

## Gastronomie dans la Dénomination d'Origine de Ribera del Duero



L'offre gastronomique de la zone de Ribera del Duero, comprend notamment des plats comme l'agneau rôti, la soupe à l'ail ou soupe de Castilla, les produits du potager, les fromages, et entre les poissons, le congre et la morue. L'agneau est toujours rôti dans un four à bois, dans une terrine et coupé en quartiers, tandis qu'une autre spécialité riveraine sont les côtelettes, également d'agneau, rôties sur la braise des sarments de la vigne.

Les produits du porc sont protagonistes dans El Burgo de Osma, où il y a la possibilité de profiter de quelques journées gastronomiques de l'abattage, qui sont depuis près de 40 ans une référence dans toute l'Espagne. Dans cette zone cohabitent une cuisine traditionnelle avec une cuisine moderne et d'auteur, même ainsi la liste de produits et matières premières de son garde-manger est nombreuse et de grande qualité. De ce territoire sont les charcuteries de l'abattage du cochon, ressortant notamment le boudin de riz avec ses nuances selon la région.

Dans le livre de recettes du poisson, la recette plus traditionnelle du congre comprend safran et est un plat populaire de la région d'Aranda de Duero et de Peñafiel : congre à la Arandina. La morue jouit d'une renommée dans des endroits comme Canalejas de Peñafiel, bien que ses recettes soient réparties sur l'ensemble de la route, avec des préparations qui ont comme base l'ajovar ou la sauce de tomate.

Les matières premières originaires du champ et de la forêt, telles que le petit gibier et les produits mycologiques (champignons, rude, boletus, cariolettes et giroles dans la région de Soria), composent une cuisine stable et saisonnière, intéressante, variée et suggestive.

Comme desserts, seuls, ou avec miel des fromages de brebis, semi-secs et secs, aussi le riz au lait. Et parmi les gâteaux typiques il faut remarquer les 'empiñonados', les gimblettes, notamment les 'ciegas'.

### Adresse

---

Hospital, 6. Roa. 9300 Burgos.

**Page web:** [www.riberadelduero.es](http://www.riberadelduero.es)