

NACE LA NUEVA MARCA 'LECHAZO ASADO DE ARANDA DE DUERO'



Con ella, la reconocida como 'Capital del lechazo' sienta las bases del plato estrella de su gastronomía, perfectamente arraigado con su territorio

El lechazo –cría del cordero lechal (que aun mama), de carne más tierna, rosácea y jugosa– es, asado, una auténtica delicia para el paladar. Un manjar cárnico con diferentes maneras de prepararlo... pero solo una la que, desde ahora, cuenta con el reconocimiento de 'La capital del lechazo': la que autentifica la nueva marca 'Lechazo Asado de Aranda de Duero'. Cómo es su materia prima, cómo debe elaborarse o de qué manera se presenta al comensal son las claves que le otorgarán su autenticidad. Un plato muy especial, potente pero a la vez delicadamente sabroso... e ideal para degustar todo el año, especialmente en otoño. Sobre todo, si se disfruta en el destino que lo arroja convirtiéndole en una auténtica experiencia culinaria con los cinco sentidos.

Aranda de Duero enamora con su encanto rural... y **apetece** por su forma de cautivar al visitante a través del paladar: con el sabor del excelente vino de la Ribera del Duero –que le ha valido el reconocimiento de **Ciudad Europea del Vino 2022**– y con el **aroma del lechazo asado** que embriaga al olfato como preludeo de una **experiencia gastronómica especial, inolvidable**. Y para dar la máxima autenticidad a **un plato cargado de tradición** –con el inconfundible sello de los 'maestros asadores', la **Asociación Empresarial de Hostelería de Aranda de Duero y la Ribera, ASOHAR**, le acabada de **dotar de una marca propia** que lo identifica y reconoce: '**Lechazo Asado de Aranda de Duero**'.



Esta marca está amparada en tres factores clave:

1 – La materia prima

Comprende los lechazos de las razas churra, ojalada o castellana, nacidos y criados en las provincias de Burgos, Segovia, Palencia Soria o Valladolid, que cuenten con algún tipo de certificación de calidad de producto. En el asado se utilizarán **‘cuartos’ de lechazo de peso medio fresco 1,200-1,300 kg, sacrificado un máximo de 6 días antes** del consumo, agua y sal.

2 – El sistema de elaboración

- El asado se realizará en **horno de tipo tradicional**, con bóveda de ladrillo y arcilla refractarios y barro, y solera de ladrillo.
- Se utilizará **leña de encina o roble** (con 8 meses de secado mínimo) que permanecerán en el mismo espacio que el lechazo sin contacto directo entre ambos.
- Los ‘cuartos’ se meterán en el horno en **‘tarteras’ tradicionales de barro o ‘Plato de asado al estilo Aranda’**: circular, con alrededor de 5 cm de alto y un máximo de 30 cm de diámetro.
- El asado será realizado por un **‘maestro asador’** conocedor del horno y con experiencia.
- Se deberá conseguir una **temperatura del horno de 200º C**. Primero se colocará el **‘cuarto’ con las costillas hacia arriba** (permaneciendo así mínimo 1 hora) **y, posteriormente, volteado** (hasta completar un mínimo de 2 horas). Luego **se comprobará el punto de asado al tacto** por parte del ‘maestro asador’ en ciertas partes de la pieza.

3 – La presentación y características del producto

El ‘cuarto’ de lechazo asado será presentado entero y trinchado ante el comensal en una ‘tartera’ tradicional. Las características de este lechazo asado serán las siguientes:

- **La piel:** será fina, de aspecto dorado, siendo este color uniforme.
- **El aroma:** será característico y debido, principalmente, a la aportación de los aromas provenientes de la propia carne.
- **La capa natural de grasa:** deberá reducirse en el proceso de asado.
- **El gusto:** será jugoso, tierno, fácilmente masticable y sabroso.
- **Recalentamiento:** no se permitirá.

Cada establecimiento adherido a esta Asociación deberá presentar **un distintivo en la fachada** como inscrito en la **marca ‘Lechazo Asado de Aranda de Duero’** y usará el nombre y **logotipo** de la misma **en materiales como tarteras, menús, folletos y elementos similares**. Las inscripciones a la marca serán **renovadas automáticamente cada tres años**, previa comprobación de que no han variado las circunstancias que han dado lugar a dicha inscripción.