



GEO: Gastro Espacio Cultural del Ovino



En pleno confinamiento inicial, durante la pandemia surgida de COVID-19 surge esta idea, el denominado **GEO**, un centro de interpretación de la cultura y gastronomía del ovino.



El [CETECE](#) (Centro Tecnológico de Castilla y León), con objeto de ayudar a los ganaderos de la zona que se encontraban en grave crisis provocada por el cierre de la hostelería, decide ofrecer a sus trabajadores un producto surgido de un proyecto de I+D encargado por la Diputación de Palencia: el **LECHAZO ASADO PREMIUM**. El ofrecimiento se hace viral y en pocos días se reciben pedidos de toda España.

Este centro de interpretación está situado en un edificio propiedad del [Ayuntamiento de Paredes de Nava](#), que data del siglo XVI, un antiguo Pósito de Cereal que antes fue sinagoga judía, en pleno casco antiguo del municipio.

Entre sus **líneas de actuación** destaca la I+D, una de las áreas más importantes del GEO, cuya actividad principal, la **elaboración de lechazo asado a baja temperatura**, surge de un estudio de I+D realizado por el CETECE, con el fin de obtener un lechazo asado con máxima calidad y larga duración.



El GEO también cuenta con un área de formación donde se imparten cursos, talleres, catas y jornadas dirigidas a todo tipo de colectivos, amateur y profesionales, que versan sobre la temática del ovino, estableciendo sinergias con todos los sectores vinculados, el del ganado, la carne, la lana, los curtidos, los productos lácteos, la hostelería y el medio ambiente.

El aspecto cultural y turístico del proyecto se materializa a través de la pequeña musealización que se ha realizado en la planta superior del Pósito.

[Lechazo Asado Premium - Lechazo Asado Premium](#)