

Gastronomía en los Caminos de Santiago



Por Castilla y León además del Camino Francés pasan otros once caminos, entre históricos y tradicionales que van por llanuras y montañas de las nueve provincias de la Comunidad, para adentrarse finalmente en tierras gallegas.

El Camino de Santiago más frecuentado es precisamente el denominado Francés que atraviesa las provincias de Burgos, Palencia y León, y que conforman así mismo una gran Ruta del Vino bajo la influencia directa de tres denominaciones de origen en Castilla y León (Bierzo, Tierra de León y Arlanza) y tangencialmente Ribera del Duero, pero con continuidad por las comunidades autónomas de La Rioja, Navarra y Galicia.

De la gastronomía del Camino sobresalen los platos fuertes y de alguna contundencia concebidos para resistir, pero según nuestro Recetario Popular hay un poco de todo, como se ve en la relación que sigue: Morcilla de Burgos, Estofado de Alubias rojas de Ibeas, Bacalao a la Burgalesa, Lechazo Asado y Postre del Abuelo, por ejemplo en tierras burgalesas. A su paso por el territorio palentino podemos resaltar la Menestra Palentina, el Guiso de Cangrejos, los Pichones Estofados y el Lechazo Entreasado junto a la Sopa Castellana, el Estofado de Lenteja Pardina de Tierra de Campos o los Pichones Escabechados. Ya en la provincia de León: Puerros de Sahagún, Cocido Maragato, Sopa de Trucha, Botillo del Bierzo, acompañado de un buen pan de León, de postre unas Angélicas de Astorga o unas Peras al Vino Blanco del Bierzo.

En lo que respecta a los vinos en estos territorios, bien sea por su paso o por estar en su zona de influencia podemos reseñar los blancos, rosados y tintos de las denominaciones de origen Bierzo, Tierra de León, Ribera del Duero y Arlanza.