



VIM
IAN
ZO

*Vimianzo
Do mar á terra*

**VIMIANZO ES MAR
EN SU GASTRONOMÍA**





Los productos del mar son el gran reclamo de la Costa da Morte por su calidad y frescura. En Vimianzo, estos alimentos son la base de su cocina, acompañados de otros productos de la tierra. Empanadas de bacalao, pescado en caldeirada, al horno o a la plancha, marisco, pulpo á feira, guisos... son los platos que nunca faltan en las mesas para el deleite de los paladares.

La cocina tradicional vimiancesa, como la gallega, procede de la época medieval que ya mezclara en su momento la cocina árabe y romana. El resultado: multitud de sabores surgidos de esa gran variedad cultural.

Tradicición e innovación se mezclan ahora en los fogones de Vimianzo. Su historia entró en las cocinas para poder mostrar a los visitantes algo distinto, sin olvidar el sabor de los productos de siempre.



PINCHOS IRMANDIÑOS

En la semana del Asalto al Castillo, que se celebra en Vimianzo a comienzos de julio, se celebra la Ruta de los Pinchos Irmandiños, un homenaje gastronómico a aquellos que se levantaron contra el poder establecido. Su imagen de verdadera alta cocina invita a probar estos pinchos, que tienen como requisito el empleo de materias primas de la época medieval.



ARQUEOGASTRONOMÍA: BASE DE “DE MAR Á TERRA”

La arqueología permite descubrir la forma de vida de los antepasados y, en este caso, en una labor de arqueogastronomía, sirvió para definir las materias primas que formaban parte de la dieta de los habitantes de los castros y del medio, así como los utensilios empleados.



COCINA CASTREÑA

La base de la alimentación eran los vegetales y los cereales, productos con los que preparaban platos que se comían con cuchara, lo que nos remite a la imagen de guisos y caldos. Se acompañaban de carne pero, en Vimianzo, la proximidad a la costa también permitía incluir pescado y moluscos. Ahora, los hosteleros de la villa se trasladan a la Edad de Hierro y a sus castros para ofrecer una original mezcla de sabores que, sin duda, no dejarán indiferente a nadie.

COCINA MEDIEVAL

En la Edad Media el pescado alcanzó más importancia debido a una cuestión religiosa. Durante la Cuaresma no se podía consumir carne y eso suponía un incremento en el consumo de pescado y moluscos, que procedían de los puertos próximos de Laxe y Camariñas, que aún hoy abastecen a cocinas vimiancesas. En el sabor destacan las especias y las salsas ácidas. Con ellas, y evitando los productos que antes no empleaban, innovan ahora los cocineros y cocineras para conseguir trasladarnos a una época pasada a través del sentido del gusto, el olfato y la vista. No podemos olvidarnos de que la gastronomía es un placer para los sentidos.

*Los datos sobre la cocina castreña y medieval fueron elaborados con el asesoramiento de Víctor Bejega y Eduardo González, arqueomalacólogos e investigadores de la Universidad de León.



www.domaraterra.com



www.accioncost.eina.es
Europa inviste na pesca sustentable



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de Pesca



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL
E DO MAR



CONCELLO
de VIMIANZO