the carried was a specification of

with the production of the state of the stat

a lad articipation a manifest transpar-

1 L4

▶ GASTRONOMÍA

La ración de cochinillo, a mitad de precio durante los '5 días de El Dorado'

La promoción tendrá lugar entre los días 18 y 22 de febrero en 26 restaurantes asociados a Procose

• Los comensales que presenten el ticket tendrán entrada gratuita en la ruta de las 3MMM

EL ADELANTADO / SEGOVIA

La Asociación para la Promoción del Cochinillo Segoviano (Procose), titular de la marca de garantía de este producto estrella de la gastronomía, mantiene la tradición de llevar a cabo una campaña de promoción en sus establecimientos hosteleros, denominada 5 días de El Dorado, que concluyó, el año pasado, con unas 5.500 raciones consumidas en los restaurantes, pese a la nieve y el mal tiempo, lo que supone una excelente ocasión para reunir a familias y amigos en torno a una mesa y, después, realizar un recorrido cultural y turístico por Segovia.

Estas fechas son esperadas por numerosas personas que aprovechan para realizar un viaje turístico a Segovia o para celebrar encuentros entre familiares o amigos, ya que la ración de cochinillo se sirve en 26 restaurantes asociados a Procose, dos de ellos de Madrid, a la mitad de precio que figura en la carta, lo que se va a poder disfrutar entre los próximos días 18 al 22 de febrero.

El presidente de Procose, José María Ruiz mostró la satisfacción de la organización por la extraordinaria acogida y dijo que, en cierta medida. es una muestra de agradecimiento a los segovianos que, día a día, muestran su apoyo a la calidad que ofrece la marca de garantía, solicitando el producto protegido cuando lo van a consumir, identificándose con el emblema gastronómico segoviano.

Procose recordó que todos los restaurantes que operan con la marca, donde se celebra esta campaña, incluidos los de Madrid, tienen una placa que los identifica.

El gerente de Procose, José Ramón Marinero, subrayó que esta semana afecta directamente sobre el aumento de la producción y sacrificio de cochinillos, lo que programan los ganaderos, por lo que se considera como "una segunda navidad". Mientras que en una semana de febrero normal se sacrifican unos 2.200 cochinillos, de los cuales 1.400 son calificados, en los días de El Dorado aspiran a la calificación, unos 2.800 cochinillos, obteniendo la marca en torno a 1.800. La cifra récord de consumo en esta campaña de cinco días se sitúa en 2017, cuando se consumieron 6.000 cochinillos.

En 2018 se sacrificaron 190.000 cochinillos, el segundo mayor en número de la historia de la marca, des-



Un evento celebrado durante los días de El Dorado el año pasado. / E. A.

pués de 2016, en que la cifra se situó en 205.000 cochinillos. Recibieron la calificación un total de 128.000 cochinillos, igualando la marca de 2016. En restaurantes inscritos se consumieron un total de 49.000 cochinillos de marca, la mayor cifra de la historia, 1.000 más que el año pasado, que hasta ahora había sido récord. Por otro lado ha sido un buen año para el sector ganadero ya que el precio en lonja del cochinillo de la marca ha estado por encima de 38 euros de media por animal.

En las mismas fechas de la pro-

moción, tras el almuerzo, los comensales podrán participar de un programa de visitas a la exposición '3 modos de mirar', de Juan Ignacio Davía, Juan José Bueno y Juan Pedro Velasco, en el Museo Rodera Robles. Además, los comensales que presenten el ticket que se entregará en el restaurante donde hayan cochinillo, tendrán entrada gratuita en los espacios de la Ruta de las 3MMM: Casa Museo de Antonio Machado, Real Casa de la Moneda de Segovia, y el centro de información de la Mu-

ralla de Segovia.