

# Liébana reúne a un grupo de expertos para promocionar el lechazo

:: PEDRO ÁLVAREZ

**POTES.** Se trataba de presentar la campaña de consumo de los lechazos de Liébana. Por eso, el Centro de Estudios Lebaniegos de Potes albergó una jornada que incluyó una mesa redonda con el título 'Lechazos de Liébana. Un proyecto de colaboración y conservación'. Acudieron ganaderos y hosteleros de la comarca así como los alcaldes de Potes y de Cabezón de Liébana, los representantes de la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos y los de las marcas colaboradoras.

'Lechazos de Liébana. Gastronomía y naturaleza' fue presentada por Juan Barbacil y contó con la moderación del popular José María Íñigo. Abrió Santos Argüello, director de Ganadería del Gobierno de Cantabria. «Las especies –dijo– de ganado menudo son fundamentales para poder mantener el medio rural y luego producir un producto de calidad». Seguidamente, intervinieron Joaquín Olona y Manuel Betegón, decanos de los Colegios Oficiales de Ingenieros Agrícolas de Aragón, Navarra y País Vasco, y Castilla y León y

Cantabria, que abordaron el tema de la ganadería de montaña, analizando sus mitos y realidades.

Manuel Mora, investigador del CIFA de Cantabria, habló sobre 'Líneas de investigación relacionadas con el ovino en Cantabria'. Él informó de «un próximo estudio en colaboración con la SAT de Liébana y Peñarrubia, y la Fundación Quebrantahuesos, sobre la calidad de los alimentos de origen animal». Después, Gloria Rodríguez, investigadora, expuso el tema 'Turismo y gastronomía, una realidad incuestionable' para rematar con el naturalista Joaquín Araujo, cuya ponencia llevó por título 'Quebrantahuesos y lechazos, un binomio para la biodiversidad'. Araujo, indicó que «el quebrantahuesos es un sello de garantía del paisaje».

El chef Jesús Sánchez remató la jornada con varios platos con el lechazo como protagonista.



José María Íñigo fue el moderador de la mesa redonda. :: P. A.