

# El Lechazo de Castilla y León

Indicación Geográfica Protegida desde el pasado año

▼ CARLOS GONZALEZ DEL PIE. PERIODISTA

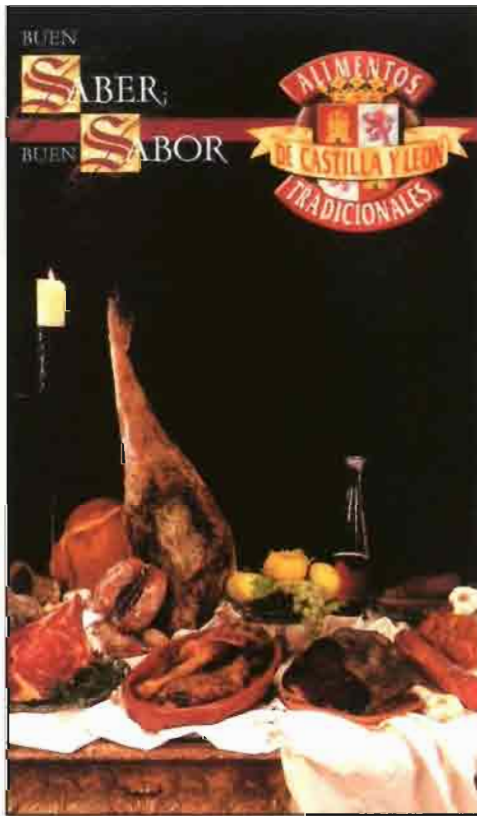
**E**l 24 de agosto del pasado año se publicaba en el *Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de Castilla y León* la Orden por la que se reconocía la Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León, designando también su Consejo Regulador.

La utilización de la palabra lechazo, designando con ella a la oveja que todavía mama, es típica de la comarca de la Cuenca del Duero castellano-leonesa. Fuera de aquí se le denominará cordero lechal, o, directamente, cordero.

Dos son las razas ovinas autóctonas que producen el mencionado lechazo: la Churra y la Castellana. Ambas están perfectamente adaptadas al medio natural castellano, tanto a su clima continental como a su base alimenticia: rastros de cereal, abundancia de plantas aromáticas típicas de las zonas esteparias, etc. Todo ello produce un animal de carne muy apreciada y de sabor muy peculiar.

Ambas razas se dedican a la producción de leche, empleada en buena parte para la elaboración de muy afamados quesos de la región, así como a la producción de carne, lechazo en gran parte. Sin olvidar la obtención de la lana.

La Indicación Geográfica Protegida ocupa 54.499 km<sup>2</sup> en la zona centro de Castilla y León, lo que supone un 60%



tina de Peñaranda de Bracamonte.

El censo de la cabaña ovina de Castilla y León es de 5.808.933 cabezas. De ellas, 1.426.136, es decir un 24% del total de la cabaña regional son de raza Castellana, mientras que de la Churra hay 1.765.913, lo que supone un 30% del censo total.

Dichas razas son la cuarta (Castellana) y tercera (Churra) con mayor censo de España, detrás de la Merina y la Aragonesa.

En toda España se sacrifican anualmente unos cinco millones de cabezas de cordero lechal, aproximadamente la mitad en Castilla y León, lo que supone una producción de 25.000 toneladas. El 5,6% del consumo de cualquier tipo de carne en nuestro país es cordero lechal. Ello supone una media de 6,5 kg/año por habitante, bastante por encima de la media comunitaria que es de 4,4 kg/hab.

Las razas Castellana y Churra producen un lechazo entre 10 y 12 kg a los veinticinco o treinta días de vida. La carne de éste es de extraordinaria calidad y tex-

tura, pues su alimentación ha sido, exclusivamente, la leche materna. Esta carne es de un color rosa pálido y escasa grasa de cobertura, de excelentes características sensoriales y donde la conformación de la canal tiene escasa por no decir nula importancia. Es muy jugosa y tierna por su poquísima edad, apenas un mes, y, para ser carne, es de muy fácil digestión.

El 50% del lechazo que se consume en España corresponde a Castilla y León, donde es una de las señas de identidad de la gastronomía regional y, a juzgar por las estadísticas más recientes, cuenta con una demanda creciente. ■

## Una receta muy sencilla

**L**a forma de cocinar el lechazo cuenta con un recetario más abundante del que a primera vista pudiera parecer, pero la receta más tradicional y empleada, quizás porque es la manera más perfecta en todos los sentidos, es asado al horno de leña.

No lleva prácticamente nada. En una fuente de barro se coloca el lechazo, generalmente en cuartos y, tras salarlo y cubriendo el fondo del recipiente con agua, se le introduce en un horno de leña, normalmente encina, previamente calentado a gran temperatura. En la última parte del proceso del asado, ha de conseguirse una temperatura más suave, para que la pieza consiga un punto idéntico por fuera y por dentro.

En compañía de un buen tinto reserva de la Ribera del Duero y con pan candeal constituye un conjunto gastronómico absolutamente perfecto.

Lo más destacable de dicha forma de preparación es su desnuda sencillez: agua, para evitar que la carne se reseque, sal y los aromas de la leña. Así se obtiene el sabor del cordero en estado absolutamente puro. Una sobriedad muy castellana, pero excelsa. ■



de la superficie de dicha Comunidad Autónoma. Un total de 1.545 municipios están comprendidos en ella. La mayor concentración de lechazo se sitúa en las comarcas abulenses de Arévalo y Madrigal de las Altas Torres y en la salman-