

**ESPACIO
FRONTEIRA**

Cooperação transfronteiriça - Cooperação transfronteiriça
Castilla y León - Norte e Centro de Portugal

Norcyl Cencyl Poctep

Cocina de frontera, cocina de proximidad



La Raya se sienta a la mesa

En la 24 edición de [INTUR, la Feria Internacional de Turismo de Interior](#), celebrada en Valladolid del 17 al 21 de noviembre, se ha presentado el ["Recetario de la Raya/Receitas da Raia"](#), una publicación digital bilingüe (español-portugués) que difunde el patrimonio gastronómico rayano como manifestación cultural, y da a conocer los productos propios de la tierra.

Este recetario responde al concepto de **"cocina de frontera"**, una forma de cocinar peculiar que se produce en el encuentro de dos territorios ibéricos a lo largo de la frontera hispano lusa entre Castilla y León, y las regiones Norte y Centro de Portugal.

Jornada de intercambio de alumnos y profesores de las Escuelas de Hostelería de Santa Marta y Aveiro (2015). (Foto: Junta de Castilla y León)



Salamanca estrena la serie "Cocina de fronteira"

Concebida para el [canal YouTube "Espacio Fronteira"](#), "Cocina de fronteira" refleja el **fluido intercambio de alumnos, docentes, saberes y sabores de las Escuelas de Hostelería de las regiones Norte y Centro de Portugal**, y de Castilla y León, que comenzaron en 2010 y continúan hasta hoy.

La cocina salmantina es protagonista en los primeros capítulos de esta serie. Grabado en las instalaciones de la [Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes](#) (Salamanca) se ha editado en formato vídeo un "menú de la Raya" completo (primero, segundo y postre) identificativo de la provincia de Salamanca. El menú está elaborado por **Daniel Toranzo**, acompañado de **Adrián Casado**, chefs y profesores de esta Escuela Municipal.

Info



Limón serrano

Plato típico de las Sierras de Francia y de Béjar, en la provincia de Salamanca. Aunque se califica como ensalada, es una receta de invierno, pues es la época en que hay cítricos. Tiene altos contrastes de sabores y se suele servir frío. Está asociado a las festividades cristianas; su origen es, sin embargo, judío.

[Info](#)



Hornazo

Hay tantas variedades de hornazo como cocineros que lo elaboran. En general, el hornazo se hace en el horno (de ahí su nombre) con masa de pan engrasada, rellena de embutido, lomo y huevo duro. Ideal para cualquier ocasión pero imprescindible el Lunes de Aguas.

[Info](#)



Floretas

Dulce típico salmantino que se suele preparar en Carnaval y Cuaresma. El molde que se utiliza para realizarlas da nombre a este producto, el "florero", un utensilio que se solía pasar de madres a hijas junto con la receta. Su forma es similar a la de la cruz de Calatrava, una cruz de cuatro brazos iguales, con flores de lis en los extremos de los brazos.

[Info](#)



Un proyecto Interreg

Espacio Fronteira es el espacio de las Comunidades de Trabajo [NORCYL](#) (Norte de Portugal-Castilla y León) y [CENCYL](#) (Centro de Portugal-Castilla y León). Con el [blog](#) y el [canal YouTube](#) **Espacio Fronteira** las tres regiones avanzan en nuevas formas de comunicación e interacción con los ciudadanos. Con financiación del FEDER a través del programa [INTERREG](#).

[+ info](#)

Ha recibido este e-mail porque está suscrito a Espacio Fronteira

[Cancelar la suscripción](#)

