

DISFRUTA EL
ENOTURISMO Y LA

GASTRO- NOMÍA

EN CASTILLA Y LEÓN





CASTILLA Y LEÓN

La información contenida en esta publicación no puede abarcar la totalidad de la riqueza natural, cultural y patrimonial de Castilla y León, por este motivo se recomienda al lector que quiera ampliar la información aquí contenida que acceda a la página web: www.turismocastillayleon.com

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

Diseño y fotografía artística: o2studio / Trama Comunicación y Diseño.

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

Depósito legal: DL VA 943-2016.

Revisión: Febrero del 2024

Índice

ENOTURISMO Y
GASTRONOMÍA

		PÁG.
Productos de Castilla y León		4
De la cocina de vanguardia al recetario tradicional		10
	SELECCIÓN DE RECETAS	13
Vinos y denominaciones de origen		22
Enoturismo y rutas del vino		28
Museos enogastronómicos		36
Fiestas, jornadas y eventos gastronómicos		40

La gastronomía de Castilla y León es un bien de interés patrimonial, etnográfico y cultural de enorme valor. Las nueve provincias tienen platos y recetas compartidas con sus peculiaridades y matizaciones. Cada provincia, comarca y municipio guarda con esmero recetas ancestrales y formas únicas de creación en la cocina que convierten en único cada producto. Muchos de ellos, aún hoy elaborados de forma artesanal.

El valor de la materia prima

DE LA TIERRA AL PLATO

Castilla y León dispone de un catálogo de más de 250 productos agroalimentarios. Más de medio centenar están reconocidos con alguna figura de calidad, como Denominación de Origen o Marca de Garantía.

En torno a estos productos, el *Recetario de la Cocina Popular de Castilla y León* reúne casi 12 000 recetas inventariadas.

CANTIDAD Y VARIEDAD

Más de cuatrocientas citas gastronómicas tienen lugar en la Castilla y León, entre jornadas, fiestas y concursos populares.

RIQUEZA CULINARIA



La enorme diversidad gastronómica de Castilla y León es puesta en escena a diario a través de un gran entramado de profesionales de la hostelería y restauración que forman parte de los equipos de más de 5000 restaurantes. Algunos de ellos, poseedores de importantes méritos y reconocimientos, y presentes en guías gastronómicas de referencia, como las de Michelin y Repsol.

El calendario de Castilla y León está plagado de celebraciones,

eventos y jornadas gastronómicas. Más de 400 citas, como las Jornadas Buscasetas, las Jornadas del Lechazo Asado, las dedicadas al rito de la matanza, o los concursos y días de tapas.

En este sentido, conviene resaltar también el gran nivel de la cocina en miniatura o culinaria de las tapas en Castilla y León, que cuenta con un concurso nacional y otro internacional de carácter anual, que se desarrolla en Valladolid.

Productos de Castilla y León



La gastronomía de Castilla y León está en uno de sus mejores momentos, por el gran nivel profesional de sus cocineros, la excelencia y diversidad de sus despensas y su abundante legado gastronómico. Las nueve provincias de la Comunidad comparten gustos y recetas, pero a la vez están muy diversificadas gastronómicamente. Vamos a recorrer Castilla y León a través de sus sabores.



Tradicional cochinillo de Segovia.



REFERENTE IBÉRICO

El jamón procedente de cerdo ibérico con marchamo de calidad D.O.P. Guijuelo, de Salamanca, supone más del 50 % del jamón ibérico que se comercializa en España.

EL CERDO



Dentro de las carnes, el cerdo es un referente para Castilla y León. Se cría y cocina de diferentes maneras, según su lugar de procedencia.

Desde los cochinos de la montanera y las dehesas, hasta los cerdos que cada familia criaba en casa a lo largo del año como integrante fundamental de la dieta, pasando por el cochinillo, tostón o cría lechal del cerdo destinado a las celebraciones y acontecimientos más relevantes, siempre ha sido protagonista en la mesa.

En la actualidad, Segovia hace del cochinillo su referencia gastronómica. Le sigue el tostón de Arévalo en Ávila, el chorizo zamorano, el torrezno de Soria, todos ellos con Marca de Garantía.

Del cerdo se aprovecha prácticamente todo, con lo cual, el recetario es amplio y variado. Aunque si algo da fama a este animal son los productos de la matanza. Una arraigada tradición que aún hoy se puede disfrutar en distintos municipios de la Comunidad Autónoma. Todo un festival social y gastronómico.



PALOMARES DE TIERRA DE CAMPOS

Esta edificación única, diseñada para la cría de palomas, propició las recetas de pichones. Un ave deliciosa que se presenta estofada o escabechada.

MATANZA: RESPETO POR LA TRADICIÓN

Castilla y León organiza jornadas por toda la geografía para celebrar esta tradición. Un esperado momento en el que familias y vecinos se reúnen todavía hoy para preparar los "mondongos".

EL LECHAZO, UN EMBLEMA DE LA COMUNIDAD

El lechazo o cordero lechal se asa en horno de leña o a la brasa con sarmientos y es todo un emblema y atractivo turístico en varias provincias de la Comunidad.

AVES



Las aves de corral han tenido una gran importancia en la economía familiar y han dado lugar a muchas recetas, algunas de gran fama como el gallo turesilano, en Tordesillas, Valladolid, o la gallina en pepitoria.

También tienen gran relevancia los productos del pato, tanto los que enlazan con la tradición culinaria de nuestro recetario, como el parro asado segoviano y otras recetas relacionadas con la caza en la región, como la cría y transformación de sus productos en las provincias de Palencia y Soria.

CAPRINO



Hay una larga tradición de consumo de esta carne en Castilla y León. El cabrito asado en horno de leña es un plato muy apreciado.

Se conserva la receta ancestral de la cecina de chivo entrecallada de Vegacervera, en León.

VACUNO



Castilla y León figura como la Comunidad con el mayor censo de ganado bovino de España y cuenta con diferentes razas de vacuno identificadas.

Entre las autóctonas se encuentran la morucha, avileña negra ibérica, sayaguesa, la alistana-sanabresa o la monchina. También nuestra tierra es un lugar tradicional para la cría de bueyes de apreciadas y jugosas carnes rojas.

OVINO



Castilla y León es la segunda productora de carne de ovino y la primera en leche de oveja de España.

La Comunidad cuenta con varias razas autóctonas como la churra, la ojalada y la castellana, pero además también hay merinas y sobre todo de raza Assaf. El ovino tiene su especial protagonismo en la gastronomía, de la mano de los famosos lechazos o cordero lechal.

CAZA



La caza de pelo y pluma, menor y mayor ha sido siempre abundante y eso ha dejado su reflejo en los recetarios.

Los platos de caza están presentes en muchos de nuestros restaurantes, sobre todo a través jornadas gastronómicas.





Queso de oveja.

PESCADO DE MAR Y RÍO



Aun estando lejos de la costa, los pescados ocupan un lugar destacado en los recetarios de Castilla y León.

Los ríos que atraviesan la Comunidad han hecho posible la pesca y el consumo de especies de agua dulce. La trucha en concreto tiene un importantísimo evento, la Semana Internacional de la Trucha de León, declarada de Interés Turístico Regional. Los cangrejos, por su parte, cuentan con un festival gastronómico en la localidad palentina de Herrera de Pisuerga.

Guiso de cangrejos.



QUESOS Y LÁCTEOS



Castilla y León es la primera Comunidad española en producción de leche de oveja, con un 66% sobre el total.

La Comunidad es líder en producción de queso de oveja a nivel nacional. Se engloban en la Denominación de Origen Protegida Queso Zamorano, la I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida) Queso de Valdeón de pasta azul, la Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca, La Marca de Calidad Queso Castellano (en trámite la IGP) y la I.G.P. Queso de los Beyos.

QUESOS PARA TODOS LOS GUSTOS

En Castilla y León nos encontramos con un amplio listado de tipos de quesos. Queso de Burgos (fresco), zamorano, Valdeón, queso de los Beyos. quesos de cabra...



Plato de jabalí.



PASIÓN POR LOS PLATOS DE CUCHARA

La Comunidad cuenta con algunos emblemas gastronómicos como el habón de Sanabria, la alubia roja de Ibeas de Juarros, la lenteja de la Armuña o la pardina de Tierra de Campos.



LEGUMBRES, FRUTAS Y VERDURAS



Castilla y León cuenta con algunas de las más afamadas legumbres de España. Algunas de las mejores, catalogadas dentro de las IGP de la lenteja de La Armuña, la Pardina de Tierra de Campos y la Lenteja de Tierra de Campos de Zamora, las judías de El Barco de Ávila y alubia de La Bañeza (León), el garbanzo de Fuentesauco, y la Marca de Garantía del garbanzo de Pedrosillo y el Judión de La Granja.

La producción de fruta ha sido y es importante. Por citar algunas de estas producciones, mencionamos las cerezas y la reineta del valle de las Caderechas y la pera conferencia del Bierzo,

las naranjas de Arribes del Duero, el cermeño de Toro y la castaña de El Bierzo y de Aliste (Zamora). Entre los frutos secos, destacamos las nueces, las almendras, y de la selvicultura, los piñones de Pedrajas de San Esteban.

Algunas de estas producciones están integradas en la Denominación de Origen de la Agricultura Ecológica de Castilla y León y otras cuentan con diferentes figuras de calidad como la lechuga de Medina, la manzana reineta del Bierzo, la de las Caderechas, el pimiento asado de Fresno-Benavente o el del Bierzo.

La huerta tiene igualmente gran relevancia, como la del Carracillo (Segovia), Tudela (Valladolid), el Pimiento (Zamora, León, Ávila, Palencia).

Guiso de garbanzos.





Boletus recién recolectados.

CULTURA MICOLÓGICA



Las áreas micológicas reguladas a través de las 12 unidades de gestión, entendidas como agrupación de montes con unas condiciones comunes de regulación, están implantadas en casi 1000 municipios, con cerca del 50 % de la superficie total de Castilla y León.

La abundancia micológica de la Comunidad y la puesta en marcha durante los últimos años de iniciativas innovadoras, como el cultivo de la trufa negra en Soria y en otros puntos de Castilla y León, han permitido desarrollar una oferta micoturística única en España, con unas 1.500 especies micológicas documentadas, de las que más de 50 son de alto interés culinario.

La Marca de Calidad Setas de Castilla y León se aplica a parte de estos recursos micológicos, garantizando que las setas han sido recolectadas por expertos y supervisadas por inspectores sanitarios.

La Consejería de Cultura y Turismo organiza tres citas de gran calado: las Jornadas Gastronómicas Buscasetas, el Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica y el Concurso Internacional Cocinando con Trufa.

REPOSTERÍA Y PAN



En el Catálogo Agroalimentario de Castilla y León podemos encontrar más de 90 referencias de panes, pastas, tartas y dulces, de las que citamos aquí algunas: 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...

En lo referente a los panes, existe una gran tradición, con referencias como la hogaza de León, el pan lechuguino de Valladolid, o el pan cantero. Otras variantes incluyen la torta de Aranda, con marca de garantía y ligada al asado de lechazo, algunos rellenos como el hornazo de Salamanca (M.G.) y la harina tradicional de Zamora, una harina única destinada a la panificación y la repostería, también con Marca de Garantía.

TIERRA DE SETAS

Castilla y León con una de las mayores superficies forestales de Europa es líder en producción micológica. Existen unas 1.500 especies documentadas, de las que más de 50 son de alto interés culinario.



Las cañas zamoranas son un postre muy típico de la provincia de Zamora.

Una tierra de contrastes

NITROGENO Y CAZUELA

Castilla y León puede presumir de una cocina de calidad. Las nueve provincias de la Comunidad cuentan con grandes chefs en sus fogones.

Con productos de alta calidad se transforma el placer en un reto para los sentidos, entrando en las listas de la Guía Repsol o las Estrellas Michelin desde los pueblos más recónditos.

MÁS QUE DECONSTRUCCIÓN

La cocina de vanguardia no está relacionada solo con la deconstrucción, también es una tendencia para explotar los sabores al máximo. Los chefs de Castilla y León parten de un profundo conocimiento del producto para desarrollar su trabajo.

INNOVACIÓN Y COCINA



La riqueza gastronómica española es incomparable y en Castilla y León en particular se favorece la producción de alimentos muy diversos que son aprovechados por los grandes chefs para innovar en la cocina.

Las magníficas legumbres, las carnes frescas y los vinos prodigiosos se cocinan a baja temperatura, formando deconstrucciones explosivas o aprovechando el efecto del nitrógeno líquido.

En las nueve provincias se descubre mucho talento tras

los fogones. Por eso en los últimos años comer no es solo ingerir alimentos, también es disfrutar de una cata, visitar las entrañas de una bodega o disfrutar de una cena donde todos los sentidos participan. Así surgen los restaurantes, gastrobares, tiendas mercado, cocktelorías, etc. Todos ellos han desarrollado una experiencia sensorial en torno al plato y la copa. El visitante encontrará tantas recetas como rincones tiene la Comunidad, consecuencia de la gran profesionalidad del sector culinario.

Los chefs de Castilla y León han hecho de su profesión un símbolo del buen hacer. El giro

De la cocina de vanguardia al recetario tradicional



El movimiento de innovación y vanguardia en la cocina se origina en la década de los 80, cuando reconocidos chefs consiguen una transformación culinaria en aras del placer de la buena mesa y la exquisitez de los detalles. Varios grupos de cocineros inquietos promueven talleres, trabajos de campo y visitas a los lugares donde están las producciones agroalimentarias de calidad, adquiriendo el compromiso de su consumo para, en consecuencia, convivir con la cocina tradicional dándole un enfoque diverso.

al trabajo del cocinero convierte los ingredientes de siempre en platos inolvidables. La creatividad forma parte de su proceso para sorprender a quien asiste a este nuevo arte admirado en muchos otros países.

Kilómetros de sabor germinan en Estrellas Michelin. Más de una decena pueden contabilizarse en el año 2019 en las provincias de Burgos, Zamora, León, Soria, Valladolid, Salamanca y Segovia. La mayoría, en localidades fuera de la capital, para demostrar que en los sitios pequeños se pueden lograr metas muy grandes. Cada uno aprovecha la riqueza cultural, natural e histórica de su zona para elaborar platos que alcanzan proyección internacional.

Día a día continúan revolucionando el mundo culinario, buscando una visión moderna de los productos de alta calidad y transformando el placer en un reto permanente para los sentidos.

UN ARGUMENTO EXTRA

Además de los monumentos y la naturaleza, la gastronomía es una razón de peso para la elección de Castilla y León como destino turístico. El encuentro de la cocina tradicional con los platos más vanguardistas en esta Comunidad permite un amplio abanico de elecciones.

MATERIA PRIMA CON GARANTÍAS

Muchos alimentos cuentan con la Identificación Geográfica Protegida. Este y otros sellos de garantía, así como las denominaciones de origen de los viñedos, permiten asegurar la calidad de la materia prima para elaborar platos inolvidables.



Boletus edulis.

TRADICIÓN EN EL PLATO



Conservar el sabor tradicional y usar los productos nacidos en tierras de Castilla y León es un objetivo que la Comunidad no ha perdido de vista. Este es uno de los rasgos que mejor definen los platos típicos de Castilla y León: mantener las recetas que pasan de generación en generación para catar los embutidos ibéricos, cocinar las carnes o maridar con buenos vinos.

Los asados son la principal bandera de la cocina de la Comunidad, pero no la única. Hay también otros platos basados en legumbres, verduras y dulces que otorgan personalidad a la cocina castellana y leonesa y evocan a las abuelas nacidas en los pueblos, que aportaban gran sabor a los platos incluso con la escasez de recursos.

Los visitantes del Camino de Santiago profundizan en las raíces de la Comunidad cuando apuestan por la cocina tradicional. Sienten en el paladar la historia que reposa a fuego lento. Familias, grupos de amigos y excursionistas pueden también adentrarse en la gastronomía de siempre gracias

a la celebración de jornadas dedicadas al cordero, el cerdo, la caza, las setas y hasta la trucha. Estofados y escabeches han permitido aprovechar los recursos al máximo, sacando el máximo partido hasta a las piezas más sencillas. La propia literatura se ha hecho eco en numerosas ocasiones de la cocina de la zona, como el *Cantar de mio Cid*, donde se ponen de manifiesto las virtudes culinarias castellanas y leonesas.

Un breve repaso por algunas de las recetas más representativas de las distintas provincias de Castilla y León nos permite poner en valor las técnicas tradicionales y productos utilizados.

Botillo de Bembibre.





PATATAS REVOLCONAS

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Patatas: 700 g.
Panceta de cerdo: 180 g.
Aceite de oliva: 3 cucharadas.
Ajo picado: 2 dientes.
Pimentón ocal: 1 cucharada.
Vino blanco: 1/4 de vaso.
Torreznos cortados en trozos al gusto.

ELABORACIÓN

Hervir las patatas y pelarlas. Calentar el aceite, y freír los ajos a fuego medio hasta que se doren. Añadir el pimentón, rehogarlo rápidamente añadiendo el vino blanco y un poco de agua de hervir las patatas. Disponer las patatas en el refrito y con ayuda de un tenedor ir aplastándolas hasta que la mezcla quede como un puré grueso. Rectificar de sal y repartirlo en cuatro platos. Freír los torreznos y colocarlos encima. Opcional: Se puede acompañar con un huevo frito encima y cebolla cruda en láminas bien finas.



TOSTÓN ASADO DE ARÉVALO

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

1 cochinito de Arévalo de 3800 g aproximadamente.
Agua y sal.

ELABORACIÓN

Disponer el cochinito en una cazuela de barro con la piel hacia abajo y sazonarlo solamente con sal. Introducirlo en el horno, previamente calentado, a fuego medio durante una hora y media aproximadamente, en una cazuela en cuya base se habrá dispuesto un poco de agua (normalmente se pone un trozo de madera entre la cazuela y el cochinito para que no quede la piel pegada). Darle la vuelta y terminar el asado a fuego un poco más fuerte durante cuarenta minutos más. Trocear y servir en los platos con un poco del jugo de su cocción. En Arévalo la tradición es asar el cochinito en horno de leña.



YEMAS DE SANTA TERESA

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Yemas de huevo: 8 unidades.
Azúcar: 200 g.
Zumo de limón.
Corteza de limón: 1/2 unidad.

ELABORACIÓN

Primero se procede al "cachado", separación de la clara de la yema. Se ponen a cocer unas 10 cucharadas de agua, el azúcar y la cáscara de limón, para hacer un almíbar, a fuego lento y removiendo continuamente. A continuación se mezcla y bate la yema con el azúcar en forma de almíbar, se añade posteriormente el zumo de limón y se pone al fuego lento sin dejar que cueza para que no se cuajen las yemas. La masa se deja reposar durante 24 horas sobre un plato frío. Seguidamente se hacen una especie de cordones gordos, se espolvorea con azúcar, y se corta en trozos para ser redondeados con las manos. Para terminar, se pone en unos moldes de papel blanco, y se les puede caramelizar el azúcar con una resistencia o hierro candente.

Burgos



OLLA PODRIDA

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

OLLA PODRIDA

Alubias pintas: 300 gr.
Pie de cerdo: 1 unidad.
Tocino: 50 g.
Chorizo: 1 unidad.
Morcilla de Burgos: 1 pequeña.
Agua, pimentón y sal.

RELLENO

Huevo: 2 unidades.
Perejil picado: 1/4 cucharada.
Ajo picado: 1 diente.
Pan rallado.
Aceite de oliva y sal.

ELABORACIÓN

OLLA PODRIDA

Poner en agua fría las alubias a remojo la noche anterior. Cambiar el agua y hervirlas junto al pie de cerdo, el tocino y el chorizo. Cocerlas unas 2 horas a fuego lento (hasta que estén tiernas). Una vez cocidas, añadir el pimentón. Cortar la morcilla en rodajas, rebozarlas en harina, freírlas en un poco de aceite e incorporarlas a las alubias.

RELLENO

Batir los huevos y añadir el perejil, el ajo y el pan rallado. Hacer una masa ligera y freírla como si fuera una tortilla. Cortarla en trozos. Para terminar añadir los trozos de relleno a las alubias y cocerlo todo a fuego lento unos 10 minutos.



BACALAO A LA BURGALESA

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Bacalao desalado: 800 g.
Cebolla: 2 unidades.
Pimientos rojos: 2 unidades.
Ajo: 1 diente.
Aceite de oliva: 3 cucharadas.
Sal.

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla y el pimiento en láminas finas. Calentar el aceite y añadir el ajo previamente cortado en láminas. Freírlo. Seguidamente, incorporar la cebolla y el pimiento, pocharlo durante unos quince minutos y sazonarlo. Disponer la mitad del refrito en una cazuela de barro. Encima colocar el bacalao cortado en cuatro porciones iguales y cubrirlo con la otra mitad del refrito. Introducir la cazuela en el horno, previamente calentado, a fuego medio y cocinarlo durante unos veinte minutos aproximadamente.



POSTRE DEL ABUELO

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Queso fresco de Burgos: 400 g.
Miel: 8 cucharadas.
Nueces Peladas: 4 cucharadas.

ELABORACIÓN

Cortar el queso en cuatro porciones, cubrirlo con la miel y disponer las nueces por encima.



SOPAS DE TRUCHA DEL ÓRBIGO

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

2 truchas medianas.
Pan de hogaza del día anterior.
Aceite de oliva virgen: 4 -5 cucharadas soperas.
Media cebolla, sal, ajo, pimentón y vinagre.

ELABORACIÓN

Se pone a cocer una cazuela con un litro de agua, a la que se le añade la cebolla troceada y un poco de aceite de oliva. Cuando hierva se le añaden las truchas cortadas en dos o tres rajadas. Mientras la trucha se cuece (tarda muy poco) en el mortero se machaca un diente de ajo con sal y media cucharada de pimentón, ligándose todo bien con un chorrito de aceite y un poco del caldo de cocer las truchas. Esta mezcla se añade a la cocción del resto del caldo. En una cazuelita de barro, se coloca el pan cortado en rebanadas finas (unos 400 gramos aproximadamente). Cuando la trucha esté ya cocida y comprobado el punto de sal, hay que sacar los trozos, para ponerlos sobre el pan y seguidamente verter el caldo por encima. Para potenciar el sabor de la trucha, se puede preparar una salsa también en el mortero, con aceite, un poco de vinagre y pimentón, para ponérselo por encima de las porciones de la trucha. Puede ponerse un poco de pimentón picante.



CECINA DE CHIVO ENTRECALLADA DE VEGACERVERA

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Cecina de chivo ahumada: 500 g.
Chorizo de chivo ahumado: 100 g.
Lechuga, tomate, aceite de oliva, vinagre y sal.

ELABORACIÓN

Poner la cecina y el chorizo en agua unas 12 horas. Escurrir el agua. Disponerlo en una olla a presión cubierto de agua (justo hasta que lo cubra). Cocerlo durante una hora. Una vez cocida servir la carne troceada junto con el chorizo y un poco del caldo de su cocción. Acompañar con una ensalada de lechuga y tomate, aliñada a gusto con aceite de oliva, vinagre y sal.



TARTA DE SAN MARCOS

INGREDIENTES (4 -6 PERSONAS)

BIZCOCHO

Huevos: 3 unidades y su peso en azúcar. El peso de 2 huevos en harina. Mantequilla: 100 g y para untar el molde. Harina para espolvorear el molde: 2 cucharadas soperas.
Un pellizco de sal.

RELLENO

3 huevos y su peso en azúcar. Nata.

ELABORACIÓN

BIZCOCHO

Separar las yemas de las claras y poner en un bol con un pellizco de sal, batir a punto de nieve muy firme. Una vez montadas, añadir las yemas y después el azúcar. Remover sin parar durante unos 10 min, después agregar la harina, cucharada a cucharada, y al final, la mantequilla derretida. Poner en un molde redondeado untado de mantequilla y espolvoreado de harina. Horno suave durante 45 min. Rellenar al gusto.

MONTAJE

Separar en dos mitades, untar de nata y volver a juntar. Untar más ligeramente con el resto de la nata y decorar la base. En un cazo se pone al fuego el azúcar con unas cucharadas de agua, cuando rompe el hervor, echar 1/2 vaso de agua y hacer el almíbar. Una vez tibio se mezcla con las yemas poco a poco hasta que la mezcla se haga uniforme. Retirar del fuego y decorar con nata.

Palencia



MENESTRA PALENTINA

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

1 kg de verduras de temporada: alcachofas, guisantes, espárragos, pimientos, zanahorias, coliflor, coles, otras dependiendo de la temporada.

1 Cebolla picada.

2 dientes de ajo picado.

Harina: 3 cucharadas.

1 huevo.

1 vaso de vino blanco.

Caldo de cocer las verduras:

1/4 litro.

Jamón cortado en dados: 50 g.

Aceite de Oliva: 3 cucharadas.

Perejil picado: 1 cucharada.

Sal.

ELABORACIÓN

Hervir en abundante agua con sal las verduras elegidas. Hacerlo de una, en una sin mezclarlas, ya que cada una tiene su tiempo de cocción. En el caso de las alcachofas, hervir en una cazuela aparte con un poco de limón, ya que el agua no valdría para las demás verduras. (Esto quiere decir que el resto de las verduras la coceremos una por una sin cambiar el agua). En una cazuela aparte, calentar el aceite y freír el ajo hasta que esté medio dorado. Seguidamente añadir la cebolla y rehogar a fuego lento durante unos quince minutos. Añadir a lo anterior el jamón y rehogar. Añadir el vino blanco, el agua de las verduras y dejarlo que hierva. Añadir las verduras. Algunas de ellas (como la alcachofa) las habremos rebozado previamente con la harina y el huevo. Añadir el perejil y hervirlo a fuego lento durante cinco minutos.



GUISO DE CANGREJOS

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Cangrejos de río: 800 g.

1 pimiento rojo.

1 cebolla.

Ajo: 2 dientes.

Guindilla: una pizca (opcional). 1

copa de vino blanco de Rueda.

Coñac: 1/2 copa.

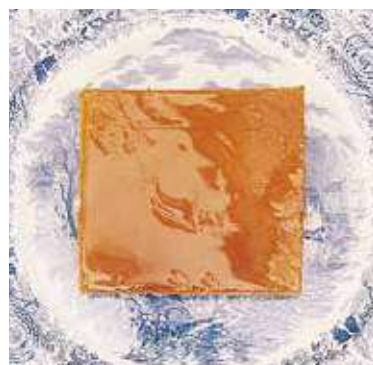
Perejil picado: 1/2 cucharada.

Aceite de oliva: 2 cucharadas.

Sal.

ELABORACIÓN

Calentar el aceite y añadir el ajo cortado en láminas, la cebolla y el pimiento cortado en dados, rehogándolo a fuego lento durante unos diez minutos, y sazonarlo. Añadir los cangrejos y saltearlos unos cinco minutos. Remojarlos con el vino blanco y el brandy cociéndolos a fuego lento unos diez minutos. Añadir el perejil picado.



TOCINILLO DE CIELO DE VILLOLDO

INGREDIENTES

Yemas: 10 unidades.

Azúcar: 250 g.

Agua.

ELABORACIÓN

En un cazo se pone al fuego el azúcar con unas cucharadas de agua (las suficientes para que el azúcar se deshaga y se haga el almíbar). Se pone a hervir a fuego mediano. Cuando rompe el hervor, se echa medio vaso de agua y se hace el almíbar hasta el punto de hebra fina. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco. Cuando el almíbar esté tibio (nunca caliente), se mezcla con las yemas poco a poco, moviendo para que se consiga una mezcla muy uniforme. En unos moldes untados con el almíbar se ponen a cocer al baño María, mejor en el horno, pero siempre con los tocinillos tapados para que no entre agua del vapor. Si los moldes son pequeños, se cocerán en 25 o 30 minutos; si los moldes son grandes tardarán más. Transcurrido este tiempo, se comprueba que esté cocido pinchándolo con una aguja de hacer punto que ha de salir limpia. Una vez algo fríos, se sacan de los moldes y se colocan en pequeños recipientes de papel o en una fuente. Es importante que el almíbar esté templado antes de incorporarlo a las yemas; de no ser así, el huevo podría cuajar rápidamente debido al brusco cambio de temperatura.

Salamanca



HORNAZO

INGREDIENTES

MASA

Harina: 500 g.
Manteca de cerdo: 3 cucharadas.
Vino blanco: 50 ml.
Agua: 75 ml.
Sal y pimienta.

RELLENO

Lomo de cerdo: 4 filetes frescos.
Huevos: 2 unidades.
Jamón serrano: 4 lonchas.
Chorizo ibérico de Salamanca: 8 lonchas.
Aceite de oliva: 1 fondo.
Huevo batido: 1 unidad.
Sal y pimienta.

ELABORACIÓN

Calentar la manteca. Disponer la harina en forma de volcán, con la sal, e incorporar la manteca, el agua y el vino. Amasar hasta conseguir una textura brillante y que se desprege de las manos. Dejar reposar unos 20 minutos. Freír el lomo en un fondo de aceite y salpimentar. Cocer, pelar y laminar los huevos. Precalentar el horno a 180 °C. Dividir la masa en cuatro partes y a la vez estas cuatro en dos. Extender la mitad de las partes de las masas y rellenar con el lomo, una loncha de jamón, 2 de chorizo y medio huevo cocido. Cerrar los hornazos con la masa restante, disponer sobre una bandeja de horno, tapar y pincelar con huevo batido. Hornear de 30 a 40 minutos. Retirar del horno dejar atemperar y servir.



CABRITO CUCHIFRITO

INGREDIENTES

Cabrito: 1 kg.
Ajo: 4 dientes.
Laurel: 2 hojas.
Vino blanco: 1 vasito.
Pimentón dulce.
Tomillo.
Huevo cocido: 1 unidad.
Patatas.
Aceite y sal.

ELABORACIÓN

Cortar el cabrito en trozos pequeños y salarlos, añadir un chorrito de aceite, tomillo, una cucharadita de pimentón y un vaso de vino blanco. Dejar en maceración durante 2 horas. En una sartén con abundante aceite, freír los trozos hasta que estén dorados, con los ajos picados, 2 hojas de laurel, un poco de pimienta y tomillo. Añadir un vaso de vino blanco, avivar el fuego y dejar reducir durante 10 minutos, tapando la sartén. Servir acompañado de rodajas de patatas hervidas o fritas y huevo duro.



BOLLO MAIMÓN

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Huevos: 4 unidades.
Harina de almidón: 150 g.
Azúcar: 100 gr.
Aguardiente: 1 cucharada.
Corteza de limón rallada: 1 limón.
Azúcar en polvo: 2 cucharadas.

ELABORACIÓN

Con una varilla, mezclar los huevos con el azúcar, el aguardiente y la corteza de limón rallada, batiéndolo hasta que la mezcla quede espumosa y blanquecina. Ir incorporando la harina muy poco a poco hasta que quede todo bien mezclado. Verter la mezcla en un molde de bizcochos con agujero en el centro. Previamente untar el molde con mantequilla. Introducir el molde en el horno calentado a 180 °C y cocer unos 25 minutos hasta que el bizcocho quede bien dorado. Cubrir con azúcar en polvo. Dejar enfriar y sacar del molde.

Segovia



JUDIONES ESTOFADOS

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Judiones de La Granja: 300 g.
Oreja de cerdo: 1 unidad.
1/2 pata de cerdo.
50 g de tocino.
1 trozo pequeño de hueso de jamón.
Costilla de cerdo: 50 g.
Aceite de oliva: 4 cucharadas.
1/4 pimiento verde picado.
1/4 pimiento rojo picado.
1/2 cebolla picada.
Ajo picado: 2 dientes.
1 hoja de laurel.
Pimentón dulce: 1 cucharada pequeña.
Sal.

ELABORACIÓN

El día anterior, disponer los judiones a remojo en agua fría. Al día siguiente, escurrirlos y ponerlos en una cazuela con agua y todas las carnes enteras sin trocear. Añadir el laurel y cocer todo a fuego lento unas 2 horas aproximadamente (hasta que estén tiernas). En una sartén calentar el aceite y freír el ajo. Una vez casi dorado añadir la cebolla y los pimientos, rehogándolo a fuego lento hasta que esté hecho. Añadir el pimentón, rehogar y echar la mezcla a la cazuela de los judiones ya cocidos. Hervir unos minutos. Servir en platos soperos.



COCHINILLO DE SEGOVIA

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Cochinillo de 4-4,5 kg (limpio).
100 gr de manteca de cerdo.
Agua y sal.

ELABORACIÓN

Con la ayuda de un cuchillo (de golpe o en su defecto uno grande), marcar longitudinalmente la columna del cochinillo (por el interior). Sazonar. Disponer en una cazuela de barro con la piel hacia abajo, poner unos palos de laurel debajo del tostón (para que no esté en contacto con la fuente) y añadir un dedo de agua. Precalear el horno a 180 °C. Introducir el tostón o cochinillo durante una hora, transcurrida la cual sacaremos el tostón y le daremos la vuelta (la piel hacia arriba), pinchamos esta para que no se nos formen burbujas de aire y untamos la manteca con ayuda de un pincel. Volver a introducir en el horno durante unos 45 minutos más o menos, transcurrido el cual el cochinillo tendrá un bonito color dorado, homogéneo y la piel estará crujiente. Rectificar de sal el jugo del asado. Para que podamos trinchar el cochinillo con el borde de un plato, este debe salir bien crujiente.



PONCHE SEGOVIANO

INGREDIENTES

BIZCOCHO

Harina (preferiblemente harina de biscuit): 75 g.
3 huevos.
Azúcar: 30 g.
Se puede agregar un poco de agua para ayudar en la mezcla.

RELLENO

1/2 litro de leche.
Azúcar: 50 g.
Harina: 50 g (preferible maicena).
3 yemas de huevo.

ELABORACIÓN

BIZCOCHO

Se baten los huevos y se agrega a continuación el azúcar y la harina. La masa se pone en una bandeja plana de horno durante 10 minutos a 160 °C. El horno debe haber sido precalentado.

RELLENO

En un recipiente se baten las yemas junto con el azúcar y la harina; se añade la leche con una monda de limón que previamente hemos calentado sin parar de remover hasta que espese.

MONTAJE

Se corta el bizcocho en rectángulos, poniendo una capa de bizcocho, el cual hemos emborrachado anteriormente con un jarabe (agua y azúcar), a continuación una capa de crema y seguidamente se espolvorea con un poco de canela; a continuación repetimos el proceso.

Soria



MIGAS PASTORILES

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

300gr. de pan desmigado.
 Ajo picado: 2 dientes.
 Aceite de oliva: 4 cucharadas.
 Pimentón dulce: 1/2 cucharada.
 Perejil picado: 1/2 cucharada.
 Chorizo picado en dados: 60 g.
 Panceta picada en dados: 50 g.
 Agua: 1/2 vaso.
 Sal.

ELABORACIÓN

Calentar el aceite y freír el ajo junto con la panceta y el chorizo durante unos cinco minutos. Añadir el pimentón y rehogarlo. Seguidamente añadir el pan desmigado, el perejil y el agua, removiéndolo bien para que se mezclen todos los sabores y se impregne y a la vez se evapore el agua. También se pueden remojar las migas con el agua antes de incorporarlas a la sartén.



GUISO DE CARACOLES

INGREDIENTES

Caracoles: 1/2 kg.
 Chorizo: 100 g.
 Jamón con tocino: 100 g.
 Harina o maicena: 40 g.
 2 cebollas medianas.
 Ajo: 4 dientes.
 Tomate para freír: 200 g.
 Pimentón dulce: 1 cucharilla.
 1/2 guindilla (al gusto).
 Orégano.
 Ramillete de perejil.
 Aceite de oliva: 3 cucharadas soperas.
 Vino blanco: 50 ml.
 Vinagre: 75 ml.
 Sal.

ELABORACIÓN

Se lavan bien los caracoles con la sal y el vinagre. Una vez limpios se ponen a cocer a fuego lento para que saquen la carne del caparazón, a continuación se aviva el fuego, esa agua se desecha y se escurren bien. Se sofríe la cebolla. Se prepara en el mortero el ajo machacado, con el perejil, el pimentón, la harina, el orégano, con un poco de aceite de oliva, y con ayuda de una cucharilla se va añadiendo la mezcla al sofrito de la cebolla. Se le añade el tomate, rehogándolo todo bien. En una cazuela con un poco de aceite se pone el chorizo picadito y el jamón, se puede añadir la guindilla, se rehoga un poco (retiramos la guindilla) y se añaden los caracoles y la salsa anterior junto con un vaso de vino blanco; se deja que cueza todo para que se integren los sabores a fuego muy lento, y se le añade un poco de agua para que la salsa no espese demasiado.



TARTA COSTRADA

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Masa de hojaldre: 500 g.
 Nata montada: 600 g.
 Azúcar en polvo (glas): 50 g.

ELABORACIÓN

Cortar el hojaldre en un rectángulo y disponerlo encima de una placa de hornear previamente untada de mantequilla. Introducirlo en el horno previamente calentado a temperatura media, durante unos quince minutos aproximadamente (la masa tiene que subir y cocerse en su totalidad). Sacarla del horno y una vez fría rellenarla con la nata montada. Cubrir con el azúcar en polvo.

Valladolid



SOPA CASTELLANA TRADICIONAL CON PAN DE VALLADOLID

INGREDIENTES

Un buen caldo de gallina.
Ajo laminado.
Daditos de jamón.
1 cucharada de aceite de oliva.
Pan de Valladolid laminado.
Huevos.
Pimentón.

ELABORACIÓN

En una cazuela de barro, se echa el aceite, los ajos y el jamón. Cuando se estén empezando a dorar los ajos, se añade el caldo y el pan laminado. Cuando esté empapado el pan, se le puede añadir el huevo y revolver, o bien, repartir en cazuelas de barro individuales y escalfar un huevo en cada una de ellas. También se puede echar el huevo batido y terminarla al horno, con lo que conseguiríamos una sopa castellana costrada. Hay muchas variantes de esta sopa dependiendo de las comarcas de Castilla y León, sustituyendo el jamón por chorizo, el caldo de gallina por el de cocer morcillas (calducho) o utilizar tomate en su composición.



LECHAZO ASADO

INGREDIENTES

1/4 de lechazo.
Manteca de cerdo.
Agua y sal.

ELABORACIÓN

Poner el cuarto de lechazo previamente sazonado y untado con manteca en un plato de barro, de tal manera que la parte interna quede hacia arriba. Se puede poner algo debajo, un plato de postre o una tablilla, para que no se moje demasiado cuando le añadamos agua y no quede seco; pero ese objeto no puede ser demasiado grueso, para que pueda cocerse el lechazo. Introducir en el horno (precalentado) durante una hora a 180 °C. Transcurrido este tiempo, dar la vuelta al lechazo y dejarlo por el lado de la piel otros 45-50 minutos más, hasta conseguir el punto deseado de cocción y que la piel coja un aspecto dorado y crujiente, cuidando de que no se quede sin agua en el fondo en ningún momento. La segunda etapa puede ser un poco más larga dependiendo del tamaño del lechazo empleado para esta receta. Como detalle, decir que el lechazo está en su punto idóneo de cocción cuando al comerlo la carne se separa del hueso muy fácilmente pero conservando aún todo su jugo. El acompañamiento ideal es una ensalada sencilla de lechuga y cebolla aderezada con un buen vinagre.



TORRIJA CON PAN DE VALLADOLID

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Pan de Valladolid (Marca de Garantía): 4 porciones (300 g aproximadamente).
1/2 litro de leche.
Azúcar: 3 cucharadas.
Vainilla en rama: 1/2 vaina.
La piel de 1/2 naranja.
2 huevos.
Aceite vegetal: 1 vaso.
Miel: 6 cucharadas.

ELABORACIÓN

Hervir la leche con el azúcar, la vainilla y la piel de naranja. Apagar el fuego y dejarlo reposar treinta minutos. Una vez hervida, retirar la vainilla y la piel de naranja y remojar las porciones de pan unos minutos por cada lado. Calentar el aceite y rebozar las porciones de pan en el huevo. Escurrirlas y freírlas por los dos lados (tienen que quedar bien doradas). Disponer las torrijas en una bandeja y cubrirlas con la miel. Opcionalmente se puede mezclar un poco de azúcar con canela en polvo para espolvorear las torrijas.

Zamora



ARROZ A LA ZAMORANA

INGREDIENTES

1 cebolla.
 Chichas o picadillo de cerdo: 200 g.
 Cerdo: 1 oreja y un morro.
 Jamón: 100 g.
 Manteca o aceite: 6 cucharadas soperas.
 Arroz: 500 g.
 Perejil.
 Orégano.
 Tomillo.
 Pimentón dulce de Villalpando.
 Ajo de Zamora: 3 dientes.
 Tocino en lonchas finas para cubrirlo.

ELABORACIÓN

Limpia bien la oreja y el morro, y partílo en trocitos pequeños. En cazuela se derrite la manteca de cerdo, echando a rehogar la cebolla, el ajo, el perejil, el orégano y el tomillo, se le añade a continuación el picadillo de oreja y morro, se cubre con agua abundante y dejamos cocer hasta que esté tierno. En una paellera con un poquito de aceite se rehoga el arroz con las chichas y el jamón. Se añade un poquito de pimentón y a continuación se le incorpora todo lo que está hervido en la cazuela. Si necesita más caldo, se le añade el agua necesaria. Cuando vaya a estar a punto, se retira del fuego y se cubre con las lonchas de tocino o panceta. Previamente encendemos el grill del horno y cuando esté al rojo metemos la paellera para que se haga torrezno el tocino. Se retira y estará listo para servir.



RABO DE TERNERA DE ALISTE

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Rabo de ternera de Aliste: 1,5 kg.
 1 litro de caldo de carne.
 Ajo picado: 2 dientes.
 1 cebolla picada.
 1 zanahoria.
 1/2 pimiento rojo y 1/2 verde picados.
 1 hoja de laurel.
 Vino tinto: 1 vaso.
 Aceite de oliva: 3 cucharadas.
 Brandy: 1 copa.
 1/2 guindilla desmigada.
 Sal y pimienta.

ELABORACIÓN

Calentar el aceite, añadir el rabo troceado, salpimentarlo y rehogarlo a fuego fuerte unos diez minutos sin dejar de removerlo. Añadir todas las verduras picadas y seguir rehogándolo unos quince minutos removiéndolo de vez en cuando. Añadir la guindilla, el brandy y el vino tinto y rehogarlo cinco minutos, añadir el caldo de carne (o en su defecto agua) y hervirlo a fuego lento una hora aproximadamente, hasta que al pincharlo con un tenedor la carne esté tierna.



CAÑAS ZAMORANAS

INGREDIENTES

MASA

1 vasito de vino blanco, 1 de aceite y 1 vaso de agua.
 Harina (la que empape).
 Aceite suave para freír.
 Azúcar glas.

RELLENO

1 litro de leche.
 La corteza de un limón.
 3 yemas de huevo.
 Azúcar: 10 cucharas soperas.
 Maicena: 4 cucharas soperas.
 Mantequilla: 30 - 40 g aprox.

ELABORACIÓN

MASA

Preparar la masa en una fuente mezclando el aceite, el vino y el agua, batiendo hasta que resulte cremosa y homogénea. Poco a poco añadir la harina hasta conseguir la masa. Formamos una bola con el resultante y la dejamos reposar 1 h. Se extiende sobre una superficie enharinada, se corta en tiras de un tamaño suficiente, se enrollan y se frien. Rellenar de crema una vez frías.

RELLENO

Hervir en un cazo 750 ml. de leche con la cáscara de limón. Aparte mezclamos la leche restante con las yemas, el azúcar y la maicena, removiendo todo hasta obtener una pasta homogénea. Añadir a la leche y remover durante 3 o 4 minutos sin que la leche hierva. Separamos del fuego, añadimos la mantequilla removiendo para diluirla y conseguir la crema final.

Hectáreas de tradición

ENTRE VINOS Y VINEDOS

Tanto para los amantes del vino, como para los recién iniciados o simplemente para los turistas que transitan por los pueblos de Castilla y León, caldos y viñedos se presentan como una excusa perfecta para descubrir el arraigo de la Comunidad a su milenaria cultura.

UNA TRADICIÓN MILENARIA

El amor por la viticultura no es nuevo en la Comunidad. Constan datos ya en la época prerromana en lo que hoy son tierras de la D. O. Ribera del Duero.

POTENCIA VITIVINÍCOLA



Castilla y León cuenta con una superficie vitícola de 80 000 hectáreas (el 6 % del total nacional). Es la cuarta Comunidad en superficie dedicada al cultivo de la uva y alberga más de 600 bodegas que van creciendo gracias a la dedicación de 18 500 productores por unos vinos únicos.

En todo el territorio de la Comunidad Autónoma hay 17 denominaciones de origen, de las que tres son vino de pago, y una figura de calidad como vino de la tierra para todo el territorio, la mención geográfica (I.G.P.) de Vino de la Tierra de Castilla y León.

La superficie de la Comunidad se estructura como un gran espacio agrícola salpicado de viñedos, principalmente en torno a la cuenca de su principal río, el Duero, que da vida a algunos de los vinos más famosos del mundo.

Los vestigios más antiguos del cultivo de la viña y la elaboración del vino se vinculan con el mundo prerromano, concretamente con las culturas célticas de la cuenca del Duero; como lo atestigua el ajuar encontrado en el yacimiento vacceo de Pintia (provincia de Valladolid).

Vinos y denominaciones de origen



Castilla y León es tierra de vinos. Ribera del Duero se encuentra entre las zonas españolas de vinos tintos más reconocidas internacionalmente. Los blancos de Rueda gozan de idéntica brillantez. Los tintos de Toro, igualmente despuntan en el panorama mundial. Cigales deslumbra con sus rosados y Bierzo con sus tintos de Mencía. Arlanza, Arribes, León, Sierra de Salamanca, Tierra del Vino de Zamora, Valtiendas, Cebreros y Valles de Benavente completan el panorama de singularidad de los vinos de la Comunidad.

Viñedos de uva variedad tinta en la provincia de Salamanca.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O.



D.O. RIBERA DEL DUERO

Los tintos de la Ribera del Duero han marcado un estilo propio. No es fruto de la casualidad.

La variedad de uva tempranillo, el suelo y el clima, junto al buen hacer enológico, han posibilitado que estos vinos tintos relacionados con su río Duero se sitúen entre los más valorados y cotizados del mundo.

D.O. RUEDA

La Denominación de Origen Rueda está considerada como una de las principales comarcas del vino blanco de España y del mundo,

aunque también se elaboran y amparan tintos y rosados. Rueda está vinculada a un viñedo blanco propio, la uva verdejo.

D.O. CIGALES

Adentrarse en la Denominación de Origen Cigales es disfrutar del vino y su cultura. Este territorio dispone de más de 1200 bodegas subterráneas, lugares donde todavía hoy se crían y conservan los vinos. Viñedos viejos marcados por el Cerrato, la cercanía a los Montes Torozos o el río Pisuerga, nos muestran unos paisajes ideales para disfrutar del descanso y la belleza.

Cigales es la tierra de los rosados y los tintos rebosantes de juventud, aromas y estructura, elaborados en base al varietal tempranillo y otras variedades como, garnachas o verdejo.

UN ARGUMENTO EXTRA

Además de los monumentos y la naturaleza, la gastronomía y el vino son una razón de peso para la elección de Castilla y León como destino turístico. El encuentro de la cocina tradicional con los platos más vanguardistas, regados con inmejorables vinos tintos, rosados y blancos, propicia un amplio abanico de elecciones.



VINOS BLANCOS

La D.O. Rueda se sitúa entre las zonas líderes en vinos blancos del mundo con los caldos de uvas de las variedades verdejo o sauvignon.

D.O. BIERZO

Los vinos del Bierzo presentan la tipicidad de una gran variedad tinta, la mencía, capaz de aportar al panorama vinícola de Castilla y León notas de originalidad y complejidad con elaboraciones realmente atractivas.

D.O. TORO

Toro se ha convertido en los últimos años en otra gran locomotora de los tintos del Duero Medio, ligados a una variedad propia, la tinta de Toro.

D.O. ARRIBES

Arribes, con la singularidad de su paisaje, en el gran cañón del Duero, elabora vinos marcados por la personalidad de algunas de sus principales castas de uva tinta, la Juan García y la rufete.

D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

La D.O. Tierra del Vino de Zamora, con su tinta del país (tempranillo), destaca por elaborar vinos provenientes de una larga tradición, en un territorio que se extiende en parte por las provincias de Zamora y Salamanca.

D.O. LEÓN

D.O. León es al igual que las anteriores una denominación de origen multiprovincial que se expande principalmente por la provincia leonesa y una pequeña parte por la de Valladolid. Su principal variedad de uva tinta y la más destacada es la autóctona prieto picudo, con la que se elaboran grandes vinos tintos, pero sobre todo espectaculares y aromáticos rosados.

D.O. ARLANZA

Arlanza abarca zonas de las provincias de Palencia y Burgos, donde se hacen principalmente tintos con tempranillo.



Viñedos en los Arribes del Duero.



Viñedos en el Bierzo. León.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O.P.



Castilla y León alberga otras cuatro zonas reguladas como vino de calidad D.O.P: Valles de Benavente en Zamora, Valtiendas en Segovia, Sierra de Salamanca y Cebreros en Ávila.

La Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) es la marca de calidad europea que unifica a todos los países miembros bajo un único sello. No obstante, cada país de la UE tiene sus propias categorías de calidad que se incluyen dentro de la D.O.P.

VINO DE PAGO



La calificación de Vino de Pago se corresponde con un tipo de Denominación de Origen Protegida Española de vinos, que garantiza que la procedencia de las uvas es de un pago, paraje o sitio rural concreto, con unas características de suelo y microclima específicos.

En Castilla y León hay tres vino de pago: Abadía de Retuerta, Heredad de Urueña y Dehesa de Peñalba.

OTRAS MENCIONES



Es tal la riqueza y diversidad vitivinícola de nuestra Comunidad, que no podemos dejar de mencionar otras comarcas de gran singularidad que están aportando interesantes creaciones enológicas.

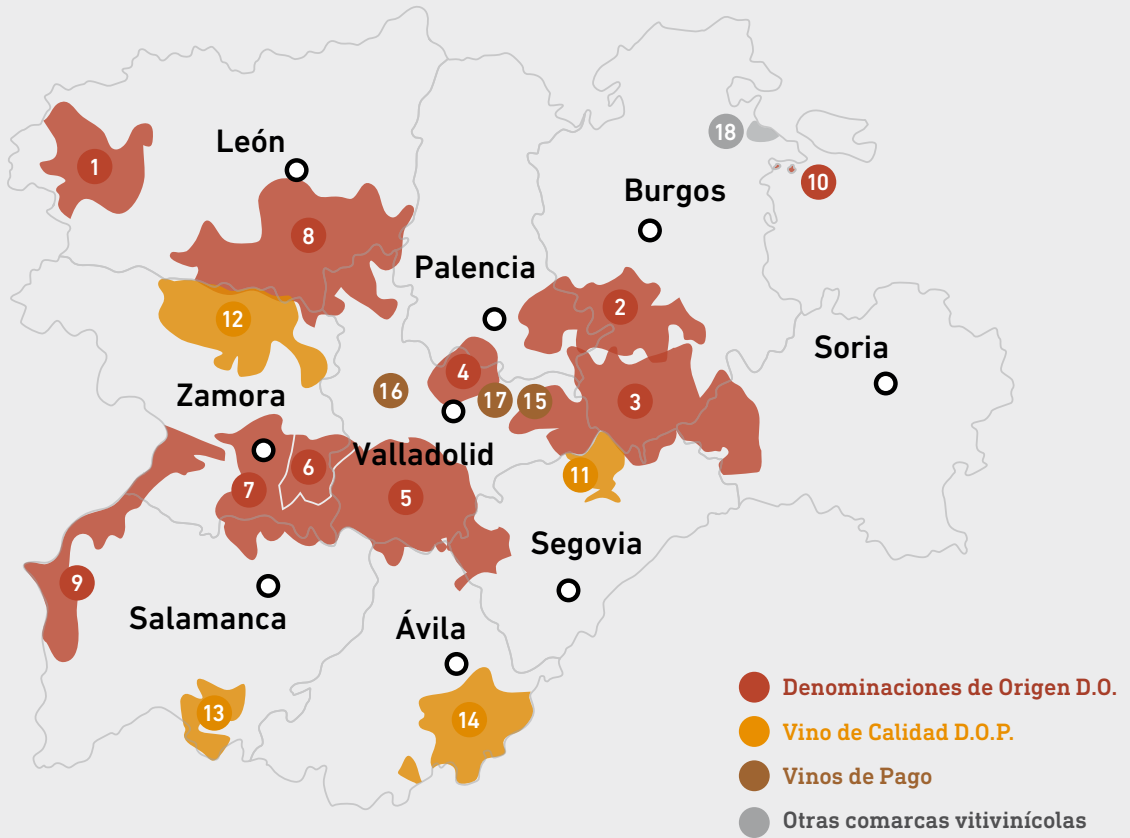
Destacan las zonas que fueron chacolineras en el norte de la provincia de Burgos. El enclave de Ternerero también en la provincia de Burgos que opera dentro de la Denominación de Origen Rioja. Y además el territorio de la Comunidad Autónoma cuenta con una mención de calidad como Vino de la Tierra de Castilla y León, que puede ampliar el conjunto de todos los viñedos de la Comunidad, tanto los que disponen ya de alguna denominación como los que aún no la tienen.

EN LO MÁS ALTO

Castilla y León ocupa un lugar privilegiado en el mapa vitivinícola español. La Comunidad presume de tener 17 denominaciones de origen con una calidad reconocida a nivel mundial.

EL SECRETO ESTÁ EN LA TIERRA

La protección, el cuidado y la puesta en valor de las vides resultan fundamentales para que el turista conozca la importancia que tiene la tierra en la elaboración de los vinos y en la belleza del paisaje. El viñedo cambia en cada estación del año ofreciendo imágenes pintorescas y atractivas.



UNA COMUNIDAD VITIVINÍCOLA ÚNICA

Castilla y León cuenta con 17 denominaciones de origen de vinos, lo que la convierte en una Comunidad única en España y en Europa.

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

Todas las provincias de Castilla y León. Vinos blancos, rosados y tintos. Variedades: todas las autorizadas y recomendadas en la Comunidad Autónoma.

1	 <p>Bierzo DENOMINACIÓN DE ORIGEN</p>	6	 <p>TORO DENOMINACIÓN DE ORIGEN</p>
2	 <p>arlanza Consejo Regulador de la Denominación de Origen</p>	7	 <p>TIERRA DEL VINO ZAMORA</p>
3	 <p>RI BE RA DEL DUERO</p>	8	 <p>LEÓN</p>
4	 <p>cigales d.o.</p>	9	 <p>CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN Arribes</p>
5	 <p>RUEDA DENOMINACIÓN DE ORIGEN</p>	10	 <p>RIOJA</p>

DENOMINACIONES DE ORIGEN EN CASTILLA Y LEÓN



VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



11



D.O.P.
Vino de Calidad
de Valtiendas

1. D.O. BIERZO

Variedades: mencia, doña blanca, godello (principales), garnacha tintorera, malvasía y palomino.

www.crdobierzo.es

11. VALTIENDAS (SEGOVIA)

Vinos rosados y tintos. Variedades: tinta del país "tempranillo" (principal), garnacha tinta, cabernet sauvignon, syrah, merlot y, en blancas, albillo.

12



Volles de
Benavente

2. D.O. ARLANZA

Variedades: tinta del país "tempranillo" (principal), mencia, garnacha, cabernet sauvignon, albillo y viura.

www.arlanza.org

12. VALLES DE BENAVENTE (ZAMORA)

Variedades: tempranillo, prieto picudo, mencia, malvasía y verdejo (principales), garnacha y cabernet sauvignon.

www.vallesdebenavente.org

13



Sierra de
Salamanca
Denominación de Origen Protegida

3. D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedades: tinta del país "tempranillo" (principal), cabernet sauvignon, garnacha tinta, malbec, merlot y albillo.

www.riberadelduero.es

13. SIERRA DE SALAMANCA

Vinos blancos, rosados y tintos. Variedades: rufete (principal), tempranillo, garnacha, moscatel de grano menudo y viura.

www.dosierradesalamanca.es

14



VINOS DE
CEBREROS

4. D.O. CIGALES

Variedades: tempranillo, verdejo (principales), cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tinta y gris, sauvignon blanc viura y albillo mayor.

www.do-cigales.es

14. CEBREROS (ÁVILA)

Vinos blancos, rosados y tintos. Variedades: garnacha tinta y albillo real.

www.dopcebreros.com

15

Abadía Retuerta

5. D.O. RUEDA

Variedades: verdejo, sauvignon blanc, tempranillo (principales), viura, palomino, cabernet sauvignon, merlot y garnacha.

www.dorueda.com

VINOS DE PAGO



16

Heredad de Uruña

6. D.O. TORO

Variedades: tinta de toro, malvasía (principales), garnacha tinta y verdejo.

www.dotoro.com

15. ABADÍA RETUERTA (VALLADOLID)

Situada en el término municipal de Sardón de Duero, fue el primer vino de pago de Castilla y León. Las variedades admitidas son tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha, graciano, malbec, cabernet franc, pinot noir y petit verdot, gewürztraminer, riesling, godello y verdejo.

17

Dehesa de Peñalba

7. D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

Variedades: tempranillo, malvasía, moscatel y verdejo (principales), garnacha, cabernet sauvignon, albillo, palomino y godello.

www.tierradelvino.net

16. HEREDAD DE URUEÑA (VALLADOLID)

Esta bodega está situada a los pies de las murallas de la villa medieval de Uruña. Allí se cultivan cepas de las variedades tinta de Toro y tempranillo así como Syrah, Cabernet y Merlot.

18

Vinos históricamente mencionados

8. D.O. LEÓN

Variedades: prieto picudo, mencia, verdejo, albarín blanco y godello (principales), tempranillo, garnacha tinta, malvasía y palomino.

www.dotierradeleon.es

17. DEHESA DE PEÑALBA (VALLADOLID)

El área geográfica delimitada por la DOP Dehesa Peñalba se encuentra ubicada en el término municipal de Villabañez (Valladolid). Las variedades tintas autorizadas son Cabernet Sauvignon, Merlot Tempranillo y Syrah.

9. D.O. ARRIBES

Variedades: juan garcía, rufete, tempranillo, y malvasía (principales), garnacha, brunaal, verdejo y albillo.

www.doarribes.es

OTRAS COMARCAS VITIVINÍCOLAS HISTÓRICAS



10. D.O. RIOJA

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

www.riojawine.com

18. VINOS HISTÓRICAMENTE MENCIONADOS

Como chacolí en la zona norte de Burgos.

Descubre el paisaje y sus gentes

MARIDAR CULTURA Y SABOR

El enoturismo o turismo del vino es una modalidad turística en creciente expansión en Castilla y León y tiene como base las actividades vitivinícolas, gastronómicas, culturales y de servicios relacionados con el vino y su cultura.

PIÉRDETE ENTRE VIÑEDOS

Castilla y León cuenta con más de 600 bodegas registradas, de las cuales más de 150 han declarado su condición de visitables. Una oportunidad para aprender sobre el arte del buen vino.

DESTINOS DE CALIDAD



Castilla y León es la Comunidad española con más destinos enoturísticos de calidad, contando en la actualidad con nueve rutas del vino certificadas por ACEVIN (Asociación de Ciudades Españolas del Vino) y apoyadas por la Secretaría de Estado de Turismo.

Además, existe una ruta internacional del vino entre Arribes del Duero y zonas vitivinícolas contiguas de Portugal, llamada Vinduro-Vindouro. Más información en: www.rutainternacionaldelvino.com.

RUTAS DEL VINO



A través de la riqueza vitivinícola de Castilla y León se presentan diferentes rutas para descubrir las Comunidades en las que nacen algunos de los mejores vinos de España.

RUTA DEL VINO ARLANZA

Esta ruta se dibuja entre el sur de la ciudad de Burgos y el este de Palencia, donde el río del que recibe su nombre surca terrenos de viñedos, bosques de encinas, robles y sabinas, campos de cereal y zonas de ribera.

Enoturismo y rutas del vino



El vino como objeto de interés cultural. El enoturismo es una realidad en Castilla y León y hay muchos motivos de peso para ello. Sus denominaciones de origen, bodegas históricas que han sabido mantener su esencia a lo largo de los años y el esfuerzo de los pueblos y sus habitantes por hacer honor a una tradición arraigada en torno al cuidado de las viñas que les ha llevado a ser lo que hoy son.



Monasterio de Santa
María de la Vid.
La Vid y Barrios. Burgos.

UN ARGUMENTO EXTRA

Las buenas comunicaciones, la cercanía entre las rutas del vino y la familiaridad de las gentes de esta tierra, convierten a Castilla y León en un destino enoturístico de primera fila en España.

Viñedos situados entre los valles del Arlanza, la sierra de la Demanda y los páramos del Cerrato, tres comarcas naturales que aportan al territorio de la D.O. Arlanza sus propias peculiaridades paisajísticas y sus recursos naturales.

Símbolo de la arquitectura popular del vino son los barrios de bodegas, recuerdo de una tradición vitivinícola que se remonta al siglo VII. Bodegas excavadas en la tierra donde se elaboraba y conservaba el vino para consumo familiar y que, hoy en día, son lugar de encuentro de familias y amigos. A estas construcciones tradicionales se han unido las más modernas y vanguardistas bodegas.

Monasterio de San Pedro de Arlanza.
Hortigüela. Burgos.





NO TE LO PIERDAS

La cercanía con los pequeños artesanos y productores de vino que te reciben en sus talleres y bodegas hace de la visita un viaje inolvidable.

LÍDER NACIONAL EN TURISMO RURAL

Castilla y León es líder nacional en turismo rural y está trabajando intensamente en la internacionalización del sector. El enoturismo es un eje fundamental de esta promoción internacional.

Plaza Mayor de Peñafiel, Valladolid, en el corazón de la Ribera del Duero, con el castillo al fondo, sede del Museo Provincial del Vino.

RUTA DEL VINO ARRIBES

Situada entre las provincias de Salamanca y Zamora, en la frontera con Portugal, con más de 150 km de cañones fluviales de los que toma su nombre: "Arribes", derivación etimológica del latín "adripa-ae", que significa "a la orilla", a la orilla del Duero y sus afluentes.

Se trata de una ruta de enorme belleza, ubicada en el impresionante espacio natural Arribes del Duero, declarado Parque Natural, y dentro de la Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica, declarada por la UNESCO, de gran riqueza ambiental y paisajística, abruptos cañones y desfiladeros con desniveles de hasta 400 metros, que pueden observarse desde multitud de miradores en la visita a sus viñedos o desde uno de los cruceros por el Duero.

RUTA DEL VINO DEL BIERZO

La viticultura lleva existiendo en el Bierzo desde hace más de 2000 años. Una creencia en la tierra y el origen como factor imborrable hicieron que el trabajo de varios años se viera consolidado en 2012, cuando se obtuvo de manera oficial la certificación de la Ruta del Vino del Bierzo.

El Bierzo fue la segunda ruta del vino certificada de Castilla y León. Actualmente está formada por setenta asociados entre bodegas, alojamientos, restaurantes,

oficinas de turismo, turismo activo y vinotecas, que conforman una estructura diferenciadora en un total de trece municipios cuyo eje principal es el Camino de Santiago.

Además de un turismo rural basado en la belleza de los paisajes naturales como los Ancares, o los creados por el hombre como Las Médulas, declaradas Patrimonio Mundial, así como el Camino de Santiago, en el Bierzo se pueden encontrar algunas de las más importantes muestras del arte mozárabe, como la iglesia de Santiago de Peñalba y la de Santo Tomás de las Ollas.

RUTA DEL VINO CIGALES

Está situada en el centro de Castilla y León, vinculada al Canal de Castilla y al río Pisuegra. Cigales es un municipio muy cercano a Valladolid y Palencia. Por su buena comunicación y cercanía a la estación de AVE y al aeropuerto, se convierte en una ruta de fácil acceso y de recomendable visita.

Esta zona es tierra de castillos, fortalezas y monasterios, donde se elaboraba y consumía vino en pasados siglos, y también ha sido lugar de alojamiento de nobles y monarcas, que han dado fama y personalidad a sus municipios. La cultura del vino marca el presente de una programación variada de actividades culturales realizadas en recintos históricos. La gastronomía, basada en los productos de la tierra, es otro de los atractivos que ofrecen los restaurantes de la zona.



Viñedos en el Bierzo. León.

RUTA DEL VINO RIBERA DEL DUERO

La ruta de Ribera del Duero recorre el corazón de la Península Ibérica y de Castilla y León. Abarca cuatro provincias: –Burgos, Segovia, Soria y Valladolid– acompañada por el río Duero, a través de un itinerario que une a más de cien pueblos.

En esta ruta, el viajero encontrará el Parque Natural de las Hoces del Río Riaza, con su refugio de aves rapaces, así como más de 100 km aptos para caminantes y amantes de la bicicleta.

Adentrarse en esta ruta es vivir una experiencia inolvidable y auténtica: sumergirse en las bodegas subterráneas, disfrutar de un mar de viñedos infinitos, perderse por las calles de sus pueblos, visitar castillos, monasterios, atalayas y templos románicos... emocionarse a la mesa gracias al cordero lechal asado en horno de leña de encina, la morcilla de la Ribera o la torta de pan de aceite, producto exclusivo de nuestro recetario.

RUTA DEL VINO DE RUEDA

En pleno corazón de Castilla, donde el Duero se extiende por campos de cereal y verdes viñedos, nos acompaña la Ruta del Vino de Rueda, un viaje lleno de autenticidad y sensaciones.

La ruta invita a descubrir los secretos de sus vinos, frescos y vivos. Rincones que acogen al visitante y lo envuelven en un recorrido inesperado por sus emociones, en uno de los territorios vitivinícolas más importantes del mundo.

Antiguas bodegas de laberínticos túneles, en contraste con las modernas de vanguardistas edificios, templos mozárabes, castillos y palacios renacentistas donde dejarse llevar por el carácter de un territorio lleno de cultura y sabor.

RUTA DEL VINO SIERRA DE FRANCIA

Se sitúa en pleno corazón de la sierra de Francia y está integrada por 18 municipios del sur de la provincia de Salamanca.

Durante siglos, los viticultores de la sierra han ido ganando terreno a la montaña para cultivar viñedo en terrazas, conformando el espectacular paisaje que hoy se puede visitar.

El buen estado de conservación de su paisaje, mantenido en el tiempo, ha merecido su reconocimiento como Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

La gastronomía serrana destaca por la influencia de diversas culturas a lo largo de los siglos que nos dejan recetas únicas como el limón serrano y el tostón cuchifrito. Platos que combinan a la perfección con el vino que ofrece la zona amparado por la D.O.P. Sierra de Salamanca.

RUTA DEL VINO TORO

Situado al norte y al sur del Duero el territorio de la Denominación de Origen y Ruta Certificada del Vino de Toro lo componen más de una veintena de localidades de las provincias de Zamora y

Valladolid, donde la viña es una de las esencias de su paisaje.

Este histórico territorio de la cultura del vino se conforma como una de las zonas vitivinícolas y enoturística más relevantes de España, marcando tendencia por la excelencia de sus vinos tintos, la riqueza de su patrimonio y las iniciativas incentivadoras del turismo del vino.

Lo fundamental de la gastronomía de esta comarca y su entorno es la calidad de sus materias primas y el contar con un rico patrimonio gastronómico tradicional, que ha sacado partido a los productos procedentes de una abundante agricultura y potente ganadería, unido al hecho de ser un lugar de paso, que siempre ha contado con productos de otras procedencias como el pescado que tiene también reflejo en su recetario.

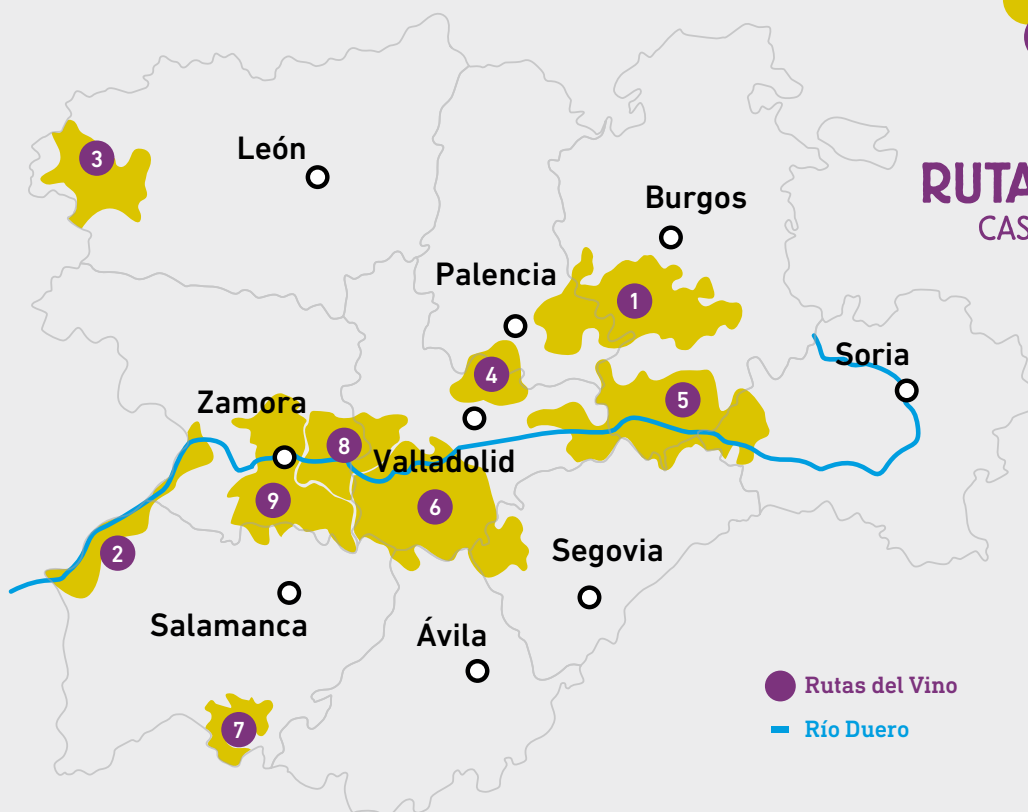
RUTA DEL VINO DE ZAMORA

Enclavado en el área de influencia del Río Duero, y en torno a la Vía de la Plata, la comarca de Tierra del Vino se extiende en una superficie de casi 1800 Km² distribuidos entre cuarenta y seis municipios de la provincia de Zamora y diez municipios de la provincia de Salamanca.

Descubre sus territorios únicos entre viñedos centenarios y bodegas tradicionales que, aún hoy, conservan la utilidad para la que fueron planteadas, rodeadas de un amplio patrimonio, de cultura y tradición, de naturaleza y de pequeños grandes artesanos.



RUTAS DEL VINO
CASTILLA y LEÓN



● Rutas del Vino
— Río Duero

1



ARLANZA

RUTA DEL VINO

Esencia de Castilla

2



3



**RUTAS PARA OLER
Y DEGUSTAR**

Las nueve rutas del vino certificadas por ACEVIN convierten Castilla y León en la Comunidad española con más destinos enoturísticos de calidad.

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



MAPA DE RUTAS DEL VINO EN CASTILLA Y LEÓN



1. RUTA DEL VINO ARLANZA

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

info@rutadelvinoarlanza.com
www.rutadelvinoarlanza.com

2. RUTA DEL VINO ARRIBES

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

hola@rutadelvinoarribes.com
www.rutadelvinoarribes.com

3. RUTA DEL VINO DEL BIERZO

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

info@enoturismoenel Bierzo.com
www.bierzoenoturismo.com

4. RUTA DEL VINO CIGALES

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

www.rutadelvinocigales.com
www.rutadelvinocigales.com

5. RUTA DEL VINO 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. RUTA DEL VINO 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. RUTA DEL VINO SIERRA DE FRANCIA

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

info@rutadelvinosierradefrancia.com
www.rutadelvinosierradefrancia.com

8. RUTA DEL VINO TORO

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

info@rutavinotoro.com
www.rutavinotoro.com

9. RUTA DEL VINO DE ZAMORA

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

info@rutavinozamora.com
www.rutavinozamora.com



VALLADOLID Y BURGOS

Estas dos provincias concentran parte de las bodegas históricas de la Comunidad. Su cercanía con el río Duero ha permitido mantener una tradición que se inicia en la Edad Media.

Peñaranda de Duero. Burgos.

GASTRONOMÍA EN LAS D.O.

GASTRONOMÍA EN LA D.O. LEÓN

Esta zona tiene una rica y variada gastronomía caracterizada por los productos que da la tierra, influenciada por los matices de formar parte de una ruta de intercambios comerciales en otros tiempos.

Merece la pena probar recetas locales como la sopa de trucha, los pichones estofados y los puerros cocidos o rellenos con queso y jamón. Para los más atrevidos, el recetario popular ofrece las ancas de rana o la liebre con patatas.

Quesos, espárragos o salazones aparecen de forma reiterada en los recetarios locales y es habitual encontrarlos en los restaurantes diseminados por todo el territorio de la Denominación de Origen.

GASTRONOMÍA EN LA D.O.P. VALTIENDAS

El asado de lechazo en horno de leña es la estrella de la gastronomía, junto con quesos de oveja, los guisos de cangrejos o las tencas fritas y escabechadas.

También el pollo asado y los productos de la huerta. En repostería merece la pena destacar los florones, soplillos y la leche frita.

GASTRONOMÍA EN LA D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

Los garbanzos de estas tierras gozan de fama histórica y literaria. Por ello, destaca el cocido que se completa con la excelencia de sus carnes de vacuno y los productos de la matanza.

Interior de una bodega tradicional.





Lechazo asado.

GASTRONOMÍA EN LA D.O.P. VALLES DE BENAVENTE

El agua es un elemento clave en estos valles y también en sus costumbres gastronómicas, de ahí el peso de los peces de río en sus recetas.

En carne, encontramos el lechazo asado en horno de leña, los pichones de Tierra de Campos y los escabeches de caza.

No pueden faltar los productos de su generosa huerta: verduras y hortalizas. Junto con excelentes carnes, legumbres, los quesos con denominación de origen y los vinos de calidad de la tierra.

GASTRONOMÍA EN LA D.O.P. CEBREROS

La gastronomía de Gredos en las zonas del Alto Alberche y Valle del Tiétar está caracterizada por toda una serie de productos emblemáticos que se traducen en verdaderos hitos culinarios.

Las patatas revolconas, los espárragos de Lanzahíta, las morcillas de arroz y la de calabaza. Las magníficas carnes de ternera de avileña negra ibérica. El cabrito, en cuchifrito, caldereta o asado en horno de leña. También está la singularidad de la popular receta matancera del salmorejo.

No debemos olvidar las legumbres (sobre todo la alubia carilla), las migas, y el aceite de oliva. Igualmente hay que mencionar los productos micológicos y los quesos tanto de cabra como de oveja y vaca.

Para los postres, el típico arropo de calabaza, higos y mosto; y para rematar, un licor o un vino dulce con unas pastas, los cortadillos, los bollos de aceite o las perrunillas.

EL LECHAZO INSUSTITUIBLE

El lechazo asado es protagonista en todos los hornos de asar de la Comunidad. Las chuletillas asadas sobre sarmiento es otra de sus deliciosas variantes.



EN BUSCA DEL EQUILIBRIO

El maridaje resulta clave para los amantes del vino y la gastronomía. Es la forma de redondear los sabores de un plato o de una copa de vino, en busca del equilibrio perfecto.

Gastronomía visitable

HISTORIAS DEL COMER Y EL BEBER

La gastronomía también está en los espacios museísticos. Centros de interpretación y museos concebidos como lugares dedicados a descubrir la historia de los alimentos y sus diferentes elaboraciones.



Museo del Cereal. Arévalo. Ávila.

MUSEOS 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 Laciana.

Museos gastronómicos y del vino



Castilla y León cuenta con varios centros de interpretación y espacios museísticos dedicados a la gastronomía y el vino. Nacidos con el objetivo de divulgar las tradiciones, los productos de la tierra y los procesos artesanales de elaboración, forman una completa red de museos de temática gastronómica y vitivinícola.



Detalle de una sala del Museo del Aceite. San Felices de los Gallegos. Salamanca.



Sala del Centro de Interpretación de las Salinas. Poza de la Sal. Burgos.

Fachada del 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 cata del Museo del Queso. Villalón de Campos. Valladolid.

SALAMANCA

Museo de la Fábrica de Harina

Tel.: 923 281 628.
Antigua Fábrica de Harinas 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 Chacinera

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

Museo de la Industria Chacinera

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 a la 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.

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.
Ayto. de Rabanales.
Ctra. Alcañices s/n. 49519 Rabanales

Centro de Interpretación de la Miel

Tel.: 649 506 778 / 980 625 648.
Ayto. 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 del Museo del Pan. Mayorga de Campos. Valladolid.





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

MUSEOS DEL VINO



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.

(* Adheridos a la 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.



Cuando la cocina sale a la calle

SABORES MUY POPULARES

En Castilla y León es posible disfrutar de la cultura, la gastronomía y el patrimonio de una forma activa a través de los eventos culturales, citas gastronómicas y conmemoraciones que se celebran a lo largo de los 365 días del año.

CALENDARIO DE CITAS GASTRONÓMICAS



FINES DE SEMANA DE ENERO, FEBRERO MARZO Y ABRIL



ENERO Y FEBRERO

JORNADAS DE LA MATANZA

EL BURGO DE OSMA - SORIA

Interés Turístico Regional de Castilla y León

Degustación de productos elaborados con los derivados del cerdo y asistencia al rito del sacrificio de dicho animal, a la manera tradicional. Organizadas por el restaurante Virrey Palafox.

MATANZA TÍPICA

GUIJUELO - SALAMANCA

Interés Turístico Regional de Castilla y León

Acompañada de música tradicional, tras el sacrificio del animal se ofrece una degustación de productos típicos de la matanza, dulces, etc.



Fiestas, jornadas y eventos gastronómicos

Participar en las fiestas, eventos y otras actividades que realizan tanto las localidades como las bodegas y restaurantes, es adentrarse este mágico mundo vinculado con el vino y el turismo rural. Castilla y León acoge multitud de celebraciones en torno a la gastronomía y sus tradiciones.

Gran paellada ollense.
Olleros de Pisuerga.
Palencia.

Fiestas de la Vendimia.
Rueda. Valladolid.



FEBRERO

FESTIVAL DE EXALTACIÓN DEL BOTILLO BEMBIBRE - LEÓN

Interés Turístico Nacional de Castilla y León

Muestra y degustación de productos bercianos; el botillo aparece acompañado de chacinas, castañas, mieles, quesos, orujos y vinos de la zona. Precedido por una semana cultural.



ABRIL

ROMERÍA DEL SANTO TORIBIO PALENCIA

Interés Turístico Regional de Castilla y León

Procesión y pedrea del "Pan y el Quesillo" desde el Cristo del Otero. El día anterior se lanzan fuegos artificiales desde el mismo lugar.



JUNIO

SEMANA INTERNACIONAL DE LA TRUCHA Y SU CONCURSO GASTRONÓMICO

LEÓN

Interés Turístico Regional de Castilla y León

El concurso gastronómico tiene su origen en la celebración del primer certamen de la semana internacional de la pesca y la semana internacional de la trucha.

FIESTAS DE SAN JUAN O DE LA MADRE DE DIOS

SORIA

Interés Turístico Regional de Castilla y León

Domingo de Calderas es el día grande de las fiestas de San Juan. Se transporta la caldereta de carne de toro guisada con pollo asado, chorizo y huevos duros a la Alameda de Cervantes y allí se celebra el "banquete franco".

DÍA DE FUENTES CARRIONAS Y DE LA MONTAÑA PALENTINA

VELILLA DEL RÍO CARRIÓN - PALENCIA

Interés Turístico Regional de Castilla y León

La tradicional caldereta o guiso de pastor, junto a los populares torreznos, las rosquillas y el vino, se ofrecen a quienes se acercan a esta cita gastronómico-festiva.

GRAN PAELLADA OLLENSE

OLLEROS DE PISUERGA - PALENCIA

Interés Turístico Regional de Castilla y León

Fiesta gastronómica en la campa al pie de la iglesia de San Justo y Pastor, donde más de 2000 personas se concentran para tomar su ración de arroz.



JULIO



AGOSTO



Fiesta del Magosto. Santa Marina del Sil. León.



Fiesta de la Vendimia. Cigales. Valladolid.



AGOSTO

EXALTACIÓN DEL CANGREJO DE RÍO

HERRERA DE PISUERGA - PALENCIA

Interés Turístico Regional de Castilla y León

La paella con cangrejos, que pueden probar todos los que se acercan hasta Herrera de Pisuerga, es lo más esperado. La quema de la falla del cangrejo pone fin a la fiesta hasta el próximo año.



SEPTIEMBRE

FIESTA DE LA VENDIMIA

CIGALES - VALLADOLID

Interés Turístico Regional de Castilla y León

Hacia finales del mes de septiembre o principios del mes de octubre. El pisado de la uva y la degustación del primer mosto es el día más representativo. Se trata de una degustación popular amenizada por grupos folclóricos y danzas populares.



OCTUBRE

FIESTA DE LA VENDIMIA

RUEDA - VALLADOLID

Interés Turístico Regional de Castilla y León

Se celebra el segundo fin de semana de octubre. El origen de la fiesta hay que buscarlo en la celebración del éxito (cuando así sucedía) de una buena cosecha después de la vendimia, por las importantes repercusiones económicas que ello conllevaba.

FIESTA DE LA VENDIMIA

TORO - ZAMORA

Interés Turístico Regional de Castilla y León

Desfile de carros con lugareños vestidos con antiguos trajes de vendimia, que portan cestas repletas de alimentos típicos: chorizo, jamón, queso, pimientos, pan, torreznos y, por supuesto, el vino.



NOVIEMBRE

EL MAGOSTO

SANTA MARINA DEL SIL - LEÓN

Interés Turístico Regional de Castilla y León

Ceremonia que mantiene y transmite valores y costumbres. Recolección de las castañas, fuego, filandones, danzas, coplas y folclore, son parte de las actividades.



CASTILLA Y LEÓN



 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)