

## LA MESA AGROALIMENTARIA DE ZAMORA10 INCLUIRÁ DOS NUEVOS PROYECTOS EN SU HOJA DE RUTA

**Un proyecto basado en la trashumancia y el lechazo, y el vino en el marco Duero-Douro los planes a impulsar.**

Zamora10 convocaba este lunes a los profesionales y empresas que forman parte de la **Mesa de Trabajo del Sector Agroalimentario** con el fin de filtrar todas las ideas que surgieron de la celebración del 'Acelerador de Proyectos' y trazar una hoja de ruta que permita abordar una correcta planificación, con el objetivo de impulsar una serie de iniciativas centradas en poner en valor las excelencias de los productos zamoranos como son el queso, el vino o los nuestros productos cárnicos.

En la reunión se acordó centrar la estrategia en dos proyectos que dinamicen a productos tan emblemáticos en la provincia como es el lechazo. Los asistentes determinaron la importancia de establecer una actividad en torno a este sector en los años impares en los que no se celebre Fromago. El fin es el de celebrar un escaparate con el hecho de la **trashumancia** como centro del proyecto y poner en valor al **lechazo** como materia prima, haciendo un repaso a la etnografía, el costumbrismo, el sector ganadero, la gastronomía, los asadores o los hornos tradicionales, en un acontecimiento único y excepcional en Zamora, conectado siempre como un anticipo y antesala a Fromago.

En este sentido, el grupo se comprometió a poner en marcha los cauces necesarios para trabajar con celeridad de cara a su primera edición en 2025.



Otro de los ejes fundamentales en la economía de la provincia zamorana es el **vino**, con tres Denominaciones de Origen con carácter e identidad propia: D.O. Toro, D.O. Arribes y D.O. Tierra del Vino de Zamora y los vinos de la tierra de los valles de Benavente.

Desde la Mesa de Turismo, los profesionales llevan ya tiempo trabajando en promover un gran evento integrador, con el marco hispano-luso que supone el río Duero como eje transversal. En la sesión celebrada este lunes, Zamora10 acordó perseverar para avanzar en la conceptualización definitiva.

La importancia del sector vitivinícola y la necesidad de realizar un proyecto de unidad provincial en torno al sector, es una máxima apoyada por todos, sobre la que hay un firme compromiso para trabajar en el seno de la asociación.

El tercer punto sobre el que la mesa dialogó fue la idoneidad de trabajar con el producto cárnico “Chorizo Zamorano” en pro de fomentar espacios de promoción novedosos. El **chorizo** es sin duda, una de las joyas de nuestra gastronomía y la calidad en su elaboración es de sobra conocida.

Los participantes acordaron presentar a la Marca de Garantía Chorizo Zamorano esta iniciativa, con la finalidad de consensuar entre los profesionales, la fórmula adecuada que permita reforzar al sector cárnico zamorano y que se reconozca su excelencia.

En la actualidad, la MG Chorizo Zamorano la integran 8 empresas, por lo que se espera que más productores se sumen a este marchamo de calidad, contribuyendo a preservar las técnicas artesanales, los valores que caracterizan al chorizo zamorano y su promoción, fomentando el valor culinario.



# ZAMORA 10

Zamora, 22 de septiembre de 2023

Fdo. Canto Marbán

Asociación para el Desarrollo Zamora10

