Gastronomie dans les Chemin de Saint Jacques

Castilla y León est traversée par d'autres onze routes, en outre du Chemin de Saint Jacques français, par des plaines et montagnes des neuf provinces de la Communauté, pour finalement, entrer dans des terres de Galicia.

Le Chemin de Saint Jacques plus fréquenté est précisément le nommé français qui traverse les provinces de Burgos, Palencia et León, et formant également une grande Route du Vin sous l'influence directe des trois Appellations d'Origine en Castilla y Leon (Bierzo, Tierra de León et Arlanza) et tangentiellement Ribera del Duero, mais avec une continuité par les communautés autonomes de La Rioja, Navarra et Galicia.

De la gastronomie du Chemin de Saint Jacques ressortent les plats forts et de quelque caractère conçus pour résister, mais selon notre Livre de Cuisine Populaire, il y a un peu de tout, comme on le voit dans le rapport qui suit : boudin de Burgos, l'estouffade de haricots rouges d'Ibeas, la morue à la manière de Burgos, Agneau Rôti et Postre del Abuelo, par exemple en terres de Burgos. À son passage par le territoire de Palencia on peut remarquer la Menestra (jardinière) de Palencia, ragoût de crabes, Pichones Estofados (pigeonneaux cuits à l'étouffée), et l'Agneau Entreasado avec la Soupe de Castilla, la estouffade de lentilles Pardina de Tierra de Campos ou les Pigeons Marinés. Dans la province de León : Poireaux de Sahagún, Pot-au-feu Maragato, Soupe de Truite, Botillo du Bierzo, accompagné d'un bon pain de León, comme dessert des Angélicas d'Astorga ou des Poires au Vin Blanc du Bierzo.

En ce qui concerne les vins dans ces territoires, soit par son passage ou par être dans sa zone d'influence on peut remarquer les blancs, rosés et rouges des Appellations d'Origine Bierzo, Tierra de León, Ribera del Duero et Arlanza.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo