

**GASTRO
NÓMICO**



LEÓN es una singular colección de sabores que se ha ido moldeando por las idas y venidas del Camino de Santiago, por las cocinas de palacios y monasterios, por una geografía singular que conecta la meseta con las montañas del noroeste peninsular, por sus ferias y jornadas gastronómicas... por mil matices que han dado lugar a una despensa y un recetario único.

VISITAR LEÓN es disfrutar de una gastronomía en la que confluyen los mejores productos de la tierra, el recetario tradicional, las nuevas vanguardias culinarias y, desde luego, las hábiles manos que día a día se encargan de hacer realidad cada bocado. **COMERSE LEÓN** es pasear por las calles, contemplar las profundas huellas de su historia, tomar un vino, una

tapa, rodearse de buena gente... disfrutar de esos momentos que no se olvidan y, al día siguiente, simplemente repetir. Y todo ello en un contexto cultural efervescente, porque **LEÓN** es una de las ciudades de España cuya agenda cultural no para de cautivar a propios y ajenos: conciertos, museos, obras de teatro, festivales, salas de exposiciones, eventos deportivos, fiestas tradicionales..., un lugar donde siempre se puede disfrutar de un buen plan.



Si hay algo típico en **LEÓN**, algo que conjuga toda la enorme variedad de su despensa y que se traduce en la máxima manifestación del mestizaje entre gastronomía y cultura, esas son, sin duda, sus **TAPAS**. Ingredientes como la morcilla, la famosa cecina y otros embutidos, las carnes, la patata y un sinfín de materias primas arraigadas a la tierra, conforman el variado recetario de tapas que en la ciudad se ha convertido en todo un arte, porque no nos engañemos, tapear puede hacerlo todo el mundo, pero para los leoneses, se ha convertido en maestría.

Una larga tradición, rica en costumbres y recetas, que alcanza su máxima expresión en dos zonas de la ciudad: el Barrio Húmedo y el Barrio Romántico, aunque no es exclusivo únicamente de estas dos zonas sino que la cantidad de bares y establecimientos repartidos por toda la

ciudad regalan la vista y el gusto para experimentar la cocina en miniatura.

Estos templos del tapeo en muchas ocasiones son conocidos por la tapa que ofrecen a sus clientes más que por su nombre en muchos casos y aunque te dan en muchos casos a elegir con que acompañar tu bebida suele siempre despuntar una por encima del resto.

Estas pequeñas muestras de la mejor gastronomía en miniatura se han convertido en una clara seña de identidad de la cocina local y, por lo tanto, en un motivo más que suficiente para visitar la ciudad y disfrutar de todo su sabor.

LEÓN DE TAPAS



LEÓN DE FOGONES

Construida a partir de una despensa fuera de serie, la cocina leonesa tiene su siguiente pilar en unos fogones que han sabido sacar, desde siempre, el mejor partido a los productos de la tierra.

Sin un buen conjunto de productos excelentes es prácticamente imposible construir una gastronomía que realmente llame la atención, pero esa es justamente la gran ventaja de **LEÓN** y su provincia. La calidad y cantidad de materias primas de primerísima calidad que se producen en la ciudad y su entorno ha permitido crear, a fuego lento, un recetario que no tiene desperdicio.

Y precisamente sobre esa despensa y ese recetario, las manos expertas que trabajan tras los **FOGONES** leoneses se encargan de hacer realidad todo tipo de maravillas culinarias, desde lo más tradicional



hasta las nuevas propuestas de la vanguardia gastronómica; de esos ricos platos de cuchara que ayudan a sobrellevar el frío invierno leonés al uso de nuevas técnicas que permiten reinterpretar todos esos ingredientes con mucha solera.

En todo caso, los fogones de la ciudad han dado lugar a una gastronomía única, en la que dialogan, bien equilibrados, los sabo

res de ayer, hoy y mañana. **LEÓN** es ciudad de *clásicos*, donde disfrutar de grandiosas tapas pero también de pedir, si te ha gustado la versión de *un bocao*, platos para acabar de calmar el apetito después de recorrer **LEÓN**.

LEÓN es también lugar de nuevas propuestas gastronómicas, ejemplo de ello las estrellas Michelin del Restaurante Concinandos y Pablo. Un amplio abanico de posibilidades con propuestas para todos los gustos y presupuestos, pero siempre con el sabor inconfundible de la mejor gastronomía local.

De tapas, de vinos y de fogones, de manos expertas, de recetas de ayer y de hoy, de los mejores productos de la tierra..., las excelencias de León es, en cualquier caso, un auténtico placer para los sentidos.

¡En **LEÓN** se come, pero también se bebe! En particular, los vinos de la región están amparados por dos Denominaciones de Origen, la D.O. León y la D.O. Bierzo; dos zonas de producción que ofrecen una cuidada selección de vinos para todos los gustos y presupuestos.



LE ÒN