

Panificación y Repostería



La panificación y los productos de repostería forman parte de un sector alimentario de gran trascendencia en Castilla y León, que engloba a las empresas elaboradoras de pan, bollería, pastelería y galletería que se surten de materias primas como harina, leche, azúcar, huevos o levadura que se producen en la propia región. La amplia tipología de panes y repostería se nutre de la tradición y muchas de las elaboraciones reposteras están ligadas a determinadas festividades, como Carnavales, Pascua, Navidad o fiestas patronales, en tanto que otras son más cotidianas.

En el Catálogo Agroalimentario de Castilla y León se encuentran más de 90 referencias entre panes, pastas, tartas y dulces: el Bollo Maimón de Salamanca, las Ciegas de Íscar (Valladolid), los mantecados de Astorga (León), las pastas de la localidad vallisoletana de Portillo, el Ponche Segoviano, las Yemas de Ávila... En lo referente a panes existe una gran tradición, con referencias como la Hogaza de León, el pan lechuguino de Valladolid, y también algunos rellenos como el Hornazo de Salamanca, que tiene su marca de calidad.