



Partiendo el cochinitillo según manda la tradición

D. JORGE MORRO, Director General de Competitividad de la I. Agroalimentaria y de la Empresa Agraria

D. JOSÉ MARÍA RUIZ BENITO, Presidente de PROCOSE

D. JAVIER LOPEZ ESCOBAR, Delegado de la Junta de Castilla y León en Segovia

Durante la jornada, celebrada en la Biblioteca Pública, se ha dado a conocer al sector el estudio sobre la investigación de razas de cerdo que puedan ser más óptimas para la producción de Cochinillo de Segovia, realizado desde mayo de 2017 a junio de 2018. En este trabajo han participado el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) a través de dos centros de investigación: el Centro de Experimentación Porcina de Hontalbilla y la Estación Tecnológica de la Carne de Guijuelo, así como la Marca de Garantía Cochinillo de Segovia.

El antropólogo Pedro Javier Cruz ha presentado algunos datos del informe histórico y antropológico con el fin de investigar en el pasado del consumo de este producto, para profundizar en el conocimiento y acompañarlo en la documentación que se entregue en la Dirección de Patrimonio Cultural de la Junta de Castilla y León con el fin de que pueda ser declarado como Bien de Interés Cultural (BIC).

Escrito por Administrador

Miércoles, 07 de Noviembre de 2018 17:02 - Actualizado Jueves, 15 de Noviembre de 2018 10:51

