

# Productos Típicos

## COCHINILLO O TOSTÓN

El cochinitillo o tostón asado es la estrella de la gastronomía de Arévalo desde la segunda mitad del siglo XIX. Su especial crinado en las granjas, su meticulosa elaboración en el horno y su esmerada presentación en el plato hacen del cochinitillo o tostón asado de Arévalo uno de los platos más demandados y degustados por los comensales.

Antes de hacer las delicias de los paladares, el proceso de crianza del cochinitillo o tostón empieza en las granjas de la zona Tierra de Arévalo con la selección, por parte de los ganaderos, de las madres y su inseminación para, tras un periodo de tres meses, tres semanas y tres días (114 días), parir una media de diez lechones. Cerdos lechales de raza blanca alimentados, única y exclusivamente, por la leche materna de unas cerdas madres cuya alimentación es a base de cereales de primera calidad.

El cochinitillo es alimentado de esta forma hasta, como mucho, sus 21 días, momento en el que es sacrificado con un peso vivo comprendido entre los 4,5 y los 6,5 kilogramos.

Una vez sacrificado llega el momento de la elaboración en recipiente de barro tiñosillero. Aquí entra en juego el buen hacer del asador que pinta suavemente la corteza con un poco de moje compuesto por manteca, ajos machacados, sal y vinagre de buen vino. Tras un proceso de asado lento y cuidadoso en horno de leña, la carne rosada y la piel blanca del cochinitillo estarán listas para degustar bajo un color dorado y un tacto crujiente que atraerá la vista del comensal.

Presencia, sabor y olor se unen en un plato típico y de primera calidad que ha dado a conocer el nombre de Arévalo por diferentes rincones nacionales e internacionales.



## LEGUMBRES DE LA MORAÑA

Alubias y garbanzos conforman los otros placeres de la cocina arevalense. La gran calidad y la tierna cocción de estas legumbres, cultivadas entre las tierras de secano de La Moraña, las han situado en un lugar privilegiado dentro de la gastronomía de Arévalo.

Entre arenas y pinares, se cultivan dos variedades de alubia, la blanca de Riñón y la pinta, que junto con el garbanzo de Pedrosillo y el Castellano son uno de los rasgos de identidad de un paisaje, que aunque dedicado casi exclusivamente al secano, ha sabido acoger, desde tiempos inmemorables, cultivos de regadío de gran calidad y textura.

Cultivadas y regadas por los agricultores moraños, las legumbres de La Moraña pasan al plato de los comensales tras una larga cocción a fuego lento acompañadas por las viandas de la "matanza". Manjares de la tierra que complementan el sabor de unas alubias y unos garbanzos, que servidos en cazuela de barro, nos devuelven los olores y sabores de una cocina tradicional que atrae a los amantes del buen comer.



## EMBUTIDOS

El clima arevalense, con inviernos secos y fríos y veranos cortos y calurosos, se alía con los productos de primera calidad procedentes del cerdo, dando lugar a jamones, chorizos, salchichones y lomos de sabor y aroma excepcional.

Un manjar en el que se empieza a trabajar en el campo y que continúa en las fábricas con un proceso de secado lento y natural.

Nobles productos que en el plato proporcionan un excelente sabor y un tierno paladar que han unido el nombre de Arévalo a unos productos únicos e inolvidables.



## REPOSTERÍA

Las tortas de **chicharrón**, los **rozneques** o los **mantecados** son algunos de los dulces habituales de nuestra gastronomía.

Su materia prima y su elaboración artesanal proporcionan a estos dulces un sabor inmejorable y una textura óptima.

Junto a ellos y con papel protagonista encontramos los **jesuitas**, pasteles de aspecto atractivo, de forma rectangular elaborados a base de hojaldre, relleno de crema pastelera y adornado en la parte superior por piñones.

Pero quizás sean las **tortas del veedor** el bocado dulce más genuino de Arévalo. Diversas son las historias que se cuentan sobre su origen, pero todas ellas de pasado remoto.



## **PAN**

De corteza lisa y brillante y miga prieta y dura, el pan cañal es el mejor amigo del tostón o cochinitillo asado. Al sabor de este manjar castellano se une su presentación. De formas variadas, su corteza se caracteriza por una ornamentación muy cuidada realizada con cortes, punzados y dibujos, pensados para permitir escapar el vapor de agua de la masa y con ello evitar que la masa se llene de burbujas. Todo un manjar en el que se conjugan los buenos productos de la tierra y el buen hacer de los panaderos que, con esmero y dedicación, amasan y cuecen un complemento perfecto digno de cualquier comida.



## **PIÑONES**

La gastronomía arevalense se caracteriza por la utilización de sus recursos naturales. Prueba de ella son los piñones que se obtienen de la gran masa de pinos albares que rodean la ciudad y que proporcionan un piñón con un gusto natural caracterizado por la presencia de terrenos y otros compuestos aromáticos propios de la resina. Desde épocas antiguas se conoce la recolección de piñas para obtener piñones como una actividad económica de importancia relativa que comienza cuando las piñas empiezan a ser producidas por el árbol aproximadamente a partir de los veinte años. Una vez formadas, en primavera, las piñas permanecen en el pino durante tres años, hasta que maduran.

La recolección de las piñas comienza en noviembre y se prolonga hasta finales de marzo, después se amontonan esperando que llegue el tiempo propicio del verano, entonces se extienden en eras para que el calor del sol las seque, se abran sus escamas y de esta forma liberen los piñones.

Una vez obtenidos los piñones secos con cáscara, se seleccionan por tamaños y después seguirán distintos procesos según el destino que se les vaya a dar.

Una parte se tuesta con cáscara y así se comercializa, mientras que la mayor parte se pela para obtener el piñón blanco, el cual se seca, lava y cepilla para su comercialización.

En ambos casos se obtiene un producto natural, rico en principios minerales y muy demandado por la industria alimentaria, sobre todo, para la elaboración de repostería.



## **NÍSCALOS**

Pero nuestros pinares no sólo nos aportan piñones, los niscalos, que aparecen cada otoño, en gran cantidad si el año ha sido lluvioso, son uno de los grandes reclamos de la gastronomía arevalense.

La elegancia de este hongo, formado por un sombrero carnososo de diámetro entre 4 y 12 cm, se convierte cada otoño en el protagonista de nuestros pinares que se llenan de gente con cestas en busca de un tesoro escondido que da sabor a múltiples platos.

De color anaranjado, pie largo y desnudo, y esporas en tonos ocre, el niscalo consigue dar a nuestros platos un sabor único.

Patatas con carne, guisos de conejo o arroz adquieren un gusto especial acompañados de niscalos. Pero esta joya gastronómica no requiere el acompañamiento de ningún otro producto, ella sola hace las delicias de nuestros paladares.

