



**Del 9 al 13 de febrero**

**El lunes comienzan los "5 días de 'El Dorado'" en los establecimientos asociados a Procose**

**El precio de la ración se reduce un 50% de lo que figura en carta, como gratitud a los segovianos y visitantes**

El próximo lunes, 9 de febrero, comienza la campaña de promoción **"5 días de 'El Dorado'"** en los establecimientos de la Asociación para la Promoción del Cochinillo de Segovia (Procose), titular de la marca de garantía que protege a este producto estrella de la gastronomía, como gratitud hacia segovianos y visitantes, para quienes el precio de la ración se reducirá en un 50% del precio fijado en carta.

Como ya es tradición, estos días, hasta el 13 de febrero, se han convertido en motivo de cita para familias, grupos de amigos o de compañeros de trabajo que se reúnen en torno al cochinillo, el producto por excelencia de la cocina segoviana, a cuyo patrimonio pertenece, generador también de riqueza, no sólo en torno a la producción, sino por que atrae a miles de turistas que quieren disfrutar de los monumentos pero, además, de una buena mesa.

El año pasado, en estos cinco días, se consumieron un total de 5.200 raciones, un 4% más que en el anterior, lo que pone de manifiesto que cada vez son más las personas que esperan a que llegue esta cita para llevar a cabo sus celebraciones. Ese fue el caso de una pareja que, en 2014, festejó los 53 años de casados, o un grupo de veinte personas que repitió la comida que celebró el año anterior, y por las mismas fechas, también con el cochinillo de Segovia como protagonista. Se dan casos de clientes que habitualmente no consumen cochinillo o no han entrado nunca en algunos restaurantes, a comensales que repiten en la misma semana, incluso tres veces.

El presidente de Procose, José María Ruiz, ha mostrado su satisfacción porque esta organización pueda compartir con los segovianos y también con aquellos que nos visitan "el valor de la textura de la piel, de la ternura y del sabor de la carne del cochinillo de Segovia, por cuya calidad nos hemos esforzado, protegiéndolo desde que nace en la granja hasta que se sirve en la mesa, conscientes de que hablar de futuro y de innovación es trabajar por la calidad".

Y, después del almuerzo, Procose sigue apostando, un año más, por un recorrido cultural por la ciudad Patrimonio de la Humanidad, en esta ocasión con visitas a las exposiciones del Palacio de Quintanar -un espacio de innovación y desarrollo para el diseño y la cultura, gestionado por la Junta de Castilla y León- entre las que se encuentran una completa selección de las fotografías que realizó Francisco Ontañón para ilustrar "El libro de la caza menor", de Miguel Delibes, en 1964, y una curiosa muestra que pretende enseñar al público la pasión y el entusiasmo de más de 35 empresas gastronómicas de Castilla y León por alcanzar el máximo nivel de excelencia, pioneras en innovación, tecnología y diseño tanto en los procesos productivos como en todo aquello vinculado estrechamente a su uso y consumo.

Asimismo, aquellos comensales que presenten el tique de la Marca de Garantía, que les aportaran en el restaurante donde ha consumido la ración de cochinillo, en el Centro de Recepción de Visitantes del Ayuntamiento de Segovia, a los pies del acueducto romano, serán obsequiados con la "Tarjeta Turística", que les permitirá la entrada gratis o con tarifa reducida a

museos y espacios culturales.

Según los datos facilitados en la última asamblea, en el año 2014, se sacrificaron un total de 144.315 cochinitos, frente a los 132.944 de 2013, lo que supone un incremento del 10%. Sin embargo, debido a que no cumplían el reglamento de la marca, los cochinitos calificados se elevaron a 97.033, frente a los 88.605 del año anterior, un 9,5% más. El porcentaje de cochinitos no calificados se sitúa en el 34%, lo que pone de relieve el celo de Procose por mantener altos niveles de calidad y presentación del producto. El mayor consumo se registró en los restaurantes asociados, con 42.183 cochinitos, en 2014, frente a los 39.334 del año 2013, con un incremento del 7,2%.

En la actualidad, Procose cuenta con 120 socios: 58 ganaderos, que representan a las explotaciones de mayor dimensión y profesionalización, 5 mataderos, 15 mayoristas, 9 puntos de venta, 2 de preasado y 31 restaurantes.

Si desea más información, [pinche aquí](#)