



23 de julio de 2015

Promoción del patrimonio cultural y gastronómico de la Maragatería y el Bierzo

LOS VINOS D.O. BIERZO SE HERMANAN CON EL COCIDO MARAGATO

- **El Consejo Regulador de la D.O. Bierzo, la Cámara de Comercio y el Ayuntamiento de Astorga, la Academia Leonesa de Gastronomía y la Mancomunidad de Municipios Maragatos firman hoy un paquete de medidas para la promoción del patrimonio cultural y gastronómico de la Maragatería y El Bierzo**
- **El hermanamiento formará parte del Censo General del Patrimonio Cultural Inmaterial**

Vecinos, unidos por el Camino de Santiago, y ahora también hermanos. El Consejo Regulador de la DO Bierzo, la Cámara de Comercio y el Ayuntamiento de Astorga, la Mancomunidad de Municipios Maragatos y la Academia Leonesa de Gastronomía han firmado hoy en la sede del CRDO Bierzo (Cacabelos, León) el acuerdo de “hermanamiento” entre dos de los grandes productos de la gastronomía de León: el cocido maragato y los vinos de la denominación de origen Bierzo, **que formarán próximamente parte del Censo General del Patrimonio Cultural Inmaterial.**

Las cinco instituciones firmantes buscan con este acuerdo “*salvaguardar, difundir y promover*” el **patrimonio cultural gastronómico de León** a través de iniciativas encaminadas a la investigación, documentación, promoción, formación y difusión de ambos productos. Para ello, se han marcado objetivos como la salvaguarda de los conocimientos y técnicas de elaboración del cocido maragato y del vino DO Bierzo; la creación de lazos turísticos entre ambas comarcas; y la creación de una imagen que ayude a incrementar el consumo de ambos productos tanto nacional como internacionalmente.

Según **Misericordia Bello**, presidenta del CRDO Bierzo, el vino DO Bierzo y el cocido maragato son como las dos caras de una misma moneda. “*Entiendo que ambos productos, de excelente calidad y muy nuestros, pueden crecer mejor juntos. A veces el todo es superior a la suma de las partes y precisamente esto es lo que pretendemos: impulsar nuestro patrimonio cultural y gastronómico.*”

Tanto **Juan Carlos Fernández**, presidente de la Cámara de Comercio de Astorga, como **José Cañedo**, secretario general de la Academia Leonesa de Gastronomía, han destacado la importancia de propiciar acuerdos “*en beneficio de las comarcas, ya que tenemos un patrimonio agroalimentario muy importante*”.

Para **Arsenio García Fuertes**, alcalde del Ayuntamiento de Astorga, “*el hermanamiento es entre dos señas de identidad de la gastronomía que nos hará imbatible*”.

José Miguel Nieto, alcalde del Ayuntamiento de Santa Colomba de Somoza y representante de la Mancomunidad de Municipios de La Maragatería destacó igualmente la importancia del acuerdo para impulsar ambas comarcas económicamente, tanto desde el punto de vista del turismo como de la gastronomía.

En virtud del acuerdo firmado, el CRDO Bierzo, la Cámara de Comercio y el Ayuntamiento de Astorga, la Mancomunidad de Municipios Maragatos y la Academia Leonesa de gastronomía elaborarán un calendario de actividades para promocionar el hermanamiento.

HOJA DE RUTA DEL HERMANAMIENTO

Para conseguir el objetivo propuesto, los cinco organismos firmantes llevarán a cabo diversas actuaciones formativas dirigidas al público en general y a los profesionales de la hostelería, y organizarán jornadas gastronómicas y concursos, entre otras medidas.

Estos son los siete puntos básicos que irán desarrollando a lo largo de los próximos meses:

1. **Organización de las I Jornadas Gastronómicas del Cocido Maragato y el vino de la DO Bierzo** con concursos para fomentar la participación.
2. **Concurso de Tapas** de Cocido Maragato con Vino D.O. Bierzo.
3. **Actuaciones formativas** dirigidas a estudiantes de hostelería sobre los procesos de elaboración de ambos productos.
4. **Reuniones con las Cámaras de Comercio a nivel nacional** y Asociaciones gastronómicas, empresariales y profesionales del sector hostelero, cárnico, agrícola y pastelero entre otros.
5. **Formación de profesionales** de la hostelería en la cultura del vino de la D.O. Bierzo.
6. **Formación de profesionales** de la hostelería en la **curación de las carnes o el cultivo del garbanzo** de pico pardal.
7. **Actuaciones formativas dirigidas al público en general** como catas de vino o cursos de cocina.

El cocido maragato, famoso no sólo por su exquisitez sino por ser el único que se come al revés, es decir comenzando por la carne y terminando por la sopa, está asociado a las costumbres ancestrales de los arrieros de la Maragatería. Un plato completo y contundente, con una figura de calidad como el garbanzo pico pardal, que ahora estrecha la mano a los grandes vinos de El Bierzo, la comarca vecina.

Establecido en 1988 el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo, agrupa 75 bodegas procedentes de 22 municipios. Es la zona con más viñedo viejo del mundo por superficie. En 2014 avaló con sus contraetiquetas cerca de nueve millones de botellas.

DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN DE C.R.D.O. BIERZO