

## **Castrillo de los Polvazares, el cocido maragato y por qué se sirve al revés**

Castrillo de los Polvazares es un pueblo de la provincia de León que forma parte de la comarca de La Maragatería, siendo uno de los pueblos más pintorescos y hermosos de la misma. Está a unos 6 kilómetros de la ciudad de Astorga.

Es uno de los pueblos que mejor conserva su estructura medieval, con sus calles y casas de piedra. En 1980 fue declarado conjunto histórico-artístico debido a su magnífico estado de conservación.

En la actualidad la principal actividad económica es el turismo y la artesanía. Sus principales atractivos turísticos son su arquitectura típica y su gastronomía, con el Cocido Maragato como distintivo.

También hay curiosas tiendas de artesanía donde comprar algún regalo o llevarnos un recuerdo.

En sus calles nos encontraremos con peregrinos en busca de albergue tras una larga jornada recorriendo el Camino de Santiago.

### ***El cocido maragato***

El plato más típico de Castrillo de los Polvazares y de toda la comarca de La Maragatería es el famoso Cocido Maragato. Se compone de sopa, garbanzos, berza o repollo, patatas y siete tipos de carnes: lacón, cerdo, panceta y gallina entre otras.

El Cocido Maragato se caracteriza principalmente porque se sirve al revés. Primero las carnes del cocido, después las verduras y los garbanzos, y por último la sopa.

Al parecer, la costumbre de comer el cocido maragato al revés, viene de cuando los antiguos arrieros maragatos recorrían las tierras de España llevando consigo una fiambra de madera, en la que guardaban raciones de carne de cerdo cocida. Cuando llegaban a las posadas, comían primero lo que ellos llevaban en las fiambres, y para terminar pedían al posadero una sopa o caldo caliente para "entonar" el estómago. Así es como los maragatos se acostumbraron a tomar el cocido al revés.

En el pueblo hay diferentes restaurantes en los que degustar este exquisito cocido. Uno de

los más conocidos es el "Restaurante Entrepiedras", que sirve uno de los mejores cocidos de la zona.

Como postre es típico tomar unas natillas, el tradicional café de puchero y un chupito de orujo.

### ***La arquitectura maragata***

La combinación de la actividad arriera (transporte y comercio de mercancías mediante animales de carga), la agraria y la ganadera se refleja en la anchura de sus calles, que son anchas para facilitar el paso de los carros, y en la estructura de sus casas, con amplios portones.

Las "Casas arrieras maragatas" son construcciones de piedra con grandes puertas de madera, de colores vivos, para la entrada de los carruajes tirados por animales. Los patios de las viviendas también son de gran tamaño, ya que se usaban para las cuadras de los animales. Los materiales de construcción corresponden a los que ofrece el territorio: piedra, madera y barro.

Otra cosa muy curiosa son los asientos de piedra que hay en muchas entradas de las casas, que posiblemente, sirvieran para facilitar la subida a los caballos y mulos.

***Con niños, Curioso, Escondido, Mascotas, Medieval, Paseos, Romántico, Rural***



## Como llegar

Provincia: León

Localidad: Castrillo de los Polvazares

Coordenadas: 42° 27' 54" N, 06° 07' 42" O / Lat: 42.465 Lon: -6.128

La distancia a la ciudad de León es de apenas 50 km. En coche se puede hacer a través de la N-120 o de la Autopista que la une con Astorga.





Más información en:

<https://www.rinconalia.es/000136-castrillo-de-los-polvazares-y-el-cocido-maragato-leon.html>

Autores de las fotos:

Foto 1: Por juantiagues <https://www.flickr.com/photos/juantiagues/7682806228/in/photostream/>

Foto 2: Por Santiago lopez-pastor <https://www.flickr.com/photos/100759833@N05/37436270382/>

Foto 3: Por Staffan Andersson <https://www.flickr.com/photos/147621582@N02/37955718546/in/photostream/>

Foto 4: Por Frayle <https://www.flickr.com/photos/sohura/17327541270/>