Gastronomía en la D.O. Arribes del Duero

La ruta enogastronómica por Las Arribes del Duero transcurre a lo largo de las provincias de Zamora y Salamanca, marcando la frontera con Portugal. Es un territorio caracterizado por los bancales en los que se cultivan los viñedos.

La zona posee un microclima de tipo mediterráneo que hace posible el cultivo y la producción de aceite de gran calidad, así como de naranjos. En la mesa confluyen productos como peces de río y estanque (barbos, tencas, anguilas o sardas) que se preparan siempre fritos a base de aceite de oliva, junto con otros foráneos como el congrio y la sardina, que se elabora en escabeche con pimentón. El pulpo también forma parte de este abanico de productos marinos y destaca especialmente en época de vendimia e invierno acompañado de patatas o más raramente con arroz, y los cangrejos tienen cabida en el recetario arribeño con sofritos de cebolla y tomate.

Por último, no podemos dejar de citar al bacalao, acompañado de pisto con pimientos o al ajo arriero, con patatas y huevo cocido. Entre los primeros platos encontramos patatas machacadas o meneadas, frejoles pintos con arroz, sopa de ajo con la peculiaridad de que el ajo es cocido y no frito. De las carnes destacan los embutidos de cerdo ibérico o blanco, el vacuno de las razas sayaguesa y morucha, el cochinillo cuchifrito y el cabrito o el cordero asado, o guisado con almendras.

Como postres destaca , en repostería, el periquillo y las perronillas todo el año, pero también las peras cocidas en vino tinto, las guindas en aguardiente, las naranjas de temporada y los quesos de cabra o de oveja de la Denominación de Origen 'Queso Zamorano' y de la Marca de Garantía 'Queso Arribes de Salamanca'.

Junto al vacuno, los vinos de la Denominación de Origen Arribes (que incluye el suroeste zamorano y el noroeste salmantino) son quizá la otra gran riqueza enogastronómica de esta zona. En Arribes del Duero se dan unas condiciones ecológicas especialmente favorables para el cultivo de la viña.

DIRECCIÓN Y LOCALIZACIÓN EN EL MAPA

- **Dirección postal** D.O. Arribes. C/ Arribes del Duero, 1. municipio de Pereña de la Ribera . 37175. Salamanca
- **Dirección de correo electrónico**
  info@doarribes.es
- **Página Web**
  - https://doarribes.es/
  - https://www.rutadelvinoarribes.com/
  - https://quesoarribesdesalamanca.com/
- **Teléfonos**
  - 669 216 576

Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo

- 687 846 655

Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo