado en el número 12 de la calle San Agustín. Precisamente, en esa exposición se muestran fotografías retrospectivas de algunos establecimientos que permanecen apuntados en la memoria colectiva de los segovianos.

«Así, pues, fusionamos patrimonio cultural y patrimonio gastronómico y le añadimos, como si estuviéramos entre fogones, un tercer elemento: el patrimonio humano, los segovianos», añade el presidente de Procese.

