

León y Bragança se hermanan gastronómicamente con la potenciación de los productos lusos en la feria 'Productos de León', que se acoge la plaza de toros.

Las peculiaridades gastronómicas que unen a las ciudades de León y Bragança se han visto hoy potenciadas con un acto de presentación de algunos de los manjares de la comarca de Tras-os-montes del país vecino durante la celebración de la Feria 'Productos de León' que se celebra estos días en la capital leonesa. En este acto, en el que los asistentes pudieron disfrutar de la cocina en vivo a cargo del cocinero portugués, Luis Portugal, quedó patente el hermanamiento gastronómico entre ambos territorios.

La gastronomía de la comarca portuguesa, que limita con las provincias de León y Zamora, ofrece platos "ligeros y potentes" al mismo tiempo, lo que supone un hermanamiento con unos productos en muchos casos muy similares y donde el cabrito y el cordero son en muchos casos "referencia gastronómica". El cocinero portugués, ganador del Master Chef de su país, destacó durante su muestra de cocina su intención por resaltar los productos de la comarca.

Así, apostó por la carne con un solomillo de un cerdo muy particular en Portugal, además de que optó también por el chorizo y los níscales para demostrar las bondades de su cocina. También recordó que la comarca de Tras-os-montes cuenta con tantas denominaciones de origen como las que hay en todo el país e insistió en la necesidad de "recuperar los sabores", una tendencia que aglutina en su marca 'Orgullo trasmontano'.



[Galería completa de fotos en www.loshermanos.com](http://www.loshermanos.com)