



V LECHAZADA 2022 (30 de Abril 2022)

Tras dos años de espera por las circunstancias, aquí estamos de nuevo el HOG VALLADOLID CHAPTER, presentando nuestra actividad estrella anual, la V LECHAZADA 2022.

Como en ediciones precedentes, os invitamos a participar de una fantástica jornada de rutas y gastronomía típica de nuestra tierra. Disfrutaréis de nuestros campos de Castilla y de una gran degustación de LECHAZO en horno de leña.

PROGRAMACIÓN:

Comenzamos con un desayuno en nuestra sede CAFETERIA UNAMUNO (C/ Miguel de Unamuno, 15), a partir de las 9:30h

A las 11:00h con depósitos llenos, comenzará la ruta que nos conducirá hasta el museo de la moto de Esguevillas. Visitaremos el museo y almorzaremos una estupenda tortilla española.

Sobre las 13:00 saldremos de ruta hacia Campaspero pasando por Castrillo Tejeriego y Quintanilla de Onésimo entre otros para llegar al restaurante **Mannix** mesón especializado en lechazo churro al horno de madera de encina, sin duda alguna uno de los mejores restaurantes de la comarca. Ahora os contamos algo de su historia.

Después de la comida, proseguiremos con nuestra ruta que discurrirá por las localidades de Cuéllar, El Henar, Vitoria, San Miguel del Arroyo, etc entre otros, hasta llegar de nuevo a nuestra sede Oficial donde se dará por finalizado el evento y nos despediremos hasta el próximo año.

Para los que deseen alojarse en un hotel, bien el día 29/04 o la misma noche del 30/04, tenemos concertado precio con el Hotel LASA SPORT (4*), situado en Cta Rueda, 187. Esta muy cerca de la Sede y dispone de parking para motos.

Adjuntamos hoja de inscripción. Fecha límite para inscripciones 22/04. Límite inscripciones a 50 pax.

NOTA: Inscripción ABIERTA A TODO TIPO DE MOTOS.

Para más información sobre el evento, puedes contactar con nosotros en los tfnos/whatt 699426082 / 629569422 o enviando mail a info@valladolidchapter.es





¿Cuál es el secreto del lechazo de Mannix?

Se resistió Marco Antonio García a contarnos cuál es su secreto, pero al final “cantó”... Más que uno son varios, tan fáciles y tan difíciles como estos: materia prima, temperatura y técnica.

Sólo utilizan materia prima de alta calidad, es decir, lechazo de raza churra autóctona (el de los ojos, morro, orejas y patas negras) de entre 5 y 6 kilos de peso. El lechazo es el cordero que solo ha sido alimentado de leche y de unas tres semanas de edad. Ellos mismos se encargan de seleccionar y sacrificar los lechazos.

Los cuartos se disponen en cazuelas de barro, fondo de agua y sal. Únicamente utilizan la madera de encina para alimentar el horno.

Curioso nombre: Mannix

A Eusebio, el padre de Marco Antonio y Carmen, le hacía mucha gracia que su hijo pequeño emulara las aventuras del famoso detective de la serie de televisión Mannix. Así que haciéndolo coincidir con una importante reforma que hicieron del establecimiento en 1981, cambió el nombre al restaurante.

Los que son algo mayores recordaran la serie norteamericana de finales de los años '60. Joe Mannix era un detective que trabajaba en solitario y cuyo talento residía más en su fortaleza física que en su capacidad deductiva. Vamos, al estilo 007.