

**ESPACIO
FRONTEIRA**

Cooperación transfronteriza - Diálogo intercultural
Castilla y León - Norte e Centro de Portugal

Norcyl Cencyl Poctep

Cocinando a orillas del Duero



Sentar-se à mesa do Chef

Espacio Fronteira apuesta por difundir el patrimonio gastronómico rayano como manifestación cultural, y dar a conocer los productos propios de la tierra. En 2019 presentó el [“Recetario de la Raya/Receitas da Raia”](#), una publicación digital bilingüe (español-portugués) que 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.

“Cocina de fronteira” es también una serie audiovisual concebida para el [canal YouTube “Espacio Fronteira”](#), que 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.

Show-cooking a cargo de alumnos de escuelas de hostelería de Zamora y Lamego, que tuvo lugar en 2019 en Miranda do Douro, tras dos jornadas de intercambio. (Foto: Junta de Castilla y León)



“Cocina de fronteira” visita Zamora

La cocina zamorana protagoniza los últimos capítulos de esta serie. Grabado en las instalaciones del [Centro Integrado de Formación Profesional CIFP Ciudad de Zamora](#) (Zamora) se ha editado en formato vídeo un “menú de la Raya” completo (primero, segundo y postre) identificativo de la provincia de Zamora. El menú está elaborado por **Jesús Sánchez Díaz y Carlos Rubia Campo**, ambos profesores técnicos del CIFP Ciudad de Zamora, en la especialidad Cocina y Pastelería, y por **Adrián Asensio Malillos**, chef del restaurante CUZEO de Zamora y antiguo alumno del Centro.

Info



Arroz a la zamorana

[Una de las especialidades más populares de la provincia de Zamora.](#)

Plato humilde de origen campesino, sus ingredientes principales son productos cárnicos procedentes de la matanza del cerdo (por regla general, las partes cartilaginosas como las manitas y la oreja) y arroz. Tiene un aroma y un color rojo característicos, debido al uso de pimentón dulce.

Info



Taco de bacalao con callos

El bacalao a la brasa o parrilla parece que no es casi ni una receta en sí misma. El secreto reside en la calidad del bacalao utilizado y en el aderezo que lo acompaña. [El chef lo presenta con callos quisados a la zamorana](#), un plato de cocina tradicional normalmente cocinado con una base de carnes, que ofrece en esta receta un toque portugués por el empleo del bacalao.

Info



Entrepuentes

Un guiño dulce a la rica repostería zamorana. [Una creación del chef para Espacio Fronteira](#) compuesta por juanita, caña zamorana y helado de chocolate de Vezdemarbán (municipio zamorano). Es una receta laboriosa, sobre todo por el cuidado con el que hay que desmoldar las cañas y efectuar la presentación, pero merece la pena como el mejor broche a cualquier comida.

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](#)

