

CLAUSURA XV CONGRESO DE LA ASOCIACIÓN DE CONSTITUCIONALISTAS DE
ESPAÑA

LEÓN, PALACIO DE LOS GUZMANES, 31 DE MARZO DE 2017, 14:00

COMO COLOFÓN Y MUESTRA DE AGRADECIMIENTO A LOS CONGRESISTAS LA ORGANIZACIÓN HA PREPARADO UN ACTO FINAL EN EL QUE EL PALACIO DE LOS GUZMANES, SEDE DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN, SERÁ EL LUGAR DONDE TRAS UNA SOLEMNE CLAUSURA PODREMOS CONOCER Y DEGUSTAR UNA REPRESENTACIÓN SELECTA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN. ESTOS SON ALGUNOS DE ELLOS.



EL CHORIZO DE LEÓN es una Marca Colectiva registrada en la Oficina española de Patentes y Marcas con el número M3009758 (29-05-2012) y el Reglamento de Uso que la rige se ratificó por el ITACyL el 03-03-2014.

El chorizo de León es un embutido curado, sometido opcionalmente a un proceso de ahumado, elaborado a partir de partes nobles de la canal de cerdo blanco. Se elabora a partir de carne fresca de cerdo de razas blancas, machos castrados y hembras, correspondientes a los despieces de jamón, paleta, aguja, papada, panceta y tocino dorsal, que mediante un

cuidadoso proceso de elaboración, unido a las cualidades de las materias primas, determinan la calidad tradicional de este producto, en particular su sabor y aroma característicos.

El periodo mínimo de curación para su puesta en el mercado es de 30 días y su consumo preferente de un año.

El producto se consume loncheado, siendo su forma de presentación en pieza entera en corra (denominación tradicional de la presentación en herradura en la provincia de León).



Los **alimentos de calidad del Bierzo** Manzana Reineta, Pera Conferencia, Botillo, Pimiento Asado y Castaña del Bierzo centralizan sus oficinas pero manteniendo su estructura y funciones organizativas.





Pera Conferencia



Russeting característico.

La pera conferencia es una fruta con múltiples propiedades que seguro os interesa conocer.

La **Pera Conferencia del Bierzo** se caracteriza por ser una fruta muy jugosa, dulce, fresca y muy agradable al paladar. Su consumo no tiene límite de edad, niños y mayores pueden disfrutar y beneficiarse de sus múltiples propiedades nutricionales.

Son una fuente natural de **calcio, fibra, potasio, hierro y yodo, y rica en vitaminas B1, B2, B6, C y E**. Su consumo retrasa en envejecimiento celular y regula el correcto funcionamiento de los riñones y el aparato digestivo.

Una de las propiedades más características de la Pera Conferencia del Bierzo es su intenso “**russeting**” natural, que hace que su piel tenga un aspecto oxidado y con tonalidades verdosas. Actualmente, gracias a las cámaras de conservación, podemos consumir este producto durante todo el año. Incorporarlo de forma regular en la dieta es una sana costumbre. Además de tomarla al natural, nos permite la elaboración de deliciosas [recetas](#): ensaladas, guarniciones, postres... Aunque hay muchos tipos de peras, Pera Conferencia del Bierzo solo hay una. ¡Disfrútala!



La zona de producción agrícola corresponde a toda la Comarca del Bierzo y al municipio de Castrillo de Cabrera, y son válidas todas las variedades producidas en El Bierzo.

La recolección se realiza sólo cuando el fruto ha caído al suelo de forma natural. La selección se realiza in situ o en el almacén, eliminando todos los frutos que no cumplan las características establecidas



Tavito. Productos Cárnicos de Chivo de Vegacervera

Vegacervera es un pueblo de la montaña central leonesa, rodeado de montes y abruptas peñas donde pastan los rebaños de cabras desde tiempos inmemoriales.

Cuando llegaba la época de la matanza, cabras y castrones se sacrificaban para la elaboración y curación de cecina y longaniza, denominadas hoy de chivo. En la actualidad, la **cecina de chivo de Vegacervera** sigue fabricándose de acuerdo a la tradición artesanal de nuestros antepasados.

La **cecina de chivo de Vegacervera** cuenta con una **marca de garantía**, otorgada por la Junta de Castilla y León, encuadrada dentro de los productos de León. El seguimiento de la elaboración tradicional da lugar a un producto artesanal de calidad, con gran aceptación entre los paladares a los que les gusta el sabor de lo natural.



En **CÁRNICAS TAVITO**, estamos especializados en la **elaboración de la cecina y la longaniza de chivo** con ingredientes naturales.

La excelencia de nuestra oferta es indiscutible. Disponemos de **ganadería propia** y compramos los animales directamente a ganaderos; además, conocemos perfectamente a los rebaños caprinos, así como los pasos a seguir para elaborar la mejor cecina y la mejor longaniza de chivo.

CÁRNICAS TAVITO fabrica cecina de chivo en dos versiones . Por un lado, la **pata trasera de la cabra**, que una vez curada se consume loncheada en crudoy, por otro, el resto de piezas que, tras su curación, se preparan cocidas con la longaniza (cecina de chivo entrecallada).



Cecina, alimento natural de alto valor biológico.

- ✓ La cecina posee un elevado contenido en proteínas de alto valor biológico. Posee un elevado grado de proteólisis y transformación de péptidos en aminoácidos libres a lo largo del período de maduración.
- ✓ La grasa de la carne de vacuno contiene un 48% de grasas saturadas (son las que aumentan las proteínas LDL responsables de la enfermedad ateroesclerótica), la carne

tiene ácido esteárico es saturado, el 52 % restante son grasa insaturadas (oleico - monoinsaturado-). La grasa está localizada intramuscularmente, entreveado, que proporciona un producto final tierno y jugoso.

- ✓ Bajo contenido en hidroxiprolina indicativo de la cantidad de tejido conectivo.
- ✓ El contenido en cloruros además de influir su concentración sobre diversas características del producto crudo curado, controla la actividad de los enzimas proteolíticos musculares y como consecuencia la formación de diversos componentes precursores del aroma.
- ✓

