

Cochinillo de Segovia



Cochinillo de Segovia

El **cochinillo de Segovia** es un alimento de la [provincia de Segovia](#) que fue catalogado por la [Junta de Castilla y León](#) en el año 2002 dentro de la categoría de [Marca de Garantía](#),¹ siendo su Consejo Regulador la «Asociación para la Promoción del Cochinillo de Segovia».

[\[editar\]](#) Características

El ámbito geográfico de esta identidad se resume únicamente a la provincia de Segovia, y los animales son criados en granjas específicas dedicadas íntegramente a la producción del cochinillo protegido. Las características que comprende este alimento, y que hacen que sea diferenciado del resto de platos similares castellanos o leoneses, son la alimentación de las madres, su peso, que oscila entre los 4,5 kg y los 6,5 kg, y su edad, que no debe exceder de tres semanas. Solo se comercializan animales enteros, su color externo es blanco y el interno rosado, y deberá estar siempre señalizado en una oreja con su respectiva etiqueta azul y en la otra con la de Marca de Garantía.¹

El producto se comercializa en dos formatos: fresco o [asado](#) en horno de leña tradicional, variante que más fama recoge. Uno de los mayores impulsores de este plato fue [Cándido López Sanz](#), cocinero segoviano, conocido como el «Mesonero Mayor de Castilla», título que le atribuyó el [premio nobel Alexandre](#), y que popularizó este plato en el [Mesón de Cándido](#), en plena plaza del Azoguejo, junto al [acueducto romano](#) de la ciudad.²

Para su elaboración más popular, asado en horno de leña, se coloca el animal de espaldas, y se abre el espinazo de un lado a otro. Se coloca en una cazuela de barro con agua y manteca y se introduce en el horno, siendo necesarias unas 3 horas de cocción. Para servirlo, se rompe el asado con un plato que sustituye al cuchillo y certifica su ternura.³