

DESFRUTE DO
ENOTURISMO E DA

GASTRO- NOMIA

EM CASTILLA Y LEÓN



Junta de
Castilla y León



CASTILLA Y LEÓN

As informações mencionadas nesta publicação não abrangem a totalidade da riqueza natural, cultural e patrimonial de Castilla y León, pelo que recomendamos aos leitores que desejem saber mais que visitem o site www.turismocastillayleon.com

Edição: Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León.

Design e fotografia artística: o2studio / Trama Comunicación y Diseño.

Fotografias: © Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León.

Depósito legal: DL VA 53-2024.

Revisão: Janeiro 2024.

Índice

ENOTURISMO E
GASTRONOMIA

| | | PÁG. |
|---|--|------|
| Produtos de Castilla y León |  | 4 |
| Da cozinha de vanguarda às receitas tradicionais |  | 10 |
| | SELEÇÃO DE RECEITAS | 13 |
| Vinhos e denominações de origem |  | 22 |
| Enoturismo e rotas do vinho |  | 28 |
| Museus enogastronómicos |  | 36 |
| Festas, jornadas e eventos gastronómicos |  | 40 |

A gastronomia de Castilla y León é um bem de interesse patrimonial, etnográfico e cultural de enorme valor. As nove províncias partilharam pratos e receitas com as suas peculiaridades e nuances. Cada província, região e município preserva cuidadosamente receitas ancestrais e formas únicas de criação gastronómica que tornam cada produto único. Muitos deles ainda hoje são feitos de forma artesanal.

O valor das matérias-primas

DA TERRA AO PRATO

Castilla y León dispõe de um catálogo de mais de 250 produtos agroalimentares. Mais de 70 são reconhecidos com algum tipo de rótulo de qualidade, como a "Denominação de Origem" ou a "Marca de Garantia".

Baseado nestes produtos, o *Livro de Receitas da Cozinha Popular de Castilla y León* (Recetario de la Cocina Popular de Castilla y León) reúne quase 12 000 receitas inventariadas.

QUANTIDADE E VARIEDADE

Castilla y León é o palco de mais de quatrocentos eventos gastronómicos, incluindo jornadas, festivais e concursos populares.

RIQUEZA CULINÁRIA



A enorme diversidade gastronómica de Castilla y León é representada diariamente por uma vasta rede de profissionais da hotelaria e restauração que integram as equipas de mais de 5000 restaurantes. Alguns deles receberam méritos e prémios importantes e estão incluídos em guias gastronómicos de referência, como os de Michelin e Repsol.

O calendário de Castilla y León está repleto de celebrações, eventos e jornadas gastronómicas.

Mais de 400 eventos, como as Jornadas Buscasetas, as Jornadas do Borrego Assado, as jornadas dedicadas ao ritual da matança ou os concursos e jornadas de tapas.

Neste contexto, é também de salientar o elevado nível da cozinha em "miniatura" ou culinária de tapas em Castilla y León, que conta com um concurso nacional e um concurso internacional anual, que se realiza em Valladolid.



Produtos de Castilla y León



A gastronomia de Castilla y León encontra-se num dos seus melhores momentos, devido ao elevado nível profissional dos seus cozinheiros, à excelência e diversidade das suas despensas e ao seu abundante legado gastronómico. As nove províncias da Comunidade partilham gostos e receitas, mas, ao mesmo tempo, são muito diversas do ponto de vista gastronómico. Vamos viajar por Castilla y León através dos seus sabores.



Leitão tradicional de Segovia.



REFERÊNCIA IBÉRICA

O presunto de porco ibérico com selo de qualidade D.O.P. Guijuelo, em Salamanca, representa mais de 50% do presunto ibérico comercializado em Espanha.

O PORCO



No setor das carnes, a carne de porco é uma referência em Castilla y León. Os porcos são criados e a carne é cozinhada de diferentes formas, consoante a sua proveniência.

Desde os porcos de bolota e das pastagens, passando pelos porcos que cada família criava em casa ao longo do ano como parte fundamental da dieta, até ao leitão (*cochinillo*, *tostón* ou *cria*) destinado às festas e eventos mais importantes, sempre foi um protagonista à mesa.

Atualmente, Segovia faz do leitão o seu ponto de referência gastronómica. Segue-se o *tostón* de Arévalo, em Ávila, o chouriço de Zamora, o *torrezno* de Soria, todos eles com Marca de Garantia.

Aproveita-se quase tudo da carne de porco, o que significa que o livro de receitas é vasto e variado. Contudo, se há uma coisa pela qual este animal é famoso, são os produtos da matança. Uma tradição profundamente enraizada que ainda hoje pode ser vivenciada em diferentes municípios da Comunidade Autónoma. Um festival social e gastronómico.



PALOMARES DE TIERRA DE CAMPOS

Esta edificação única, construída para a criação de pombos, era propícia às receitas com pombos. Uma ave deliciosa que pode ser estufada ou marinada.

MATANÇA: RESPEITO PELA TRADIÇÃO

Castilla y León organiza eventos em todo o país para celebrar esta tradição. Um momento muito aguardado em que as famílias e os vizinhos ainda hoje se reúnem para preparar os "mondongos".

O BORREGO - UM EMBLEMA DA COMUNIDADE

O borrego ou cordeiro é assado em forno de lenha ou grelhado na brasa com rebentos de videira e é um emblema e uma atração turística em várias províncias da Comunidade.

AVES



As aves de capoeira desempenhavam um papel importante na economia familiar e deram origem a muitas receitas, algumas das quais são muito famosas, como o "gallo turretilano", em Tordesilhas, Valladolid, ou a "gallina en pepitoria".

Os produtos de pato são também de grande importância, tanto os ligados à tradição culinária das nossas receitas, como o pato assado de Segovia e outras receitas relacionadas com a caça da região, como a criação e transformação dos seus produtos nas províncias de Palencia e Soria.

CAPRINO



A tradição de consumo desta carne em Castilla y León é muito antiga. O cabrito assado em forno de lenha é um prato muito apreciado.

A receita ancestral da "cecina de chivo entrecallada" de Vegacervera, em León, ainda se conversa até aos dias de hoje.

BOVINO



Castilla y León é a Comunidade com maior população de gado

bovino de Espanha e conta com várias raças bovinas identificadas.

Entre as autóctones encontram-se a Morucha, a Avileña-Negra Ibérica, a Sayaguesa, a Alistana-Sanabresa e a Monchina. A nossa terra é também um local tradicional para a criação de bois, que são apreciados pela sua suculenta carne vermelha.

OVINO



Castilla y León é o segundo maior produtor de carne de ovino e o maior produtor de leite de ovelha de Espanha.

A Comunidade conta com várias raças autóctones, como a Churra, a Ojalada e a Castelhana, mas também raças Merino e, sobretudo, Assaf. Os ovinos ocupam um lugar especial na gastronomia - p. ex., o famoso borrego ou cordeiro.

CAÇA



A caça de peles e penas, tanto pequenas como grandes, foi sempre abundante, o que se refletiu nas receitas.

Os pratos de caça estão presentes em muitos dos nossos restaurantes, especialmente nas jornadas gastronómicas.





Queijo de ovelha.

PEIXE DE MAR E RIO



Apesar de estar longe da costa, o peixe ocupa um lugar de destaque nas receitas de Castilla y León.

Os rios que atravessam a Comunidade tornaram possível a pesca e o consumo de espécies de água doce. A truta, em particular, está associada a um evento muito importante, a Semana Internacional da Truta de León, declarada de Interesse Turístico Regional. Por seu lado, os caranguejos estão associados a um festival gastronómico na localidade de Herrera de Pisuergra, em Palencia.

Guisado de caranguejo.



QUEIJOS E LATICÍNIOS



Castilla y León é a Comunidade espanhola líder na produção de leite de ovelha, representando uma percentagem de 66% do total.

A Comunidade é líder nacional na produção de queijo de ovelha. Fazem parte da denominação de origem protegida "Queso Zamorano", a I.G.P. (Indicação Geográfica Protegida), "Queso de Valdeón de pasta azul", a Marca de Garantia "Queso Arribes de Salamanca", a Marca de Qualidade "Queso Castellano" (IGP em curso) e a I.G.P. "Queso de los Beyos".

QUEIJOS PARA TODOS OS GOSTOS

Em Castilla y León, encontramos uma lista extensa de vários tipos de queijo. Queijo de Burgos (fresco), de Zamora, de Valdeón, queijo dos Beyos, queijos de cabra...



Prato de javali.



PAIXÃO PELOS PRATOS CALDOSOS

A Comunidade conta com alguns emblemas gastronómicos, como o *habón* de Sanabria, o feijão vermelho de Ibeas de Juarros, a lentilha de Armuña ou a *pardina* de Tierra de Campos".



LEGUMINOSAS, FRUTAS E LEGUMES



Castilla y León tem algumas das leguminosas mais famosas de Espanha. Algumas das melhores, catalogadas na IGP de "Lenteja de La Armuña", "Pardina de Tierra de Campos" e "Lenteja de Tierra de Campos de Zamora", "Judias de El Barco de Ávila" e "Alubia de La Bañeza" (León), "Garbanzo de Fuentesauco" e a Marca de Garantia "Garbanzo de Pedrosillo" e "Judión de La Granja".

A produção de fruta foi e continua a ser importante. Para citar apenas algumas destas produções, podemos mencionar as cerejas e a reineta do vale de Caderechas e a pera Conferência de El Bierzo, as laranjas de Arribas do Douro,

o *cermeño* de Toro e a castanha de El Bierzo e Aliste (Zamora). Entre os frutos secos, destacam-se as nozes, as amêndoas e, da silvicultura, os pinhões de Pedrajas de San Esteban.

Algumas destas produções estão incluídas na Denominação de Origem "Agricultura Ecológica de Castilla y León" e outras têm diferentes rótulos de qualidade, como a alface de Medina, a maçã reineta de El Bierzo, a maçã de Caderechas, o pimento assado de Fresno-Benavente e o pimento de El Bierzo.

A horta é também de grande importância, como a de Carracillo (Segovia), Tudela (Valladolid), El Pimiento (Zamora, León, Ávila, Palencia).

Guisado de grão-de-bico.





Boletus acabados de colher.

CULTURA MICOLÓGICA



As áreas micológicas reguladas através das 12 unidades de gestão, entendidas como um agrupamento de montes com condições de regulação comuns, estão localizadas em quase 1000 municípios, com quase 50% da superfície total de Castilla y León.

A abundância de micologia da Comunidade e a implementação, nos últimos anos, de iniciativas inovadoras, como o cultivo da trufa negra em Soria e noutras zonas de Castilla y León, permitiram o desenvolvimento de uma oferta de micoturismo única em Espanha, com cerca de 1500 espécies micológicas documentadas, das quais mais de 50 são de grande interesse culinário.

Alguns destes recursos micológicos contam com a Marca de Qualidade "Setas de Castilla y León", que certifica que os cogumelos foram colhidos por especialistas e supervisionados por inspetores de saúde.

O Departamento de Cultura e Turismo (*Consejería de Cultura y Turismo*) organiza três grandes eventos: as Jornadas Gastronómicas Buscasetas, o Congresso Internacional de Micologia "Soria Gastronómica" e o Concurso Internacional de Cozinha com Trufas.

PASTELARIA E PÃO



No Catálogo Agroalimentar de Castilla y León podemos encontrar mais de 90 referências de pães, pastelaria, bolos e doces, alguns dos quais são aqui enumerados: *bollo maimón*, *brazo de San Lorenzo*, *ciegas de Íscar*, *costrada de Soria*, *florones*, *mantecadas de Astorga*, *mantecados de Portillo*, *perrunillas*, *rosquillas de Ledesma*, *pan sobao*, *socorritos de Cervera*, *ponche segoviano*, *yemas de Ávila*..

No que diz respeito ao pão, existe uma grande tradição, com referências como a *hogaza* de León, o pão *lechuguino* de Valladolid ou o pão *cantero*. Outras variantes são a torta de Aranda, com Marca de Garantia e ligada ao borrego assado, alguns recheios como o *hornazo* de Salamanca (M.G.) e a farinha tradicional de Zamora, uma farinha única para panificação e pastelaria, também com Marca de Garantia.

TERRA DOS COGUMELOS

Castilla y León, com uma das maiores áreas florestais da Europa, é líder na produção micológica. Existem cerca de 1500 espécies documentadas, das quais mais de 50 são de elevado interesse culinário.



As *cañas* de Zamora são uma sobremesa muito típica da província de Zamora.

Uma terra de contrastes

AZOTO E COZINHA

Castilla y León orgulha-se de ter uma cozinha de qualidade. As nove províncias da Comunidade contam com grandes chefs nas suas cozinhas.

Com produtos de alta qualidade, o prazer transforma-se num desafio para os sentidos, entrando nas listas do Guia Repsol ou das Estrelas Michelin das aldeias mais remotas.

MAIS DO QUE DESCONSTRUÇÃO

A cozinha de vanguarda não está apenas relacionada com a desconstrução - é também uma tendência para explorar os sabores ao máximo. Os chefs de Castilla y León partem de um conhecimento profundo sobre o produto para desenvolver o seu trabalho.

INOVAÇÃO E COZINHA



A riqueza gastronómica de Espanha é incomparável e Castilla y León, em particular, favorece a produção de alimentos muito diversos, que são utilizados pelos grandes chefs para inovar na cozinha.

Magníficas leguminosas, carnes frescas e vinhos prodigiosos são cozinhados a baixas temperaturas, formando desconstruções explosivas ou tirando partido do efeito do azoto líquido.

Nas nove províncias há muito talento atrás do fogão. É por isso que, nos últimos anos, comer

passou a não ser apenas ingerir alimentos, mas também desfrutar de uma degustação, visitar uma adega ou desfrutar de um jantar em que todos os sentidos entram em jogo. Foi assim que surgiram os restaurantes, os *gastropubs*, as lojas de mercado, os bares de cocktails, etc. Todos eles desenvolveram uma experiência sensorial em torno do prato e do copo. Os visitantes encontrarão tantas receitas quantos cantos da Comunidade, uma consequência do grande profissionalismo do setor culinário.

Os chefs de Castilla y León fizeram da sua profissão um símbolo de bom trabalho. A transformação do trabalho do chef transforma

Da cozinha de vanguarda às receitas tradicionais



O movimento de inovação e vanguarda na cozinha teve origem na década de 1980, quando chefs de renome conseguiram criar uma transformação culinária em prol do prazer da boa comida e do requinte dos pormenores. Vários grupos de cozinheiros inquietos promovem *workshops*, trabalhos de campo e visitas aos locais onde se encontram os produtos agroalimentares da maior qualidade, adquirindo um compromisso para com o seu consumo e, conseqüentemente, para com a convivência com a cozinha tradicional, dando-lhe uma abordagem diversificada.

os ingredientes tradicionais em pratos inesquecíveis. A criatividade faz parte do seu processo para surpreender quem assiste a esta nova arte admirada em muitos outros países.

Quilómetros de sabor germinam em Estrelas Michelin. Podem contabilizar-se 20 estrelas Michelin no ano de 2024 nas províncias de Ávila, Burgos, León, Salamanca, Soria, Valladolid e Zamora. A maior parte delas, em locais fora da capital, para mostrar que grandes objetivos podem ser alcançados em locais pequenos. Cada um dos restaurantes tira partido da riqueza cultural, natural e histórica da sua região para criar pratos que alcançaram o renome internacional.

Dia após dia, continuam a revolucionar o mundo da culinária, procurando uma visão moderna dos produtos de alta qualidade e transformando o prazer num desafio permanente para os sentidos.

UM ARGUMENTO EXTRA

Além dos monumentos e da natureza, a gastronomia é uma das principais razões para escolher Castilla y León como destino turístico. A combinação da cozinha tradicional com os pratos mais vanguardistas desta Comunidade permite uma grande variedade de escolhas.

MATÉRIA-PRIMA COM GARANTIAS

Muitos alimentos contam com a Identificação Geográfica Protegida. Este e outros selos de garantia, bem como as denominações de origem das vinhas, asseguram a qualidade da matéria-prima utilizada para produzir pratos inesquecíveis.



Boletus edulis.

TRADIÇÃO NO PRATO



Preservar o sabor tradicional e utilizar produtos nascidos nas terras de Castilla y León é um objetivo que a Comunidade não perdeu de vista. Esta é uma das características que melhor definem os pratos típicos de Castilla y León: manter as receitas que foram passadas de geração em geração para degustar os enchidos ibéricos, cozinhar carnes ou acompanhar com bons vinhos.

Os assados são um dos símbolos da cozinha da Comunidade, mas não o único. Há também outros pratos à base de leguminosas, legumes e doces que dão personalidade à cozinha castelhana e leonesa e evocam o sabor que as avós nascidas nas aldeias davam aos seus pratos, mesmo quando os recursos eram escassos.

Os visitantes do Caminho de Santiago mergulham mais profundamente nas raízes da Comunidade quando optam pela cozinha tradicional. Sentem a história a fervilhar no paladar. As famílias, os grupos de amigos e os caminhantes podem também mergulhar na gastronomia

tradicional graças à celebração de dias dedicados ao borrego, ao porco, à caça, aos cogumelos e até à truta. Os guisados e escabeches permitem tirar o máximo partido dos recursos, valorizando até as peças mais simples. A própria literatura refere-se muitas vezes à gastronomia da região, como é o caso do *Cantar de Mio Cid*, onde se destacam as virtudes culinárias de Castilla y León.

Uma breve revisão de algumas das receitas mais representativas das diferentes províncias de Castilla y León permite-nos destacar as técnicas e os produtos tradicionais utilizados.

Botillo de Bembibre.





BATATAS "REVOLCONAS"

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Batatas: 700 g.
Toucinho de porco: 180 g.
Azeite: 3 colheres de sopa.
Alho picado: 2 dentes.
Pimentão agridoce: 1 colher de sopa.
Vinho branco: 1/4 de chávena. *Torreznos cortados em pedaços a gosto.*

PREPARAÇÃO

Cozer as batatas e descascá-las. Aquecer o azeite e fritar o alho em lume médio até ficar dourado. Acrescentar o pimentão agridoce, saltear rapidamente, juntar o vinho branco e um pouco da água da cozedura das batatas. Colocar as batatas no refogado e esmagá-las com um garfo até que a mistura forme um puré espesso. Temperar com sal e distribuir por quatro pratos. Fritar os *torreznos* e colocá-los por cima. Opcional: Pode ser servido com um ovo estrelado por cima e cebola crua cortada em rodela finas.



LEITÃO ASSADO DE ARÉVALO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

1 leitão de Arévalo com cerca de 3.800 g.
Água e sal.

PREPARAÇÃO

Colocar o leitão numa caçarola de barro, com a pele virada para baixo, e temperar apenas com sal. Levar ao forno, previamente aquecido, a uma temperatura média, durante cerca de uma hora e meia, numa caçarola com um pouco de água no fundo (normalmente coloca-se um pedaço de madeira entre a caçarola e o leitão para que a pele não fique agarrada). Virar e terminar o assado a uma temperatura um pouco mais forte durante mais quarenta minutos. Cortar em pedaços e servir em pratos com um pouco dos sucos da cozedura. Em Arévalo, a tradição é assar o leitão em forno de lenha.



GEMAS DE SANTA TERESA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Gemas de ovos: 8 unidades.
Açúcar: 200 g.
Sumo de limão.
Casca de limão: 1/2 unidade.

PREPARAÇÃO

O primeiro passo é o "cachado", a separação da clara da gema. Ferver cerca de 10 colheres de sopa de água com o açúcar e a raspa de limão para fazer uma calda, em lume brando e mexendo sempre. De seguida, misturar e bater a gema de ovo com o açúcar para formar uma calda, depois adicionar o sumo de limão e colocar em lume brando sem deixar que ferva para que as gemas não talhem. A massa fica a repousar durante 24 horas num prato frio. Depois a massa é transformada em rolos grossos, polvilhados com açúcar e cortados em pedaços para serem enrolados com as mãos. Por fim, as bolinhas são colocadas em formas de papel branco e pode-se caramelizar o açúcar com um maçarico próprio ou um ferro quente.

Burgos



OLLA PODRIDA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

OLLA PODRIDA

Feijão carioca: 300 g.
Pé de porco: 1 unidade.
Toucinho: 50 g.
Chouriço: 1 unidade.
Morcela de Burgos: 1 pequena.
Água, pimentão-doce e sal.

RECHEIO

Ovo: 2 unidades.
Salsa picada: 1/4 de colher de sopa.
Alho picado: 1 dente.
Pão ralado.
Azeite e sal.

PREPARAÇÃO

OLLA PODRIDA

Demolhar o feijão em água fria na noite anterior. Mudar a água e cozer o feijão juntamente com o pé de porco, o toucinho e o chouriço. Cozinhar em lume brando durante cerca de 2 horas (até ficar tenro). Depois de cozinhado, juntar o pimentão-doce. Cortar a morcela às rodela, passá-la por farinha, fritar num pouco de óleo e juntá-la ao feijão.

RECHEIO

Bater os ovos e juntar a salsa, o alho e o pão ralado. Fazer uma massa leve e fritar como uma omelete. Cortar em pedaços. Por fim, juntar os pedaços de recheio ao feijão e deixar cozinhar em lume brando durante cerca de 10 minutos.



BACALHAU À BURGALESA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Bacalhau demolhado: 800 g.
Cebola: 2 unidades.
Pimentos vermelhos: 2 unidades.
Alho: 1 dente.
Azeite: 3 colheres de sopa.
Sal.

PREPARAÇÃO

Cortar a cebola e o pimento em rodela finas. Aquecer o azeite e juntar o alho cortado em lâminas. Fritar. De seguida, adicionar a cebola e o pimento, deixar refogar durante cerca de 15 minutos e temperar. Colocar metade do refogado numa caçarola de barro. Colocar por cima o bacalhau cortado em quatro porções iguais e cobrir com a outra metade do refogado. Colocar a caçarola no forno, previamente aquecido, a uma temperatura média e cozinhar durante cerca de vinte minutos.



POSTRE DEL ABUELO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Queijo fresco de Burgos: 400 g.
Mel: 8 colheres de sopa.
Miolo de noz: 4 colheres de sopa.

PREPARAÇÃO

Cortar o queijo em quatro porções, cobrir com o mel e colocar as nozes por cima.



SOPAS DE TRUTA DE ORBIGO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

2 trutas de tamanho médio.
Pão de forma do dia anterior.
Azeite virgem: 4-5 colheres de sopa.
Meia cebola, sal, alho,
pimentão-doce e vinagre.

PREPARAÇÃO

Colocar uma panela com um litro de água a ferver, juntar a cebola picada e um pouco de azeite. Quando estiver a ferver, juntar a truta cortada em duas ou três postas. Enquanto a truta coze (demora muito pouco tempo), esmagar um dente de alho com sal e meia colher de pimentão-doce num almofariz e pilão e ligar tudo muito bem com um fio de azeite e um pouco do caldo da cozedura da truta. Esta mistura é adicionada ao resto do caldo. Num pequeno prato de barro, colocar o pão cortado em fatias finas (cerca de 400 gramas). Quando a truta estiver cozinhada (e depois de verificar o sal), retirar as postas, colocá-las sobre o pão e depois verter o caldo por cima. Para realçar o sabor da truta, pode também preparar-se um molho (*salsa*) num almofariz e pilão, com azeite, um pouco de vinagre e pimentão-doce, e depois colocar por cima das postas de truta. Pode acrescentar um pouco de pimentão-doce picante.



CECINA DE CHIVO ENTRECALLADA DE VEGACERVERA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Carne seca (*cecina*) de cabrito fumada: 500 g.
Chouriço de cabrito fumado: 100 g.
Alface, tomate, azeite,
vinagre e sal.

PREPARAÇÃO

Colocar a *cecina* e o chouriço de molho em água durante 12 horas. Escorrer a água. Colocar numa panela de pressão coberto com água (apenas o suficiente para cobrir). Cozinhar durante uma hora. Depois de cozinhada, servir a carne cortada com o chouriço e um pouco do caldo da cozedura. Servir com uma salada de alface e tomate, temperada a gosto com azeite, vinagre e sal.



BOLO SÃO MARCOS

INGREDIENTES (4 -6 PESSOAS)

PÃO-DE-LÓ (*BIZCOCHO*)

Ovos: 3 unidades e o seu peso em açúcar. O peso de 2 ovos em farinha. Manteiga: 100 g e para untar a forma. Farinha para polvilhar a forma: 2 colheres de sopa. Uma pitada de sal.

RECHEIO

3 ovos e o seu peso em açúcar.
Natas.

PREPARAÇÃO

PÃO-DE-LÓ (*BIZCOCHO*)

Separar as gemas das claras e colocá-las numa tigela com uma pitada de sal. Bater até formar picos firmes. Depois de bater, juntar as gemas e, de seguida, o açúcar. Mexer sem parar durante cerca de 10 minutos, depois adicionar a farinha, colherada a colherada, e finalmente a manteiga derretida. Colocar numa forma de bolo redonda untada com manteiga e farinha. Cozer no forno a uma temperatura baixa durante 45 minutos. Recheiar a gosto.

MONTAGEM

Separar em duas metades, barrar com as natas e voltar a juntar. Barrar mais ligeiramente com o resto das natas e decorar a base. Levar o açúcar ao lume num tacho com algumas colheres de água. Quando levantar fervura, adicionar 1/2 copo de água e fazer a calda. Quando estiver morno, misturar com as gemas de ovo, pouco a pouco, até que a mistura fique homogénea. Retirar do lume e decorar com natas.

Palencia



MENESTRA DE PALENCIA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

1 kg de legumes da época: alcachofras, ervilhas, espargos, pimentos, cenouras, couve-flor, repolho, outros consoante a estação.

1 cebola picada.

2 dentes de alho picados.

Farinha: 3 colheres de sopa.

1 ovo.

1 copo de vinho branco.

Caldo da cozedura dos legumes: 1/4 litros.

Fiambre cortado em cubos: 50 g.

Azeite: 3 colheres de sopa. Salsa picada: 1 colher de sopa.

Sal.

PREPARAÇÃO

Cozer os legumes selecionados em bastante água com sal. Cozer um de cada vez sem os misturar, pois cada um tem o seu próprio tempo de cozedura. No caso das alcachofras, ferver numa panela separada com um pouco de sumo de limão, uma vez que a água não funcionaria para os outros legumes. (Isto significa que o resto dos legumes serão cozinhados um a um sem mudar a água). Num tacho à parte, aquecer o azeite e refogar o alho até ficar meio dourado. Depois adicionar a cebola e refogar em lume brando durante cerca de quinze minutos. Adicionar o fiambre e saltear. Juntar o vinho branco, a água dos legumes e deixar ferver. Juntar os legumes. Alguns deles (como a alcachofra) terão sido previamente cobertos com farinha e ovo. Adicionar a salsa e deixar cozinhar em lume brando durante cinco minutos.



ENSOPADO DE LAGOSTIM

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Lagostins: 800 g.

1 pimento vermelho.

1 cebola.

Alho: 2 dentes.

Malagueta: uma pitada (opcional).

1 copo de vinho branco de Rueda.

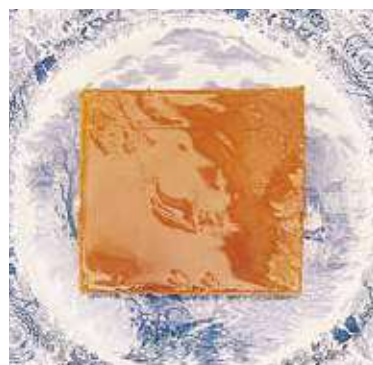
Conhaque: 1/2 chávena.

Salsa picada: 1/2 de colher de sopa. Azeite: 2 colheres de sopa.

Sal.

PREPARAÇÃO

Aquecer o azeite e juntar o alho cortado em lâminas, a cebola e o pimento cortado em cubos. Refogar em lume brando durante cerca de dez minutos e temperar. Adicionar os lagostins e saltear durante cerca de cinco minutos. Regar com o vinho branco e o **brandy** e deixar ferver em lume brando durante cerca de dez minutos. Adicionar a salsa picada.



TOUCINHO DO CÉU DE VILLOLDO

INGREDIENTES

Gemas: 10 unidades.

Açúcar: 250 g.

Água.

PREPARAÇÃO

Levar o açúcar ao lume num tacho com algumas colheres de água (as suficientes para que o açúcar se dissolva e forme a calda). Levar a ferver em lume médio. Quando levantar fervura, deitar meio copo de água e fazer a calda até ao ponto de fios finos. Retirar do lume e deixar arrefecer ligeiramente. Quando a calda estiver morna (nunca quente), misturar com as gemas de ovo, pouco a pouco, mexendo para obter uma mistura bem homogénea. Em formas untadas com a calda, cozer em banho-maria, de preferência no forno, mas sempre com o toucinho tapado para que não entre água do vapor. Se as formas forem pequenas, cozerão em 25 a 30 minutos; se as formas forem grandes, demorarão mais tempo. Após este tempo, verificar se está cozido, picando-o com uma agulha de tricotar, que deve sair limpa. Depois de arrefecerem ligeiramente, desenformar e colocar em pequenos recipientes de papel ou num prato de servir. É importante que a calda esteja morna antes de adicionar as gemas; caso contrário, o ovo pode talhar rapidamente devido à mudança brusca de temperatura.

Salamanca



HORNAZO

INGREDIENTES

MASSA

Farinha: 500 g.
Banha de porco: 3 colheres de sopa.
Vinho branco: 50 ml.
Água: 75 ml.
Sal e pimenta.

RECHEIO

Lombo de porco: 4 filetes frescos.
Ovos: 2 unidades.
Presunto Serrano: 4 fatias.
Chouriço ibérico de Salamanca: 8 fatias.
Azeite: q.b.
Ovo batido: 1 unidade.
Sal e pimenta.

PREPARAÇÃO

Aquecer a manteiga. Colocar a farinha em forma de "vulcão" com o sal e adicionar a manteiga, a água e o vinho. Amassar até obter uma textura brilhante que se solte das mãos. Deixar repousar durante cerca de 20 minutos. Fritar o lombo num pouco de aceite e temperar com sal e pimenta. Cozinhar, descascar e cortar os ovos às rodelas. Pré-aquecer o forno a 180 °C. Dividir a massa em quatro partes e estas quatro partes em duas. Barrar metade das partes da massa e rechear com o lombo, uma fatia de presunto, 2 fatias de chouriço e meio ovo cozido. Fechar os pastéis com a restante massa, colocar num tabuleiro de forno, cobrir e pincelar com ovo batido. Cozer durante 30 a 40 minutos. Retirar do forno, deixar arrefecer e servir.



CABRITO CUCHIFRITO

INGREDIENTES

Cabrito: 1 kg.
Alho: 4 dentes.
Louro: 2 folhas.
Vinho branco: 1 copo pequeno.
Pimentão-doce.
Tomilho.
Ovo cozido: 1 unidade.
Batatas.
Azeite e sal.

PREPARAÇÃO

Cortar o cabrito em pedaços pequenos e temperar com o sal. Adicionar um fio de azeite, tomilho, uma colher de chá de pimentão-doce e um copo de vinho branco. Deixar marinar durante 2 horas. Numa frigideira com bastante azeite, fritar os pedaços até ficarem dourados, com os alhos picados, 2 folhas de louro, um pouco de pimentão-doce e tomilho. Juntar um copo de vinho branco, aumentar o lume e deixar reduzir durante 10 minutos, tapando a frigideira. Servir acompanhado com rodelas de batata cozida ou frita e ovo cozido.



BOLLO MAIMÓN

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Ovos: 4 unidades.
Farinha de amido: 150 g.
Açúcar: 100 g.
Aguardente: 1 colher de sopa.
Casca de limão ralada: 1 limão.
Açúcar em pó: 2 colheres de sopa.

PREPARAÇÃO

Com um batedor de varas, misturar os ovos com o açúcar, a aguardente e a casca de limão ralada, batendo até obter uma mistura espumosa e esbranquiçada. Adicionar a farinha aos poucos até que tudo esteja bem misturado. Verter a mistura para uma forma de bolo com um buraco no centro. Untar previamente a forma com manteiga. Colocar a forma no forno pré-aquecido a 180 °C e deixar cozinhar durante cerca de 25 minutos, até que o bolo fique dourado. Cobrir com açúcar em pó. Deixar arrefecer e retirar da forma.

Segovia



JUDIONES ESTUFADOS

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Judiones de La Granja: 300 g.
Orelha de porco: 1 unidade.
 1/2 pé de porco.
 50 g de toucinho.
 1 pedaço pequeno de osso de presunto.
Costeleta de porco: 50 g.
Azeite: 4 colheres de sopa.
 1/4 de pimento verde picado.
 1/4 de pimento vermelho picado.
 1/2 cebola picada.
Alho picado: 2 dentes.
 1 folha de louro.
Pimentão-doce: 1 colher pequena.
 Sal.

PREPARAÇÃO

Na dia anterior, demolhar o feijão em água fria. No dia seguinte, escorrer e colocar numa panela com água e todas as carnes, inteiras e não cortadas em pedaços. Adicionar a folha de louro e deixar cozinhar em lume brando durante cerca de 2 horas (até ficar tenro). Aquecer o azeite numa frigideira e refogar o alho. Quando estiver quase dourado, adicionar a cebola e os pimentos, refogando em lume brando até estarem prontos. Adicionar o pimentão-doce, saltear e deitar a mistura na caçarola com o feijão cozido. Ferver durante alguns minutos. Servir em pratos de sopa.



LEITÃO DE SEGOVIA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Leitão de 4-4,5 kg (limpo).
 100 g de banha de porco.
 Água e sal.

PREPARAÇÃO

Com a ajuda de uma faca de carne (ou, se não tiver, uma faca grande), cortar a espinha do leitão no sentido longitudinal (pelo interior). Temperar. Colocar numa caçarola de barro com a pele para baixo, colocar algumas folhas de louro por baixo do leitão (para que não esteja em contacto com a caçarola) e adicionar um dedo de água. Pré-aquecer o forno a 180 °C. Colocar o leitão no forno durante uma hora, após a qual deve retirá-lo e virá-lo ao contrário (pele para cima). Picar a pele com um garfo para evitar a formação de bolhas de ar e espalhar a banha com um pincel. Voltar a colocar no forno durante cerca de 45 minutos, após os quais o leitão terá uma bela cor dourada e a pele estará estaladiça. Retificar o sal dos sucos do assado. Para que o leitão possa ser trinchado com a borda de um prato, deve ficar muito estaladiço.



PONCHE SEGOVIANO

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ (BIZCOCHO)

Farinha (de preferência, farinha "biscuit"): 75 g.
 3 ovos.
Açúcar: 30 g.
Pode-se adicionar um pouco de água para facilitar a mistura.

RECHEIO

1/2 litro de leite.
Açúcar: 50 g.
Farinha: 50 g (de preferência, amido de milho).
3 gemas de ovo.

PREPARAÇÃO

PÃO-DE-LÓ (BIZCOCHO)

Bater os ovos e depois juntar o açúcar e a farinha. A massa é levada ao forno num tabuleiro plano durante 10 minutos a 160 °C. O forno deve estar pré-aquecido.

RECHEIO

Numa tigela, bater as gemas com o açúcar e a farinha; adicionar o leite com casca de limão que se aqueceu previamente e mexer até engrossar.

MONTAGEM

Cortar o bolo em retângulos, colocar uma camada de bolo, previamente embebido em calda (água e açúcar), depois uma camada de creme e depois polvilhar com um pouco de canela; depois repetir o processo.

Soria



MIGAS "PASTORILES"

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

300 g de pão esmigalhado.
Alho picado: 2 dentes.
Azeite: 4 colheres de sopa.
Pimentão-doce: 1/2 de colher de sopa. **Salsa picada: 1/2 de colher de sopa.** **Chouriço cortado em cubos: 60 g.**
Toucinho cortado em cubos: 50 g.
Água: 1/2 copo.
Sal.

PREPARAÇÃO

Aquecer o azeite e refogar o alho juntamente com o toucinho e o chouriço durante cerca de cinco minutos. Adicionar o pimentão-doce e refogar. De seguida, adicionar o pão esmigalhado, a salsa e a água, mexendo bem para que todos os sabores se misturem e a água se evapore. Também pode demolhar as migalhas na água antes de as adicionar ao tacho.



GUISADO DE CARACÓIS

INGREDIENTES

Caracóis: 1/2 kg.
Chouriço: 100 g.
Presunto com toucinho: 100 g.
Farinha de trigo ou amido de milho: 40 g.
2 cebolas médias.
Alho: 4 dentes.
Tomate para fritar: 200 g.
Pimentão-doce: 1 colher de chá.
1/2 malagueta (a gosto).
Orégãos.
Ramo de salsa.
Azeite: 3 colheres de sopa.
Vinho branco: 50 ml.
Vinagre: 75 ml.
Sal.

PREPARAÇÃO

Lavar bem os caracóis com o sal e o vinagre. Depois de limpos, cozer em lume brando para retirar a carne da casca, depois aumentar o lume, deitar fora a água e escorrer bem. Refogar a cebola. Num almofariz, preparar o alho esmagado, a salsa, o pimentão-doce, a farinha, os orégãos e um pouco de azeite, e adicionar a mistura à cebola refogada com a ajuda de uma colher. Adicionar o tomate e refogar bem. Numa panela com um pouco de azeite, colocar o chouriço picado e o presunto (pode juntar a malagueta), fritar um pouco (retirar a malagueta) e juntar os caracóis e o molho preparado anteriormente, juntamente com um copo de vinho branco. Deixar cozer tudo para que os sabores se integrem em lume muito brando e juntar um pouco de água para que o molho não engrosse demasiado.



TARTA COSTRADA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Massa folhada: 500 g.
Natas para bater: 600 g.
Açúcar em pó (glacé): 50 g.

PREPARAÇÃO

Cortar a massa folhada num retângulo e colocá-la num tabuleiro de forno untado com manteiga. Colocar no forno pré-aquecido a uma temperatura média durante cerca de 15 minutos (a massa deve crescer e cozer totalmente). Retirar do forno e, quando estiver fria, rechear com as natas batidas. Cobrir com açúcar em pó.

Valladolid



SOPA CASTELHANA TRADICIONAL COM PÃO DE VALLADOLID

INGREDIENTES

Um bom caldo de galinha.
Alho laminado.
Cubos de presunto.
1 colher de sopa de azeite. Pão de Valladolid laminado. Ovos.
Pimentão-doce.

PREPARAÇÃO

Colocar o azeite, o alho e o presunto numa caçarola de barro. Quando o alho começar a alourar, juntar o caldo e as fatias de pão. Quando o pão estiver embebido, pode adicionar o ovo e mexer, ou repartir por caçarolas de barro individuais e escalfar um ovo em cada uma. Também se pode adicionar o ovo batido e terminar no forno, o que daria uma sopa castelhana estaladiça. Existem muitas variantes desta sopa, consoante a região de Castilla y León, substituindo o chouriço por presunto, o caldo de galinha pelo caldo da cozedura da morcela (*calducho*) ou utilizando tomate na sua composição.



BORREGO ASSADO

INGREDIENTES

1/4 de borrego.
Banha de porco.
Água e sal.

PREPARAÇÃO

Colocar o quarto de borrego, previamente temperado e untado com manteiga, num prato de barro, de modo a que o interior fique virado para cima. Pode colocar-se algo por baixo, como um prato de sobremesa ou uma tábua, para que não fique demasiado molhado quando se adiciona a água e não seque; mas este objeto não deve ser demasiado grosso, para que o borrego fique bem cozinhado. Colocar no forno (pré-aquecido) durante uma hora a 180 C. Após este tempo, virar o borrego e deixar cozinhar o lado da pele durante mais 45-50 minutos, até estar cozinhado no ponto desejado e a pele estar dourada e estaladiça (certifique-se de que não fica sem água no fundo em momento algum). A segunda fase pode ser um pouco mais demorada, dependendo do tamanho do borrego utilizado na receita. Dica - o borrego está no ponto de cozedura ideal quando a carne se separa muito facilmente do osso, conservando todos os seus sucos. O acompanhamento ideal é uma simples salada de alface e cebola temperada com um bom vinagre.



TORRIJA COM PÃO DE VALLADOLID

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Pão de Valladolid (Marca de Garantia): 4 porções (aprox. 300 g).
1/2 litro de leite.
Açúcar: 3 colheres de sopa.
Vagem de baunilha: 1/2 vagem.
Casca de 1/2 laranja.
2 ovos.
Óleo vegetal: 1 copo. Mel:
6 colheres de sopa.

PREPARAÇÃO

Ferver o leite com o açúcar, a baunilha e a casca de laranja. Apagar o lume e deixar repousar durante trinta minutos. Depois de fervido, retirar a baunilha e a casca de laranja e embeber o pão durante alguns minutos de cada lado. Aquecer o óleo e mergulhar o pão no ovo. Escorrer e fritar de ambos os lados (devem ficar bem dourados). Colocar as *torrijas* (rabanadas) num tabuleiro e cobrir com o mel. Opcionalmente, pode misturar um pouco de açúcar com canela em pó e polvilhar sobre as *torrijas*.

Zamora



ARROZ À ZAMORANA

INGREDIENTES

1 cebola.
Chichas ou carne picada de porco: 200 g.
 Porco: 1 orelha e 1 focinho.
 Presunto: 100 g.
 Manteiga ou óleo: 6 colheres de sopa.
 Arroz: 500 g.
 Salsa.
 Orégãos.
 Tomilho.
 Pimentão-doce de Villalpando.
 Alho de Zamora: 3 dentes.
 Toucinho cortado em fatias finas para cobrir.

PREPARAÇÃO

Limpar bem a orelha e o focinho e cortá-los em pedaços pequenos. Numa caçarola, derreter a banha e refogar a cebola, o alho, a salsa, os orégãos e o tomilho, adicionar a orelha e o focinho picados, cobrir com bastante água e deixar cozinhar até ficarem tenros. Numa panela de *paella* com um pouco de óleo, refogar o arroz com as *chichas* e o presunto. Acrescentar um pouco de pimentão-doce e depois juntar tudo o que foi cozinhado na caçarola. Se for necessário mais caldo, adicionar a água necessária. Quando estiver pronto, retirar do lume e cobrir com as fatias de toucinho ou *pancetta*. Pré-aquecer o *grill* do forno e, quando estiver bem quente, colocar a panela de *paella* no forno para cozinhar o toucinho. Retirar e está pronto a servir.



RABO DE VITELA DE ALISTE

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Rabo de vitela de Aliste: 1,5 kg.
 1 litro de caldo de carne.
 Alho picado: 2 dentes.
 1 cebola picada.
 1 cenoura.
 1/2 pimento vermelho e 1/2 pimento verde, picados.
 1 folha de louro.
 Vinho tinto: 1 copo.
 Azeite: 3 colheres de sopa. *Brandy*: 1 copo.
 1/2 malagueta esmagada.
 Sal e pimenta.

PREPARAÇÃO

Aquecer o azeite, adicionar o rabo de vitela picado, temperar com sal e pimenta e fritar em lume forte durante cerca de dez minutos, mexendo sempre. Adicionar todos os legumes picados e continuar a fritar durante cerca de quinze minutos, mexendo de vez em quando. Adicionar a malagueta, o *brandy* e o vinho tinto e saltar durante cinco minutos, depois adicionar o caldo de carne (ou, se não tiver, água) e deixar cozinhar em lume brando durante cerca de uma hora, até a carne estar tenra quando espetar com um garfo.



CAÑAS ZAMORANAS

INGREDIENTES

MASSA

1 copo pequeno de vinho branco, 1 de óleo e 1 copo de água.
 Farinha (suficiente para formar a massa).
 Óleo suave para fritar.
 Açúcar glacé.

RECHEIO

1 litro de leite.
 Casca de um limão.
 3 gemas de ovo.
 Açúcar: 10 colheres de sopa.
 Amido de milho: 4 colheres de sopa. Manteiga: Aprox. 30-40 g.

PREPARAÇÃO

MASSA

Preparar a massa numa tigela, misturando o azeite, o vinho e a água e batendo até ficar cremosa e homogénea. Adicionar a farinha aos poucos até formar uma massa. Formar uma bola com a massa resultante e deixar repousar durante 1 hora. Estender sobre uma superfície enfarinhada, cortar em tiras de tamanho suficiente, enrolar e fritar. Recheiar com creme quando estiverem frias.

RECHEIO

Num tacho, ferver 750 ml de leite com a raspa de limão. À parte, misturar o restante leite com as gemas de ovo, o açúcar e o amido de milho, mexendo até obter uma massa homogénea. Adicionar ao leite e mexer durante 3 a 4 minutos sem deixar ferver o leite. Retirar do lume, juntar a manteiga, mexendo para a diluir e obter o creme final.

Hectares de tradição

ENTRE VINHOS E VINHAS

Quer seja um amante de vinho, um iniciante ou simplesmente um turista de passagem pelas aldeias de Castilla y León, os vinhos e as vinhas são o pretexto perfeito para descobrir como a região está profundamente enraizada na sua cultura milenar.

UMA TRADIÇÃO MILENAR

O gosto pela viticultura não é novo na Comunidade. Existem já registos da época pré-romana no que é hoje o território da D.O. Ribera del Duero.

POTÊNCIA VITIVINÍCOLA



Castilla y León tem uma superfície vitícola de 83 038 hectares (8,9% do total nacional). É a quarta maior Comunidade em termos de superfície dedicada ao cultivo da uva e alberga mais de 600 adegas que estão a crescer graças à dedicação dos 18 500 produtores à produção de vinhos únicos.

Existem 17 denominações de origem em toda a Comunidade Autónoma, três das quais são "Vino de Pago", e uma figura de qualidade como "Vino de la Tierra" para todo o território, a indicação geográfica (I.G.P.) de "Vino de la Tierra" de Castilla y León.

A superfície da Comunidade está estruturada como uma grande área agrícola repleta de vinhas, principalmente em torno da bacia do seu principal rio - o Douro - que dá vida a alguns dos vinhos mais famosos do mundo.

Os primeiros vestígios da cultura da vinha e do fabrico do vinho estão ligados ao mundo pré-romano, mais concretamente às culturas celtas da bacia do Douro, como o atestam as sepulturas encontradas em Vacceo de Pintia (província de Valladolid).

Vinhos e denominações de origem



Castilla y León é uma terra de vinhos. A Ribera del Duero é uma das regiões espanholas de vinho tinto mais conhecidas a nível internacional. Os brancos de Rueda têm o mesmo renome. Os vinhos tintos de Toro também se destacam no panorama mundial. Cigales deslumbra com os seus rosés e Bierzo com os seus tintos de Mencía. Arlanza, Arribes, León, Sierra de Salamanca, Tierra del Vino de Zamora, Valtiendas, Cebreros e Valles de Benavente completam o panorama de singularidade dos vinhos da Comunidade.

Vinhas de uva tinta na província de Salamanca.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM D.O.



D.O. RIBERA DEL DUERO

Os vinhos tintos da Ribera del Duero têm um estilo próprio. Não se trata de uma coincidência.

A casta Tempranillo, o solo e o clima, juntamente com uma boa vinificação, permitiram que estes vinhos tintos ligados ao rio Douro se situassem entre os mais valorizados e procurados do mundo.

D.O. RUEDA

A Denominação de Origem Rueda é considerada uma das principais regiões de vinhos brancos de Espanha e do mundo,

embora também se produzam vinhos tintos e rosés. Rueda está ligada à sua própria vinha branca, a casta Verdejo.

D.O. CIGALES

Entrar na Denominação de Origem Cigales é sinónimo de apreciar o vinho e a sua cultura. Este território possui mais de 1200 caves subterrâneas, locais onde os vinhos são ainda hoje envelhecidos e conservados. Vinhas velhas marcadas pelo Cerrato, a proximidade dos Montes Torozos ou do rio Pisuegra - tudo isso demarca a paisagem ideal para desfrutar do descanso e da beleza.

Cigales é a terra dos rosés e dos vinhos tintos cheios de juventude, de aromas e de estrutura, elaborados a partir da casta Tempranillo e de outras castas como a Garnacha ou a Verdejo.

UM ARGUMENTO EXTRA

Além dos monumentos e da natureza, a gastronomia e o vinho são duas das principais razões para escolher Castilla y León como destino turístico. A combinação da cozinha tradicional com os pratos mais vanguardistas, acompanhados por vinhos tintos, rosés e vinhos brancos imbatíveis, oferece um vasto leque de escolhas.



VINHOS BRANCOS

A D.O. Rueda é uma das principais regiões de vinhos brancos do mundo, com vinhos elaborados a partir das castas Verdejo e Sauvignon.

D.O. BIERZO

Os vinhos de Bierzo são típicos de uma grande casta tinta, a Mencía, capaz de trazer ao panorama vitivinícola de Castilla y León notas de originalidade e complexidade com elaborações realmente atrativas.

D.O. TORO

Nos últimos anos, a casta Toro tornou-se outra grande força motriz dos vinhos tintos do Douro Médio, associada à sua casta própria, a tinta de Toro.

D.O. ARRIBES

Arribes, com a singularidade da sua paisagem, no grande canhão do Douro, produz vinhos marcados pela personalidade de algumas das suas principais castas tintas, a Juan García e a Rufete.

D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

A D.O. Tierra del Vino de Zamora, com a sua casta Tempranillo, destaca-se pela produção de vinhos com uma longa tradição, num território que se estende em parte pelas províncias de Zamora e Salamanca.

D.O. LEÓN

A D.O. León (León) é, tal como as anteriores, uma denominação de origem multi-provincial que abrange principalmente a província de León e uma pequena parte da província de Valladolid. A sua principal e mais destacada casta tinta é a autóctone Prieto Picudo, com a qual se produzem grandes vinhos tintos, mas sobretudo rosés espetaculares e aromáticos.

D.O. ARLANZA

Arlanza abrange zonas das províncias de Palencia e Burgos, onde os vinhos tintos são produzidos principalmente a partir da casta Tempranillo.

Vinhas das Arribas do Douro.



Vinhas de Bierzo. León.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM D.O.P.



Comunidade de Castilla y León conta com quatro outras zonas regulamentadas como vinhos de qualidade DOP: Valles de Benavente em Zamora, Valtiendas em Segovia, Sierra de Salamanca e Cebreros em Ávila.

A Denominação de Origem Protegida (D.O.P.) é a marca de qualidade europeia que unifica todos os países-membros num único rótulo. Contudo, cada país da UE tem as suas próprias categorias de qualidade que são incluídas na D.O.P.

VINO DE PAGO



A qualificação "Vino de Pago" corresponde a um tipo de Denominação de Origem Protegida espanhola para vinhos, que garante que as uvas provêm de um determinado pago (propriedade), local ou zona rural, com características específicas de solo e microclima.

Em Castilla y León, existem três *vino de pago*: Abadía de Retuerta, Heredad de Urueña e Dehesa de Peñalba.

OUTRAS MENÇÕES



Tal é a riqueza e a diversidade da produção vitivinícola da nossa Comunidade que não podemos deixar de mencionar outras regiões únicas que estão a contribuir com criações enológicas interessantes.

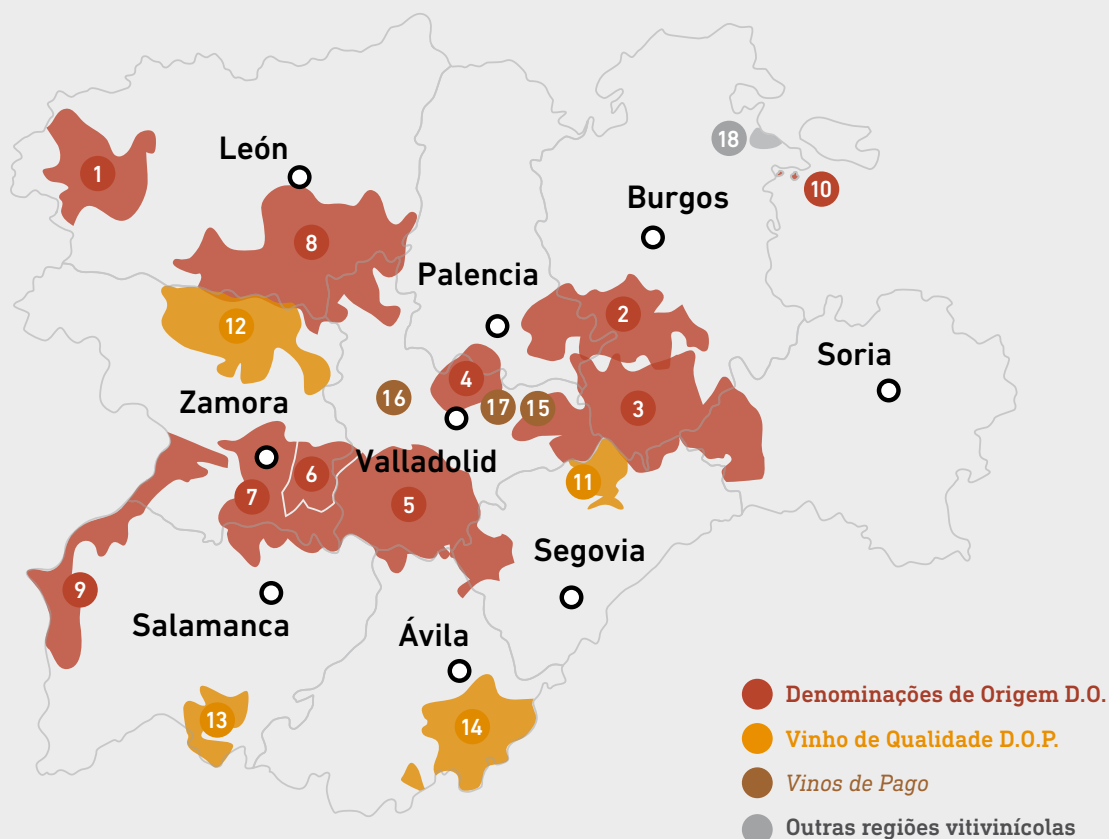
Destacam-se as zonas do norte da província de Burgos que antigamente eram *chacolineras* (locais de produção de *chacoli*, um vinho branco típico da zona). O enclave de Ternero, também situado na província de Burgos, é abrangido pela Denominação de Origem Rioja. Além disso, o território da Comunidade Autónoma conta com uma menção de qualidade como *Vino de la Tierra de Castilla y León*, que pode ser alargada a todas as vinhas da Comunidade, tanto as que já têm uma denominação de origem como as que ainda não a têm.

NO TOPO

Castilla y León ocupa um lugar privilegiado no mapa vitivinícola espanhol. A Comunidade dispõe de 17 denominações de origem de qualidade mundialmente reconhecida.

O SEGREDO ESTÁ NA TERRA

A proteção, o cuidado e a valorização das vinhas são essenciais para que os turistas compreendam a importância da terra na produção do vinho e na beleza da paisagem. A vinha muda com as estações do ano, oferecendo imagens pitorescas e atrativas.



- Denominações de Origem D.O.
- Vinho de Qualidade D.O.P.
- Vinos de Pago
- Outras regiões vitivinícolas

UMA COMUNIDADE VINÍCOLA ÚNICA

Castilla y León tem 17 denominações de origem de vinhos, o que a torna uma região única em Espanha e na Europa.

I.G.P. (INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA) VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Todas as provincias de Castilla y León. Vinhos brancos, rosés e tintos. Castas: todas as autorizadas e recomendadas na Comunidade Autónoma.

1



6



2



7



3



8



4



9



5



10



DENOMINAÇÕES DE ORIGEM EM CASTILLA Y LEÓN



VINHOS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA



11



D.O.P.
Vino de Calidad
de Valtiendas

12



Valles de
Benavente

13



Sierra de
Salamanca
Denominación de Origen Protegida

14



VINOS DE
CEBREROS

15

Abadía Retuerta

16

Heredad de Uruña

17

Dehesa de Peñalba

18

Chacolí

1. D.O. BIERZO

castas: Mencía, Doña Blanca, Godello (principais), Garnacha Tintorera, Malvasía e Palomino.

www.crdobierzo.es

2. D.O. ARLANZA

Castas: Tempranillo (principal), Mencía, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Albillo e Viura.

www.arlanza.org

3. D.O. RIBERA DEL DUERO

Castas: Tempranillo (principal), Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Malbec, Merlot e Albillo.

www.riberadelduero.es

4. D.O. CIGALES

Castas: Tempranillo, Verdejo (principais), Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha Tinta e Gris, Sauvignon Blanc Viura e Albillo Mayor.

www.do-cigales.es

5. D.O. RUEDA

Castas: Verdejo, Sauvignon Blanc, Tempranillo (principais), Viura, Palomino, Cabernet Sauvignon, Merlot e Garnacha.

www.dorueda.com

6. D.O. TORO

Castas: Tinta de Toro, Malvasía (principais), Garnacha Tinta e Verdejo.

www.dotoro.com

7. D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

Castas: Tempranillo, Malvasía, Moscatel e Verdejo (principais), Garnacha, Cabernet Sauvignon, Albillo, Palomino e Godello.

www.tierradelvino.net

8. D.O. LEÓN

Castas: Prieto Picudo, Mencía, Verdejo, Albarín Blanco e Godello (principais), Tempranillo, Garnacha Tinta, Malvasía e Palomino.

www.dotierradeleon.es

9. D.O. ARRIBES

Castas: Juan García, Rufete, Tempranillo e Malvasía (principais), Garnacha, Bruñal, Verdejo e Albillo.

www.doarribes.es

10. D.O. RIOJA

Em Castilla y León, provincia de Burgos, municipio de Miranda de Ebro, enclaves de Sajuela e Ternerero.

www.riojawine.com

11. VALTIENDAS (SEGOVIA)

Vinhos rosés e tintos. Castas: Tempranillo (principal), Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e, nos brancos, Albillo.

12. VALLES DE BENAVENTE (ZAMORA)

Castas: Tempranillo, Prieto Picudo, Mencía, Malvasía e Verdejo (principais), Garnacha e Cabernet Sauvignon.

www.vallesdebenavente.org

13. SIERRA DE SALAMANCA

Vinhos brancos, rosés e tintos. Castas: Rufete (principal), Tempranillo, Garnacha, Moscatel de Grano Menudo e Viura.

www.dosierradesalamanca.es

14. CEBREROS (ÁVILA)

Vinhos brancos, rosés e tintos. Castas: Garnacha Tinta y Albillo Real.

www.dopcebreros.com

VINOS DE PAGO



15. ABADÍA RETUERTA (VALLADOLID)

Situada no municipio de Sardón de Duero, foi o primeiro *vino de pago* de Castilla y León. As castas admitidas são Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Grenache, Graciano, Malbec, Cabernet Franc, Pinot Noir e Petit Verdot, Gewürztraminer, Riesling, Godello e Verdejo.

16. HEREDAD DE URUEÑA (VALLADOLID)

Esta adega está situada nopé das muralhas da cidade medieval de Uruña. As castas aí cultivadas são a Toro e a Tempranillo, bem como a Syrah, a Cabernet e a Merlot.

17. DEHESA DE PEÑALBA (VALLADOLID)

A área geográfica delimitada pela DOP Dehesa Peñalba situa-se no municipio de Villabañez (Valladolid). As castas tintas autorizadas são Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo e Syrah.

OUTRAS REGIÕES VITIVINÍCOLAS HISTÓRICAS



18. CHACOLÍ (BURGOS)

Como o *chacolí*, na zona norte de Burgos.

Descubra a paisagem e os seus habitantes

COMBINAR CULTURA E SABOR

O enoturismo ou turismo do vinho é uma modalidade turística em crescente expansão em Castilla y León e baseia-se em atividades vitivinícolas, gastronómicas, culturais e de serviços relacionadas com o vinho e a sua cultura.

PERCA-SE PELAS VINHAS

Castilla y León conta com mais de 600 adegas registadas, das quais mais de 150 declararam o seu estatuto de adegas abertas a visitantes. Uma oportunidade para aprender sobre a arte do bom vinho.

DESTINOS DE QUALIDADE



Castilla y León é a Comunidade espanhola com mais destinos de enoturismo de qualidade, com nove rotas do vinho certificadas pela ACEVIN (*Asociación de Ciudades Españolas del Vino*) e apoiadas pela Secretaria de Estado do Turismo.

Além disso, existe uma rota internacional do vinho entre Arribas do Douro e as zonas vitivinícolas vizinhas de Portugal, denominada Vinduro-Vindouro. Para obter mais informações, consulte: www.rutainternacionaldelvino.com

ROTAS DO VINHO



Através da riqueza vitivinícola de Castilla y León, são apresentadas diferentes rotas para descobrir as Comunidades onde nascem alguns dos melhores vinhos de Espanha.

ROTA DO VINHO ARLANZA

Esta rota estende-se entre o sul da cidade de Burgos e o leste de Palencia, onde o rio que lhe dá o nome atravessa vinhas, florestas de azinheiras, carvalhos e zimbros, campos de cereais e zonas ribeirinhas.

Enoturismo e rotas do vinho



O vinho como objeto de interesse cultural. O enoturismo é uma realidade em Castilla y León e há muitas boas razões para isso. As suas denominações de origem, as adegas históricas que conseguiram manter a sua essência ao longo dos anos e os esforços das aldeias e dos seus habitantes para honrar uma tradição enraizada de cuidados com as vinhas que fez delas o que são hoje.

Mosteiro de Santa María de la Vid.
La Vid e Barrios. Burgos.

UM ARGUMENTO EXTRA

As boas comunicações, a proximidade das rotas do vinho e a familiaridade dos habitantes desta terra fazem de Castilla y León um dos principais destinos de enoturismo em Espanha.

Vinhas situadas entre os vales de Arlanza, a serra de Demanda e los páramos de Cerrato, três regiões naturais que contribuem com a sua paisagem e recursos naturais particulares para o território da D.O. Arlanza.

Símbolo da arquitetura popular do vinho, os quartos da adega recordam uma tradição vitivinícola que remonta ao século VII. Caves escavadas no solo onde o vinho era produzido e conservado para consumo familiar e que, atualmente, são um ponto de encontro de famílias e amigos. A estes edifícios tradicionais juntaram-se as adegas mais modernas e vanguardistas.

Mosteiro de São Pedro de Arlanza. Hortigüela.
Burgos.





NÃO PERCA

A proximidade com os pequenos artesãos e produtores de vinho que o recebem nas suas oficinas e adegas torna a visita uma viagem inesquecível.

ROTA DO VINHO ARRIBES

Situada entre as províncias de Salamanca e Zamora, na fronteira com Portugal, com mais de 150 km de desfiladeiros fluviais, que lhe dão o nome: "Arribes", derivação etimológica do latim "adri-pa-ae", que significa "nas margens", nas margens do Douro e dos seus afluentes.

Trata-se de uma rota de enorme beleza, situada na impressionante área natural de Arribas do Douro, declarada Parque Natural e parte da Reserva da Biosfera da Meseta Ibérica, declarada pela UNESCO, de grande riqueza ambiental e paisagística, desfiladeiros íngremes e com desníveis até 400 metros, que podem ser observados a partir de muitos miradouros numa visita às suas vinhas ou num dos cruzeiros pelo Douro.

postos de turismo, turismo ativo e lojas de vinhos, que constituem uma estrutura diferenciadora num total de treze municípios cujo eixo principal é o Caminho de Santiago.

Além do turismo rural baseado na beleza das paisagens naturais, como os Ancares, ou nas criadas pelo homem, como Las Médulas, declaradas Património da Humanidade, e o Caminho de Santiago, n'O Bierzo encontram-se alguns dos exemplos mais importantes da arte moçárabe, como a igreja de Santiago de Peñalba e a igreja de Santo Tomás de las Ollas.

ROTA DO VINHO CIGALES

Está situada no centro de Castilla y León, ligada ao Canal de Castilla e ao rio Pisuerga. Cigales é um município muito próximo de Valladolid e Palencia. Devido às suas boas comunicações e à proximidade da estação de comboios de alta velocidade AVE e do aeroporto, é uma rota de fácil acesso que merece ser visitada.

Esta zona é uma terra de castelos, fortalezas e mosteiros, onde se produzia e consumia vinho nos séculos passados, tendo sido também a casa de nobres e monarcas, que deram fama e personalidade aos seus municípios. A cultura do vinho marca a presença de um programa variado de atividades culturais realizadas em locais históricos. A gastronomia, baseada nos produtos locais, é outra das atrações oferecidas pelos restaurantes da zona.

ROTA DO VINHO DO BIERZO

A viticultura está presente em El Bierzo há mais de 2000 anos. A crença na terra e na origem como fator indelével fez com que o trabalho de vários anos se consolidasse em 2012, ano em que se obteve oficialmente a certificação da Rota do Vinho do Bierzo.

O Bierzo foi a segunda rota do vinho certificada em Castilla y León. Atualmente, é composto por setenta membros, incluindo adegas, alojamentos e restaurantes,

LÍDER NACIONAL EM TURISMO RURAL

Castilla y León é líder nacional em turismo rural e esforça-se arduamente por internacionalizar o sector. O enoturismo é um eixo fundamental desta promoção internacional.

Plaza Mayor de Peñafiel, Valladolid, no coração da Ribera del Duero, com o castelo ao fundo, sede do Museo Provincial del Vino (Museu Provincial do Vinho).



Vinhas de Bierzo. León.

ROTA DO VINHO RIBERA DEL DUERO

A rota da Ribera del Duero atravessa o coração da Península Ibérica e de Castilla y León. Abrange quatro províncias: - Burgos, Segovia, Soria e Valladolid - acompanhada pelo rio Douro, através de um itinerário que liga mais de uma centena de povoações.

Nesta rota, o viajante encontrará o Parque Natural de las Hoces del Río Riaza, com o seu refúgio para aves de rapina, bem como mais de 100 km adequados para caminhantes e ciclistas.

Entrar nesta rota é viver uma experiência inesquecível e autêntica: mergulhar nas caves subterrâneas, desfrutar de um mar infinito de vinhas, perder-se nas ruas das suas aldeias, visitar castelos, mosteiros, torres de vigia e templos românicos... entusiasmar-se à mesa com o borrego assado em forno de lenha de carvalho, a morcela de La Ribera ou o bolo de pão de azeite, produto exclusivo do nosso livro de receitas.

ROTA DO VINHO DE RUEDA

No coração de Castilla, onde o rio Douro corre por entre campos de cereais e vinhas verdes, acompanha-nos a Rota do Vinho de Rueda, uma viagem cheia de autenticidade e sensações.

A rota convida-o a descobrir os segredos dos seus vinhos frescos e vibrantes. São locais que acolhem o visitante e o levam numa viagem inesperada pelas suas emoções, numa das mais importantes zonas vitivinícolas do mundo.

Antigas caves com túneis labirínticos, em contraste com as modernas com edifícios vanguardistas, templos moçárabes, castelos e palácios renascentistas onde se pode deixar levar pelo caráter de um território cheio de cultura e sabor.

ROTA DO VINHO SIERRA DE FRANÇA

Está situada no coração da Sierra de Francia e é constituída por 18 municípios do sul da província de Salamanca.

Durante séculos, os viticultores da serra foram ganhando terreno nas montanhas para cultivar vinhas em socalcos, criando a espetacular paisagem que hoje se pode visitar.

O bom estado de conservação da sua paisagem, mantido ao longo do tempo, valeu-lhe o reconhecimento como Reserva da Biosfera pela UNESCO.

A gastronomia serrana destaca-se pela influência de diferentes culturas ao longo dos séculos, que nos deixaram receitas únicas como o limão serrano e o *tostón cuchifrito*. Pratos que combinam na perfeição com o vinho oferecido pela D.O.P. Sierra de Salamanca.

ROTA DO VINHO TORO

Situado a norte e a sul do rio Douro, o território da Denominação de Origem e Rota Certificada do Vinho de Toro é constituído por mais de vinte localidades das províncias de Zamora e Valladolid, onde a vinha é uma das essências da sua paisagem.

Esta região vitivinícola histórica é uma das zonas vitivinícolas e enoturísticas mais importantes de Espanha, marcando tendências pela excelência dos seus vinhos tintos, pela riqueza do seu património e pelas iniciativas de promoção do enoturismo.

O aspeto fundamental da gastronomia desta região e dos seus arredores é a qualidade das suas matérias-primas e o facto de possuir um rico património gastronómico tradicional, que aproveitou os produtos de uma agricultura abundante e de uma pecuária de grande importância, juntamente com o facto de ser um local de passagem, que sempre teve produtos de outras origens, como o peixe, o que também se reflete nas suas receitas.

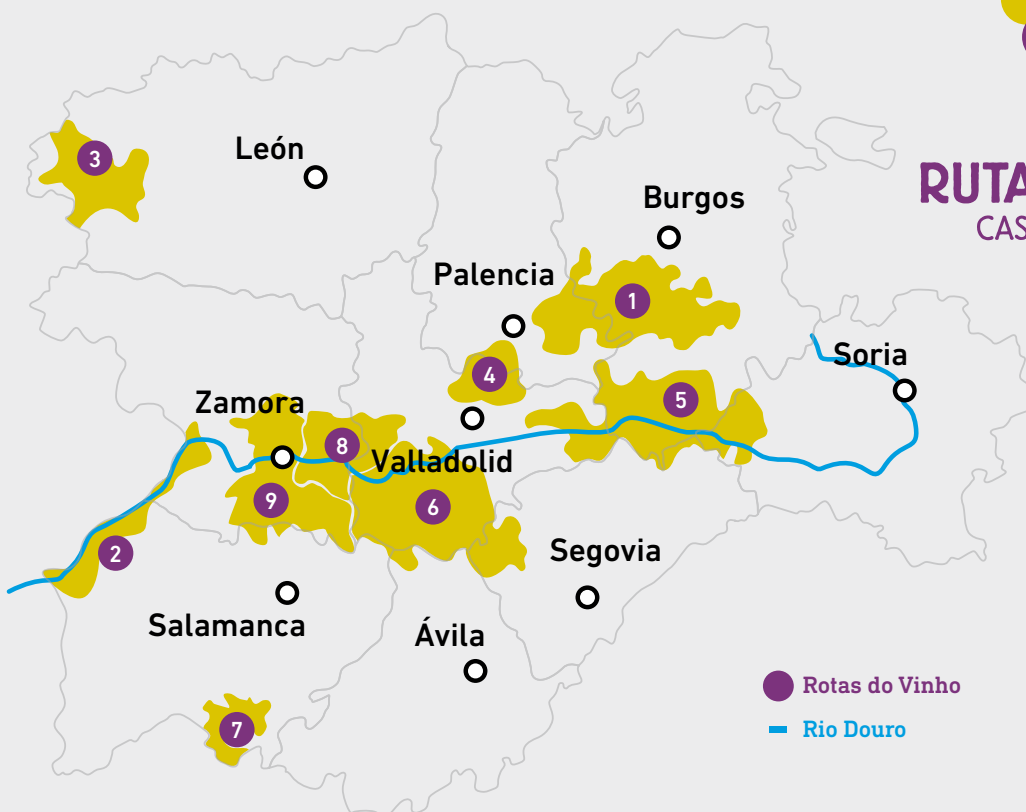
ROTA DO VINHO DE ZAMORA

Situada na zona de influência do rio Douro, e em torno da Via da Prata, a região de Tierra del Vino estende-se por uma superfície de quase 1800 km², distribuída por quarenta e seis municípios da província de Zamora e dez municípios da província de Salamanca.

Descubra os seus territórios únicos entre vinhas centenárias e adegas tradicionais que ainda hoje conservam a sua finalidade original, rodeadas por um vasto património, cultura, tradição, natureza e grandes pequenos artesanos.



RUTAS DEL VINO
CASTILLA y LEÓN



● Rotas do Vinho
— Rio Douro

1



ARLANZA
RUTA DEL VINO

Esencia de Castilla

2



3



**ROTAS PARA CHEIRAR
E DEGUSTAR**

As nove rotas do vinho certificadas pela ACEVIN fazem de Castilla y León a região espanhola com mais destinos de enoturismo de qualidade.

MAPA DE ROTAS DO VINHO EM CASTILLA Y LEÓN



4



RUTA DEL VINO
CIGALES
Viajar a través del vino

5



RUTA DEL VINO
RIBERA DEL DUERO

6



RUEDA
RUTA DEL VINO

7



RUTA DEL VINO
SIERRA DE FRANCIA

8



9



1. ROTA DO VINHO ARLANZA

C/ Audiencia, 6. Edificio del Ayuntamiento.
09340 Lerma. Burgos.
Tel.: 947 177 016

info@rutadelvinoarlanza.com
www.rutadelvinoarlanza.com

2. ROTA DO VINHO ARRIBES

Plaza Mayor, 1.
37160 Villarino de los Aires. Salamanca.
Tel.: 685 501 561

hola@rutadelvinoarribes.com
www.rutadelvinoarribes.com

3. ROTA DO VINHO DO BIERZO

C/ Godello s/n.
24540 Cacabelos. León.
Tel.: 987 049 480

info@enoturismoenelbierzo.com
www.bierzoenoturismo.com

4. ROTA DO VINHO CIGALES

Plaza Santo Cristo s/n.
47280 Corcos. Valladolid.
Tel.: 652 484 022

www.rutadelvinocigales.com
www.rutadelvinocigales.com

5. ROTA DO VINHO RIBERA DEL DUERO

Plaza del Trigo, 10 - 3ª planta.
09400 Aranda de Duero. Burgos.
Tel.: 947 107 254 - 637 852 987

info@riberate.com
www.rutadelvinoriberadelduero.es

6. ROTA DO VINHO DE RUEDA

Centro Cultural Isabel La Católica.
Juan de Álamos 5-7.
47490 Medina del Campo. Valladolid.
Tel.: 635 84 49 47

info@rutadelvinoderueda.com
www.rutadelvinoderueda.com

7. ROTA DO VINHO SIERRA DE FRANÇA

Calle Barrio Nuevo, 39.
37658 Villanueva del Conde. Salamanca.
Tel.: 603 475 141

info@rutadelvinosierradefrancia.com
www.rutadelvinosierradefrancia.com

8. ROTA DO VINHO TORO

C/ Concepción, 3.
Toro 49800 Zamora.
Tel.: 626 120 598

info@rutavinotoro.com
www.rutavinotoro.com

9. ROTA DO VINHO DE ZAMORA

Plaza Mayor 1,
49708 Villanueva de Campeán (Zamora)
Tel.: 627 926 688

info@rutavinozamora.com
www.rutavinozamora.com



VALLADOLID E BURGOS

Nestas duas províncias encontram-se algumas das adegas históricas da Comunidade. A sua proximidade ao rio Douro permitiu-lhe manter uma tradição que remonta à Idade Média.

Peñaranda de Duero. Burgos.

GASTRONOMIA NAS D.O.



GASTRONOMIA NA D.O LEÓN

Esta zona possui uma gastronomia rica e variada, caracterizada pelos produtos da terra, influenciada pelas nuances de ter feito parte de uma rota comercial no passado.

Vale a pena experimentar as receitas locais, como a sopa de truta, os pombos estufados e os alhos franceses cozinhados ou recheados com queijo e presunto. Para os mais aventureiros, o popular livro de receitas inclui também pernas de rã ou lebre com batatas.

GASTRONOMIA NA D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

O grão-de-bico destas terras goza de fama histórica e literária. Por este motivo, destaca-se o *cocido*, que é complementado pela excelência dos seus produtos de carne e da matança.

O queijo, os espargos e os produtos salgados aparecem repetidamente nas receitas locais e é comum encontrá-los em restaurantes espalhados por todo o território da Denominação de Origem.

GASTRONOMIA NA D.O.P. VALTIENDAS

O borrego assado em forno de lenha é a estrela da gastronomia, juntamente com os queijos de ovelha, os guisados de lagostim ou a tenca frita e em escabeche.

Também o pato assado e os produtos da horta. Na doçaria, é de referir os *florones*, os *soplillos* e a *leche frita* (leite frito).

Interior de uma adega tradicional.





Borrego asado.

GASTRONOMIA NA D.O.P. VALLES DE BENAVENTE

A água é um elemento fundamental nestes vales e também nos seus costumes gastronómicos, daí a importância dos peixes de rio nas suas receitas.

Nas carnes, encontramos o borrego assado em forno de lenha, os pombos da Tierra de Campos e a caça em escabeche.

Não pode perder os produtos da sua generosa horta: legumes e verduras. Além de excelentes carnes, legumes, queijos com denominação de origem e vinhos locais de qualidade.

GASTRONOMIA NA D.O.P. CEBREROS

A gastronomia de Gredos, na zona do Alto Alberche e do Valle del Tiétar, caracteriza-se por uma série de produtos emblemáticos que são verdadeiros marcos culinários.

Batatas "revolconas", espargos de Lanzahíta, morcela de arroz o chouriço de abóbora. As soberbas carnes de vitela Avileña-Negra Ibérica. O cabrito, em *cuchifrito*, *caldereta* ou assado em forno de lenha. Há também a singularidade da popular receita *matancero de salmorejo*.

Não podemos esquecer as leguminosas (especialmente o feijão frade), as migas e o azeite. De referir ainda os produtos micológicos e os queijos de cabra, de ovelha e de vaca.

Para a sobremesa, o típico xarope de abóbora, figos e mosto; e para terminar, um licor ou vinho doce com alguns pastéis, *cortadillos*, pães de azeite ou *perrunillas*.

O INSUBSTITUÍVEL BORREGO

O borrego assado ocupa um lugar de destaque em todos os fornos de assar da Comunidade. Costeletas assadas sobre rebentos de videira é outra das suas deliciosas variantes.



EM BUSCA DE EQUILÍBRIO

A harmonização é fundamental para os amantes do vinho e da gastronomia. É a forma de completar os sabores de um prato ou de um copo de vinho, em busca do equilíbrio perfeito.

Gastronomia visitável

HISTORIAS DE COMIDA E BEBIDA

A gastronomia também está presente nos museus. Centros de interpretação e museus concebidos como locais dedicados à descoberta da história dos alimentos e das suas diferentes preparações.



Museo del Cereal. Arévalo. Ávila.

MUSEUS GASTRONÓMICOS

ÁVILA

Museo del Cereal

Tel.: 920 301 380.
Pza. del Real 20. 05200 Arévalo.

Museo de la Judía

Tel.: 920 340 013.
05600 El Barco de Ávila.

Museo de las Abejas

Tel.: 678 562 904.
Del Colladillo s/n. 05492 Poyales del Hoyo.

BURGOS

Centro de interpretación de las Salinas

Tel.: 947 302 024.
El depósito s/n. 09246 Poza de la Sal.

LEÓN

Museo del Chocolate

Tel.: 987 616 220.
Avenida de la Estación, 16. 24700 Astorga.

Museo del Chocolate

Tel.: 987 660 081.
Antonio Justel s/n, 24735 Castrocontrigo.

Museo de la Alubia

Tel.: 987 641 686 / 987 656 737
Avda. de Portugal s/n. 24750 La Bañeza.

Museo Harinero de Castilla y León

Tel.: 987 757 192 / 617 201 576.
Ctra. LE- 542 Mayorga-Valderas, km.6
24294 Gordoncillo.

Lechería "La Popular"

Tel.: 659 497 754.
Barrio del Medio. 24139 Sosas de Laciaña.

Museus gastronómicos e do vinho



Castilla y León dispõe de vários centros de interpretação e espaços museológicos dedicados à gastronomia e ao vinho. Criados com o objetivo de divulgar as tradições, os produtos locais e os processos de produção artesanal, formam uma rede completa de museus gastronómicos e vînicos.



Pormenor de uma sala do Museo del Aceite.
San Felices de los Gallegos. Salamanca.



Salão do Centro de Interpretación de las Salinas.
Poza de la Sal. Burgos.

Fachada do Museo del Chocolate.
Astorga. León.

PALENCIA

Centro de Interpretación del Cangrejo

Tel.: 676 210 231.
Luis Salvador s/n. 34400
Herrera de Pisuerga.

Centro Temático del Palomar

Tel.: 616 475 307.
Mayor 8. 34490 Santoyo.

Centro de Interpretación del Palomar del Camino

Tel.: 653 916 600.
Ctra. Villoldo-Santillana, Km. 10,
34449 Villalcázar de Sirga.

Centro de Interpretación de la Trucha

Tel.: 979 861 520.
Las Cortes 1. 34886 Velilla del Río Carrión.

Ecomuseo la Huerta de Valoria

Tel.: 666 389 765 / 979 768 083.
Carretera de Montealegre s/n.
34191 Valoria del Alcor.





Sala de provas do Museo del Queso. Villalón de Campos. Valladolid.

SALAMANCA

Museo de la Fábrica de Harina

Tel.: 923 281 628.
Antiga fábrica de farinha El Sur.
Pesca, 5. 37008 Salamanca.

Museo Apícola Fernández

Tel.: 923 288 890.
Ctra. Nac. 630 km. 347,6. 37796 Arapiles.

Museo de la Casa Chacenera

Tel.: 695 563 491.
Perales s/n. 37710 Candelario.

Museo de la Industria Chacenera

Tel.: 923 591 901.
Nueva 1. 37770 Guijuelo.

Museo del Aceite. Lagar del Mudo

Tel.: 619 557 184 / 656 446 364.
Los Pozos, 31. 37270 San Felices de los Gallegos

Museo Etnográfico del Molino Harinero

Tel.: 923 417 306.
Camino de entrada da Dehesa s/n,
37712 Horcajo de Montemayor.

Almazara de Ahigal de los Aceiteros

Tel.: 630 686 508. Camino de San Felices, s/n.
37248 Ahigal de los Aceiteros.

SORIA

Museo del Cerdo

Tel.: 975 341 311. Universidad 17.
42300 El Burgo de Osma.

Aula Museo de la Matanza

Tel.: 616 480 114.
42320 Langa de Duero.

Centro de Interpretación de la Mantequilla

Tel.: 686 122 193.
42165 Molinos de Razón

Centro Micológico

Tel.: 975 374 129.
San Roque, 10. 42149 Navaleno.

Sala do Museo del Pan. Mayorga de Campos. Valladolid.

VALLADOLID

Museo del Pan

Tel.: 983 751 625.
Ctra. de Sahagún, 47. 47680 Mayorga.

Museo Fábrica de Harina de San Antonio

Tel.: 983 701 923.
Dársena del Canal de Castilla.
47800 Medina de Rioseco.

Aula Museo de la Harina y la Miel

Tel.: 653 847 711 / 605 676 949.
Camino de los Huertos s/n.
47318 Olmos de Peñafiel.

Centro de Interpretación de la Matanza

Tel.: 983 700 025.
47812 Palazuelo de Vedija.

Centro de Interpretación de la Caza

Tel.: 983 785 143.
Saelices de Mayorga.

Museo del Queso

Tel.: 983 740 011 / 663 679 893.
Avda. del Parque 9. 47600 Villalón de Campos.

ZAMORA

Lagar de Aceite

Tel.: 980 681 085.
49516 Latedo.

Centro de Interpretación de las Especies Micológicas

Tel.: 980 681 882 / 669 322 834.
Cámara Municipal de Rabanales.
Ctra. Alcañices s/n. 49519 Rabanales

Centro de Interpretación de la Miel

Tel.: 649 506 778 / 980 625 648.
Cámara Municipal de Manzanal de Arriba.
Ctra. 10 B. 49594 Sagallos

Museo del Queso

Tel.: 980 690 950 / 655 555 253 .
Ctra. Tordesillas km. 11 Pol. Ind.
Parcela 1. 49800 Toro

Escuela Micológica de Ungilde

Tel.: 980 620 961.
La Iglesia s/n. 49393 Ungilde.





Sala do Museo del Vino de Pagos del Rey. Morales de Toro. Zamora.

MUSEUS DO VINHO



BURGOS

Centro de Interpretación de la Arquitectura asociada al vino - CIAVIN*

Tel.: 947 510 476 / 947 514 265.
Pza. Mayor s/n. 09400 Aranda de Duero.

Museo del vino Ribera del Duero*

Tel.: 947 506 162/ 693 617 707.
Cascajar 4. 09400 Aranda de Duero.

LEÓN

Centro de Interpretación de la vid y el vino - CIVI

Espacio Natural La Cuesta
Tel.: 987 450 004 / 987 450 273.
24410 Camponaraya.

Centro de Interpretación del vino

Tel.: 987 304 111.
Ctra. León s/n. 24230 Valdevimbre.

SALAMANCA

Aula interpretativa del vino

Tel.: 627 977 689 / 923 360 001.
Pza. Mayor 2. 37419 Parada de Rubiales.

Museo del vino y los destilados

Tel.: 923 573 082 / 690 709 775.
Bodega de Amable. España, 54.
37160 Villarino de los Aires.

(*) Membros da Asociación Museos del Vino de España.

VALLADOLID

Bodega. Aula Interpretación*

Tel.: 983 587 623.
Bodega Vecinal 5-7. 47194 Mucientes.

Bodega tradicional Cigaleña

Tel.: 983 090 262 - 697 726 198
Zona de bodegas. Los gatos s/n.
47270 Cigales.

Museo Provincial del Vino*

Tel.: 983 881 199.
Castillo. 47300 Peñafiel.

Centro de Interpretación Vitivinícola Emina*

Tel.: 983 683 315 / 673 310 521.
Ctra. San Bernardo s/n.
47359 Valbuena de Duero.

ZAMORA

Pagos del Rey, Museo del Vino*

Tel.: 980 696 763.
Avda. de los Comuneros, 90.
49810 Morales de Toro.

Centro de Interpretación de la viña y el vino de La Bañeza. León.



Quando a cozinha vai para a rua

SABORES MUITO POPULARES

Em Castilla y León pode desfrutar da cultura, da gastronomia e do património de uma forma ativa através dos eventos culturais, gastronómicos e comemorativos que se realizam ao longo dos 365 dias do ano.

CALENDÁRIO DE EVENTOS GASTRONÓMICOS



**FINS-DE-SEMANA
DE JANEIRO,
FEVEREIRO,
MARÇO E ABRIL**

JORNADAS DA MATANÇA

EL BURGO DE OSMA - SORIA

Interesse turístico regional de Castilla y León

Degustação de produtos à base de carne de porco e assistência ao ritual de matança do porco, de forma tradicional. Organizado pelo restaurante Virrey Palafox.



**JANEIRO E
FEVEREIRO**

MATANÇA TÍPICA

GUIJUELO - SALAMANCA

Interesse turístico regional de Castilla y León

Acompanhada de música tradicional, após a matança do animal, é oferecida uma degustação de produtos típicos da matança, doces, etc.

Festas, jornadas e eventos gastronómicos



Participar nas festas, eventos e outras atividades organizadas pelas localidades, adegas e restaurantes significa entrar neste mundo mágico ligado ao vinho e ao turismo rural. Castilla y León acolhe uma multiplicidade de celebrações em torno da gastronomia e das suas tradições.



Gran Paellada Ollense.
Olleros de Pisuerga.
Palencia.



Festa das Vindimas.
Rueda. Valladolid.



FEVEREIRO

FESTIVAL DE EXALTAÇÃO DO *BOTILLO* BEMBIBRE - LEÓN

Interesse turístico nacional de Castilla y León

Exposição e degustação de produtos da região de Bierzo; o *botillo* é acompanhado por carnes frias, castanhas, mel, queijos, bagaços e vinhos da região. Precedido por uma semana cultural.



ABRIL

PEREGRINAÇÃO DE SANTO TORIBIO PALENCIA

Interesse turístico regional de Castilla y León

Procissão e "Pan y el Quesillo" (pão e queijo) do Cristo del Otero. No dia anterior, lança-se fogo de artifício no mesmo local.



JUNHO

SEMANA INTERNACIONAL DA TRUTA E CONCURSO GASTRONÓMICO

LEÓN

Interesse turístico regional de Castilla y León

O concurso gastronómico tem a sua origem na celebração do primeiro concurso da semana internacional da pesca e da semana internacional da truta.

FESTAS DE SÃO JOÃO (SAN JUAN) OU DA MÃE DE DEUS

SORIA

Interesse turístico regional de Castilla y León

O Domingo de Calderas é o grande dia das festas de São João (San Juan). A *caldereta* de carne de touro estufada com frango assado, chouriço e ovos cozidos é transportada até à Alameda de Cervantes e aí se realiza o "banquete franco".



JULHO

DIA DE FUENTES CARRIONAS E DA MONTANHA PALENTINA

VELILLA DEL RIO CARRIÓN - PALENCIA

Interesse turístico regional de Castilla y León

A tradicional *caldereta* ou guisado de pastor, juntamente com os populares *torreznos*, *rosquillas* e vinho, são oferecidos a quem vem a este evento gastronómico-festivo.



AGOSTO

GRAN PAELLADA OLLENSE

OLLEROS DE PISUERGA - PALENCIA

Interesse turístico regional de Castilla y León

Festa gastronómica no campo ao pé da igreja de San Justo y Pastor, onde mais de 2000 pessoas se reúnem para comer a sua ração de arroz.



Festa do Magusto. Santa Marina del Sil. León.



Festa das Vindimas. Cigales. Valladolid.



AGOSTO

EXALTAÇÃO DO LAGOSTIM

HERRERA DE PISUERGA - PALENCIA

Interesse turístico regional de Castilla y León

A *paella* com lagostim, que todos os que vêm a Herrera de Pisuerga podem provar, é o prato mais aguardado. A queima da *falla del cangrejo* encerra a festa até ao ano seguinte.



SETEMBRO

FESTA DAS VINDIMAS

CIGALES - VALLADOLID

Interesse turístico regional de Castilla y León

No final de setembro ou no início de outubro. A pisa das uvas e a degustação do primeiro mosto é o dia mais representativo. É uma prova popular animada por grupos folclóricos e danças populares.



OUTUBRO

FESTA DAS VINDIMAS

RUEDA - VALLADOLID

Interesse turístico regional de Castilla y León

Realiza-se no segundo fim de semana de outubro. A origem da festa está na celebração do sucesso (quando era o caso) de uma boa colheita após a vindima, devido às importantes repercussões económicas que isso implicava.

FESTA DAS VINDIMAS

TORO - ZAMORA

Interesse turístico regional de Castilla y León

Desfile de carros com habitantes locais vestidos com trajes da vindima, carregando cestos cheios de produtos típicos: chouriço, presunto, queijo, pimentos, pão, toucinho e, claro, vinho.



NOVEMBRO

O MAGUSTO

SANTA MARINA DEL SIL - LEÓN

Interesse turístico regional de Castilla y León

Cerimónia que mantém e transmite valores e costumes. A apanha da castanha, a fogueira, os *filandones*, as danças, as canções e o folclore fazem parte das atividades.



CASTILLA Y LEÓN



MADRID



LEÓN

PALENCIA

BURGOS

ZAMORA

VALLADOLID

SORIA

SALAMANCA

SEGOVIA

ÁVILA



turismocastillayleon.com



[castillayleonesvida](https://www.facebook.com/castillayleonesvida)
[visitcastillayleon](https://www.facebook.com/visitcastillayleon)



[cylesvida](https://twitter.com/cylesvida)



[cylesvida](https://www.instagram.com/cylesvida)



**Junta de
Castilla y León**