

Con el objeto de potenciar la gastronomía leonesa en el Principado de Asturias, la Casa de León en Asturias celebró ayer la IV Jornada Gastronómica del Cocido Maragato, a la que asistieron representaciones de los ayuntamientos de Astorga, León y Gijón.

Según señaló a EL COMERCIO el presidente de la Casa de León en Asturias, Antonio Flecha, «para celebrar esta Jornada se traen los productos necesarios de la comarca maragata. Así, hacen falta diez tipos diferentes de carne, que son preparadas ya en la zona. Por su lado, los garbanzos del cocido tienen que ser autóctonos, de la clase denominada "pico de pardal". Las características principales de los ingredientes señalados es que las carnes son las que dan el peculiar sabor al cocido maragato, mientras que el garbanzo cuece, pero no se pela. Además, si los productos que se traen para hacer el cocido maragato no son buenos, nos haríamos un flaco favor».

La tradición del cocido maragato tiene la particularidad de que primero se sirven los diez tipos diferentes de carne, entre los que se pueden encontrar oreja de cerdo, cecina, tocino, chorizo, manos de cerdo, etcétera. Como segundo plato se sirven los garbanzos de "pico de pardal" acompañados de patatas cocidas y repollo, para finalizar con la sopa.

Organizado por la Casa de León en Asturias

## Se celebró ayer la IV Jornada Gastronómica del Cocido Maragato

● Actuó de mantenedor el abad de la Colegiata de San Isidoro, Antonio Viñayo González



Vicente Alvarez Areces no quiso perderse el cocido maragato

El postre que acompaña a este típico plato maragato son las natillas con bizcochos.

En toda comida de cocido maragato que se precie existe la figura del "mantenedor", que es la persona encargada de hablar de

la historia y las peculiaridades del menú.

### HISTORIA

El cocido maragato nació en la Maragatería, según señaló Antonio Fle-

cha, «porque era el alimento típico de los arrieros. No hay que olvidar que la maragata es una comarca arriera. El cocido es muy fuerte y, así, con el frío clima que hay en la zona, lo contrarresta».

La celebración de la ci-

tada Jornada cierra el programa cultural que la Casa de León en Asturias organizó durante el presente año. Antonio Flecha señaló que el balance de dicho programa, «dentro de lo limitado que estamos, fue

muy positivo, ya que hubo actividades, como el festival del botillo y las fiestas patronales, que tuvieron una muy buena respuesta popular».

La IV Jornada Gastronómica del Cocido Maragato finalizó con la actuación de diversos grupos folclóricos de León y de la Casa de León en Asturias, al tiempo que se repartía entre todos los comensales los típicos "sobaos" de la tierra.

Antonio Viñayo González, abad de la Colegiata de San Isidoro, fue el encargado de ejercer de mantenedor y, como manifestó, «hacer el elogio del cocido maragato, que es el rey de los cocidos».

El cocido maragato tiene denominación de origen y, según señaló «inspiró a Gaudí para hacer el palacio episcopal de Astorga. Aparte, ha conseguido otra cosa importante, como es reunir en una misma mesa a astures cismontanos y tramontanos».

El mantenedor finalizó con el tradicional «¡Viva el cocido maragato!».

Para finalizar la Jornada, los representantes de los ayuntamientos leoneses que vinieron a Gijón pronunciaron unas breves palabras, al igual que Vicente Alvarez Areces, alcalde de Gijón, y el presidente de la Casa de León en Asturias, Antonio Flecha. Posteriormente, siguió la fiesta maragata.

M. MENENDEZ

**La tentación es la piel**

**DOÑA**  
Peleteros

**la pone a su alcance**

Todo el arte y la mejor técnica en alta peletería

*Así es fácil acertar*

**DOÑA**  
Peleteros

Moros, 11 GIJÓN

Uría, 68 y Cervantes, 21 OVIEDO

**OBLANCA**

**NAVIDADES OBLANCA**

¡ADELANTESE! Encargue ya sus cestas de Navidad y sus regalos de empresa en **MERCADOS OBLANCA**. Tenemos a su disposición más de cien modelos de cestas y lotes navideños. También hacemos presupuestos sobre sus recomendaciones y sugerencias. **MERCADOS OBLANCA**: Calidad de servicio al cliente. Especialistas en importaciones, servicio nacional e internacional.

Teléfono 534 19 43  
Fax 534 01 27  
Exposición y venta: Llanes, 9. Gijón

**OBLANCA**

LES DESEA FELICES FIESTAS

**EL GRAN ALMACEN DEL MUEBLE**

¡¡MACHACAMOS LOS PRECIOS!!

ESTAMOS EN:  
ALTO DEL CERILLERO (entrada Campa Torres) GIJÓN  
C/ Santa Apolonia, 24 - El Pozón (Avilés)

**NO GASTE MAS CUANDO TENGA QUE COMPRAR SUS MUEBLES**

¡SOMOS LOS MAS BARATOS!

**MES DEL TRESILLO**

Sofás 3/2 .....	29.000
Sofás 3/2 .....	35.000
Sofás 3/2 piel .....	130.000
Sofás 3/2 tela inglesa .....	68.000
Sofás 3/2 polipiel .....	64.000
Tresillo polipiel madera vista .	65.000
Sofá cama 1,20 L/ madera .....	29.000
Sofá cama L/madera .....	20.000
Mesa centro .....	7.000
Mesa moderna .....	8.000
Mesa mármol clásica .....	18.000
Mesa mármol .....	8.500

¡Y... muchas ofertas más!

Antes de decidirse... ¡Compárenos!

**NOTA: No vendemos a comerciantes del mueble**

**ABRIMOS SABADOS TARDE**

**Dr. GARCIA DIAZ**  
GINECOLOGO

TRATAMIENTO DE LA MENOPAUSIA  
TRATAMIENTOS HORMONALES

- \* ALTERACIONES DE LA MENSTRUACION
- \* VELLO Y ACNE

Plaza de San Miguel, 4 bis - 4.ª Dcha. Tfno. 534 12 82 (cita previa 4.30 a 6.30)

**SEXOLOGO**  
JESUS ZAPICO SOPEÑA

Miembro de la Sociedad Sexológica

Tratamiento de todo tipo de problemas sexuales (Impotencia, eyaculación precoz, frigidez, etcétera)

CONSULTA EN GIJON, previa petición de hora y día:  
**Teléfono 5358522 (10 a 1 y 4 a 8)**