



**Castilla y León**  
Turismo

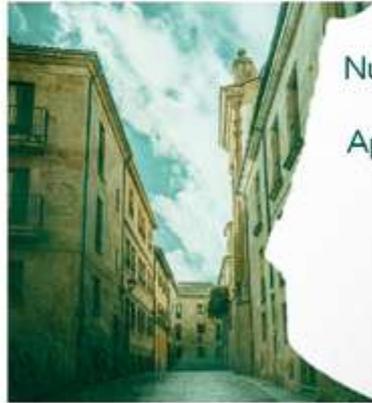
# El vino hace el camino

Enoturismo en la comunidad





# estamos donde tú quieres estar



Nuestra red de oficinas y cajeros cerca de ti  
Apoyando los proyectos de Castilla y León  
con criterios de sostenibilidad ASG



CASTILLA Y LEÓN



# MÁS TURISMO, MÁS RIQUEZA

Dice la sabiduría popular que ‘con pan y vino se anda el camino’, el pan para alimentar al cuerpo y el vino al espíritu. Por eso, en ImediaCyL, el primer grupo de medios de comunicación independientes de Castilla y León, hemos querido dedicar esta revista al mundo del vino, entre otros muchos contenidos.

Lo que usted tiene en su mano es el número 2 de la revista ‘D Castilla y León’ un nuevo proyecto que llega a los lectores con un único objetivo; fomentar la riqueza patrimonial, natural, cultural y gastronómica de la comunidad. Unos recursos que han convertido a Castilla y León en líder del turismo de interior a nivel nacional y en un referente en toda Europa.

Entre esos recursos el vino brilla con luz propia. A su aportación al sector primario de la comunidad (más de 33.000 empleos y el 3% del PIB), se suma el gran valor añadido que genera su elaboración y venta (1.800 millones de euros al año) y el impulso que proporciona al turismo (9 rutas certificadas y un sinfín de actividades).

Pero todo ello no sería posible sin el gran valor social, cultural, histórico y etnográfico que representa el vino para las tierras y gentes de Castilla y León. Un fruto del trabajo, la paciencia y la dedicación de los hombres y mujeres del campo que lleva el nombre de pueblos y comarcas enteras por todo el mundo y lo vincula a un producto de reconocido prestigio.

En honor a todo ello, esta revista, que quiere hacer camino junto a lo mejor de nuestra tierra. Los vinos representan a la perfección los valores de esta comunidad que son los mismos con los que nace ImediaCyL y el proyecto ‘D Castilla y León’: pasión por lo que nos es propio, dedicación, saber hacer, profesionalidad, unidad y orgullo.

## **IMEDIACYL, UN PROYECTO YA CONSOLIDADO**

Con la salida de este nuevo ejemplar, este proyecto se afianza en Castilla y León y suma nuevos retos. Un grupo de medios digitales líderes en cada provincia que sigue creciendo bajo el lema de ‘La unión hace la fuerza’, pues aúna todos los recursos de los digitales de cada área, manteniendo a todos los castellanos y leoneses al tanto de todo lo acontecido en la comunidad y acudiendo siempre donde está la noticia y contándola con rigor. Este proyecto es imparable, y la vertiente digital no cesa con Salamancartv Al Día, Palencia en la Red, Soria Noticias, Ileón, Burgos Noticias, Ávilared y Segovia Audaz. Mucho por contar en esta comunidad tan viva. Más turismo, más riqueza.

# SUMARIO

## APERTURA

El vino, motor y orgullo de Castilla y León **6-41**

## TRIBUNA DE INVITADOS

La firma de Naide Nóbrega y Elvira Sánchez **42-43**

## LA ENTREVISTA

Encuentro con Gonzalo Santonja, Consejero de Cultura,  
Turismo y Deporte de la Junta de Castilla y León **44-47**

## NATURALEZA

**48-51**

## RUTAS

**52-63**

## PATRIMONIO

**64-69**

## ESTRATEGIA TURÍSTICA

**70-75**

## CULTURA

**76-87**

## MI PUEBLO

**88-95**

## GASTRONOMÍA

**96-105**

## AGROALIMENTACIÓN

**106-116**



CASTILLA Y LEÓN

# NADA QUE SE PAREZCA

# A TI

*Experiencias Enoturísticas*  
**CASTILLA Y LEÓN**



VÍDEO  
PROMOCIONAL  
DE CASTILLA  
Y LEÓN  
CON SILOÉ

[www.turismocastillayleon.com](http://www.turismocastillayleon.com)



## EL VINO, MOTOR Y ORGULLO DE CASTILLA Y LEÓN

Con más de 3.000 empleos y una producción de 18.000M€, la actividad vitivinícola genera riqueza y fija población en el mundo rural mientras lleva el nombre, el sabor y el buen hacer de la comunidad por todo el mundo.

### SORIA

SERGIO GARCÍA CESTERO

De los múltiples alimentos que produce la, cada vez más fértil gracias al cambio climático y a la apuesta por el regadío, tierra de Castilla y León, uno destaca sobre los demás. Con presencia de norte a sur y de este a oeste en las nueve provincias, el vino no solo es una seña de identidad sino, también, un importante motor económico.

Con 33.100 empleos y suponiendo más del 3% del Producto Interior Bruto de Castilla y León, la viticultura es joya y emblema del sector

de la agroalimentación, uno de los cuatro pilares sobre los que se sustenta el sistema productivo de la región junto a la automoción, la energía y la construcción. Además, genera puestos de trabajo, riqueza y atractivos en el medio rural, ayudando a combatir la despoblación. Joya y bandera de Castilla y

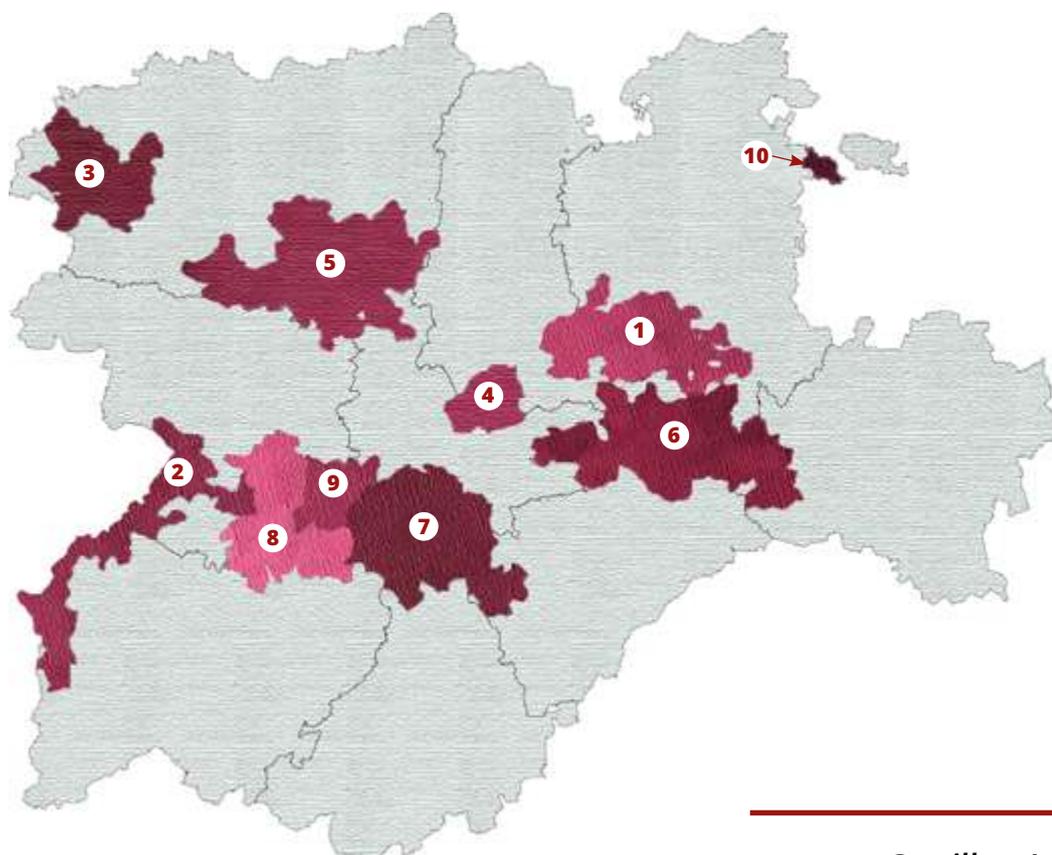
León no solo por su impacto económico y social directo, sino también por su iconicidad y por su elevado valor añadido. El zumo de uva fermentado se convierte en un agente social más de estas tierras. Del campo al arte, de la tasca más mundana a las mesas más distinguidas y de la bota a la copa. Engrasador



**200M**  
cerca de un millar de empresas, producen más de doscientos millones de litros de vino al año

de las relaciones sociales, elemento de nuestro ocio y disfrute. Siempre bien entendido y con moderación, el vino se convierte en el elixir perfecto con el que brindar por los grandes momentos y en el que ahogar los peores.

El mundo del vino produce más de 1.800 millones de euros anuales en la comunidad, según el estudio 'La importancia económica y social de sector vitivinícola en Castilla y León'. De ellos, unos 800M€ son directos mediante el cultivo,



- 1** | DO Arlanza
- 2** | DO Arribes
- 3** | DO Bierzo
- 4** | DO Cigales
- 5** | DO León
- 6** | DO Ribera del Duero
- 7** | DO Rueda
- 8** | DO Tierra del Vino de Zamora
- 9** | DO Toro
- 10** | DO Rioja \*

la elaboración y la venta del caldo y otros 1.000M€ se generan gracias a industrias auxiliares como las del vidrio o el corcho.

De las laderas del Sistema Central a los montes de El Bierzo pasando por la nunca suficientemente loada ribera del río Duero. De las bodegas subterráneas a las fiestas de la vendimia.

El vino recorre las 9 provincias de Castilla y León ocupando más de 80.000 hectáreas. Esta cifra es la segunda más grande del país y se concentra fundamentalmente en Valladolid (33%) y Burgos (23%).

En total, se producen más de doscientos millones de litros de vino al año con cerca de un millar de empresas

### Castilla y León cuenta con 10 denominaciones de origen para sus vinos

que exportan sus caldos fuera de España. Suiza, Alemania, Estados Unidos, México y Países Bajos son los principales mercados. Blancos, tintos y rosados. Los caldos de Castilla y León son, haciendo de la necesidad virtud, el mari-

daje perfecto para la cocina tradicional. Los tintos destacan por su estructura y su presencia, con unos taninos suaves que los hacen aptos para todos los paladares. Los blancos se caracterizan por ser frescos, ácidos y afrutados. Los primeros

# Fórmate en Inteligencia Artificial

Más información en [maya.usal.es](http://maya.usal.es) | [e4you.org](http://e4you.org)

## MOOCS:

- Inteligencia artificial generativa para la creación de aplicaciones.
- Procesamiento del lenguaje natural e inteligencia artificial generativa aplicados a la enseñanza del español.

¡Inscríbete ya!

Gratuito

MAYA-USAL



BISITE





potentes, los segundos delicados, se complementan perfectamente como oferta apta para todos los gustos y momentos.

Bien es cierto que es injusto realizar una tabla rasa y definir unas características comunes para cientos y cientos de vinos que se cultivan a diferentes altitudes y con climas muy dispares, y que se elaboran y conservan también de maneras diferentes. Junto al clima y la altitud, el suelo (principalmente calcáreos, pedregosos y calizos) es el principal factor externo que marcará el aroma, el sabor y el color de un vino.

Del medio centenar de tipos de uva que se cultivan en Castilla y León, destacan el tempranillo en la Ribera del Duero y en la zona zamorana de Toro, y el verdejo del que salen los vinos blancos de Rueda predominantes en Valladolid. Pueblos y comarcas enteras que ceden orgullosos sus nombres a sus caldos para que estos lo paseen y lo luzcan por el mundo.

Castilla y León cuenta con 9 denominaciones de origen en el mundo del vino. Por orden alfabético, la de Arlanza, la de las Arribes, la de El Bierzo, la de Cigales, la de León, Ribera del Duero, Rueda, Tierra del Vino de Zamora y Toro. A ellas se suman los apenas 2,5 kilómetros cuadrados del municipio burgalés de Miranda de Ebro que constituyen el enclave de El Ternerero y que se encuentran dentro de la DO Rioja.

En las siguientes páginas usted podrá conocer al detalle todas las Deno-

minaciones de Origen de Castilla y León y descubrir ejemplos concretos de bodegas, pueblos, familias y tradiciones que han hecho del mundo del vino una forma de vida. Pero el vino trasciende al propio producto líquido para convertirse en leitmotiv de actividades económicas, sociales y culturales. Es motivo de vida, de celebración y orgullo.

La Consejería de Turismo de la Junta de Castilla y León ofrece nueve rutas del vino. Certificadas por la Asociación Española de Ciudades del Vino, supo-

**Los tintos,  
potentes,  
y los blancos,  
delicados, crean  
una oferta amplia  
para todos los  
públicos**

nen el número más alto de cualquier comunidad autónoma. En ellas paisaje y paisanaje, tradición y cultura, naturaleza e historia se muestran al visitante con el zumo de uva como hilo conductor. Bodegas, vinotecas, catas, cursos, museos, vendimias...

Nueve Denominaciones de Origen, cientos de bodegas comerciales y un sinfín de aspectos sociales que abarcan de lo festivo a lo etnográfico. Familias con bodegas subterráneas que han pasado de generación en generación, lagares que recobran vida una vez al año, rutas del vino por las 9 provincias, museos, fiestas, bailes y músicas para celebrar y pedir la cosecha o, simplemente, una copa de vino para celebrar y disfrutar juntos de la vida. Un vino, de la tierra.

# ¿Te imaginas viajar en tu coche sin emitir CO<sub>2</sub>?

Iberdrola ya tiene instalados **más de 22.000 puntos de recarga** de coche eléctrico en España.

Compromiso  
sostenibilidad



## DENOMINACIÓN: RIBERA DEL DUERO



### FECHA DE CREACIÓN

21 de julio de 1982

### PROVINCIAS

Burgos, Segovia, Soria y Valladolid

### SUPERFICIE

26.123 hectáreas

### VITICULTORES/BODEGAS

7.536/311

### TIPOS DE UVA

Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Malbec, Garnacha tinta y Albillo Mayor

### TIPOS DE VINOS

Tintos  
Blancos  
Rosados

# UN VINO CREADO PARA EMOCIONARTE

Las condiciones climáticas extremas y la altitud generan unos vinos únicos de gran calidad. Sus tintos son reconocidos en todo el mundo.

### D.O. RIBERA DEL DUERO

SERGIO GARCÍA CESTERO

Hablar de la Denominación de Origen Ribera del Duero es hablar de una de las marcas más reconocidas a nivel internacional en el mundo del vino. En una de esas eternas competencias que hacen mejor a ambas partes con la DO La Rioja, los vinos producidos en la zona sur de la provincia de Burgos, el noreste de Segovia, el oeste de Soria y el este de Valladolid destacan por su elegancia y equilibrio.

Bajo la Denominación de Origen Ribera del Duero se agrupan 311 bodegas, entre ellas algunas tan emblemáticas como Protos (la primera en llevar una etiqueta de la DO Ribera del Duero), Matarromera (que continúa con el legado del prestigioso Carlos Moro), Pingus o Vega Sicilia (con vinos que alcanzan los 98 puntos Robert Parker).

Pero más allá de los grandes nombres, la Ribera del Duero la conforman los 7.536 viticultores registrados que poseen una superficie total de 26.123 hectáreas en una ribera del río a la que la Denominación de Origen otorga protección durante 115 km de largo y 35 de ancho. Hay 2.225 marcas DO Ribera del Duero diferentes que abarcan vinos tintos, blancos y rosados.

Los tintos van desde los jóvenes, muy afrutados y de agradable paso en boca, a los crianzas y reservas, elegantes, complejos y potentes. Los rosados destacan por su carácter afrutado y refrescante, características que comparten con los blancos, aunque estos con una excelente acidez que va evolucionando con el envejecer del caldo.

**Los Ribera del Duero son complejos aromáticamente, de trago largo y persistente**

Son tan especiales por haberse criado en condiciones adversas. Luego viene la buena pericia, la sapiencia tradicional y la dedicación infinita tan propia de los hombres y mujeres de estas tierras, pero son el clima y la altitud la que imprimen el carácter la uva: Lluvias escasas durante el año, inviernos largos y rigurosos y una considerable amplitud. El suelo y la altitud acaban de conformar los caldos.

Creada como Denominación de Origen en 1982, Ribera del Duero recorre un territorio de meseta donde los castillos y las iglesias comparten paisaje con la viña para orgullo de su moradores.

# BECCOQUER

*Un Rioja de Autor.*



FAMILIA  
**ESCUDERO**

[WWW.FAMILIAESCUDERO.COM](http://WWW.FAMILIAESCUDERO.COM)

**PALENZUELA**  
DISTRIBUCION

[WWW.PALENZUELA.ONLINE](http://WWW.PALENZUELA.ONLINE)

La bodega 'Dominios de Valdefradas' se encuentra en la 'Ruta Camino del Cid'.  
FOTOS: María Ferrer



## DOMINIOS DE VALDEFRADAS, UN VINO DE ALTURA

El nuevo vino Denominación de Origen Ribera del Duero saldrá a la venta en diciembre de este año en una edición limitada de 1.700 botellas.

### SORIA

ANA M BARBERO

Un ligero toque de minerales en el paladar y un dulce aroma a regaliz en nariz. Unos matices que se obtienen gracias a su cuida-

da forma de elaboración y su reseñable altitud de 914 metros. Esas son las características que hacen al nuevo vino Denominación de Origen Ribera del Duero 'Dominios de Valdefradas' único e inigualable. Saldrá a la venta en diciem-

bre de 2023 en una edición limitada de 1.700 botellas.

La altura a la que se encuentran los viñedos, ubicados en Zaya de Torre, San Esteban de Gormaz, provocan que las uvas estén expuestas a grandes contrastes de temperaturas entre el día y la noche. Esto hace que aunque haya más riesgos de helada, se obtengan mejores parámetros en cuanto a PH y acidez, debido a que la maduración es más lenta.

La distribución también es diferente a lo que se puede encontrar en la zona. Con el objetivo de aumentar la calidad de la uva, incorporó más plantas por hectárea gracias a un marco de plantación a 2,80 y

la distancia entre cepas a 1 metro, 30 centímetros menos de lo habitual en ambos parámetros, con esto evitó estresar al arbusto obteniendo menor cantidad de uva por cepa. Así mismo, escogió los clones y patrones más idóneos para el terreno y optó por hacer una simulación de vaso antiguo guiado para la formación de la espaldera. Esto ha hecho que salga un tridente desde abajo y que cada pulgar tenga sus brazos independientes. Por último, ha incorporado cubiertas vegetales en los surcos para beneficiar a la tierra y evitar escorrentías cuando hay abundantes precipitaciones. Durante la vendimia se recolecta la uva en cajas de 15kg. Una vez se pasa por la despalilladora, se macera en barricas de madera de roble francés autofermentables. Finalmente, cuando termina la fermentación, se realiza la prensa del 80% para dejar el mosto lo más puro



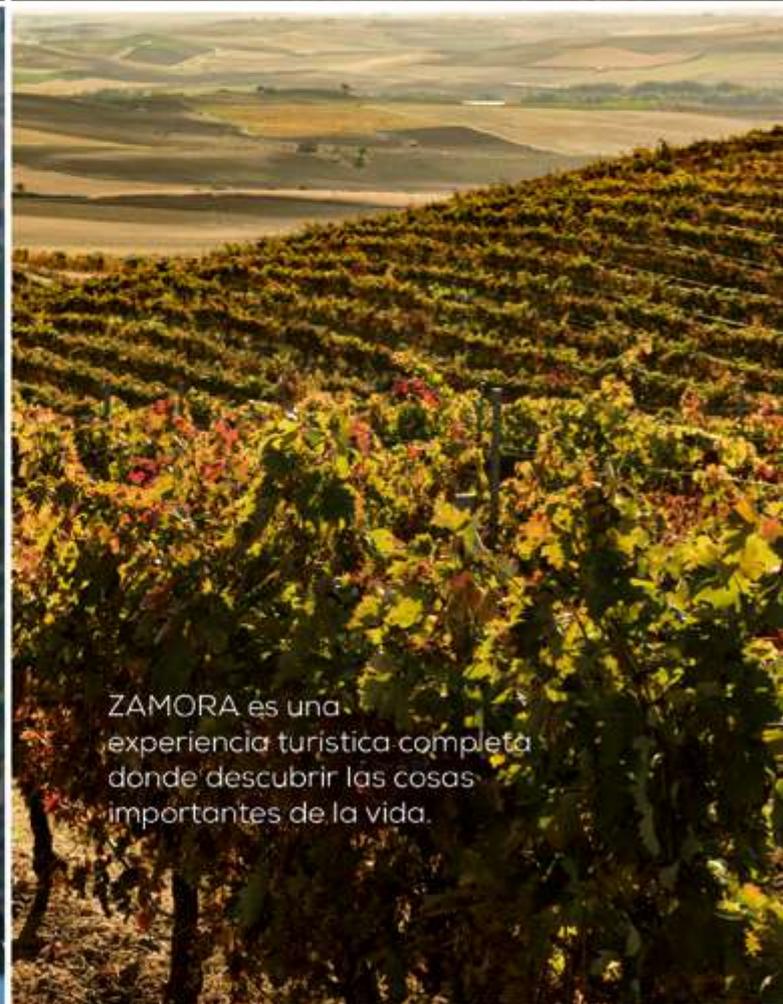
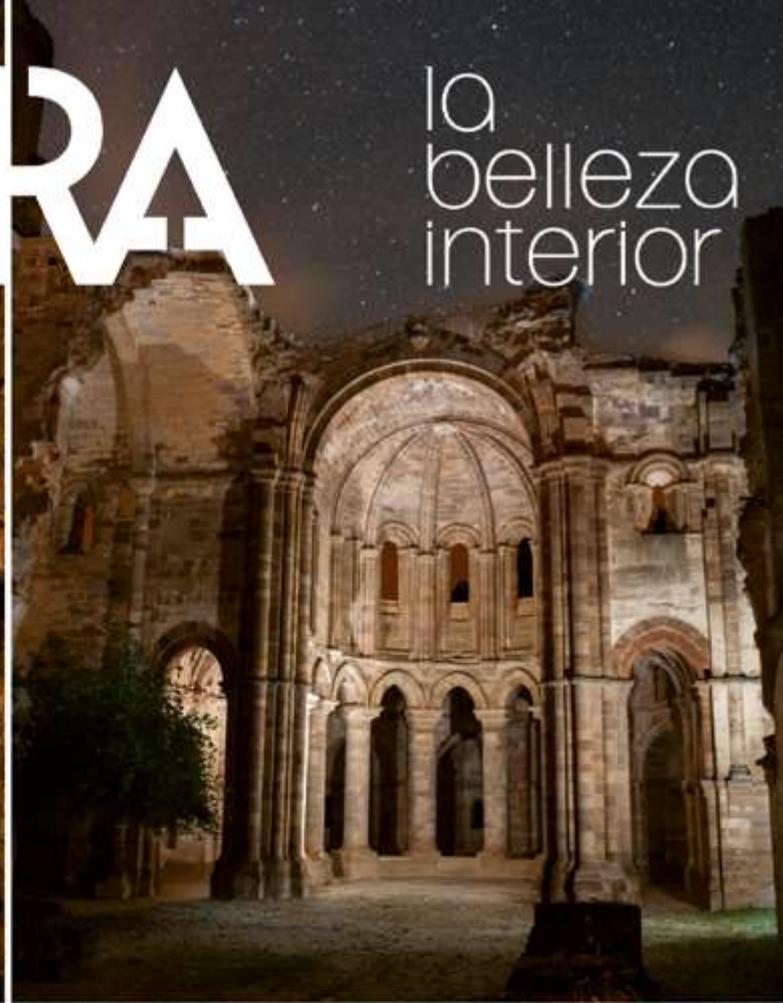
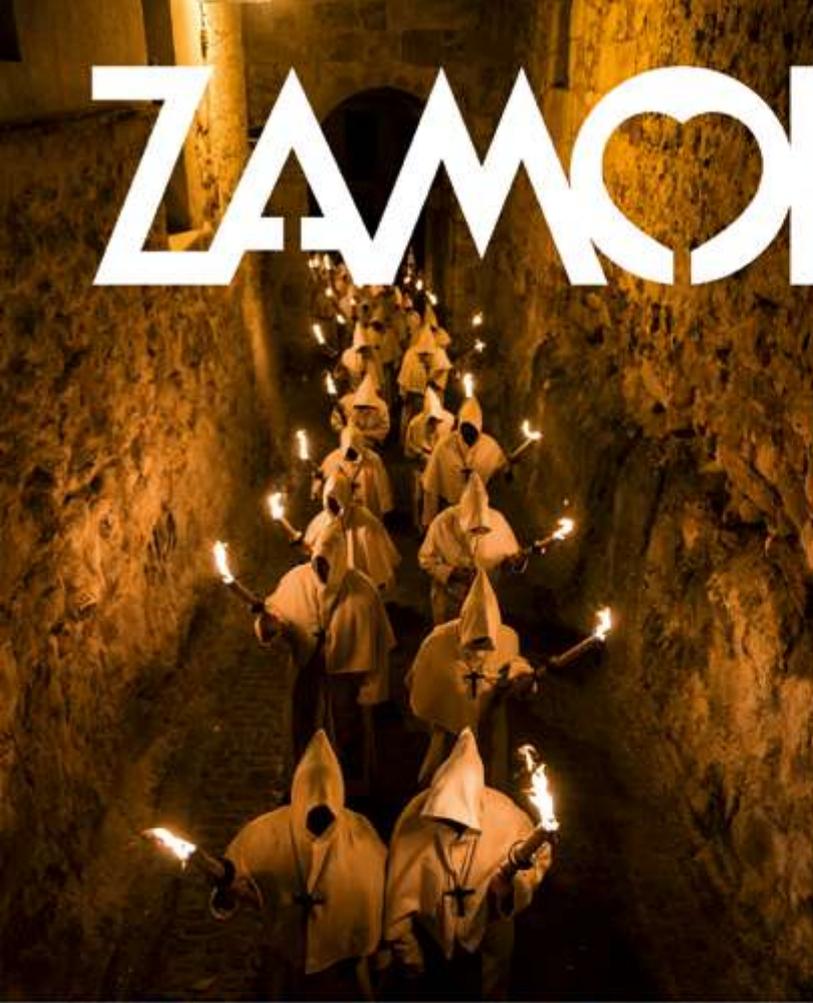
posible y prevenir extraer los sabores de las pepitas del fruto. A esto hay que añadir que no añade levaduras para que cuando se saboree "te traslade al lugar en el que se elabora".



José García, vinicultor. FOTOS: María Ferrer

# ZAMORA

la  
belleza  
interior



ZAMORA es una  
experiencia turística completa  
donde descubrir las cosas  
importantes de la vida.

## DENOMINACIÓN: CIGALES



Foto: uvas de la bodega 'Las Luceras' (Dueñas)

### FECHA DE CREACIÓN

9 de marzo de 1991

### PROVINCIAS

Valladolid y Palencia

### SUPERFICIE

574 kilómetros cuadrados

### VITICULTORES

293

### BODEGAS

32

### TIPOS DE UVA

Tintas: Tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tintorera y garnacha gris. Blancas: verdejo, albillo, sauvignon blanc, garnacha blanca y viura

### TIPOS DE VINO

Rosado, tinto, blanco, dulce y espumoso

## UN BRINDIS POR LA VIDA EN ROSA

La D.O. Cigales tiene actualmente autorización para elaborar blancos y tintos, pero su seña de identidad histórica es, sin duda, el vino rosado

### D.O. CIGALES

A. ACITORES

Que el vino rosado no es, ni mucho menos, el hermano pobre de toda la oferta enológica que tenemos en nuestra tierra es un hecho contrastado. Y si alguien se atreve a cuestionarlo, es que no ha probado uno de los caldos que se producen en la Denominación de Origen Cigales, que toma su nombre del municipio cabecera en la provincia de Valladolid, aunque se extiende hacia el norte hasta la palentina Dueñas.

El rosado es el vino estrella en este territorio histórico, que ya tenía viñedos en torno al siglo X. Las bodegas de Cigales llegaron a exportar su 'oro rosa' al propio Burdeos, cuando la filoxera arrasó con los viñedos franceses. Tal era la importancia de esta zona vitivinícola castellana, que en 1888 ya producía más de 15 millones de kilos de uva.

Lo que ha venido caracterizando los elementos diferenciales en los vinos rosados de Cigales ha sido la elaboración en blanco con mezcla de variedades tintas y blancas, teniendo en cuenta el asentamiento de dichas variedades al suelo, a 750 metros de altitud, así como el clima y

las prácticas culturales. A lo largo de los años se han realizado experiencias, colaborando con la estación enológica de Castilla y León, llegando a la conclusión que elaborando con unas proporciones idóneas de variedades blancas (albillo, verdejo y sauvignon blanc) con variedades tintas (tempranillo, garnacha, merlot y syrah), el vino rosado obtenido es

**Ya en 1888 se producían en esta zona más de 15 millones de kilos de uva**

el típico de Cigales, pero cumpliendo las expectativas que actualmente exige el mercado de color, aromas y sabor. A partir del año 1985, paulatinamente se ha ido reconvirtiendo el viñedo, dando lugar a plantaciones con variedades en proporciones adecuadas para elaborar rosados pero también para poder realizar experiencias con tintos. Además, desde 2011 el Consejo Regulador tiene autorización para elaborar vinos blancos, espumosos y dulces. Especialidades que están dando también muy buenos resultados en el mercado.

Una vista  
al buen vino



Remigio de salas jalón

## Museo vivo de la historia de la vitivinicultura

**Remigio de Salas Jalón** es una bodega familiar que **tiene sus orígenes en el año 1778**, y que con el paso de los años, ha ido evolucionando su histórica bodega y sus instalaciones para poder mantener la tradición y la innovación en el mundo del vino.

Cuenta con **87 hectáreas de viñedo propio**, ubicado íntegramente en la misma localidad de Dueñas.

A pesar del paso de la filoxera, la familia Salas, ha conseguido conservar **viñedos centenarios**, contando con más del 80% en sus viñedos y con más de 30 años de antigüedad el resto.

**Historia, tradición, familia y nuevas tecnologías** son palabras que van de la mano en el proyecto que a día de hoy, **Amada Salas Ortega**, mantiene con orgullo e ilusión. Una carrera de Económicas, un Máster en Enología y años de experiencia junto a su familia, hacen de la joven Amada el máximo estandarte de esta bodega tradicional.

La bodega Remigio Salas, íntegramente subterránea, **es una espectacular bodega única que se ha convertido en un**

**museo vivo de la historia de la vitivinicultura.** Desde su laberinto de pasillos, hasta su dormitorio histórico de botellas, pasando por sus barricas de roble o su precioso lagar de sillería, es una parada obligada para todo amante de la historia y de la cultura del vino. **Tiene unas instalaciones totalmente visitables.**

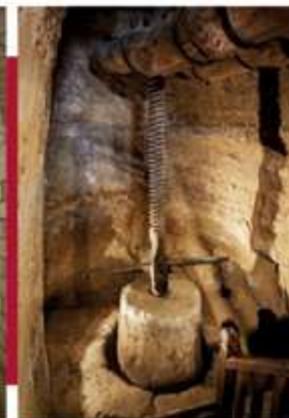
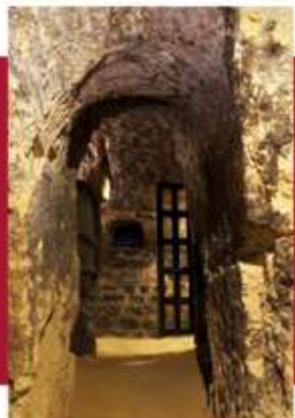
**Las Luceras**, es la marca con la que se comercializa sus elaborados vinos, blanco, rosado, joven tinto roble, tinto crianza y tinto reserva, todos ellos amparados bajo la **D.O. Cigales**.

Remigio  
de salas jalón

Bodegas y Viñedos Remigio Salas de Jalón  
Carril de Vinateras s/n · 34210 DUEÑAS (Palencia)  
625 728 589 · [www.lasluceras.com](http://www.lasluceras.com) ·  
[amadasalasortega@gmail.com](mailto:amadasalasortega@gmail.com)

Horario de visitas Bodega

Lunes a viernes de 10-14 h. y 17-20 h.  
Sábados y domingos de 11-14 h.  
tel: 696 07 97 92



## DENOMINACIÓN: RUEDA



### FECHA DE CREACIÓN

12 de enero de 1980

### PROVINCIAS

Valladolid, Segovia y Ávila

### SUPERFICIE

20.724 Has

### VITICULTORES

1600

### BODEGAS

74

### TIPOS DE UVA

Tintas (Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah)

### TIPOS DE VINO

Blancos, tintos y rosados

# EL 'VERDEJO' CON BUQUE INSIGNIA

La zona amparada por la D.O. Rueda está especializada en la producción de vinos blancos

## D.O. RUEDA

M. FUENTES

**H**ablar de DO Rueda es hablar de la calidad y el sabor único que da a estos vinos su característica uva Verdejo que habita desde hace más de diez siglos en la Denominación. Su genio viene determinado por su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez.

El extracto, factor de personalidad de los grandes vinos blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal.

Son vinos de gran armonía, cuyo recuerdo tras el paso por boca invita a continuar con la degustación, y eso es lo que ha hecho que este 'verdejo' sea su buque insignia.

Sus orígenes se remontan al año 1977, cuando tuvo lugar su Consejo Regulador provisional y ahí fue cuando tuvo lugar la primera reunión donde se constituye el primer reglamento de la Denominación de Origen Rueda.

La Denominación de Origen Rueda fue reconocida el día 12 de enero de 1980 por orden del Ministerio de Agricultura, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, tras varios años trabajando por el reconocimiento y protección de su variedad autóctona: la Verdejo.

La Denominación de Origen Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración esos vinos blancos de amplio reconocimiento internacional. Así mismo, desde el 5 de agosto de 2008 los vinos tintos y rosados se encuentran amparados por la Denominación de Origen Rueda.

La zona de producción amparada por la D.O. Rueda se encuentra en la Comunidad de Castilla y León y está integrada por 74 municipios, de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila.

Las diferentes variedades de uva cultivadas están repartidas de manera irregular por los distintos términos municipales que conforman la D. O. Rueda. Sin embargo, el viñedo alcanza su mayor concentración e intensidad en los términos municipales de La Seca, Rueda y Serrada. Es el viñedo de la variedad Verdejo el que mayor superficie ocupa.

Importante destacar la diferencia de temperaturas entre el día y la noche, y ese es el secreto del equilibrio entre el azúcar que la uva gana con el sol y la acidez que no pierde durante la fresca nocturnidad. La insolación llega a las 2.600 horas anuales que serían excesivas si no fuera por la maduración tardía de la uva. Por su latitud, la zona de Rueda queda enclavada en el ámbito mediterráneo. Sin embargo, por su altitud, se declara de influencia continental. Un gusto para el paladar.



**DE LA**  
**LAS LLAVES**  
**DE LA CIUDAD**  
**2023**

**SALAMANCA**

Del 27 de oct. al 17 de dic.



“NUEVAS MIRADAS. A TRAVÉS  
DE LOS OJOS DE LAS CERRADURAS”

*Visitas guiadas,  
teatralizadas, familiares,  
talleres y juegos de escape.*



**TURISMO de  
SALAMANCA**

## DENOMINACIÓN: TORO



### FECHA DE CREACIÓN

Un decreto de la II República ya define la DO, aunque oficialmente en 1987 se determina como fecha de creación en el consejo regulador

### PROVINCIAS

Zamora y Valladolid

### SUPERFICIE

5,418 Has

### VITICULTORES

981

### BODEGAS

63

### TIPOS DE UVA

Tinta de Toro, Garnacha tinta, Verdejo, Malvasía Castellana, Albillo Real, y Moscatel de grano menudo

### TIPOS DE VINO

Blancos, tintos y rosados

# LA CONTUNDENCIA DEL PRIMER VINO INTERNACIONAL

La DO Toro nos remonta a una historia de más de 2.000 años de antigüedad y de trabajo hasta dar forma a uno de los vinos más prestigiosos del país

### D.O. TORO

ESTEFANÍA VEGA

Un vino con historia. Hablar de la tinta de Toro supone toda una lección de supervivencia, de maduración a través del tiempo. Uno de los grandes pioneros, fue su contundencia y capacidad de conservación las que le otorgaron 'el pase' para que el vino de la zona al sureste de la provincia de Zamora, lindando con Valladolid acompañara a Cristóbal Colón en sus primeros viajes descubriendo América.

La historia de la uva de Toro nos remonta a tiempos de los romanos que comenzaron a trabajar la tierra árida, ruda, marcada por la escasez de nutrientes y los contrastes térmicos que obligan a la vid a hundir sus raíces en busca de agua y que le permitió sobrevivir a la plaga de la filoxera, algo sólo comparable a los vinos insulares y que lo convirtió en toda una excepción en el Siglo XIX.

Situada a ambos márgenes del Duero, el terreno arenoso y la distancia entre vides marcan a este vino que se cultiva en una quincena de localidades, la mayoría en territorio zamorano.

Un trabajo concienzudo dentro y fuera del terreno que potencia las virtudes de esta uva -de pequeños granos protegidos por una gruesa capa de piel- da como resultado un vino de intensidad y amplitud en boca que deja un sello incomparable.

Tras más de tres décadas desde el reconocimiento de la tinta de Toro -como se conoce en la zona a la uva tempranillo con la que se elabora el vino en un porcentaje mayoritario junto a la garnacha- como DO, sus 63 bodegas y 981 viticultores distribuidos por 8.000 hectáreas de viñedos, han sabido dar con la clave para ganar en status hasta posicionarse entre los mejores vino de toda España en una combinación perfecta de elegancia e intensidad

Muestra de su crecimiento es el hecho de que el número de bodegas enmarcadas en la DO Toro se haya multiplicado por seis, muchas ellas dignas de un potencial tal que se codean entre otros tintos de prestigio internacional como el Termanthia, Alabaster, Pintia o San Román.

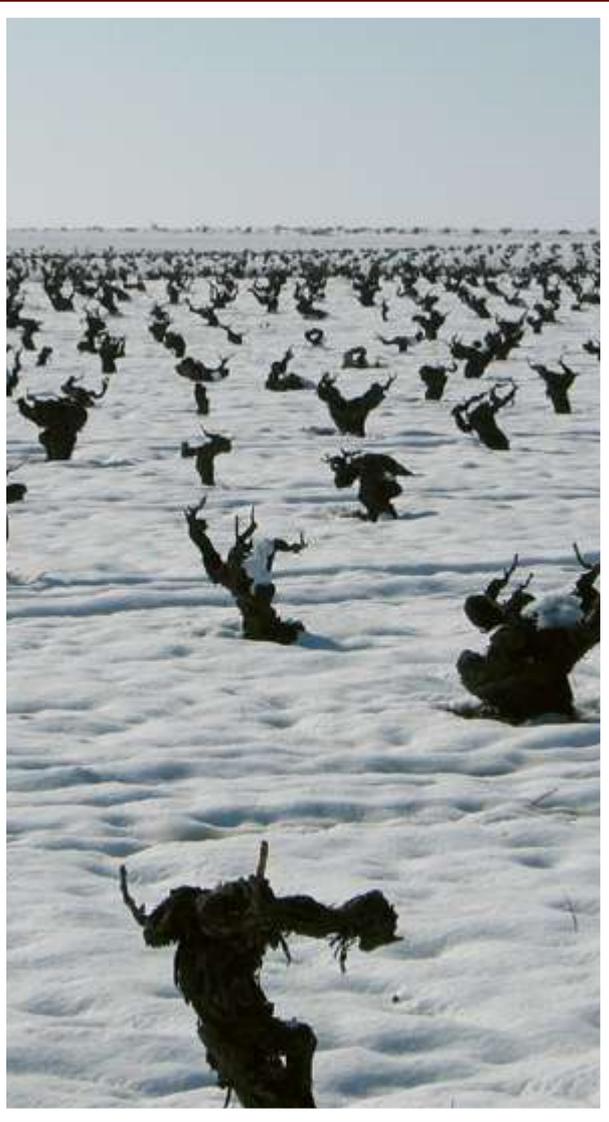


# ZAMORA

PRODUCE CALIDAD

Una provincia con un amplio patrimonio cultural y artístico, originales fiestas y espacios naturales únicos, que generan alimentos de primer nivel.

## DENOMINACIÓN: TIERRA DEL VINO



### FECHA DE CREACIÓN

28/04/2007

### PROVINCIAS

Zamora y Salamanca

### SUPERFICIE

1.799 Km. cuadrados distribuidos entre un total de 56 municipios, 46 en la provincia de Zamora y 10 en la provincia de Salamanca.

### VITICULTORES

150

### BODEGAS

11

### TIPOS DE UVA

Tinta: Tempranillo, Garnacha y Cabernet-Sauvignon  
Blanca: Malvasía, Moscatel de grano menudo y Verdejo, además de Albillo y Palomino

### TIPOS DE VINO

Blanco, Clarete, Rosado, Tinto

# NOMBRE PROPIO Y VIÑEDOS CENTENARIOS

En esta D.O. se encuentra la mayor concentración de viñedos centenarios del país y es la única comarca española conocida con el topónimo de “Tierra del Vino”.

### D.O. TIERRA DEL VINO

FRANCISCO COLMENERO

En la comarca de Tierra del Vino se sitúa la Denominación de Origen Tierra del Vino de Zamora. Un lugar donde el cultivo de la vid fue, hasta entrado el siglo XX, el principal sustento de la economía rural.

Entre viñedos centenarios se constituye esta D.O. que fue reconocida el 28 de abril de 2007 y que comprende una superficie total de 1.799 kilómetros cuadrados distribuidos entre 56 municipios; cuarenta y seis en la provincia de Zamora y diez en la provincia de Salamanca.

La influencia de los suelos, marcados por su profundidad, su pobreza en materia orgánica, su permeabilidad y su buena capacidad de retención, y de las condiciones climáticas, definidas por un fuerte clima continental y su carácter extremado y árido, hacen de la comarca de Tierra del Vino un territorio especialmente privilegiado para el cultivo del viñedo. No en vano, en esta D.O. se encuentra la mayor concentración de viñedos centenarios del país y es la única comarca española conocida con el topónimo de “Tierra del Vino”.

Las variedades de uva predominantes en esta comarca zamorana son la Malvasía Castellana, el Moscatel de Grano

Menudo, el Verdejo y el Godello, en el caso de la elaboración de los vinos blancos. En las elaboraciones de vinos tintos, la variedad de uva protagonista es la Tempranillo, también conocida como Tinta del País.

El paisaje tradicional castellano con una experiencia única en la unión del patrimonio, arte, naturaleza y, por supuesto, la gastronomía hacen que el visitante se traslade a un entorno privilegiado. Y es que, por Tierra del Vino, también discurre el Camino de Santiago del Sur, los entresijos de la antigua calzada romana de la Vía de la Plata, convirtiéndose en parada obligatoria para muchos visitantes que llegan hasta la provincia y la ciudad de Zamora.

Una visita siempre ayuda a descubrir sus cuidadas elaboraciones, sus paisajes y su rico patrimonio histórico, que enmarcado entre campos de viñas centenarias sobrevivieron a la filoxera, terrible plaga que asoló los viñedos de media Europa a finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

Un paraje privilegiado, un lugar mágico y especial, un entorno listo para disfrutar del cultivo del viñedo, del proceso de elaboración del vino, y por supuesto de la cata y degustación en sus vinos en bodegas tradicionales, donde la cercanía y la vid son los claros protagonistas en una experiencia que, sin duda, deja un buen sabor de boca.



## LAS MIL BODEGAS DE FERMOSELLE: UN PATRIMONIO SUBTERRÁNEO

Auténticos tesoros bajo tierra y origen de destacados vinos de la DO Arribes, estas bodegas milenarias han sabido adaptarse a los tiempos convirtiéndose en todo un foco de atracción enoturística

**REPORTAJE**  
ESTEFANÍA VEGA

Visitar Fermoselle supone embarcarse en un auténtico viaje por el tiempo en todas sus facetas. Conocida como el 'Balcón del Duero' por su situación estratégica, su carácter puramente medieval nos traslada a tiempos re-

motos en los que la vid ya se cultivaba con ahínco y la uva se trataba con un mimo digno de todo manjar que se precie.

Fermoselle es tierra de buenos y numerosos productos, pero sobre todo, de vino y de secretos excavados en la misma roca. Allí, donde una hectárea

de viñedo en terrazas y bancales situados estratégicamente al borde de la garganta apenas cuesta entre 10.000 y 15.000 euros, también reposan las joyas mejor conservadas: sus bodegas subterráneas. Fermoselle posee un encanto a todos los niveles.

Porque el municipio, nombrado Conjunto Histórico, Cultural, Artístico y Arquitectónico, posee su mayor patrimonio literalmente bajo tierra.

**El entramado de galerías sirvió también como refugio y vía de escape y, ahora, como foco de atracción enoturística**

El trabajo concienzudo a base de sudor y cientos de años dio como resultado un complejo y completo entramado de galerías en las que conservar el vino, pero que antaño también sirvieron como refugio y vía de escape valiéndose de los aljibes y fresqueras y, ahora, como foco de atracción enoturística.

Esas cerca de mil bodegas que en su día operaban para dar forma al vino forman una riqueza oculta que sólo reluce en el caso de una treintena de ellas, las que se encuentran abiertas a las rutas guiadas, un proyecto de desarrollo turístico impulsado por la AECT Duero-Douro, cuyo fin es contribuir al desarrollo económico de la zona.

La extensa y científica investigación realizada en torno a estos tesoros del subsuelo que se remontan hasta el siglo X está más

que refrendada. Los corredores y galerías subterráneas acogen cada mes de media a más de medio millar de visitantes y el número de reservas se ha elevado un 27% en el último año, todo ello gracias a la intensa labor de difusión realizado a nivel interno.

El pase da acceso a la visita guiada por cinco de estas bodegas en un recorrido que alcanza la hora y media de duración pero que deja un recuerdo imborrable en el visitante.

Una propuesta que en los últimos meses se ha diversificado al apostar por nuevas modalidades de ruta de aventura o bien a la carta. Una opción diferente de paladeo y una oportunidad para conocer desde dentro el origen del vino que se produce en esta zona de las Arribes.



## DENOMINACION: D.O.P. LOS VALLES DE BENAVENTE



### FECHA DE CREACIÓN

29 de diciembre de 2004

### PROVINCIAS

Zamora, y enclavada en comarca de los Valles de Benavente

### SUPERFICIE

Comarca de Benavente y sus Valles hasta Villalpando

### VITICULTORES

40

### BODEGAS

4

### TIPOS DE UVA

Tempranillo, Prieto Picudo y Mencía Verdejo y Malvasía Garnacha y Cabernet Sauvignon

### TIPOS DE VINO

Tintos, rosados, y blancos, siempre en crianza y reserva

# LOS VALLES DE BENAVENTE, UN PASO MÁS CERCA DE LA D.O.

Un total de cuatro bodegas y sus quince vinos conforman una D.O.P que hunde sus raíces en la época medieval

### D.O. VALLES DE BENAVENTE ANA LLAMAS

La Denominación de Origen Protegida de Los Valles de Benavente se encuentra situada al noroeste de la provincia de Zamora en los valles de los ríos Esla, Tera, Órbigo y Eria. Una certificación que comprende 62 municipios y 180 bodegas con la vista puesta en lograr el reconocimiento de la Denominación de Origen para unos vinos marcados por su continua expansión y su potencial exportador.

Zona de profunda tradición vitivinícola, sus orígenes se remontan a la Edad Media en base a la documentación conservada. Los Privilegios Reales de la Villa de Benavente, concedidos el 10 de septiembre de 1338 por el rey Alfonso IX ya reconocían la importancia económica que la producción del vino suponía para sus moradores cuando parte de ella arribaba a Asturias y Galicia. Por ello, las ordenanzas prohibieron expresamente la entrada de vino de acarreo igualando a este producto en importancia al cereal.

Casi un milenio después, la tradición no sólo se mantiene, sino que se potencia. Sus cepas, cultivadas a unos 740 metros de altitud, se diferencian de la DO de León

que apuesta por un trabajo entre los 820 y 840 metros de altura. Esto se traduce en una uva trabajada en un clima más cálido que le otorga unas características singulares siendo una de sus notas distintivas.

Con sus cuatro bodegas y quince vinos con el sello de garantía, la DOP apuesta por los vinos rosados de aguja en complemento con los blancos, rosados y tintos, bien sean jóvenes o envejecidos en bodega.

La uva Prieto Picudo se erige como la estrella amparada en las variedades de uva tempranillo, mencía, verdejo, malvasía y, en menor medida, la garnacha y la Cabernet Sauvignon. Un vino cuyo nombre cada día resuena en más partes del mundo, si bien la mayoría del producto que se exporta recalca en rincones de Europa y Asia con especial incidencia en China.

Avalado por numerosos reconocimientos a nivel nacional e internacional, su futuro pasa ahora por lograr la inclusión dentro del listado de las comarcas vitivinícolas españolas con derecho a utilizar en sus vinos la mención "Vino de Calidad" como salto previo a la Denominación de Origen.

# CRECIENDO JUNTOS

Una ciudad de tradiciones  
Una universidad con raíces



universidad  
de león





## TRES RUTAS DEL VINO PARA SUMERGIRSE EN UN FASCINANTE VIAJE POR ZAMORA

La provincia cuenta con tres rutas del vino delimitadas geográficamente por las Denominaciones de Origen Vitivinícola con las que cuenta: Tierra del Vino, Toro y Arribes

**ZAMORA**  
RAQUEL DE LA ROSA

La provincia de Zamora cuenta con tres Rutas del Vino delimitadas geográficamente por las Denominaciones de Origen Vitivinícolas con las que cuenta: Tierra del Vino, Toro y Arribes. Propuestas de itinerarios turísticos que sirven para disfrutar de mucho más, con los cinco sentidos. Conocer el patrimonio, la cultura, dormir con vistas a la tradición y a la historia...

Disfrutar con el paladar, con el olor y el sabor de un buen vino entre viñedos y bodegas. Una experiencia única para vivir en familia, en pareja, solo o con amigos; cualquier opción es válida.

La marca de calidad "Rutas del Vino de España" es su sello de identidad certificado por ACEVIN (Asociación de Ciudades del Vino de España) que reconoce treinta y seis en España, nueve en Castilla y León y tres en la provincia de Zamora.

Un recorrido que permite vivir una experiencia única y completa por la capital y su provincia. Viajar al pasado desde el románico hasta el modernismo, sumergirse en bodegas de elaboración de vino, observar los campos de cereal y descubrir territorios envueltos en la cultura enológica entre viñedos con historia. Una experiencia que se disfruta, donde se conocen los productos de primera mano, se charla con los artesanos y se forjan las verdaderas historias. El poder de fundirse en la cercanía y en la hospitalidad.

Distintas experiencias que "promocionan el destino turístico a través del enoturismo, la gastronomía, el patrimonio", comenta Eva Gamazo, gerente de la Ruta del Vino de Zamora. Tres escenarios "completamente distintos y muy complementarios entre sí en una única provincia" que permitirán vivir una experiencia completa e inolvidable des-

cansando en alojamientos con encanto.

En el enoturismo, el vino es parte esencial de la propuesta. La cultura del vino, la arquitectura y el paisaje que lo rodean se unen para formar uno, para transmitir la esencia de una región por medio de la vinculación a este producto. Una oportunidad para que el turista aprenda sobre la historia, la producción y el placer del vino desde la experiencia. Un turismo de experiencias inmersas en los medios rurales que está "en auge, el turismo enogastro-nómico y el turismo rural, de cercanía".

Enclavado en el área de influencia del Duero se encuentra la Tierra del Vino, 56 municipios que van más allá de la capital -10 en la provincia de Salamanca y 46 en Zamora-. Viñedos de cepa vieja, bodegas familiares y tradicionales, obradores artesanos, queserías, y alojamientos con historia:



Viñedos en la zona de Toro

el lugar ideal para disfrutar de espacios perfectamente conservados que mantienen la esencia del pasado. Desde el Románico del siglo XI hasta el Modernismo del siglo XX, rodeado de paisaje tradicional castellano, con viñedos centenarios y campos de cereal entrelazados con la Vía de la Plata.

También a orillas del Duero, entre las provincias de Zamora y Valladolid, se encuentra la Ruta del Vino de Toro con diferentes bodegas y establecimientos que ofrecen experiencias que dejan huella. El territorio de la tinto de Toro es la alternativa perfecta para una escapada

de turismo de interior, en una zona repleta de historia, patrimonio que hay que visitar como la Colegiata de Toro, o recorrer alguna de sus bodegas subterráneas y disfrutar de su gastronomía.

Al lado opuesto, se localiza la Ruta del Vino de Arribes que transcurre entre las provincias de Salamanca y Zamora, frontera con Portugal. Enclavada en el Parque Natural de Arribes del Duero y Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica, un paisaje sobrecogedor de ciento ochenta kilómetros de cañones fluviales en contraste con la penillaura que ha generado un microclima ideal



Ruta del Vino de Arribes

en el que se encuentran variedades de uva únicas en el mundo. Un paraíso cobijado entre cañones de granito y rocas metamórficas que perfilan el río Duero.

Tres regiones vitivinícolas diferentes, con "matices que los enriquecen en las elaboraciones de sus vinos, de su gastronomía, de sus paisajes y de su patrimonio arquitectónico y cultural". Viajar a las Rutas del Vino en Zamora, es conocer la provincia de una forma distinta a través de sus artesanos, sus habitantes, sus lugares históricos y su naturaleza sumando experiencias descansando en lu-

gares con encanto. Un tipo de turismo que permite vivir la herencia y la tradición vinícola, costumbres arraigadas y gentes acogedoras.

Una inmersión completa y un viaje fascinante por la provincia de Zamora. "Es otra manera de experimentar, de recorrer y de disfrutar, una excelente forma también de fijar población en las zonas rurales. Ver la capital y su provincia supone un plan perfecto para complementar una visita turística en tres o cuatro días de estancia en el territorio".



DENOMINACIÓN DE ORIGEN



TIERRA DEL VINO  
ZAMORA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

www.tierradelvino.net | Tierradelvino Plaza Mayor, 1 - Villanueva de Campeán (Zamora) Tlf./Fax: 980 560 055 info@tierradelvino.net



La única Tierra del Vino

## DENOMINACIÓN: BIERZO



### FECHA DE CREACIÓN

11 de noviembre de 1989

### PROVINCIAS

León

### SUPERFICIE

2.375 hectáreas

### VITICULTORES

1.053

### BODEGAS

74

### TIPOS DE UVA

Mencía, Garnacha tintorera, Godello, Doña blanca y Palomino

### TIPOS DE VINO

Tintos, blancos, claretes y rosados

# CALIDAD CERTIFICADA A NIVEL INTERNACIONAL

La del Bierzo es la primera denominación de Castilla y León certificada bajo la norma UNE-EN ISO 17065, una de las más exigentes del mercado

## D.O. BIERZO

A. ACITORES

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo ha sido el primero de Castilla y León en obtener la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), que le otorga la capacidad para certificar la elaboración de vinos según la norma internacional de calidad UNE-EN ISO 17065 de certificación de producto. Esto, en la práctica, es una muestra más del compromiso que los bodegueros de esta popular comarca, al noroeste de León, tienen con la calidad de sus vinos, que cumplen pues con los máximos estándares internacionales.

La Comarca del Bierzo se sitúa en el noroeste de la provincia de León, en el seno de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, y ocupa un área de 2.954,28 kilómetros, lo que supone el 18% de la superficie provincial. El Bierzo está unido a la cultura del vino desde la época romana, cuando nació una cadena generacional que ha ido transmitiendo el arte del cultivo de la vid y de la obtención del vino hasta nuestros días. Es este saber tradicional el que hace que los vinos del Bierzo se

encuentren entre los más valorados en los mercados nacionales e internacionales.

El viñedo en El Bierzo se caracteriza por una atomización de las parcelas, una propiedad minifundista y terrenos con pendiente, desde los 450 a los 800 metros cuyas lomas están orientadas a los cuatro puntos cardinales. Los suelos del viñedo del Bier-

**La comarca del Bierzo está vinculada con el vino desde la época romana**

zo, en ladera, están constituidos por una mezcla de elementos gruesos, cuarcitas y pizarras. El particular microclima de esta comarca es muy adecuado a los cultivos de la zona. La barrera natural de la Sierra de los Ancares calma el ímpetu de las borrascas atlánticas y genera una climatología continental, con influencia del Océano, apropiada para el cultivo de la vid. Los vinos del Bierzo tienen una personalidad propia. Son vinos con terruño que nos hablan de un territorio único, con unas características singulares.

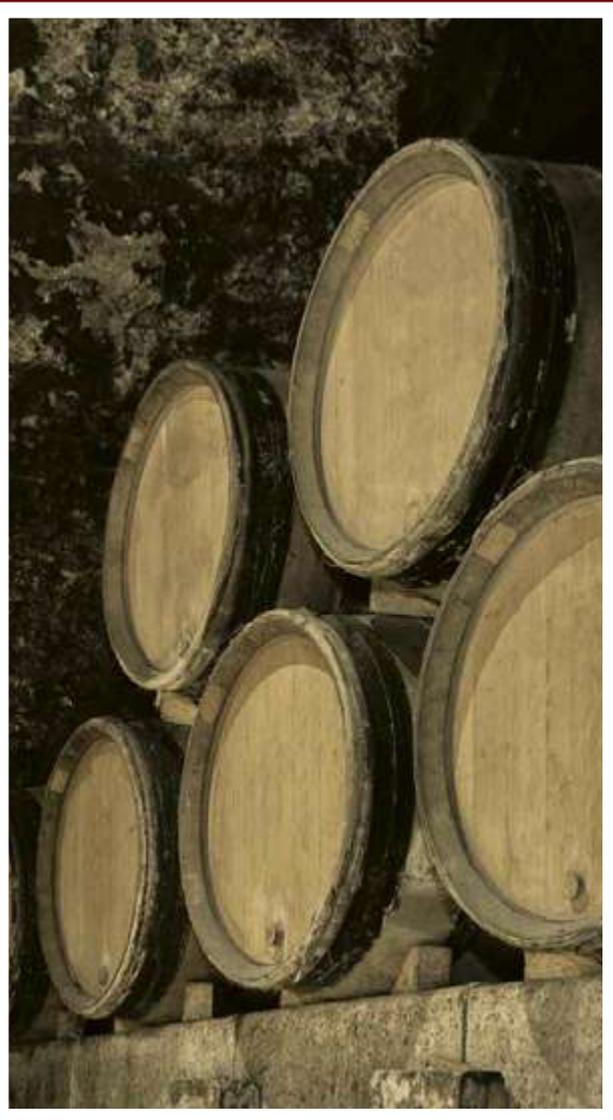
*me gusta*

**GUIJUELO**



Ayuntamiento  
de GUIJUELO

## DENOMINACIÓN: ARLANZA



### FECHA DE CREACIÓN

24 de abril de 2007

### PROVINCIAS

Burgos, Palencia

### SUPERFICIE

2.000 km<sup>2</sup> (450 has. de viñedo)

### BODEGAS

27

### TIPOS DE UVA

Tintas: Tempranillo (principal), Garnacha, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot. Blancas: Albillo y Viura

### TIPOS DE VINO

Tintos, blancos y rosados

# CERCANÍA, TRADICIÓN Y SOSTENIBILIDAD

En la ribera de los ríos Arlanza y Arlanzón, en Burgos y Palencia, se produce unos vinos de gran calidad que ganan prestigio añada tras añada

### D.O. ARLANZA

A. ACITORES DE LA CRUZ

Probar un vino DO Arlanza es recibir un regalo. Porque, a veces, los grandes territorios vitivinícolas se llevan un merecido protagonismo que, sin embargo, ensombrece el elevado valor que tienen otras denominaciones. Y este es un buen ejemplo de ello. A caballo entre las provincias de Burgos y Palencia, los ríos Arlanza y Arlanzón riegan unas tierras vinculadas al vino desde la Edad Media. Un legado que el propio patrimonio popular se encarga de recordarnos, con espectaculares barrios de bodegas excavadas en la tierra (algunos de los cuales descubrimos en las próximas páginas).

El carácter familiar y artesano de los productores que elaboran sus caldos en esta denominación es uno de sus valores más singulares. Bodegas pequeñas, en el mejor sentido de la palabra, donde precisamente esa carencia de grandes medios industriales se hace virtud, porque permite trabajar de forma tradicional, sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

Aquí la vid no se trabaja desde un tractor, sino

pisando los tabones en las madrugadas frías, tocando con las yemas de los dedos esa piel dura de una uva que se protege de las heladas y el viento, a una altitud que llega a superar los mil metros en algunas cotas de los 67 núcleos de población que componen esta DO, 54 en Burgos y 13 en Palencia. Técnicas tradicionales que se han recuperado en los últimos

**El carácter familiar y artesano de sus bodegas es un valor diferencial**

años, tras su casi extinción en la época del gran éxodo rural, que supuso el abandono de los viñedos, que además se vieron afectados por la filoxera.

### DESDE EL ENTUSIASMO

En 1995, un grupo de entusiastas del vino se ponen a trabajar para recuperar la tradición vitivinícola del Arlanza, logrando el reconocimiento por parte de la Junta de Castilla y León de la mención "Vino de la Tierra Ribera del Arlanza", a la que siguió en 2007 la creación del Consejo Regulador, con sede en la preciosa Lerma (Burgos).

Desde entonces, ese camino ha sido recorrido por otros bodegueros emprendedores, la mayoría pequeñas empresas que buscan en la artesanía y la calidad su valor diferencial, y que potencian las características de unos vinos exquisitos marcados por un clima particular.

De hecho, una de las singularidades de esta denominación de origen es que la maduración de la uva viene retrasada con respecto a otros territorios debido a esas condiciones climatológicas, por lo que la vendimia se atrasa (incluso, hasta ser la última de todas las denominaciones en España en recoger el fruto). Y es que el clima continental de este rincón

de la meseta provoca un gran contraste de temperaturas entre el día y la noche lo que beneficia a la vid. Si bien es cierto que las fuertes heladas pueden llegar a perjudicar la cose-

**Suele ser la última DO en vendimiar, debido al clima continental**

cha, también le confieren a la uva su personalidad y una calidad que todas las añadas logra la excelencia, al tiempo que diferencia a estos vinos de otros territorios de la región.

Los tintos de Arlanza se elaboran a partir de las



diferentes variedades de tintas con un mínimo del 50% de la variedad Tempranillo, y con variedades autorizadas como Garnacha, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

Sus rosados, apegados a una fuerte tradición popular, son los más versátiles y se elaboran a partir de las variedades tintas y blancas con un mínimo del 50% de Tempranillo. Por último, sus vinos blancos se elaboran con Albillo y Viura tanto en joven como sometidos a crianza, dando como resultado unos vinos muy bien aceptados en el mercado. Destaca su baja acidez y su tendencia a oxidarse en botella, por lo que se recomienda su consumo entre enero y junio.

# Los "otros" vinos con origen en Castilla y León



[www.arlanza.org](http://www.arlanza.org)

**arlanza**

**arlanza**  
Consejo Regulador de la Denominación de Origen

# DESDE EL CERRATO A BURDEOS

Torquemada (Palencia) se consideraba la “bodega de Castilla” y sus vinos se exportaban a Francia. De su esplendor, hoy queda el conjunto de bodegas más grande del país, declarado BIC por la Junta



## TORQUEMADA

A. ACITORES DE LA CRUZ

Torquemada llegó a ser una de las principales bodegas de Castilla. Así lo defiende el geógrafo francés Alain Huetz de Lempis, principal estudioso de la evolución del viñedo en el Noroeste de España. Un esplendor que se mantuvo entre los siglos XVI y principios del XX y que cercenó la plaga de la filoxera y el éxodo rural. De él, nos llega hoy un importante vestigio: el principal barrio de bodegas de Castilla y León y probablemente de España, tanto por su extensión como por su cantidad, declarado Bien de Interés Cultural por la Junta de Castilla y León en 2015, con la categoría de Conjunto Etnológico.

Un conjunto excavado a gran profundidad y distribuido en cinco barrios en

los que se conservan 477 bodegas. A ellas se suman las que están sepultadas hasta superar las mil.

El conjunto de bodegas de Torquemada constituye una singular y relevante manifestación del patrimonio cultural etnográfico asociado a los sistemas productivos del vino. Su principal singularidad es su distribución en calles rectilíneas, casi paralelas.

Una especie de pueblo completo formado por la-



gares, anejo al propio pueblo de Torquemada. Al no haber desnivel, se orientan con la entrada al norte y penetran bajo tierra a gran profundidad, con una variación térmica importante. Pero destacan, además, por su elevado número, por su antigüedad y por la buena conservación del conjunto. Sus cinco barrios de bodegas suman una superficie de 120.000 metros cuadrados (12 hectáreas).

No existe una extensión de terreno superior dedicada a las bodegas subterráneas tradicionales en todo Castilla y León ni, según parece, en el conjunto del país. El barrio más importante, el de Ladrero, tiene una superficie de 80.000 me-

tros cuadrados.

Torquemada es el último pueblo al Oeste de la Denominación de Origen Arlanza y en los últimos años se ha recuperado parte de esa tradición, gracias a sus dos empresas dedicadas a la producción de vino, Bo-

**Hay censadas 477 y otro medio millar sepultadas, localizadas en cinco barrios**

degas Ladrero y Esteban Araújo. Sus caldos, *Señorío de Valdesneros* y *El Monjío* (respectivamente) se degustan en todo el mundo y han sido reconocidos con importantes premios.

Hoy, el Ayuntamiento ha puesto en marcha un proyecto de difusión enoturística, que permite visitar el barrio completo (bodega tipica detorquemada@gmail.com / 622 10 21 62), participar en catas o disfrutar de las actividades, festivales y visitas guiadas organizadas que se celebran durante el verano, todos los sábados, bajo la denominación ‘Paseos narrados entre las bodegas’.

Propuestas que se completan con el paseo en torno a su puente monumental de 25 ojos sobre el río Pisuerga; su Museo Bustos, que nos introduce en los modos de vida y tradiciones del mundo rural antes del fenómeno del éxodo a las zonas industriales; o su rica oferta gastronómica.



CENTRAL SINDICAL  
INDEPENDIENTE Y  
DE FUNCIONARIOS

# Si tú no te conformas, nosotros tampoco.

Porque mereces un sindicato independiente,  
sin ataduras políticas, presente y plural.

En CSIF nos importa el empleo, la precariedad,  
las retribuciones, las pensiones, y todo lo que a ti  
también te importa.

#AlcemosLaVoz  
otro sindicalismo es posible.



tu voto  
tiene la última  
palabra

# BALTANÁS: UN LOGRO COLECTIVO CENTENARIO

El peculiar barrio de bodegas de este municipio de la DO Arlanza está edificado en seis niveles, creados durante siglos por los propios vecinos

## BALTANÁS

A. ACITORES DE LA CRUZ

El Cerrato Palentino es singular por su paisaje, marcado por las sinuosas laderas de los cerros, entre las que serpentean valles profundos, y coronadas por inmensos páramos que son auténticos altares hacia el cielo castellano. Pero si hay un elemento que define esa singularidad es, sin duda, la bodega excavada. En plena Denominación de Origen Arlanza, Baltanás constituye una de las capitales de este exquisito territorio vitivinícola.

El paisaje que conforma su barrio de cuevas dedicadas a la producción de vino, ubicado en el cerro 'El Castillo', es tan sorprendente como curioso. Y es que sus 374 bodegas están excavadas superponiéndose en seis niveles, algo que no suele darse en este tipo de conjuntos de arquitectura popular hipogea. Un singular interés patrimonial que justifica su protección como Bien de Interés Cultural (BIC) por parte de la Junta. Un plan de construcción colectivo en el que las puertas abren a un mismo nivel para formar calles horizontales a lo largo de la colina, siguiendo las curvas de nivel, y que fue desarrollado por los

baltanasiegos a lo largo de los siglos: las primeras referencias datan del siglo XVI, aunque su origen podría remontarse al siglo IX o X.

Las bodegas son subterráneas, aunque poseen elementos en superficie que definen sus características. Por ejemplo, la zarcera o «humero», como tradicionalmente se denomina al pozo de comunicación entre el interior y la superficie, para permitir el aireado del subterráneo. Al exterior se remata con una pequeña construcción de mampostería, con forma de cono y dotado de varios ventanucos: se dice que estas particulares chimeneas fueron admiradas por el propio Gaudí, que visitó este conjunto en 1883, cuando trabajaba en la catedral de Astorga.

El barrio de bodegas de este municipio, -al que se llega rápido desde capitales como Palencia, Burgos



o Valladolid-, es hoy uno de sus puntales turísticos y económicos. Porque además de las numerosas actividades que propone el Ayuntamiento desde su Oficina de Turismo, se ha creado la empresa local La Zarcera, reconocida con el premio a Mejor Establecimiento Enoturístico 2022 de las Rutas del Vino de España que concede ACEVIN. Su propuesta marida a la perfección la enogastronomía con el patrimonio, la cultura y las tradiciones de este enclave del Arlanza.



**374**  
Bodegas excavadas en el cerro más alto del pueblo, tras la iglesia, componen este interesante conjunto

El Ayuntamiento ofrece visitas guiadas muy completas, que comienzan en el recién recuperado su lagar municipal. Allí, además, se realizan visitas y demostraciones de pisada de la uva dirigidas por la Asociación Cultural Barrio de Bodegas de Baltanás. Y durante todo el año podemos conocer también el Museo del Cerrato Castellano, un referente para el conocimiento, puesta en valor y difusión del patrimonio artístico, cultural, histórico y paisajístico de la comarca del Cerrato, que cierra el círculo de esta más que recomendable jornada para los amantes del mejor enoturismo.



# Visita el Barriode Bodegas de **Baltanás** EN LA DO ARLANZA

**DECLARADO BIC (BIEN DE INTERÉS CULTURAL)**

*Un singular conjunto de arquitectura popular con 374 bodegas excavadas en seis niveles, cuya visita se complementa con el lagar tradicional y el interesante Museo del Cerrato Castellano, junto a otros recursos de turismo enológico en esta bella localidad en el corazón del Cerrato*

¡Reserva este invierno tu visita a demanda!

9791 120 10 / 672 145 930 / [info@museodelcerrato.es](mailto:info@museodelcerrato.es)

Horario del Museo del Cerrato Castellano:

Invierno: Sábados, domingos y festivos de 11:00 a 18:00 horas

Verano: De martes a domingo de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 horas



MUSEO DEL CERRATO CASTELLANO

# D.O. ARRIBES, VINOS QUE NACEN DONDE SE DESCUELGA EL DUERO

## DENOMINACIÓN: ARRIBES



### FECHA DE CREACIÓN

Julio 2007

### PROVINCIAS

Salamanca y Zamora

### SUPERFICIE

301 Has

### VITICULTORES

187

### BODEGAS

23

### TIPOS DE UVA

Tintas: Juan García, Bruñal, Tempranillo, Garnacha, Syrah, Mandón, Tinta Jeromo, Rufete, Mencía, Bastardillo Chico y Gajo Arroba.

Blancas: Malvasía, Puesta en Cruz, Verdejo y Albillo.

### TIPOS DE VINO

Tintos, rosados y blancos.

Su singularidad y el camino emprendido por bodegas y viticultores hacia la calidad, son el principal aval de unos caldos que brotan en 301 hectáreas de viñedos octogenarios acariciados por el sol en las laderas del Parque Natural Arribes

### D.O. ARRIBES

M. CORRAL

Como en casi todos los ámbitos de la vida, es lo singular lo que convierte a cada ser, a cada cosa, en algo único, auténtico, genuino para con el resto de su clase. Y así, sublimes por extraordinarios, por su diferenciación del resto, se presentan los vinos que nacen bajo la D.O. Arribes, un marchamo acuñado hace 16 años y que identifican por justicia lo que el hombre se ganó durante más de cinco siglos entre paredones y arribanzos, los mismos por los que se descuelga el Duero.

Y en esa tierra preñada de majuelos y olivos, en terrazas que asoman al gran río a su paso por las últimas quebradas de Zamora y Salamanca, antes de adentrarse manso en Portugal, nacen los vinos de Arribes. Hoy en 301 hectáreas de cepas de Bruñal, Juan García, Rufete, Mandón, Tinta Jeromo, Puesta en Cruz o Malvasía brotan sarmientos por los que corre el sudor del hombre, de generaciones de ribereños que han sabido mantenerse fieles al terruño y a sus viñedos, creando por su forma de vivir y entender el campo, toda una cultura ligada estrechamente al vino.

La presencia de estos vinos en los mercados ha ido en un aumento constante desde la consecución de la

D.O., pero también gracias a su calidad y un respeto absoluto al consumidor y a la tierra de donde nacen. Mención especial para el enoturista merecen las bodegas subterráneas sustentadas por arcos de piedra, lugares que todavía hoy encierran la cultura milenaria del vino en Arribes.

### EL FUTURO

La cosecha 2023 rondó el millón de kilos, como señala el director técnico de la D. O. Arribes, Carlos Capilla. Sobre la evolución de la D. O. en estos 16 años, Capilla asegura haberse producido un crecimiento del 100% tras pasar de las 400 mil botellas anuales de 2007 a las 800 mil actuales en un año bueno, además de haber superado la barrera de las 300 hectáreas de viñedo y haber pasado en este tiempo de 12 a 23 bodegas.

En cuanto al futuro de Arribes, Capilla señala que “hemos llegado y nos estamos manteniendo”, por lo que “el siguiente paso es seguir creciendo, seguir dándole a los enólogos y a los viticultores la posibilidad de disfrutar del campo, de las elaboraciones que se pueden hacer aquí. Tenemos que darnos a conocer, que la gente sepa que tiene una D.O. en Salamanca, una D.O. en Zamora, con un producto de unas estándares de calidad muy elevados”, por lo que el reto en este momento es “que la gente pueda pedir un Ribera, un Toro o un Arribes”.



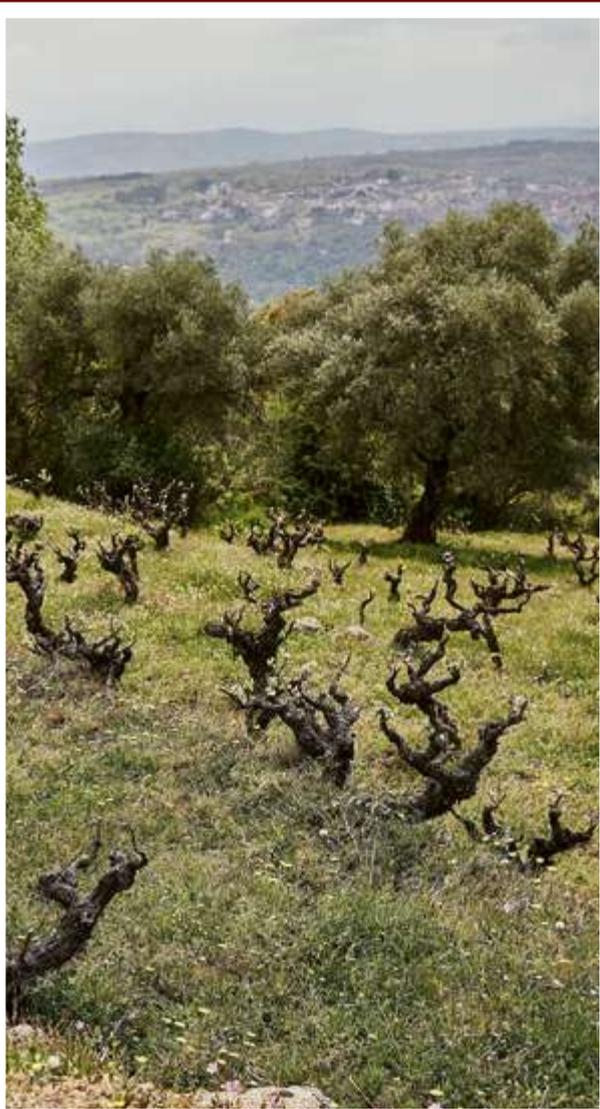
**ARRIBES**  
RUTA *del* VINO

Tu refugio en los confines

[www.rutadelvinoarribes.com](http://www.rutadelvinoarribes.com)



# DENOMINACIÓN: SIERRA DE SALAMANCA



## FECHA DE CREACIÓN

Junio de 2010

## PROVINCIAS

Salamanca

## SUPERFICIE

127 Has

## VITICULTORES

90

## BODEGAS

14

## TIPOS DE UVA

Tintas (Rufete, Garnacha tinta y tempranillo) y Blancas (Viura, Moscatel de grano menudo y Palomino)

## TIPOS DE VINO

Tintos y rosados

## EL SABOR DE LA VIÑA Y LA TRADICIÓN CHARRA

Aunque se trata de una D.O. joven, los vinos que se producen en Sierra de Salamanca van abriéndose un hueco entre los amantes de los caldos con aromas frutales y florales al gusto en el paladar.

### D.O. SIERRA DE SALAMANCA

DAVID SÁNCHEZ

La zona de la Sierra de Francia enamora a la vista, pero también al gusto, y no sólo por su gastronomía. Aunque existe una cierta tradición vinícola en esta parte de la provincia salmantina, hasta hace apenas 13 años, no contaban con una denominación de origen propia y los trabajos en los viñedos habían decaído a finales del pasado siglo XX, coincidiendo en gran medida, con el descenso de población y el éxodo del medio rural al urbano.

La orografía de esta comarca charra no ponía fácil trabajar sobre la tierra a pesar del microclima casi mediterráneo que se dan ella y que favorecía en gran medida el cultivo de la vid: Los veranos secos con noches frías propiciaban una ayuda excelsa a la maduración de la uva que, junto a las diversas alturas entre viñedos, permitían mantener una buena acidez y los aromas característicos de cada variedad.

El cambio de siglo trajo consigo la creación de 4 modernas bodegas, abandonando el modelo cooperativo y ese aire de cambio dio pie a la creación de la Denominación de Origen Sierra de Salamanca, que, a pesar de ubicarse en la Sierra de Francia, decidió no usar el término que se refiere al país gallo para evitar confusiones en el consumidor final.

Los caldos por excelencia que aquí se producen son la autóctona de la rufete, tempranillo o aragonés y la garnacha o calabrés: “son con las que más se trabaja en la denominación” destaca Rebeca del Rey, directora técnica, “son vinos ligeros y fáciles de beber, se buscan más los aromas frutales y florales, siguiendo la tendencia de hoy en día. Aunque también tenemos vinos que tienen un toque más a madera, pero sobre todo intentamos que salgan a relucir los sabores primarios de las uvas como la rufete que tiene esa cualidad”.

La cosecha de este 2023 ha dejado una campaña de más 50 días “y eso que empezamos muy pronto a mediados de agosto y nos ha llevado hasta bien avanzado el mes de octubre” y que deja un balance positivo para la Denominación de Origen Sierra de Salamanca, como explica Rebeca del Rey. Además, en este año la familia vinícola de esta zona que abarca a 26 municipios serranos, ha crecido con la incorporación de nuevas bodegas, viticultores y superficie de viñedos, lo que hace mirar con optimismo al futuro de la enología en esta parte de la provincia salmantina, sin olvidar el trabajo de quienes estuvieron antes, las generaciones que abrieron el camino para que ahora esta labor sirva para repoblar poco a poco los entornos rurales y vuelvan a llenarse de vida y sabor: “Existe relevo generacional, y cada vez más gente joven viene y pregunta por los pasos a seguir para crear su propia bodega o plantar sus primeras viñas” señala con ilusión la directora técnica.

*Ruta del Vino  
Sierra de Francia  
Ruta del Vino  
de Arribes  
Salamanca*



[www.salamancaemocion.es](http://www.salamancaemocion.es)



[www.rutadelvinosierradefrancia.com](http://www.rutadelvinosierradefrancia.com)

[www.rutadelvinoarribes.com](http://www.rutadelvinoarribes.com)

## DENOMINACION: D.O.P. CEBREROS



### FECHA DE CREACIÓN

14 de junio de 2017

### PROVINCIAS

Ávila

### SUPERFICIE

520 Has

### VITICULTORES

366

### BODEGAS

25

### TIPOS DE UVA

Blanca (albillo real), y tintas (garnacha tinta –principal-, tempranillo y garnacha tintorera).

### TIPOS DE VINO

Blancos, tintos y rosados

# VIÑEDO VIEJO Y DE CALIDAD

Situada en el centro de la península y al sur de la provincia de Ávila

## D.O.P. CEBREROS

CARLOS DE MIGUEL

**H**eredera de una rica y veterana tradición vitivinícola, situada en el centro de la península y al sur de la provincia de Ávila, limitando con las provincias de Madrid y Toledo, la Denominación de Origen Protegida Cebreros fue reconocida oficialmente el 4 de abril de 2019.

Enclavada en el Sistema Ibérico Central entre el río Alberche, que da nombre al valle en el que se encentra (Valle del Alberche) y el Valle del Tiétar, en las estribaciones de la Sierra de Gredos separando ambas cuencas y proporcionando diversos microclimas, más continental-atlántico en el Alberche y más mediterráneo en el Tiétar, “proporcionan a los frutos unas características propias y diferenciadas según la zona del viñedo, así como el terruño en el que se encuentran enclavadas las cepas y la altitud de la zona”, según manifiesta Marta Burgos, directora técnica de la denominación.

Todas estas circunstancias, como cepas viejas, situadas en altitudes altas y en suelos graníticos, “dan a nuestros vinos unas características únicas e irrepetibles”.

Las variedades garnacha tinta (85%) y albillo real (15%) se reparten en la gran mayoría de la extensión del viñedo, con cepas muy viejas, de entre 60 y 80 años de edad, plantadas en suelos muy pobres de arenas de granito y esquistos de pizarra. Con una altitud sobre el nivel del mar de a partir de los 500 metros en el Valle del Tiétar hasta más de 1.000

metros en las zonas más elevadas del Valle del Alberche o Cebreros.

Para recuperar viñas antiguas, en 2015 se creó una asociación de viticultores y elaboradores de la zona, “muy poquitos, con el principal objetivo de mantener y conservar el viñedo viejo que quedaba porque, al final, el viñedo de la zona es lo más importante para crear estos vinos de calidad que se están elaborando”, porque “es un patrimonio histórico, cultural y paisajístico irrecuperable”.

Y es que “se han arrancado miles de hectáreas de viñedo en la zona, y la intención es que se dejase de arrancar este viñedo”, lo que se fue consiguiendo, desde que en 2017 se logró la denominación de origen. Así las cosas, “hasta hoy es un recorrido relativamente corto para una denominación de origen, porque estamos prácticamente naciendo, pero muy intenso”, afirma la secretaria técnica de una entidad que comenzó con ocho bodegas y ahora cuenta con 25 de 14 municipios con 520 hectáreas inscritas.

El objetivo, en estos años, se ha conseguido: “la verdad es que estamos contentos, sobre todo porque se ha dejado de arrancar viñedo y se está plantando viñedo”. En estos años hay 25 hectáreas “y hay solicitadas otras tantas que se irán plantando en los años venideros”.

“Los objetivos se van cumpliendo, se están haciendo vinos de calidad, y ya hay unas 125 marcas en el mercado, tanto de vinos blancos como tintos de la zona a pesar de la pandemia y de la guerra”.

# UNA ETIQUETA CON ALMA PARA 'VESTIR', ATRAER Y VENDER

El packaging de un vino se presenta como el 'traje' de presentación más allá del mero diseño gráfico de su etiqueta. Un trabajo que el Estudio de Javier Garduño ha sabido elevar a la categoría de Óscar con apuestas avaladas a nivel internacional

## REPORTAJE

ESTEFANÍA VEGA

“Vender la primera botella es responsabilidad del diseñador; la segunda, del bodeguero”. Vivimos en la era del comercio y la imagen. Dos factores tan potentes como necesarios entre sí para destacar un producto en un mercado

sobresaturado y en el que el vino no es una excepción.

Ya lo decía Jonathan Coe: “En el mercado de hoy en día es una ingenuidad pensar que se puede promocionar la obra de un artista sin contar con su personalidad”. Una frase para la vida, pero cuya efectividad corro-



bora el marketing. Y es que, frente a las Denominaciones de Origen con imágenes muy marcadas y definidas -una característica común en buena parte de los vinos franceses, pero también de España-, son cada vez más las bodegas que buscan diferenciarse con un diseño capaz de dotar a la botella de personalidad propia, de un alma digna de conquistar el corazón y la mente del consumidor.

La reflexión no resulta banal teniendo en cuenta que cerca del 80% de las primeras compras de impulso se efectúan en base a la imagen del producto. La atracción -que no moda- vende como bien lo sabe Javier Garduño que da nombre a su propio Estudio de Diseño. Su apuesta hace ya 20 años por emprender y orientarse al diseño gráfico le ha valido más de una treintena de reconocimientos a nivel regional, nacional e internacional, si bien son sus trabajos en torno a los vinos los que mayores alegrías les han reportado junto a su compañero Isra García.

Sus diseños han merecido reconocimientos tan impor-

tantes como los Pentawords, los ‘Óscar’ de la creatividad gráfica a los que en esta última edición han vuelto a ser doblemente galardonados con un oro y una plata, ese último por el diseño de El Alma de Gildo de Spanish Palate, dentro de la DO Toro. Ya en 2020 se alzaron con un bronce con el vino ‘Sabaria’ de la bodega Pardal y Punto (DO Arribes) que continuaba la senda trazada tres años antes con un segundo premio por L’Amphore de Bodegas Zamoranas. Un reconocimiento por partida doble al diseño zamorano que eleva la categoría de estos tintos, también de origen local.

Vende la estética pero, por encima de todo, la historia. Un packaging se presenta como un traje capaz de definir la esencia, los valores, la personalidad y el origen de la bodega y de todo buen vino que se precie. La tradición familiar, la dedicatoria a la tierra de la que surge o a la orografía del terreno sirven de base para crear un diseño elegante -la frase de Coco Chanel se convierte en el leitmotiv de este estudio- a la par que rompedor y, sobre todo, atemporal.



## "ESTOY RECUPERANDO LAS VIÑAS FAMILIARES QUE LLEVABAN AÑOS PERDIDAS"

### ENTREVISTA

PATRICIA DE LA PARRA

Con raíces en el Valle del Alberche, de donde proceden sus padres, Sergio Peral ha estado siempre vinculado al campo. Ahora tiene como objetivo recuperar los viñedos de sus abuelos.

#### ¿Qué relación tienes con el mundo vitivinícola?

Mis raíces vienen de la agricultura y del campo, porque mis abuelos han sido agricultores y lo he vivido desde pequeño. Y aunque ahora trabajo en Madrid, todos los fines de semana me escapo al pueblo. Actualmente, no me puedo dedicar a ello de forma profesional, porque las hectáreas que llevo son

muy pocas y no da para vivir de ello.

Además, hasta hace poco la uva ha estado muy mal pagada y ahora estoy trabajando entre Madrid y Toledo en una empresa de maquinaria agrícola como especialista técnico en producto y agricultura de precisión.

#### ¿Te gustaría dedicarte a ello en un futuro?

Sí, me gustaría, pero actualmente es difícil porque hay muchos impedimentos por el precio de la uva. Aunque es verdad que estos últimos años se está valorando más el terreno y la zona, y se está pagando un poco mejor.

Además, hace diez años o 15, se ha ido perdiendo mucho

viñedo. En mi familia, por ejemplo, más de la mitad del terreno que teníamos se ha perdido porque la gente se venía a Madrid y se olvidaba de querer trabajar las viñas.

#### ¿Te gustaría recuperar el terreno perdido?

Sí, claro. Dentro de mi pequeño proyecto es una de mis metas. Es un trabajo más, pero al final yo me lo tomo como un hobby porque es algo que me apasiona y me gusta.

Pero dentro de lo que quiero como proyecto, sí que estoy recuperando las viñas familiares que ahora son de mis tías. Llevaban ocho o diez años perdidas y poco a poco las estoy

volviendo a recuperar. Las cepas que van faltando las voy reponiendo y poco a poco el legado que dejaron mis abuelos, quiero irlo recuperando.

#### ¿Con qué disfrutas más de tu trabajo?

Sobre todo con la ilusión de poder ver lo que un día mis abuelos plantaron. Ver y recoger el fruto. Esa es mi principal motivación.

Además, es algo que me gusta. Poder trabajar al aire libre, a pesar de que es sufrido porque o tienes mucho calor, frío, lluvia o nieve. Pero es reconfortante ver como el trabajo de todo un año da su fruto.

#### ¿Qué te comentan tus abuelos con este proyecto de recuperar los viñedos?

Ahora solo está mi abuelo materno y como soy su único nieto, porque lo demás son nietas, siempre me ha tenido mucho aprecio y ha estado muy encima de mí. Yo creo que está orgulloso de ello. Y por parte de mis abuelos paternos, yo sé que si lo vieran ahora, estarían orgullosos.

#### ¿Qué consejo le darías a alguien que quiere empezar como tú?

Sobre todo no tirar la toalla. La agricultura en general es muy sacrificado, porque no depende de ti todo, dependes del tiempo, de si llueve o no. O que mañana caiga un pedrisco y se pierda toda la cosecha. Al final, es no tirar la toalla.

Para mí es un mundo precioso, porque lo que te da el campo no te lo puede dar otro trabajo. Es al aire libre y es un mundo muy especial. Yo me siento privilegiado.

## El compromiso de la Fundación Caja de Burgos con el mundo de la empresa

-----> CONOCE SUS PROGRAMAS

### PLANEA EMPRENDEDORES

► Programa educativo que fomenta el espíritu emprendedor entre los más pequeños, en colaboración con los centros educativos burgaleses de Primaria, ESO, FP y BACH.

### EMPRENDEDORES

► Programa para apoyar la creación y consolidación de empresas innovadoras en la provincia de Burgos.

### MEJORA

► Un programa de ayudas con el objetivo de impulsar el crecimiento de las pymes y que lleguen a ser más eficientes y sostenibles.

### GENERA, GESTIÓN DE AYUDAS

► Servicio de gestión de ayudas para pymes con el objetivo de favorecer el progreso de proyectos empresariales.

### POLO POSITIVO

► Programa de aceleración de proyectos que busca atraer talento al sector industrial, dirigido a emprendedores y pymes.

### ASOCIA INVERSIÓN

► Línea cuyo objetivo es reforzar la financiación y el capital de empresas consolidadas de Castilla y León para potenciar su crecimiento y desarrollo en sectores estratégicos y de futuro.

PLANEA  
EMPRENDEDORES  
CAJADEBURGOS



EMPRENDEDORES  
CAJADEBURGOS

MEJORA  
CAJADEBURGOS

Genera  
CAJADEBURGOS  
SECCIÓN DE AYUDAS

POLO  
CAJADEBURGOS  
SECCIÓN DE INICIATIVAS EMPRESARIALES

ASOCIA  
INVERSIÓN

[www.nexoempresa.com](http://www.nexoempresa.com)



## Lo que uno **SIENTE**

‘Palabras y Caminos’, la columna de opinión de la periodista y guía turística brasileña y palentina Naide Nóbrega



**ESCRITORA**  
NAIDE NÓBREGA

Amaneció en el pueblo. Rosa abrió los ojos lentamente y miró aquel techo, aquellas vigas de madera, aquellas paredes de piedra. Nevaba afuera. La casa estaba calentita y tomada por un delicioso olor a madera quemada.

Se levantó curiosa. Había llegado por la noche y todavía no conocía el paisaje en el que estaba anclada. Apartó la cortinita y contempló la montaña. Todo estaba absolutamente blanco, mientras las casas parduzcas cambiaban el paisaje con sus piedras

escupiendo humo. Un conjunto perfecto, como un cuadro. Poco a poco nacía una mañana con una luz que ni Sorolla sería capaz de capturar.

Escuchó el ruido de un motor. En una villa tan pequeña, con aquella serpiente de carreteras finas, desde lejos se escucha quien se acerca. Su corazón latió más fuerte: era él.

Pronto se dio cuenta que en verdad era “el del pan”. - ¡Buenos días! Me llamo Josemari y le dejo una barra rústica. La primera es un regalo. Si desea que siga trayéndole o incluso algo más, como leche fresca de nuestras vacas, paso por

aquí todos los días. Me ha dicho Espe que se quedará dos semanas, ¿verdad? - Sí, exactamente. Cada día, si es tan amable, tráigame una barra de éstas y leche. ¡Gracias!

Nunca había tomado leche recién ordeñada y en 24 horas bebería la leche más pura de la comarca. Cerró la puerta, apretó el pan denso hasta oírlo crujir y lo olió, profundamente.

Minutos después escuchó otra vez un motor. - ¿Ha vuelto el panadero? Miró por la ventana y reconoció el coche. Llegaba su novio, Andrés. Cada uno venía desde una metrópolis distinta, habían quedado en encontrarse allí, en el corazón de Castilla y León. Quince días solos en una casa rural.

Andrés abrió la puerta del coche. En cada mano, una botella. ¡Son vinos de aquí, amor! ¡Buenos días!

Que se pare el tiempo. Lo que pasaba en aquel instante era auténtica vida. Andrés bajó sus cosas, los vinos, los quesos, los embutidos y sus ganas de compartir sensaciones. - He parado en la última ciudad de abajo para hacer unas comprillas. Son todos productos de Castilla y León.

Lo que empezaba, pues, era una inmersión en patrimonio cultural, pueblos hermosos, gente increíble... y aire puro. Impactos pulmonares tatuados en la memoria del alma. Olores inolvidables. Hicieron muchos pequeños viajes por cuatro provincias sorprendentes. Cuando nevaba un poco más, la excusa de no salir era la carretera blanca. El objetivo real: construir memorias dentro de aquella casa del siglo pasado. Entender que la vida, al final, no es lo que uno tiene, sino lo que uno siente en este gran intervalo entre la primera y la última respiración.

Vieron osos, bisontes, lobos, ciervos y águilas. Se vieron a ellos mismos en aquel establecimiento turístico tan especialmente preparado para encantar. Esquiaron. Visitaron patrimonio visigodo, romano, románico. Degustaron los mejores sabores. Andrés, sumiller, se llevó de vuelta para Barcelona dos cajas de vino y muchísimos contactos. Rosa, médica, volvió para Madrid más sana.

Fotografiaron con el iris un mágico invierno de cielos azules.

Y sintieron felicidad. A tope.

# El patrimonio como base de un **TURISMO SOSTENIBLE**

“Salamanca monumental y oculta, revalorizada y por descubrir: queda mucho por hacer”

**ARQUEÓLOGA  
Y GESTORA  
CULTURAL  
CONCEJAL EN EL  
AYUNTAMIENTO  
DE SALAMANCA**  
ELVIRA SÁNCHEZ

La “Ciudad vieja” de Salamanca fue incluida en la lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 1988. Comparte este privilegio, en nuestra región, con ciudades como Burgos, Segovia y Ávila, y con espacios culturales de la entidad del Camino de Santiago, Las Médulas, Atapuerca y Siega Verde (también en la provincia de Salamanca, con declaración compartida con los yacimientos portugueses de Foz Côa). Castilla y León es, así, una de las regiones europeas con mayor número de inscripciones en la famosa lista.

Cuando los técnicos y la asamblea de la UNESCO valoraron la candidatura de Salamanca, contemplaron una serie de valores materiales – eran los años 80- que se concretan en el

espectacular centro histórico de mi ciudad. La acumulación de templos que abarcan todos los estilos, desde el Románico al Barroco (o algunos destacables “neos” como San Juan de Sahagún), el escasísimo pero significativo testimonio del Modernismo (con la Casa Lis como buque insignia), su Plaza Mayor y su Universidad, conforman el núcleo monumental de este patrimonio. Además, UNESCO valoró algo que es extraordinario: la persistencia de una ciudad a lo largo de más de tres milenios, así como la universalidad de su estudio, uno de los centros de educación superior más antiguos de mundo.

Pero el patrimonio salmantino va mucho más allá de un escenario monumental. Los descubrimientos arqueológicos de los últimos años, como el Pozo de Nieve, han demostrado que nuestro subsuelo aún nos reserva importantes sorpresas. El potencial de la vía romana de la Plata está

aún sin explotar, teniendo Salamanca un tramo urbano de esta magnífica vía histórica entre la ciudad y la localidad de Aldeatejada. El río Tormes, hoy un corredor verde y deportivo, también dispone de bienes puestos en valor individualmente – como el Museo de Automoción, la fábrica harinera del Casino o los puentes históricos- pero que no están interpretados en conjunto, algo que revalorizaría las aceñas y norias, y algunas muestras de arquitectura industrial como la antigua fábrica de colas o la fábrica de Mirat que, además, esconde los restos del convento de San Jerónimo. Hablando de conventos, aunque se van vaciando de sus dueñas, albergan una cantidad increíble de bienes artísticos y de viejas historias que no deben perderse. Esto se suma a otros edificios que van desapareciendo en los barrios de la ciudad y que conforman, con la memoria de los vecinos que



los ocuparon cuando apenas eran barriadas de infraviviendas, un patrimonio material e inmaterial en riesgo. Salamanca monumental y oculta, revalorizada y por descubrir: queda mucho por hacer, quizá tanto como lo ya acometido. Planes rigurosos y sostenidos de rehabilitación, que cierren ominosas cicatrices monumentales como

en la Rúa Mayor. Decidirse por integrar el patrimonio material con el inmaterial, como son la artesanía local o la memoria de sus habitantes. E integrarlo todo en un modelo de un turismo inteligente y sostenible que permita a Salamanca sobrevivir a una turistificación tan indeseada como extendida por toda Europa.



Fotos: R. Lagartos

Gonzalo Santonja - Consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Castilla y León

## “HAY QUE DAR UN PASO MÁS EN LA GESTIÓN DE LOS DESTINOS”

El titular de Turismo del gobierno regional defiende estrategias que modernicen la gestión tanto de los recursos turísticos como del patrimonio

### VALLADOLID

A. ACITORES | M. FUENTES

La internacionalización y especialización del sector turístico son las prioridades para el Consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Gonzalo Santonja, que defiende también la calidad en la gestión del patrimonio.

**Afirma que el turismo cultural y el enogastronómico son las patas sobre las que debe sustentarse la política de su Consejería, apoyándose también en el de naturaleza. Su apuesta es darlo a conocer en el mercado internacional a través de un plan a tres años vista. ¿Qué acciones contempla?**

A nivel internacional, la Consejería trabaja en colaboración con Turespaña y con las Oficinas Españolas de Turismo en el exterior, que conocen en profundi-

dad los distintos mercados internacionales, las tendencias, gustos y demandas tanto de turistas como de operadores. Se está replanteando la manera de trabajar de esta Consejería apostando por las ferias internacionales, las jornadas comerciales, que organiza Turespaña, los mercados de contratación y los viajes de familiarización. Estas cuatro acciones se trabajan tanto de forma directa como inversa.

Asistimos a ferias profesionales junto a los empresarios del sector turístico de Castilla y León. También participamos en la mayor parte de las jornadas que organiza Turespaña en el mundo, pues nos permite conocer operadores internacionales, promocionar nuestro destino y poner en contacto a esos operadores con empresas y agencias de viajes de Castilla y León.

Desde el punto de vista inverso, otro de los ejes es la organización de mercados de contratación y jornadas comerciales con turoperadores internacionales. Ponemos en contacto la oferta y la demanda y favorecemos la comercialización de destinos. Esto se refuerza a través de otra acción muy interesante: los viajes de familiarización, en los que damos a conocer el destino a estos turoperadores, que conocen, experimentan y viven el destino que posteriormente van a vender a sus conciudadanos. También colaboramos con Turespaña en la organización de viajes de familiarización para prensa, con una gran cantidad de rutas con periodistas, blogueros e influencers internacionales. Estos creadores de opinión nos ayudan a promocionar el destino y a crear la necesidad de conocer todo lo que ofrece Castilla y León.

Esta es una forma de actuar que toca todos los vértices de forma eficaz.

Estas estrategias están dando muy buenos resultados a nivel internacional. Así lo evidencia el aumento del número de turistas internacionales que cada año visitan Castilla y León. No obstante, en promoción internacional los frutos no son inmediatos. No trabajamos para ser un destino “de moda” a cualquier precio, sino que buscamos consolidarnos como un destino de calidad con los mejores recursos y productos turísticos relacionados con la cultura, el patrimonio, la naturaleza y la enogastronomía. Es necesario hacer saber al turista internacional que Castilla y León es líder en patrimonio (con 8 Bienes Patrimonio Mundial, entre otros cientos de recursos), líder en enoturismo (con 9 Rutas del Vino), líder en turismo rural con una marca de calidad, Posadas Reales, y un extenso territorio natural refugio de cientos de especies de flora y fauna que aún conservan aquí su hábitat.

**“No trabajamos para ser un destino “de moda” a cualquier precio, sino uno de calidad con los mejores recursos”**

**A favor de esa internacionalización juegan un papel destacado los fondos Next Generation: más de 122 millones para las convocatorias del Plan Territorial de Castilla y León 2021-2024**

Esta inversión va a ser muy importante para el desarrollo turístico en Castilla y León. El primer plan territorial, 2021-2024, está integrado por 18 planes de destinos rurales y una actuación de cohesión en

destinos y debe suponer un impulso para numerosos destinos rurales de la comunidad. En la segunda programación 2022-2025, se van a ejecutar doce planes de sostenibilidad turística en municipios de más de 20.000 habitantes y una actuación de cohesión muy importante para el fomento de la digitalización turística. Y la tercera programación, 2023-2026, con catorce planes y dos actuaciones de cohesión, va dirigida al desarrollo del turismo patrimonial cultural, un producto estratégico. En definitiva, queremos fomentar los destinos y dar un paso decisivo en su gestión, que es fundamental.

**Está en proyecto dotar al turismo de naturaleza de un marco legal, a través del próximo decreto**

Trabajamos para que esté aprobado a la mayor brevedad posible, teniendo en cuenta que la elaboración de un decreto supone la participación de distintos órganos y trámites. La conservación del medioambiente es fundamental en Castilla y León debido al importante patrimonio natural que posee, rico, variado y bien conservado, lo que la hace muy atractiva como destino de turismo de naturaleza. Esperamos que esta ordenación beneficie a todos los establecimientos de alojamiento turístico y a las actividades relacionadas en las nueve provincias.

**Los datos son halagüeños, pero tienen margen de mejora, como hemos visto este verano: cierta caída interanual de los viajeros en agosto y una mejora en septiembre, según el Boletín de Coyuntura Turística. ¿Ese margen está en la promoción, o tal vez en**

**la iniciativa privada?**

Es cierto que los datos son buenos. Castilla y León ha registrado el mejor septiembre de la serie histórica, tanto en viajeros como en pernoctaciones y empleo. El número de afiliados al sector turístico continúa al alza. El pasado septiembre se registraron un total de 77 462 afiliados, lo que supone un aumento interanual del 4,3 %. Y, si pensamos en campaña de verano (julio-agosto), se ha producido un aumento de los viajeros del 0,79 % y del 3,98 % de las pernoctaciones con respecto al periodo de 2022. Por lo tanto, septiembre, igual que ocurrió en julio, ha sido extraordi-

***“Las administraciones debemos ser el mejor aliado del sector privado, incidir en aquello que nos hará crecer”***

nario en la historia turística de Castilla y León. Buenos datos, que se refrendan con otros indicadores como los del Camino de Santiago, los que publica el INE, como el del turismo de extranjeros (FRONTUR) y el del turismo de residentes (FAMILITUR), o los datos de la Asociación de Ciudades del Vino de España (ACEVIN) sobre visitantes a las nueve rutas del vino certificadas en Castilla y León.

El desarrollo turístico implica un conjunto de factores: existencia de recursos, creación de productos, promoción, comercialización... Las administraciones debemos ser el mejor aliado del sector privado. Debemos incidir en aquellos aspectos que nos van a ayudar a seguir creciendo, como una adecuada oferta turística complementaria, fundamental para la exis-



tencia de un destino turístico, o una promoción más segmentada, acorde con un turista que busca experiencias singulares y de calidad.

**De hecho trabaja en un Plan Director de apoyo al sector privado**

Efectivamente, trabajamos en un plan director de turismo donde se plasmará nuestra estrategia turística hasta 2026. Dos pilares fundamentales de este plan serán, por un lado, la definición de un sistema de inteligencia turística que nos permita disponer de indicadores de coyuntura no solo del pasado, sino también prospectivos. En este sentido, jugará un importante papel nuestra Plataforma de Cohesión Inteligente de Destinos, proyecto integrado en el Plan Territorial de Sostenibilidad Turística 2022-2025 (Fondos Next), que será la base para el análisis, intercambio y elaboración de programas de gestión tanto propios como de aquellas entidades, públicas y privadas, con las que se llegue a un acuerdo de intercambio de datos.

El segundo de esos pilares lo constituyen las actuaciones estratégicas que recogerá, centradas en nuestros tres segmentos de mercado prioritarios (turismo patrimonial-cultural, enogastronómico y de

naturaleza) y que, a su vez, se desarrollarán en políticas y financiación a terceros, con la competitividad y excelencia de los destinos turísticos como objetivos. Tendrán un papel destacado la digitalización y la formación, con un programa propio. Buscamos que las inversiones que realizamos, tanto para el sector público (entidades locales), como para el sector privado, sean lo más efectivas posibles. Eso significa que necesariamente deben contribuir a generar destinos turísticos o que mejoren en su gestión. Por ello hemos introducido importantes novedades en nuestras líneas de subvención.

En el caso de las entidades locales, para ayudar de forma prioritaria a aquellas que, por sus características ambientales, patrimoniales o tradición cultural, posean recursos primarios que puedan constituir un atractivo para su consolidación como destino, y, en el sector privado, incentivando la calidad de los establecimientos turísticos. Además, vamos a impulsar dos novedosas líneas de ayudas: la primera, dirigida a financiar iniciativas empresariales de relevancia turística que creen infraestructuras, recursos u oferta complementaria, con especial incidencia en



II Foro de alta gastronomía de Castilla y León en Quintanilla de Onésimo, Valladolid. JCYL

aquellos destinos con déficit de oferta primaria o complementaria. La segunda, dirigida a entidades sin ánimo de lucro que actúan en la gestión de productos y destinos turísticos o en la promoción de oferta complementaria, como las Rutas del Vino o las Posadas Reales. La gestión de los destinos es fundamental.

**En materia de patrimonio, su apuesta ha sido la catalogación de los bienes de la Iglesia, gracias a convenios con las Diócesis. ¿En qué punto está este proyecto? ¿Va a cristalizar en un nuevo plan de intervención?**

Hace un año, en la comparecencia de presupuestos de 2023, ya se anunció que se estaba redactando un nuevo Plan del Patrimonio de Castilla y León y en enero se contaba ya con un primer borrador del Plan Estratégico del Patrimonio Cultural para el periodo 2023-2026. Desde entonces se está tramitando para su aprobación definitiva. La elaboración del nuevo Plan surge de la necesidad de acometer un cambio en el modelo de gestión del Patrimonio Cultural. Se considera de gran importancia el establecer e identificar

los objetivos, pero también la medición de los resultados de manera continua. Se trata de un sector, el del patrimonio cultural, habituado al modelo de negocio tradicional que debe adaptarse a los cambios que exige el mercado. Para ello es fundamental planificar la estrategia de la organización, para afrontar la nueva orientación que supone la digitalización.

**También ha considerado que la gestión del patrimonio requiere de sostenibilidad económica. ¿Es necesario favorecer la colaboración público privada para dotar de contenido aquellos monumentos o bienes muebles que se intervienen? ¿Se aborda esto en esos convenios con las Diócesis?**

Desde el inicio de la legislatura venimos apostando por la innovación en la gestión a través de fórmulas de colaboración y concertación, donde prevalezca la corresponsabilidad de todos en el cuidado de nuestros bienes, desde una óptica moderna y de sostenibilidad en la intervención pública. En este sentido juega un papel fundamental la colaboración con la Iglesia, dada la presencia

de un abundantísimo legado patrimonial de carácter religioso. En 2011 se suscribieron acuerdos con las Diócesis de Castilla y León, cumpliendo así lo establecido en nuestro ordenamiento jurídico, incluida la propia Constitución Española. No obstante, consideramos necesario revisar estos acuerdos para mejorar e incorporar nuevas líneas como la de la conservación preventiva, por la que apuesta esta Consejería, y, por ese motivo, se han suscrito convenios que establecen el marco rector de los criterios de actuación en las relaciones entre la Consejería y las Diócesis en materia de patrimonio.

Algunas de las novedades de estos convenios son la presentación anual de una propuesta priorizada de actuaciones; la elaboración de un plan de gestión por parte de las Diócesis en relación con cada uno de los bienes que sean objeto de actuación, que contenga un programa de mantenimiento anual; la instalación de sistemas de alarma, seguridad y monitorización en los edificios intervenidos que recojan parámetros relativos a la humedad, temperatura, seguridad y número de visitantes; y la finalización del Inventario de bienes muebles de la Iglesia.

**La riqueza del patrimonio de Castilla y León va más allá: desde la lengua (a través del Instituto Castellano Leonés que usted impulsó y dirigió), el arte sacro, los órganos... ¿Merece otro tipo de protección?**

Las nuevas intervenciones se determinan en el marco de colaboración vigente anteriormente expuesto. En ese marco se atiende a las prioridades existentes

en las nueve provincias, a las necesidades técnicas y a las disponibilidades presupuestarias, además de asegurar la corresponsabilidad de todos los agentes implicados y priorizando los bienes declarados de interés cultural. En este sentido, la Consejería ha celebrado reuniones con las Delegaciones Diocesanas de Patrimonio, a las que se ha solicitado listado de actuaciones prioritarias para 2023-2024.

***“Es necesario revisar los convenios con las Diócesis para incorporar nuevas líneas en la conservación del patrimonio”***

Por lo que se refiere a la lengua española, es el más valioso legado colectivo de todos los españoles y, lógicamente, desempeña un papel determinante en las políticas que impulsamos. Una de nuestras prioridades es el español y trabajamos así para fortalecer el liderazgo de Castilla y León como el mejor destino para aprender español.

**La vinculación entre cultura y turismo se hace patente con programas como Rurarte, Escenario Patrimonio, las giras de la OSCyL, etcétera. ¿Qué proyectos habrá en 2024?**

Efectivamente, el binomio cultural y turístico es uno de los elementos más potentes de las nueve provincias. Pretendemos consolidar esta senda y potenciarla para 2024. La Consejería ha mantenido su compromiso con los cuatro grandes festivales regionales en 2024: el Festival Internacional de Fotografía de Castilla y León (Palencia), el Festival Internacional de las Artes de Castilla y León FACYL

(Salamanca), el Festival Escenario Patrimonio (CyL) y Festival Internacional de Circo Cir&CO (Ávila). Estos grandes eventos son un polo de atracción notable. Lo mismo sucede con la OSCYL y, en concreto, con nuestra apuesta por la OSCyL Joven, que, desde este verano, es la encargada del ciclo Plazas Sinfónicas, convertido ya en uno de los acontecimientos culturales

**“La iniciativa AR-PA Turismo Cultural ubicará a Castilla y León en el centro mundial del patrimonio y el turismo”**

más esperados. A nivel internacional, el verano pasado la OSCyL realizó históricas actuaciones para una institución sinfónica española en festivales de gran prestigio en los Países Bajos y Noruega. Esta importante línea de trabajo ya se ha estructurado con una continuidad hasta 2027.

El patrimonio cultural es un recurso estratégico para el desarrollo de esta tierra, también desde un punto de vista turístico, con capacidad para generar riqueza y empleo allí donde se localizan los bienes culturales, que normalmente son entornos rurales. Es una importante palanca de progreso. En esa línea, la Consejería va a poner en marcha una nueva iniciativa, AR-PA Turismo Cultural, con el objetivo de ubicar a Castilla y León en el centro mundial del patrimonio y

del turismo cultural. Es un proyecto de región.

**¿Qué papel juega el deporte? Hay torneos que llenan las plazas hoteleras**

Somos conscientes del atractivo turístico que puede tener la celebración



de eventos deportivos en la región, especialmente en la naturaleza. Hemos incrementado en un 21 % la dotación de las subvenciones a los eventos deportivos que se celebran en nuestro territorio (que han pasado de 743.000 euros a 900.000). Además, la hemos complementado con una línea de apoyo a través de la Fundación Siglo con otros 180.000 euros para eventos con especial trascendencia turística, además de la que ofrecemos a eventos como la Vuelta Ciclista a Castilla y León o el Torneo de Tenis en El Espinar. Destacaré un aspecto de la relación del deporte con el turismo que habitualmente no se cita y que me parece de justicia aprovechar esta ocasión para poner de relieve: el efecto increíblemente po-

sitivo que tienen las competiciones de categorías inferiores del deporte. Disponemos de magníficos profesionales en nuestros clubes y federaciones, cuyo prestigio tiene un efecto de atracción para que numerosos campeona-

tos se celebren en Castilla y León. Campeonatos que llenan las plazas hoteleras todo un fin de semana, y, en muchas ocasiones, una semana entera. Esto lo conocen sobradamente los profesionales hosteleros y muchos responsables de las áreas de turismo de nuestros ayuntamientos, por lo que animo a que todos aunemos esfuerzos para avanzar por esta línea, que sin duda ofrece unos resultados magníficos.

**La Tauromaquia juega un papel importante en la comunidad y de ahí el apoyo sin fisuras de la Junta con un colectivo no siempre bien acogido. ¿Qué acciones contemplan en 2024?**

Trabajamos para dar a la tauromaquia el lugar que

se merece, como parte del legado histórico y popular de nuestra cultura tradicional. Es de justicia y desde el gobierno de Castilla y León defendemos un valor que es de todos los españoles. Hemos incluido la tauromaquia como una nueva modalidad de los Premios Castilla y León. Se le confiere así el mismo tratamiento que al resto de manifestaciones culturales y creativas, en respuesta a una justa demanda de los profesionales del toro. Hemos reforzado así nuestras líneas de actuación para el fomento de la tauromaquia y en esa línea seguiremos en 2024. Es fundamental también el apoyo a la base de la fiesta nacional: la atención a los jóvenes toreros y a las asociaciones. Apoyamos la organización del Circuito de Novilladas 2023, festejos integrados en la Liga Nacional de Novilladas.

Entre nuestras nuevas iniciativas, está nuestro interés por acrecentar el conocimiento sobre la historia y las singularidades científicas del toro. En septiembre convocamos por primera vez los Premios de Estudio e Investigación sobre Tauromaquia, para promover el estudio y la investigación cultural, histórica y científica de la tauromaquia, que permita tanto ampliar los conocimientos, como también difundir en la sociedad sus valores históricos, científicos, culturales y socioeconómicos. Estoy seguro de que este nuevo impulso a la tauromaquia dará buenos frutos en 2024.

azz |  HOTELS

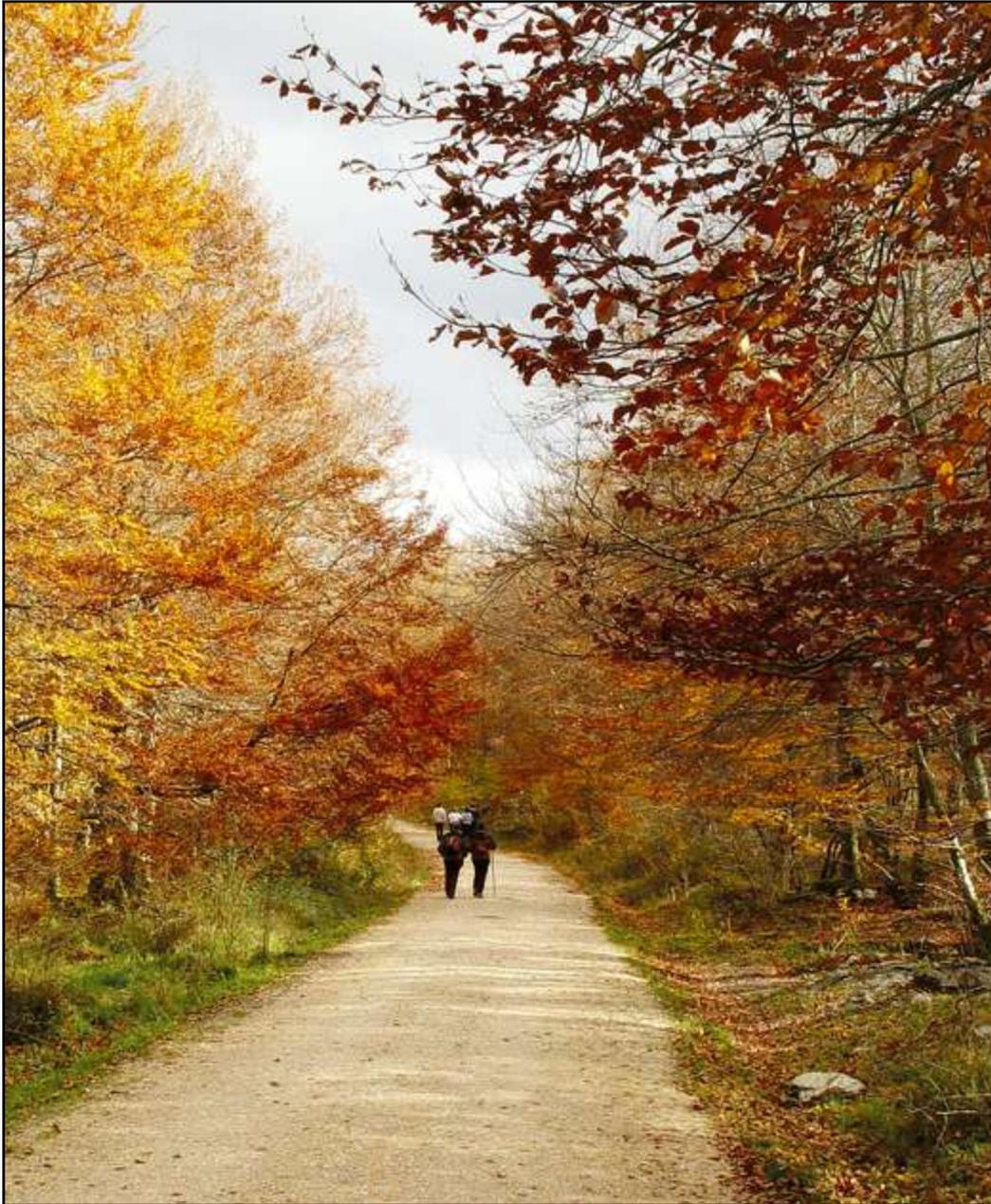
AZZ PEÑAFIEL LAS CLARAS HOTEL & SPA\*\*\*\*

CELEBRA TUS COMIDAS DE NAVIDAD CON NOSOTROS

Plaza Adolfo Muñoz Alonso S/N - 47300 Peñafiel (Valladolid)  [recepcion.conventolasclaras@azzhoteles.com](mailto:recepcion.conventolasclaras@azzhoteles.com)  983 87 81 68

[www.azzhoteles.com](http://www.azzhoteles.com)





## DESCUBRE LOS COLORES DE LA PROVINCIA DE BURGOS ESTE OTOÑO-INVIERNO

La provincia de Burgos cuenta con cerca de 318.000 hectáreas integradas en la Red Natura 2000, una figura de especial protección de la diversidad creada por la U.E. para la conservación de la naturaleza. Esto supone casi el 23 por ciento del territorio provincial, haciendo de la provincia un destino ideal para disfrutar de la naturaleza, con múltiples y variadas ofertas, para caminantes avezados o para disfrutar en familia con niños. Es en esta época cuando la naturaleza descubre los mejores colores a la provincia. Un espectáculo que no te puedes perder.

### BURGOS

BURGOS NOTICIAS

#### BOSQUES DE OBÉCURI Y BAJAURI

En el extremo sureste del Condado de Treviño, en torno a estas localidades se encuentra uno de los bosques caducifolios mejor conservados de toda la provincia. Existe una ruta circular, señalizada, que a lo largo de 10 kilómetros nos llevará desde Obécuri hasta Bajauri para continuar de nuevo hasta el punto de partida.

En medio de la espesura vegetal serpentean tres ríos: Barbruntia, Laño y Molino, todos ellos afluentes del río treviñés por excelencia, el Ayuda. Recorriendo los senderos de esta ruta no será inusual encontrar corzos, jabalíes y zorros, abejeros europeos, azores o gavilanes, así como picos picapinos, agateadores, camachuelos y trepadores azules. Sin embargo, el ave más representativa de estos bosques es el Pico Mediano, que presenta aquí una de las poblaciones más importantes de la península ibérica.

En Obécuri, no debemos dejar de visitar la gran Iglesia de San Juan Bautista, del siglo XIII, con su inmensa torre defensiva.

#### PARQUE NATURAL SABINARES DEL ARLANZA-LA YECLA

Este es el último espacio natural protegido declarado en Castilla y León. El relieve rocoso de la zona, con grandes cortados calizos prácticamente inaccesibles ha favorecido el desarrollo de una variada y abundante población de aves rapaces. Otras especies animales que habitan el parque son el lobo, el corzo, el jabalí, la nutria, el gato montés y la gineta.

Aquí se encuentra uno de los sabinos más extensos y mejor conservados del planeta con algunos ejemplares que cuentan con dos mil años de antigüedad, acompañados de encinas, quejigos, rebollos y un importante bosque de ribera en el río Arlanza.

Desde Espinosa de Cervera parte una ruta circular (14 km) que se adentra en el sabinar y asciende hasta el alto del Picacho (1.218 m) y a la ermita de Nuestra Señora de Talamanquilla.

No podemos dejar pasar la oportunidad de recorrer el desfiladero de La Yecla, una profunda y estrecha garganta modelada por el arroyo del Cauce durante millones de años en los materiales calizos que caracterizan el relieve de las Peñas de Cervera, que en algunas zonas cuenta con una anchura que apenas llega a los dos metros.

Colgadas del desfiladero, unas pasarelas metálicas permiten recorrerlo en un divertido paseo de apenas 600 metros apto para todos los públicos dada su facilidad, al que se accede desde un aparcamiento habilitado junto al desfiladero.

### SENDA DEL NACEDERO DEL RÍO OROPESA

En el norte de la Sierra de la Demanda burgalesa encontramos esta ruta con una serie de mágicos bosques que no dejan indiferente a ningún viajero. Se trata de un recorrido sencillo, que atraviesa el sendero hasta llegar al nacimiento del río Oropesa, a la sombra de las majestuosas cumbres de la Sierra de la Demanda.

La ruta discurre paralela al río Oropesa, que durante tantos años fue el motor principal de la actividad textil de Pradoluengo. Testigos mudos de aquella época son los batanes que todavía se conservan.

La ruta al nacedero del río Oropesa parte del mercado de abastos de Pradoluengo. Desde allí, tomamos el camino de San Antonio hasta alcanzar el refugio, donde cruzamos el río Oropesa para continuar subiendo, siempre en paralelo al mismo. A 1.500 metros de altitud encontraremos, resguardado por un hayedo bajo la cumbre del Cerro Remendia, el nacedero del río Oropesa, un hechizante remanso de paz donde disfrutar del esplendor de la naturaleza y el rumor del agua.

### MONUMENTO NATURAL MONTE SANTIAGO

En el extremo noreste de la provincia de Burgos, en la Sierra Salvada, poco después de pasar Berberana y antes de llegar al puerto de Orduña, nos encontramos a nuestra derecha con un frondoso y bien conservado hayedo. Este bosque llega hasta el borde de un espectacular anfiteatro rocoso por el que se precipita, en épocas de deshielo o fuertes lluvias, el río Délika, formando una cascada de más de 200 metros de altura.

Por su situación geográfica, Monte Santiago constituye un área de transición entre los climas atlántico y mediterráneo, lo que hace que su vegetación sea muy variada con un magnífico ejemplo de hayedo meridional cantábrico bien conservado, así como encinares, quejigales... y grandes extensiones de pastizal. El relieve de la zona favorece la presencia de aves de roquedo como buitres leonados, halcón peregrino, águila real y culebrera. Y en los bosques podemos encontrar una amplia variedad de aves forestales: trepador azul, carboneros... así como otras especies animales: zorro, tejón, jabalí, marta, corzo, lirón gris...

Mención especial merece la población de anfibios de Monte Santiago, entre las que destacan las ranas pardas, especialmente la rana dalmatina, conocida vulgarmente como rana ágil, además de fauna cavernícola.

El lugar más visitado de Monte Santiago es, sin duda, el salto del Nervión, el más grande de la península ibérica, con más de 200 metros de altura. Las aguas del río Délika se precipitan al vacío formando una cascada espectacular, pero que solo es posible contemplarla en época de deshielo o tras un periodo intenso de lluvia. Para visitarlo hay que seguir una ruta perfectamente señalizada que, desde el refugio de Fuente Santiago, pasando por una antigua lobera, se acerca hasta el mirador del salto del Nervión. Acceso en coche hasta el antiguo refugio, a partir de ahí se continúa a pie.

Monte Santiago cuenta con 12 rutas señalizadas de senderismo, cuatro de ellas circulares. En total son 40,7 km por antiguos caminos y senderos que recorren los bosques y los cortados que conforman el espacio natural.



Elige tu experiencia  
en la Provincia de Burgos

Provincia de  
**Burgos**

origen y destino

[www.turismoburgos.org](http://www.turismoburgos.org)



DestinoBurgos



@BurgosTur



Diputación  
de Burgos

# LEÓN, PARAÍSO DE LA BIOSFERA

León es el territorio con más Reservas de la Biosfera del mundo, un reconocimiento de la Unesco que indica la importancia de la gestión sostenible del territorio y la promoción del desarrollo de la región



## LEÓN

NURIA V. MARTÍN

La provincia de León es un territorio conocido por su impresionante belleza natural, con parques naturales y áreas protegidas que son verdaderos tesoros de la biodiversidad.

Es mucho más que una sensación, es oficial: León provincia es el territorio con más Reservas de la Biosfera de todo el mundo, un reconocimiento de la Unesco que indica la importancia de la gestión sostenible del territorio y la promoción del desarrollo de la región.

España posee 53 Reservas de la Biosfera declaradas en todo el territorio nacional. Siete de estas reservas se encuentran en León, ocupando más del diecisiete por ciento de la superficie provincial. Lo que sitúa a León, como provincia, al mismo nivel que países como Austria o Polonia. Exploraremos algunos de los parques naturales más destacados de la provincia y qué los hace especiales.

### PICOS DE EUROPA

Uno de los parques naturales más impresionantes de la provincia de León es el Parque Nacional de los Pi-

cos de Europa, situado en la Cordillera Cantábrica, en la frontera entre León, Asturias y Cantabria. Se caracterizan por sus altas montañas, con picos que superan los 2.500 metros de altitud y ríos cristalinos. La Unesco designó a los Picos de Europa como Reserva de la Biosfera en el año 2003.

El Parque Nacional de los Picos de Europa es el hogar de numerosas especies animales y vegetales. Entre los animales más destacados se encuentran el oso pardo, el lobo ibérico, el corzo, el rebeco, el ciervo y el buitre leonado. Además, el parque

alberga una gran variedad de plantas y flores, muchas de ellas endémicas de la zona.

Los visitantes del Parque Nacional de los Picos de Europa pueden disfrutar de una amplia gama de actividades al aire libre, contando con refugios de montaña para realizar rutas, así como numerosos restaurantes y bares donde se puede disfrutar de la gastronomía local, en especial de sus quesos locales como el de Valdeón.

### ANCARES LEONESES

Otra zona natural destacada es la Reserva de la Biosfera de los Ancares Leoneses, desde 2006, situada en el extremo occidental de la provincia de León, en la frontera con Galicia. Esta área es famosa por su biodiversidad única, con una gran variedad de especies animales y vegetales como el lobo ibérico.

También es una zona de gran interés cultural y etnográfico, con una rica tradición de música, danza y artesanía, que se ha mantenido a lo largo de los siglos gracias al aislamiento geográfico de la zona. De especial interés son sus pallozas 'teitadas' con cubiertas vegetales únicas visibles en lugares como Balouta o Campo del Agua y el punto de interés arqueológico de Castro de Chano.

### VALLE DE OMAÑA Y LUNA

Esta zona protegida desde 2006 se extiende por más de 93.000 hectáreas y comprende una gran variedad de paisajes, desde los bosques de hayas y robles hasta los pastizales y las cumbres de las montañas. Entre las especies animales que habitan en la zona destacan el oso pardo, el lobo ibérico y la nutria, así como una gran variedad de aves rapaces y otras aves migratorias.



Pero el Valle de Omaña y Luna no solo es un paraíso para la fauna y la flora, también es un lugar de gran interés cultural y etnográfico. La región cuenta con una rica historia y patrimonio cultural, que se refleja en sus tradiciones, gastronomía y arquitectura popular. Los visitantes pueden disfrutar de una amplia variedad de festividades y eventos culturales, que incluyen la música, la danza y la artesanía tradicional.

### BABIA

El Parque Natural de Babia es un lugar impresionante para los amantes de la naturaleza y la tranquilidad, que encontrarán en esta zona un espacio donde poder desconectar y disfrutar del entorno natural. Situado en el extremo norte de la provincia de León, en la frontera con Asturias, este parque es famoso por sus impresionantes paisajes de montaña, con altos picos, lagos cristalinos y bosques de hayas y robles.

Es el hogar de una gran variedad de especies animales y vegetales, muchas de

ellas en peligro de extinción, como el oso pardo y el urogallo cantábrico. La flora del parque es igualmente impresionante, con una gran variedad de especies vegetales que crecen en los diferentes hábitats de la zona. Los bosques de hayas y robles son especialmente espectaculares durante el otoño, cuando las hojas cambian de color y ofrecen un espectáculo natural impresionante.

### VALLE LACIANA

El Valle de Laciana es uno de los parajes más bellos y desconocidos de la provincia de León, ubicado en la comarca del mismo nombre, en el noroeste de la provincia. Este valle se encuentra protegido como Reserva de la Biosfera de Laciana, reconocida por la Unesco en 2003.

En el valle se pueden encontrar especies animales emblemáticas, como el oso pardo, el lobo ibérico, el urogallo cantábrico, el águila real, el rebeco y el corzo, entre otros. La flora del valle también es muy variada, con una gran riqueza de especies vegetales. El valle ha

sido habitado desde tiempos prehistóricos, como lo demuestran los numerosos restos arqueológicos que se encuentran en la zona. También destaca su patrimonio arquitectónico, con numerosas iglesias, palacios y casas nobles que muestran la riqueza de la cultura leonesa.

### ALTO BERNESGA

Un territorio situado en el noroeste de la provincia de León, que fue declarado Reserva de la Biosfera por la Unesco en 2018. Esta zona se caracteriza por sus paisajes montañosos, que van desde los 800 hasta los 2.400 metros de altitud, y que incluyen bosques, praderas y ríos. En el territorio se encuentran numerosas especies animales y vegetales, como el oso pardo, el lobo ibérico, el urogallo cantábrico o la trucha común.

El Alto Bernesga es un territorio con una gran riqueza cultural e histórica. A lo largo de los siglos, la zona ha sido habitada por diversas culturas y civilizaciones, lo que ha dejado un importante patrimonio arqueológico y arquitectónico. En la actualidad, la zona es conocida por sus fiestas y tradiciones populares, como el Entierro de la Sardina en La Pola de Gordón o la Feria de la Trucha en Villamanín.



### LOS ARGÜELLOS

Los Argüellos es una Reserva de la Biosfera situada en el norte de la provincia de León, que fue declarada por la Unesco en 2012. Es un territorio con una gran variedad de ecosistemas, incluyendo bosques de roble, hayas y abedules, así como zonas de pastos de montaña y praderas alpinas. La fauna es muy diversa, con especies como el oso pardo, el urogallo cantábrico, la nutria o el rebeco.

La zona ha sido habitada desde la Edad del Hierro, lo que ha dejado un importante patrimonio arqueológico, como los petroglifos de la cueva El Cierro en Valdehuesa. También se pueden encontrar importantes monumentos como la Iglesia de San Salvador en Villaverde de la Cuerna. Tiene una importante tradición ganadera y agropecuaria, que se refleja en la gastronomía local. En los pueblos de la zona se pueden encontrar numerosos restaurantes y alojamientos rurales donde degustar los platos típicos de la zona, como el cocido leonés o la cecina de chivo.

# VALVERDE DE LA VIRGEN, EPICENTRO DEL CAMINO DE SANTIAGO LEONÉS

LEÓN

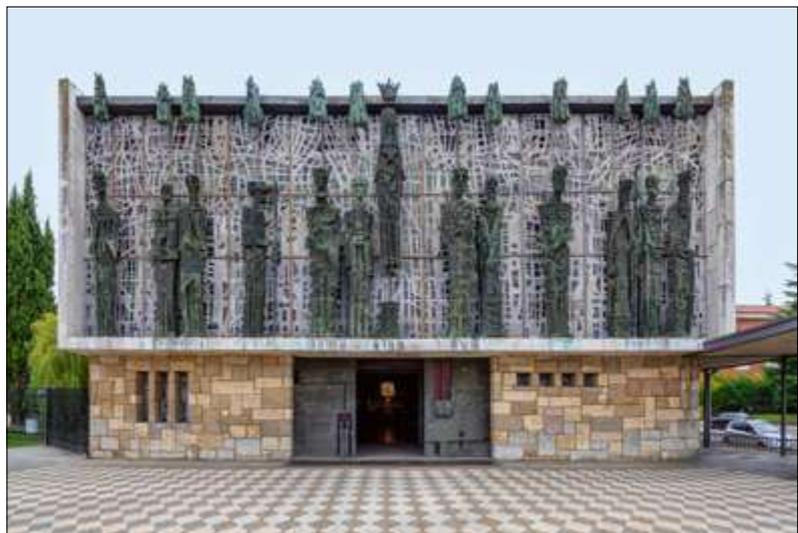
ESTEFANÍA VEGA

El municipio de Valverde de la Virgen y el Camino de Santiago Francés tienen una íntima relación, no en vano varias de sus localidades llevan ese apellido -'Del Camino'- como muestra de la importancia de este histórico paso Patrimonio de la Humanidad.

Las ocho poblaciones del ayuntamiento están ligadas

al Camino de Santiago, la ancestral ruta que ha erigido trazados, pueblos y comercio a lo largo de los siglos. Valverde de la Virgen es cruce de caminos antiguos, y modernos como autovías y autopistas, símbolo de una historia que siempre evoluciona. El Camino de Santiago llega al territorio municipal desde la ciudad de León, con dos rutas a elegir con albergues y restaurantes donde buscar acomodo.

La Ruta Sur sale de Virgen



del Camino hacia Fresno del Camino, donde se puede elegir otra vez dos trazados, uno que nos lleva hasta Oncina de la Valduncina y luego a Villar de Mazarife y otro que sale de Fresno del Camino hacia la Aldea de la Valduncina pasando por Robledo de la Valduncina con dirección a Villadangos.

Por su parte la Ruta Norte va paralela a una de las carreteras más icónicas de España, la N-120 que lleva hasta Astorga, siguiendo desde La Virgen del Camino hasta Valverde de la Virgen y San Miguel del Camino hacia Villadangos.

## LA BASÍLICA DE LA VIRGEN DEL CAMINO, HITO ARTÍSTICO Y RELIGIOSO

Uno de los hitos imprescindibles al hacer el Camino de Santiago a su paso por el municipio es la Basílica de la Virgen del Camino, ubicada en la localidad homónima y uno de los edificios religiosos más importantes del S. XX. El actual santuario, que sustituyó a edificaciones anteriores que se remontaban al S. XVI, se inauguró en 1961 gracias a la donación del empresario leonés fundador del Grupo Modelo (Coronita), Pablo Díez.

El conjunto artístico, declarado Bien de Interés Cultural, cuenta con uno de los

grupos escultóricos más destacados del arte religioso contemporáneo, obra del artista catalán José María Subirachs. Destacan las esculturas de bronce de su portada principal que representan de forma monumental las figuras de los doce apóstoles, además de la propia Virgen del Camino. Subirachs realizó otros elementos como las cuatro puertas de bronce, destacando la de San Froilán, que ha conseguido ser un icono popular al ser tradicional 'tocarle las narices' al santo en su famosa romería.

El retablo barro del X.VIII de la anterior edificación, presidido por la Virgen del Camino flanqueada por el apóstol Santiago y San Froilán, se complementa con elementos como las vidrieras exteriores e interiores, a cargo de Albert Ràfols y Domingo Iturgáiz respectivamente.

La Virgen del Camino y su basílica están enraizadas con la tradición popular leonesa, ya que la romería de San Froilán es la más populosa de la provincia. Cada 5 de octubre la localidad es el epicentro de las más arraigadas tradiciones, que incluyen la compra de 'perdones' (avellanas) y el consumo de productos típicos como la morcilla en uno de los mercados y fiestas que atraen a miles de turistas cada año.

www.lavirgendelcamino.info

www.cytvalverdeodelavirgen.es

VALVERDE DE LA VIRGEN  
Ven y conócelo

AYUNTAMIENTO DE  
Valverde de la Virgen



## Recubrimientos de altas prestaciones

A punto de celebrar su vigésimo aniversario, **PINVISA Coatings**, con sede en Villada, Palencia, se erige como líder en la fabricación y comercialización de pinturas y revestimientos de alta calidad en Castilla y León. Superando desafíos en el medio rural, la empresa se ha consolidado como la única dedicada a recubrimientos industriales de alta tecnología en la región, a menudo utilizados también en la conservación de patrimonio, como es el caso del famoso Puente de Hierro de Palencia.

La apuesta constante por la innovación y la inversión estratégica en I+D han permitido a **PINVISA Coatings** mantener certificaciones de productos y sistemas, cumpliendo con rigurosos estándares de calidad. Contribuyendo al desarrollo local, la empresa fomenta el consumo de productos castellanoleoneses, respaldado por una reciente inversión de dos millones de euros en sus instalaciones.

**PINVISA Coatings** destaca por su amplio catálogo de soluciones, desde sistemas anticorrosivos para estructuras metálicas hasta protección intumescente para edificaciones. Con exportaciones a Bélgica, Inglaterra, Turquía, Marruecos y Ecuador, se prevé que su crecimiento sostenido continúe en 2024, consolidando su posición como referente internacional en el sector.

“  
I+D. Pinvinsa Coatings es la única empresa de Castilla y León que fabrica recubrimientos industriales de alta tecnología.  
”



[pinvisacoatings.com](http://pinvisacoatings.com)



**Fábrica**

Pinturas Villada SKC, s.a.  
Carretera Villalón, 7- 9. 34340. Villada  
(Palencia). España Tel. (34) 979 847 251





Colegio Villandrando

# EL MODERNISMO QUE TÚ NO CONOCES

Descubre este invierno la impresionante colección de edificios que ha situado a la ciudad de Palencia en la selecta Ruta Europea del Modernismo junto a ciudades como París, Barcelona o Budapest

## PALENCIA

NAIDE NÓBREGA

Si hay algo que suele definir a Palencia para quien la visita por primera vez es su carácter sorprendente. Viviendo uno de sus mejores momentos en la historia del turismo reciente, la capital palentina celebra el creciente número de visitantes y el impacto de su patrimonio modernista en estas experiencias. Palencia ofrece un verdadero

viaje en el tiempo con una ruta entre magníficos edificios de finales del siglo XIX y principios del siglo XX que abarca innumerables obras primas, un reflejo de la pujanza de la burguesía local en aquel periodo.

Por esta razón, en abril de 2023 los palentinos entraron oficialmente en la selecta Ruta Europea del Modernismo, al lado de ciudades como París, Barcelona o Budapest. La aso-

ciación ([www.artnouveau.eu/es/](http://www.artnouveau.eu/es/)) no tiene ánimo de lucro y está formada por gobiernos locales e instituciones no gubernamentales unidos por el compromiso de proteger y promocionar internacionalmente el patrimonio modernista. También se convierte en una gran comunidad para los amantes de un arte que acaricia los ojos de quien lo contempla.

La inmersión modernista

en Palencia empieza en la Calle Mayor, que atesora casi un kilómetro de monumentos impactantes. Es un verdadero museo al aire libre, con obras tan elegantes como el Colegio Villandrando (1911), una de las fachadas más llamativas de todo el conjunto histórico con una reinterpretación del gótico veneciano, rematada por un bello friso del ceramista madrileño Daniel Zuloaga.

Muy cerca de allí está el Consejo de Cuentas de Castilla y León (1913) con sus suntuosos balcones de hierro forjado, obra del mismo arquitecto, Jerónimo Arroyo, sin duda el gran nombre local en este estilo artístico y un personaje de inmensurable importan-

cia para la historia de la ciudad.

Arroyo también firma el proyecto del singular edificio de su estudio (1913), a pocos pasos de los dos ya citados y que actualmente alberga la Oficina de Turismo, con magníficas vidrieras francesas de la renombrada Casa Maumejean.

Pocas calles después de su despacho está su obra maestra: el majestuoso

Católica Agraria (1921), con sus torreones, cúpulas y un reloj que insiste en dar las horas de hoy mientras el alma del paseante está anclada en el pasado.

El arquitecto vallisoletano Juan Agapito y Revilla es el autor de la hermosa Plaza de Abastos (1898) y del colegio Modesto Lafuente (1897), ubicado éste en el Parque del Salón, uno de los centros neurálgicos de la vida cultural y gastro-

**Entre el emergente flujo de turistas extranjeros que recibe Palencia, destacan quienes buscan conocer este tipo de arquitectura**

Palacio de la Diputación (1914), con una ostentosa fachada recargada de decoraciones neoclásicas y neorrenacentistas. Un verdadero coloso que no deja a nadie indiferente.

Otros puntos relevantes son el Instituto Jorge Manrique (1915) y la casa de los García Germán (1916), proyecto de Arroyo para la hija de otro gran arquitecto de este periodo, el soriano Cándido Germán.

También es necesario destacar el legado del palentino Jacobo Romero, que deja maravillas propias de escenario cinematográfico, como pueden ser el Casino, que adquiere la fisonomía actual en la década de 1920, el vistoso edificio de Correos (1923), el Ayuntamiento (1878) o la que fue sede de la Federación

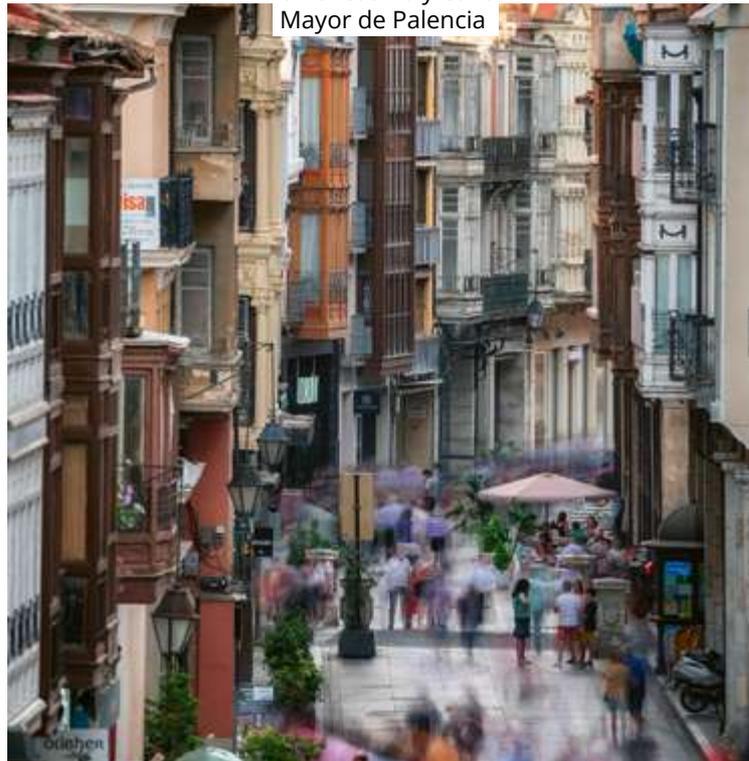
nómica de la capital. En la Oficina de Turismo se pueden obtener todas las orientaciones para la ruta, incluyendo un plano temático.

Este breve listado es una pequeña muestra del modernismo palentino. Pero hay mucho más. El patrimonio modernista de la ciudad es inmenso como su Cristo del Otero (Victorio Macho, 1931). Es imponente como su Catedral gótica (siglo XIV). Es emocionante como su reserva de ciervos. Es cautivador como sus gentes. Es Palencia siendo Palencia: absolutamente sorprendente.

Si ya conoces la ciudad, entiendes exactamente por qué pasó a integrar esta importante ruta internacional. Si todavía no, este texto fue escrito para ti.



Ruta teatralizada en el Casino y Calle Mayor de Palencia



Plaza de Abastos


**PALEN CIA**  
 AYUNTAMIENTO  
 Servicio de Cultura, Turismo y Fiestas


**PALEN CIA**  
 Turismo de Proximidad  
*En buena compañía*

INFORMACION  
[www.palenciaycompania.com](http://www.palenciaycompania.com)  
[www.turismo.aytopalencia.es](http://www.turismo.aytopalencia.es)



# “MI CAMINO OLVIDADO”

Impresiones en primera persona de una de las rutas históricas que completan la oferta jacobea en Castilla y León, el Camino Olvidado a Santiago, que atraviesa las montañas del norte de la Comunidad

## PALENCIA/LEÓN

M<sup>a</sup> ÁNGELES BLANCO GÓMEZ

El Camino Olvidado a Santiago, una ruta jacobea empleada entre los siglos IX y XII, se erige como una joya entre las opciones de peregrinaje, entre los valles cántabricos meridionales. Empleado entre los siglos IX y XII, es una de las rutas jacobeanas más antiguas de las que se tiene constancia.

Mi pareja y yo leímos un artículo en El País Semanal sobre el Camino Olvidado a Santiago. Nos dejó impresionados la belleza de las fotografías que mostraba el reportaje. La señalización, esa chapa rectangular oxidada color cobrizo, me cautivó: no quería hacer otro camino, tenía que ser ese.

Era nuestra oportunidad para volver al Camino, ya habíamos hecho el de Santiago hacía 20 años. No sabíamos si íbamos a ser

capaces, pues ya teníamos una edad. A mediados de junio del 2022 partimos desde Bilbao y en siete etapas llegamos a Aguilar de Campoo.

No nos defraudó el Camino: los pueblos de esa España vaciada, sus gentes, sus sendas entre robledales.

Los bares, de los pocos que encontrábamos, donde poder tomar un bocadillo. Aún recuerdo el bar de la estación de Bercedo: ese día tocaba lentejas... ¡Las mejores lentejas! Charlando con los comensales de las otras mesas, con esa cordialidad castellana...

Este año continué haciendo el camino, ahora sin mi pareja: había fallecido. Mi sobrino había cogido el testigo de este proyecto.

Salimos desde Aguilar de Campoo y, tras cinco etapas, llegamos a Boñar. Un maravilloso aunque exi-



gente recorrido en el que atraviesas el valle de Tosande o subes a Peñacorada. ¡¡Qué hermosas vistas, qué colores!!!

Y qué decir de las oportunidades que nos brinda el Camino... Me refiero a reencuentros de compañeras de las que no sabes nada desde hace más de cuarenta años, pero sí recuerdas que eran de San Pedro de Cansoles, último pueblo de la provincia de Palencia, antes de llegar a León, y aprovechas que el camino pasa por ahí para preguntar por ella y dejar

recado a las personas que te encuentras para dar tu teléfono para que se ponga en contacto contigo aquella amiga y compañera de la Escuela de Enfermería de Palencia. Y así fue como volvimos a reencontrarnos.

Lo peor del Camino, la señalización, a veces escasa, otras confusa o no visible. Largas etapas sin posibilidad de abastecimiento y alojamiento, por tanto, poco frecuentado.

Lo mejor del Camino, que esto precisamente lo convierte en “el auténtico Camino”: vas solo, con tu mochila, sin posibilidad de infraestructuras de apoyo. Únicamente tu mochila y tú.

En la mochila lo imprescindible, tu cuerpo y tu mente, no hay más... Ni nada menos. Un viaje a tu interior rodeado de un hermoso paisaje.





Ayuntamiento de  
Cervera de Pisuerga

# Cervera DE PISUERGA

LA RUTA DE LOS PANTANOS





Street Art, otra forma de conocer la provincia | Fotos: Diputación de Salamanca

# ARTE MURAL PARA DESCUBRIR EL ENTORNO RURAL DE LA PROVINCIA DE SALAMANCA

A través de dispositivos móviles, nueve rutas diferentes en las que conocer pinturas murales o grafitis presentes en distintos enclaves de la comarca

## SALAMANCA

M. FUENTES

**H**ay vida más allá de las grandes ciudades. Hay vida en ese entorno rural más escondido y más oculto que ahora se llena de arte rural como otra forma de conocer la provincia de Salamanca en diez novedosas rutas, cada una de ellas encabezada por un pueblo relevante pero que contiene a su vez varios municipios (hasta 35) entre sí para que pueda ser disfrutada en una única jornada.

La página web [streetartprovinciadesalamanca.es](http://streetartprovinciadesalamanca.es) se compone de un mapa de la provincia y un buscador donde el usuario puede introducir el nombre de la localidad que le interese y descubrir el

arte mural de la zona. Estos son los nueve itinerarios:

### RUTA CIUDAD RODRIGO

En esta zona, no sólo se encuentra el arte mural en Sancti Spíritus. De camino a Ciudad Rodrigo, en la comarca del Campo de Salamanca, destaca el municipio Galindo y Perahuy, cuyos primeros pobladores datan entre 3000 a 1500 AC, algo que demuestra la presencia de al menos cuatro monumentos megalíticos, dos dólmenes y dos cámaras, San Benito de la Valmuza, La Torrecilla, la Iglesia y Carrascalino, todo ello indica quizá una de las más altas concentraciones de los mismos en el Campo de Salamanca y por consiguiente una alta tasa de población.

### RUTA VEGA A VITIGUDINO

La zona sur de la comarca cuenta con varios municipios que destacan por su fundación en la Edad Media y por ser poblados pequeños de entre 17 y 150 habitantes.

Pasado Vitigudino, llegamos a Yecla de Yeltes en la comarca Tierra de Vitigudino, un pueblo que ha sido habitado desde la Edad del Hierro, como así lo atestigua el castro celta que posee, que conserva todo su perímetro de muralla, el campo de piedras hincadas y tres puertas, siendo uno de los mejores ejemplos de la arquitectura y modo de vida del pueblo celta de los vetones que se conservan en la actualidad. Posteriormente está atestiguada la presencia romana y visigoda en el mismo.

En estos municipios conviven el pasado y el futuro encontrando una serie de obras murales en Tirados de la Vega, Villasdardo o Yecla de Yeltes de diferentes artistas como Tim De-coma o Daniel Martín.

Vega de Tirados, conforma junto a Tirados de la Vega, San Pedro del Valle, Villasdardos y Yecla de Yeltes, la ruta de arte mural 'Vega a Vitigudino', zona sur de la comarca Tierra de Ledesma.

### RUTA SIERRA DE BÉJAR

Fuentes de Béjar se incluye en la Ruta Sierra de Béjar junto a Arapiles y Sancho-tello, dos municipios que también apuestan por el arte mural.

La Sierra de Béjar está situada al sureste de la provincia de Salamanca, pero su elevación también forma parte de las provincias de Cáceres y Ávila. Un paisaje montañoso declarado reserva de la biosfera por la Unesco.

### RUTA TIERRAS DE LEDESMA

Han sido muchas las convocatorias y concursos de arte que se han llevado a cabo en esta zona.

Los orígenes poblacionales de la Tierra de Ledesma se remontan a la Prehistoria. Se trata de una comarca con un paraje natural bañado por el caudaloso Río Tormes.

A Juzbado le acompañan en su aventura de arte mural diferentes municipios como son: Villamayor, Valverdón, Añóver de Tormes, Aldearrodrigo y Valdelosa.

### RUTA CAMINO DE LA RIBERA

La unión de Pereña de la Ribera, El Manzano y Sardón de los Frailes, da como resultado



esta nueva ruta de arte mural. De camino a la comarca de La Ribera se puede disfrutar de estos tres municipios y del gran embalse de La Almendra.

### RUTA COMARCA DE PEÑARANDA

Junto a Rágama encontramos cierto interés por el arte mural en Pelabravo o Machacón, que los encontramos de camino a Rágama en lo que se denomina el Campo de Salamanca. Su paisaje característico es la dehesa, un terreno llano o ligeramente ondulado con encinas y pastos en el que abundan las charcas y los pequeños arroyos.

### RUTA ARMUÑA

En la comarca de La Armuña encontramos diferentes municipios en los que se ha llevado a cabo este sistema de dinamización del entorno rural a través del arte mural.

El poblamiento de la comarca de La Armuña o cuanto menos, el trasiego humano en la comarca se rastrea ya en época romana, dada la existencia de importantes restos romanos en el entorno de la Vía de la Plata.

Cabe destacar su impronta cultural en un tipo de arquitectura característica. En el oeste de la comarca la casa típica armuñesa solía estar hecha de adobe, tapial y piedra arenisca mientras que en el este era más frecuente el uso del ladrillo macizo, propio del estilo mudéjar. En la actualidad, la principal fuente de ingresos de sus habitantes es la agricultura destacando la lenteja de La Armuña y el garbanzo de Pedrosillo.

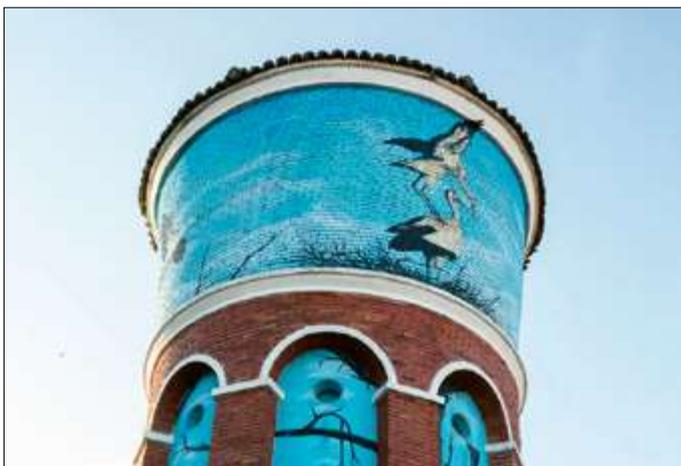
### RUTA SIERRA DE FRANCIA

Garcibuey pertenece a la Sierra de Francia, situada en

el sur de la provincia de Salamanca. Su paisaje se caracteriza por la gran extensión de montes poblados de grandes masas boscosas y valles por los que circulan numerosos ríos y arroyos. Destaca su arquitectura propia y sus costumbres adaptadas a la holografía y características del entorno. A Garcibuey le acompañan Villanueva del Conde, San Miguel del Robledo y Mogarraz con ejemplo de arte mural.

### RUTA RÍO TORMES

Santa Marta de Tormes se enclava en la Ruta del Río Tormes, una ruta a la que en estos años se unirán diferentes municipios que ya han manifestado su interés por generar convocatorias artísticas destinadas al arte mural. Santa Marta de Tormes se enclava en la Ruta del Río Tormes, una ruta a la que en estos años se unirán diferentes municipios que ya han manifestado su interés por generar convocatorias artísticas destinadas al arte mural.



# Laciana pura naturaleza

Ayuntamiento de Villablino

VALLE DE LACIANA



Descarga la app  
Laciana Turismo

# RUTA NAVIDEÑA POR EL ACEBAL DE GARAGÜETA

El bosque de acebos más grande de Europa te espera en Soria. A lo largo de 12 kilómetros, descubrirás una choza con historia, una fuente representativa o unas rocas preglaciares.



## SORIA

PEDRO LAFUENTE

La ruta del Acebal de Garagüeta, situada en Arévalo de la Sierra, es un auténtico tesoro que visitar en estas fechas en las que se acerca la Navidad. A lo largo de 12 kilómetros, este bosque de acebos, que es el más grande de Europa, ofrece unas vistas únicas en las que se puede presenciar una fuente, un sestil, una choza, unas rocas preglaciares y un sinfín de árboles que merecen ser disfrutados en primera persona.

Para viajar desde Soria capital se debe coger la N-111, carretera a Logroño, hasta llegar a Almarza. Una vez se

ha cruzado todo el pueblo hay que desviarse hacia Gallinero, municipio que también se debe que atravesar para llegar a Arévalo. Allí, existe un aparcamiento detrás del frontón.



## NATURALEZA

Antes de salir del pueblo, se puede visitar la majestuosa iglesia de la Virgen de la Ascensión. Observando todos sus detalles, uno se adentra sin darse cuenta en 'Los Ro-

zones', un camino en el que se ven vacas a ambos lados.

Tras casi un kilómetro de recorrido, comienza la pista de 'Las Dehesillas'. La primera imagen que vislumbran los ojos es una cuesta enorme en la que se divisa, al fondo, una montaña. A lo largo de esta travesía, conformada por un camino de piedra secundado por arbustos, se pasa por 'Los Iriazos', 'La Cuesta del Tío Blas', el 'Camino del Acebal' y el castro celtíbero del 'Alto de la Cruz'.

Continuando por este camino, es hora de adentrarse en el acebal por una portilla. En ese lugar,



existe un mirador, con un mapa explicativo, en el que se puede reconocer con calma y detenimiento los diferentes árboles que

como un niño pequeño entrando en el paraíso de la Navidad, disfrutando de numerosos árboles repletos de frutos rojos. Con-

### *En este sestil soriano se refugian los animales de las bajas temperaturas invernales*

conforman este parque. Empleando la puerta de la izquierda, los visitantes se sumergen en un sendero en el que se comprueba la belleza de los acebos a los dos flancos. En ese instante, los turistas se sienten

tinuando por este sendero mágico, uno se topa con la 'Fuente del Acebal'. Esta presenta un estado muy bien conservado, levantándose a su alrededor una especie de muralla con piedras y tablas de madera de



colores marrones y grises. Además, encima del grifo, aparece una talla que representa a la perfección el acebo, característico de la zona.

ganado. Está formada por una bóveda de ramas, que hace que estos se encontrasen varios grados por encima de la temperatura ambiental.

#### **REFUGIO**

Sin detener el paso, cogiendo un camino a la derecha, se penetra en el sestil. Esta es una cuadra natural en la que se refugiaban los animales del frío, en mayor medida el

Después de salir de este laberinto natural y regresando a la pista principal, se pasa por dos canchales. Estos son unos círculos de piedra de origen periglaciario que dan lugar a una especie de ríos de rocas -se formaron por una alternancia de periodos fríos con otros más templados que provocaron la ruptura de los peñascos-.

Completada esta clase de geología hay que dirigirse hacia el último alto en el camino. Unos pocos metros después del segundo canchal, se encuentra la 'Chozo del Vaquero', conocida como 'Chozo del Pastor' (Las merinas pastaban allí desde San Juan hasta San Miguel). Esta pequeña construcción de piedra sorprende con un pequeño belén en la ventana de su entrada, que reafirma la opinión de que este trayecto hay que llevarlo a cabo durante la Navidad.



# TORDESILLAS UNIVERSAL



## VALLADOLID

ROBERTO BERNAL

Tordesillas, en pleno corazón de Castilla, a orillas del río Duero y cruce de caminos desde antiguo, es un lugar de signifi- cada historia en la misma concepción universal del mundo que surgió en el sig- lo XV tras el descubrimien- to de América, albergando nada menos la importante y trascendente firma del **Tratado de Tordesillas** en-

tre los reinos de Castilla y Portugal.

Cuando se llega a Tordesi- llas, su propia estampa sobre un otero mirando al río y su puente medieval, da idea ya de su privilegiado emplaza- miento histórico. Recorriendo su casco antiguo se saborea la historia de aquellos siglos tan trascendentes que simboliza Tordesillas, llenando la mira- da del viajero de más curiosi- dad de la que en principio le llevó a este lugar.

Hay dos lugares destacables y emblemáticos que hay que visitar necesariamente: el **Real Monasterio de Santa Clara**, que fue antiguo pala- cio construido por Alfonso XI hacia el año 1340 y pos- teriormente convertido en monasterio. En él vivieron María de Padilla, esposa de Pedro I “el cruel”, así como su hija Beatriz. Las depen- dencias son de estilo mudé- jar, y para su construcción intervinieron artistas de Toledo, dando como resul-

tado un espléndido palacio con amplias estancias en torno a un patio, destacan- do muy singularmente los baños árabes, cuya visita es muy recomendable. Por su importancia histórica-artís- tica este monasterio es con- siderado uno de los mejores ejemplos mudéjares de Cas- tilla y León.

Y el **Museo del Tratado**, ubicado en las llamadas Ca- sas del Tratado. En dicho edificio se muestran objetos relacionados con el proce- so de las negociaciones del acuerdo, como mapas, re- producciones de barcos, ins- trumentos de navegación, etc. Es en cierta manera un traslado aquel momento histórico de tan gran tras- cendencia para la historia de España y para la historia universal.

Es el 7 de junio de 1494 cuando ambos reinos fir- maron este acuerdo en el que fijaban los límites de las tierras americanas descu- biertas o por descubrir, divi- diendo el océano Atlántico por medio de una “raya”, trazada de polo a polo a 370 leguas al oeste de las islas de Cabo Verde, quedando el hemisferio occidental para Castilla y el oriental para Portugal. De esta forma, los Reyes Católicos y el rey Juan II de Portugal, se pusieron de acuerdo sobre qué con- quistas podían realizar am- bos reinos en relación con el mundo recién descubierto, consiguiendo así evitar un conflicto entre ambos.

El Tratado de Tordesillas fue inscrito en 2007 por la UNESCO en el Registro de Memoria del Mundo.

Siguiendo por el casco an- tigo de Tordesillas y como lugares de interés también se pueden visitar, su **plaza Mayor**, cuya estructura res- ponde a las esencias de las



plazas mayores castellanas, de planta cuadrada y rodeada de soportales y que data de finales del siglo XVI con reformas en siglos posteriores; la **Iglesia de Santa María**, levantada entre los siglos XVI y XVIII, siendo de mención su retablo barroco; la **Iglesia de San Pedro** de construcción gótica de finales del siglo XVI, también con destacable retablo barroco; o la **Iglesia Museo de San Antolín** con piezas religiosas; o el **Museo del Encaje**, ubicado en una casona del siglo XVI y que contiene bordados y encajes de toda Europa.

Y también en todo ese contexto histórico, no hay que olvidar otro acontecimiento a destacar, muy unido a Tordesillas, como es que aquí vivió durante 46 años **Juana I de Castilla**, conocida históricamente como “Juana la Loca”. En ese casi medio siglo recibiría en Tordesillas las visitas entre otros, de Carlos I, Felipe II y los Comuneros de Castilla. Triste historia la de

esta reina, constituyendo su estado mental uno de los enigmas de la historia de España. Era una mujer culta e inteligente que sin embargo no fue capaz de evitar ser utilizada por reyes y nobles en sus disputas por el poder. Casada con Felipe el Hermoso, de Flandes, tras la muerte en 1504 de su madre Isabel la Católica, Juana es proclamada reina, pero fue obligada a aceptar compartir el reinado con su marido y con su padre Fernando.

Tras la muerte de su marido se la declaró incapacitada para ejercer las tareas de gobierno y es el 18 de febrero de 1509 cuando llega a Tordesillas en la que vivirá hasta su muerte en 1555.

Además Tordesillas durante todo el año también ofrece diversas celebraciones y eventos de los que poder disfrutar, como la concentración internacional de motoristas “Motauros” que suele celebrarse todos los años en enero, en marzo la

conmemoración de la llegada de Juana I de Castilla a Tordesillas, en mayo la concentración de motos históricas, en junio la conmemoración del tratado de Tordesillas, o en septiembre las fiestas patronales con el Toro de la Vega, entre otros.

**Tordesillas,  
una opción  
para disfrutar  
y reconocer la  
historia.**



# SIETE CURIOSIDADES QUE MARCAN LA CATEDRAL DE LEÓN

La seo leonesa es uno de los monumentos más importantes de León, revelando además buena parte de su historia y que nos recuerda la importancia de preservar el patrimonio cultural para las futuras generaciones.

## LEÓN

NURIA V. MARTÍN

En el corazón de la ciudad de León se erige un tesoro arquitectónico que ha cautivado a generaciones con su composición gótica y su historia milenaria: la Catedral de León.

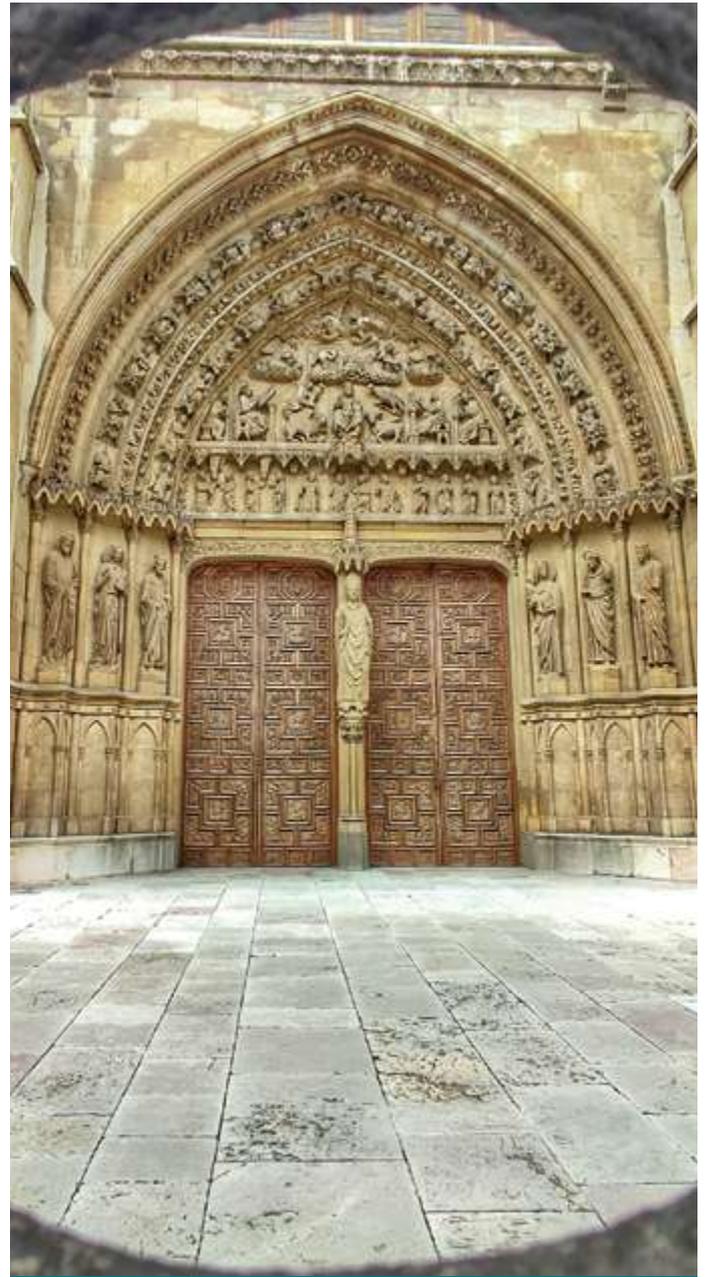
La conocida como ‘Pulcra Leonina’ es una de las imágenes más icónicas de la provincia leonesa, con una importancia artística, social y religiosa que permanece desde hace siglos. Pero su historia está a lo largo de los siglos llena de anécdotas y curiosidades que sin duda han marcado aún más su perfil.

## EL ORIGEN

La historia de la Catedral de León se remonta al año 916 cuando el rey Ordoño II, tras vencer a los árabes en la batalla de San Esteban de Gormaz, decidió ceder su palacio real para erigir el primer templo catedralicio. Bajo el episcopado de Fruminio II, y con la colaboración del pueblo fiel, se transformaron los espacios en los que antes había termas y otros edificios públicos romanos.

## EL REPOSO REAL

Siguiendo la tradición cristiana de enterrar a las figuras de autoridad en los templos, la Catedral de León alberga los restos del rey



Ordoño II, hijo de Alfonso III el Magno y Jimena de Asturias. Su tumba en la girola de la Catedral, labrada en el siglo XIII, testimonia el agradecimiento del pueblo leonés por su generosidad.

## PRIMER MONUMENTO DE ESPAÑA

La catedral original, de factura románica, dio paso a una nueva construcción de estilo “a lo moderno” que es como llamaban al que hoy llamamos gótico, que buscaba elevar los templos lo más alto posible para acercar a los fieles a Dios, y que en el caso de la Pul-

cra Leonina se convirtió en un verdadero ejercicio de equilibrio arquitectónico para crear una catedral sin paredes de piedra, sujeta con muros de cristal. Con los años los añadidos barrocos perjudicaron su estabilidad, con una cúpula que casi echa abajo la fábrica gótica, por lo que en 1844 fue declarado por decreto real el primer Monumento Nacional de España.

## INSPIRACIÓN FRANCESA

La Catedral de León se inspiró en la catedral de Reims, Francia. Su geometría,



planta, alzados y repertorios decorativos, como las inconfundibles gárgolas, y simbólicos la hacen un auténtico edificio transpirenaico, alejado de la corriente hispánica y perteneciente a la escuela de la Champaña francesa.

### LUZ Y COLOR

Si hay algo que caracteriza a este monumento son sus vidrieras, llegando a ser un símbolo de León. Los muros de la Catedral de León albergan 125 ventanales con 1.800 metros cuadrados de vidrieras policromadas, construidas de forma mayoritaria entre los siglos XIII y XVI.

Estas vidrieras, consideradas de las mejores del mundo en su género, han resistido el paso del tiempo y aún se conservan en su mayoría originales. Y dentro de este mar de luz y color resalta el rosetón central, ubicado en la fachada principal, al que algunos denominan el 'corazón de León', aunque en total dispone de tres. En 2019 se elaboró una meticulosa restauración de las 97 piezas que componen los 30 metros cuadrados de vidriera.

### LA LEYENDA DEL TOPO

Una leyenda curiosa se asocia a la puerta de San Juan en el interior de la catedral. Se cuenta que un topo mi-



naba el subsuelo durante la noche, arruinando el trabajo de los canteros. O esa era la "justificación" que daban los obreros cuando se hundía la Catedral porque el suelo era bastante pantanoso. Cosas de la vida, al cambiar de arquitectos ya no hubo tantos problemas con los cimientos. Quizá la tierra se secó o el trabajo se empezó a hacer mejor. Sin embargo, para callar rumores dijeron que habían cazado al topo que hacía de las suyas por la noche. Para demostrarlo dejaron sus restos expuestos en la puerta como advertencia. Aunque un estudio posterior confirmó que los restos son en realidad de un caparazón de tortuga, con el misterio de cómo llegó a la catedral leonesa todavía en vigor.

### LA RESILIENCIA ANTE LA ADVERSIDAD

La Catedral de León ha enfrentado desafíos a lo largo

de los siglos, como el terremoto de Lisboa en 1755 y un devastador incendio de su cubierta en 1966, que causó daños significativos. Sin embargo, gracias a la inversión y el apoyo de donaciones, la catedral leonesa se ha mantenido en pie y ha continuado siendo un tesoro arquitectónico y cultural.

### BONUS: LA MÁS BELLA

¿Por qué se la denomina 'Pulchra Leonina'? Tan sencillo como que en latín pulchra significa "bella". ¿Y es que acaso no lo es? El equilibrio de sus líneas góticas, además de sus vitrinas, la convierten en merecedora de dicho título, aunque sea a nivel popular. Algo que se puede comprobar en imágenes espectaculares que expertos y aficionados son capaces de extraer de un monumento tan impresionante.

# UNA JOYA SALVADA 'IN EXTREMIS'

El Monasterio de Santa Cruz de la Zarza, en Ribas de Campos, una joya del románico y el gótico rural, vuelve a ser visitable tras su larga decadencia

## RIBAS DE CAMPOS

A. ACITORES DE LA CRUZ

«Hace años, en la sala capitular se guardaba el cerdo macho, y había pacas de paja y boñigas aquí y allá». Varios hombres y mujeres, visitan, una fría mañana

Monasterio de Santa Cruz de la Zarza es hermano de otro ejemplo de recuperación patrimonial surgida de la acción ciudadana: el Monasterio de Santa María La Real en Aguilar de Campoo. Desde el siglo IX existía en esta zona una comunidad que asimilaría la orden premonstratense en torno al 1176. «Se trata de un monasterio pequeño pero creado por algunos de los mejores maestros de la zona», explica la doctora María Teresa López de Guereño, de la Universidad Autónoma de Madrid, que ha estudiado profundamente este templo. Artesanos que nos legaron el mejor arte románico que sin duda define hoy el patrimonio palentino.

La arquitectura del templo refleja las dificultades que la comunidad atravesó para alzarlo. El resultado es una bella y armónica conjunción de arte románico y gótico rural, en cuya visita sorprenden particularmente la sala capitular o las ménsulas. «Es una iglesia de una belleza singular a la que no se le ha hecho justicia», apunta la experta. Y es que, tras la Desamortización de Mendizábal, comienza un largo declive que la lleva al borde de la extinción.

El Monasterio ha sido testigo de décadas de incertidumbre sobre su propiedad. Mientras los tribunales dirimían si la familia dueña de los terrenos también era propieta-

ria del templo o lo era el Obispado, el paso del tiempo y los usos de la iglesia y el claustro como granja y almacén producen su paulatina destrucción. Finalmente, en 2005 el Tribunal Supremo falló a favor de la Diócesis, aunque la familia fue indemnizada. Por fin, el asunto sale de los tribunales y da paso a la acción ciudadana e institucional para evitar su completa ruina. La colaboración de la Diputación y la Junta de Castilla y León ha posibilitado una serie de intervenciones de restauración que culminaron hace un año. En paralelo, el Ayuntamiento de Ribas de Campos logró una cesión temporal del gracias a un acuerdo con la Dió-



VISITA VIRTUAL 3D

cesis, con la intención de destinarlo a actividades culturales. Pero este Bien de Interés Cultural sigue necesitando un rumbo claro, y es aquí donde los movimientos populares y culturales cobran especial relevancia. «Son estos movimientos los que empujan realmente a la administración a actuar. Sin ese apoyo ciudadano, se habría perdido, como muchos otros», reconoce la profesora. Gracias a ellos, hoy es posible visitar esta joya y contribuir a financiar el trabajo que queda todavía por delante.



de octubre, el Monasterio de Santa Cruz de la Zarza, en el pequeño municipio palentino de Ribas de Campos. Son miembros de la Asociación e Amigos que ha impulsado su recuperación y recuerdan las vicisitudes que este templo premonstratense ha atravesado a lo largo de su historia, hasta su casi desaparición a finales del siglo XX. Hoy, esta pequeña joya ha sido rescatada *in extremis* gracias a la acción de los propios vecinos y el Ayuntamiento de Ribas de Campos y a este colectivo fundado en 2018. El



G.R.N.P. C.L. 97/09 - G.T.R.P. C.L. 23/09 - G.R.N.P. C.L. 16/12

### Oficina Palencia:

Calle Pisuerga, 21  
34004 (Palencia)  
Tel. 979 701 678 - 652 573 811  
Fax: 979 110 005  
[info@contenedorescastro.com](mailto:info@contenedorescastro.com)

### Oficina Valladolid:

C/ Fidel Recio, 3 - Bajo Izq.  
47002 (Valladolid)  
Tel. 983 105 025  
Fax: 983 105 039  
[valladolid@contenedorescastro.com](mailto:valladolid@contenedorescastro.com)



contenedores  
**CASTRO**  
Gestión Integral de Residuos

[www.contenedorescastro.com](http://www.contenedorescastro.com)  
[www.palenciarecicla.net](http://www.palenciarecicla.net)

# LAS LEYENDAS QUE ESCONDE EL ROMÁNICO DE ZAMORA

Incendios, inundaciones, serpientes, caballeros, amores... así son algunas de las leyendas de sus veintitrés templos

## ZAMORA

ANA LLAMAS

Cuna del románico, Zamora vende a través de su rico legado artístico y religioso. Veintitrés símbolos de los últimos compases de la Alta Edad Media han sabido perdurar como auténticas joyas que coronan a la 'perla del Duero' como la ciudad con más patrimonio de este estilo a nivel mundial.

Sólo en su casco antiguo, catorce de estos templos construidos a partir del siglo XII se han conservado y mantenido en todo su esplendor hasta nuestros días, símbolo del pleno apogeo que vivió la ciudad en aquella época. Su título vende por sí solo pese a la riqueza añadida a golpe de oralidad, entre los dichos y leyendas surgidas al paso del río, en los pórticos o en el propio interior de los templos y que permiten conocer otra Zamora muy diferente.

Es el caso de la Catedral de Zamora que constituye una de las más antiguas y de menor tamaño de Castilla y León, pero cuya construcción fue exprés para la época: apenas 23 años. Muchos desconocen que este templo, declarado Monumento Nacional, fue víctima de un gran incendio en 1591 que obligó a sustituir los ábsides originales por otros ya enmarcados en el estilo gótico. El fuego también se llevó

por delante el claustro y la fachada septentrional cuya reconstrucción fue posterior y data del siglo XVII.

La historia de los templos románicos se ha escrito sobre piedra y fuego, como también ocurrió en el caso de Santa María la Nueva. Situada en el límite oriental

del casco antiguo y original del siglo XI, debe su nombre a sus orígenes tras la destrucción de la antigua iglesia en el 1158, dentro de la revuelta popular conocida en la ciudad como 'el Motín de la Trucha'.

Sobre la Iglesia de San Juan Bautista, en plena Plaza Mayor, descansa uno de los mayores símbolos de la ciudad como es el Peromato. Este templo, iniciado a mediados del siglo XII, alberga en su torre una réplica de un guerrero de grandes proporciones ataviado con armadura medieval haciendo las funciones de veleta. Con una popularidad en la ciudad extrapolable al Giraldillo en Sevilla, esta figura puede apreciarse en todo su esplendor en el Museo Pro-

vincia, refugio de la figura original. Muestra también del carácter local, la imagen del Peromato va asociada a un famoso dicho ("Ya está vuelto el Peromato") ante un cambio de parecer o de decisión.

De creencias vive también la Iglesia de Santa María Magdalena. De influencia híbrida entre el románico y el gótico, este templo se presenta como parada obligada para todas las parejas y enamorados que deseen obtener la 'llave para el casamiento' una vez se localice en su puerta meridional la figura de un obispo labrado en piedra. Un pequeño reto para la vista el tratar de distinguir entre la decoración vegetal presente en los cuatro arcos polilobutados de





la arquivolta interior y que representan el paraíso celestial.

Hablar de Zamora también supone hablar del paso del Cid Campeador por la llanura de las tierras castellanas.

La ciudad fue, de hecho, el escenario de su ordenamiento como caballero en un tempo extramuros conocido hoy como Santiago El Viejo o Santiago de Los Caballeros. Sus dimensiones son notablemente inferiores

a las de los recintos religiosos anteriormente mencionados y a día de hoy se considera el templo románico más pequeño que se conserva en la ciudad.

Aunque sin duda es una de las iglesias más recogidas y desapercibidas en el día a día de la urbe en plena plaza de Alemania la que sostiene uno de los símbolos más admirados y fuente de numerosas leyendas. El templo, que fue trasladado a finales de la década de 1960 a su ubicación actual, hasta hace unos años se encontraba circundada de preciosos jardines, en la ruta que enlazaba con los pueblos regados por el Valderaduey dándole el sobrenombre de “del camino”. El paso de los años y las consiguientes edificaciones propiciaron que se perdieran los jardines, pero no su inmensa culebra que preside su entrada.

Con sus cinco metros de largo, este reptil -seguramente procedente de la América de la Conquista y que perdió parte de su largura original duran-

te su última actuación de conservación- se convierte en el protagonista de una historia de amistad y abandono. La serpiente, al verse sola después de que el pastor que la cuidaba se marchara a filas, comenzó a atacar a la población y al ganado, sembrando el temor en la ciudad.

A su vuelta el pastor, solicitó el espejo de la sacristía del templo para depositarlo en el interior del cuenco de leche y engañar a la serpiente que comenzó a atacarse a sí misma. Tras una hora de lucha y aprovechando que el animal estaba exhausto, el pastor acabó con la vida de la serpiente y donó su cuerpo a la iglesia.

Una pequeña muestra de la otra cara de una ciudad: la que se forja a través del poder de la oralidad y que se hace más fuerte con el paso de los años. Una tradición que ha perdurado hasta nuestros días y que ahí revive en boca de los guías y de muchos de los residentes, buenos conocedores de su patrimonio.



**30**  
**ANIVERSARIO**  
**GRACIAS ZAMORA**  
**@CCVALERADUEY**






# ÁVILA SE POSICIONA COMO DESTINO TURÍSTICO DE INVIERNO

## ÁVILA

CARLOS DE MIGUEL

“Ávila es “un destino ideal para descubrir en invierno”, como ya ha mostrado en los últimos años, con la mirada puesta en el puente festivo de diciembre.

“Hemos ido sumando atractivos a la época navideña, no solo por la fecha en sí, sino también por ser un importante revulsivo económico”, asegura el concejal de Turismo del Consistorio abulense, Carlos López, para quien la ciudad vive en la época invernal un momento que no sólo se caracteriza por la Navidad sino también por las iniciativas que se desarrollan a lo largo de esos meses que llaman la atención de abulenses y visitantes.

Las actividades que se han

programado comenzarán el 24 de noviembre con el encendido de las luces de Navidad, a las que se añadirán el mercado navideño que este año se situará en la plaza de la Catedral, conciertos, la Casa de la Navidad, una ruta de belenes, atracciones como la pista de hielo o animación por las calles. Todo ello, “supondrá un atractivo que se espera llame la atención también de los visitantes”.

También en el puente de diciembre está programada una nueva edición del Festival Internacional Tomás Luis de Victoria. Todo esto, además, “se va a multiplicar” con las iniciativas que se comenzarán a implantar dentro del marco del Plan de Sostenibilidad Turística, que, con una inversión de 2,7 millones de euros en actuaciones e infraes-



tructuras, permitirá “llegar más lejos” en el objetivo de desestacionalizar la oferta turística de la capital abulense y diversificarla con los numerosos atractivos y el enorme potencial que en todas las materias tiene la ciudad, según López.

“Entre estas primeras actuaciones, próximamente, se podrá contemplar la muralla bajo el prisma de una nueva iluminación ornamental, en la que se está ya trabajando y sin duda hará aún más llamativo el principal monumento de la ciudad, como es la muralla”, pues permitirá una iluminación más eficiente y más respetuosa con el cielo.

En este marco, la teniente de alcalde de Turismo del Ayuntamiento de Ávila, Sonsoles Prieto, considera que el objetivo es mostrar la capital con una oferta atractiva y diversificada a los visitantes, no sólo desde el punto de vista patrimonial, histórico y cultural sino también gastronómico o de naturaleza, aprovechando al máximo los recursos con los que cuenta.

Prieto incide, en este sentido, en el trabajo realizado para la “desestacionalización de los visitantes, lo que supone diversificar una oferta que

atrae a todo tipo de público a lo largo de todo el año”.

A través de esa diversificación y de la mano del turismo experiencial, la ciudad ha superado las 270.000 visitas en los espacios turísticos patrimoniales, como son la muralla, el palacio de Superunda, las tenerías de San Segundo o los hornos postmedievales, entre otros.

En concreto, entre los meses de enero y octubre, los espacios turísticos municipales han registrado 272.495 visitas, lo que ha supuesto un 15 por ciento más que en el mismo periodo del año pasado.

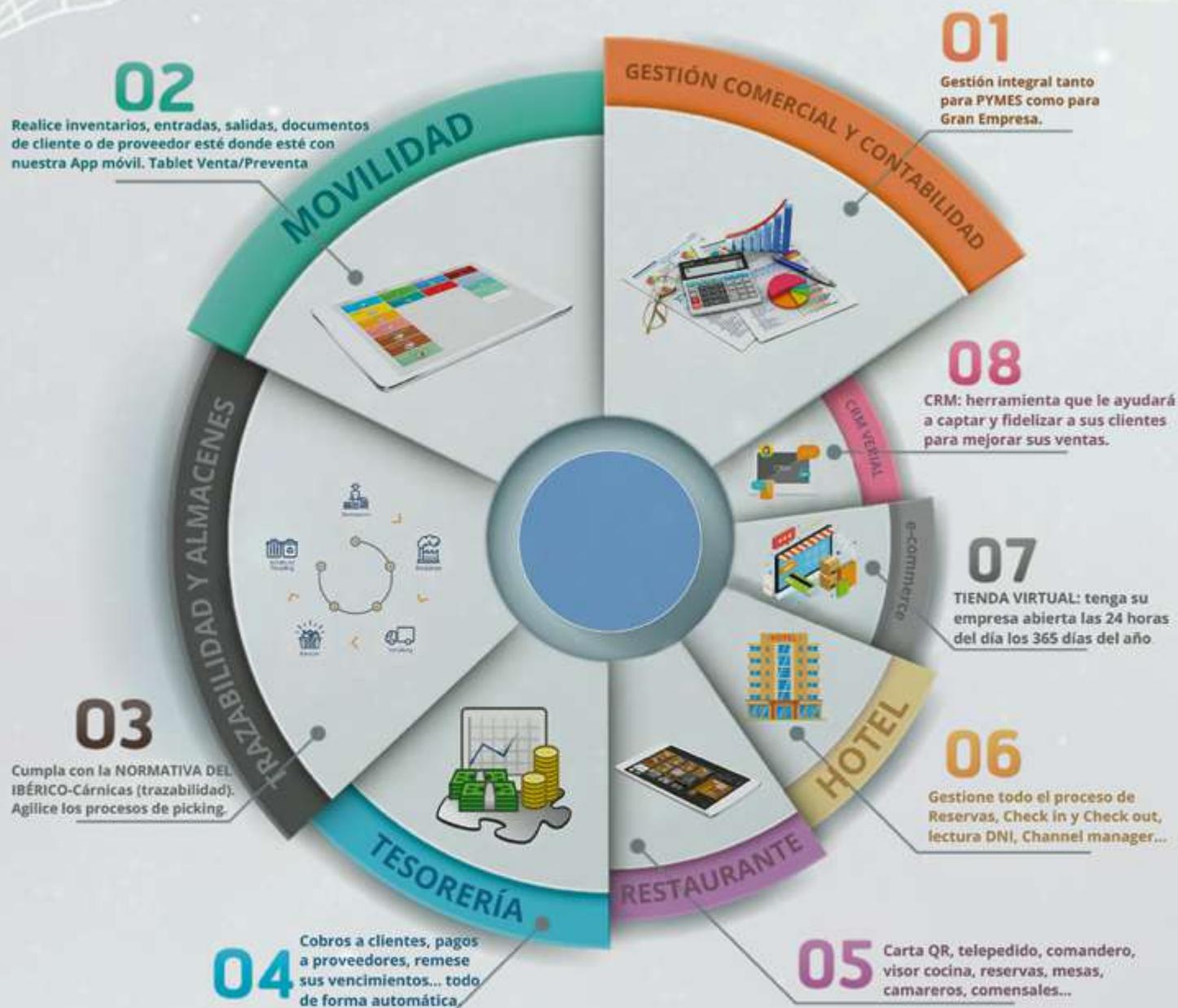
A estos datos –destaca-, hay que añadir la asistencia y participación en otros productos turísticos que también se ofrecen desde el Ayuntamiento de Ávila, como la tarjeta ÁvilaCard o las visitas guiadas y las visitas guiadas teatralizadas.

En conjunto, son más de 285.000 las visitas que se han registrado en lo que va de año, un dato que “nos hace seguir trabajando por el mismo camino, a la vez que ofreciendo nuevos productos y atractivos para todo tipo de visitantes”, concluye Prieto.



# MÁS QUE PROGRAMAS PARA LA GESTIÓN DE SU EMPRESA (ERP)

Solicite información específica de su sector



Somos agentes digitalizadores del Kit Digital



red.es

KIT DIGITAL



Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU



Paseo del Gran Capitán, 62  
37006 Salamanca  
923 121 363 / comercial@verial.es  
www.verial.es



CamaleónCloud  
software a medida

Ctra. de Ledesma, 63  
37006 Salamanca  
923 605 082 / info@camaleoncloud.es  
www.camaleoncloud.es

# EL TURISMO DE EXPERIENCIAS COBRA FUERZA EN LA PROVINCIA DE SEGOVIA

Los encierros de Cuéllar, los fuegos de artificio de Coca, la Estación de Esquí de La Pinilla o la fiesta de 'El Diablillo' de Sepúlveda son algunas de las experiencias elegidas por quienes nos visitan



## SEGOVIA MARÍA COCO

La provincia de Segovia cuenta con un amplio abanico de oferta turística y es que, en los últimos años, al ya conocido turis-

mo monumental, gastronómico o de naturaleza se le ha unido el turismo de experiencias. Un turismo que podemos encontrar a lo largo y ancho de toda la geografía segoviana en multitud de propuestas

que convierten sus pueblos en un destino mágico.

Algunas de las experiencias que no te puedes perder si decides visitar Segovia te llevarán a sentir la adrenalina que produce correr

delante de los toros o deslizarte por una pista de esquí, también el contemplar un espectáculo de fuegos artificiales o esperar la aparición del diablo.

A continuación, te invitamos a vivir con nosotros este pequeño recorrido que iniciamos con la espectacular iluminación de fuego del Castillo de Coca, una experiencia que esta localidad segoviana celebra con motivo de la festividad en honor a San Roque. Un espectáculo lleno de color, luz y sonido en un escenario de cuento elegido para la ocasión.

**Los pueblos  
de la provincia  
se han  
convertido  
en un destino  
mágico**

Y de contemplar los fuegos artificiales te aconsejamos que cojas aire para vivir la experiencia de los encierros de Cuéllar, los más antiguos de España y declarados de Interés Turístico Internacional. Seguramente poco haya comparable a correr delante de los toros o poder elegir la opción de verlo desde la barrera. Una experiencia que comienza en el campo, con la presencia de los caballistas hasta el municipio para iniciar el recorrido urbano.

En la Sierra de Guadarrama se encuentra el municipio de El Espinar, con su fiesta



Gabarreros | Foto: José Redondo Olalla

de los Gabarreros, declarada como Bien de Interés Turístico Regional. Carros, hacheros, caballos y arrastre de pinos son los ingredientes que nos ofrece esta experiencia turística de la provincia que rinde homenaje a los aquellos que antiguamente bajaban los troncos de los pinos que cortaban los hacheros.

Para los amantes de la nieve y para los que dudan si iniciarse en la práctica del esquí os invitamos a disfrutar de una jornada en la Estación de Esquí La Pinilla, así como, el aprovechamiento del Bike Park el resto del año. Sus instalaciones se han convertido en una referencia en la zona centro y su mejora ha favorecido el turismo activo y deportivo de manera exponencial. Una instalación que, sin duda, ha sabido adaptarse para trascender a las inclemencias meteorológicas y permitir desestacionalizar su uso.

Y de esta experiencia 'terrenal' a una diabólica con la Fiesta de El Diablillo de Sepúlveda, de-

clarada Manifestación de Interés Cultural Provincial, que deja totalmente a oscuras la Plaza de España del municipio para contemplar la aparición del diablillo tras una gran hoguera para dirigirse velozmente hacia los asistentes y propinarles algún que otro escobazo en un conjunto monumental absolutamente envidiable.

De experiencia única hablamos si viajamos a Las-tras de Cuéllar y queremos conocer de cerca a una especie poco común en la península como es el bisonte europeo, que pasea libremente por la finca Los Porretales. Y sin dejar de lado la naturaleza, llegamos a Prádena para realizar la ruta de El Acebal, el mayor bosque de acebos del Sistema Central y la Cueva de los Enebralejos, la mayor cueva visitable de la provincia de gran belleza por la variedad de colores y figuras.

Estas son algunas propuestas, pero las experiencias en torno al turismo en los pueblos de la provincia de Segovia son, naturalmente, infinitas.



# “EN SEGOVIA TENEMOS TODOS LOS INGREDIENTES, SOMOS UN DESTINO DESEADO”

El presidente de la Diputación de Segovia repasa las principales líneas estratégicas de la legislación. La Institución prepara el XX aniversario de la marca Alimentos de Segovia, el próximo 2024.

## SEGOVIA

JUAN LUIS IGLESIAS

Pueblo a pueblo. Así pasó la legislatura pasada el presidente de la Diputación Provincial de Segovia, Miguel Ángel de Vicente. Defensor de la escucha activa como principal herramienta para conocer las necesidades de los vecinos, en la anterior legislatura se marcó como objetivo el impulsar la marca Alimentos de Segovia para dar más voz a los pequeños y medianos empresarios de los pueblos y, también, poner cara a los habitantes, a sus historias, a sus sueños, a sus proyectos. Ligado al ámbito de los Servicios Sociales, donde ejerció como diputado antes de ostentar la presidencia, reconoce que este área es una de sus debilidades. Una provincia extensa con nuevos retos, en la legislatura que hace poco comenzó la andadura y con un lema: “Hagásmolo juntos”

**Alimentos de Segovia se ha convertido en la estrella de la promoción gastronómica por excelencia de la provincia ¿Pensó que iba a llegar a tener la repercusión que está teniendo, identificando a los alimentos de la provincia con un sello de calidad que está teniendo tanto impacto?**

Me alegra que esa sea la percepción que se tiene del tra-

bajo que se está realizando desde la Diputación de Segovia para posicionar, no sólo nuestra marca, sino también a nuestros productores y socios que apuestan por la calidad, la cercanía y el cuidado de lo nuestro. Cuando hace ya cuatro años presentamos el Plan Resurge Alimentos de Segovia, nuestra pretensión era dotar de alma a esa marca que existía desde hacía tiempo, pero no había conseguido enganchar. Ahora, volviendo la vista atrás, creo que fue un absoluto acierto poner cara y nombre a quien se esfuerza cada día por sacar sus sueños adelante, por hacer entender a los segovianos que creer en lo propio, nos hace más fuertes, nos hace más importantes.

**¿Qué proyectos de futuro inmediato se plantean para esta marca?**

Estamos trabajando ya en el nuevo Plan Estratégico de la marca, una vez superados con creces los objetivos marcados en el anterior. Y, sin lugar a dudas, nuestro objetivo no va a ser crecer en cantidad, sino en calidad. Seguir apostando por hacer las cosas de manera sensata, sin grandes pretensiones, pero sin renunciar a nada. La marca cumple veinte años en 2024 y esto es un motivo de celebración para la Diputación, por supuesto, pero sobre todo para dar las gracias a quienes confiaron en



ello cuando sólo era un germen y a quienes se han ido uniendo en todo este tiempo para convertirla en lo que es ahora.

**Si bien la gastronomía es uno de los ‘platos fuertes’ de la provincia, desde la Diputación de Segovia se están promoviendo otras opciones turísticas...**

Ni los que vivimos en el territorio podemos ser capaces de conocer todos los secretos y posibilidades que esconden nuestros pueblos. Somos una provincia pequeña, con poca población, pero con una riqueza extraordinaria en cada rincón. También tenemos la suerte de contar con un sector turístico implicado con las fortalezas de nuestro entorno, aprovechando las debilidades para convertirlas en oportunidades, no sólo de negocio, sino también de vida. Es verdad que la gastronomía acompaña, pero si nuestra oferta no fuese diversificándose cada día más, si no fuese incorporando nuevas propuestas y si no creyese en que desestacionalizar el turismo es posible, sería inimaginable que cada puente o cada pe-

riodo vacacional largo, todos los alojamientos de nuestra provincia colgaran el cartel de completo.

Por eso, desde la Diputación de Segovia apostamos por el turismo familiar, de naturaleza, monumental y arqueológico; pero también por el turismo activo, por acondicionar caminos, sendas y rutas para que el visitante pueda elegir ir andando, en bicicleta o a caballo. Pero también apostamos por el geoturismo, el turismo de experiencias o la calidad de nuestro cielo, que nos coloca a la vanguardia del astroturismo.

**Precisamente, el astroturismo se está poniendo de moda desde hace tiempo, y Segovia cuenta con una ruta certificada por la Fundación Starlight.**

Y esperamos que muy pronto sean dos, gracias al Plan de Sostenibilidad Turística ‘Hoces de Segovia’ a través del cual queremos que la Fundación certifique toda su zona de influencia en el nordeste de la provincia. Pero si tenemos que hablar de la Senda de Los Pastores, no podemos

olvidar que La Fundación Starlight ha reconocido la calidad del cielo nocturno de este trazado. Así, con este tipo de proyectos se fomenta el acercamiento a la naturaleza de una forma sana y respetuosa, con las consiguientes connotaciones culturales, sociales, medioambientales y también económicas. En este último punto el turismo de las estrellas se encuentra emergiendo, siendo un turismo de calidad y totalmente sostenible, ayudando a la desestacionalización, y totalmente compatible con el turismo tradicional, siendo un atractivo más a complementarse con los recursos ya existentes que, además, repercute directamente en las pernoctaciones.

Esta senda transcurre por la Cañada Real Soriana Occidental, camino que realizaban los pastores con sus ganados trashumantes, bajo el mismo cielo nocturno que el actual, aunque nuestra visión del firmamento está limitada por la contaminación lumínica. El itinerario aprovecha la Ruta del Sureste de Castilla y León, a su paso por la provincia de Segovia. La mayoría del trayecto se desarrolla en el piedemonte, donde se desarrolla una importante actividad ganadera, acercándose a algunos núcleos de población, aunque también en algunos tramos pasa por laderas abrazadas a pinares, robledales y encinares.

**Estamos en pleno otoño, y la ruta de los pueblos de colores de Segovia, es todo un clásico. ¿Podría señalar una alternativa turística en la provincia para cada estación del año?**

Creo que cada zona de nuestra provincia tiene su propio encanto en cualquier época del año. Tenemos la suerte de contar con el Parque Nacional de la Sierra de Guadarra-

ma, las Hoces del Duratón, el Acebal de Prádena, la nueva propuesta empresarial que ha convertido La Pinilla en mucho más que una estación de esquí, nuestros castillos, iglesias, yacimientos arqueológicos... y muchos atractivos más que se suman, por supuesto, a esa ruta del color a la que hacía referencia en tu pregunta.

**¿Considera que Segovia, la provincia, los pueblos, son suficientemente conocidos?**

Sin duda, en nuestra provincia hay muchos rincones por descubrir, no sólo por los turistas que vienen de fuera, sino por los propios segovianos. Tenemos pueblos como Pedraza, Sepúlveda o el Real Sitio de San Ildefonso que se venden por sí solos porque son conocidos y reconocidos por turoperadores y agencias de viajes. Sin embargo, el visitante que se sale de lo que es habitual y se adentra en las nuevas propuestas que, desde la Diputación, estamos potenciando y ofreciendo, repite siempre que puede para seguir descubriendo esas opciones más desconocidas pero que no dejan indiferente a nadie.

**¿Qué se puede hacer para atraer más turistas a los pueblos de la provincia de Segovia?**

Yo creo que estamos en el buen camino, como ya he dicho antes, raro es el fin de semana o periodo vacacional un poco más largo que no se ven los pueblos de la provincia llenos de turistas. Nosotros, desde el área de Turismo de la Diputación, tenemos contacto permanente con las asociaciones del sector y vamos atendiendo, en la medida de nuestras posibilidades sus demandas. Es fundamental que vayamos de la mano para seguir haciendo que nuestra provin-



cia sea el destino elegido por esos visitantes fieles como son los madrileños o los vascos, pero, es cierto, también tenemos que conseguir que ese abanico se amplíe un poco más y aprovechar el tirón de la capital para conseguir que el turismo más internacional, elija alargar su estancia para conocer nuestros pueblos.

**¿Podría indicar cinco puntos clave que no se pueden dejar de ver en una visita a la provincia de Segovia, aunque sea tan solo durante un fin de semana?**

No podría quedarme sólo con cinco, para mí como presidente de la Diputación, cada rincón de nuestra geografía tiene su encanto. Lo que sí tengo claro es que el visitante debe elegir la provincia de Segovia por su variedad de oferta, porque, como he señalado durante la entrevista, tenemos posibilidades para todos los gustos, tal y como se demuestra, por ejemplo, en otra de nuestras apuestas que es ofrecer nuestro territorio como escenario para películas o series de televisión. Más allá de 'Cuéntame', nuestros pueblos han sido testigo de horas y horas de grabación para innumerables propuestas audiovisuales. Por algo será.

**¿Cuál cree que es ese 'gran secreto' que encierra la provincia de Segovia, y que le hace única y especial?**

A modo de resumen de todo lo que he apuntado anteriormente, el gran secreto de nuestra provincia es que tenemos todos los ingredientes para convertirla en un destino deseado: patrimonio natural y arquitectónico, propuestas innovadoras que se adaptan a lo que demanda el turista y un sector comprometido con lo que hace y que cree en lo que ofrece.

**¿Qué retos se marcan desde Diputación Provincial, en materia turística, para llevar los pueblos de Segovia por Castilla y León y por toda la geografía española?**

Nuestro reto más inmediato es sacar adelante el Plan de Sostenibilidad Turística 'Hoces de Segovia' que va a suponer un impulso definitivo para la zona noreste de la provincia, con una inyección económica de más de tres millones de euros que pretenden, no sólo ampliar la oferta turística, sino hacerla más accesible y atractiva, en torno a un marco natural incomparable como son las hoces del río Duratón y las hoces del Río Riaza.

# BURGOS QUIERE SER CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA EN EL AÑO 2031

Bajo el lema 'Renacimiento' construirá un proyecto cultural único con proyección nacional e internacional

## BURGOS

BURGOS NOTICIAS

Una ciudad española será Capital Europea de la Cultura en el año 2031. Burgos es oficialmente candidata para albergar este acontecimiento que transforma las ciudades a través de la cultura. Será en el año 2026 cuando un jurado internacional, en su gran mayoría elegido por las instituciones europeas, seleccione a la ganadora. Burgos Capital Europea de la Cultura 2031 hará girar su proyecto en torno al lema 'Renacimiento', que integra la narrativa

de la ciudad medieval que se aventura más allá de las murallas para abrazar los avances técnicos, la cultura y la riqueza económica en el Renacimiento de los siglos XV y XVI, momento de mayor esplendor de la ciudad castellana. Burgos reflexionará sobre sí misma como modelo de ciudad media, como escala adecuada para el desarrollo sostenible europeo, a través del proyecto de Capital Europea de la Cultura y su voluntad de situar la cultura como eje de desarrollo territorial. Una cultura contemplada de forma holística, como un todo complejo, una nueva forma de contemplar la realidad y al hombre, al igual que ya sucedió en la época renacentista. En definitiva, el proyecto situará a Burgos como laboratorio de reflexión de las ciudades medias europeas, las mismas que ya sufren de pérdida de

población, de envejecimiento y de fuga de talento.

'Renacimiento' supone aplicar los principios de la era cultural a una ciudad media como Burgos, es decir, establecer un equilibrio entre desarrollo económico y medio ambiente, consumo y conservación, competición y cooperación, personas y tecnología y ciencia y humanismo. Frente a la era económica, que coloca el acento en la producción de bienes y servicios, la creación de materiales y en la riqueza, el proyecto de Burgos 2031 se sumerge en la era cultural, en una apuesta por el deseo de compartir, de colaborar, de atender a las personas, de generar comunidad, a través de las artes, las humanidades, la educación o las industrias culturales.

Este 'Renacimiento' generará atractivo a la ciudad,

cohesión social, progreso económico, bienestar ciudadano, incremento de la calidad de vida, mejora medioambiental, energía creativa, integración, nuevos públicos y actores culturales y una nueva perspectiva de contemplar la realidad circundante, la propia ciudad.

Burgos renacerá con una nueva lectura de sus grandes atractivos patrimoniales. Reúne tres bienes Patrimonio Mundial UNESCO como la Catedral, el Camino de Santiago y los Yacimientos de Atapuerca.

Lo decía Pablo Neruda, "las ciudades son como la gente, nacen, crecen, se transforman, decaen, a veces mueren. Pero algunas ciudades tienen aventuras". Burgos 2031 es la aventura de Burgos. Por favor, no se la pierdan.



**Burgos 2031**  
RENACIMIENTO

Capital Europea de la Cultura  
Ciudad Candidata



**UNIVERSIDAD  
DE BURGOS**

**GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA  
Y DEL MEDIO RURAL**

**MÁSTER EN CULTURA DEL VINO:  
ENOTURISMO EN LA CUENCA DEL DUERO  
[SEMIPRESENCIAL]**

**MÁSTER EN INGENIERÍA Y  
GESTIÓN AGROSOSTENIBLE  
[SEMIPRESENCIAL]**

**UNIVERSIDAD DE BURGOS  
formando profesionales  
para nuestro mundo rural**



Mosaicos de la Villa Romana La Olmeda

# EL MUNDO ROMANO SE VE Y SE ESCUCHA EN PALENCIA

La Villa Romana La Olmeda es una de las *domus* del Imperio más importantes de Europa y el mayor de la antigua Hispania. A su visita se añade el atractivo de los conciertos de *hydraulis*

## PALENCIA

A. ACITORES DE LA CRUZ

**A**somarse al gran salón del *Oecus* de la Villa Romana La Olmeda, en Pedrosa de la Vega (Palencia) es aventurarse a un viaje al pasado.

Desde el pasillo habilitado para los visitantes que recorren este palacio rural de la antigua Hispania, el más importante de la península y entre los mejor conservados de Europa, Aquiles nos mira desafiante a través del tiempo, mientras trata de huir de la isla de Esciros, desprendiéndose del disfraz de mujer que le ha llevado hasta su amada Deidamía. Es solo uno de los múltiples

detalles fascinantes que este yacimiento, principal recurso turístico de la provincia de Palencia, regala a nuestros sentidos.

Porque en la actualidad, además de mirar (sin pestañear) sus maravillosos mosaicos figurativos, podemos también escuchar cómo sonaba el mundo romano gracias a la primera programación de conciertos de *hydraulis* del mundo en una villa romana. O, mejor dicho, la primera en unos 1.500 años...

### REGALO DE LOS DIOSES

En el verano de 1968, Javier Cortes y sus trabajadores hallaron restos arqueológicos bajo la tierra durante la realización de labores

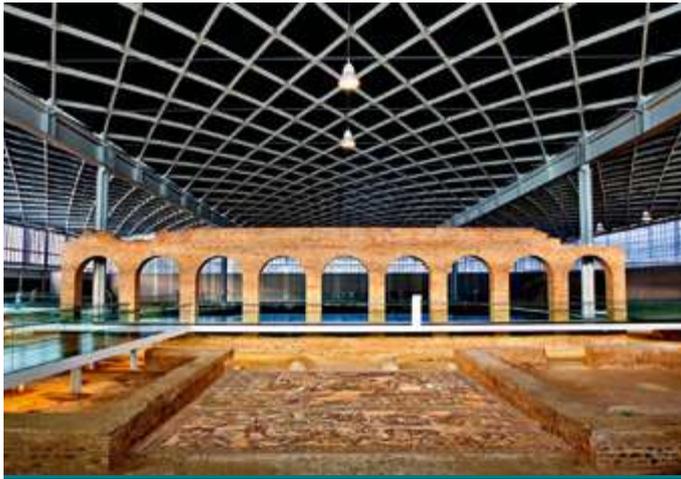
agrícolas en una parcela del municipio palentino de Pedrosa de la Vega, a pocos kilómetros de Saldaña. Así, de manera fortuita, Cortes se convirtió en el principal protector y mecenas del yacimiento oculto bajo sus tierras, que donaría más tarde a la Diputación de Palencia por su valor histórico y monumental. Y es que, a medida que avanzaban las excavaciones, se iba desvelando una espléndida villa rural con aires palaciegos que vivió su momento de esplendor hace 1600 años.

La Villa Romana La Olmeda, es una gran mansión

**1.450 m<sup>2</sup>**  
de mosaicos policromos conservados 'in situ' la convierten en una de las villas más importantes de Europa

rural del Bajo Imperio (s. IV d.C.), cuyo edificio principal o *pars urbana* es de planta cuadrada flanqueada por torres en cada esquina, dispuesto en torno a un patio central y peristilo. Esta villa palaciega abarca una extensión en superficie de 4.400 m<sup>2</sup> con un total de 35 habitaciones repartidas entre la vivienda principal y los baños, 26 de las cuales están decoradas con 1.450 m<sup>2</sup> de mosaicos policromos conservados *in situ*. El conjunto fue declarado Bien de Interés Cultural en 1996.

El *Oecus* o salón principal, de 175 m<sup>2</sup>, conserva en muy buen estado uno de los principales mosaicos figurativos de época romana que se conservan en Europa, esa escena de Aquiles bajo la cual también podemos ver imágenes de gran realismo sobre una cacería: cazadores a pie y a



caballo entre animales de gran veracidad anatómica, propios de la fauna ibérica y de África.

Los baños o *Balnea* de la Villa son también dignos de admirar. Constituyen un espacio diferenciado en el sector oeste del edificio

principal, un complejo termal anexo con una superficie de algo más de 900 m<sup>2</sup>, con vestuarios y piscinas de agua fría, templada y caliente.

**SONIDOS DEL PASADO**

Más de 40.000 personas visitaron en 2022 este fan-

**La Villa Romana La Olmeda se descubrió fortuitamente en Pedrosa de la Vega (Palencia) en 1968**

tástico yacimiento, que cuenta este invierno y primavera con un atractivo añadido: los conciertos de *Hydraulis*.

En marzo de 2022 se inauguraba en la Villa Romana La Olmeda la primera recreación de un órgano gregorromano, denomina-



# STINSON

## S O L A R

### ASESORÍA ENERGÉTICA

**Reducimos tus facturas de luz y gas GRATIS**  
(para empresas y particulares)

**¡Nuevas Oficinas!**

655 11 77 69  
651 58 17 97

**C/ Colón, 31**  
(antigua joyería Paquillo)  
**PALENCIA**



**STINSON SOLAR**      **ASESORÍA ENERGÉTICA**

[www.stinson.solar](http://www.stinson.solar)



do hydraulis, creada por la empresa palentina Acitores Organería y Arte, de Torquemada, un referente internacional en este sector artesano.

Este órgano grecorromano es el primer instrumento de tecla de la historia, cuya invención se atribuye a Ctesibius de Alejandría (285-222 a.C.).

Su nacimiento parte del deseo de hacer sonar de manera polifónica un grupo de flautas mediante un mecanismo de teclado sin tener que soplar o actuar con los dedos sobre los tubos, como en el *aulos*. De su importancia en la Antigüedad hablan las fuentes documentales: Nerón fue un gran intérprete de este instrumento del que

escribió el propio Aristóteles, mientras que eruditos de la época como Marco Lucio Virtubio o Herón de Alejandría se afanaron en describirlo, como lo hicieron también sabios medievales como San Agustín, San Isidoro o Alfonso X.

“Para el impulso de aire, accionado por operarios mientras el intérprete actuaba, se utilizaban unos cilindros con un émbolo interior que insuflaba el viento en un recipiente con agua. Ésta ejercía una presión sobre el aire al ser desalojada por éste, regulando la presión de un modo muy estable”, explica el maestro organero Federico Acitores, quien ha dirigido la investigación y construcción. “Viene a

**Habrán conciertos casi todos los sábados de enero a mayo, incluidos en la visita**

ser un ejemplo más de la importante ingeniería desarrollada por estas culturas para el dominio del agua”. Sin embargo, “el *hydraulis* ha sido un gran desconocido hasta el siglo XX”, apunta Acitores, porque los grandes hallazgos arqueológicos han tenido lugar en la época moderna. Hallazgos de terracotas, monedas y medallas, lápidas o mosaicos, como el de Noheda (Cuenca), Nening (Alemania) o Leptis Magna (Libia). Incluso algunos restos arqueológicos de piezas y partes de un *hydraulis*, el más destacado y reciente de ellos hallado en 1992 en Grecia.

Ahora bien, construirlo implicaba conectar estos datos con otra gran laguna documental: cómo sonaba

la música romana. “Se trata de un instrumento singular del que no teníamos restos. De cualquier otro objeto semejante podemos ir a verlo, medirlo, copiarlo. Pero órganos de esta época, de hace 2.200 años, parecía imposible”.

Algunas recreaciones diseñadas o incluso construidas en otros países europeos cometían errores como, por ejemplo, ponerle las 12 notas cromáticas que conocemos hoy, “cuando sabemos que la afinación romana no era cromática sino diatónica”, señala Acitores, o dar por hecho que los tubos tenían la forma y el tipo de embocadura que presentaron a partir del Renacimiento y, especialmente, en el órgano Barroco.

Así pues, esta recreación plantea un instrumento de 18 tubos realizado “con materiales y técnicas adecuados a la época de origen, procurando también unas embocaduras simples y naturales, sin aplicar elementos de la organería convencional moderna”.

Tras su inauguración en 2022 y la organización de las jornadas Arqueomúsica, especializadas en la música de la Antigüedad que organiza el servicio de Cultura de la Diputación, este invierno y primavera podemos escuchar sonar el *hydraulis* de La Olmeda gracias a un ciclo cultural especial, organizado gracias a la Escuela Provincial de Órgano de Palencia y la Asociación cultural “Fray Domingo de Aguirre”.

El instrumento sonará durante la visita al yacimiento los sábados 13, 20 y 27 de enero; 10, 17 y 24 de febrero; 2, 9 y 16 de marzo; 6, 13 y 27 de abril y 4, 11, 18 y 25 de mayo.

Otoño de puentes, con pé. "de puente a puente y tiro por tiro porque me lleva la corriente."

palencia

turismo  
con pé



Diputación  
DE PALENCIA





Imágenes de la representación del Auto en 2022

# VILLAMURIEL, CUNA DEL TEATRO CASTELLANO

Desde hace más de 500 años se representa la primera obra de autor conocido, Gómez Manrique, escrita para el monasterio de las clarisas en Calabazanos

## VILLAMURIEL

A. ACITORES DE LA CRUZ

En 556 años ha habido guerras, pandemias y crisis de todo tipo. Pero ninguna vicisitud ha echado atrás a los vecinos de Villamuriel de Cerrato ni a las hermanas del Real Monasterio de Nuestra Señora de La Consolación de Calabazanos, un pequeño núcleo de población de este municipio palentino.

Durante todo este tiempo, de manera ininterrumpida, se ha venido representando la que está considerada como primera obra de teatro en castellano de autor conocido: el Auto de Nacimiento de Nuestro Señor, escrito por Gómez Manrique. Una semilla sembrada en tiempos de una jovencísima Isabel La Católica (cuando aún era infanta) que germinó en

una tradición vinculada a las artes escénicas que pervive en Villamuriel.

De hecho, sus tres grupos de teatro aficionado unen sus fuerzas cada otoño para preparar las funciones de esta obra teatral navideña, que se pone en escena dentro del propio monasterio, con la ilusión

añadida de haber sido declarada Fiesta de Interés Turístico Regional por la Junta de Castilla y León este año.

Un reconocimiento público que, para el alcalde de la localidad, Roberto Martín, supone un altavoz a esa vinculación con la tradición teatral que desde hace

unos años se liga también al turismo, a través de una ambiciosa programación cultural presentada bajo el lema 'Villamuriel, cuna del teatro castellano'.

## GÓMEZ MANRIQUE

Gómez Manrique fue un noble de los albores del Renacimiento que tuvo una vida extrañamente longeva para su tiempo: nació en Amusco (Palencia) y murió en Toledo en 1490.

Tal y como nos desvela su apellido, era tío de Jorge Manrique, el poeta de Paredes de Nava (Palencia) que hizo historia en nuestra lengua con las *Coplas a la muerte de su padre*, ambos emparentados también con el Marqués de Santillana.

Gómez Manrique está considerado el primer dramaturgo de nuestra historia. Y esa primera obra de teatro es el *Auto del Nacimiento de Nuestro Señor Jesucristo*, que compuso para ser representado cada Navidad en este monasterio de las clarisas, cuya vicaria era su hermana. Ella le encargó que escribiera un Auto

Reserva tus entradas desde en [www.villamuriel.es](http://www.villamuriel.es). La reserva se realizará pagando una fianza de 5€ por entrada, que será devuelta 30 minutos antes de la función. Las reservas no retiradas 30 minutos antes de cada representación se pondrán a disposición del público, sin derecho a devolución.

### Sábado 16 diciembre

Desde las 17:00 h. Mercado artesanal con venta de productos de las monjas, chocolate, caldo, etc. Exposición de aves imperiales, ambientación del Palacio de la Reina con el despacho del autor, Gómez Manrique, y la representación del auto en Playmobil y la exposición "Los Playmobil que cuentan historias" de Villaclick  
17:30 h. Danzas, llegada de la infanta Isabel a la Corte y ceterería. Recogida de entradas (17:00-17:30)

18:00 h. Primer pase  
19:30 h. Danzas, llegada de la infanta Isabel a la Corte y ceterería. Recogida de entradas (19:00-19:30)  
20:00 h. Segundo pase

### Domingo 17 diciembre

Desde las 17:00: Exposición de aves imperiales, ambientación del Palacio de la Reina con el despacho del autor, Gómez Manrique, y la representación del auto en Playmobil y la exposición "Los Playmobil que cuentan historias" de Villaclick.  
17:30 h. Danzas, llegada de la infanta Isabel a la Corte y ceterería. Recogida de entradas (17:00-17:30)  
18:00 h. Tercer pase  
19:30 h. Danzas, llegada de la infanta Isabel a la Corte y ceterería. Recogida de entradas (19:00-19:30)  
20:00 h. Cuarto pase



**“Entre todos trabajamos para difundir que en Palencia y Villamuriel nació el teatro en castellano”.**

Roberto Martín

con el que poder representar a los fieles el nacimiento de Jesús en vísperas de Navidad.

Una obra sencilla (a nuestros ojos del siglo XXI) con siete escenas dramáticas que narraban la llegada de Jesús al mundo. No se sabe con exactitud el año en que finalizó la obra (entre 1458 y 1481), pero se dice que se ha representado desde entonces sin interrupción.

Actualmente, tanto el Ayuntamiento como los

vecinos de Villamuriel de Cerrato se afanan en poner en valor la importancia histórica del Auto y su representación anual, que hoy día corre a cargo de los actores y actrices de los tres grupos de teatro de la localidad: El Cigarral, Cachivache y A Ninguna Parte.

Pero además, en la última escena actúan las propias monjas, que entonan el villancico *Callad fijo mío chiquito*, bello ejemplo de los primeros villancicos medievales, escrito también por Gómez Manrique.

Este diciembre 2023, las representaciones tendrán lugar el sábado 16 y el domingo 17 de diciembre, en dos sesiones cada día, a las



**La obra es representada por los tres grupos de teatro de Villamuriel de Cerrato y las propias monjas clarisas del monasterio**

18:00 y a las 20:00 horas (las entradas podrán reservarse en la página web [villamuriel.es](http://villamuriel.es)). En torno a las representaciones se organizan actividades como un mercado medieval en el entorno del monasterio, con ambientación teatral y, por supuesto, la llegada de la infanta Isabel y su corte, que no falta nunca a su cita con las clarisas.

#### LA EXCUSA PERFECTA

Y presenciar este momento tan especial que es la representación del Auto de Gómez Manrique es una excusa perfecta para conocer este municipio del

alfoz de Palencia, que nos brinda otros recursos de interés: aquí podemos ver una de las espectaculares esclusas del Canal de Castilla y transitar su sirga hasta la vecina capital.

Pero también admirar su puente gótico, su iglesia protogótica de Santa María La Mayor, o el propio convento donde tienen lugar las representaciones, el Real Monasterio de Nuestra Señora de La Consolación, declarado Monumento Histórico Artístico desde el 2 de febrero de 1979, y reconocido como “el Escorial de adobe” según José Álvaro de Ojeda.

Bienvenidos a  
**Villamuriel  
de Cerrato**



[www.villamuriel.es](http://www.villamuriel.es)



# EL FOLK CASTELLANO SE BAILA EN LA PISTA

Castora Herz aúna melodías, ritmos y timbres de Castilla y León con la música electrónica, una propuesta audaz que triunfa en el circuito internacional



Castora Herz actúa oculto tras una máscara en forma de lechuza

## AMPUDIA

A. ACITORES DE LA CRUZ

El ingeniero de sonido y DJ palentino Zimi Matilla llevaba años trabajando sus propuestas de música electrónica en Berlín y en prestigiosas discotecas del circuito internacional, cuando, una noche de 2017 en la que asistía al concierto del DJ ecuatoriano Nicola Cruz, tuvo una revelación que cambió el rumbo de su vida: “estaba trabajando con el folclore de latitudes muy lejanas, como Latinoamérica o África. De pronto, me pregunté por qué no estaba haciendo música de mi tierra”.

De aquella pregunta surgió el que hoy es un proyecto consolidado y cada vez más reconocido en el circuito de la música electrónica tanto en España como fuera de nuestro país: su sello disco-

gráfico Samain Music, con el que edita trabajos que experimentan con toda la música Ibérica, “que es inmensamente rica”, afirma. “A pesar del éxito de la *world music* a nivel internacional, el folclore de nuestro territorio estaba sin explorar, cuando en pocos lugares del mundo se da tanta variedad cultural y musical como en España y Portugal, con esas influencias de pueblos que llegaron, conquistaron y dejaron su huella”.

De ese interés surge otro proyecto: Castora Herz, una propuesta centrada en el folclore castellano, que suena en perfecta comunión con la música electrónica. Desde su estudio en Ampudia (Palencia), adonde ha regresado tras años en Salamanca, Madrid, Barcelona o Berlín, experimenta con los ritmos y timbres que suenan

**“Hay una generación que está mucho más orgullosa de ser de donde es”**

en las mejores discotecas dedicadas al género, junto con pitos castellanos, panderos, castañuelas o botellas de anís. Temas que recogen tonadas de la Montaña Pa-

lentina, charros o jotas terracampinas. «Este verano, en Berlín, era increíble ver a los alemanes bailar jotas de mi tierra», comenta.

Este tiempo ha lanzado proyectos como los recopilatorios *Codex Futura Vol. I, Vol. II y Vol. III* o *El Naán Remixes*, además del tema principal de la película *Comuneros* y otras colaboraciones que han hecho crecer a Castora Herz paulatinamente. A partir de esas colaboraciones ha formado la banda “La Cuadrilla” integrada por cantantes, percusionistas, bailarines y un vj que le acompañan en sus directos.

Entre sus proyectos actuales destaca la edición del EP *This is Jota*, una revisión en clave electrónica de jotas castellanas, que saldrá publicado el 13 de diciembre, cuyo título es un guiño a los históricos recopilatorios *This is House, This is Techno*, etcétera.

Una revisión necesaria de la tradición musical que conecta con una tendencia ya consolidada con artistas como Rodrigo Cuevas, Baiuca, Tanxugueiras o El Naán, entre otros. Y Matilla coincide: “hay una generación que está mucho más orgullosa de ser de donde es”.



# ¡VEN AL MUSEO DEL FERROCARRIL!

*En Venta de Baños (Palencia)*

¡Descubre la historia que marcó el destino de **Venta de Baños** en el nuevo **Museo del Ferrocarril!** Desde sus inicios como parada obligada en las rutas entre España y Francia hasta convertirse en un hervidero de vida con la llegada del tren en 1860, Venta de Baños ha forjado una conexión única con el ferrocarril.

El 20 de enero de 2023 se marcó otra fecha memorable en la historia de este municipio palentino, con la inauguración de su Museo del Ferrocarril, un proyecto en el que colectivos vecinales y el Ayuntamiento han invertido tres décadas de esfuerzo y dedicación. Ubicado en el **Centro Cultural La Briquetera**, el museo se asienta en la fábrica de briquetas que alimentaban las locomotoras, agregando un toque auténtico a la experiencia.

El museo presenta piezas únicas que narran la evolución del ferrocarril a lo largo de 150 años: desde los faroles o indumentaria que usaban los trabajadores de Renfe hasta el icónico 'Piojo Verde', un automotor a vapor reparado y preservado por la asociación **Avenfer**, pasando por vagones de pasajeros, maquinaria especializada, documentos y paneles informativos e incluso un tren en miniatura que permite a los más pequeños disfrutar de un pequeño viaje ferroviario en el exterior del recinto.

Ven y sé parte de esta emocionante travesía en el **Museo del Ferrocarril de Venta de Baños**. Descubre cómo el ferrocarril cambió nuestra historia y construyó la identidad única de esta encantadora localidad cerrateña. **¡No te pierdas la oportunidad de sumergirte en la magia del pasado ferroviario!**



**MUSEO DEL FERROCARRIL**  
VENTA DE BAÑOS

**SÁBADOS Y DOMINGOS**  
De 11:00 a 14:00 horas

638 27 05 87  
museodelferrocarril@ventadebanos.es  
Reservas de grupos de más de 15 personas

C. la Briquetera, s/n  
34200 Venta de Baños, Palencia



# CENTROS TURÍSTICOS DE LA DIPUTACIÓN DE VALLADOLID



## VALLADOLID IMEDIACYL

Desde 1999, con la apertura del Museo Provincial del Vino, la Diputación de Valladolid ha venido desarrollando una red de centros Turísticos distribuidos por todo el territorio provincial, con el objetivo de ayudar a dinamizar la economía de las diferentes zonas de la provincia y aprovechando diferentes recursos patrimoniales. Configuran una oferta turística que tiene como líneas comu-

nes la apuesta por un turismo dirigido, fundamentalmente, a un público general y familiar.

### MUSEO DEL VINO

En pleno corazón de la Milla de oro del Vino de la provincia de Valladolid, en plena Ribera del Duero, se encuentra el Museo Provincial del Vino, ubicado en el Castillo de Peñafiel. Un lugar inigualable para acercarse a la historia y cultura de la riqueza enológica de la provincia de Valladolid.

En la visita al Museo se puede conocer de cerca la compleja y fascinante elaboración de los diferentes vinos, así como los elementos y las herramientas que lo hacen posible. En él están representadas todas las denominaciones de Origen de Castilla y León.

Situado en un cerro estratégico, desde el que se pueden admirar los valles del Duero, del Duratón, y del Arroyo Botijas, la visita al Museo se completa con la visita integral al castillo.

### CANAL DE CASTILLA

Medina de Rioseco acoge el Centro de Recepción de Viajeros, situado en un antiguo almacén de la dársena del Canal de Castilla, lugar en el que finaliza el llamado Ramal de Campos de esta gran obra de ingeniería civil que recorre tres provincias: Valladolid, Palencia y Burgos.

Desde Medina de Rioseco zarpa cada día el barco Antonio de Ulloa en un recorrido de al menos una hora de duración en el que se explica la importancia que supuso para Castilla el transporte de mercancías por el Canal, las construcciones relacionadas con él y las particularidades de la fauna y flora que habitan este paisaje tan especial, en plena Tierra de Campos.

Junto a la dársena se puede visitar la Fábrica de Harinas San Antonio, antigua harinera del siglo XIX que es hoy el único ejemplo de arquitectura industrial del Canal que conserva íntegra su maquinaria original.

### MUSEO DEL PAN

Ubicado en el interior de la rehabilitada Iglesia de San Juan, en Mayorga, el Museo del Pan se configura como un homenaje a este alimento que ha acompañado al ser humano a lo largo de los siglos.

El pan, determinante del paisaje, generador de riqueza y cultura y elemento básico de nuestra dieta diaria es el actor principal de este museo que inicia su viaje sensorial partiendo de los cereales y la molienda para obtener la harina. A partir de ahí, el visitante conoce la vida del molinero y los diferentes tipos de molinos, los diferentes tipos de hornos y las diferentes clases de pa-

nes hasta nuestros días. Un completo recorrido histórico por la evolución de este esencial alimento, que permite a los más pequeños, los fines de semana, realizar su propio pan.

### VILLA DEL LIBRO DE URUEÑA

Ubicada en uno de Los Pueblos más Bonitos de España, la primera Villa del Libro de España ofrece una propuesta de turismo cultural constituye un espacio en el que el libro es el centro de atracción para viajeros, bibliófilos, personas expertas o curiosos.

En sus calles y corros encontraremos 11 librerías y establecimientos vinculados a los libros, preferiblemente antiguos, viejos o descatalogados, o a sectores especializados, como el periodismo, el cine o los cuentos, sin olvidar otras actividades como la caligrafía histórica o la encuadernación. También museos y centros de referencia internacional, como la sede de la Fundación Joaquín Díaz, y el espacio para la Lectura, Escritura y sus Aplicaciones, el Centro e\_LEA Miguel Delibes, centrado en la promoción del libro y de la cultura.

### FINCA MATALLANA

En Villalba de los Alcores este Centro Turístico permite conocer la riqueza medioambiental y el valor ecológico de los Montes Torozos y la Tierra de Campos.

La Finca Coto Bajo de Matallana ofrece un espacio de educación medioambiental dirigido al visitante en general y también a la comunidad escolar. Además, se puede disfrutar de rutas medioambientales a pie o en bicicleta, un jardín de plantas aromáticas, la observación de aves, visitar

los restos del importante Monasterio Cisterciense de Santa María de Matallana (hoy convertido en una hospedería), el aula de interpretación de los palomares o una exposición de ganado ovino con más de 20 razas de ovejas del todo el mundo.

### MUSEO DE LAS VILLAS ROMANAS

Al sur de la provincia, entre los términos municipales de Almenara de Adaja y Puras, se encuentra el Museo de las Villas Romanas, cuyo conjunto museístico está formado por varios edificios y espacios complementarios: el Museo, la Villa Romana, la Casa Romana y el parque infantil tematizado.

El viajero se sitúa en el contexto histórico del siglo IV para conocer la vida romana en el campo. Se muestra la actividad económica del momento, la naturaleza, el ocio, la religión o el brillo del ocaso, en definitiva, la vida

rural cotidiana de la época. Además de poder visitar en la propia excavación algunos de los mosaicos mejor conservados de la época, el recorrido se completa con la visita a la recreación de una casa señorial del Siglo IV.

### VALLE DE LOS 6 SENTIDOS

En pleno Valle del Esgueva, ubicado en la antigua Finca de los Power en Renedo de Esgueva, el Valle de los 6 Sentidos se configura como un espacio dedicado al ocio infantil y familiar.

Con 18.000 m2, ofrece más de 60 juegos diferentes para todos los públicos, integra juegos de acción y movimiento, juegos científicos, de música, de piedra, paisajismo y medio ambiente, varios de ellos inclusivos y accesibles para personas con discapacidad. En cuanto a seguridad, todas las instalaciones lúdicas disponen de certificado europeo TUV.

### CASTILLO DE FUENSALDAÑA

El último de los Centros Turísticos abierto al público por la Diputación de Valladolid invita a sumergirse en la historia de los castillos a través de una experiencia que combina lo histórico y lo tecnológico, ofreciendo una moderna línea expositiva en referencia al apasionante mundo de los castillos.

Perteneciente a la llamada Escuela de Valladolid, el Castillo de Fuensaldaña se convierte en el centro de difusión de los más de 20 castillos visitables de toda la provincia, además de ofrecer un recorrido por esta fortificación de planta cuadrada, torres circulares en las esquinas y una gran torre del homenaje rectangular, que ha tenido diversos usos palaciegos y también fue sede de las Cortes de Castilla y León.



# SARGENTES DE LA LORA: DESCUBRIR Y SENTIR



## BURGOS

### BURGOS NOTICIAS

#### SOMOS PATRIMONIO

Somos constructores de los monumentos más antiguos desde el Neolítico hasta el final del Bronce. Este conjunto de yacimientos megalíticos constituye la mayor concentración de dólmenes y túmulos del norte de la provincia de Burgos, destacando los de la Cabaña, La Horquilla y Arroyo de las Vegas.

Somos cuna de un hombre ilustre, el Padre Manjón, que trabajó para que niños y niñas aprendieran sin sufrimiento. Y enseñó a enseñar.

Somos el misterio de los seres y símbolos tallados en nuestras iglesias, con el sendero del Románico y las de San Román, San Cristóbal, San Andrés, Santa Coloma, Ayoluengo y la Ermita de la Virgen de Brañosera.

#### SOMOS TIERRA

Somos viaje desde el petróleo en la entrañas del páramo hacia el viento y el sol que nos curten, cuyos ejemplos más representativos son el Museo del Petróleo, clave en el conocimiento, valoración, difusión, sensibilización, conservación y protección del patrimo-

nio industrial del Campo de Ayoluengo, en el que el 6 de junio de 1964 brotó petróleo por primera



vez en España, así como el Jardín de Rocas en el que se puede observar la historia geológica de la zona con 21 ejemplares singulares.

#### SOMOS RUTAS DE SENDERISMO

Puedes realizar la Ruta Cultural Andrés Manjón, la de los Circuitos BTT y los senderos del Petróleo (10,3 Km), el de Las Hoces del Rudrón (14,9 Km), el Sendero del Románico (35,1 Km) y el Histórico de la Guerra Civil (9,5Km). Sargentos de la Lora está situado a poco más de 60 Kms de la capital burgalesa, desde donde se llega por dos carreteras: la N-627 (Burgos-Aguilar) en un desvío a la derecha en Basconillos del Tozo, y por la N-623 (Burgos-Santander) desviándose a la izquierda en San Felices del Rudrón.

El municipio de Sargentos pertenece al Geoparque Las Loras y al Espacio Natural Hoces del Alto Ebro y Rudrón, agrupando a las localidades de Ayoluengo, Lorilla, Moradillo del Castillo, San Andrés de Montearados, Santa Coloma del Rudrón y Valdeajos.

Más información en [sargentosdelalora.com](http://sargentosdelalora.com)



[www.maeshoney.com](http://www.maeshoney.com)

Contamos con una de las fábricas más modernas de Europa

Son más de 500 marcas las que han confiado en MAES HONEY como su proveedor de miel, estando presentes en más de 35 países

Somos especialistas en el sector retail. Trabajamos tanto con nuestras marcas como desarrollamos marca blanca (MDD)

## Solución para desagües pluviales y fecales en sus negocios, viviendas y comunidades

### Fontanería sin obra

Es el único proceso capaz de renovar el sistema de tuberías desde el interior, en menos tiempo y al mejor precio.

Con el sistema de Suiz System olvídense de cambiar las bajantes de su comunidad o vivienda.

En solo dos días podemos tener una tubería totalmente nueva sin necesidad de obra.

### RESULTADO GARANTIZADO Y LIMPIO



☎ 923 122 578  
☎ 615 606 066 - 653 502 801

✉ [info@fontaneriasinobra.es](mailto:info@fontaneriasinobra.es)  
📍 Calle María Auxiliadora, 78, 37004

[www.fontaneriasinobrasalamanca.es](http://www.fontaneriasinobrasalamanca.es)



HOTEL  
ESTUDIOS  
RESTAURANTE  
SALONES PARA EVENTOS  
[www.hall88.zenithoteles.com](http://www.hall88.zenithoteles.com)

El hotel que estás buscando para alojarte en el centro de Salamanca, con todos los servicios de un hotel de cuatro estrellas.

Descubre el Zenit Hall88 Studios, un lujo para los sentidos

C/ Peña De Francia s/n, 37007 Salamanca

☎ 923 280 188 • 📱 @hall88studios • ✉ [comercial@aparthotelhall88.com](mailto:comercial@aparthotelhall88.com)



# PAREDES DE NAVA: DE LETRAS, ARTES Y CIENCIA

El recién inaugurado Centro de Artes Escénicas completa la ambiciosa oferta turística de este pueblo de la Tierra de Campos palentina, patria de Jorge Manrique y Pedro y Alonso Berruguete

## PAREDES DE NAVA

A. ACITORES DE LA CRUZ

Que la cultura es motor para el turismo en Castilla y León es ya un axioma, a estas alturas de la revista que tiene usted entre manos. Pero hay pueblos que lo refrendan todavía con más fuerza.

Un ejemplo muy claro es la villa palentina de Paredes de Nava, en plena Tierra de Campos. Patria de artistas como el pintor Pedro Berruguete o su hijo el escultor Alonso Berruguete; o del gran poeta Jorge Manrique, entre otros nombres del pasado y del presente, esta localidad es hoy en día un foco prometedor para el turismo vinculado a las artes, a las letras y al conocimiento.

Una oferta que se ha enriquecido en el último lustro, hasta situar a este bello municipio en una posición privilegiada, que continuará creciendo en

los próximos años. Porque el pasado mes de noviembre, se subía la apuesta con la inauguración del Centro de Artes Escénicas Jorge Manrique, que cuenta con un auditorio de 400 butacas y un total de 1.600 metros cuadrados de aulas, salas polivalentes e incluso un área para residencia de artistas. Una rehabilitación del antiguo convento de San Francisco, que había sido también escuela, dirigida por la palentina Pilar Díez y financiada con cargo al 1,5 % Cultural del Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana, con un presupuesto de unos 2,5 millones de euros,

en la que se ha apostado por una conservación e integración de los elementos arquitectónicos rescatando “materiales naturales a fin de renaturalizar la arquitectura con un lenguaje contemporáneo”, explica.

El nuevo Centro de Artes Escénicas suma ya su programación teatral de esta temporada de otoño e invierno a una oferta que hace las delicias de todos los públicos a lo largo del

paredeña de adopción, ha sido reconocida con premios internacionales tan excelsos como la Medalla de Platino de la Real Academia de las Artes y las Ciencias de París o los premios ICON-LABA en Los Ángeles y ha expuesto en toda Europa, Dubái o Estados Unidos.

Rosana Largo apostó por crear una sede permanente para sus imaginativas creaciones, que juegan con

***Inaugurado en 2022, el Museo de los Cuentos y la Ciencia de Rosana Largo ha captado todas las miradas, especialmente del público familiar***

año. Pero muy especialmente, del público infantil y familiar que se acerca a descubrir el fascinante Museo de los Cuentos y la Ciencia.

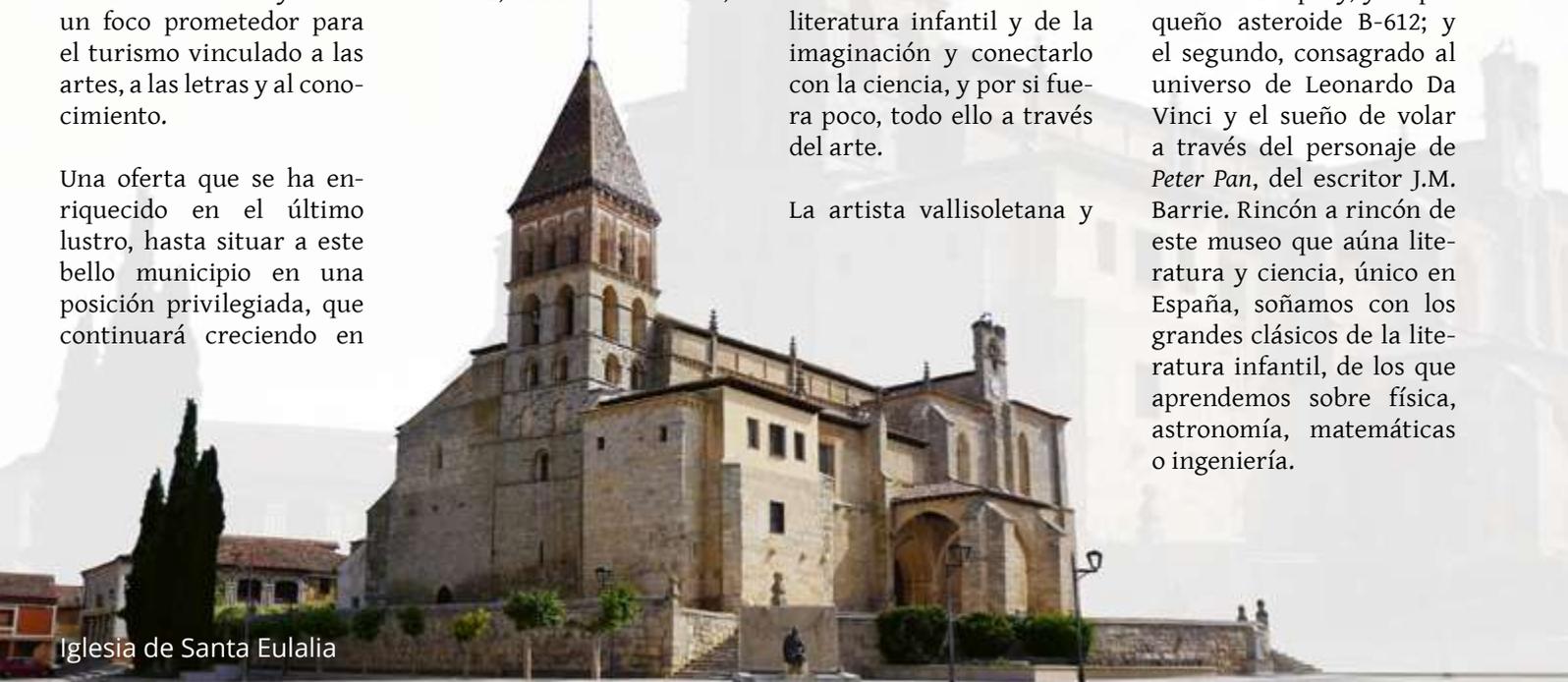
Y es que en mayo de 2022 abrió sus puertas en la antigua iglesia de San Martín una exposición permanente creada por la artista Rosana Largo que nos invita a recorrer el mundo de la literatura infantil y de la imaginación y conectarlo con la ciencia, y por si fuera poco, todo ello a través del arte.

La artista vallisoletana y

la ingeniería, la escultura, la costura y la pintura hiperrealista para devolvernos a esa fantasía de la infancia que nunca debemos perder.

El museo consta de un total de 17 espacios claramente diferenciados, entre los que destacan dos monográficos: el primero de ellos dedicado al clásico de *El Principito*, de Antoine de Saint-Exupéry, y su pequeño asteroide B-612; y el segundo, consagrado al universo de Leonardo Da Vinci y el sueño de volar a través del personaje de *Peter Pan*, del escritor J.M. Barrie. Rincón a rincón de este museo que aúna literatura y ciencia, único en España, soñamos con los grandes clásicos de la literatura infantil, de los que aprendemos sobre física, astronomía, matemáticas o ingeniería.

Iglesia de Santa Eulalia



## RENACIMIENTO

Sin lugar a dudas, si hay una imagen que defina lo que es Paredes de Navason las famosas pinturas de los Reyes de Judá de Pedro Berruguete, que pueden admirarse en la iglesia de Santa Eulalia. Pero si somos amantes del arte

**La iglesia de Santa Eulalia forma parte del museo Campos del Renacimiento**

sacro, entonces hay que reservar todo un día para disfrutar la propuesta global de la que forma parte la villa paredaña: el museo territorial en cinco sedes Campos del Renacimiento.

En el año 2021 abrió sus puertas este nuevo concepto de museo, que lleva el marchamo de calidad de la Fundación Edades del Hombre y ha sido impulsado por la Diócesis y la Diputación en colaboración con los ayuntamientos de los municipios que lo integran en las conocidas como “Tierras del Renacimiento”: Becerril de Campos, Paredes de Nava, Cisneros y Fuentes de Nava.

Pueblos que reúnen una de las mayores concentraciones de arte renacentista de nuestro país, en los que vivieron y trabajaron los Berruguete, pero también otros artistas como Alejo de Vahía o Francisco Giralte. Podemos adquirir las entradas para visitar el museo Campos del Renacimiento en su página web,



Arriba y a la izquierda, Museo de los Cuentos y la Ciencia. Sobre estas líneas, inauguración del Centro de Artes Escénicas Jorge Manrique el pasado 3 de noviembre. Abajo, el Rey David, de Pedro Berruguete (iglesia de Santa Eulalia).

[camposdelrenacimiento.com](http://camposdelrenacimiento.com).

Y si nos parece poco, Paredes de Nava nos reserva también su Casa de los Títeres, la iglesia de San Juan, su yacimiento arqueológico vacceo Intercattia, sus tres ermitas (con la de Carejas como principal) o sus maravillosos paseos por un casco urbano bien conservado y sembrado de casas blasonadas o por la sirga del Canal de Castilla.



PAREDES DE NAVA

# OSORNO, CRUCE DE CAMINOS

La Vía Aquitania al Camino de Santiago y el Camino Castellano Lebaniego se encuentran en este rincón de la Tierra de Campos palentina, que ofrece también patrimonio, cultura y naturaleza



## OSORNO

A. ACITORES DE LA CRUZ

Cualquiera que recorra ocasionalmente las carreteras de la Comunidad, sabe que Osorno es cruce de caminos. En mitad de la Tierra de Campos palentina, justo en el centro de la provincia, aquí confluyen las autovías de la Meseta-Cantabria y la del Camino de Santiago, dejando en la equidistancia las ciudades castellanas de Burgos y León.

Pero su importancia como crisol de peregrinos y viajeros se remonta muchos siglos atrás, ya que a través de Osorno La Mayor discurren dos importantes rutas de peregrinación: el Camino Lebaniego Castellano, que traza la ruta de Palencia al Monasterio de Santo Toribio de Liébana en Cantabria, confluyendo parte de su trazado con los

caminos de sirga del Canal de Castilla, y el Camino a Santiago Vía Aquitania, que recupera el trazado de la antigua calzada romana que comunicaba Deobriga (Tardajos) y Lacobriga (Carrión de los Condes), a su paso por Dessobriga, la actual Osorno, muy frecuentada por los peregrinos del medievo. Una ruta que complementa al cercano Camino Francés, pero que protege las vías romanas, y que este mismo 2023 ha sido reconocida por la Federación Española de Asociaciones de Amigos del Camino de Santiago. De hecho, la Vía Aquitania fue el camino primigenio (la antigua Carrera Francesa Alto Medieval), dado que los peregrinos aprovechaban la red viaria de la antigua Hispania.

Las aguas del Canal de Castilla bañan esos senderos que transitan cada

año más peregrinos: este verano, por ejemplo, ha aumentado notablemente la cifra de viandantes que han recorrido el Camino Lebaniego Castellano, por ser Año Jubilar Lebaniego.

Del Canal de Castilla podemos disfrutar admirando su paisaje, pero también los ejemplos de esta singular obra de ingeniería con elementos hidráulicos fascinantes: esclusas, acueductos, puentes, almenaras y vestigios de antiguas

tabro-astur con Roma (29-19 a.C.). El Ayuntamiento de Osorno es también una joya arquitectónica, no en vano ostenta el título de Bien de Interés Cultural, destacando su fachada impresionante con un imponente escudo en una de sus esquinas.

**La Vía Aquitania a Santiago busca preservar las calzadas romanas de la comarca**



edificaciones industriales.

La rica historia de este enclave se remonta al año 3000 a.C., como evidencia el yacimiento del Dolmen de la Velilla. Sobre ese legado podemos aprender en el Aula Arqueológica de Dessobriga, inaugurada el pasado año.

Un espacio destinado a la divulgación del gran yacimiento en el que se trabaja en esta localidad, la ciudad milenaria de Dessobriga, un *oppidum* que jugó un papel importante durante el conflicto cán-

Tampoco podemos marcharnos sin visitar la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, que alberga un patrimonio fascinante entre sus muros, merecedor de una visita detenida. No podemos pasar por alto la Fuente de los Caños, un oasis de recreo y descanso en plena naturaleza, ideal para un apacible paseo.

Así, cada rincón de Osorno cuenta una historia, invitando a descubrir sus tesoros a quienes se aventuren por estas tierras llenas de encanto, que bien merecen un alto en el camino.



# VÍA AQUITANIA



Ayuntamiento de  
Osorno la Mayor

## CAMINO DE SANTIAGO POR LA CALZADA ROMANA



VÍA  
AQUITANIA  
A SU PASO POR  
OSORNO  
LA MAYOR



# LA ALBERCA, UN CARÁCTER GENUINO

Sus tradiciones, festejos, costumbres y gastronomía se han hecho hueco en la oferta turística nacional por derecho propio enmarcados en un conjunto arquitectónico de indudable valor histórico y artístico



## SALAMANCA

M. FUENTES

**C**arácter genuino. Es la mejor manera de definir La Alberca como destino para visitantes. Su atractivo es indudable para todo aquel viajero que termine recalando entre sus calles, con una amplísima oferta de servicios y actividades. Sus tradiciones, festejos, costumbres y gastronomía se han hecho hueco en la oferta turística nacional por derecho propio enmarcados en un conjunto arquitectónico de indudable valor histórico y artístico. Prueba de ello es el altísi-

mo número de visitantes que recibe la localidad y su entorno a lo largo del año, siendo un destino muy recomendable para aquellos que busquen un destino de naturaleza, disfrutar de la particular gastronomía o empaparse de sus tradiciones.

### ENCANTO EN TODOS LOS RINCONES

Sin duda, uno de los mayores encantos de La Alberca es poder sumergirse en sus intrincadas calles y disfrutar de su particular arquitectura. Las construcciones serranas adquieren una de sus mayores expresiones en el trazado de calles albercano,

en el que los visitantes pueden comprobar de primera mano cómo cada rincón de la localidad se procura mantener de la manera más cercana al original. Cada piedra colocada en la localidad es parte de su historia, de sus tradiciones. Esto resultó evidente en 1940, cuando fue el primer pueblo de España declarado Conjunto Histórico Artístico, siendo pionero en hacer de su historia un bien a conservar. Hoy en día, un paseo por las calles permite conocer de primera mano elementos que son testigos de otro tiempo, como escudos nobiliarios en los dinteles, todo ello sin olvidar los

lugares que son de obligada visita, como la entrañable Plaza Mayor, La Puente y su bucólico entorno y la iglesia parroquial dedicada a Nuestra Señora de la Asunción, del siglo XVIII. Una estructura urbana similar a la de una judería, o incluso parecida a los arrabales de Damasco.

### REDESCUBRIENDO LA ALBERCA

Es posible vivir la experiencia de La Alberca de un modo más genuino, más cercano. Desde del Ayuntamiento de la localidad recomiendan conocer esos detalles de la localidad que no son tan evidentes a primera vista, pero que hacen de la localidad una experiencia única. Una de las maneras es a través de su historia. En La Alberca aún se conservan elementos que atestiguan que sus habitantes fueron cristianos, musulmanes y judíos a lo largo de su historia, haciendo más rico su legado gracias a la mezcla de las tres culturas más importantes de la península. O las numerosas fuentes que calman la sed de los sedientos y que también mantienen su aspecto original. Sin embargo, ninguno de estos lugares se conservaría si no fuera por los propios habitantes de la localidad, que son parte integral y dinámica de la historia y cultura albercanas. Visitar La Alberca es lo mismo que hablar con sus gentes, conocer de primera mano cómo es vivir en un lugar lleno de tantas cosas por ofrecer. Por todo esto, La Alberca invita una vez más a todo el mundo a disfrutar al menos una vez de todo su encanto. Y si ya se ha visitado anteriormente, se aconseja cambiar la mirada de lo evidente para encontrar ese encanto que está a la vista de todo el mundo y que harán de su estancia toda una experiencia de primer nivel.

#VisitaSantaMarta

*Arte, naturaleza y ocio,  
muy cerca de ti.*

RESPIRARTE



# ÁVILA MARKET, UNA APUESTA POR EL SECTOR AGROALIMENTARIO ABULENSE

ÁVILA

CARLOS DE MIGUEL

Ávila Market, el nuevo canal de venta online de productos agroalimentarios abulenses, ha comenzado a operar con éxito. En sus primeras semanas de funcionamiento, la plataforma ha registrado más de 5.000 usuarios, que cuentan con los gastos de envío gratuitos en sus pedidos.

Con más de medio centenar de productores adheridos y un catálogo de venta en el que aparecen más de 230

productos, a los que se van sumando más progresivamente, esta plataforma online permite al usuario adquirir carnes de Ávila, bebidas, aceites, conservas, embutidos, dulces, huevos, legumbres, quesos, mieles, vinos... todo un escaparate de la rica producción agroalimentaria de la que hace gala la provincia abulense.

La plataforma, impulsada por el Ayuntamiento de Ávila, la Junta de Castilla y León y la Diputación Provincial al amparo del Programa Territorial de Fomento Industrial

para Ávila y su entorno, tiene como finalidad la puesta en marcha, desarrollo y funcionamiento de un canal de venta profesional para los productores abulenses, proporcionando servicios gratuitos como el almacenamiento, distribución, logística y e-commerce.

En sus primeras semanas operativa, la plataforma ha incorporado mejoras, como la habilitación de un buscador capaz de encontrar lo que se desea adquirir entre todos los productos y dentro de todos los campos y hacerlo, además, de forma dinámica. También se ha mejorado la gestión del registro de usuarios, con el fin de ampliar servicios y permitir a los clientes hacer pedidos sin tener cuenta o estar registrados.

Además, Ávila Market ha comenzado a realizar envíos internacionales a países de la Unión Europea, como Alemania, Bélgica, Croacia, Dinamarca, Francia, Luxemburgo, Países Bajos, Italia y Portugal.

La plataforma ha sido bien recibida por los productores abulenses, que ven en ella una oportunidad para dar a conocer sus productos a un público más amplio y llegar a nuevos mercados.

El lanzamiento de Ávila Market tiene el potencial de convertirse en un referente en el sector y ayudar a las empresas agroalimentarias abulenses a crecer y prosperar.

Con el objetivo a corto y medio plazo de posicionarse como referente en el sector, Ávila Market será escaparate de los productos agroalimentarios de la provincia de Ávila, aportando un espacio directo de venta con el canal Horeca (hostelería, restaurantes, cafeterías y supermercados, entre otros) y con el consumidor final, con la finalidad de ayudar a las empresas agroalimentarias abulenses a promocionarse y posicionarse en los mercados.

La plataforma, cuyo lanzamiento va acompañado de acciones complementarias que potenciarán su impacto, como una intensa promoción en los canales más relevantes y un ambicioso programa de desarrollo del canal B2B, tiene como objetivo impulsar el canal de venta profesional para los productores abulenses.

En este sentido, Ávila Market proporciona servicios gratuitos en relación directa con los principales mercados (marketplaces), a la vez que se ha puesto en marcha el portal web [avilamarket.es](http://avilamarket.es), en el que las empresas interesadas pueden sumarse para comercializar online los productos agroalimentarios originarios abulenses.



LLÁMANOS  
979 069 542



CONCESIONARIO OFICIAL PARA



 @perfectbikes\_

C/ ANDALUCÍA · 43 (EL VIAL)

PALENCIA | [WWW.PERFECTBIKES.ES](http://WWW.PERFECTBIKES.ES)

# BURGOS, CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA DE LA UNESCO Y RED SABOREA



## BURGOS

### BURGOS NOTICIAS

Burgos forma parte de la red UNESCO como destino gastronómico lo que le ha permitido su presencia en citas gastronómicas y turísticas nacionales e internacionales con la participación en eventos vinculados a la red de Ciudades Creativas.

Destacar que en España solo dos ciudades han recibido el prestigioso reconocimiento de Ciudad Creativa de la Gastronomía por parte de la UNESCO y Burgos es una de ellas. También su participación en la red Saborea España constituye un sólido impulso para consolidar su posición como un destino gastronómico de referencia. El trabajo en red se presenta como una plataforma nacional con proyección internacional dedicada a potenciar el turismo gastronómico, transformando estos productos en auténticas experiencias culinarias, impulsar

su promoción y comercialización para captar nuevos mercados y aportar un contenido de valor y calidad. Así, los diferentes miembros colaboran en desarrollar proyectos comunes e integrados que logren impulsar el posicionamiento nacional e internacional de estos destinos.

Por otro lado, la participación de Burgos dentro del grupo de ciudades que conforman Saborea España es un proyecto ambicioso que reúne diferentes destinos turísticos, la industria hostelera y empresas relacionadas con la gastronomía como productores, bodegas y denominaciones de origen, con el propósito de impulsar y generar un valioso producto turístico.

### COCINA TRADICIONAL Y SALUDABLE

La ciudad de Burgos se encuentra en el eje del norte-sur de España lo que explica que la ciudad cuente con una oferta gastronómica muy

variada en la que se incluyen productos locales con apellido burgalés, como la morcilla, el queso de Burgos y el lechazo principalmente elaborados al estilo tradicional castellano y otros platos que se han adoptado como propios y con clara influencia vasca y riojana como el bacalao y la merluza, de tal forma que también en el lenguaje popular se habla de ir de tapas o pinchos, indistintamente.

Tradición e innovación conviven en diferentes barrios de la capital burgalesa, desde una estrella MICHELIN, pasando por el restaurante que reinventa las hamburguesas con producto local, o los asadores de lechazo y cocineros de puchero como la olla podrida en el casco histórico, junto con otros que han preferido trasladarse a zonas más populares ubicados en espacios singulares en los que los vecinos disfrutan al mismo tiempo de “tomar un café”, que degustan con un plato en miniatura de alta cocina.

A pocos kilómetros de la ciudad se producen los vinos denominación de Origen Arlanza y Ribera del Duero. Son habituales los tintos, pero cada vez más los rosados en los restaurantes y bares locales, imprescindibles a la hora del vermouth, este licor sea dicho de paso, también elaborado con la base de

estos caldos, se ha convertido en la tendencia en las zonas más próximas a la catedral, como las calles de San Lorenzo y Somberrería, de obligatoria visita en un tour gastronómico por la ciudad de Burgos.

### NUEVA REVISTA DE TAPAS POR BURGOS

Esta característica de la gastronomía burgalesa ha inspirado la nueva revista “De tapas por Burgos” que ha publicado Burgos, como Ciudad Creativa de la Gastronomía UNESCO y que destaca las posibilidades que ofrece la cultura de la tapa en la ciudad.

Los recorridos propuestos permiten descubrir secretos para disfrutar del tapeo, en un viaje en el que degustar los pinchos imprescindibles en una visita a la ciudad, acompañados de los reconocidos vinos locales. Estas rutas de tapeo están vinculadas a lugares protegidos por UNESCO como Patrimonio de la Humanidad, así la primera ruta se sitúa en torno a la Catedral, con un recorrido por las plazas de la Flora, o el Paseo del Espolón.

También se pueden conocer algunas de las excelencias gastronómicas que el peregrino puede encontrar a su paso por el Camino de Santiago y descubrir los espacios con más sabor en torno al Museo de la Evolución Humana que te invita a conocer la importancia de Atapuerca.

# La propuesta ALE para PYMES: NUBE HÍBRIDA

Colaboración de equipo



Reuniones de vídeo en línea



Teletrabajo de sobremesa



Llamadas de calidad



Lugar de trabajo móvil



Integraciones SaaS



1. TRABAJAR JUNTOS DESDE CUALQUIER LUGAR
2. MEJORAR LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE
3. IMPULSAR LA ADOPCIÓN POR PARTE DE LOS USUARIOS  
CON UNA ÚNICA APLICACIÓN FÁCIL DE USAR
4. AHORRAR CON UNA PLATAFORMA FIABLE  
Y GESTIONADA EN LA NUBE



# VILLOLDO, ALLENDE PALENCIA

La Estrella del Bajo Carrión, en la localidad palentina de Villoldo, es la casa madre de un grupo de restaurantes regentado por una misma familia, cuya cocina triunfa también en Palencia y en Madrid



## PALENCIA

A. ACITORES DE LA CRUZ

La historia de la familia Pedrosa es común a la de muchos hosteleros de Castilla y León: un restaurante familiar en su pueblo, Villoldo (Palencia), marcado por una identidad culinaria centrada en el producto y en la máxima exigencia ante el fogón. Anselmo Pedrosa

inició un camino en 1975 que continuaron sus hijas Mercedes, Paula y Pilar. Y hoy prosiguen sus nietos Anselmo y Alfonso Fierro Pedrosa. Juntos, han transformado el legado familiar en un grupo con seis restaurantes (a punto de iniciar el séptimo) repartidos entre Madrid y Palencia capital (además de Villoldo) y cerca de 70 empleados en total.

La experiencia y formación de Anselmo en gestión de grandes grupos hosteleros y el talento como chef de Alfonso, herencia familiar, han sido claves para hacer de la necesidad virtud. Y es que la crisis económica les llegó tras una fuerte inversión en reformar La Estrella del Bajo Carrión (la casa madre), lo que motivó a la familia a abrir locales en Madrid. Primero llegó la Taberna DNorte, en Callao, un exitoso local de picoteo con una buena relación calidad precio, que atrae tanto a cliente local como a turistas extranjeros, en mitad de una zona colonizada por las cadenas.

Y más tarde, hace ahora una década, llegaría el buque insignia en la capital: Villoldo Casa de Comidas, en la calle Lagasca, alabada por el propio Dabiz Muñoz, que llena cada día con clientes muy fieles del mundo de la empresa.

“Nuestra apuesta aquí es preservar los valores de La Estrella del Bajo Carrión: producto, cocina sencilla pero muy cuidada, mucho amor a nuestras tradiciones y a nuestra procedencia”, explica Anselmo Fierro. “Incidimos en el apellido Casa de Comidas, porque queremos que el cliente se sienta en casa”.

Ya con dos restaurantes en Madrid, la familia puso el foco de nuevo en su hogar, en Palencia capital, para continuar expandiendo la empresa con una oferta complementaria entre sí que el cliente ha sabido entender: el local de tapas y raciones La Barra de Vi-

**La Estrella del Bajo Carrión abrió en 1975. Hoy suman 70 empleados en total**

lloldo, la Cafetería Habana y, más recientemente, el restaurante italiano Ponte Vecchio.

“Yo he trabajado en una docena de ciudades grandes y veo que Palencia es agradecida para abrir negocios, porque la gente sale muchísimo e invierte más en hostelería que en otros lugares”, detalla Fierro. “La Estrella del Bajo Carrión y Villoldo Casa de Comidas son los restaurantes cuya cocina representa nuestra identidad más profunda, por eso allí siempre hay alguien de nuestra familia, mientras que en el resto hemos formado a un equipo maravilloso para profesionalizar la gestión”. El cliente comprende y disfruta la identidad de cada local.

CELEBRA ESTA NAVIDAD CON **TRAPA SUBLIMES**  
Y DISFRUTA DEL AUTÉNTICO SABOR DEL CHOCOLATE



www.trapa.es



Álvaro Rayón | Gerente de Hostería Los Palmeros (Frómista)

## “LOS VINOS SON IMPORTANTES EN NUESTRA CASA”

Hostería Los Palmeros es un alto obligado en el Camino de Santiago Francés a su paso por la bella localidad palentina de Frómista

### FRÓMISTA

A. ACITORES DE LA CRUZ

La Hostería Los Palmeros, en Frómista (Palencia) es un alto obligado en el Camino de Santiago Francés, pero también en rutas emergentes como el Camino Lebaniego Castellano. Su propuesta se basa en la tradición, en la calidad y en el gusto por el maridaje con el buen vino, con un alto valor en los platos de caza.

**La caza define principalmente la cocina de Los Palmeros, especialmente en esta temporada. ¿Qué elaboraciones y productos son más identificativos?**

Nos gusta mucho trabajar la caza de pluma, y es por lo que el cliente viene a casa. Personalmente el estofado de torcaz me gusta muchísimo, y más cuando vemos que a esta pieza no se le da el valor gastronómico que realmente tiene, puesto que es una de las más infravaloradas en este sentido pero que realmente es muy sabrosa.

**Tienen más de 700 refe-**

**rencias en bodega y son un referente en maridaje, con menús especiales donde el vino es protagonista y donde ninguna combinación de sabores es casual**

El apartado de vinos es importante dentro de nuestra casa, ya que nos

**“Tenemos vinos muy gastronómicos, pero también nos gusta maridar con cada plato diferentes bebidas”**

molestamos en tener una bodega bien surtida refiriendo bodegas locales y nacionales, tanto grandes casas, como pequeños productores.

Tenemos vinos muy gastronómicos que funcionan fenomenal con un menú completo, pero también nos gusta mucho jugar maridar con cada plato diferentes bebidas. En este caso, nos dejamos guiar por gustos muy personales y nunca pueden faltar burbujas, vinos de



jerez y tintos de Arlanza. Hay maridajes que son espectaculares como los espárragos de Tudela de Duero con un buen amontillado o las alubias de la vega de Saldaña con una burbuja rica.

**¿Qué vinos más singulares o curiosos destaca? ¿Y cuáles identifica mejor con su cocina?**

Cosas curiosas, algunos de los jerez viejos que guardamos con cariño y que cada vez que abrimos una botella nos duele al descontar una más de la bodega, pero del mismo modo en cuanto la abrimos procuramos que la prueben el máximo de clientes posible, aunque sea en pequeñas dosis. Los vinos que mejor casan con nuestra cocina son los vinos más frescos, con

cierta acidez, que se producen tanto en Arlanza, como en la Ribera del Duero, Gredos, Arribes, Sierra de Salamanca...

**¿Por qué es buena idea hacer una escapada a esta zona del Camino de Santiago y comer o cenar en Los Palmeros?**

Por la cantidad de recursos con los que disfrutar en la zona, sobre todo patrimonio cultural. Imprescindible visitar San Martín de Frómista, San Hipólito en Támara, Desplazarse hasta la Villa Romana de la Olmeda. Caminar o pasear en bicicleta por el Canal de Castilla, ciertamente da para un fin de semana repleto de actividades dejando algún hueco para comer o cenar en nuestra casa.



HOSTERÍA DE  
LOS PALMEROS  
TRADICIÓN PUESTA AL DÍA



PLAZA SAN TELMO, 4 FRÓMISTA ☎ 979 810 067



# GASTRONOMÍA, TRABAJO Y RECONOCIMIENTO

Sara Cámara, la salmantina que ha sido nombrada Mejor Cocinera de CyL y ha participado en el Campeonato Nacional

## SALAMANCA

VANESA MARTINS

Sara Cámara es de Ledesma (Salamanca) y es la actual Campeona de Cocina de Castilla y León. Además, forma parte de la Selección Española de Cocina de Competición, y el próximo mes de febrero representará a España en las Olimpiadas de Stuttgart, la primera vez que España compite. Con una amplia trayectoria profesional a sus espaldas y con el sueño de abrir su propio restaurante en su pueblo natal, hablamos con ella sobre este reconocimiento, además de conocer los productos gastronómicos de la región.

**Sara, mejor cocinera de la comunidad, ¿qué supone para ti este reconocimiento?**

Es una espinita que tenía clavada, en la edición anterior me presenté y quedé en segundo puesto, entonces tenía ahí un poquito esa espinita y al final ha sido un reconocimiento del trabajo bien hecho.

**¿También es una responsabilidad?**

Sí, claro. Yo siempre digo que este campeonato no es un concurso, es un campeonato en el que tienes que defender la postura del cocinero. Estás con mucha tensión, mucha adrenalina y hay que

dar la talla. Igual que en el Nacional.

**¿Cómo empezaste en el mundo de la cocina?**

La verdad es que siempre me ha gustado cocinar, desde pequeña, recuerdo que durante los exámenes de bachillerato prefería estar con mi madre en la cocina y ayudarla antes que estudiar. Empecé Educación Social pero lo dejé, y comencé a estudiar cocina. Desde entonces no ha habido ni un día que no haya pisado una cocina.

**¿Cómo ha sido tu evolución?**

Siempre he sido una persona muy ambiciosa y tenía que ir a por más. He tenido una grandísima suerte en todos los restaurantes en los que he estado porque me he llevado grandísimo aprendizaje. En Salamanca hice prácticas El Alquimista y fue maravilloso. Ellos fueron los que me impulsaron a seguir porque al final sale de un ciclo que realmente apenas toca en materia y las prácticas son fundamentales. Después estuve trabajando en 'Rivas', en Vega de Tirados, y de ahí me marché a San Sebastián por seguir avanzando, seguir aprendiendo. Otros tres años allí hasta que volví a Salamanca, primero a 'Rivas', y desde hace un poco más de dos años soy



Sara Cámara durante la entrevista | Foto: V. Martins

**“En Castilla y León tenemos muchos productos de calidad, solo hay que buscar”**

jefa de cocina en Casa Pacheco, en la localidad de Vecinos, donde llegué para darle un empujón al restaurante y hacer mi propia cocina.

**Castilla y León es una comunidad muy rica en gastronomía, ¿cómo es trabajar con estos productos?**

El trabajo es mucho más fácil cuando tenemos productos de tanta calidad. Es verdad que muchas veces no conocemos la totalidad de esos productos, y para eso tenemos a Tierra de Sabor, a Salamanca en Bandeja y ciertas entidades que nos acercan a esos productos día a día.

### ¿Qué productos de la zona son los que más destacas?

Tenemos mucha suerte porque contamos con legumbre fantástica, tenemos carne, tenemos la ternera charra, tenemos cerdo, que en Castilla y León es importantísimo darle valor al cerdo ibérico. Verdura, tanto la de verano como la de invierno es maravillosa, también setas. Bueno, es que al final tenemos de todo, solo hay que buscar.

### ¿Con qué plato te sientes más cómoda?

Yo tengo mucha base del restaurante Rivas, y Ana Rosa que es la jefa de cocina y propietaria del restaurante maneja muchísimo la legumbre y el guiso. Yo creo que no conozco otra persona que cocine de la misma manera de ella. Y a mí me ha enseñado mucho y tengo mucha base de eso, de la cocina tradicional y cocina con sabor de siempre. Y es verdad que hace dos o tres años me metí un poquito en el mundo de la competición, refinar la cocina y demás y mezclo mucho el sabor tradicional con elaboraciones

artísticas. Qué decir de la legumbre, trabajo mucho las verduras porque me gusta muchísimo. También ahora estoy dando mucha importancia a la grasa saludable.

### ¿Cómo se te ocurren los platos?

Hay que tener la cabeza funcionando las 24 horas del día, siempre me dicen que si no se me acaban las ideas, y la verdad que no, porque de una te sale otra y otra y otra. Es verdad que hay que saber manejar el producto principal y tener un poco de coherencia con verduras, con grasas, etc. Hay que hacer un plato equilibrado, tanto de sabor como nutricional.

### ¿Quiénes son tus personas referentes?

Mis dos abuelas, tanto materna como paterna, las dos cocinaban de maravilla. Es verdad que a mi abuela materna no la he llegado a conocer, pero siempre me han hablado de su cocina y me imagino que algo tuvo que ver en los genes, y mi abuela por parte de padre igual, cocinaba de maravilla

y sí que me he fijado en algunas cosas que hacía. También mi tía Eloísa ha manejado mucho la cocina y mi madre. Personas referentes dentro de la relación profesional he tenido, como te decía: César ha sido fundamental,

no. El cordero, el lechazo, el tostón y los clásicos van a seguir siendo clásicos en todas las mesas de todas las familias, seguro. Creo que la gente va a tirar un poco por asados, por carnes rellenas, por una cremita de pescado, de marisco...

## “Mi sueño es poder abrir mi propio restaurante en Ledesma, mi pueblo”

Ana imprescindible en mi vida y Pere Subijana.

### ¿Qué les dirías a quienes están empezando en la gastronomía?

Que sepan lo que quieren hacer, que aprovechen el momento y que lo que estén haciendo lo hagan al 100% y se olviden del resto. Y también que sean leales con ellos y con las personas y el equipo que tengan alrededor, que eso para mí ha sido fundamental.

### Se acerca la Navidad, ¿qué productos van a destacar?

El marisco, dado que se va a disparar de precio, creo que

En Castilla y León tenemos buen lechazo, tenemos buenos tostones; de pescado andamos un poco más cortor, pero también podemos hacer cosas, tenemos algo de bacalao, tenemos trucha y luego la verdura, aunque es un ingrediente un poco tabú pero al final es ingeniarse.

### Para terminar, ¿qué meta tienes a nivel profesional?

El sueño de mi vida es abrir un restaurante propio. Soy de Ledesma, ledesmina y de tener un restaurante lo tendría en mi pueblo. Esa es mi meta sin duda, y vamos a ver si se logra.

C/ El Bierzo, 37 bajo. 37006 SALAMANCA  
923 124 090  
info@terneracharra.org  
www.terneracharra.org



NOS  
IMPULSA



# NATURALEZA FRONTERIZA A TRAVÉS DEL PALADAR

Dos parques naturales Reserva de la Biosfera y mucha gastronomía que ofrecer. Visitar la frontera de Zamora con Portugal implica un viaje en el tiempo y una experiencia para los cinco sentidos

## ZAMORA

ESTEFANÍA VEGA

Hablar de la raya fronteriza en Zamora supone hacer mención a paisajes agrestes y milenarios, entre miradores y cascadas imposibles, origen de leyendas y novelas literarias que hunden sus raíces en el fondo del agua. Implica también hablar de dos de los cuatro parques naturales enmarcados dentro de los límites de la Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica: el Parque Natural del Lago de Sanabria y el Parque Natural de las Arribes, ambos pertenecientes a la Red Natura 2000. Escenarios dignos de conocer que todo buen viajero que se precie debe asimilar con el estómago lleno.

Porque es en Las Arribes donde el Duero se encajona entre profundos cañones en un recorrido de casi 100 kilómetros entre el extremo noroeste de Zamora y el extremo suroeste de Salamanca. Su superficie abarca un total de 58 municipios que dan cobijo a cerca de 22.000 habitantes en un paraje que incluye un rico patrimonio con vestigios bretones entre castros, tumbas antropomórficas y fuentes medievales, pero cuyo peso recae en los oficios tradicionales con molinos, chiviteros y las casetas de los carabineros.

Las Arribes aúnan tradición y naturaleza en un mismo compás que nos remite a tiempos del contrabando en un entorno marcado por el relieve granítico de cortados y roquedos y de sus cas-

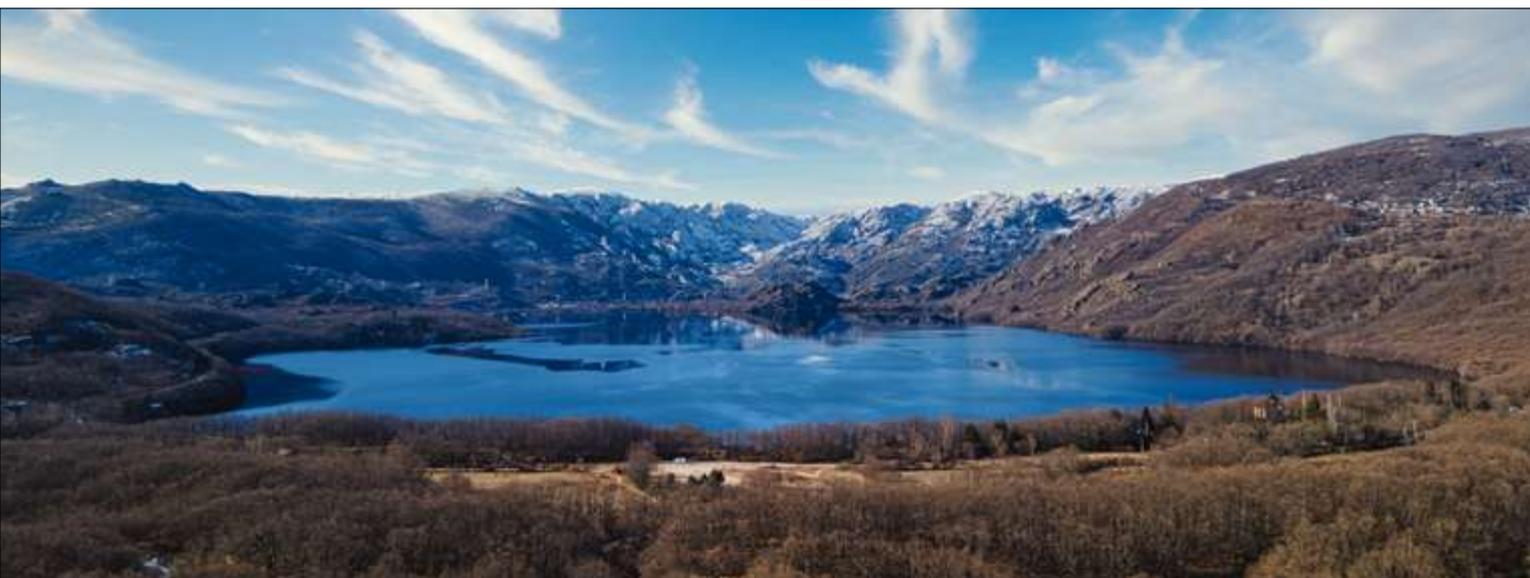


cad. Espectaculares caídas desde más de 50 metros de altura como el Pozo de los Humos frente a otras, en muchos casos desconocidas como La Escala, La Cicutina o del Cachón de Peñavela, todas en Fermoselle.

Recorrer esta villa medieval es cita obligada. Declarada conjunto histórico-artístico en 1974, sus calles quebradas, estrechas y empinadas, unido a arquitectura popular y su armonía de pueblo erigido sobre la roca le otorgan un marcado carácter conservado con un orgullo atípico. El Balcón del Duero es Fermoselle asentado sobre la ladera del Castillo que aún conserva restos de

su muralla exterior y ofrece uno de los seis miradores. Como también lo es entremuros y en el subsuelo donde el municipio alberga sus mayores maravillas: sus almazaras y, cómo no, sus bodegas milenarias.

Todo un compendio de los mejores manjares de la zona puede degustarse en La Posada de Doña Urraca. Capaz de emplatarse una de las mejores carnes de la península como es la ternera de raza sayaguesa, pasando por los embutidos de Puente Robles -mención aparte merece su chorizo ibérico considerado el mejor del mundo- o un bacalao a la portuguesa. No faltará la mejor selección de



vinos de la DO Arribes, quesos con denominación de origen, ni de aceites ecológicos de la zona, auténtico oro líquido y producto gourmet digno de elogio.

La comida se saborea mejor en un entorno con balcones y terraza que completa un edificio histórico como es la posada edificada a inicios del siglo XX en lo que en su momento fue el cuartel de la Guardia Civil. A día de hoy, la posada acoge 19 habitaciones y cuenta con un comedor con aforo para 120 comensales que ha sido galardonado en

varias ocasiones y avalado por la Guía Michelin.

El mapa pone rumbo a poco más de 150 kilómetros al norte de la provincia, hogar de uno de los Pueblos Más Bonitos de España como es Puebla de Sanabria, un enclave privilegiado en pleno Parque natural Lago de Sanabria y sierras Segundera y de Porto.

El que constituye el lago glacial más grande de Europa con lenguas de hielo de más de 20 kilómetros, 318 hectáreas de superficie y una profundidad de 51

metros, supone un verdadero foco turístico ajeno al calendario. Una visita que se completa con bosques dominados por el roble melojo o rebollo, el siempre espectacular cañón del Tera con salida en Ribadelago Viejo, amén de las más de 1500 especies vegetales que dominan el entorno. Todo ello sin olvidar verdaderas joyas arquitectónicas como el monasterio románico de Santa María (San Martín de Castañeda), actual sede del Centro de Interpretación del Parque.

Para ello nada mejor que degustar la cocina de La Posada. En pleno casco histórico de Puebla y adornado por su florida balconada, este restaurante permitirá al comensal degustar los habones, productos de temporada de la zona como los Boletus o un buen chuletón de ternera sanabresa aderezado con los vinos de DO Toro. Exquisiteces para saborear en la mesa como la morcilla de León o el pisto con verduras de Los Valles o bien en barra junto a una ración de las mejores cecinas de León. Todo un lujo para el paladar.

\*\*\*  
**REY DON SANCHO**  
*Zamora, Castilla y León*

**Hotel Restaurante Rey Don Sancho Jardines del Rey**  
70 habitaciones cerca del Casco Histórico y de la ciudad de Zamora

Avenida de Galicia s/n, , 49024 Zamora (España)

Tel.: 980 039 039 Fax: +(34) 980 519 760

Email: [reservas@reydonsancho.es](mailto:reservas@reydonsancho.es)

Web: [www.reydonsancho.es](http://www.reydonsancho.es)



# LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DEL VALLE DEL TIÉTAR QUIERE HACERSE UN HUECO EN EL MERCADO

## ÁVILA

CARLOS DE MIGUEL

Los olivereros del Valle del Tiétar se encuentran a la expectativa de la nueva campaña de aceituna, que comenzó a mediados de noviembre, pero también esperan conseguir para el aceite de oliva virgen extra la Denominación de Origen Protegida (DOP), que será la única de este producto en Castilla y León.

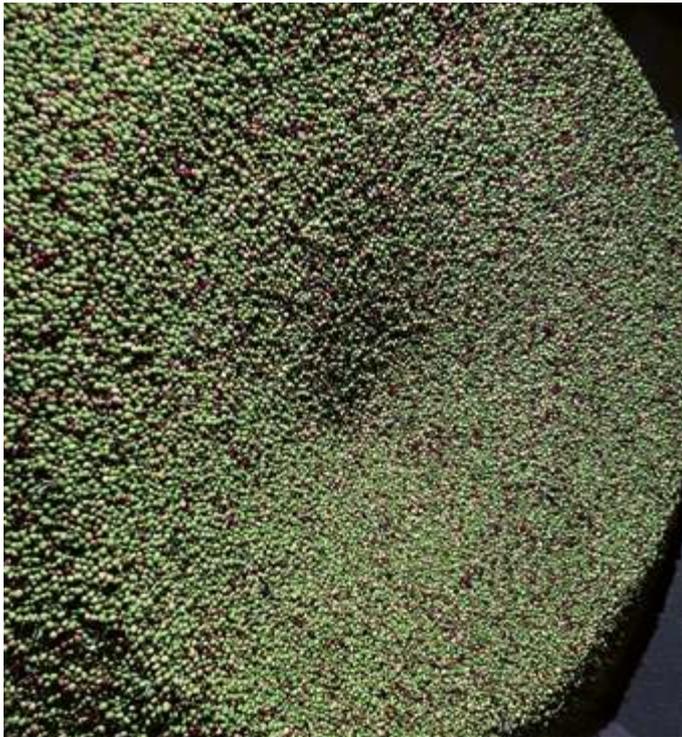
Y es que las características propias del Valle del Tiétar, el sur de la provincia de Ávila, que a veces es denominado la 'Andalucía abulense' por sus temperaturas, hacen que la oliva sea un producto comparando al de sus comarcas vecinas de Castilla-La Mancha y Extremadura.

El presidente de la Asociación de Olivereros del Sur de Ávila, Pedro Gómez, ha explicado que la campaña de este año se inició con retraso, a mediados de noviembre, debido a los fuertes vientos que han provocado "entre el 20 y el 30% de pérdida de aceitunas".

A pesar de este contratiempo, Gómez confía en que la producción sea del "doble" que la de 2022 o "incluso más". "Esperamos que sea mejor que la del año pasado, que fue desastrosa", ha señalado, y se redujo a dos millones de kilos de aceituna.

El aceite de oliva del Valle del Tiétar es de gran calidad, con éxito a nivel nacional e internacional y premios de prestigio, como





así se ha demostrado en los resultados de 2022. Los oliveros esperan mejorar aún más la calidad de su producto en la campaña de 2023.

Además, la Asociación de Olivereros del Sur de Ávila está trabajando para conseguir la denominación de origen protegida (DOP) para su aceite. “Estamos dando pasos, puesto que a nivel técnico está finalizado el pliego de condiciones”, ha señalado Gómez.

Los oliveros esperan que en un año o dos tengan la DOP. “El futuro de olivar” del Valle del Tiétar pasa por conseguir este marchio de calidad.

En la actualidad son seis almazaras las que se encuentran en la Asociación de Olivereros del Sur de Ávila, de las que cinco son cooperativas y una empresa, “desde Sotillo de la Adrada hasta Candeleda, pasando por todo el valle”. “Queda una por integrarse, que no ha entrado, aunque nos hubiese gustado, pero es decisión de los socios y de

la junta rectora. Si ellos deciden que no porque no les interesa el proyecto, creemos que es un error, pero no podemos hacer nada aunque estamos abiertos”, ha señalado.

Por su parte, el representante del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), ha manifestado el apoyo de esta entidad a la consecución de la DOP para el aceite del Valle del Tiétar. “Esperamos que en un plazo lo más breve posible podamos tener el registro de la indicación geográfica de la Unión Europea”, ha señalado después de recibir la documentación de la Asociación de Olivereros del Sur de Ávila.

La iniciativa de lograr la DOP para los aceites de Ávila se empezó a fraguar en 2020, con el apoyo de la Junta y la Diputación abulense. “Queremos hacer ver a los responsables comunitarios que tenemos cualidades propias que nos diferencian del resto de las comarcas oleícolas de la geografía nacional



para poder obtener una DOP para nuestro aceite” y así “ser una más de las 29 que ya existen y poner el punto en el mapa de la segunda DOP en la provincia, junto a los Vinos de Cebreros, y a las indicaciones geográficas protegidas (IGP) Carne de Ávila y Judías de El Barco de Ávila”,

destaca el presidente de los olivereros.

Su deseo de lograr la denominación es que sirva también para facilitar el “relevo generacional” en el sector y que sea “el principio de otras actuaciones que faciliten inversiones, además de ofrecer “un plus de calidad” al producto.



# LA ESTRELLA DE LA NAVIDAD CON SELLO DE GUIJUELO

El jamón ibérico producido en la localidad salmantina es uno de los platos indispensables en las comidas y cenas de navidad que están por llegar en estas próximas fechas.



## SALAMANCA

DAVID SÁNCHEZ

Si hiciéramos una lista de productos que no pueden faltar en nuestras comidas y cenas en esta Navidad, sin duda uno de ellos sería un buen plato de jamón ibérico. Una delicatessen culinaria que se puede servir como entrante, como acompañamiento e incluso en algunas recetas puede servirse como elemento principal con el que sorprender a nuestros comensales en esas mesas donde toda la familia se junta para celebrar estas fechas.

Pero claro, no todos los jamones son iguales y si queremos sin duda convertir nuestra comida en algo diferencial, el jamón debe estar a la altura y como si de la estrella de Belén se tratase, el jamón de Guijuelo iluminará esos encuentros y tendremos la certeza de haber elegido un producto con una calidad superior.

Pero ¿cuál es origen de incorporar el jamón a estas cenas y comidas navideñas? Según diversas fuentes históricas, puede tener un origen mitológico, a países germánicos, donde en

estas fechas, cercanas al final del año en curso, se sacrificaba un jabalí y se ofrecía para que la tierra fuera fértil en las cosechas que deberían producirse en el próximo ciclo. Posteriormente la religión cristiana añadió el consumo del jamón como signo de abundancia y con el tiempo, en una señal de la verdadera conversión a la fe cristiana. Obviamente, en nuestros días, sigue vigente la presencia de este rico manjar como seña de estas celebraciones especiales.

## ¿POR QUÉ ELEGIR GUIJUELO?

Son múltiples las razones para elegir un buen jamón guijuelense que presida nuestra mesa esta Navidad, pero aquí van algunas: por un lado, la calidad, diferenciada del resto y que convierte a los productos chacineros en únicos. El certificado de la Denominación de Origen Guijuelo, es una muestra inequívoca de su origen, del proceso de curación excelso y el control de la calidad desde la materia prima hasta el producto final.

La alimentación de los cerdos, aprovechando los recursos naturales de las dehesas de esta zona de la provincia charra, junto con un proceso de curación tradicional y el predominio de la raza ibérica en las dehesas, conforman todas las piezas que, unidas, dan como resultado un producto único.

## ¿CÓMO IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS DE GUIJUELO?

Además de su sabor único e inconfundible, los productos jamoneros de Guijuelo tienen el inequívoco sello de calidad de la Denominación de Origen, ya sean en piezas enteras o en productos deshuesados que nos podemos encontrar en el mercado. Pero si queremos estar al 100 por 100 seguros de que compramos un exquisito jamón de Guijuelo y que nuestras cenas y comidas resalten, siempre es conveniente acercarse a la villa chacinera, a sus fábricas y tiendas repartidas por todo el municipio, como es Guijuelo, un lugar por el que, el aroma del buen jamón recorre cada esquina y calles durante todo el año.

*¡Ven a  
visitarnos!*

# La Alberca

## Conócenos

Ven a disfrutar de la singularidad de nuestra arquitectura, gastronomía y lugares exóticos de belleza natural por descubrir.



[www.laalberca.com](http://www.laalberca.com)

# LA TIERRA PERFECTA PARA UN CARDO ÚNICO

En Soria existe un tesoro gastronómico que está llamado a traspasar fronteras. El cardo rojo de Ágreda es único por características y sabor.



Cultivo del cardo rojo de Ágreda.  
FOTOS: María Ferrer

Siglos de historia, y de tradición heredada han conseguido preservar su esencia hasta nuestros días. Fernando Salas lleva medio siglo cultivando cardo rojo a los pies del Moncayo. Su padre le enseñó los secretos del producto y para él es “una satisfacción” mostrar un cultivo que es orgullo de un pueblo.

## CULTIVO ÚNICO

El cardo rojo de Ágreda se comienza a consumir a finales del mes de diciembre, pero su cultivo abarca prácticamente todo el año y, aunque admite cierta mecanización, en la mayoría de huertas de sigue un proceso “completamente manual”. Este es el caso de Salas, quien explica que “el primer paso es sembrar los cardos en la Cruz de Mayo”. Con estos ya germinados y en rigurosa fila india, se espera a que “alcancen el palmo” para “aclamar” la zona y dejar unos 25 cm. entre cada uno.

**El cardo rojo de Ágreda alcanza los 1,8 m. de altura. Son plantas de un porte que impresiona.**

## SORIA

ENCARNA MUÑOZ

La cocina soriana alcanza su máximo esplendor con la llegada del frío. Las setas (de cardo, níscalos y boletus) se complementan, con el avance del otoño, con la reputada trufa negra, pero un producto viene a redondear el conjunto y formar la terna dorada de la gastronomía provincial. El cardo rojo de Ágreda ob-

tiene en diciembre su estado óptimo de maduración tras meses de dedicación por parte de unos agricultores que tienen su feudo en las huertas árabes de la Villa de las Tres Culturas.

## TRADICIÓN

El cardo que se encuentra en Ágreda es un producto característico, tanto por la forma de cultivarse (arropado en llamativos canteros) como por su ex-

cepcional calidad. Se sabe que en la Antigua Grecia y Roma ya se consumía y hay constancia de que viajó a Argentina en el siglo XV.



A partir de entonces el tiempo debe ejercer su labor. Para Todos los Santos llega uno de los momentos más importantes y que marca la diferencia del producto: construir los canteros que darán abrigo al cardo. El proceso requiere conocimiento y experiencia. “Antes de nada hay que atar los cardos (que pueden superar los 1,8 m. de altura) para que no se abran. Con una pala se extraen bloques de tierra para construir la parte baja de las paredes y cuan-



***El cultivo del cardo rojo de Ágreda consigue que se pueda consumir en crudo. No amarga y es suave.***

do tenemos las bases, subimos en forma piramidal hasta las hojas de cardo, que quedan al aire”, narra. Es tan laborioso como parece pues “este año tardamos un mes en levantar los tres canteros”. Eso sí, cuando se le pregunta a Fernando si todo esto compensa, es contundente: “¿No me ves, que estoy estupendo?”.

Hacia el 25 de diciembre, se retira la tierra, el cardo rojo ya se puede consumir. Todo este tiempo a cubierto no solo protege al cardo de las rigurosas heladas que azotan estas tierras. La privación de luz y el alto contenido en hierro del terreno, le otorgan ese tono rojizo tan particular y consiguen que “se le quite el amargor, se ablande y reduzca su aspereza”. Por ello el cardo rojo de Ágreda es exquisito cuando se prepara cocido con una salsa de almendras, por ejemplo. Pero, y esto también es único, se puede consumir en crudo como “ensalada con aceite, vinagre y un poquito de ajo”. Un cardo rojo es

la mejor forma de “quedar bien”.

**FUTURO**

Su mayor miedo radica en los amigos de lo ajeno. Fernando todavía recuerda el

***Un cardo rojo es la mejor forma de quedar bien en Navidad. Se valora su cultivo completamente artesanal y su sabor excepcional***

año en el que estos hicieron estragos en el pueblo. “Llegaron en un vehículo y ayudándose con una sirga se llevaron todos los cardos de una sentada”.

El futuro no preocupa a Salas aunque reconoce que, en su casa, no queda canteira. “Ni mis dos hijas ni mis yernos parece que están por la labor de continuar con la tradición”, expresa Salas. Aún así, no duda del futuro de un producto con cientos de seguidores y un mercado en expansión.



# ALIMENTOS DE ZAMORA, EL MARCHAMO DE CALIDAD DE ZAMORA Y PROVINCIA



## ZAMORA

FRANCISCO COLMENERO

Desde el año 2004 la apuesta decidida por los alimentos de la provincia se perpetuaron en un marchio de calidad denominado Alimentos de Zamora, una marca sujeta a unos parámetros de seguridad alimentaria que dan al consumidor final una garantía concreta.

Las diferentes secciones en las que se agrupan en este momento (D.O. Denominaciones de Origen, I.G.P. Indicaciones Geográficas Protegidas o Marcas de Garantía) mantienen perspectivas de crecimiento ya que son bastantes los implicados en estos grupos de marcas de calidad.

La **Diputación Provincial de Zamora** es la institución que mantiene el impulso de “**Alimentos de Zamora**” bajo la que se reúnen 13 productos de prestigio.

El vino es protagonista de excepción en los alimentos por excelencia en la provincia de Zamora que

cuenta con tres **Denominaciones de Origen y una Denominación de Origen Protegida**. Desde la histórica **D.O Toro**, referente vitivinícola español, con uvas únicas como la Tinta de Toro, hasta la **D.O Arribes del Duero** que agrupa a 47 municipios, cerca del discurrir fronterizo del río Duero y con su especial variedad como es la “Juan García”; continuando por la **D.O Tierra del Vino**, que engloba vinos se afianzan en un clima especial a veces de extremos. También forma parte de este grupo la **D.O.P Valles de Benavente**, comarca al noroeste de la provincia que aporta una variedad de uva exclusiva y de excepción sin igual como es la Prieto Picudo.

Dentro de los alimentos de calidad el queso es el otro gran abanderado de Zamora, ya que la provincia es la que tiene mayor presencia de ovino de leche en la que se elabora un producto que une la tradición y modernidad. Además, cuenta con una feria especial conocida como **Fromago** que ha tomado protagonismo in-

ternacional tras su primera edición de éxito. El **Queso Zamorano** es reconocido en España por su sabor y considerado uno de los mejores del mundo.

La marcada tradición harinera de la provincia se aglutina hoy día en la **Harina Tradicional Zamorana**, otro producto que llega desde los grandes campos de cereales de una provincia marcada por la agricultura y la ganadería. Cada plato elaborado con este producto dota a los mismos con un sello personal de excepción.

Las grandes explotaciones ganaderas con excelentes materias primas y tratadas con esmero por los ganaderos zamoranos llevan a contar también con otros alimentos que se encuadran en el marchio de calidad zamorano. El **Corde-ro Lechal**, de carne blanca o rosada de raza churra, castellana y ojalada, es alimentado casi en exclusiva con leche materna lo que le otorga una extrema delicadeza en su textura y sabor, algo propio de la **I.G.P Lechazo de Castilla y León**.

La **Ternera de Aliste** es una raza autóctona del oeste de la provincia de Zamora. Su carne especial con carácter único hace que en las explotaciones que cuidan y garantizan la calidad en su crianza dejen la impronta en la especialidad de sus asados y guisos y claramente en su distinguido sabor.

El **Chorizo Zamorano** marca también una tradición, elaborado con la mezcla de la carne de cerdo graso de capa blanca, con pimentón de la Vera y hierbas aromáticas, colocan a este alimento en la base de las tablas de embutidos.

Los campos del noroeste de la provincia avalan también productos como los afamados **Pimientos de Fresno Benavente**, carnosos y brillantes, rojos por excelencia. Las **Setas de Castilla y León** que crecen en los bosques al pie de robles o jaras, de pinos y castaños, crean un universo micológico que es delicatessen en los platos de la alta cocina y de los guisos más tradicionales.

El **Garbanzo de Fuentesauco** de pequeño tamaño, pero de inigualables cualidades, es un producto que mantiene una excepcional prensa, un sabor y textura especial y con característica mantecosisidad y finura. Entre las legumbres también en la familia de alimentos de Zamora la **Lenteja de Tierra de Campos**, pequeña, pero con una tradición en guisos y ensaladas. Un alimento más que se plantaba en mesas desde tiempos pasados y que ahora forma parte a su vez de la nueva cocina y los elaborados platos de chefs internacionales.



alimentos  
de zamora



para gustos... los sabores



[www.alimentosdezamora.info](http://www.alimentosdezamora.info)



# JUNTA DIRECTIVA

## Presidente

Rafael Herrero Mateos

## Secretario

Jesús Javier Esteras Muñoz

## Secretarías de comunicación

María Fuentes Pacho

Aida Acitores de la Cruz

## Vocales

Francisco José Colmenero Rojo

María Coco Hernando

Sergio Lozano Blanco

Carlos de Miguel Pinto

Juan Vicente Velasco Alonso

Javier Vega García



C/ San Agustín, 19 3º C  
40001 Segovia  
[www.segoviaudaz.es](http://www.segoviaudaz.es)  
redaccion@segoviaudaz.es  
619 984 829



C/ Argentina, 30 1-B  
49020 Zamora  
[www.zamoranews.com](http://www.zamoranews.com)  
redaccion@zamoranews.com  
980 512 749



Avda. Vicente del Bosque,  
32 Local, 37005 Salamanca  
[www.salamancartvaldia.es](http://www.salamancartvaldia.es)  
redaccion@  
salamancartvaldia.es  
923 017 027



Avenida Ordoño II, 39,  
entreplanta, 24001, León  
[www.ileon.eldiario.es](http://www.ileon.eldiario.es)  
redaccion@ileon.com  
987 007 627



Calle Mayor Antigua, 72  
Bajo, 34005 Palencia  
[www.palenciaenlared.es](http://www.palenciaenlared.es)  
info@palenciaenlared.es  
979 106 000



C/ Venerable Carabantes,  
1-B, Bajo 6, 42003 Soria  
[www.sorianoticias.com](http://www.sorianoticias.com)  
protecciondedatos@  
sorianoticias.com  
975 123 469



Plaza Vadillos, 5  
09005 Burgos  
[www.burgosnoticias.com](http://www.burgosnoticias.com)  
info@radioarlanzon.com  
947 230 611



C/ Los Hornos Caleros, 28,  
5º, 05003 Ávila  
[www.avilared.com](http://www.avilared.com)  
avilared@avilared.com  
609 805 300

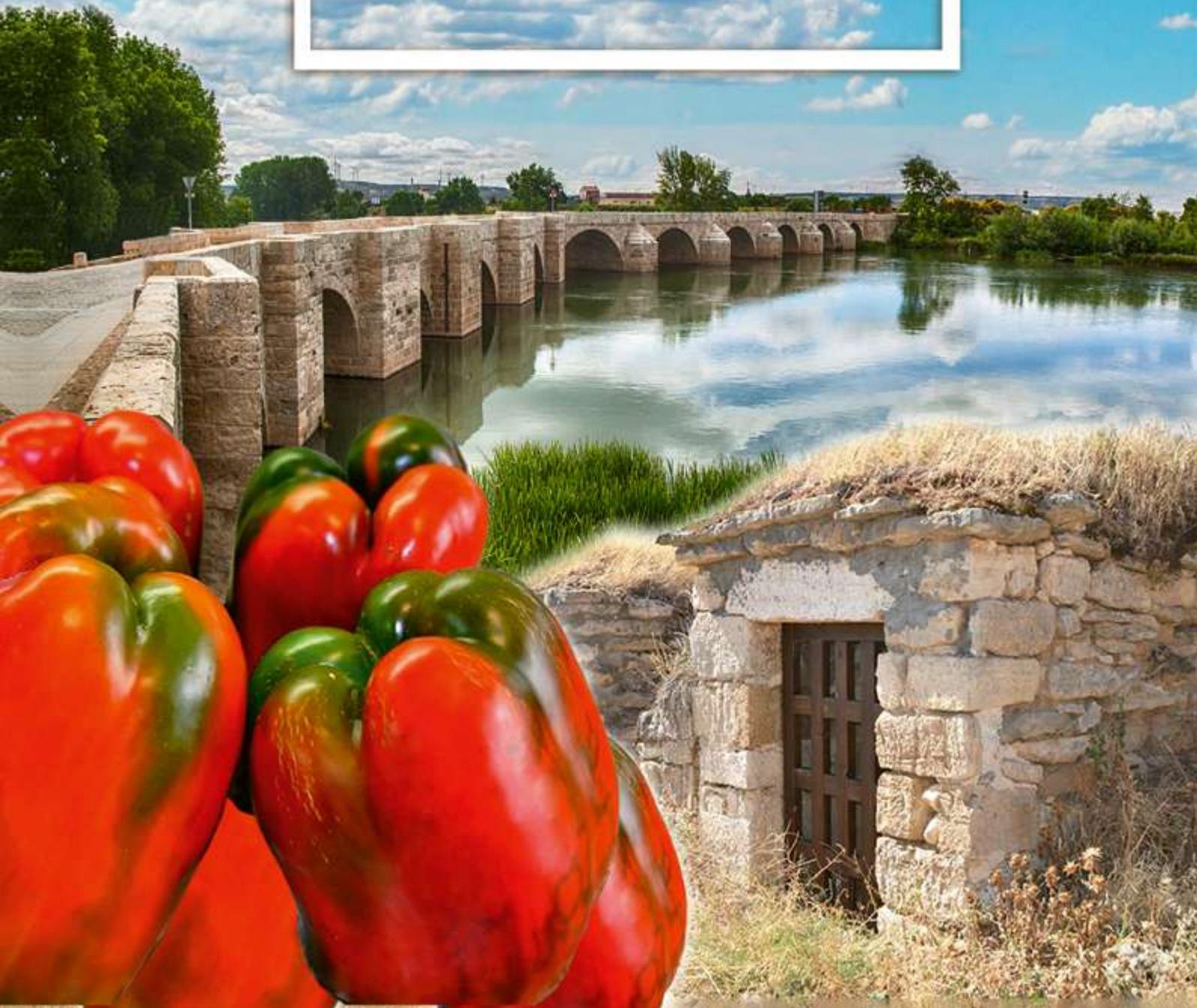
D Castilla y León  
Imprime Gráficas Jomagar S.L.  
Depósito Legal S-210-2023  
Avda.Vicente del Bosque, 32  
37005 Salamanca  
923 017 027

Diseño y Maquetación  
Rocío Hernández y María Sierra  
Administración  
Araceli Gil  
[admon@imediacyl.com](mailto:admon@imediacyl.com)



Ayuntamiento  
de Torquemada

Te invita a  
**DESCUBRIR**  
**TORQUEMADA**



**Preservamos los recursos naturales para garantizar un futuro sostenible.**

**Aquona, innovación y sostenibilidad al servicio de Castilla y León.**



**AQUONA**

[www.aquona-sa.es](http://www.aquona-sa.es)



@InfoAquona