Gastronomie dans la Dénomination d'Origine de Rueda

Comme bonne zone agraire et éleveuse, le vaste territoire comprenant plusieurs provinces de l'Appellation d'Origine Rueda possède une gastronomie variée. L'agneau rôti et le et le porcelet rôti ressortent notamment, mais aussi les ragoûts et les potages, en particulier le pot-au-feu et parmi ceux-ci le morañego. Bien qu'il existe d'autres plats aussi suggestifs comme incontournables pour connaître les signes d'identité gastronomique de cette région : la soupe à l'ail ou les pommes de terre avec la viande et les champignons, qui ont tendance à être des rudes, en raison de l'abondance des pinèdes dans cette zone.

Parmi les poissons, le plat le plus renommé est la morue, et des viandes se distingue la viande de porc et tous les produits de l'abattage, sans oublier ses délicieuses boudins. De la volaille ressort sur le coq de basse-cour, avec une recette emblématique à Tordesillas, le coq turresilano, et quelques journées gastronomiques dédiées au même.

Perdrix et cailles sont importantes comme pièces de l'abondante chasse de la zone et entre les recettes, signaler les marinés, bien que le lièvre est l'un des produits plus populaires de chasse. En ce qui concerne les desserts, on notera le fromage et son magnifique vin doux.

Adresse

Real, 8. Rueda. 47490 Valladolid.
E-mail: crdo.rueda@dorueda.com
Page web: www.dorueda.com/es

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo