

EL MUNDO

CASTILLA Y LEÓN





DISTINTOS
DESDE SIEMPRE

Plataforma de Ayudas Públicas y Fondos Europeos Next Generation EU

Te informamos, te asesoramos, lo gestionamos... Y te lo financiamos

Desde Cajamar ponemos a disposición de empresas y autónomos nuestra **Plataforma de Ayudas Públicas**, un **buscador de ayudas inteligente** que recoge todas las oportunidades de Fondos Next Generation EU, así como del resto de ayudas europeas, nacionales y regionales.



Buscador de ayudas



Simuladores



Informe de ayudas



Desde nuestra **plataforma** podrás solicitar la **GESTIÓN PARA LA AYUDA**, donde un especialista se encarga de toda la documentación y presentación para **CONSEGUIRLA**.



ÍNDICE

	PÁGINA
Presentación	4
Vega Sicilia (Premio Trayectoria)	6
Camino del Hierro (Premio Iniciativa Turística)	8
El Torreón (Premio Restaurante)	10
Agropal (Premio Agroalimentación)	12
Almudena Alberca (Premio Iniciativa Enológica)	14
Casa del Altozano (Premio Ávila)	16
Dominio del Pidio (Premio Burgos)	18
Pozo Julia (Premio León)	20
Chocolates Trapa (Premio Palencia)	22
Restaurante La Hoja 21 (Premio Salamanca)	24
Grupo Copese (Premio Segovia)	26
Embutidos la Hoguera (Premio Soria)	28
Iborra (Premio Valladolid)	30
Restaurante La Chopera (Premio Zamora)	32
Ávila	34
Burgos	37
León	44
Palencia	54
Salamanca	60
Segovia	62
Soria	63
Valladolid	74
Zamora	87

EL MUNDO DIARIO DE CASTILLA Y LEÓN

EDITORIAL CASTELLANA DE IMPRESIONES S.L.

EDITORA: ADRIANA ULIBARRI. DIRECTOR GENERAL EDITORIAL: PABLO R. LAGO

GERENTE: JOSÉ ANTONIO ARIAS. SUBDIRECTOR: FELIPE RAMOS

REDACCIÓN: HENAR MARTÍN PUENTES, ANTONIO GARCÍA, LORETO VELÁZQUEZ, ANTONIO CARRILLO, RAQUEL FERNÁNDEZ.

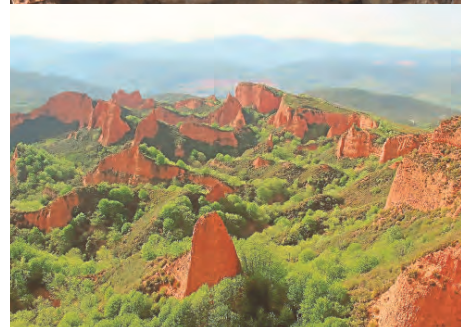
PORTADA: ALBERTO ALCOVER. DIRECTORA COMERCIAL: TAMARA FERNÁNDEZ.

PUBLICIDAD: NIEVES LUQUERO, SARA GIL, ALICIA IGLESIAS. IMPRIME: CALPRINT

EL MUNDO
DIARIO DE VALLADOLID

EL MUNDO
EL CORREO DE BURGOS

EL MUNDO
HERALDO-DIARIO DE SORIA



► PREMIOS LA POSADA 2022 / X EDICIÓN

UNA DÉCADA RECONOCIENDO A LOS MEJORES DE CASTILLA Y LEÓN

POR FELIPE RAMOS

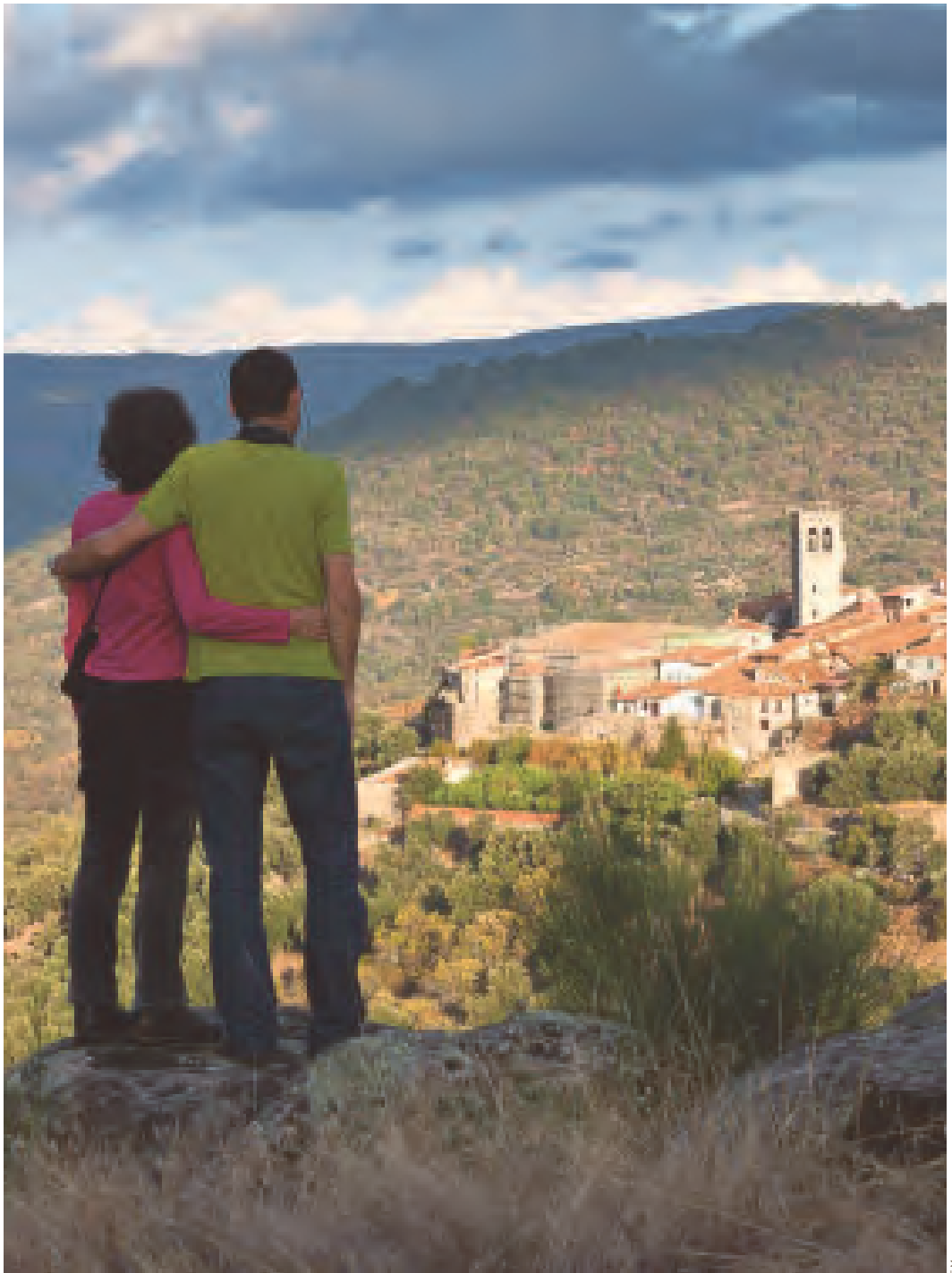
Diez años y 140 premiados. Ese es el balance de una década de Los Premios La Posada de El Mundo de Castilla y León. Galardones que, a lo largo de estos diez años desde que El Mundo de Castilla y León comenzaba a entregarlos y sin fallar uno –ni siquiera el trágico 2020 en el que la pandemia del Covid lo sacudía todo–, vienen dibujando la esencia de Castilla y León y reconociendo a los mejores de la Comunidad.

Una tierra a la que lo variopinto de su territorio, de su paisaje, de su patrimonio artístico y cultural, de su gastronomía... e, incluso, de sus gentes la da esa riqueza que los Premios La Posada vienen dibujando, desgranando y encumbrando año tras año. Los 14 premiados, desde los de la primera edición allá por el año 2013 y hasta la de este 2022, son el ejemplo de esa esencia, de esa fortaleza y de esa riqueza.

Nadie como ellos refleja lo que es y lo que significa Castilla y León. Ellos, con su trabajo ponen en valor todo lo bueno que tiene esta tierra. Y esa es precisamente una de las muchas cualidades que el jurado de los Premios La Posada sabe ver y resaltar año tras año y de lo que no sólo se debe, sino que es obligado presumir.

Y eso es justo lo que los premios La Posada de El Mundo de Castilla y León vienen haciendo a lo largo de toda una década, que no es ni mucho menos un punto y final, ni siquiera un punto y a parte; es un punto y seguido porque todavía es mucho lo que queda por mostrar de esta tierra, tal y como se viene demostrando semana tras semana en las páginas del suplemento La Posada, el verdadero santo y seña, la verdadera punta de lanza del turismo, la gastronomía, la cultura, el arte y el patrimonio cultural de Castilla y León.

Basta con mirar a los 14 galardonados para ver de un solo vistazo a toda Castilla y León. Ahí están sus nueve provincias; los mejores de la industria agroalimentaria, de la empresa, del turismo, de la gastronomía, del paisaje... Pero es que a todas sus virtudes, esas que el jurado de los Premios La Posada destaca para encumbrarlos como los mejores, los premiados, todos ellos sin excepción, suman una más: la de su apuesta decidida y clara por esta tierra. Esos son sus valores, los que los Premios La Posada llevan reconociendo desde hace una década.





El combo perfecto: El increíble iPhone 14 Plus y Movistar

Pantalla de 6,7 pulgadas, nuevo sistema de cámara dual y 5G ultrarrápido



iPhone 14

23€^{5G}
/mes

1.105€ Precio total

Entrega tu dispositivo y hazte con un iPhone 14 Plus nuevo por menos. Si nos entregas un iPhone 12 128Gb valorado en 342€, tu nuevo iPhone 14 Plus solo te habrá costado ¡739€!

iPhone 14 Plus con el sistema dual más impresionante jamás visto en un iPhone. Fotos increíbles con cualquier tipo de luz ya sea a pleno sol o en penumbra. Y detección de accidentes en prestación que pide ayuda por ti cuando tú no puedes.

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / TRAYECTORIA

PABLO ÁLVAREZ

Hace cuatro décadas tomó las riendas de la bodega más legendaria: Vega Sicilia. Tenía tan solo 28 años pero una visión clara y privilegiada para llevar sus vinos a lo más alto del mundo, convirtiendo su marca en todo un icono de lujo

EL HOMBRE MÁS ALLÁ DEL MITO

HENAR MARTÍN PUENTES

Su infancia transcurrió en el barrio de Neguri de Bilbao, donde estudió sus primeros años y lugar donde guarda sus primeros recuerdos en torno a una copa de vino. «Siempre que celebrábamos alguna fecha importante se abría algún vino especial. Y recuerdo los grandes vinos de Rioja que en el Bilbao de mi niñez era lo que más se bebía, me gustaban un poco, no entendía nada», explica. Pablo Álvarez Mezquiriz (Bilbao, 1954) representa el lujo llevado al mundo del vino, el artífice de haber conducido a Vega Sicilia a lo más alto en prestigio internacional. Álvarez es un hombre de negocios al que le gusta llamar las cosas por su propio nombre, de forma directa y sin rodeos. Los que le conocen bien hablan de una persona «tímida y discreta, que huye de los focos y la popularidad, que habla poco y en tono bajo, pero con las ideas claras». Un hombre audaz en los negocios, respetuoso con las tradiciones, pero siempre atento a las innovaciones, además de perseverante, y cuando cree que tiene que decir algo lo dice sin remilgos.

UN HOMBRE DE LEYES EN LA VIÑA
Estudió Derecho por el Centro de Estudios Universitarios de Madrid y se diplomó más tarde en un curso de Asesoría Jurídica Empresarial en el Instituto de Empresa. Sin embargo, el destino le aguardaba derroteros bien distintos al de las leyes. Su padre, el empresario de origen leonés David Álvarez, adquirió la mítica bodega del siglo XIX a la familia Neumann. Este año se cumplen 40 años de aquella firma celebrada ante notario en un reservado del restaurante Zalacaín de la capital. Su primer Vega Sicilia lo probó al día siguiente de la compra. Solo tres años después, en 1985, David designó a Pablo, que jamás

había trabajado en nada que tuviera que ver con el vino, para llevar las riendas de Vega Sicilia. Tenía tan solo 28 años. A pesar de saber poco o nada de variedades de uvas ni de vinificaciones, Don Pablo (como le conocen) se

40 años al frente de la leyenda de Vega Sicilia

● Trabajador incansable y viajero infatigable, Pablo Álvarez, creador de la leyenda de Vega Sicilia, ha impulsado el crecimiento y la expansión internacional de todas sus marcas. Si en 1982 Vega Sicilia vendía unas 200.000 botellas y exportaba a cinco países, ahora el grupo produce en torno a 1,2 millones de bodegas al año y está presente en 150 países en todo el mundo. La demanda sobrepasa con creces la oferta. Sin embargo, entre las señas de identidad de la casa se encuentra la producción limitada. «El año pasado la demanda conocida fue de 2 millones de botellas, complicado no caer en la tentación, mantener la calidad por encima de todo es muy difícil pero necesario si queremos seguir estando ahí arriba», afirma Pablo Álvarez, CEO de Tempos Vega Sicilia. Si la calidad no cumple con los estándares exigidos, llegan a tomarse el lujo de no sacar al mercado Único. «Puede suponer muchos millones de Euros, pero estoy seguro que esa decisión es mucho más rentable a futuro que ninguna otra». Una filosofía que se ha impuesto en el resto de bodegas del grupo, desde Tokaj a Vega, pasando por Pintia, Alión y Macán en Rioja donde comparten la bodega con Benjamin de Rothschild. Todo lo que rodea a Vega Sicilia tiene un halo de magia y exclusividad. Su sistema de cupos tiene lista de espera. Entre los clientes habituales a los que han servido sus botellas se encuentran personajes históricos de la talla Winston Churchill pasando por Jefes de Estado, familias reales, deportistas o artistas como Julio Iglesias.

enamorado del *terroir* de la 'milla de oro' de la Ribera del Duero. Empezó desde cero, aprendiendo cada día, dejándose asesorar y escuchando los sabios consejos de los que saben de vinos como Jesús Anadón, entonces director ge-

neral y director técnico de Vega Sicilia. Entre sus primeras decisiones está el nombramiento de Mariano García como director técnico. También se centra en el viñedo: «encontraba que era la base de todo, aunque entonces no sabía bien por qué». Don Pablo fue un precursor del biodinamismo cuando en España, ni tan siquiera en Francia, había personas que conocieran sus prácticas. En 1985 prohibió el uso de pesticidas en toda la finca.

El mismo asegura que la paciencia es un arma eficaz en el camino del éxito empresarial. Y en el mundo del vino, donde el tiempo vale oro, quizá más. En 1986, fue designado director general de Bodegas Vega Sicilia y en 1990 asumió el cargo de consejero delegado de la empresa familiar.

El modelo de negocio de Vega Sicilia ha sido estudiado en MBA de escuelas de todo el mundo. Asegura que la explicación o la clave para haber tocado el cielo del vino no es otra que la paciencia en la creación de una materia prima excelente y única. «Creo que nuestra viña es algo diferente, mejor o peor pero diferente de cualquier otro vino de la Ribera del Duero. Y para conseguirlo, sin esfuerzo, sin pasión, sin la paciencia necesaria, porque trabajamos con seres vivos que necesitan muchos años para hacerse, y sin amor no se hubiera podido conseguir.

Paciencia para la viña, paciencia para la elaboración compleja y larga, y paciencia para saber ver la evolución del mundo del vino

durante tantos años sin caer en las modas de cada momento, seguir un camino marcado y esperar».

El hecho de saber esperar, aguardar el momento oportuno no es algo que se aprenda en las aulas. Y menos en los tiempos actuales donde vivimos en una gran vorágine de ruido; se trata de un valor que aglutina astucia, coraje y perseverancia. Un valor propio de la personalidad de Pablo Álvarez, que según confiesa, ha ido mejo-

rando a lo largo de su vida. «Indudablemente el trabajo en esta casa me ayudó a desarrollarlo».

En estos 37 años de trayectoria el empresario vasco ha sabido demostrar esa paciencia con la discreción que le caracteriza. Álvarez produjo cambios en las instalaciones de la bodega, adaptándola a la tecnología más puntera y a la vez más respetuosa con el medio ambiente y la tradición. Modernizó y cambió la imagen y la filosofía sin estridencias ni exceso de visibili-



PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / TRAYECTORIA



EXCELENCIA. Los estándares de calidad que llevan a cabo en Vega Sicilia rozan casi la obsesión. Además del extremo cuidado por la viña, en sus instalaciones cuentan con tonelería de roble americano propia. La búsqueda por la excelencia llega a ser tal que si consideran que el Vega Sicilia Único no llega al criterio que buscan, no lanzan al mercado. Pablo Álvarez, CEO de Tempos Vega Sicilia, en la sala de barricas de la mítica bodega. / VEGA SICILIA

dad, otra de sus señas de identidad.

A lo largo de estos casi cuarenta años Pablo Álvarez es toda una institución en el mundo del vino, el 'arquitecto' de convertir a Vega Sicilia en una bodega única que se ha posicionado en el exclusivo mundo de las marcas de lujo y la ha convertido en la única firma española en este selecto club al lado de nombres míticos como Ferrari, Hermés o Dior.

Sus aspiraciones no se quedan

aquí. Las ambiciones de Vega Sicilia, asegura, seguirán creciendo. «Vega Sicilia vive un momento magnífico, como nunca lo tuvo antes pero preparándose para ser más en la próxima década. El día que nos paremos, estaremos perdidos. Estamos en 150 países con un reconocimiento mundial que muchas veces ni siquiera nosotros somos conscientes. Debemos seguir demostrando que Vega es cada vez más grande y que el resto de los vinos que elaboramos

van por el mismo camino».

Dotado de un olfato o instinto privilegiado, Álvarez ha mejorado de forma notable la calidad de los vinos, rozando casi la obsesión, preparando los viñedos para el futuro y además, recuperando gran parte de la viña que Eloy de Lecanda, fundador de la bodega, plantó a mediados del siglo XIX. «Vega Sicilia se ha convertido en mito por sus cualidades objetivas de viñedo, elaboración, envejecimiento y comercialización,

pero nada de eso sería posible sin el trabajo durante casi 160 años de muchas personas, muchas que han puesto desde el más pequeño grano de arena hasta las grandes rocas que han hecho grande a Vega Sicilia, el trabajo de cada uno, su ilusión, su amor, porque creo que muchos de ellos han puesto su amor, han hecho posible crear un gran mito».

En todo este tiempo Vega Sicilia ha crecido en calidad, prestigio y tamaño, creando cuatro bo-

degas más: Alión en 1991, en la Denominación de Origen Ribera de Duero, Oremus se fraguó en Hungría en 1993, Pintia, en Toro, fue inaugurada en 2001, mientras que la última en sumarse a los sueños de la familia Álvarez fue Bodegas Benjamín de Rothschild, en La Rioja, 2009. A ellas se sumará dentro de poco una nueva bodega en Rías Baixas (verá la luz en 2023), donde ha adquirido 24 hectáreas de viñedo para elaborar dos albariños –Deiva y Arnela–. Un proyecto en el que ha invertido 20 millones de euros.

Meticuloso y perfeccionista – siempre dice que el mejor vino está por venir,– confiesa que si tuviera que elegir la mejor etiqueta que ha probado en su vida sería un Vega Sicilia de 1962 –«en un lugar y con una persona»–, añade.

Don Pablo sigue soñando con crear grandes vinos en otras zonas vitivinícolas como Burdeos, Borgoña, alguna zona de Italia o incluso una joya en Jerez. Sueños le sobran, tiempo y dedicación le faltan. Por eso prefiere centrarse ahora en la sucesión de Vega Sicilia, asunto de crucial importancia que tienen previsto dejar cerrado para finales de año. «Mi jubilación se acerca. Mi retirada la imagino cerca de lo que ha sido mi vida durante todos estos años, evidentemente nunca como ejecutivo pero sí como embajador de nuestros vinos, como transmisor de la pasión, el esfuerzo y el amor que ha llevado a Vega Sicilia al lugar que hoy ocupa en el mundo. Sin eso no es posible crear algo grande».

No le gustan las despedidas. El Premio La Posada representa una de ellas, un reconocimiento que según confiesa con esa sinceridad que le caracteriza, tiene un sabor agri dulce. «El Premio La Posada a toda una Vida lo agradezco de corazón y me molesta porque me recuerda que los años pasan y que mi vida profesional va llegando a su fin, y eso me entristece y al mismo tiempo me tiene que hacer pensar que ya comienzo a no poder dar lo mejor de mí mismo. Suelo decir que ni el ser humano viejo ni las viñas muy viejas van a dar nunca el mejor vino. El equilibrio perfecto que tanto la viña como el ser humano tiene durante esa época maravillosa en la que da todo y lo mejor en perfecto equilibrio comienza a caer y hay que pensar de otra manera».

Para él el vino simboliza un viaje de emociones en el tiempo, de recuerdos, un compañero de viaje de vivencias. «Creo que hay grandes momentos más que grandes vinos. Cada momento tiene su vino y debe ser grande. Los vinos son grandes cuando celebramos los más felices momentos de nuestra vida. Como me dijo un gran periodista español, él debía agradecer a Vega Sicilia el haberle ayudado a celebrar los grandes momentos de su vida y a soportar los peores momentos».

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / MEJOR INICIATIVA TURÍSTICA

CAMINO DE HIERRO

La recuperación de una antigua vía férrea en una ruta de senderismo que atraviesa Las Arribes del Duero ha revitalizado esta zona del noroeste de Salamanca gracias a este proyecto concebido por la Diputación de Salamanca

LA HISTORIA VIVA DE LAS ARRIBES

HENAR MARTÍN PUENTES

Muchos vecinos de la provincia de Salamanca recuerdan la vía férrea que hacía el trayecto desde

La Fregeneda hasta Barca d'Alva con un halo de romanticismo y nostalgia. Y no es para menos. Aquella obra de ingeniería que surgió en el segundo tercio del s.XIX como el sueño de unir España con Portugal supuso un motor de vida y desarrollo económico para las gentes de estos territorios. De aquella España en blanco y negro a la actual han pasado muchas décadas de silencios y olvidos. Sin embargo, aquellos raíles de acero representaban la huella palpable de aquel pasado glorioso.

LA HISTORIA DE UNA OBRA COLOSAL

Para conocer los orígenes de este Camino de Hierro hay que remontarse muy atrás, al menos hasta 1883, que es cuando comenzaron las obras de construcción. El primer viaje tuvo lugar el 8 de diciembre de 1887 cuando finalmente un convoy español y otro portugués se encontraron en el Puente Internacional del Águeda, que servía de frontera entre ambos países. A partir de ese momento la línea quedó oficialmente inaugurada y en funcionamiento. Con ella y tras el esfuerzo de innumerables españoles y portugueses y de inversores privados se daba una alternativa al transporte fluvial que surcaba el Duero uniendo por tierra Salamanca y Oporto. A pesar de los esfuerzos por llevar a cabo una empresa titánica, no llegó a alcanzar los 100 años de vida. Cayó en desuso en 1985 por falta de rentabilidad unido a la mejora de las comunicaciones por carretera. Pero tras sus raíles de hierro y acero dejó un pasado, recuerdos vivos que hoy se recuperan como una ruta de sen-

derismo única de 17 km con vistas increíbles gracias al impulso decidido de la institución provincial de Salamanca. «Siempre creímos en el Camino de Hierro. Es la apuesta turística más ambiciosa que ha hecho esta Diputación en su historia y ya estamos viendo cómo tiene una repercusión en la comarca donde se asienta. Queríamos presentar al mundo esta maravilla y sabíamos que una vez lanzado, no habría marcha atrás, solo puede crecer», sostiene el presidente de la Diputación de Salamanca, Javier Iglesias.

El recorrido del Camino de Hierro se inicia en la vieja estación de La Fregeneda, exactamente en el paraje de Valdenoguera. Y finaliza en el muelle de Vega Terrón, el único muelle fluvial de Castilla y León. Entre medias, 17 kilómetros de vía férrea a través de la cual el visitante deberá cruzar 20 túneles y 10 puentes metálicos elevados a gran altura. Una ruta apta para todos los públicos a la vera de los impresionantes cortados y el cauce del río Águeda hasta desembocar en el Duero. Este recorrido tiene una duración estimada de unas 6 horas. Pero existe una ruta más reducida hasta el Túnel número 3 y regreso al inicio, de 8 km. ida y vuelta (alrededor de 3,5 horas).

Se trata tan sólo de una pequeña parte del total de 77 kilómetros con los que cuenta el ramal español de la denominada Línea del Duero, que nace en La Fuente de San Esteban, donde se une a la línea Valladolid-Salamanca-Fuentes de Oñoro, y conecta en la localidad fronteriza de Barca d'Alva con el tramo portugués que se dirige hacia Oporto. En el año 2000 fue declarado Bien de Interés Cultural por su riqueza patrimonial ya que recorre bellos paisajes de dehesa, donde las estaciones de cada población, hoy abandonadas, salpican el

trazado cual testigos mudos de la relevancia que la llegada del ferrocarril representó para esta zona históricamente aislada. «No es un sendero al uso, es el camino de los caminos. Tiene todo, una historia detrás cargada de sudor, sacrificio y esperanza; un patrimonio como es el que dibuja la antigua vía férrea sobre puentes de vértigo y túneles imposibles; y un paisaje natural que es difícil de describir, y bien merece el reconocimiento de Reserva de la Biosfera».

Sorprenden las asombrosas vistas panorámicas que ofrecen los vertiginosos cortados arribes generados por ríos y arroyos, con caídas de hasta 50 m., que se cruzan como suspendidos en el aire. Una sensación única e indescriptible. «Es un proyecto único por las propias características del mismo. No hay otro igual en el mundo. El tren llevó la esperanza y el desarrollo a esta zona del oeste salmantino y con el último de sus viajes, se llevó también parte de lo que había traído», sostiene Iglesias.

Este atractivo turístico ha llamado la atención de periodistas especializados y público en general por la singularidad del itinerario. Impresiona descubrir la mano del hombre en un entorno escarpado como son Las Arribes del Duero, un reto colosal en aquella época. «Se quería llevar una vía de expansión económica desde Salamanca hasta Oporto tras pasando el Duero», explican.

El Camino de Hierro es la única manera de adentrarnos en el Parque Natural de Las Arribes del Duero. Un lugar donde la orografía da lugar a un singular microclima mediterráneo que permite la presencia de flora poco común en la meseta, como chumberas y almendros, que dependiendo de la época del año se encargan de aportar su nota de color. Además, las pendientes de las laderas, escalonadas en ban-



cales, permiten el cultivo de especies como el olivo, el almendro, la vid o los frutales, típicas de climas mediterráneos.

ÉXITO SIN PRECEDENTES

Desde su puesta en marcha el 23 de abril de 2021 se ha convertido en uno de los principales atractivos de la provincia salmantina. La mezcla de historia, naturaleza y cultura ha calado en un público ávido por conocer la forma de vida de nuestros antepasados.

En tan solo un año y medio han recorrido esta ruta que atraviesa 20 túneles y 10 puentes más de 35.000 personas, lo que constituye un éxito sin precedentes.

Si sumamos todos los túneles en total suman 4,3 km de trazado subterráneo, y entre ellos destacan el túnel 1, al ser el más largo con sus 1,5 km de longitud, y el túnel 3, construido en forma de U. Los túneles, horadados en la roca viva, no cuentan con iluminación artificial, por lo que la

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / MEJOR INICIATIVA TURÍSTICA

PAISAJES. La ruta nos adentra en la naturaleza salmantina a lo largo de 17 kilómetros que atraviesa 20 túneles y 10 puentes. En tan solo un año y medio más de 35.000 personas han conocido en este itinerario a pie el desarrollo que vivió la región a finales del s. XIX. En la imagen, Javier Iglesias, presidente de la Diputación de Salamanca. / FOTO: ENRIQUE CARRASCAL

presidente Javier Iglesias.

Durante el recorrido, al que se accede con entradas a ocho euros (que se adquieren a través de la web: www.caminodehierro.es), el visitante recibe al inicio un chaleco y una linterna con la que disfrutar en los numerosos y sorprendentes túneles creados en el pasado para el paso del tren, además del uso de la lanzadera para regresar al punto de partida.

Al rodearnos de montañas y zonas boscosas el contraste lo ponen los puentes que salvan los desniveles del camino, enormes viaductos de hierro por los que cruzaron pesados trenes a lo largo de todo un siglo. En total la suma de los puentes alcanza una longitud de 1.040 metros y algunos de ellos se vuelven fantásticos miradores a 50 metros de altura. El de Los Poyos, atribuido a la escuela de Eiffel, y el de Poyo Valiente, construido en curva, son sin duda los más llamativos de todo el recorrido.

El proyecto supone el mejor antidoto de la 'España Vacía', pues el impacto económico del turismo que se acerca a conocerlo tiene su repercusión en pueblos de alrededor como Lumbreras, Hinojosa, Ahigal de los Aceiteros o Vilvestre, además de otras localidades un poco más alejadas, como Ciudad Rodrigo. «La Diputación no quiere ganar dinero con esto, lo que quiere es dar oportunidades a las personas que viven en esa zona. Creemos que las gentes del entorno sabrán aprovechar las oportunidades que trae esta iniciativa. De hecho, ya empezamos a ver iniciativas empresariales locales surgidas a raíz de este proyecto tractor», sostiene Iglesias.

El proyecto ha supuesto un antes y un después en la provincia de Salamanca. «El mundo rural es un mundo de oportunidades y cada vez somos más conscientes de la calidad de vida que nos aportan estos entornos. Paisajes naturales excepcionales, la tranquilidad de vivir en un entorno seguro, con vecinos a los que conoces y donde la prisa es relativa».

Iglesias descarta por el momento ampliar el recorrido de 17 kilómetros o introducir nuevas variantes que diversifiquen la oferta, hasta que el proyecto se haya consolidado definitivamente en el mercado turístico aunque se muestra convencido de que Camino de Hierro es un proyecto de largo recorrido. «Cuando un proyecto es realmente valioso, es interesante y es necesario, está predestinado a continuar».

Por el momento la memoria de aquellos que pusieron su esfuerzo y dedicación para llevar a cabo esta vía férrea, desde los ingenieros, jefes e inversores, hasta las más de 20.000 personas que llegaron a trabajar a lo largo de sus cuatro años de construcción se ha revitalizado con el proyecto que a modo de homenaje, recupera la vitalidad de un tiempo pasado hasta convertirse en todo un referente turístico en Salamanca.

RAÍLES. La transformación que ha visto este proyecto tras décadas de abandono ha sido increíble. Donde antes chirriaban las ruedas de los trenes y ahora solo se oyen las pisadas de los senderistas que realizan esta ruta que nos lleva por el Parque Natural de Las Arribes entre cañones, túneles y puentes metálicos desde la localidad de La Fregeneda hasta la frontera con Portugal. Un sendero que nos adentra en la naturaleza salmantina a lo largo de 17 kilómetros y que nos habla del desarrollo que vivió la región a finales del siglo XIX. El recorrido es apto para todos los públicos por lo que atrae interés de todos los rincones. El itinerario recibe la visita de 300 personas cada día durante los fines de semana.

oscuridad y el silencio acompañarán nuestros pasos por ellos. «¿A quién no le fascina esa realidad?» se pregunta Iglesias. Proyectos como Camino de Hierro son solo la carta de presentación de un territorio que tiene mucho que ofrecer. Hasta ahora quizá

menos conocido, pero no por ello con menos valor. Con esta iniciativa turística, queremos poner en el lugar que corresponde a Las Arribes de Salamanca», asegura el presidente de la Diputación de Salamanca.

Para desarrollar este ambicio-

so proyecto los técnicos y responsables de la institución provincial se fijaron en otros similares del territorio nacional. «Nuestra referencia más directa fue la gestión del Caminito del Rey (Málaga), que sirvió como fuente de inspiración debido al

éxito que ya tenía este producto turístico».

Actualmente la propuesta recibe 300 personas cada día de los fines de semana, dentro de «un espacio amplísimo». Se trata de «un turismo de calidad, de experiencia, cinco estrellas», dice el

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / MEJOR RESTAURANTE

EL TORREÓN DE TORDESILLAS

Hace más de cuatro décadas abrió sus puertas El Torreón. En este tiempo ha pasado de ser un bar de carretera para vecinos y gente de paso, a ser una referencia indispensable en la gastronomía de Castilla y León

LA CASA DE JEREMÍAS

HENAR MARTÍN

Jeremías de Lozar es un hombre con una generosidad infinita. Desde hace más de cuarenta años regala una sonrisa a todo aquel visitante que pone un pie en el que es su hogar, el restaurante El Torreón de Tordesillas, una casa de comidas que con el tiempo se ha convertido en un templo gastronómico en toda regla en Castilla y León. Abrió sus puertas el 1 de junio de 1981 y desde entonces se ha mantenido en el mismo emplazamiento, en la avenida Burgos-Portugal, 11, de Tordesillas.

Los orígenes de Jeremías proceden de la Villa del Tratado. Comenzó de niño junto a sus hermanos con diversos trabajos y oficios relacionados con el carbón y los piensos. Hasta que descubrió el arte de la parrilla. Y ahí comenzó todo. María Ángeles procede de Torrelobatón. Cuando cruzaron sus vidas se asentaron en la localidad tordesillana en un espacio donde antaño se ubicaba un almacén, emplazado sobre la antigua muralla. Apostaron por un hostel y por un comedor sencillo, sin ostentaciones ni extravagancias, para dar servicio a la gente de paso que hacía parada en este cruce de caminos.

Durante este tiempo el restaurante se ha especializado en carnes rojas de vacuno de raza retinta. Trabaja desde los inicios con el mismo carnicero que cada semana le deja la mercancía que termina de madurar en cámara. «Eran de Berceo; luego se fueron al País Vasco; y ahora tienen el Matadero del Sur de Andalucía. Una familia trabajadora que vende mucho en el País Vasco y Francia. Nosotros adquirimos allí la carne de vaca retinta. Nos la eligen y nos la dejan sin limpiar. Aquí se madura, en El Torreón (y se consume en los dos sitios, en El Torreón y en Alquira)», señalan. Se elabora con 40 días de curación como máximo. «La vaca

retinta es la que mejor se comporta a la parrilla y vemos que el cliente está satisfecho», añaden. Si por algo se ha hecho famoso Jeremías es por su arte y gracia a la hora de salar cada pieza de carne en su perfecto punto de temperatura ante la atenta mirada del comensal. Puro espectáculo. Muchos de los visitantes que se apostan en su restaurante desde hace décadas esperan con entusiasmo el ritual de esta lluvia de sal gorda que roza lo místico. «Se puede decir que son de esas cosas que pedían los amigos y que daba suerte», responden. Jeremías se encarga de ello, eleva el brazo y haciendo el ademán de arrojar la sal la dejaba caer con delicadeza, «un poco a la carne y otro al cliente».

Junto al chuletón otras de las carnes que encontramos en la carta son el T-bone o el entrecôte, servida en su jugo, con la temperatura correcta y la sal en el momento adecuado y el *steak tartar*. También ofrecen chuletilas de lechazo churro con sello de calidad de ganaderos de la zona. «Tenemos dos cocinas, aunque casi siempre usamos la misma, la más antigua», señalan. Además de la materia prima de excelente calidad, uno de los secretos del éxito es saber dar al comensal lo que necesitaba en cada momento. «El servir a los demás es lo mío. Poder atenderlos, darles de comer, servir a para algo, recibir a la gente y despedirla», señala Jeremías, al que todos conocen en Tordesillas como 'Jere'.

Su infancia transcurrió en la villa del Tratado. Llegada su madurez, ya asoma la jubilación en su mente aunque no le gusta la palabra despedida. «No sé hacer otra cosa que no sea El Torreón», sentencia. En realidad es difícil imaginarlo en otro sitio que no sea en su Torreón, su casa, su origen. Vive en la parte de arriba del restaurante, y cuando el trabajo se relaja, acostumbra a sen-

tarse en una de las mesas de la entrada junto a su mujer María Ángeles a degustar una buena botella de vino y comentar la jornada. Sin el apoyo y esfuerzo que le ha aportado ella el Torreón no hubiera sido igual.

MESONERO DE VOCACIÓN

Le gusta la palabra mesonero. Porque Jeremías, o 'Jere' para los que le conocen bien, te recibe su colete, su delantal de cuero al más puro estilo medieval, con el que te deleita con unas verduras frescas de su huerto, un *foie* fresco que según dicen, es uno de los mejores del mundo, preparado a la plancha con salsa de Oporto, pasas y arándanos. Dicen que empezaron a ser más finos con las elaboraciones y ahí apareció uno de los platos que les ha marcado, el *foie*: «Quizá por María-no García, de Mauro; o quizá por no hacer lo mismo que se hacía por entonces aquí, los huevos fritos». No son pocos los comensales que vienen de toda España, bien porque hacen parada o bien expresamente, para ver cómo se prepara. «Nos mandan el hígado de pato fresco, se trocea y se da un toque en la sartén, para que se dore, pero solo un poco; que quede con textura sedosa y por fuera un poco dorado», explica. María Ángeles es la que se encarga del *foie* y de la cocina, con la ayuda de una o dos personas. Parece que todo el mundo viene a la carne y a la brasa pero todo el cliente viene preguntando por el *foie*.

Junto a este producto 'fetiche', han sabido rodearse se una suprema materia prima como el plato de anchoas, puerro y queso fresco, uno de sus clásicos. «La gente se sorprende cuando viene y ve que está todo a la vista. Hay un ambiente de fiesta. Tenemos la misma carne de hace cuarenta años, y hemos trabajado con nuestro huerto. Aquí no hay misterios. Todo es igual desde hace cuarenta años».



PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / MEJOR RESTAURANTE



MESONERO. Jeremías, o 'Jere' para los que le conocen bien, te recibe ataviado con su colete, su delantal de cuero al más puro estilo medieval, con el que te deleita con unas verduras frescas de su huerto, un foie fresco que según dicen, es uno de los mejores del mundo, preparado a la plancha con salsa de Oporto, pasas y arándanos. Se siente orgulloso de la palabra 'mesonero', un oficio al que se ha dedicado en cuerpo y alma desde hace cuarenta años de forma incansable en la Villa del Tratado. En la imagen, junto a su mujer, M^a Ángeles y sus tres hijos (Leo, Cristóbal y Adolfo) en la puerta de este restaurante emblemático de Castilla y León. Ahora ellos tres mantienen el legado en Alquira. /JM LOSTAU

Su lema durante este tiempo, 'Original es volver al origen' lo han llevado a rajatabla. La decoración, de estilo clásico rococó, es sofisticada, con vajilla dorada, cortinas y antigüedades que cuelgan de cada rincón y esquina. Todo ello envuelve al comensal en un ambiente acogedor, íntimo, que invita a comer sin prisas y a disfrutar la sobremesa. Jeremías es un enamorado de las obras de arte y eso se aprecia en la decoración. A lo largo de este tiempo ha ido haciéndose con un pequeño museo con piezas de anticuarios y coleccionistas a los que ha ido adquiriendo auténticas joyas. En uno de los comedores principales podemos contemplar una réplica del artesanado del Monasterio de Santa Clara realizada a mano. Pero también encontramos representaciones de los cuatro apóstoles o incluso su retrato.

Jeremías ha sabido cuidar hasta el último detalle en sus mesas, donde se han sentado a lo largo y ancho de este tiempo personalidades de lo más variopinto y selecto desde empresarios, gente del mundo de la cultura, las letras o la aristocracia.

El pan se elabora en sus propias instalaciones diariamente. Los postres siguen la misma línea de poco y bueno. La leche helada es una obligación probarla. «Hacemos muy poquita cantidad cada día porque no lleva estabilizantes. Se elabora y se gasta en el día». Junto a ella, la receta de tarta de hojaldre de crema y nata atrae a gente de todos los rincones a este cruce de caminos.

Hasta la fruta que servía Jeremías venía con lacre. Una divisa que marcaba origen exclusivo. Su surtido de quesos de la tierra son una lección de buen gusto. Ahora se sirven del huerto ecológico propio que tienen en una finca ubicada en la carretera Madrid.

La bodega de Jeremías es otro de los secretos mejor guardados. Se ofrece a enseñarla de anfitrión a algún que otro comensal siempre que la jornada de trabajo se lo permite. «Yo creo que todos los vinos son perfectos, lo importante es jugar con él y hacer una explosión de sabor. Hay que tomarlos desde la humildad», afirma.

ALQUIRA, EL LEGADO

Sus ganas por emprender le llevó en los albores del año 2000 a elaborar su propio licor, Alquira, en las instalaciones que ahora ocupan sus hijos con su propio restaurante bajo el mismo nombre. Fue así como en 2006 Cristóbal y Leo decidieron abrir su propio espacio gastronómico en aquel almacén que utilizaban como bodega y donde no han escatimado esfuerzos en su decoración. Fue decorado por Juan Carlos Cabanelas, colaborador de Norman Foster. Su cocina está dotada con tres parrillas. Y el comedor tiene capacidad para atender a en torno a 80 personas en cada servicio. Empezó como una prolongación de El Torreón y ha acabado teniendo su propio sello. «Mantuvimos el nombre, que es una especie de juego de palabras de alquimia».

Junto a las carnes, apostaron por los pescados frescos de la máxima calidad que cocinan a las brasas con la maestría de Cristóbal. «Hace unos años se fue a estudiar y aprender cocina al País Vasco y fue el que a la vuelta apostó por introducir los pescados en nuestra carta», concreta Adolfo, que más tarde se unió al negocio. Esa apuesta por los productos del mar se traduce en tres parrillas, que maneja Cristóbal con otro cocinero y tres ayudantes. Recurren a los mejores proveedores como el dueño del puerto del Celeiro que le provee de las mejores merluzas y mariscos. «El cliente de fuera quiere la carne y el de aquí prefiere el pescado» dice Adolfo, el último de los hermanos en incorporarse al negocio. Lo hizo en 2011 tras un intento por seguir la carrera de músico. Ahora forma una terna junto a Leo y Cristóbal, en los fogones, del que su padre se siente orgulloso. No cierra ningún día de la semana.

Con el tiempo han visto nacer los frutos al esfuerzo invertido; se han ganado el respeto de público y crítica que ha llegado en forma de reconocimiento como el Sol de la Guía Repsol.

La bodega es uno de sus tesoros. Cuenta con 300 referencias en carta donde no fallan los Mauro y los Vega Sicilia que se entremezclan con añadas antiguas, vinos de autor, ecológicos de Rioja, Ribera del Duero y sobretodo vino de Francia. «Apostamos mucho por champagne» comenta Adolfo. Son embajadores de Louis Roederer, una de las firmas más exclusivas. «Casi muy bien con la propuesta que tenemos de comida ligera».

Jeremías, M^a Ángeles y ahora sus tres hijos –Leo, Cristóbal y Adolfo– han creado su propio estilo en El Torreón y Alquira, dos espacios con misma esencia.

En estos cuarenta años de historia han cambiado muchas cosas; lo que sigue manteniéndose fiel al origen es esa necesidad que sienten los que forman parte de la clientela de El Torreón de volver a la casa de Jeremías.

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / EMPRESA AGROALIMENTARIA

HENARMARTÍN PUNTES

Dicen que de las situaciones de necesidad surgen oportunidades para aquellos valientes que saben verlas. Ese podría ser el punto de partida que resumiera la esencia de Agropal, una de las cooperativas más importantes de Castilla y León que atesora más de 50 años de historia. «Agropal nace en 1971 de un grupo de agricultores de las comarcas del Cerrato y Tierra de Campos de Palencia que vieron cómo la liberación del mercado les situaba en una situación difícil para comercializar sus cereales, dada su escasa fuerza frente a los grandes operadores, por lo que vieron necesario crear una cooperativa que defendiera sus producciones en el mercado y dotarla de las estructuras necesarias (almacenes) para la puesta en el mercado de sus cosechas de una manera ordenada», rememora Cipriano Rodríguez, presidente de Agropal Grupo Alimentario. Agricultor y ganadero de nacimiento, es uno de los impulsores del movimiento asociativo desde la cooperativa de explotación comunitaria de la tierra Santa Bárbara de Cordovilla. Fue uno de los visionarios que supieron valorar las posibilidades del asociacionismo en España. «No concibo esta profesión sin las cooperativas. Los agricultores y ganaderos deberíamos creer más en ellas, defenderlas más, pues son nuestras, son de todos y cada uno de sus socios», señalaba en una entrevista recién elegido presidente.

En la actualidad Agropal lo forman 8.000 agricultores y ganaderos de Castilla y León y Cantabria, más de 500 trabajadores directos y otros 500 indirectos, 40 centros de trabajo y almacenes, siete fábricas y 18 puntos de venta. Todo un motor económico de desarrollo rural. «Hacemos posible que cada día lleguen alimentos a los lineales de los supermercados, piensos a las granjas y los socios dispongan de todo lo necesario en sus explotaciones agrícolas y ganaderas», señala.

Una de las claves del éxito de su modelo de negocio ha sido la diversificación de sus actividades. Su modelo cooperativo incluye toda la cadena alimentaria: la producción de las materias primas agrícolas y ganaderas, su transformación mediante industrias agroalimentarias y la puesta a disposición de los consumidores a través de sus canales de distribución y de los puntos de venta cooperativos, lo que hace que seamos la cooperativa de Castilla y León con mayor número de trabajadores». Durante estos años ha ido sorteando dificultades, creando nuevas oportunidades y saliendo fortalecido de cada envite en el mercado. «Algunos de los hitos fundamentales que han marcado el rumbo de la cooperativa en los últimos años son la integración de Nutequal, Quesos Cerrato y otras 14 cooperativas de Castilla y León y Cantabria. La construcción y puesta en marcha del centro de alto rendimiento de semilla certificada de Magaz de Pisuerga, la nueva planta de Nutrición Animal y la extensión de nuestros puntos de venta

rentables. En definitiva han sido muchas las situaciones de extrema necesidad que hemos tenido que afrontar y todo eso ha hecho hoy que Agropal sea una de las mayores cooperativas de nuestro país siguiendo un modelo cooperativo europeo que incluye toda la cadena de producción alimentaria desde la producción de las materias primas agrícolas y ganaderas, su transformación mediante industrias agroalimentarias y la puesta a disposición de los consumidores a través de sus canales de distribución y de los puntos de venta cooperativos, lo que hace que seamos la cooperativa de Castilla y León con mayor número de trabajadores».

Durante estos años ha ido sorteando dificultades, creando nuevas oportunidades y saliendo fortalecido de cada envite en el mercado. «Algunos de los hitos fundamentales que han marcado el rumbo de la cooperativa en los últimos años son la integración de Nutequal, Quesos Cerrato y otras 14 cooperativas de Castilla y León y Cantabria. La construcción y puesta en marcha del centro de alto rendimiento de semilla certificada de Magaz de Pisuerga, la nueva planta de Nutrición Animal y la extensión de nuestros puntos de venta

cooperativos que están contribuyendo a dotar de servicios básicos muchas zonas rurales marginales».

INNOVACIÓN, CLAVE DEL ÉXITO

En esa búsqueda constante de lograr la máxima calidad en todos los procesos ha contado con la innovación como principal aliada para ser más competitivos. Así se demuestra en proyectos punteros como el Centro de Alto Rendimiento de Selección de Semilla certificada de Magaz de Pisuerga que permite dar una respuesta inmediata a las necesidades de producción de semilla para ser más eficiente y competir en los mercados actuales. «Ponemos a disposición de los agricultores las semillas más punteras que les generan mayores beneficios. Lo mismo sucede con la Planta de Nutrición Animal de Alto Rendimiento, que supone un nuevo hito en la alimentación de rumiantes, estamos haciendo posible una nueva ganadería de precisión que optimiza los recursos y hace que los ganaderos consigan más leche, más carne y mejores producciones con menos costes. Desde Agropal nuestro empeño es, en todo momento, añadir valor a las producciones de agricultores y ganaderos elaborando alimentos de

gran calidad adaptados a los gustos y necesidades de la sociedad actual».

COMPROMISO CON EL SOCIO

La filosofía de Agropal se asienta en el compromiso con los socios, representando el sentido último de todo proyecto. «Hemos trabajado de forma seria y profesional, buscando siempre el beneficio del socio, esto ha hecho posible el crecimiento y la diversificación de actividades que ahora mismo tenemos. El socio ha sido siempre el eje en torno al que gira todo lo que hemos hecho, el motor que nos impulsa a afrontar nuevos proyectos y superar situaciones de dificultad, asegura».

A pesar de que Agropal es una de las mayores cooperativas de España, la relación que mantienen a diario con agricultores y ganaderos se basa en la confianza y cercanía propias de una gran familia, aportándoles seguridad, tranquilidad, comodidad y garantía de futuro. La cooperativa cuenta con todo tipo de productos y servicios como asesoramiento fiscal, contratación de seguros, tramitación de PAC, cursos de formación y un amplio equipo técnico agrícola y veterinario que les asesora siempre que lo necesitan para obtener la máxima rentabilidad en sus explotaciones. «Nos esforzamos cada día para ofrecerle el mayor bienestar económico y social y mejorar su calidad de vida».

Su modelo empresarial se basa en dignificar el mundo rural, ofreciendo las mejores condiciones de trabajo para agricultores y ganaderos. «La crisis sanitaria ha hecho que la agricultura y la ganadería hayan pasado de ser sectores casi olvidados o incluso marginales a conseguir el reconocimiento de toda la sociedad como actividad esencial para la supervivencia y para la sostenibilidad de nuestro planeta. Vivimos en una sociedad fundamentalmente urbana en la que damos por hecho que todo lo que necesitamos, incluso lo más básico, como son los alimentos que comemos todos los días, siempre van a estar ahí, en el lineal del supermercado esperándonos para satisfacer nuestras necesidades con la máxima calidad, seguridad alimentaria y al mínimo coste. Pero eso sólo es posible con el trabajo diario de los agricultores, los ganaderos, las cooperativas, otras empresas agroalimentarias y las cadenas de distribución. Ha quedado patente que el sector agrario es esencial para garantizar la vida normal de la población, y se ha puesto en evidencia que la dependencia de terceros países para cubrir necesidades básicas como es la alimentación supone un riesgo que no nos deberíamos permitir».

La pandemia y ahora la guerra de Ucrania ha puesto de relieve la importancia de un sector tan estratégico e indispensable para vivir como es el agroalimentario. «En estos momentos se plantean importantes retos en la producción

AGROPAL

Creyó en las posibilidades del asociacionismo y apostó por la unión para ser más competitivo. Hoy es una de las cooperativas más importantes, con 8.000 socios

La fortaleza del campo



CALIDAD. Los productos que comercializa Agropal son sinónimo de calidad como la gama de Quesos Cerrato, que han sido reconocidos con multitud de premios. En la imagen, Cipriano Rodríguez, presidente de Agropal Grupo Alimentario junto a César Reales, director general de la cooperativa. / FOTO: L.P.

de cereales en Castilla y León. En Agropal, en todo momento continuamos con el trabajo necesario para suministrar alimentos a la población y a las granjas, prestando todos los servicios que socios y clientes necesitan, facilitándoles su trabajo y haciendo posible el continuo funcionamiento de la cadena alimentaria. Es para sentirnos orgullosos de todos los agricultores, ganaderos y trabajadores

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / EMPRESA AGROALIMENTARIA



gura Cipriano Rodríguez. En este sentido han emprendido la apertura de una cadena de supermercados en núcleos rurales de Castilla y León y además colaboran en proyectos sociales que se llevan a cabo dentro de los municipios donde están presentes como participación en carreras populares, recogida de alimentos, acciones específicas destinadas a asociaciones de municipios rurales, patrocinios de deporte base femenino como el Club de Balonmano Fuentes Carrionas...etc. «De esta manera, contribuimos a mantener la población en zonas rurales marginadas y pequeños pueblos de Castilla y León y Cantabria que, de este modo, cobran vida y aportan a la sociedad la riqueza natural de los mismos».

EN EL TOP 10 DE ESPAÑA

El pasado año cerró con una facturación de más de 341 millones de euros en 2021, un 27,5% más que el ejercicio anterior, comercializando más de 400.000 Tm de cereales, 70.000 Tm de alfalfa y forrajes, 7.000.000 kg de queso, 2.000.000 kg de legumbres, etc. Y las previsiones para el presente año no son menos ambiciosas. «Nuestro reto es continuar creciendo, y superar los 400 millones de euros de facturación», señalan.

Su radiografía actual está formada en la actualidad por una plantilla de 500 trabajadores y con presencia en 35 localidades del ámbito rural, Agropal Grupo Alimentario se sitúa en el Top 10 de las mayores cooperativas de España y de las mayores empresas agroalimentarias de Castilla y León. Un ejemplo de progreso constante. «Hemos crecido en casi todas las actividades, tanto agrícolas como ganaderas y alimentarias, con el foco en los procesos industriales de transformación de las materias primas agrícolas en piensos compuestos y mezclas alimentación animal, envasado de legumbres de consumo humano tales como lentejas, garbanzos y alubias, la transformación de la leche en los reconocidos quesos Cerrato, el despiece y embandejado de carne de vacuno y ovino Montañas y Valles y de la marca de garantía Carne de Cervera».

La exportación forma parte de su plan de negocio representando un 3% de las ventas totales. Sus quesos puros de oveja y mezcla es uno de los productos más demandados, estando presentes en mercados de Europa (Bélgica, Holanda y Francia), América (Estados Unidos, México y Guatemala) y Asia (Vietnam, Corea y China). Las exportaciones de alfalfa, forrajes y paja están presentes en Emiratos Árabes, otros países árabes y China.

El PREMIO LA POSADA a la EMPRESA AGROALIMENTARIA llega en un momento de madurez para esta cooperativa con más de medio siglo que «trabaja cada día para hacer una sociedad cada día mejor y dejar un mejor futuro a las próximas generaciones».

que con su actitud e implicación han conseguido lo esencial: abastecer todos los días a la población de alimentos de calidad, sanos y naturales».

Agropal ha sido el mejor antídoto de la España Vacía, logrando dinamizar el medio rural, siendo la cooperativa que da empleo a un mayor número de trabajadores de Castilla y León y Cantabria. Más del 75% de los empleos están loca-

lizados en el medio rural de Castilla y León. «En la cooperativa trabajamos para crear futuro en el medio rural siendo el principal impulsor de la economía de muchas comarcas que pertenecen a la denominada España vaciada. Tenemos las fábricas y los centros de trabajo en los pueblos contribuyendo a darles vida y a la sostenibilidad de los mismos. Algunos ejemplos son la fábrica de Quesos

Cerrato en Baltanás, la fábrica de piensos y secadero en Benavente, el centro de selección de semilla certificada en Magaz de Pisuerga, la planta de nutrición de alto rendimiento en Villoldo, las deshidratadoras de alfalfa de Astudillo y Villoldo, las plantas de mezcla de abono en Amusco y Torquemada, el nuevo centro de envasado de legumbres en Mayorga de Campos, etc. Contribuimos al desarrollo del

medio rural generando empleo estable y de calidad en los pueblos y asentándonos en ellos contribuyendo de una manera decisiva a evitar la despoblación de los mismos».

La previsión de futuro contempla que en los próximos años continúen en la senda de la creación de empleo, «donde más se necesita, en zonas desfavorecidas, envejecidas y con claro riesgo de despoblación y exclusión», según ase-

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / INICIATIVA ENOLÓGICA

HENAR MARTÍN PUENTES

Su nombre, Almudena Alberca, va emparejado a MW, dos siglas que simbolizan tocar el cielo en el mundo del vino. En agosto de 2018, con menos de 40 años, se convirtió en la primera y única mujer Master of Wine (Maestro del Vino o MW) que hay en España. Se trata del título más prestigioso –y el más difícil de obtener– dentro del mundo del vino, y que otorga, desde 1953, *The Institute of Masters of Wine* (IOMW) de Londres. Una carrera de fondo que solo ostentan 420 personas en el mundo y que muchos aspirantes deciden abandonar en el camino por el alto nivel de exigencia de las pruebas, que abarcan exámenes (el primero solo lo supera el 1% de los aspirantes), viajes a las zonas vitivinícolas más prestigiosas a estudiar las regulaciones y estilos de vino que se producen en cada área, catas a ciegas para entrenar el reconocimiento y análisis de vino y un proyecto final que en su caso versó sobre técnicas de filtración en vinos jóvenes de tempranillo de la Ribera del Duero.

Es por tanto una prueba que entraña conocimiento, intuición, olfato y mucho talento. Muchos pensarían en una oposición de mucha exigencia y no van mal encaminados ya que las estadísticas indican que solo el 10% de los alumnos que se matriculan alcanzan la gloria.

En total, hay poco más de 400 personas en todo el mundo emparejadas a estas dos siglas MW que llevan aparejadas un conocimiento profundo del mundo de la viticultura, desde el campo a la copa. Es decir, hay más astronautas que Master of Wine en el mundo.

Almudena dedicó seis años de estudio y otros dos de proyecto final para alcanzar esta ansiada meta. «Durante el proceso sí que me perdí cosas porque todo mi tiempo libre iba dedicado al estudio, pero me lo pasaba como una niña cuando visita un parque de atracciones cada vez que iba a Napa, Chile, Francia, Italia...», rememora.

ORÍGENES ZAMORANOS

Castilla y León puede presumir de haber visto crecer y desarrollarse a la única mujer en España que lo ha logrado. «Es un momento muy feliz de mucha satisfacción en ese sentido, como que no te da tiempo a pensar todo lo que eso supone. Yo creo que hay cosas que todavía no he pensado, pero a nivel personal siento mucho orgullo. Y luego, te voy decir que, hay dos cosas que me van llenando mucho y que yo no era consciente de que iban a suceder, como la admiración de ciertas personas, como ser esa persona que puede inspirar a alguien para luchar, para formarse

ALMUDENA ALBERCA

Su olfato privilegiado para saber extraer la complejidad que entraña el vino le fue reconocido con el título del Master Of Wine, cuando apenas contaba con 40 años, siendo la primera y única mujer en España en alcanzar este éxito

EL VINO EN FEMENINO

y para seguir adelante, y esa inspiración que genero también en las mujeres». Aunque nació en Madrid, los orígenes de Almudena Alberca (1978) se sientan en la provincia zamorana de donde proceden sus padres. «El espíritu de sacrificio y resiliencia de la tierra zamorana marca carácter y creo que eso lo he aprendido en mi casa», cuenta.

Sin casi antecedentes familiares en el mundo del vino, salvo sus visitas de pequeña al viñedo familiar de su abuelo, Almudena Alberca siempre sintió pasión por el campo. Sus raíces se hunden en Arribes del Duero, en la provincia de Zamora, zona a la que viaja siempre que puede y donde conoció las primeras viñas que tenía su abuelo en un pequeño majuelo para consumo propio donde dice que probó su primer mosto en uno de las visitas que realizaba cada verano. Un lugar donde le gustaría elaborar en algún momento de su vida un vino. «Mis padres proceden de la comarca de Sayago (de Argañán y Muga) y se fueron, como otros muchos de su generación, a buscar trabajo a Madrid. Mi padre era cartero y mi madre ama de casa. Crecí en la capital

madriñena hasta los 5 años, momento en el que mi padre consiguió destino de Correos en Salamanca», explica.

Desde entonces ha estado apegada al terruño de la capital charra, ciudad en la que se graduó en la especialidad de Industrias Agrarias y Alimentarias en la Escuela Politécnica de Zamora, perteneciente a la Universidad de Salamanca. Allí fue donde descubrió el mundo del vino. «Las profesoras de ingeniería que teníamos eran increíbles, me influyeron en la decisión para decantarme por asignaturas de vino». También posee los niveles WSET 2 y 3 de otro título de gran prestigio dentro del mundo del vino y las bebidas espirituosas que otorga el *Wines and Spirits Trust* también de Londres. Posteriormente completó su currículum con un máster en viticultura y se graduó en enología en la Escuela Superior de Ingenieros Agrarios de Palencia.

Sus primeras prácticas las realizó en una pequeña bodega de Tierra del Vino de Zamora, Viñas del Cénit. Las casualidades o quizá el destino le deparaba un nuevo aterrizaje, al otro lado de las Antipodas, en Nueva Zelan-

da, lugar al que viajó con tan solo 24 años estancia en Nueva Zelanda, para realizar una estancia en Vidal Estate, parte del grupo Villa María. «Fue una compañera neozelandesa –Amy– la que me sugirió hacerlo. Tengo un espíritu aventurero y me lancé. Me abrí las puertas a un mundo que se ha convertido en mi pasión. Siempre llevaré en el corazón esa experiencia». Almudena ha sabido recoger el testigo de las oportunidades que se le han ido presentado en el camino.

Tras ese periplo viajero, que le sirvió para adquirir conocimientos muy útiles para la elaboración de vinos blancos, Almudena regresó en 2005 a Viñas del Cénit, donde realizó vinos de gran valía que le llevaron a obtener 98 puntos en *The Wine Advocate* por su Cénit 2009. Estos fueron sus años de consagración en la profesión. En 2010 comenzó a llevar la enología, además de en Viñas del Cénit, en Dominio de Atauta, lugar en el que desempeñó un papel integral en la configuración de sus estilos de vino y el logro del éxito internacional y Atalayas del Golbán, otra firma muy reputadas de la zona más oriental de Ribera del Duero. Durante este tiempo, también fue la especialista española para la importadora AvivaVino en Nueva York, seleccionando y mezclando vinos para este mercado.

Su instinto le ha ido marcando nuevas etapas, con una visión clara de lo que iba queriendo en cada una de ellas. Ha pasado temporadas en numerosas zonas. «No tenía muchos conocimientos de inglés pero mi madre acogía muchos estudiantes extranjeros en nuestra casa y gracias a eso me había soltado un poco con el idioma anglosajón», comenta.

Almudena es una de esas mujeres que han puesto un pica en un mundo dominado tradicionalmente por hombres, rompiendo moldes hasta convertirse en una de las personalidades más influyentes del sector. Una eminencia respetada y valorada por viticultores y bodegueros. Asegura haberse sentido siempre cómoda en una carrera precoz que le ha llevado a dirigir bodegas y asumir responsabilidades desde los treinta años.

Análitica, perseverante, minuciosa, curiosa, de espíritu aventurero y con una sensibilidad especial, Almudena es una mujer visionaria que se ha forjado un camino en el mundo del vino.

PEDRO BALLESTEROS, SU MENTOR

En este viaje ha contado con mentores de la talla de Pedro Ballesteros, otro de los *Master of Wine* de nuestro país (junto con Andreas Kubach, Fernando Morra Norrel Robertson y David Fothergill), al que considera su 'mentor emocional'. «Siempre creyó en mí». Pero uno de sus grandes apoyos ha sido su familia. «José

ENÓLOGA. Almudena cuenta con una amplia formación académica. Realizó los estudios de Ingeniería Agrícola en el sector de Alimentos. Más tarde completó su currículum con la carrera de Enología en Palencia. Su dilatada trayectoria le ha llevado a viajar a las zonas vitivinícolas más prestigiosas del mundo. / PABLO REQUEJO

Luis, mi hermano mayor, es mi mayor consejero. Yo soy pasión y él es cabeza. A él le consulto todo. Es una persona a la que le debo mucho. Junto a mis padres siempre me han ayudado y apoyado en todos los momentos», apostilla.

Mujer enamorada del campo, de la riqueza de suelos y de climas que otorga nuestra geografía, detrás de esta profesional se esconde una persona risueña, amable, cercana y pasional como así lo demuestra en cada proyecto que emprende.

Desde el año 2015 es la que manda en materia enológica en Bodegas Palacio 1894, que agrupa las Bodegas y Viñedos Viña Mayor, Finca Caserío de Dueñas y Finca Anzil, aunque cada una de ellas conserva su identidad y su diferenciación sobre el resto. Una gran oportunidad donde lleva a cabo la labor de «actualizar

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / INICIATIVA ENOLÓGICA



y modernizar sus vinos», en un proceso de transformación que abarca las zonas de Ribera del Duero, Rueda, Toro, Rioja y Galicia. «Es un reto muy interesante poder aportar mi conocimiento técnico en relanzar este grupo de bodegas que abarcan zonas tan diversas de España». En tan solo un año y medio, salieron al mercado ocho nuevas referencias bajo su firma, a las que hay sumar también la elaboración de vinos en otras denominaciones como Valdeorras y Rías Baixas.

La vida de Almudena es un constante trajín de viajes entre distintas zonas controlando, tanto el viñedo como las vinificaciones que realizan en sus respectivas bodegas Grupo Entrecanales. «El vino tiene una parte cultural anclada a nuestras vidas», dice la experta, quien ha ligado los campos y las zonas donde se ubican las bodegas a una diversi-

dad preciosa para descubrir.

Pero su agenda está repleta de eventos en cualquier región del mundo, con invitaciones para dirigir catas magistrales de alguna variedad olvidada. Desde este año es miembro del Consejo Administración de Entrecanales Domecq e Hijos. También es responsable del desarrollo de nuevas marcas y vinos en regiones como Rías Baixas y Valdeorras y está involucrada en relaciones públicas, marketing y ventas tanto en España como en el extranjero. «Me gusta sacar lo mejor del lugar y hacer vinos con personalidades diferentes, muy respetuosos tanto con el medio ambiente como con la manera de elaborarlos. En la bodega me dan espacio para descubrir y que mi vida no se vuelva monótona».

Conoce cada una de las miles de variedades de uva que se cultivan en el mundo. Distingue la

personalidad y características del paisaje que influyen en el viñedo. Su sensibilidad por el vino le ha dotado de capacidades no solo organolépticas sino instintivas que le llevan a apreciar hasta cualquier minúsculo detalle. Ahora está ilusionada en el proyecto para recuperar la uva cenicienta en la zona de Rueda.

Confiesa que las variedades autóctonas olvidadas de la región le apasionan. «Castilla y León tiene muchísimo potencial por muchos motivos. Tanto desde el punto de vista climático como por los suelos que tiene, que da mucho potencial y el río Duetuosos tanto con el medio ambiente como con la manera de elaborarlos. Necesitamos profesionalizarnos más y creérmolos. Porque en esta tierra estamos achicaditos. Debemos salir de nuestra zona de confort y evolucionar en positivo». Y aunque no se decanta

por ningún tipo de vino, reconoce que le atraen los espumosos para desarrollar algún proyecto de futuro. Almudena es una enóloga versátil e inquieta con todo un mundo repleto de desafíos por delante. En su forma de elaborar pesan mucho los conocimientos técnicos adquiridos durante sus muchos viajes por el mundo, de la formación internacional que ha ido adquiriendo durante los más de seis años que ha estado preparando su ingreso en el selecto club de las Master of Wine, un título representa el máximo conocimiento y excelencia en el mundo del vino, incluyendo la visión estratégica del modelo de negocio y la habilidad de transmitir este conocimiento con claridad.

En plena madurez profesional Alberca derrocha talento y seguridad. Tras una carrera de éxito, pocas asignaturas pendientes le

quedan por alcanzar a esta maestra del vino.

Almudena es una enóloga de prestigio internacional que forma parte de la revolución silenciosa en la que, durante los últimos 30 años, las mujeres se han abierto un espacio propio en el mundo del vino. Una enamorada del universo del vino que, con la perspectiva que da el haber viajado, catado e investigado las uvas de todo el mundo, siempre regresa con ilusión a su tierra, a su terruño, para aquí realizar una apuesta por los vinos sinceros, honestos, con verdad. Ha conocido zonas que le fascinan como Champagne, Borgoño Burdeos, en Francia, Napa Valley (EEUU), Chile y Argentina o los viñedos a los pies del Etna. Lo que sí ve claro es que cuanto más viaja fuera más le gusta España. «Quiero tener mi ancla en este país», sostiene.

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / ÁVILA



OBSERVATORIO. En 2020 construyeron un observatorio astronómico propio Polaris; en su interior cuenta con libros y fotografías sobre la materia. En la imagen, Eva Veneros, propietaria del establecimiento. / FOTO: LA POSADA.

LA CASA DEL ALTOZANO

Este alojamiento rural que apostó por el turismo de las estrellas desde la vertiente norte de la Sierra de Gredos es un destino frecuentado por personas de todo el mundo que acuden a contemplar el firmamento desde un lugar privilegiado y con catalogación internacional

UNA ESTRELLA MÁS EN EL FIRMAMENTO

ANTONIO GARCÍA
El riesgo y la osadía también tienen premio. Por ello, Eva Veneros, la periodista que hace quince años decidió apostar por su pueblo en plena Sierra de Gredos, ve ahora recompensado su esfuerzo con un nuevo reconocimiento para el establecimiento rural la 'Casa del Altozano', situado en Barajas, un anejo de Navarredonda de Gredos.

Se trata del Premio La Posada de El Mundo de Castilla y León a la mejor iniciativa turística de la provincia de Ávila, que de esta manera ensalza la apuesta realizada por Veneros en plena pandemia por el turismo de las estrellas. Este galardón supone una 'estrella' más en el firmamento de la 'Casa del Altozano',

después de que el año pasado este establecimiento rural fuese distinguido con el Premio Internacional *Starlight -International Starlight Awards-*, en el apartado de Mejor Alojamiento.

Esa distinción por parte de la Fundación *Starlight* llegó pocas semanas después de que la vertiente norte de la Sierra de Gredos se convirtiera en el primer lugar de Castilla y León que lograba la Certificación de Reserva *StarLight*, en reconocimiento a la calidad de su cielo oscuro nocturno en esta zona de la provincia que ha visto en el astroturismo una oportunidad y una forma de diferenciarse de otros destinos.

Ese reconocimiento a esa zona de la provincia de Ávila es el fruto a un trabajo realizado hace ya cerca

de una década por un grupo de empresarios y aficionados a la astronomía en la comarca, que después convencieron a entidades e instituciones en esta senda que ahora empieza a recoger sus frutos.

Una de esas instituciones, la Diputación de Ávila, ha seguido esa estela, apostando por el proyecto *Stellarium Ávila-Constelación de Espacios Naturales 5.0*, muy cerca de Navarredonda de Gredos.

Estas iniciativas, concentradas en uno de los destinos pioneros del turismo rural en España, pretenden consolidar a Gredos como un importante referente de los cielos oscuros, potenciando aún más esta zona con un nuevo recurso que, hosteleros como Eva Veneros, no quieren dejar escapar.

Por ello, para diferenciarse del resto de ofertas de turismo rural, Veneros se lanzó a la aventura en plena pandemia, haciendo de la 'Casa del Altozano' todo un símbolo del astroturismo con la construcción en 2020 de su propio observatorio astronómico 'Polaris', dentro de la amplia parcela de 1.000 metros cuadrados, perteneciente a un alojamiento rural que consta de tres habitaciones dobles.

Se trata de un espacio de madera con una superficie de 12 metros cuadrados, que se ha convertido en un pequeño observatorio astronómico, inaugurado el 8 de julio de 2020. Es el segundo alojamiento turístico de la provincia con certificación *StarLight* de Gredos.

En su interior cuenta con dos ban-

cos de tres metros cada uno, una treintena de astrofotografías, libros sobre la materia y, por supuesto, un telescopio en el centro del espacio, para contemplar el firmamento único desde este lugar privilegiado.

Además, la caseta de madera cuenta con un radiador para los días más fríos, que ya empiezan a llegar a esta zona de Gredos, así como mantas para quienes acuden, que no solo son los clientes de la casa rural, sino también aquellos aficionados a la astronomía.

A todos ellos, Eva Veneros les ofrece chocolate caliente para entrar en calor en las gélidas noches de la comarca, especialmente en otoño e invierno. El chocolate es degustado tras una observación que antes era dirigida por un monitor experto en la materia, pero que desde mayo de 2021 corresponde a la propia Veneros, convertida desde entonces en monitora *Starlight*. «Ya hago yo las observaciones, que tienen bastante aceptación», relata la propietaria, quien ha firmado la Carta Europea de Turismo Sostenible, incluyendo al observatorio y a la propia casa rural.

De esta manera, Eva Veneros ha cumplido con su deseo, explicado hace casi dos años, de prepararse para ser ella quien llevara el peso de estas visitas, teniendo en cuenta que, además de su afición por la astronomía, el negocio tiene que buscar una rentabilidad, especialmente en esta complicada época.

En pleno otoño y con el invierno a punto de llegar, Eva Veneros espera que «se alineen los astros para que se den las circunstancias» y pueda ofrecer observaciones, especialmente los viernes y sábados, a quienes se acerquen a este punto de la vertiente norte de Gredos.

La caseta de madera, que antes apenas tenía decoración, ahora cuenta con fotos de «gente vinculada a Gredos», además de libros, reproducciones de cuadros relacionados con la astronomía y un robot espacial pequeño, «con la idea de reunir en un sitio todo lo que abarca el cielo». «Por ello hago una introducción -a las visitas- de aproximadamente una hora», apunta Veneros, quien destaca la concienciación y el interés que los cielos oscuros han despertado en la sociedad en su conjunto, consciente de que aún quedan muchas cosas por hacer.

Entre ellas, apela al «compromiso, de verdad, por parte de las instituciones» con los cielos oscuros, de manera que se lleve a cabo un descenso de la contaminación lumínica de una zona, ya que en 2024 se realizarán nuevas mediciones por parte de la Fundación *Starlight*, para comprobar que los compromisos se están cumpliendo.

Ese será el verdadero premio para Eva Veneros, quien agradece el reconocimiento del galardón de La Posada, como un acicate para seguir trabajando en la misma línea y desde su tierra.



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

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / BURGOS



PACIENCIA. Los hermanos Aragón adquirieron siete bodegas y cinco lagares, la mayoría en ruinas y abandonados. En convencer a los 72 propietarios, casi todos herederos y muchos lejanos, tardaron la friolera de diez años. Hoy degustan el fruto de su empeño.

Roberto y Óscar Aragón en su bodega, en la que elaboran los vinos como se ha hecho toda la vida, con elaboración en cemento y crianza en barrica de Roble francés. /L.V.

LORETO VELÁZQUEZ

Roberto y Oscar Aragón lo tienen muy claro: el tiempo se conquista a base de mucha paciencia y eso es precisamente lo que hacen en Dominio del Pidío, un proyecto de rehabilitación integral que ha devuelto la vida a la elaboración artesanal de las bodegas subterráneas. Un retorno a la Ribera del siglo XVI que mira a la vanguardia, sin perder de vista el amor por la tierra y por una variedad, Albillo Mayor, que en mayor o menor medida está presente en todos sus vinos.

Aunque la familia, viticultores y agricultores de toda la vida, comenzó su andadura como bodega, primero con unos socios y luego con Cillar de Silos, su otro gran proyecto; estos dos hermanos vieron en el subsuelo de Quintana del Pidío un sueño que tenían que vivir. Para ello adquirieron 7 bodegas y 5 lagares, la mayoría en ruinas y abandonados.

En convencer a los 72 propietarios, casi todos herederos y muchos lejanos, tardaron la friolera de diez años. La obra se prolongó durante otros tres y fue todo un ejemplo de ingeniería. «Dejamos toda la superficie a cielo abierto; se movieron 45.000 metros cúbicos de tierra y se conectaron to-

das las bodegas en un punto. Luego se tapó y entonces sí, empezamos a elaborar como se hacía antiguamente», explica Roberto Aragón, gerente y director comercial de la bodega.

El lugar es además especial. «Estamos en un pueblo que ha sido muy importante en la elaboración de vino. Solo hay que ver la cantidad de lagares que hay. Nosotros solo hemos puesto nuestro granito de arena para que este tesoro prevalezca en el tiempo», señala sin olvidar que una de las

bodegas donde se asienta su proyecto fue priorato del Monasterio de Santo Domingo de Silos. «En el libro de la bodega está registrada la primera vendimia en el año 1677».

Con las zarceras arregladas y la aireación asegurada, el mantenimiento es casi nulo. No así el trabajo que implica mover por galerías «botella a botella», pero todo merece la pena. «Aquí el vino está a una temperatura constante en invierno y verano entre 11,5°C y 12°C, con una humedad relativa

del 80% y todo de forma natural. No solo hablamos de ahorro en costes, estos vinos están en unas condiciones tan buenas que la longevidad es extraordinaria», afirma.

El recorrido está a la altura del enoturista más exquisito. Cada detalle está cuidado al máximo en una bodega en la que la sostenibilidad se escribe con mayúsculas, pero ¿cómo son sus vinos? Según explica el enólogo y director técnico, Oscar Aragón, el proyecto centra gran parte del pro-

tagonismo en la variedad Albillo Mayor. «Es una variedad delicada pero muy interesante», destaca a sabiendas de que aunque aromáticamente no es muy potente, su mineralidad y longevidad cautivan.

Bajo esta perspectiva, está presente en todas sus propuestas, en un 8% en los Tintos de Tinta Fina; al 50% en el Rosado y al 100% en el blanco. «Hacemos los vinos como se han hecho toda la vida, con elaboración en cemento y crianza en barrica, en este caso de Roble francés», detalla consciente, eso sí, de que la innovación también tiene su papel. «El cemento por ejemplo tiene elementos más puros y por supuesto, en frío para controlar la temperatura».

En producción, cuentan con 14 hectáreas de una media de 80 años. En total elaboran 26.000 botellas, 2.500 de Blanco, cerca de 4.000 de Rosado y el resto de Tinto. «Todo el vino sale de viñedo de Quintana del Pidío», sostiene.

A la hora de vender, el 50% encuentra destino fuera de España en países como Estados Unidos, Inglaterra o Puerto Rico. A nivel nacional los vinos se encuentran en tiendas especializadas y restaurantes de categoría media-alta.

La iniciativa bodeguera ha sido galardonada con el Premio Posada al mejor proyecto de Burgos.

DOMINIO DEL PIDIO

Roberto y Óscar Aragón, Premio Posada al mejor proyecto de Burgos, vieron en el subsuelo de Quintana del Pidío un sueño que tenían que vivir junto a Cillar de Silos, su otro gran proyecto

LA BODEGA QUE CONQUISTA EL TIEMPO

HAY MUCHO
DE TI
EN
EL PRODUCTO LOCAL



GADIS

#EnConfianza

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / LEÓN

POZO JULIA

El Ayuntamiento de Fabero ha reabierto al público esta mina de carbón, una joya del patrimonio industrial

MEMORIA VIVA DE LA VIDA MINERA

H. MARTÍN

No hay mejor homenaje al pasado de las gentes que vivieron de la minería que haber conservado intacta la explotación minera que dio de comer y fue motor económico en la cuenca leonesa. Viajar a Pozo Julia es hacer un viaje en el tiempo cargado de emociones y nostalgias. El silencio, la oscuridad y el increíble estado de conservación de todo el complejo añade aún más realismo a este lugar con encanto que nos retrotrae a la época de la lucha obrera. A lo largo de la ruta accesible interpretada a través de se-

ñalizaciones, los visitantes pueden conocer de primera mano cómo eran las condiciones de los trabajos de los mineros y de sus actividades. «Son instalaciones que te ponen la carne de gallina porque ves que aquí se han jugado la vida por sus familia muchas personas», afirma Mari Paz Martínez, alcaldesa de Fabero.

La historia del Pozo Julia comenzó a escribirse a principios de los años 50 cuando se construyó este pozo vertical de 275 metros de profundidad por la empresa Antracitas de Fabero. Entonces contaba con tres plantas en los niveles 50, 100 y 270. Se accedía por un castillete con ascensor para

personas y vagonetes, que hoy es la imagen más representativa de esta mina. Durante casi 200 años esta zona se convirtió en una de las comarcas históricas en la extracción de carbón. Llegó a alcanzar los casi 3.500 trabajadores en la década de los cincuenta y sesenta. «En Fabero llegaron a vivir de forma directa en torno a 5.000 y 6.000 personas de la mina, sin contar el empleo indirecto que eso generaba», relata la regidora de Fabero.

La riqueza y estado de conservación de este patrimonio industrial que se conserva en la Cuenca Minera de Fabero fue reconocida hace un año con la declaración de

Bien de Interés Cultural con categoría de conjunto etnológico, siendo la primera cuenca minera de la región en ser protegida. «Nuestro patrimonio es nuestro medio de vida y parte de nuestro futuro porque vamos a seguir trabajando en ello», asegura Mari Paz Martínez.

En 1991 el Pozo Julia dejó de funcionar. Años más tarde, en 2007, las instalaciones fueron cedidas al Ayuntamiento de Fabero por UMINSA, la empresa propietaria. Fue entonces cuando decidió revalorizar este patrimonio convirtiéndolo en un espacio que muestra la realidad de una mina que prácticamente mantiene la esencia original, lo cual le otorga una verosimilitud que por momentos nos hace tener escalofríos al escuchar pasajes de la sacrificada vida de los mineros. El amor de las gentes que aún viven en estos pueblos se percibe al hablar de una vida pasada ligada, de una u otra manera, a la extracción de antracita. La propia Asociación de Mineros Cuenca de Fabero fue la que colaboró con el ayuntamiento en poner en marcha este museo minero y reconstruir una galería en el exterior a escala real que reproduce perfectamente cómo eran las condiciones de los mineros en el día a día.

Sus túneles y galerías han dejado atrás el ruido y el trasiego de otros tiempos para convertirse en un espacio turístico abierto al público. A través del espacio el visitante se adentra en el interior de

los diferentes edificios que conforman el complejo como la lampistería, los vestuarios, las salas de compresores y máquinas, el botiquín o la galería reconstruida, entre otros. De esta manera el turista se mete de lleno en las labores del barrenista, del picador, los peligros del grisú o cómo era el sistema de transportes en este tipo de mina. «Lo que más impresiona a la gente cuando viene es el momento en el que se acercan a la boca del pozo y sienten la oscuridad», sostiene Soraya Navarro, técnico de la Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Fabero. Un lugar por el que a diario recorrian bajando los mineros casi 300 metros cuadrados. «Antes les poníamos un simulador con vídeo para que sintieran las mismas sensaciones durante el recorrido al interior, eso a la gente le impacta mucho», comentan.

Una de las partes que más emocionan en este recorrido turístico es el momento en el que el visitante entra en los vestuarios y contempla los monos del último turno colgados en las perchas. Un sistema que se empleaba para que seacara -tenían hasta aerocalentadores-, ya que se cargaba de la humedad del interior del pozo.

Un viaje sensorial a las entrañas de la tierra que antes de la pandemia, en 2019, atrajo la visita de más de 5.000 personas que salieron impresionados del hiperrealismo de la visita.



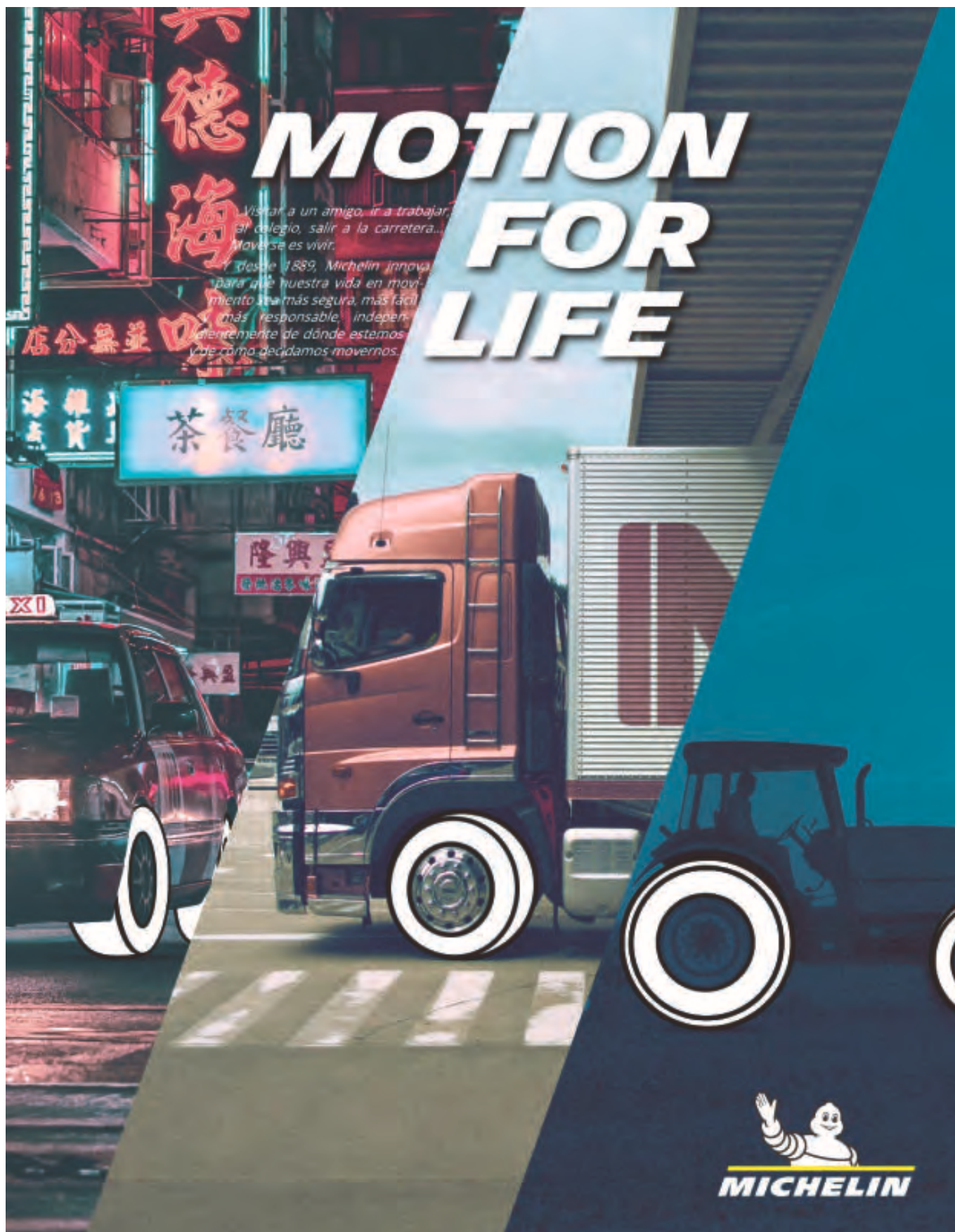
TESTIGO DIRECTO.

En la fotografía, la alcaldesa de Fabero junto a la Asociación de Mineros que se ha implicado en todo momento como guías turísticos, contando, en primera persona a los visitantes su experiencia en las entrañas de la tierra. En la visita podemos contemplar la imagen sobrecogedora de los monos colgados del último turno de trabajo. / LA POSADA

MOTION FOR LIFE

Visitar a un amigo, ir a trabajar,
al colegio, salir a la carretera...
Moverse es vivir.

Desde 1889, Michelin innova
para que nuestra vida en movi-
miento sea más segura, más fácil,
más responsable, independien-
ientemente de dónde estemos.
Vive como decidamos movernos.



PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / PALENCIA

HENAR MARTÍN PUNTES

Hablar de Chocolates Trapa es hacerlo de una de las empresas con más historia de Castilla y León. Fundada en 1891 por los monjes trapenses, lleva 130 años endulzando la vida de distintas generaciones, evolucionando acorde a los nuevos tiempos, implementando la tecnología más puntera e incorporando nuevas recetas en función de los gustos y necesidades del consumidor actual. Lo que no ha cambiado en este tiempo es su ubicación en San Isidro de Dueñas, junto a un monasterio donde los monjes trapenses escribieron las primeras páginas de su historia. En la actualidad Chocolates Trapa es una empresa que cuenta con 150 trabajadores, más de 120 distribuidores y que está presente en más de 50 países, con la entrada en los mercados de Brasil y Alemania. «El secreto del éxito no es otro que mucho esfuerzo y trabajo, gracias a lo cual Chocolates Trapa sigue siendo una de las grandes marcas chocolateras españolas», afirma Ángel Amador, Director de Comunicación de Chocolates Trapa.

Lo cierto es que desde que fuera adquirida en 2013 por la familia Fernández Calvo, propietaria del Grupo Europraliné vive un momento dulce. La empresa cerró el pasado ejercicio con una facturación de 18,9 millones de euros, lo que supone un 34% de incremento en sus ventas. Una cifra que consolida la tendencia de crecimiento a doble dígito que la chocola-

CHOCOLATES TRAPA

Fundada en 1891 por los monjes trapenses, es ejemplo de I+D+i en Europa. Durante 130 años ha demostrado el compromiso con su tierra

UNA EMPRESA CON DULCES VALORES

tera española viene experimentando en los últimos años, desde que en 2013 iniciara una nueva etapa de la mano de la actual propiedad de capital 100% español, y superando con éxito su previsión para el 2021. «Nuestro objetivo para 2021 era alcanzar los 16 millones de euros, una cifra más que razonable teniendo en cuenta los retos a los que nos hemos enfrentado, y hemos alcanzado los 18,9 millones de euros por lo que es-

tamos muy orgullosos de este éxito sobre todo gracias al esfuerzo del gran equipo humano con el que contamos. En 2022 queremos seguir creciendo, por eso hemos apostado presentando nuevos lanzamientos y ampliando nuestra distribución», comenta el CEO y presidente de Chocolates Trapa, Gerardo Fernández Calvo.

La imagen de aquel pasado de origen monacal contrasta con la de mo-

demidad y vanguardia que refleja en la actualidad, siendo la chocolatería más moderna de España y uno de los referentes en Europa en cuanto a fórmulas y procesos de fabricación.

La innovación ha sido uno de los pilares fundamentales en los que ha sustentado su éxito. En 2018 fue pionera al eliminar el aceite de palma en todos los procesos de fabricación. Y un año más tarde, en 2019, lanzó al mercado una línea de tabletas 0% azúcares añadidos, que poco a poco ha ido ampliando con nuevas referencias como los turrónes o sus famosos cortados. «En Chocolates Trapa siempre trabajamos para atender las demandas de nuestros clientes», afirma Rubén Fernández Calvo, vicepresidente de Chocolates Trapa.

Una de sus últimas novedades ha sido el lanzamiento de sus cortados sin lactosa, los primeros bombones en el mercado con esta receta renovada. A ello se suma la presentación para estas navidades de Trapa Sublimes, su nueva gama de bombones que se compone de dos referencias: Trapa Sublimes que incluye tres diferentes sabores de bombones: chocolate con leche, chocolate blanco con limón y chocolate negro con almendras y Trapa Sublimes 0% Azúcares que incluye dos sabores de bombones: chocolate negro con almendras y chocolate con leche y almendras, ambos 0% azúcares incluidos. Ambas referencias están libres de gluten y de aceite de palma, igual que el resto de productos de Chocolates Trapa que abarca un *portfolio*

que acapara en la actualidad casi 300 referencias que no para de crecer.

Además, la chocolatería española ha lanzado dos nuevas referencias para ampliar su gama de turrónes: un turrón de chocolate blanco crujiente con sabor limón y un turrón de chocolate con leche con grageas de cacao sin aceite de palma, ambos elaborados con ingredientes de máxima calidad y exentos de gluten.

En materia de sostenibilidad, la empresa se siente especialmente comprometida con la preservación del medio ambiente y el uso de energías verdes con la puesta en marcha de una instalación solar de autoconsumo con 1.926 paneles fotovoltaicos sobre cubierta de una potencia de 455 Wp cada uno, que suman una potencia instalada de 876.33 kWp.

La chocolatería española ha confiado en Iberdrola y Enerpal para poner en marcha esta instalación solar que podrá producir 1.215.470 kWh, reduciendo el consumo eléctrico hasta un 31% y evitando así emitir más de 218 toneladas de dióxido de carbono (CO2) cada año.

Además, en 2021 ha plantado más de 8.000 árboles en cuatro regiones de España dentro de su proyecto Plantando Futuro Contigo y ya han puesto en marcha una segunda fase en 2022 gracias al cual van a plantar otros cuatro bosques entre los que se incluye una plantación en Peñafiel (Valladolid). Los sueños y retos de Chocolates Trapa no cesan y en 2023 esperan seguir desarrollando su plan de internacionalización.



DEL CORTADO A HOY.

Chocolates Trapa se hizo famosa cuando lanzó al mercado los primeros cortados. Hoy la empresa ha evolucionado hasta convertirse en la chocolatería más moderna de Europa con una facturación de 18,9 millones de euros. Su *portfolio* abarca casi 300 referencias. / CHOCOLATES TRAPA



Todos tenemos
5 sentidos. Pero solo
algunos disfrutamos
de todos a la vez.

— *De especialista a especialista.*

CLUB DEL GOURMET
EN **El Corte Inglés**

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / SALAMANCA

HENAR MARTÍN PUNTES

Hace 24 años Alberto y Sebastián López abrieron su primer espacio gastronómico en el Pasaje Coliséum de la Plaza Mayor. En aquel entonces su concepto aterrizó en la capital charra como un soplo de aire fresco, introduciendo cocina de mercado con un toque personal. Aquella fórmula atribuida al arquitecto Mies Van der Rohe de que *menos es más* podría encajar a la perfección a la hora de entender la filosofía de La Hoja 21, un restaurante que se basa en la grandeza de la sencillez. «Comenzamos en 1998 con un restaurante pequeñito para 30 plazas. Fue toda una explosión en ese momento, marcó tendencia sin pretenderlo. Desde entonces la Hoja 21 ha crecido exponencialmente», resume Sebastián, uno de sus creadores.

Siete años más tarde se trasladaron al local actual, en la calle San Pablo, en un antiguo convento, donde su decoración atrevida fusiona lo clásico y lo moderno en un espacio de líneas rectas. «Tenemos el restaurante que nunca hubiéramos imaginado. Tenemos lo que nunca soñamos: una cocina increíble, amplios salones, ventanales por donde solo entra luz... Cuando empiezas un proyecto y tan solo tienes 23 años tu ilusión es que tu proyecto funcione. Con eso te conformas. Después de estos años de lucha, trabajo y esfuerzo nunca hubiéramos imaginado llegar tan lejos», comenta.

LA HOJA 21

Alberto y Sebastián han creado en su restaurante, la Hoja 21, un lugar de sensaciones. Su cocina se basa en dar protagonismo al producto con tendencias actuales. Pura elegancia y sencillez

LA COCINA EMOCIONAL

La Hoja 21 es un establecimiento en el que conjugan un cúmulo de detalles, como son: el servicio, su bodega, el entorno... creando todo ello sensaciones que, junto a su cocina, lo hacen único. Al frente de los fogones se encuentra Alberto López, cocinero formado en la Escuela de Hostelería de Salamanca en su primera promoción una larga trayectoria profesional, habiendo trabajado en restaurantes de la talla de Arzak, Subijana, lo que le ha servido de base para concebir una cocina moderna, madura y personal. «Nuestra filosofía se basa en que la gente que venga a esta casa se sienta a gusto. Elaboramos cocina de mercado basada en un gran producto,

no vanguardista porque no hacemos técnicas de alta cocina, pero sí fusionamos cocina de mercado con tendencias actuales», explican.

A lo largo de este tiempo La Hoja 21 ha ido evolucionando hacia un concepto de cocina moderna con toques tradicionales, que pasa por el manejo de productos de máxima categoría adaptando estos a la identidad regional con ideas claras en el sentido de la evolución. «Mi hermano busca marcar el producto, ponerlo en valor con pequeñas pinceladas, sin extravagancias».

La carta, que cambia en función de la estación del año, se abastece de producto de temporada, siendo

fieles a los pescados frescos del Cantábrico o las carnes ibéricas de la tierra. Estamos en zona de legumbre y eso se nota en su carta donde podemos encontrar guisos como los chicheres (una alubia pequeña y mantecosa difícil de encontrar), las lentejas o las pochas estofadas con calamares.

Aman los vinos de la Sierra de Salamanca, zona donde se asientan sus orígenes y donde llegaron a tener una bodega –Damajuana– hace una década. Por eso, su bodega es un reflejo de las elaboraciones de las uvas autóctonas como la rufete o la Juan García. «Al final te tira el terruño y eso se nota en la bodega».

Una de las claves del éxito es el he-

cho de poder ofrecer un buen equilibrio entre calidad y precio. El tiquet medio de carta ronda los 40-45 euros y cuenta con un Menú entre semana (de martes a viernes a mediodía) para comer por 19,80 euros con platos para elegir como la lubina con ragú de chipirones o las albóndigas de jabalí con manzana glaseada. «Nuestra idea desde el principio era que la gente pudiera acceder a este tipo de cocina. Hicimos el menú hace 8 años y hoy por hoy es un referente para salir a comer en Salamanca. Estás comiendo una mini carta a nivel de un restaurante medio-alto a un precio más que razonable. Eso fue todo un acierto».

Pero sin lugar a dudas uno de los ingredientes de los que se ha nutrido en este tiempo la Hoja 21 es del cariño a esa clientela que forma parte ya de su familia. «Nos gusta implicarnos en cada evento de nuestros clientes. Esta semana tenemos la jubilación de Pilar, una clienta que está ilusionada y quiere que todo salga perfecto. También hemos tenido la despedida de Jorge, un cliente al que hemos visto en este tiempo criar a sus hijos y ahora tiene nietos. Más que clientes son parte del restaurante. Cosas de ese tipo es lo que me llena. Al final después de 25 años si haces bien tu trabajo las cuentas salen pero con lo que te quedas, lo que te llevas es la parte emocional», aseguran.

Su cocina emocional ha cautivado en este tiempo a salmantinos y forasteros que han visto en La Hoja 21 un restaurante actual con toques modernos.



Sebastián López abrió este restaurante en la capital charra en 1998 como un soplo de aire fresco. Su local es una referencia de alta calidad a precio razonable. / ENRIQUE CARRASCAL

José Manuel Tola,
socio

Confía en ACOR

+ rentabilidad + seguridad + futuro

Campaña actual 2022-23

+60 €/t



Y además, precio mínimo
garantizado para la próxima
campaña 2023-24

ac60r

+61 €/t

www.acor.es

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / SEGOVIA

HENAR MARTÍN PUNTES

Fundada en la localidad segoviana de Coca hace 45 años por tres trabajadores entusiastas, Grupo Copese es una de esas empresas que ha sabido demostrar que cuando se quiere, es posible soñar y llegar a lo más lejos. Comenzó como una modesta fábrica de piensos y en este tiempo ha pasado a convertirse en una empresa cárnica referente en el sector que cría cerdos y elabora embutidos y transformados abarcando todo el ciclo, desde el campo a la mesa. «La fórmula no ha sido otra que el emprendimiento constante y el trabajo con realismo, adaptándonos siempre a los tiempos, y agregando eslabones de la cadena al negocio, para acabar verticalizando toda la cadena de valor del porcino, desde los piensos hasta el plato cocinado», afirma José Muñoz, Consejero Delegado del holding agroalimentario.

Su historia arrancó para más señas en diciembre de 1976—en los albores de la democracia— con 3 empleados y 35 millones de pesetas de inversión inicial para abastecer a las granjas y a otros clientes de la zona. La compañía segoviana ha experimentado un crecimiento exponencial, creando nuevas líneas de negocio. Cerró el ejercicio 2021 con una facturación de 84 millones de euros. «El objetivo a 2025 es estar en una facturación de 120 millones», añade el directivo. Por el momento van a buen ritmo para lograr este ambicioso reto ya que el pasado año incrementaron su cifra de negocio un 25%.

Uno de los grandes saltos del grupo empresarial lo da en 1993, con el lanzamiento de su marca Eresma, con la que el grupo comienza la transformación de una parte de la producción en jamones, embutidos despiece y canales. Ese mismo año, preocupados por lograr los máximos estándares de calidad, crean el centro de selección porcina. «Nuestros exhaustivos parámetros de control y calidad, aplicados desde la crianza en nuestras propias granjas, nos permiten seleccionar y destinar sólo los animales idóneos para obtener la mejor carne».

Desde entonces, su cartera de productos no ha parado de crecer abarcando en la actualidad carnes frescas, jamones, paletas, y embutidos que comercializan bajo la marca Eresma. «Nuestros productos se distinguen por la crianza propia de ganado en las granjas del grupo, todas ellas situadas próximas a la cuenca del río Eresma». Las aguas de este río afluente del Duero, con su 'Puente Grande' que sirve de acceso al pueblo, han sido testigo de la historia de la localidad segoviana de Coca, de la villa y de sus gentes. Un símbolo que ha servido como imagen corporativa a la firma Eresma en todo este tiempo. «Para nosotros es un alegato a nuestro origen».

Toda la actividad de la compañía está centrada en el sector primario, favoreciendo la explotación de los recursos naturales de su zona de actuación —Coca y pueblos



INNOVACIÓN. Una de las claves de su éxito es el esfuerzo en I+D+i. En la imagen, José Muñoz, Consejero Delegado del holding agroalimentario. / LP.

naderos integrados en nuestra cadena de producción, de forma les entregamos los animales, el pienso y los servicios veterinarios, y ellos nos prestan el servicio de instalación y mano de obra para el cuidado de los animales. De esta forma creamos además puestos de trabajo indirectos, que asientan población en las zonas rurales, en lo que

actualmente denominamos la 'España Vacada', sostiene. A cierre de 2021 su plantilla estaba formada por más de 370 empleados directos y 150 indirectos en todas sus empresas.

Y en esta cadena que abarca el sector primario —a través del cuidado y cría del animal en las granjas— hasta el sector industrial, con el procesamiento y transformación de los productos derivados, nada sería posible sin el esfuerzo en investigación y desarrollo, un eslabón básico para que el engranaje funcione. «La innovación es imprescindible en una empresa, y más en la actualidad. Tratamos de innovar en todo, desde las razas más convenientes de cerdos y su alimentación para seguir mejorando la calidad cárnica, hasta la tecnología de producción para mantener esta calidad en el proceso de su transformación en carne», apostilla. Más de 100 proyectos avalan su inquietud constante por la mejora de los productos, estando a la vanguardia en I+D+i. Varios de ellos han sido distinguidos con la categoría 'Eureka' de la Unión Europea que tiene como objeto impulsar la competitividad de las empresas. Ahora están centrados en desarrollar la última tecnología en materia de sostenibilidad, llevando a cabo proyectos de reducción de dióxido de carbono, cumpliendo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en el ámbito de la producción y consumo responsables (ODS12), de energía asequible y no contaminante (ODS7) pero también en otros como la igualdad de género (ODS5).

Con la obtención y próxima renovación de las certificaciones de calidad alimentaria IFS y BRCS en Hola Food, su centro de procesamiento cárnico ubicado en Villacastín (Segovia), Copese da un paso más para alcanzar el objetivo de convertirse antes del 2025 en una de las empresas cárnicas de referencia a nivel nacional, así como tener mayor presencia en mercados exteriores.

Gracias a estas certificaciones, dará un salto cualitativo hacia el comercio exterior. Por otro lado, el plan estratégico de exportación cuenta con destinos como México, Japón, Vietnam, Brasil, Corea del Sur, Chile o Filipinas y Singapur, y se espera la autorización de otros países como China, Sudáfrica o Tailandia.

GRUPO COPESE

Comenzó su actividad en 1976 como fábrica de piensos. Hoy esta empresa con alma rural cría cerdos y elabora embutidos y transformados desde su fábrica de Coca

EL CICLO CERRADO DEL CERDO

de alrededor, situados en las provincias de Segovia, Ávila y Valladolid—.

La firma controla prácticamente al 100% el proceso de producción a través de diferentes áreas de negocio —genética, piensos, cerdos

terneros, productos frescos y transformados—. Un ciclo completo cerrado que ha dado sus frutos. Cuentan con veinte granjas propias, reproductoras de porcino y de engorde, a las que se suman más de cincuenta de engorde

en régimen de integración. Todas ellas están reguladas por su exclusivo 'Sistema Integrado de Control y Crianzas con Trazabilidad' —asegurando la rigurosidad en todos los procesos productivos del grupo—. «Trabajamos con ga-



marcado y distribuido
con autorización



DESPUES DE UN
CALOR Y UN FRÍO
EXTREMOS



VIENE UN CLIMA
INMEJORABLE

ESTO ES RIBERA DEL DUERO.
QUIEN LO PROBÓ, LO SABE.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO

CREADO PARA
EMOCIONARTE

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / SORIA



UN CLÁSICO. La segunda generación de fundadores y vecinos ya forma parte de La Hoguera, una marca que se ha convertido en sinónimo de un pueblo. Teo y Carlos Martínez ejemplifican la pervivencia de un proyecto lleno de simbolismo. / FOTO: HDS

EMBUTIDOS LA HOGUERA

Cuatro jóvenes se rebelaron contra una falta de oportunidades en su pueblo que les obligaba a emigrar. Decidieron ponerse manos a la obra para generar empleo. Pasados 50 años desde aquella 'bendita cabezonada', hoy Embutidos La Hoguera es el sostén de una comarca y un referente gastronómico.

POR AMOR A LA TIERRA

ANTONIO CARRILLO a situación era complicada a principios de los años 70 en las Tierras Altas de Soria. El desarrollismo había vaciado buena parte de la España interior y los jóvenes estaban abocados a emigrar para mirar al futuro. Pero cuatro de ellos decidieron que no, que esa corriente no arrancaría sus raíces. Se iban a quedar en San Pedro Manrique creando empleo. La cercana Numancia resistió 20 años de asedio romano; Embutidos la Hoguera y su precursora, la Granja San Antón, ya llevan medio siglo diciéndole a la despoblación que con ellos no va a poder.

Carlos Martínez Izquierdo, José Luis Espuelas, Agustín García y el recientemente fallecido Marcos

Martínez volvieron de la mili con las cosas claras a pesar del oscuro panorama. Nació así en 1972 la Granja San Antón, una explotación porcina. Pero pensaron que podían hacer más y dejar el valor añadido en su tierra.

En 1987 nació Embutidos La Hoguera para transformar la materia prima. Tampoco llegó la autocomplacencia. Se innovó con la introducción la raza Duroc en España, se abrieron nuevos mercados y se apostó por mantener la identidad de cercanía. Ya han pasado 50 años y se trabaja para rematar una ampliación que permitirá acompañar al cliente en sus nuevos hábitos y sumar 15 empleos más a los 110 actuales. San Pedro Manrique tiene 655 habitantes y futuro.

Teo Martínez, director general de Embutidos La Hoguera e hijo del fundador Carlos, evidencia que 'aquellos locos' no lo estaban en absoluto. «Todos los socios siguen juntos excepto Marcos, que por desgracia falleció este verano. Han estado toda la trayectoria juntos y es uno de los ejemplos de éxito. En unos tiempos de tantos cambios y tanto individualismo, un grupo unido y fiel durante 50 años es digno de admiración».

«Las modas vienen y van y el tiempo te termina dando la razón» cuando se logra «mantenerse fiel a una idea y unos principios». Posiblemente en aquel lejano 1972 términos como 'emprendimiento' o 'recursos endógenos' sonaban mucho menos que en la actualidad,

pero los pusieron en práctica. «La razón de ser de San Antón en un inicio y de La Hoguera después empezó por un sentimiento de no querer irse. La única alternativa era el autoempleo y qué mejor alternativa que aprovechando recursos de la zona, haciendo las actividades que se pudiesen hacer aquí y que fuesen sostenibles».

En esta trayectoria «hubo etapas donde no estaba tan valorado. Quizás el modelo imperante era el de multinacional, de gran empresa, empresas ubicadas en polígonos industriales... Todo hacía parecer que no iban a ser sostenibles las empresas en el mundo rural. Pero el tiempo nos ha dado la razón. No sólo es sostenible sino que el público final puede llegar a valorarlo».

Para ello también hay que saber hacerlo bien. Jamones, chorizo, salchichón, lomo Torrezno de Soria, adobados, líneas ecológicas que apuestan por la ganadería extensiva... «Nos hemos especializado mucho en producto de calidad, en intentar dar valor añadido», explica Teo. «Trabajamos el Duroc, una raza de cerdo que está entre el serrano y el ibérico. Hemos sido pioneros en esta raza y hemos apostado muy fuerte en los últimos años por hacer productos 100% naturales».

Esta especialización «nos ha permitido tener un hueco dentro de la gran distribución de España y exportar a prácticamente todos los países de Europa. Tener unas instalaciones modernas y con todas las normativas internacionales nos ha llevado a tener una tasa de exportación importante a países como Australia, México, Hong Kong, Islas Filipinas... Pero principalmente a los países europeos».

En La Hoguera lo tienen claro y siguen apostando por «ofrecer productos con muy buena calidad precio. No es el jamón más barato del supermercado, no es el más caro. Pero se trata de mantener una calidad, de que te pueda fidelizar, de que digas 'no lo cambio por nada'».

Efectivamente, apetece repetir. Pero los genes de la empresa son una oda a la capacidad de renovarse. «El proyecto en el que estamos ahora esforzándonos con más fuerza es terminar una ampliación bastante ambiciosa que empezamos hace dos años y que estamos a punto de terminar. Son 3.000 metros cuadrados de nueva construcción aquí, obviamente, en San Pedro Manrique. Vamos a llegar ya a 21.000 metros cuadrados de fábrica. Esta zona va a ser un espacio polivalente, pero sobre todo va a ser una zona de deshuese y una nueva sala de loncheado».

Este nuevo espacio «nos va a permitir competir en el primer nivel, poder exportar todos nuestros productos y sobre todo, empezar a hacer nuestro propio loncheado. Cada vez se vende más loncheado. Vamos a seguir haciendo el producto tradicional, pero no podemos dar la espalda a las nuevas tendencias de consumo. Tenemos que estar muy cerca de nuestro consumidor», señala Teo. También se trabaja en «seguir apostando por los productos naturales. Acabamos de sacar un salchichón libre de todo tipo de alérgenos, 100% natural. Intentamos no parar de innovar y de estar cerca de nuestros clientes», sentencia.

El Premio La Posada es un acicate para mantener vivo aquel sueño que comenzó a trabajarse hace medio siglo. «Agradecemos muchísimo a EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN esta distinción. Estamos muy agradecidos y supone un reconocimiento muy importante».

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Banco Santander está adscrito al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. Para depósitos en dinero el importe máximo garantizado es de 100.000 euros por depositante en cada entidad de crédito.

Si te da por abrir una Cuenta online

San tan der

te la da sin condiciones ni comisiones¹

Y si te da por traer
tu nómina o ingresos,
te llevas 150€²

150 €

¹. Cuenta no remunerada TIN 0%, TAE 0%. Exclusiva para nuevos clientes.

². Promoción exclusiva para la Cuenta Online. Bonificación de 150 euros para nuevas domiciliaciones de nómina o pensión por importe de al menos 600€/mes y una permanencia de 12 meses. La Bonificación Promocional constituye un rendimiento del capital mobiliario dinerario sujeto a la retención correspondiente conforme a la normativa fiscal aplicable (actualmente el 19%), que el Banco efectuará repercutiéndoselo al Participante y abonándole el resto, 121,5€. Promoción válida de 5 de octubre a 2 de diciembre de 2022. Consulta condiciones en www.bancosantander.es.

 **Santander**
Por ti, los primeros.

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / VALLADOLID

HENAR MARTÍN PUNTES

Su tienda de la calle Lencería número 2, justo al lado de los soportales de la plaza mayor de Valladolid, es una de esas reliquias queridas por las gentes de capital del Pisuerga. Y no es para menos. A lo largo de cuatro generaciones la familia Iborra ha endulzado las navidades y los veranos de los hogares vucelanos. Una historia que se remonta a finales de s.XIX, concretamente al año 1872 cuando Manuel Iborra García nace en Jijona, en el seno de una familia que practicaba la elaboración tradicional de turrone desde hacía varias generaciones. Un oficio que aprendió desde niño. Los tiempos de necesidad obligaban a buscarse la vida pronto y comenzaron a vender por distintos puntos de la península hasta que recaló en Valladolid. Cuando se aproximaban las fechas navideñas los Iborra emprendían un dificultoso viaje en tren de más de dos jornadas en dirección a Valladolid, donde año tras año sus tentadores dulces gozaban cada vez de más éxito. «Todo comenzó con mi bisabuelo –Manuel Iborra– que venía aquí en 1900 desde Jijona a vender turrón», relata Antonio Iborra, actual responsable del negocio familiar.

En aquellos primeros viajes desde la localidad alicantina hasta la ciudad castellana se asentó en puesto la Acera San Francisco, lo que hoy se conoce como ca-

IBORRA
 Hablar de Iborra es hacerlo a la marca referente de turrone
 artesanos más querida y respetada por los vallisoletanos.
 Su historia nace a finales de s.XIX en la localidad alicantina

LA PEQUEÑA JIJONA DE CASTILLA

lle Ferrari. El vínculo familiar que mantenían con unos tíos explica el hecho de que eligiera la ciudad vallisoletana para comercializar sus turrone.

Manuel era un joven emprendedor que al contraer matrimonio con Isabel Planelles Candela, decide independizarse y seguir trabajando en solitario. Continuó viajando a Valladolid en fechas puntuales. Una vida a caballo entre la ciudad mediterránea y la capital castellana «Toda mi familia es de Jijona excepto mi hermano y yo que nacimos en Valladolid porque era verano», comenta con gracia Antonio.

Cuando llegaban a la capital vallisoletana Los Iborra vendían

sus productos en el mercadillo navideño que se instauró de forma fija en el centro de la ciudad desde finales de noviembre hasta el día mismo de Navidad. Su puesto era uno de los más solicitados por la clientela, que cada año iba creciendo, igual que su gama de productos que fue ampliándose con otros dulces típicos como peladillas, almendras rellenas, polvorones, mazapanes, pasteles de gloria o de yema y frutas escarchadas.

La temporada del turrón comenzaba en Valladolid a finales de noviembre y finalizaba pasado el día de Navidad. La buena marcha del negocio y el cariño que profesaban los vallisoletanos a sus productos llevaron al turroneiro jijo-

nenco a alquilar un espacio durante las fechas señaladas. «Para ello buscaba comercios de la ciudad donde alquilaba un espacio de almacén y mostrador donde vender sus productos», recuerda.

Corría el año 1957 cuando se ubican en el local actual, en el número 2 de la calle Lencería, en pleno centro de la capital vallisoletana, junto a la Plaza Mayor y donde actualmente siguen despachando sus productos. Un año más tarde amplían la gama con los helados artesanos de elaboración puramente artesanal, y apostando primero por los sabores clásicos de turrón, vainilla, chocolate, limón, coco, fresa o simple na-

ta estando como maestro heladero y turroneiro Don Manuel Iborra Planelles, hijo del anterior. «Reformaron el local e instalaron el obrador en la parte de arriba de la tienda donde se hacía el helado», explica Antonio. Una decisión tomada para dar estabilidad a la vida familiar. «Mis hermanos realizaban medio curso en Jijona y medio curso aquí hasta que ya las monjas les dijeron a mis padres que tenían que hacer el curso el año completo. Así fue cómo decidieron quedarse aquí».

La empresa ha continuado desde entonces en el mismo círculo familiar con los hijos y nietos de Manuel Iborra, abriendo en 1970 una fábrica artesana de turrone y dulces más moderna en Jijona. Una instalación donde mantienen la tradición de siglos de elaborar polvorones, mazapanes, pan de Cádiz, turrone y pasteles de yema. Por su parte, mantienen un obrador de helados que la actual generación inauguró en Valladolid en 1999 manteniendo el mismo cariño y cuidado en la elaboración de helados que desde el origen. Dicho obrador está adaptado a la más exigente normativa sanitaria europea para poder ofrecer helados de máxima calidad y crear nuevos productos con los que satisfacer a nuestros clientes.

El negocio continúa de la mano del cuarto Manuel Iborra Cremades y sus hermanos. Una saga de turrone que ha hermanado para siempre a dos ciudades: Valladolid y Jijona.



En la imagen, Antonio Iborra Cremades, actual responsable del negocio familiar junto con sus hermanos, en la puerta del establecimiento de la calle Lencería. / PABLO REQUEJO

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.




RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
#DORueda

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / ZAMORA

RESTAURANTE LA CHOPERA

Comenzó a finales como un modesto merendero a orillas del río Tera que con el tiempo se ha convertido en una referencia gastronómica

EL TEMPLO DE LA COCINA SANABRESA

ENENAR MARTÍN PUNTES en las afueras de El Puente de Sanabria, o orillas del río Tera, se alza desde 1932 La Chopera, uno de los complejos hosteleros referentes en la comarca sanabresa. «Mis abuelo paternos eran de Sanabria y tenían una fonda que se llamaba 'La Gran Sanabresa'. Y por parte de mi madre, mi abuelo—Gregorio—procedía de Molezuelas de la Carballeda mientras que mi abuela Rosalía era asturiana; se conocieron en Cuba y llegaron a regentar una panadería con 25 empleados. Sin embargo, con la revolución se vieron obligados a volver. Mi madre—Erundina—era la mayor de cinco hermanos. Desde muy jovencita tuvo que sustentar la economía familiar», rememora con cariño un año después de su despedida su hijo José Antonio González López, al que todos conocen como Pepe.

Maestra de maestros cocineros, Erundina ha sido desde su primer día el alma de La Chopera y la transmisora de los secretos de la cocina a su hijo Pepe, que ha sabido mantener la gastronomía de la tierra y a la vez innovar sobre esa base aprendida entre enormes perolas y pucheros, siempre con los productos de calidad de la comarca. «Me siento muy orgulloso de

mi familia que ha creído en sus raíces y en su buen hacer», dice.

Erundina, la matriarca, abrió con su marido Gregorio un merendero bajo el nombre de un árbol que presidía el lugar. Desde entonces su figura se ha mantenido inquebrantable, con un sentido del servicio a los

demás, cocinando una increíble tortilla de patata o unos cachopos de ternera sanabresa que aún hoy son santo y seña de la casa. «Hemos intentado seguir la tradición de la comida que aquí se hacía respetando mucho el producto y buscando la calidad». Pepe ha seguido la estela.

Se formó como cocinero en Puebla de Sanabria y Santiago de Compostela. «Me defino como un cocinero de producto con nuevas técnicas y nuevos sabores», apostilla. En este tiempo ha dado nuevos aires al negocio, que ha ido creciendo y modernizándose hasta convertirse en el Centro de Turismo Rural La Yénzula que ostenta el título de Posada Real, aunque manteniendo siempre la esencia, lo aprendido en los fogones a la vera de su madre.

La cocina tradicional heredada de Erundina, hecha con amor, a fuego lento, sin prisas y en cazuela de barro, es imbatible: sus habones sanabreses con pata; el caldo o pote de berza sanabrés con su toque de unto; sus entrantes ibéricos, espectaculares ensaladas con escabechados, las carnes blancas y rojas, el lechazo asado, el infalible pulpo a la sanabresa o el tradicional bacalaoi no faltan en una carta que es una apuesta por el producto de kilómetro cero, por los marchamos de calidad de la provincia zamorana y de Castilla y León.

Mención aparte ofrece su cocina micológica, con la que el chef Pepe ha obtenido el premio Boletus, o su extensa carta de vinos, donde dan protagonismo a las elaboraciones de DO Toro, Arribes, Benavente, Tierra del Vino o Ribera del Duero.

Su casa de comidas se ha convertido en este tiempo en un lugar de en-

cuentro entre amigos, en una hospedería o más bien, un hogar para todo aquel que se acercara. Porque La Chopera siempre tenía las puertas abiertas para todo el mundo.

Su generosidad le ha sido devuelta por el cariño de las gentes de su tierra y por compañeros de oficio como los hermanos Pedro Mario y Óscar Pérez de El Ermitaño de Benavente, de Gloria Lucía Martín de El Empalme (Rionegro del Puente, Zamora), Víctor Martín del Restaurante Trigo (Valladolid), Óscar del Maracaibo (Segovia), José Gordón de El Capricho (Jiménez de Jamuz, León) o Luis Alberto Lera. La lista de amigos es interminable.

Han pasado por momentos difíciles como la marcha repentina de su hermano Javier. Pero las ganas y la ilusión por levantar cada día la Chopera se ha mantenido firme en este tiempo. El Premio La Posada despertó sentimientos de agradecimiento a su familia. «Doy las gracias a mis tres ángeles del cielo: mi padre, mi madre y mi hermano pequeño (Javi)».

Pepe, o Pepito, es el alma viva de la Chopera junto a su familia—su mujer Mónica—que siempre ha estado a mi lado en los momentos dulces y amargos—y sus hijas Noa y Ania—. Junto a ellas no se quiere olvidar de su sobrina Esther. Una casa de comidas a la que siempre hay que volver.



PRODUCTO. Una de las máximas que siguen en La Chopera es el respeto por el producto y la tradición, buscando siempre la calidad. Los habones o las setas son indispensables en su carta. Pepito, hijo de Erundina, la matriarca y fundadora, ha heredado la maestría en los fogones. / LA POSADA

ZAMORA / FIGURAS DE CALIDAD



La DO Toro está conformada en la actualidad por 65 bodegas y 954 viticultores incrementando su superficie año a año hasta alcanzar las 5.371 hectáreas. /DO TORO

DO TORO

35 años de un vino con estilo propio

La DO Toro cumple 35 años en un momento de plenitud tras una vendimia en la que ha cosechado más de 24,6 millones de kilos, por encima del récord de 2021. /El reto de futuro es que se vendan 2 de cada 3 botellas en el exterior

EL MUNDO/ VALLADOLID

Sus vinos son cada día más aclamados y deseados en todo el mundo. La Denominación de Origen Toro acaba de cumplir 35 años. El día 2 de junio de 1987 se publicó en el Boletín Oficial del Estado el nombramiento oficial de Toro como denominación de origen, con solamente seis bodegas inscritas. Hoy soy 65, que elaboran vinos de la máxima calidad con las variedades tinta de Toro, gamacha tinta, verdejo, malvasía castellana, albillo real y moscatel de grano menudo. La radiografía en este tiempo ha cambiado pasando de los 645 viticultores iniciales, a 954—el año que menos hubo fue en 1996, con 599—y de las 3.250 hectáreas inscritas en 1987, a 5.371, de las que 4.330 están en la provincia de Zamora, mientras que 1.041 corresponden a la de Valladolid.

El primer presidente del Consejo Regulador fue Manuel Fariña, uno de los nombres propios más conocidos y respetados del mundo del vino y la empresa. «Año tras año, se incrementan las ventas, incluidas las exportaciones. Toro es una zona ya muy reconocida de grandes vinos de una enorme calidad. El trabajo conjunto de toda la Denominación está dando resultado y solamente aprovecha el increíble potencial que tiene el vino de Toro», asegura el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro.

Las cifras hablan por sí solas: la Denominación de Origen Toro cerró el ejercicio de 2021 con 16.037.500 botellas comercializa-

das, lo que supuso un aumento de las ventas del 3,94 por ciento respecto a 2020. El consumidor valoró una relación calidad-precio difícil de superar; todos los tipos de vinos elaborados se vendieron más y, prácticamente, la mitad de las ventas correspondió, por primera vez en estos 35 años, a tintos robles.

EXPORTACIÓN

La Denominación de Origen Toro tienen las miras de futuro puestas en la internacionalización. «Hemos hecho una apuesta muy fuerte asistiendo a ferias internacionales. Durante los dos primeros años de pandemia tuvimos que reinventarnos y apostamos por salir en publicaciones internacionales, gastando bastante dinero. Hemos tenido una presencia importante en Estados Unidos, Alemania, Gran Bretaña, Suiza... Cuando no hemos podido viajar, hemos estado ahí y también hemos potenciado las misiones inversas», detalla.

La intención de la DO es llegar a conseguir que una de cada dos botellas de vino de Toro se venda fuera de España. «El reto está en no bajar del 40% de ventas en el exterior y, si es posible, acercarnos



Los vinos de Toro son un referente de calidad dentro y fuera de nuestras fronteras. /DO TORO



Toro posee una de las zonas con mayor extensión de cepas centenarias. /DO TORO

al 50%. No hay que olvidar que el mercado internacional también es muy duro. Hay que conservar el nacional que, por regla general, ronda el 60% pero con la cantidad de figuras de calidad que hay en España y la competencia, es necesario tender a abrir otros mercados», concluye.

Las cifras de comercialización son positivas. Durante pasado año el volumen de ventas en la D O Toro subió un 4%, y se vendieron 16.086.000 botellas en todo el mundo durante 2021. Para este 2022 esperan que las ventas se incrementen un 5% y que a final de año, se superen los 17 millones de botellas vendidas.

VENDIMIA DE RÉCORD

La variedad Tinta de Toro no solo tiene unas características, sabor, textura y cuerpo únicas, sino que sus cepas han logrado aguantar estocadamente el cambio climático. La denominación afronta el momento actual con el dulce sabor de boca que le ha dejado la vendimia en la que ha cosechado más de 24,6 millones de kg de uva, una cifra superior a la vendimia pasada que alcanzó el techo histórico. Ni las altas temperaturas, ni el estrés hídrico, ni los fuertes cambios climáticos, que prácticamente han borrado las estaciones han podido con las uvas toresanas. «La planta ha aguantado de forma excepcional, nadie se esperaba que, tras un verano así, llegásemos a esta producción», confiesa Felipe Nalda.

El viñedo de Toro tiene una excelente estructura. De naturaleza resistente, con una uva adaptada a la zona, de suelo terciario y limo arenoso, y cuyas cepas ya resistieron a la gran plaga de la filoxera, en 1878. La formación de su hoja es más velluda, lo que hace que puedan aguantar los veranos intensos, con unas 2.700 horas de luz; y la escasez de lluvias. Otra de las particularidades de las cepas toresanas es que la mayor parte de sus viñas se encuentran en vaso, es decir, la forma tradicional, donde la vid no cuenta con ningún tipo de sujeción ni apoyo para conducir la vegetación. Una forma de plantación que no permite la introducción de maquinaria para su vendimia, que se realiza, de forma mayoritaria, de forma manual.

Aparte de la Tinta de Toro, la Denominación de Origen apostaba el pasado año por el albillo real y moscatel de grano menudo. Dos variedades por las que se ha trabajado muy duro para incluir en el pliego de condiciones de la D. O.; y que han conseguido entrar en la Denominación de Origen por ser tradicionales en la zona, históricamente, para el consumo propio. Felipe Nalda señala que son variedades «muy queridas en la zona» porque se plantaban en terrenos familiares, que poco a poco fueron desapareciendo, con la profesionalización de los viñedos.

En la actualidad la DO Toro apuesta por esa vuelta a los orígenes para ofrecer mayor variedad de productos a sus consumidores; y así demostrar que Toro no se acaba en los tintos.



La contemplación de los cielos nocturnos es todo un espectáculo. / DIPUTACIÓN DE ÁVILA

DIPUTACIÓN DE ÁVILA

Descubrir Ávila, un destino que toca las estrellas del firmamento

La provincia abulense constituye un destino internacional de primer orden para el astroturismo por la calidad de sus cielos oscuros / A ello se une una naturaleza asombrosa, numerosos planes de turismo activo y una gastronomía única

EL MUNDO / ÁVILA

La provincia de Ávila es un destino privilegiado para el astroturismo. El Parque Regional de Gredos fue la primera zona de Castilla y León en conseguir la certificación de Reserva Starlight, un reconocimiento de carácter internacional obtenido por la excepcional calidad de sus cielos oscuros nocturnos.

Desde entonces, los proyectos públicos y privados para tratar de canalizar el turismo de estrellas no han cesado, emergiendo iniciativas en distintas comarcas de la provincia abulense que también gozan de unas condiciones privilegiadas para la observación del cielo oscuro. Hoteles tematizados, casas rurales con observatorio, experiencias guiadas por monitores certificados, iniciativas ligadas a los telescopios... son algunos de los proyectos que se han impulsado aprovechando las inmejorables condiciones de la provincia en cuanto a altitud, mínima contaminación lumínica y días despejados que facilitan esa observación del cielo.

La Diputación Provincial de Ávila también se ha sumado a desarrollar iniciativas y está decidida a situarse como referente del ecoturismo y la sostenibilidad en el centro de la Península Ibérica a través del desarrollo del astroturismo y, en especial, con la puesta en marcha de 'Stellarium Ávila. Constelación de Espacios 5.0', un

proyecto que se presentó con éxito al Plan de Sostenibilidad Turística en Destino del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y que ha resultado elegido para recibir una inyección económica de los fondos europeos que se ha cifrado en algo más de 2,2 millones de euros.

El 'Stellarium Center' se plantea como un edificio de 900 metros cuadrados que se quiere levantar en la finca de El Colmenar, a medio camino entre Gredos y el Tiétar (en las proximidades del Puerto de El Pico), como una ventana turística abierta al visitante nacional e internacional. Se espera que el proyecto, uno de los más ambiciosos de la Diputación de Ávila, pueda empezar a construirse a lo largo del año 2023 y estar concluido en 2024.

ÁVILA AUTÉNTICA

Para descubrir la provincia de Ávila es imprescindible acudir al sabor de lo auténtico. A los valores que representan Ávila Auténtica, la marca colectiva de la Diputación Provincial de Ávila que agrupa a productos agroalimentarios y servicios relacionados con la hostelería, el comercio y el turismo. El objetivo de esta marca, que ha cumplido diez años de vida, es poner en valor y aumentar la visibilidad de la excelente oferta alimentaria y gastronómica de la provincia de Ávila, junto con los mejores establecimientos de alojamiento rural y co-

mercios minoristas de alimentación, bajo una misma imagen vinculada al territorio.

En total son 300 empresas las que se han adherido al sello de calidad. A ello se suma la presencia cada vez más destacada de Ávila Auténtica en grandes ferias internacionales del sector agroalimentario y gastronómico, presencias ya 'obligadas' que buscan «ganar cuota de mercado, reforzar la imagen de los asociados y establecer contactos profesionales para incrementar las ventas» que en 2022 se han vuelto a impulsar tras el parón causado por la pandemia.

Siguiendo ese objetivo, desde el año pasado el Mercado de Chamartín, en Madrid, cuenta con el Espacio Comercial Ávila Auténtica, un reto ilusionante que no solamente se ha convertido en un nuevo canal de comercialización para la excelente oferta alimentaria abulense, sino que además ha permitido acercar la riqueza gastronómica y cultural de la provincia de Ávila al cliente en uno de los centros neurálgicos del comercio en la capital de España.

CAMINO DE SANTIAGO

2022 es Año Santo Xacobeo y aunque cuando se habla de este acontecimiento la mayor parte de las miradas se centran en la ruta que discurre entre Roncesvalles y Santiago de Compostela, existen otras rutas que también tienen su encanto. Una parte muy relevante del Camino de Levante discurre por la provincia de Ávila, en un itinerario donde el peregrino puede descubrir los impresionantes contrastes que ofrece esta tierra, y en cuya promoción lleva años trabajando la Asociación de Amigos del Camino de Santiago de Ávila con el apoyo de otras instituciones, como la Diputación Provincial de Ávila.

El Camino de Levante comprende 1.050 kilómetros y parte desde Valencia, Alicante o Murcia, atravesando las provincias de Albacete, Toledo, Madrid, Ávila, Valladolid y Zamora, enlazando en Benavente con la Ruta de la Plata y en la localidad leonesa de Astorga con el Camino Francés.

Las etapas del Camino por tierras abulenses son, tradicionalmente, seis y, para los peregrinos, se convierten en una manera única de explorar y disfrutar de las riquezas que atesora esta provincia española, como su rico patrimonio, su arrolladora naturaleza o su extraordinaria gastronomía.

La primera etapa parte de la localidad madrileña de Cadalso de los Vidrios y concluye, 21,7 km después, en Cebreros. La siguiente discurre en su totalidad en la provincia de Ávila y, comenzando en el anterior municipio, recorre una distancia de 18,6 km hasta San Bartolomé de Pinares. La tercera etapa concluye en la capital, después de adentrarse por espacios naturales a lo largo de sus 27,2 km. En la cuarta, es el turno para las tierras de la comarca de La Moraña, con finalización en Gotarrendura, tras realizar un itinerario de 24,5 km. Y desde allí, hasta Arévalo, en la quinta etapa, con un recorrido de 29,5 km. Para finalizar, el tramo más largo del Camino, con sus 32,7 km, conduce hasta Medina del Campo, ya en la provincia de Valladolid.



Castillo de Manqueospese en la localidad de Mironcillo. / DIPUTACIÓN DE ÁVILA



Plato de presa elaborado con ingredientes de Ávila Auténtica. / DIPUTACIÓN DE ÁVILA



Ávila, Sal al Interior

Á♥ILA
te-toca

www.turismoavila.com



DIPUTACIÓN
DE ÁVILA



Centro Municipal de Exposiciones y Congresos 'Lienzo Norte'. / ICAI

AYUNTAMIENTO DE ÁVILA

Lienzo Norte apuesta por la energía verde

El Centro de Congresos y Exposiciones de Ávila ha puesto en marcha una planta fotovoltaica que supondrá un ahorro energético de hasta el 40% / Los paneles se ajustan a los objetivos de desarrollo sostenible de la Agenda 2030 / La inversión, que asciende a 150.000€, se amortizará en 2 o 3 años

EL MUNDO / ÁVILA

Cada vez son más las administraciones y distintos organismos conscientes de la necesidad de implantar energías limpias con el fin de reducir el gasto energético y además, contribuir a preservar el medio ambiente. El Centro de Exposiciones y Congresos Lienzo Norte de Ávila ha sido uno de los últimos en implantar una planta fotovoltaica que permitirá ahorrar más de 30.000 euros al año. «Los técnicos tienen estimado que va a ser en torno al 30% del ahorro energético», ha manifestado el alcalde de Ávila y presidente del Consejo de Administración del propio centro de Exposiciones y Congresos Adaja S.A.U., Jesús Manuel Sánchez Cabrera durante el estreno de las mismas. El alcalde ha recogido que en los días más soleados el ahorro podría alcanzar hasta el 40%, pero «no siempre tenemos esos días».

La instalación ocupa una superficie de 650 metros cuadrados y cuenta con 300 paneles solares. La planta fotovoltaica será utilizada por «todos los servicios» de las instalaciones del Lienzo Norte. Es decir, salas de exposiciones, los auditorios y la propia cafetería, donde en la semana de pruebas se ha podido observar un «mayor consumo». Los paneles son oscuros para «evitar destellos y brillos», además están implantados con «diferentes inclinaciones» debido a la orientación. Un hecho que, según ha explicado el ingeniero técnico del proyecto, Felipe García, «supone que el sistema de gestión tenga varios puntos de seguimiento, a pe-

sar de ser una instalación fija».

Según el gerente del Centro de Exposiciones y Congresos Lienzo Norte, Gonzalo Súnico, el gasto de la instalación es de «unos 100.000 euros», pero «depende mucho de la fluctuación de los precios» y es «altamente improbable conocer cuánto va a subir». De acuerdo a estas previsiones, la planta fotovoltaica supondrá un ahorro de entre 30.000 y 40.000 euros, dependiendo de cómo varíen los precios en el mercado de la electricidad.

«Se trata de una infraestructura por la que debemos felicitarnos los avilenses», ha destacado el Sánchez Cabrera, que ha abogado por «avanzar en la oportunidad» que existe «con las energías renovables para reducir los consumos». El alcalde de la ciudad amurallada ha destacado que la inversión que ha

realizado el Ayuntamiento es de 150.000 euros y se prevé que se puede amortizar en poco tiempo, en aproximadamente dos o tres años. «Se trata de una infraestructura por la que debemos felicitarnos los avilenses», ha destacado el Sánchez Cabrera, que ha abogado por «avanzar en la oportunidad» que existe «con las energías renovables para reducir los consumos».

A LA VANGUARDIA EN SOSTENIBILIDAD

Con esta instalación el Centro de Congresos y Exposiciones Lienzo Norte de Ávila se convierte en punta de lanza en el desarrollo de políticas respetuosas con el medio ambiente.

El emblemático edificio, que cuenta con 13 años de historia, nació con la vocación de marcar el futuro económico, social y cultural de la capital avilense, ha acogido la ce-

laron espectáculos. En la proyección del edificio, su arquitecto, el navarro Francisco Mangado, fue perfilando un inmueble de líneas puras y limpia a la vanguardia de la arquitectura del siglo XXI que, además de monumental, no sólo ha servido para acoger exposiciones, congresos, espectáculos, convenciones, ferias, reuniones, conferencias... También ha sido escenario para rodar series de televisión y varios anuncios, algunos de los cuales han dado la vuelta al mundo.



lebración de más de 2.000 eventos de todo tipo en este tiempo. Cada año se ha celebrado una media de 250 actos, de los que en torno a 90

Entre los aspectos más llamativos figura la sala de exposiciones, con una singular cubierta sustentada en 65 vigas de diferentes longitudes. En su interior alberga un espacio de 850 metros cuadrados y otro de 1.100, capaz de acoger cualquier muestra.

En su interior sobresale una impresionante sala sinfónica con capacidad para 1.000 personas, ampliable hasta las 1.400, a través de una sala dorsal, convertida en una especie de prolongación a modo de 'corbata' por detrás del gran escenario, que es el 'nudo'.

A todo ello se suman una sala de cámara -434 butacas- y otras tres salas de conferencias con 80 butacas cada una, así como con una cafetería y un restaurante cuyo gran ventanal ofrece unas vistas espectaculares sobre el lienzo norte de la muralla. El objetivo de este gran espacio lleno de vida durante todo el año es seguir ejerciendo como motor de la economía y la sociedad avilense.



Las placas solares se ubican en la parte trasera del edificio. / EL MUNDO

► BURGOS / TURISMO



Sotopalacios, capital de Merindad de Río Ubierna, presume entre otras cosas de su imponente iglesia de Nuestra Señora de Acorro. / ISRAEL L. MURILLO

MERINDAD DE RÍO UBIERNA

Deliciosamente natural y con muchos encantos que descubrir

Tierra de morcillas con 22 núcleos de población, atesora rutas de ensueño como su largo tramo del Santander-Mediterráneo

BURGOS

Una docena de pueblos y sus acogedoras pedanías, rutas de ensueño a pie o en bicicleta, lo más preciado de la gastronomía burgalesa y alojamientos de todo tipo para un

inolvidable fin de semana que anima a repetir la experiencia. Todo eso y mucho más ofrece Merindad de Río Ubierna, a tiro de piedra de Burgos capital y con un amplio abanico de posibilidades para escapadas turísticas en familia, con

amigos e incluso en solitario. Con tanto por ver, lo recomendable es tomárselo con calma y regresar cada vez que se tenga ocasión. Lo suyo, por aquello de ser la capital, es iniciar la ruta en Sotopalacios. Famosa por sus morcillas, la

localidad presume de un envidiable legado patrimonial en el que destacan el monumental Castillo de los Manrique, tradicionalmente vinculado a la familia del Cid, la Torre Palacio de los Díez-Ortega o sus dos iglesias (San Juan Bautista

y Nuestra Señora de Acorro). En este punto de partida, además, encontramos dos alojamientos hosteleros ideales para dejar el equipaje y seguir descubriendo el resto de encantos que la Merindad atesora.

Aparte de su innumerable catálogo de iglesias y edificios señoriales, Río Ubierna destaca por sus senderos naturales, con distintos niveles de dificultad para favorecer el acceso de cualquier persona a un entorno por el que merece la pena perderse. Destaca, por cuestiones históricas pero también por su belleza, el tramo de la infructuosa Vía Verde Santander-Mediterráneo. Nada más y nada menos que 42 kilómetros de recorrido con salida en Sotopalacios y llegada, ya en comarca vecina, en Salas de Bureba.

De vuelta a los núcleos urbanos, Merindad de Río Ubierna alberga 22 entidades locales menores. Cada cual con sus encantos, su intrínseca armonía rural y lugares recónditos de singular atractivo. Para escapadas de total desconexión, lo ideal es desplazarse hasta Masa, con dos casas rurales (La Casa del Páramo y Los Cazillos) cuyas reseñas en internet dan buena cuenta de lo acogedoras que son.

Como un cofre del tesoro que parece no tener fondo, Merindad de Río Ubierna constituye un destino turístico, quizá infravalorado, que no deja indiferente al visitante. Historia, naturaleza, gastronomía y los brazos abiertos de cada una de sus localidades invitan al regreso. Y quien no lo conozca, ya está tardando en reservar un fin de semana en el calendario.

Necrópolis de La Polera. Ubierna

Castillo de los Adelantados. Sotopalacios

Historia, Patrimonio, Naturaleza

Camino Natural Santander - Mediterráneo

Morcilla de Sotopalacios

¡Tienes mucho que ver!

▶▶ www.merindadderioubierna.burgos.es

PR-BU 28
Sendero de Carlos V

Consorcio del Camino Natural
Santander-Mediterráneo

Merindad de
Río Ubierna
BURGOS

¡Anda, corre, escala, pedalea... saborea!
¡RE-VI-VE!

► BURGOS / TURISMO



En Puentedeley, en pleno ecomarque Balcón de las Merindades se vive una jornada en la naturaleza donde poder disfrutar de la miel, los huevos, el vino y una despensa concienciada con el medio ambiente. / FOTOS: BURGOS EMOCIONA

DIPUTACIÓN DE BURGOS

Este diciembre, Burgos emociona a toda la familia

Y lo hace a través de sus paisajes infinitos, esos que patear en familia hasta que caiga el día, momento de cruzar el umbral de algunos de sus santuarios para el descanso, bien sean casas rurales, hoteles o posadas que alimentan cuerpo y alma tras cada recorrido. Porque Burgos Emociona en cada estación, literal y metafóricamente

LARA VILLANUEVA / BURGOS

Todo ha cambiado desde 2020. Los viajes y escapadas no iban a ser menos, y eso incluye aquellas rutas en las que montar en el coche a todas las generaciones del árbol familiar. En un momento en el que las fechas festivas, como las que llegan este mes de diciembre, también han roto clichés, la provincia de Burgos se ha incorporado a la autovía de los nuevos formatos viajeros. Por eso, Burgos Emociona, para que cada experiencia se adapte

a la personalidad de cada caminante en busca de nuevos destinos e historias que sumar a la mochila o a la maleta, para los viajeros más sofisticados.

Porque ¿quién dijo que el ansiado puente de diciembre o la Navidad había que pasarlos en casa? Al fin y al cabo, el hogar reside donde estén los nuestros, por eso la buena mesa tras la excursión puede esperar en cada lugar donde haya un buen caldo y un fogón. Ya sea en el este burgalés, donde se ubican alojamientos como Casa Fres-

neda, en plena Sierra de la Demanda. Parajes donde los más pequeños pueden correr libremente por las calles de sus pueblos. O tomar un vino en el jardín al caer la tarde, con una manta y un buen libro, bajo el aura de ese momento de respiro antes de finalizar el año.

También realizar una ruta por caminos forestales hasta llegar a parajes como el nacimiento del río Tirón o, para los que busquen exigir un poco más al cuerpo, caminar hasta el Pozo Negro, esa laguna glaciar a 1.900 metros de altu-



La Ribera del Duero y el lechazo al horno de leña, acompañado de su vino.

ra, con el premio posterior, sabedores de que luego espera un buen ágape al caer el día.

Algo más al norte, en la zona de Bureba, la familia al completo puede no solo disfrutar, sino también concienciarse en torno a la supervivencia de las abejas. La experiencia se llama Apicultura y Alquimia y se trata de eso, de convertirse en api-

cultor por un día. No faltarán el traje y la visita a los colmenares donde todos podrán sacar un panal de miel. Todo por las abejas.

Experiencias auténticas que también llegan hasta la Ribera del Duero, el Burgos más sureño, donde disfrutar de esa famosa ruta de más de treinta murales artísticos a través de las calles de Tubilla del



Para los melómanos de los archivos históricos, sepan que en Peñaranda de Duero se encuentra un lugar idóneo. En titulares: una sinagoga del siglo XII, con su bodega subterránea donde catar los vinos de la D.O Ribera del Duero burgalesa para regar esa cena o comida invernal donde no falten la sopa castellana, las chuleillas de lechal, o la morcilla de Burgos I. G. P. El lugar: Hospedería Jaramillo, donde el fuego, las viandas y el descanso están asegurados. Pero el mes de diciembre es también una época donde el viajero busca ese relax corporal, que puede encontrarse en el centro de bienestar Kinedomus, con dos circuitos de spa donde dejarse llevar por un entorno y un alojamiento digno de nobles antes de caer rendido.

¿Y qué hay de un puente de diciembre o de unas navidades sin una mesa 100% ecológica? En Puente de Duero, en pleno ecoparque Balcón de las Merindades existe la posibilidad de vivir una jornada en plena naturaleza donde poder disfrutar de la miel, los huevos, el vino y una despensa concienciada con el medio ambiente. Lo ofrecen desde www.rionela.com y, junto a todo ello, los más naturalistas podrán recorrer una senda de árboles frutales, ornamentales, plantas aromáticas, flores y arbustos en una parcela de 5.000 metros cuadrados. No faltan su hotel de insectos, los comederos de pájaros y la charca de anfibios con los que retratar a los más pequeños. Por la noche, sus casas rurales calentadas con biomasa abrazarán las mejores historias.

Sin dejar las frías Merindades, y para quienes busquen tranquilamente pasar una jornada pateando pueblos y conociendo sus anécdotas, sepan que en Espinosa de los Monteros hay un free tour organizado por www.pasiegosymerindades.com donde conocer los secretos de la que es villa milenaria, cuna de la Guardia Real más legendaria del mundo.

Lago, ese pueblo que presume orgulloso de ser uno de los más antiguos de la zona y de contar con no pocos artistas locales que han salpicado de Pantone muchos de los rincones del municipio. Dieciséis obras únicas en torno al agua, a los girasoles, a la fauna y flora del entorno en un paseo perfecto para que disfruten grandes y pequeños. Al caer la noche, la Casa Rural 1904 espera siempre con una copa de vino D.O. Ribera del Duero acompañado de un buen lechazo al horno de leña y su torta de aceite, como una de esas cenas de fiesta alternativas, pero siempre en familia. Energía suficiente para coger el coche a la mañana siguiente camino de pueblecitos como Arauzo de Miel, de apenas 300 habitantes.

Un entorno donde dejar el coche y realizar una de sus rutas de senderismo, a pie o dándole a los pedales entre pinares. Por la noche, la Casa de la Abuela Pilar se convierte, con su piedra y sus maderas nobles del siglo XIX, en el mejor hogar burgalés para toda la familia. Muchos la denominan 'El Museo de la Madera' pero, en cualquier caso, se convierte en el hogar más cálido para un mes que busca el fuego y las historias hogareñas.

Todo eso es Burgos Emociona: experiencias adaptadas para el viajero a un solo clic. Bien sea a través del medioevo en pleno siglo XXI con colegiadas, palacios y princesas nórdicas en el eje Covarrubias, Puente de Duero y Lerma, donde no faltará ese escape room que hará las delicias de cada miembro del grupo. Lo organiza Sabinas del Arlanza y nadie se quedará sin recorrer por la parcela resolviendo pruebas y misterios para ser el primero en dar con la solución del enigma.

O ese paseo por la Villa Ducal de Lerma, donde la D. O. Arlanza es la protagonista vinícola. En un mes en el que los más pequeños de la casa esperan los regalos de enero, el prólogo a esa expectación bien puede ser pasar una jornada en pleno Valle de Manzanedo. Allí, la Granja ecológica Santa Gadea cuenta con su rebaño de cabras con las que los niños podrán dedicar ese tiempo tan deseado en el frenético día a día.

Casi cincuenta alojamientos, decenas de experiencias turísticas



Trabajo en arcilla en Estudio de Arte Ada Lafée, en Espinosa de los Monteros.



Las famosas pastas de dinosaurio en la Pastelería Los Infantes de Salas.

que beben del patrimonio natural, gastronómico y cultural burgalés, comercio local y mucha artesanía conforman Burgos Emociona. Planes que ahora las ciudades demandan de la España rural que no es la vaciada, sino la de las oportunidades. Un buen punto en el Maps puede ser Espinosa de los Monteros, ese pueblo norteño de frías tempe-

raturas, pero de hogares llenos de candor, donde el torno alfarero aguarda a todos aquellos que quieren aprender durante unas horas de dicha profesión. Lo organiza E.A.L. (Estudio de Arte Ada Lafée) y son cuatro horas trabajando la arcilla, para todos los niveles.

En A Cántaros, Peñaranda de Duero, la artesanía se trabaja des-

de una reproducción de vivienda de la edad del Hierro, en pleno contacto con la tierra burgalesa, recordando antiguos oficios que hoy despiertan más de un suspiro.

Pueblos como Poza de la Sal o Salas de los Infantes (donde es imperdible la degustación de pastas de dinosaurio en la Pastelería Los Infantes) son solo algunos de los planes para el mes de la entrada del invierno. Actividades donde los niños podrán dar de comer a las vacas y caballos en agroturismos como El Ribero (en Montiano), regalando fotos a la familia que quedarán para la posteridad.

Y antes de partir, y tras haber disfrutado de una provincia infinita, bien cabe una visita a algunos de los comercios locales que también dan vida a Burgos Emociona: ya sea creando una tarta de gominolas para los pequeños en Gusto's (Villarcaño), llenando la maleta con alguno de los vinos o vermouths Friki en Bodega Enológica Wamba o entrando en la tienda delicatessen Ruvi, en Lerma, donde darse un capricho para las cenas ya en el hogar propiamente dicho. Nunca la vuelta a casa había sido tan redonda. Porque este diciembre, Burgos Emociona.

BURGOS / TURISMO

ESCAPADAS

Lugares y escenarios de película

La provincia de Burgos quiere ofrecer su extensa superficie como lugar de rodaje a través de la Burgos Film Commission / Son muchos los espacios que permiten disfrutar de una experiencia casi cinematográfica

BURGOS

El turismo es una pieza fundamental para desarrollo económico y social de una ciudad y de una provincia como la de Burgos. Y así se refleja en el Plan de Sostenibilidad Turística con el que el Ayuntamiento aspira a conseguir 5,7 millones de fondos europeos Next Generation con el que desarrollar 25 acciones entre 2023 y 2026. Mientras, la Diputación también potencia la presencia de las localidades con la modernización de las páginas webs de 368 municipios.

Burgos es un lugar visitable y a la vez es un potencial escenario de película. Ese es el principal objetivo de la Burgos Film Commission objetivo de dar a conocer la ciudad y provincia a las productoras para posibles rodajes. Se trata de un proyecto conjunto entre el Ayuntamiento y la Diputación de Burgos que quiere poner el foco en muchos lugares atractivos de la capital y de la provincia. Porque escenarios de película hay muchos ya variados.

No hay que olvidar que Burgos tiene el privilegio de atesorar tres patrimonios de la Humanidad, la Catedral, el Camino de Santiago y los yacimientos arqueológicos de la

Sierra de Atapuerca, cuna de los estudios sobre la evolución humana.

En la ciudad, la visita se puede empezar por el Castillo, un espacio al que se quiere dar una mayor relevancia desde el Ayuntamiento, a través de ambicioso plan de rehabilitación. Mientras, se puede empezar una visita imprescindible por la capital desde esta atalaya privilegiada desde la que se puede disfrutar de una panorámica excelente. Está en el origen de la ciudad, en el año 884, y fue protagonista en el asedio durante la guerra de sucesión castellana y en Guerra de la Independencia.

Bajando unos metros desde la fortaleza se puede acceder al mirador, desde donde se puede disfrutar de una vista privilegiada de la ciudad y de la Catedral, el monumento más representativo de la capital que acaba de celebrar su VIII centenario, una conmemoración que ha servido para dar más relevancia a este espectacular templo.

La visita de imprescindibles por la capital no puede dejar de lado el Monasterio de las Huelgas, un monumento de gran belleza que atesora un rico patrimonio artístico. Fue panteón real y en él se nombraba caballeros a los reyes, entre otros hitos históricos. Conserva un

el Pendón de las Navas de Tolosa en su museo de telas.

Hablar de Burgos es también hablar de Evolución, de Atapuerca. El Museo de la Evolución Humana, donde se puede conocer el estudio de del origen de nuestra especie de una forma didáctica y entretenida.

Más alejado del casco urbano está la Cartuja de Miraflores, enclavada en un espectacular entorno natural, el parque de Fuentes, Blancas otro de los principales alicientes de

Burgos, con grandes espacios verdes que favorecen un turismo más sostenible. No hay que olvidar el Camino de Santiago, un elemento fundamental que ha regresado a la agenda turística de la provincia tras el fin a las restricciones por la pandemia. El recorrido permite conocer localidades de la provincia, atravesándola de este a oeste.

La provincia ofrece también un sinfín de posibilidades para disfrutar. Hace dos años, la Junta de Castilla y León declaró el Parque

Natural 'Sabinas del Arlanza-La Yecla'. Una extensión de 39.173 hectáreas que comparten 7 municipios y otros 14 asociados. Aquí se pasar por una serie de puentes y pasarelas colgantes que permiten recorrer los 600 metros de recorrido de La Yecla, donde recientemente se han llevado a cabo mejoras. Se trata de un angosto desfiladero sobre pozas y cascadas creadas por la acción de las aguas del Arroyo el Cauce, afluente del Mataviejas, y en el que alguno de sus tramos apenas superan los dos metros de ancho.

Muy cerca está el cementerio de Sad Hill, lugar donde se rodó 'El bueno, el feo y el malo', y que estuvo abandonado durante 49 años hasta que en octubre de 2015 comenzaron los trabajos de recuperación del cementerio a manos de voluntarios de la Asociación Cul-

BODEGAS Y VIÑEDOS
MARTÍN BERDUGO

Crta. de la Colonia, s/n. Aranda de Duero (Burgos). Teléfono: 947 506 331

www.martinberdugo.com

Martín Berdugo, Single Vineyard Estate, incorpora nuevos vinos a los ya clásicos.

Descubre su vino ecológico, Albillo, Gran Reserva y, por fin, Nuevo NB; vino de autor que transmite toda la madurez de su viñedo de más de 30 años. En la finca de 87 Has. de viñedo, rodeando la bodega, a orillas del Duero, se ha implantado una metodología integrada de monitorización y sensores remotos que, junto con el método de elaboración por gravedad, hacen que el tratamiento de la uva sea exquisito; desde su recogida y selección, hasta el depósito de elaboración donde fermenta entera. Esto da como resultado unos vinos sorprendentes, con una personalidad dentro de la Ribera del Duero.



► BURGOS / TURISMO

tural Sad Hill. Los espacios naturales en provincia son amplios y variados. Una muestra es el Hayedo de Urrez, uno de los más bellos de la provincia. A las puertas de la Sierra de la Demanda se puede disfrutar de una ruta relativamente sencilla que arranca en una pista de tierra de formas sinuosas antes de llegar a la localidad.

Aunque el haya predomina en el paraje, el caminante también encontrará robles, pinos y algún que otro acebo. Uno de los grandes atractivos de la ruta son sus vistas panorámicas a la sierra con Urrez de fondo. Siguiendo con las hayas, la más famosa de la provincia está en el hayedo de Santa Cruz del Valle Urbión, a la que se llega tras recorrer seis kilómetros desde la localidad. También son famosas las cascadas de Altuzarra. Tres saltos de agua que, en época de lluvias y deshielo, son todo un espectáculo.

En las Merindades, en el norte de Burgos, las visitas son muy diversas, y entre las propuestas se puede visitar la Cascada de las Pisas, cerca de Puentede y el Monumento Natural de Ojo Guareña, otros dos lugares que bien merecen una parada para disfrutar con detenimiento. Se trata de una ruta sencilla para hacer con toda la familia que recorre un bosque de hayas que recibe el mismo nombre y que se convierte en un espectáculo único en otoño.

Sin dejar el norte de la provincia, otra propuesta interesante de la pujanza del voluntariado mezclado con el patrimonio está en el Monasterio de Santa María de Rioseco. Un espacio monumental, que



Un turista saca fotografías durante una visita al Castillo de Burgos. / TOMÁS ALONSO

fue reconocido con el Premio Hispania Nostra a las buenas prácticas en la conservación del Patrimonio Cultural y Natural, en la categoría de conservación del patrimonio como factor de desarrollo económico y social.

Ha sido el trabajo del colectivo Salvemos Rioseco el que, desde que em-

pezó su labor en el año 2010, ha seguido rescatar del abandono y de la ruina uno de los espacios más singulares de la provincia de Burgos.

Fueron los dominadores en una época prehistoria y de su presencia en la provincia hay constancia a través de las icnitas. Los dinosaurios son otro de los atractivos que

poder visitar en la provincia. Y en Salas de los Infantes se puede visitar el Museo de los Dinosaurios. A través de maquetas, ilustraciones, reconstrucciones y piezas arqueológicas y paleontológicas, grandes y pequeños pueden disfrutar de un recorrido didáctico y además conocer una de las colecciones de fósiles de dinosaurios más completas de España. Si de historia se trata, no hay que obviar una visita a Clunia, donde se puede ver uno de los teatros romanos más imponentes del norte de España, y donde se están dando pasos para mejorar la oferta que se da al visitante con la obra del centro de visitantes.

WINE-MODERATION
BODEGAS HAAS PÉREZ PASCUAS

RIBERA DEL DUERO
Bodega Haas Pérez Pascuas
Vino Pedrosa
Reserva
Bodegas Haas Pérez Pascuas S.L.

Bodegas Haas Pérez Pascuas

Vino Pedrosa
Hnos. Pérez Pascuas
Bodega Fundada 1980

DESCUBRE EL ORIGEN DE NUESTROS VINOS, PISA LA TIERRA QUE AMAMOS.

www.perezpascuas.com

RIBERA DUERO

BURGOS / ENOLOGÍA

RIBERA DEL DUERO

Honores al vino de las bodas de plata de Rodero

Doroteo se presentó en 2021, en el 25 aniversario de la bodega Pago de los Capellanes y se ha colado este año en el Top 100 de la prestigiosa revista Wine & Spirits

BURGOS

El vino que lleva por nombre Doroteo nació en 2021 para celebrar los 25 años de Pago de los Capellanes y como un homenaje a Doroteo Rodero, artífice de «los fundamentos» de esta bodega establecida en Pedrosa de Duero en 1996 por su hijo Paco Rodero, que recuperó el viñedo familiar y amplió la propiedad con las parcelas cercanas.

Durante décadas, Doroteo Rodero cultivó con tesón pequeños majuelos de viña en Pedrosa, en unos pagos que siglos atrás pertenecieron a los capellanes del pueblo. Fue uno de tantos viñadores cuyo esfuerzo consiguió mantener el cultivo de la vid en tiempos difíciles, según relatan sus descendientes, hoy protagonistas de una saga en la aristocracia del vino en la Ribera del Duero.

El vino que lleva su nombre se

ha encumbrado a lo más alto de la guía TOP 100 de la revista neoyorquina *Wines & Spirits* correspondiente a este año, con sus anheladas listas de las mejores bodegas y los mejores vinos del mundo. Doroteo 2015 de Pago de los Capellanes aparece en entre los cien mejores del mundo para el equipo de *Wines & Spirits*, que ha valorado 10.203 vinos de todas las regiones del mundo bajo la modalidad de cata a ciegas. La revista le otorga 96 puntos, una elevada puntuación indica que se trata de un vino que «llena los sentidos con sensaciones únicas y emocionantes; en suma, un hito de grandeza para su región de origen», según la definición de la propia revista. Además de Doroteo, el Top 100 Wines of 2022 incluye otros seis vinos españoles.

Doroteo nace de las viejas cepas de tinto fino del majuelo que culti-



La familia Rodero posa en uno de sus viñedos. Paco Rodero fundó la bodega Pago de los Capellanes en 1996. / ECB.

vó el propio Doroteo Rodero.

De este vino, atrae su energía singular, terrenal y enigmática al mismo tiempo. Las raíces, muy profundas, parecen dar a las vides un equilibrio concentrado, hecho de matices muy vivos que encajan entre sí. Es un vino maduro y fresco, paradoja que sólo resuelven los viñedos más antiguos y bien manejados. Este origen, sumado a un proceso de elaboración delicado y paciente, permite obtener un vino elegante y potente a la vez, un ex-

ponente de clasicismo y de vida. Se trata de un vino elaborado con un 100% de uva tinto fino (tempranillo) procedente del majuelo Doroteo, en la finca Pago de los Capellanes de Pedrosa de Duero, de cepas plantadas en la década de 1920 en un suelo franco-arcilloso, cubierto de gravas, muy pobre y de baja productividad. La añada de 2015, por su parte, se caracterizó por una primavera benigna, sin apenas heladas, que dio paso a un inicio de verano tormentoso, que

provocó una ligera merma en la cosecha, pero aseguró con su humedad una buena maduración y una vendimia sana, madura y equilibrada.

Se realizó una vendimia seleccionada en cajas. Tras los diferentes procesos posteriores. La crianza se prolongó 36 meses en barricas de roble francés de 225 litros de grano extra-fino y al menos otros 24 meses en botella. En noviembre de 2018 se embotellaron 5.400 botellas



PAGO DE LOS CAPELLANES

LA HISTORIA ES PRESENTE

Nuestro abuelo Doroteo Rodero, viticultor de Pedrosa de Duero, sentó las bases de nuestra bodega. Hoy, el vino que lleva su nombre es elegido por Wine&Spirits como uno de los 100 vinos del año.

Detrás de un buen vino, hay una buena historia, conoce la nuestra.

www.vinotierraranda.es

> BURGOS / TURISMO

BURGOS CAPITAL

Los trucos para conocer Burgos cuando llegues el próximo puente

La ciudad de Burgos es un destino turístico perfecto para escapadas cortas, tanto que podrás volver y encontrar siempre alguna novedad interesante. Te contamos los trucos para sacar partido a la ciudad si la visitas durante un puente festivo

BURGOS

Burgos es una ciudad con muchas facetas, que sorprende al visitante por su cálida acogida y la cantidad de opciones que puede escoger para disfrutar de un fin de semana increíble. También para quienes van en ruta y siempre paran para hacer una visita corta, un paseo y una comida, o para pasar una velada inolvidable a los pies de la Catedral. Cualquier puente es la excusa perfecta para conocer Burgos, una ciudad a la que el otoño le sienta como un guante para acentuar su espectacular belleza natural y monumental.

Para que te sirva de guía y te la puedas saltar cuando quieras, que es lo que más juego da, te vamos a ofrecer cinco trucos para sacarle partido a tu visita a Burgos si llegas durante un puente.

No entres a la Catedral. Seguro que ya la conoces así que te puedes saltar la visita. No porque no merezca la pena, todo lo contrario. Recorrer la Catedral por su interior es una experiencia inolvidable pero durante los puentes habrá muchos turistas, tendrás que esperar



La Catedral también se ve desde alguna de las excelentes terrazas del centro de Burgos. / TOMÁS ALONSO

colas y no podrás ver nuestra Seo tan a gusto como si vuelves otro fin de semana y la recorres a tus anchas. Mejor reserva tiempo en otra escapada a Burgos y vete de tapas. Burgos ha sido capital española de la gastronomía y lo demuestra en cada uno de sus bares y restaurantes. Los visitantes que llegan a la ciudad lo saben y en momentos de gran afluencia de público es complicado encontrar mesa en un restaurante, por lo que os recomendamos reservar con antelación. Pero os aconsejamos que en algún momento de vuestra estancia en la ciudad os perdáis por las calles y os dejéis llevar por los olores y las risas de la clientela.

Deja el coche y camina. Burgos es una ciudad relativamente pequeña y plana. Salvo el casco histórico alto, donde sí que tendrás que subir escaleras o calles empinadas, puedes ir a cualquier parte caminando o en bicicleta.

Vuelve otro fin de semana. No quieras verlo todo en un día. La abundancia de atractivos de Burgos es tan amplia que si quieres abarcarlos todos en un sólo día no sólo no vas a poder sino que terminarás agotado y te irás descontento de Burgos. Como no queremos que eso ocurra, te aconsejamos que te lo tomes con tranquilidad y vuelvas en otro momento. Regresa todas las veces que quieras. Por ejemplo en Semana Santa y así conoces las procesiones típicas de la ciudad que hacen diferente a Burgos o en el fin de semana que celebramos el Burgos Cidiano y así te vistes de medieval como el Cid y Doña Jimena para volver a los tiempos del Campeador.

AL VOLANTE, EN BICI O CAMINANDO

**SÓLO
TENEMOS
UNA VIDA**



PACIENCIA | RESPETO | PRUDENCIA



Por una movilidad más amable
www.aytoburgos.es

AYUNTAMIENTO DE LEÓN

La muralla que cuenta la historia de León

El Ayuntamiento de la capital leonesa avanza en las obras de transformación del entorno de este bien patrimonial del que pronto se podrá disfrutar gracias a una nueva zona peatonal / Desde el pasado 1 de octubre está abierta la Era del Moro tras una inversión de 900.000 euros

EL MUNDO / LEÓN

Hay lugares por los que se camina sin levantar la vista del suelo. Uno avanza a paso ligero pensando en llegar al destino que sea, ensimismado en pensamientos propios y sin fijarse en aquello con lo que uno se va cruzando. Pero hay lugares que es imposible transitar sin mirar hacia aquello que nos rodea. ¿Acaso se puede cruzar la plaza de Regla de León sin asombrarse de la Catedral? ¿Es posible pasar por delante de San Isidoro sin mirar hacia la Basílica? ¿Alguien en la capital leonesa es capaz de pasar por delante de Casa Botines sin levantar la vista para admirar el trabajo de Antonio Gaudí? ¿Puede alguien llegar a la Plaza del Grano sin contemplar cómo se paró el tiempo en ella? Son lugares de obligada mirada, que da igual cuántas veces se miren porque siguen sorprendiendo y no se cansan de atraer a los propios, como si fuera la primera vez que los descubren, y también a los extraños, que llegan a León atraídos por el magnetismo de la historia que cuentan sus piedras. La ciudad que asentó sus pilares sobre el campamento romano Legio VII tiene innumerables rincones ineludibles para la mirada. No se puede caminar por León sin levantar la vista para descubrir la mella que cada época dejó en una ciudad que lleva escrito en sus cimientos dos milenios de vida. De ese origen es testigo la muralla romana, un elemento patrimonial del que muy pronto vecinos y viajeros podrán disfrutar en todo su esplendor gracias a las obras de peatonalización que se están llevando a cabo en su entorno.

Esto ya es posible en la recuperada Era del Moro, un paraje que, tras décadas oculto entre escombros y maleza, se abrió el pasado 1 de octubre al peatón convirtiéndose en uno de los espacios más transitados en las últimas semanas, en uno de esos lugares que pueden ser de paso, pero en el que siempre será inevitable levantar la vista para ver lo que nos rodea. Había ganas de conocer la recuperada Era del Moro, de contemplar de cerca la muralla y de descubrir sus secretos. El viandante gana así terreno en la ciudad con un recorrido que acorta la distancia entre la plaza del Espolón y la avenida Ramón y Cajal y también en la historia, pues son unos pocos metros de senda capaces de llevarle de viaje por dos mil años de vida.

Esta intervención se completará en unos meses con la peatonalización de la calle Carreras y la avenida Los Cubos, dos vías que se encuentran en pleno proceso de transformación tras sacar de ellas el tráfico rodado a un itinerario pro-



Las obras avanzan a buen ritmo en la avenida de los Cubos. / AYTO LEÓN

visional que será sustituido por un nuevo vial. De este modo, el peatón podrá seguir el trazado de la muralla en un recorrido que se inicia ya en la Era del Moro y que seguirá por el Arco de la Cárcel y hasta Puerta Castillo, enlazando aquí con el entorno de la catedral y con todo el casco antiguo de la ciudad.

Tras acabar la intervención en la Era del Moro, siguen ahora a buen ritmo las obras en la avenida Los Cubos, un espacio que el Ayuntamiento de León prevé abrir antes de que acabe el año. Los cubos de la muralla en este tramo están completos y quedarán marcados por una franja ajardinada aneja a los mismos, un espacio verde que se completará con el resto de la calle peatonalizada.

En el caso de la calle Carreras, la previsión es acabar las obras entre finales de abril y principios de mayo de 2023. En este caso los cubos de la muralla fueron derribados a principios del pasado siglo para que junto a ellos circulara el tráfico y ahora este ha vuelto a salir de la zona, algo que beneficiará a su óptima conservación. Antes de iniciar la intervención, el Ayuntamiento de León efectuó una serie de catas arqueológicas para conocer mejor la historia de la muralla, lo que dejó a la vista sus sillares. Tras estudiar diferentes opciones planteadas por los técnicos municipales, Patrimonio



La recién recuperada Era del Moro. / AYTO LEÓN

finalmente optó por dejar visible el arranque de los siete cubos de este tramo de la muralla, con que la intervención en este espacio contempla construir un muro corrido a lo largo del trazado de la misma que separará los cimientos de la muralla de la zona peatonal permitiendo su contemplación.

El alcalde de León, José Antonio Díez, destaca la importancia de las obras en esta zona por lo que suponen en diferentes aspectos «pues con ellas el peatón gana espacio, conseguimos conservar adecuadamente la muralla romana al tiempo que podemos dis-

frutar de ella y, además, la ciudad será objeto de una de las mayores transformaciones de los últimos tiempos abriendo las puertas de todos los barrios anejos al casco antiguo de la ciudad».

LEÓN VUELVE A LA ERA DEL MORO

Los recuerdos de la infancia de los más mayores transcurren por un León muy distinto al que conocemos ahora. Las eras entonces eran eso, eras. Como la Era del Moro. Los multitudinarios baños trashumantes descasaban en ella cuando tocaba cruzar León, y los animales aprovechaban para abreviar en la presa de San

Isidoro que conducía las aguas del río Torio a las huertas de los conventos intramuros. Su fuerza movía también las pesadas piedras de un Molino Sidrón que era el punto de encuentro del mundo rural con la ciudad. Con la muralla también de testigo, se celebraban a comienzos del siglo XX mercados de ganados y algún que otro baile. Y además de escucharse el tamboril, al caer la noche también sonaba el metal golpeando los barrotes de la cercana cárcel.

Aquella ciudad de inmensas explanadas fue ampliando su perímetro levantando edificios en esas eras que pasaron a dejar su nombre a los barrios que se asentaron sobre ellas. Pero la Era del Moro resistió, aunque lo hizo cegada por el olvido y oculta por tapias, viviendas, tendejones y maleza. La presa dejó de funcionar, la muralla pasó a ser pasto de la maleza, del Molino Sidrón no salieron más quilmas y los leoneses quedaron privados de un espacio con tanta historia como la de la propia ciudad. Testigo de ello han sido las excavaciones arqueológicas que se han llevado a cabo en la zona aprovechando las obras de recuperación de la Era del Moro, un proyecto que ya es una realidad y que permite a los leoneses contemplar en todo su esplendor la muralla de la ciudad.

En ella hay un camino por el que transitar, una zona verde en la que se mantiene marcado con vegetación especial el trazado de la vieja presa y nuevo mobiliario urbano. Además, la muralla en este tramo cuenta con una iluminación especial que al caer el sol ofrece una visión espectacular de los lienzos, permitiendo además contemplar curiosidades que han salido a la luz como son unas lápidas de cementerios romanos incrustadas en la propia muralla.

Estas obras se enmarcan en el Plan EDUSI León Norte, una estrategia sufragada al 50% con fondos europeos y recursos propios del Ayuntamiento de León que está permitiendo impulsar el norte de la ciudad y sus barrios entevías. Además, en el caso de la Era del Moro, las obras también han contado con la subvención del 1,5% Cultural del Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana.

Todo ello hace posible que León pueda invertir más de dos millones de euros que servirán para poner en valor su patrimonio y seguir caminando, de la mano de su historia, hacia un modelo de ciudad con espacios de convivencia de calidad y más sostenible.



NUESTRA HISTORIA NO SE FRANQUICIA *

*Panteón de los Reyes de la Basilica de San Isidoro. Dicese de la conocida como "Capilla Sixtina del Arte Románico", donde se encuentran los más de 20 monarcas del Reino de León.

#LEÓNSOLOHAYUNO



AYUNTAMIENTO DE LEÓN



Montaña Central de León./ DIPUTACIÓN DE LEÓN

DIPUTACIÓN DE LEÓN

León: La mayor concentración de Reservas de la Biosfera del mundo

Los siete territorios reconocidos por la UNESCO componen un recorrido único por la Cordillera Cantábrica de personalidad natural fascinante y equilibrio excepcional entre el hombre y su entorno

EL MUNDO / LEÓN

La provincia de León ofrece la mayor concentración de Reservas de la Biosfera del mundo: Picos de Europa, Los Argüellos, Alto Bernesga, Valles de Omaña y Luna, Babia, Valle de Laciana y Ancares. Siete territorios unidos en una singular franja, la Cordillera Cantábrica, con una extensión de cerca de 200 kilómetros en el extremo norte de la provincia y una personalidad natural fascinante. Esta será la oferta que la provincia leonesa, a través del Consorcio Provincial de Turismo que preside la Diputación de León, presentará en el circuito de ferias de turismo que ahora se abre con Intur.

Hace más de 50 años que nació el Programa MAB, 'Hombre y Biosfera', en el seno de la UNESCO, como apuesta para alcanzar el equilibrio entre el hombre y su entorno. De este programa surgió la figura de Reserva de la Biosfera con el fin de reconocer los lugares superiores, excepcionales y únicos que persiguen ese equilibrio.

El primer reconocimiento en León llegó en el 2003 al Valle de Laciana. Ese mismo año repitió con los Picos de Europa y en el 2004 llegaba a Babia. En el 2005 se sumaban otros tres más, los del Alto Bernesga y Los Argüellos y los Valles de Omaña y Luna. Títulos a los que puso broche el gana-

do por los Ancares Leoneses en el 2006.

Comarcas y pueblos históricos marcados por el retiro, la trashumancia y la vida en las brañas, con legados de una arquitectura tradicional de hórreos, majadas y chozos, con elementos tan icónicos como las pallozas en Los Ancares.

Territorios identitarios del oso pardo y el urogallo, que salvaguardan algunos de los sotos de castaños y bosques de robles, abedules, hayedos y sabinas más espectaculares del norte de España, de grandes cavidades kársticas, de cuevas como la de Valporquero, reconocida a nivel turístico en todo el país, de hoces que muestran el poderío geomorfológico de los

ríos como las de Vegacervera o Valdeteja...

Reservas engrandecidas por bellos valles, como los de Sajambre y Valdeón, marcando el inicio de una de las sendas más carismáticas, la del Cares; de caminos históricos como el Olvidado y el de San Salvador, rutas jacobeanas del norte que transitan aprovechando en muchos de sus tramos los viejos caminos consolidados por los romanos.

Tierra cantábrica a rabiarse, atlántica en su verdor, agreste y alpina. El reino más secreto de una provincia bañada por un ancho mar de montañas y surcada de ríos señeros como el Luna, Omaña, Sil, Ancares, Burbia, Ca-

res, Torío, Curueño, Sella o Bernesga.

PICOS DE EUROPA

En 2003 fue declarada la Reserva de la Biosfera de los Picos de Europa, abarcando los tres macizos de este imponente frente montañoso de la Cordillera Cantábrica, situado a caballo de Asturias, Cantabria y León, coincidente en sus límites con el Parque Nacional de los Picos de Europa, declarado en 1995, que ampliaba al antiguo Parque Nacional de la Montaña de Covadonga de 1918.

Picos de Europa es el mayor macizo montañoso de naturaleza caliza de la Europa atlántica, presentando una orografía caracterizada por espectaculares desniveles, que en León van desde los 320 metros hasta los 2.648 metros del Torrecedo, cima más alta de toda la provincia, con desfiladeros imponentes como el de los Beyos y la Garganta del Cares.

LOS ARGÜELLOS

La orografía es sin duda uno de los principales atractivos de Los Argüellos. Principalmente para los amantes de la espeleología, que vivirán fabulosas experiencias en cuevas de espectacular be-

...León, Patrimonio Agrícola Mundial

León ha entrado por derecho propio en la élite mundial con una figura equivalente al Patrimonio de la Humanidad de la Unesco. La Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha concedido al Sistema Agrosilvopastoril Montañas de León el reconocimiento como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), máxima distinción que identifica espacios únicos que destacan por sus valores paisajísticos, agronómicos, culturales y antropológicos.

En la candidatura presentada por la Diputación de León a la FAO, se señalaba que «se trata de un extenso sistema agrosilvopastoril multiproductivo, biodiverso y basado en producciones autóctonas, que presenta una estructura en mosaico en la que las distintas producciones agrícolas, ganaderas y forestales se entremezclan y compatibilizan por cada unidad familiar».

Con este nuevo reconocimiento, España suma ya cinco SIPAM y es el tercer país con mayor número, tras China y Japón. Una magnífica noticia de la que se ha hecho eco el propio presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, que ha asegurado que este reconocimiento «ayudará a la conservación de las montañas de León y al desarrollo sostenible de este entorno rural desde una perspectiva medioambiental, social y económica».

Hasta ahora estaban reconocidos el Valle Salado de Araña (Alava), el cultivo de la uva pasa en La Axarquía (Málaga), los olivos milenarios del Territorio Sénia (Tarragona, Teruel y Castellón) y el sistema de riego histórico de la huerta de Valencia. La FAO tiene reconocidos 72 sistemas de patrimonio agrícola repartidos en 23 países.



Arriba, Cueva de Valporquero. Abajo a la izquierda, Picos de Europa. DPU/LEÓN

lleza, como las de Valporquero, Llamazares o Barredo, y en estrechas grietas, desfiladeros e impresionantes barrancos, como las Hoces de Vegacervera o Valdeteja. Espeleología y barranquismo sin par, con gran número de recorridos y rutas de senderismo balizadas para poder disfrutar y conservar los valores naturales y etnográficos de este territorio salpicado de puentes romanos.

Y qué decir del turismo gastronómico que ofrece esta Reserva, de su producto bandera, la exquisita cecina de chivo y su concurrida feria anual de Vegacervera, amén de sus quesos, lomos y jamones... cuya curación está más que favorecida por la climatología y características biológicas del entorno.

ALTO BERNESGA

La Reserva adopta el nombre del río que la baña, el Bernesga, fuertemente encajado en el relieve desde su nacimiento en la Cordillera Cantábrica. Estratégicamente localizada en la Montaña Central de León, sus territorios han sido surcados desde tiempos inmemoriales por peregrinos, religiosos, pastores, arrieros, nobles... Zona de comunicación entre el es-

te y el oeste de la provincia y paso desde antaño hacia Asturias. Así lo atestiguan rutas milenarias como la trazada por la calzada romana de La Carisa que nos acerca a Asturias y la variante norte del Camino de Santiago, la conocida como Ruta de San Salvador, que parte de la Plaza de San Marcos en León y llega a Oviedo para después continuar por el oeste hacia Santiago de Compostela.

Atrás ha quedado la minería del carbón como pilar de la economía de la comarca, como avala su conjunto industrial en torno al Pozo Ibarra, en Ciñera, declarado Bien de Interés Cultural.

VALLES DE OMAÑA Y LUNA

La diversidad paisajística, en gran parte resultado de la actividad que el hombre ha esculpido en el territorio durante siglos, proporciona una rica biodiversidad, con formaciones vegetales muy variadas y existencia de la fauna más representativa de las montañas cantábricas.

Presencia humana que nos remonta en el tiempo a la Edad del Bronce, como atestiguan los castros y el hallazgo más notable, el Ídolo de Rodicoll, el principal vestigio de estos primeros moradores

de la Reserva. También los romanos dejaron huella por estos lares, la impronta de sus calzadas, como la que atravesaba el valle de Luna facilitando el acceso al interior de la Cordillera Cantábrica desde la ciudad de León.

BABIA

Esta tierra ha dado lugar a la famosa expresión "estar en Babia", referente en todo el mundo hispanoparlante a la situación de estar distraído. Aunque el origen de esta expresión aún no está claro, una de las teorías más atractivas difundida por Víctor de la Serna hace referencia a los Reyes de León, quienes venían a Babia para evadirse del trajín y de las intrigas de la Corte. Para ellos era un paraíso donde ver correr los corzos, osos y jabalíes.

Si algo destaca en Babia es la serenidad de sus valles y montañas tapizadas de infinitos pastos, la tranquilidad en la que nacen los ríos Luna y Sil y el amplio horizonte crestado de picos cubiertos de nieve.

Todo este paisaje responde a valores naturales modelados por el trabajo secular del ser humano. El manejo y los usos tradicionales de los pobladores de Babia sobre

la naturaleza han provocado una respuesta en el medio dando como resultado un paisaje único y una elevada biodiversidad.

VALLE DE LACIANA

Al noroeste, flanqueado por un circo de cumbres de en torno a los 2.000 metros de altitud, el Valle de Laciana se ofrece como un edén de excepcional riqueza natural. Un paraíso en las alturas donde el río Sil y sus afluentes compartimentan un territorio de vital importancia para la supervivencia del oso pardo y el urogallo.

Los recursos parecen no tener fin: castros romanos, cascadas, ermitas, chozos, tejos milenarios, lagunas y molinos... Un repertorio con diversos puntos de interés geológico, con abundantes restos glaciares, de extrema belleza como hablan por sí solas las lagunas del Castro y la Tsagunona, y el mirador del Feixolín.

Un amplio abanico de posibilidades favorecido por la estación invernal y de montaña Valle de Laciana-Leitariegos, con sus 8 kilómetros esquiables y por una importante oferta de alojamientos y restauración, y un paquete sin par de empresas de turismo activo.

LOS ANCARES

Los Ancares Leoneses son sinónimo de biodiversidad, de un medio natural en el que el elemento más destacado son sus bosques: sotos de castaños centenarios, -como el Campano de Villar de Acero, con algo más de quince metros de perímetro, o El Cantín en Villasumil- compartiendo territorio con robles, acebos, tejos, abedules y madroños.

Nos encontramos en dominios del oso pardo y el urogallo, de rapaces como el águila real y mamíferos singulares como la nutria y el lobo ibérico. Refugio ideal de ciervos, cabras montesas, corzos, rebecos, buitres...

La sierra de los Ancares sorprende no sólo por su alto valor ecológico y paisajístico sino también por una original y rica cultura tradicional e historia que perviven en su arquitectura, paisaje y forma de vida. Desde el conjunto arqueológico de Peña Piñera con sus pinturas rupestres de la Edad de Bronce, pasando por los vestigios mineros romanos visibles en todo el territorio, hasta señales más recientes de la extracción de carbón como la línea de baldes del Valle de Fornela.

VALLADOLID / SOSTENIBILIDAD

DH ECOENERGÍAS

Hacia un nuevo escenario energético sostenible

DH Ecoenergías lleva más de 30 años apostando por redes de calor con recursos biomásicos, reduciendo la factura de la calefacción y respetando el Medio Ambiente

EL MUNDO / VALLADOLID

Vivimos tiempos donde se buscan nuevas fuentes de energía, más económicas y respetuosas con el medio ambiente. En un contexto como el escenario actual, la biomasa se presenta como la alternativa perfecta a los actuales combustibles fósiles, pues permite disminuir la dependencia energética exterior, además de considerarse neutra en emisiones de CO₂. A todo ello hay que añadirle más motivos pues facilita la generación de empleo local y mejora la calificación energética de todas aquellas viviendas que se conecten a la red de calor. En DH Ecoenergías llevan más de 30 años apostando por las redes de calor y frío (District Heating & Cooling) para proporcionar bienestar térmico y agua caliente sanitaria a los edificios. «A nuestro juicio vivimos un momento clave, vital para hacer este cambio», sostiene Teo López, presidente de la compañía.

La empresa, formada por profesionales con dilatada experiencia en la ingeniería de instalaciones, están comprometidos con el desarrollo sostenible y la eficiencia energética. «Nuestra empresa se diferencia frente a otras en que aborda un ámbito

de la energía que no es lo habitual en términos generales. El 25% del consumo final de la energía de nuestro país es eléctrica; el resto es energía térmica. Nuestro reto es eliminar los combustibles fósiles, gas y gasoil de los edificios», apunta el presidente de DH Ecoenergías.

Las redes de calor emplean tres infraestructuras; la planta central generadora de la energía (que no produce gases contaminantes ni malos olores), la red de tuberías y la subestación de transmisión térmica, ubicada en cada edificio. No requiere modificar la instalación existente en la vivienda: el cambio energético sucede de puertas para afuera.

REDUCIR LA FACTURA Y SER RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

El ámbito de actuación de su empresa está centrada en los edificios públicos, viviendas e industrias. «Abordamos otro tipo de suministros de demanda de energía térmica». DH Ecoenergías apuesta por la bioenergía (también conocida como biomasa), un recurso en el que España va por delante al ser el segundo país de la Unión Europea con mayor riqueza de recursos forestales. «La bio-

energía procedente de nuestro parque de montes es enorme, tenemos un gran patrimonio forestal. Cuando hablamos de este suministro de energía hay que hacer hincapié en que es renovable al 100%», apostilla el director de Desarrollo de Negocio de la compañía, Roberto De Antonio.

Siguiendo estos datos, hay que señalar que el 50% del gas que importamos podría reducirse si gestionáramos más eficientemente nuestros bosques y montes a medio y largo plazo. Por poner un ejemplo podría decirse que si se llevaran a cabo tareas de limpieza de rastrojos, poda y recogida de leña a lo largo del año para uso biomásico podríamos llegar a obtener una doble ventaja: la prevención de incendios y la generación de nuevas fuentes de energía respetuosas con el entorno. «Este año han ardo 300.000 hectáreas; no solo es un desastre biológico, es que se han lanzado a la atmósfera unos 10 millones de toneladas de CO₂. Si se hubieran aprovechado bien esos recursos podrían haber servido para calentar los hogares de todo el país», sentencia.

Los estudios apuntan a que cada



infraestructura de red de calor reduce entre 30.000 y 40.000 toneladas de emisiones de dióxido de carbono a la atmósfera, crea más de 100 empleos directos e indirectos en cada ciudad y supone un promedio de inversión por ciudad del

entorno de 50 millones de euros.

BENEFICIOS

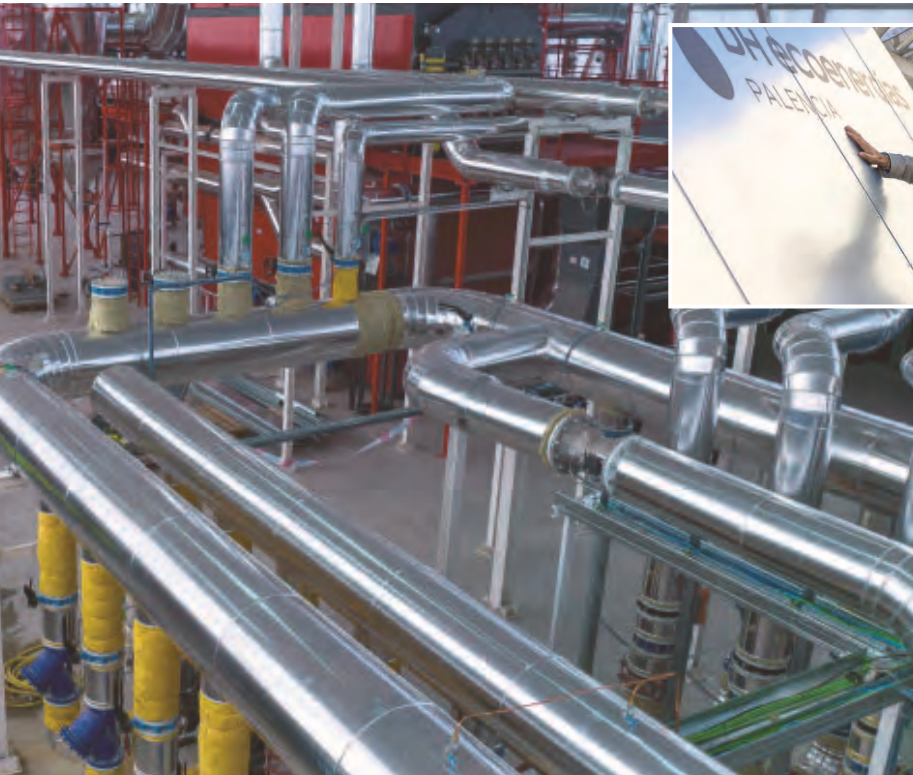
Los beneficios de la creación de redes de calor son múltiples. Además de suponer un ahorro económico frente a los suministros de gas y

"VEN, Y CONÓCENOS"



Ayuntamiento de
Hospital de Órbigo

VALLADOLID / SOSTENIBILIDAD



Teo López, presidente de DH EcoEnergías, ve vital un cambio de paradigma en la gestión de los recursos energéticos.

mentadas con el IPC», añade López.

Y es que, contar con recursos energéticos propios para producir la energía es otro punto a favor de las redes de calor. «Somos autosuficientes, dejamos de ser dependientes de otros países y contribuimos a que la gente se quede a vivir en el entorno rural», resume.

Sin embargo en esta nueva era de las renovables es indispensable luchar contra los gases contaminantes ni malos olores. / DH ECOENERGÍAS

del gasóleo, cuida el patrimonio natural y forestal, genera empleo – una red de calor de una ciudad media puede generar cientos de empleos –, desarrolla la economía circular y aporta soluciones a largo plazo. Para ser más concretos, el

consumidor ve cómo su factura de gas se reduce en un 25% desde el primer momento. Asimismo, y dado que los costes evolucionan de forma sostenida, las tarifas no se incrementan, permaneciendo al margen de los vaivenes del merca-

do. «Los precios de la energía tienen una volatilidad enorme, esto no se había conocido ni en la crisis del petróleo de la década de los 70. Con las redes de calor los contratos son a 10 años y las cuotas permanecen fijas, únicamente incre-

pal óbice es luchar contra los combustibles fósiles con distintas armas y herramientas (en un contexto legal). Quiero decir que los combustibles fósiles (en el caso del gas o de la energía eléctrica) están declarados de interés general, son

de de utilidad pública mientras que las redes de calor no. Es uno de nuestros principales caballos de batalla».

El primer proyecto implantado por DH EcoEnergías se llevó a cabo en Móstoles (Madrid) en el desarrollo de una red de calor que abastece a 4.000 viviendas con excelentes resultados. En la Comunidad de Madrid está trabajando en la reforma de red de calor de la Ciudad Universitaria.

En Castilla y León está llevando a cabo distintos proyectos similares en Zamora, Palencia o Ávila. «Castilla y León como tiene mucho recurso biomásico hay mayor sensibilidad, aún así no es el suficiente». En la capital abulense se está desarrollando a través de su filial Ávila EcoEnergías para construir en la ciudad amurallada una red de calor con biomasa para dar servicio a 7.000 viviendas de Ávila, con una inversión inicial de 36 millones de euros y que la propia empresa afrontará con financiación privada. El proyecto ha sido seleccionado por el 'Proyecto Clima' del Ministerio de Transición Ecológica.

A pesar de ello, Teo López se muestra esperanzado con el futuro en el que considera necesario que surjan representantes políticos con sensibilidad para ser conscientes del beneficio que supone para la sociedad. «Esperamos que las autoridades locales se den cuenta de la importancia que tiene el debate actual. Aquellos que consideran que la calefacción y la energía es una cosa del Ministerio y que no va con ellos es un error mayúsculo».

EXPOSICIÓN

LA REAL FÁBRICA DE CRISTALES

El legado de una tradición
1727-2022

Hasta el 15 de enero
Entrada GRATUITA

www.lafabricadeluz.org

Avenida de la Libertad, 46
24402 Ponferrada
T. 987 400 800

la fábrica de luz
MUSEO DE LA ENERGÍA



#ExpoVidrio



Imagen: Fundación Centro Nacional del Vidrio

VALLADOLID / GASTRONOMÍA

GUÍA

RESTAURANTE CURIOSO

DIRECCIÓN: C. Derecha Al Coso, 22.
47300 Peñafiel (Valladolid).
Teléfono: 682 399 970

www.restaurantecurioso.com

Luis de Miguel Aragoneses y Marina de la Hoz regentan este restaurante cuidado con mimo ubicado en el casco histórico de Peñafiel que busca el equilibrio entre vanguardia y tradición en la cocina. Ambos cuentan con una dilatada experiencia profesional en los restaurantes más prestigiosos del panorama nacional. En sus platos juegan con una cocina innovadora sin perder de vista las raíces de lo tradicional. El local ocupa un antiguo restaurante que da servicio a 40 personas y que resume su filosofía de vida de búsqueda de la autenticidad. Las carnes de la zona, con versiones actualizadas del lechazo, conviven con los pescados frescos del Cantábrico y los guisos. Una exquisita atención y cuidado por el detalle complementan el resto de la experiencia.



EL TORREÓN Y ALQUIRA

Calle Burgos Portugal, 1
(Torreón) y 15 (Alquira).
47100 Tordesillas (Valladolid).
Teléfonos: 983 770 123 (Torreón)
y 983 770 640 (Alquira)

www.eltorreondetordesillas.com

Jeremías de Lozar y sus hijos—Leo, Crisóbal y Adolfo— se encuentran al frente de los restaurantes Torreón y Alquira en Tordesillas. El primero es un amplio local especializado en asados, carnes rojas, foie y los carpaccios, en especial el de ternera de vaca tintada, además de disponer de una amplia carta de vinos. Alquira es el segundo restaurante, ubicado en una antigua bodega de destilaciones. En su carta destacan las carnes y pescados frescos a la parrilla, las verduras y hortalizas cultivadas en su invernadero particular. También Alquira presta especial atención a los vinos, y a los postres caseros. Como broche de oro se encuentra su 'propia línea' de bebidas espirituosas.



HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ

Bodegas de Alberto brilla con luz propia

Conocida por su sorprendente mar de damajuanas y por sus galerías subterráneas, Bodegas De Alberto brilla de una forma especial gracias a sus 'vinos dorados'

RUEDA, VALLADOLID

¿Vives o sueñas? De Alberto lo tiene claro. Sueña en dorado porque sueña con propósito. Situada en pleno corazón de la D.O Rueda, esta bodega, con una gran historia familiar a sus espaldas, lleva brillando de una forma especial desde hace más de 80 años gracias a sus históricos 'vinos dorados', que nunca han dejado de elaborar.

Conocida por su sorprendente mar de damajuanas y por sus galerías subterráneas en las que los dominicos ya practicaban el noble arte de hacer vino, De Alberto ha querido reforzar este año su propósito compartiendo su luz con la Fundación El Sueño de Vicky. En palabras de Carmen San Martín, CEO de la Bodega, «si hay un dorado que brilla más que el de nuestros vinos, es el de los pequeños que día a día hacen frente al cáncer».

Así, quienes disfruten del proyecto enoturístico con el que cuenta la Bo-

dega estarán destinando el 10% de su entrada a esta Fundación para ayudar con ello a seguir investigando y a encontrar tratamientos específicos que ayuden a los niños.

A toda esta gran labor también se suma un destacado palmarés de premios, como los World Wine Awards, donde De Alberto Dorado Dulce obtuvo la medalla de oro, con 96 puntos; el histórico De Alberto Dorado se alzó también con un oro, con 95 puntos, y De Alberto Pálido se llevó una plata, con 92 puntos. También destacan los obtenidos en la 29 Edición del Concurso Mundial de Bruselas, donde Monasterio de Palazuelos Verdejo 2021 logró Medalla de Oro, mientras que De Alberto Verdejo Ecológico 2021 consiguió la Medalla de Plata. Además, durante el pasado mes de mayo, De Alberto Dorado fue premiado con un Bacchus de Oro en el XX Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2022.

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

ARZUAGA

disfruta

Enoturismo
En el corazón de la Ribera

Visita a la bodega y los viñedos. Catas en barrica.
Taller de iniciación a la cata. Alta gastronomía.

INFORMACIÓN Y RESERVAS
983 68 70 04 - www.hotelarzuaga.com
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km 325 Quintanilla de Onésimo, Valladolid

PAJARES DE LOS OTEROS

EL ORIGEN DE UNA DENOMINACIÓN:

La D.O. Tierra de León



►BANCA / AGROALIMENTACIÓN

CAIXABANK

Agrobank, la nueva era del campo castellano y leonés

AgroBank, la división especializada del sector agroalimentario de CaixaBank, ha financiado al sector agroalimentario de Castilla y León con 1.083 M€ durante el primer semestre del año, lo que supone un 137% más respecto al ejercicio anterior

EL MUNDO / VALLADOLID

«Nos encontramos en un momento de cambio para el sector agroalimentario, lleno de retos y oportunidades. Por ello, es el momento de apostar por el AgroTech, el agro del futuro. AgroBank va a liderar el cambio para facilitárselo a nuestros clientes». Son palabras de Belén Martín, directora territorial de CaixaBank en Castilla y León, que demuestran el compromiso de la entidad con la nueva era que se abre ante el sector agroganadero en Castilla y León.

En esa línea, AgroBank, la división especializada del sector agroalimentario de CaixaBank, ha financiado el sector agroalimentario de Castilla y León con 1.083 millones de euros durante el primer semestre del año, un 137% más respecto al ejercicio anterior.

Adicionalmente, la entidad tiene en la actualidad a disposición de sus clientes cerca de 643 millones de euros en créditos preconcedidos, con disponibilidad inmediata para que éstos puedan afrontar los proyectos que necesiten llevar a cabo. «Además, queremos contribuir también a fomentar el relevo generacional con programas de jóvenes agricultores tech y el impulso de la mujer en los entornos rurales», subraya Belén Martín.

AgroBank tiene más de 517.000 clientes agro a nivel nacional, lo que supone que uno de cada dos agricultores y ganaderos en España trabajan con CaixaBank. De ellos, 34.000 clientes son de Castilla y León.

Esta nueva era viene marcada por dos factores: sostenibilidad e innovación. «Hemos comenzado 2022 con fuerza, intensificando nuestra posición de liderazgo para ayudar a la transformación del sector. Queremos facilitar a agricultores, ganaderos y al sector pesquero la innovación, digitalización y sostenibilidad en sus negocios», afirma Sergio Gutiérrez, director de AgroBank, quien añade que «además acompañamos a nuestros clientes en la internacionalización, ya que uno de cada cuatro euros de exportación en CaixaBank proceden de los clientes AgroBank».

NUEVA ETAPA

AgroBank ha comenzado en 2022 una nueva etapa. Para visualizar el inicio de la misma, ha lanzado un nuevo plan estratégico acompañado de la campaña de comunicación y posicionamiento 'Siente

agro. La nueva era empieza contigo», donde se completa la propuesta de valor de AgroBank con el lanzamiento, entre otras iniciativas, del «Ecosistema de Innovación Agro», creado para poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, innovación y sostenibilidad, dar impulso a jóvenes y mujeres y ofrecer acceso a los fondos Next Generation de la Unión Europea para una agricultura sostenible.

PROPUESTA DE VALOR

La propuesta de valor de AgroBank combina el desarrollo de los mejores productos y servicios adaptados a las peculiaridades de los agricultores, ganaderos o cooperativistas, además de un asesoramiento cercano e integral, no sólo con el apoyo financiero, sino también ofrece la planificación conjunta, la ayuda a la formación y la especialización para ofrecer un servicio realmente útil.

Para ello, los más de 3.000 gestores agro de CaixaBank en toda España cuentan con un alto conocimiento del sector y mantienen una formación continuada y especializada. Así, los responsables de AgroBank en las Direcciones Territoriales de la entidad tienen conocimientos específicos en función de las peculiaridades de cada población y los equipos de riesgos están especializados en sus zonas de influencia con el fin de que conozcan muy de cerca las necesidades de los clientes y entiendan sus flujos financieros.

La propuesta de valor de AgroBank se basa en cuatro verticales. El primero de ellos es una extensa red de oficinas presente en todos los territorios en los que el sector agroalimentario juega un papel preponderante en la economía de la zona y los equipos especializados que dan servicio a los clientes. Se trata de una red de 1.175 sucursales especializadas, la mayor del sector. Todas ellas con un diseño temático y personalizado en función del principal sector productivo del territorio donde se ubican.

Además de la red específica de AgroBank, CaixaBank complementa su presencia en las zonas menos pobladas del país con 1.650 oficinas ubicadas en municipios del ámbito rural, lo que supone un 22,4% de los municipios con menos de 10.000 habitantes. En 480 de estos municipios, CaixaBank es la única entidad que da servicios bancarios, lo que la sitúa como la entidad financiera con más pre-

sencia en este tipo de localidades. Esta presencia es parte del compromiso social de la entidad y su responsabilidad para fomentar la inclusión social y la presencia en entornos rurales. En Castilla y León, AgroBank da cobertura al 24% de los municipios, para ello cuenta con 211 oficinas rurales y con siete oficinas móviles que dan servicio a 338 municipios.

En este sentido, CaixaBank apuesta por permanecer en aquellos municipios en los que es la única entidad bancaria. Es la manera de entender la inclusión financiera por parte de la entidad como una banca próxima y accesible, manteniendo inalterable su compromiso de estar cerca de los clientes.

Ello se acompaña con un segundo vertical, el catálogo de productos y servicios más completo del mercado, al que próximamente se unirán nuevas soluciones paquetizadas y herramientas que faciliten la vida a los clientes, sin olvidar la fuerte capacidad de financiación especializada, como el *confirming* y el *factoring*, o la actividad de comercio exterior. Productos concretos para la conversión a ecológico o para la transformación del olivar son algunas de las novedades de este año que ya forman parte del nuevo catálogo.

El tercer pilar son las acciones de impulso al sector donde, a través de la Comunidad Agro, clientes y no clientes tendrán acceso a toda la información que hacen que AgroBank sea referencia en el sec-



Belén Martín, directora territorial de CaixaBank en Castilla y León. / EL MUNDO

➤ BANCA / AGROALIMENTACIÓN



Oficina de CaixaBank especializada en el sector agro. / EL MUNDO

...Radiografía de Agrobank, la alternativa más eficiente para el sector primario

...La solución para los profesionales del campo. Líder del sector agro: AgroBank finaliza el semestre con más de 517.000 clientes agro a nivel nacional, lo que supone que uno de cada dos agricultores y ganaderos en España trabajan con CaixaBank. De ellos, 34.000 clientes son de Castilla y León.

...Fomentar el relevo generacional: AgroBank quiere ayudar a muchas explotaciones familiares a que continúen con la labor emprendida por padres y abuelos. Para ello cuenta con programas de jóvenes agricultores tech y el impulso de la mujer en los entornos rurales.

...Sostenibilidad e Innovación: Desde la entidad bancaria se marcan como reto facilitar a agricultores, ganaderos y al sector pesquero la innovación, digitalización y sostenibilidad en sus negocios para lograr la transformación del sector primario de nuestro país.

...Nueva etapa: AgroBank ha comenzado en 2022 una nueva etapa. Para ello ha lanzado un nuevo plan estratégico: 'Siente agro. La nueva era empieza contigo'.

tor, como la participación en ferias y jornadas, la Cátedra AgroBank de Calidad e Innovación en el sector Agroalimentario de la Universidad de Lleida o la recién creada Cátedra Mujer, Empresa y Mundo Rural con la Universidad de Castilla-La Mancha. Junto a ello, la entidad pondrá en marcha planes para fomentar el relevo generacional en el sector para jóvenes agricultores, centrados en el uso de nuevas tecnologías, con formación en innovación, digitalización y sostenibilidad.

Igualmente, AgroBank continuará trabajando en un plan para impulsar la diversidad y el papel de la mujer en los entornos rura-

les. Con este objetivo ha presentado el informe Closingap sobre la Brecha de Género en el Mundo Rural, ha llevado a cabo acciones formativas para potenciar el acceso a órganos de representación de las Cooperativas y ha firmado convenios con las principales asociaciones de mujeres rurales.

AGROTECH

El último vertical de la propuesta de valor de AgroBank para su nueva etapa es el AgroTech, para acompañar a los clientes en la transición hacia un agro del futuro, basado en la innovación, la digitalización y la sostenibilidad. En este sentido, la entidad ha anun-

ciado recientemente el lanzamiento de un Ecosistema de Innovación Agro, con la finalidad de favorecer la inversión para la modernización de las explotaciones agrarias y, de esta manera, promover su mayor competitividad.

CaixaBank acaba de lanzar 'AgroBank Tech Digital INNOvation', un programa de aceleración de startups para el sector agroalimentario. Con esta iniciativa, la entidad se posiciona como el principal referente de startups que ofrecen al sector soluciones tecnológicas.

El programa se ha diseñado y desarrollado conjuntamente entre AgroBank e Innsomnia, una de las

aceleradoras más importantes de España, que cuenta con un vertical especializado en *agrotech*.

Asimismo, AgroBank participará activamente en la comercialización de soluciones vinculadas al Bono Digital, el plan de ayudas del Gobierno para promover la digitalización del sector, dotado con 275 millones de euros. De esta manera, se pone a disposición de todos los agricultores una solución integral para la mejora de la competitividad, compuesta por una plataforma de gestión agronómica de última generación (basada en imagen satelital y sensores en campo), un cuaderno de campo digital (adaptado a la nueva nor-

mativa), y una herramienta de costes.

Entre las iniciativas que integran este ecosistema de innovación se encuentra el programa lanzado junto con el Consejo Europeo de Innovación (EIC) para acelerar la digitalización del sector agro, con soluciones tecnológicas e innovación de start-ups para transformar la industria agroalimentaria con la meta de producir alimentos de forma sostenible y saludable. A este programa, se unirán próximamente nuevas iniciativas que proporcionen a los clientes de AgroBank soluciones a medida con un fuerte componente tecnológico y de innovación.

► PALENCIA / TURISMO



Cueva de los Franceses, en Revilla de Pomar. / ROBERTO GARCÍA

NATURALEZA Y PATRIMONIO

Cueva de los Franceses, donde la naturaleza se hace arte

La provincia de Palencia atesora destinos para conocer en familia como la Cueva de los Franceses, una cavidad subterránea con increíbles formaciones kársticas

EL MUNDO / PALENCIA

Hacer un alto en el camino y silenciar el ruido diario que nos rodea es una de las mejores terapias. Si encima lo hacemos en

un destino de gran belleza como Palencia el resultado no puede ser mejor. Podemos perdernos por lugares tan increíbles como la Cueva de los Franceses y disfrutar de un auténtico espectáculo de la

naturaleza. Situada en el término municipal de Revilla de Pomar, entre Covalagua y el Páramo de la Lora, es la única cueva visitable de toda la provincia palentina. Se trata de una cavidad subterránea

situada a una profundidad máxima de 21 metros que debe su nombre a los enfrentamientos que tuvieron lugar durante la Guerra de la Independencia; fue lugar de reposo de quienes combatieron en la contienda de 1808 entre las tropas de Napoleón con un destacamento de cántabros,

En su interior encontramos el fascinante mundo de la acción del agua a lo largo de millones de años; una lección de geología con formaciones kársticas como mantos, coladas, estalagmitas, estalactitas que, junto con la reciente instalación de un moderno sistema de iluminación ambiental, permite la contemplación de las fantásticas formaciones geológicas de la Cueva y proporciona la iluminación en los pasillos para que puedan ser transitables.

Las visitas deben reservarse bajo cita previa (Teléfono: 659 949 998). Desde aquí se puede acceder al Espacio Natural de Covalagua. El Geoparque Mundial Unesco Las Loras es otra de las paradas imprescindibles. Es el único de esta categoría en Castilla y León tras su reconocimiento por la Unesco en 2017. Se trata de un lugar con páramos calizos separados por espectaculares cañones fluviales que dominan un paisaje de contrastes que a nadie deja indiferente.

Ofrece múltiples senderos para realizar a pie o en bicicleta; cualquier medio de transporte es válido para entrar en contacto con este territorio. Todas las opciones son únicas y distintas. A través de la página web www.geoparquelasloras.es

podemos consultar múltiple información para hacer de nuestra experiencia una aventura inolvidable.

Y es que el Parque Natural Montaña Palentina esconde miles de rutas por bosques de hayedos centenarios, pueblos que se esconden entre valles y montañas y paisajes kársticos que la naturaleza ha ido esculpiendo a lo largo de miles de años. Todo un descubrimiento, un paraíso para los senderistas y una zona muy tranquila y aún poco explotada. En el entorno podemos descubrir el nacimiento del río Pisuerga, en la Fuente Cobre, descubrir la Senda de la Peña del Oso, en Cervera de Pisuerga, a 6 kilómetros de allí, o pasear por la Tejada de Tosande, de 10,5 kilómetros y un nivel de dificultad media, que nos permitirá contemplar tejos centenarios. Otros ejemplos de sendas de sencillo recorrido son la Senda de los Pescadores de Velilla del Río Carrión (de 6 kilómetros y de nivel fácil), el Pinar de Velilla (de 3,5 kilómetros y de baja dificultad), el Roblón de Estalaya (de 4,6 kilómetros con fácil acceso), la Cascada de Mazobre (de 6,6 kilómetros), el Bosque Fósil de Verdeña (de 3 kilómetros). Algunas de estas rutas son perfectas para hacerlas en familia, al aire libre, con los más pequeños de la casa. Hay que tener en cuenta que Palencia se convirtió en 2020 en la primera provincia de España distinguida con el Sello de Turismo Familiar de la Federación Española de Familias Numerosas.

Mesón de Cándido
FAMILIA
TRADICIÓN
CALIDAD

Plaza del Azoguejo, 5 - 40001 Segovia - Tlf: 921 425 911
www.mesondecandido.es - candido@mesondecandido.es

PASIÓN POR EL CHOCOLATE DESDE 1891

Telf: 979 770 500 - Email: info@trapa.com - www.trapa.es

www.palenciaturismo.es



parad • pan • paz • paciencia • palentino • piensa • personalidad • pura • primavera • planazo • punto • perder • patrimonio • por • para • páramo • pára • paisaje • piedra • personas

palencia

luz
y vida

bienvenido!



Diputación
DE PALENCIA

PALENCIA / TURISMO

AGUILAR DE CAMPOO

Visitar el corazón de la Montaña Palentina

10 razones para acercarse a conocer este destino que concentra arte y naturaleza

EL MUNDO / PALENCIA

Por su naturaleza, historia, patrimonio y paisaje, Aguilar de Campoo es una villa por descubrir, una puerta natural a la venerada Montaña Palentina, repleta de arco y aroma.

1. Acumula una de las mayores concentraciones de arte románico de Europa. Dentro del municipio destaca el capitel de la Matanza de los Inocentes de la iglesia Santa Cecilia, la iglesia de San Andrés y el Monasterio de Santa María la Real, siendo uno de los centros de estudio más importantes del románico peninsular. Dentro del casco histórico, destaca la Colegiata San Miguel Arcángel.

2. Es la puerta natural de la Montaña Palentina, donde los amantes del senderismo, la fotografía e incluso de la escalada, podrán disfrutar rodeados de bosques centenarios y una variada fauna. Rodeado del verde pinar, este enclave natural de Duero de la Sierra aún encierra más sorpresas. Hace unos años se descubrieron pinturas rupestres o, al menos, restos de ellas, lo que atestigua

que hace millones de años este especial rincón durolense ya estaba habitado.



Conoce una villa de película

● **El Festival Internacional de Cortometrajes de Aguilar de Campoo** celebrará su 34ª edición del 2 al 10 de diciembre. Se trata de una de las más veteranas y relevantes citas cinematográficas de nuestro país en su género. Para más información se puede consultar la web: www.aguilarfilmfestivales.es

3. Está rodeada de paisajes cincelados por el agua. Aguilar de Campoo es la mayor población ubicada dentro del Geoparque de las Loras, perteneciente a la UNESCO, único en Castilla y León. Posee sorprendentes lugares de interés ambiental, como la 'pequeña ciudad encantada' de las Tuerces o la zona de Covalagua, donde se ubica la Cueva de los Franceses.

4. Desbordará sus sentidos, con el característico olor a galleta que acompaña en los paseos por las orillas del río Pisuerga, con su murmullo, el canto de ranas o el grazido de ocas y patos. Otro atractivo es la gastronomía; con carnes criadas en la montaña, trucha del Pisuerga, legumbres y hortalizas de la huerta palentina y la gran variedad de repostería local.

5. Podrá sumergirse en la arquitectura excavada en la piedra, destacando, en la zona, la iglesia de Ollerros de Pisuerga, fundada entre los siglos VIII y IX, que se ha ganado el sobrenombre de 'Cate-



Embalse de Aguilar de Campoo con la imagen de la Montaña Palentina de fondo./ L.P.

dral del Rupestre'. Además, encontrará abundantes restos cántabros y romanos, así como eremitorios y necrópolis de la Alta Edad Media.

6.- Aguilar se encuentra a los pies de una gran obra de ingeniería del siglo XX. Con las aguas bajas, el embalse de Aguilar descubre los vestigios rurales de los pueblos anegados por el agua. Además, se puede disfrutar de deportes acuáticos y de una amplia zona de baño.

7. Es tierra de historias y leyendas, relacionados a través de más de cien escudos que blasonan casas y palacios.

8. Le trasportará en el tiempo, a través del contacto con la grandezza de la piedra medieval tallada por canteros que dejó su impronta en

esta tierra a través del castillo, la muralla y sus seis puertas de entrada.

9. Admire los colores cambiantes de las estaciones, siendo cualquier época buena para visitar este rincón de la Montaña Palentina. Desde el invierno, con las cumbres nevadas, al juego de colores de los campos en primavera, o la gama de dorados que inundan el otoño.

10. Gracias a su rica oferta cultural, durante todo el año encontrará una buena razón para acercarse. Desde Semana Santa en primavera, o el Festival de Cortometrajes o el Carnaval de la Galleta en los meses más fríos, hasta el Festival de Artistas Callejeros o la Feria del Dulce, en época estival. Más INFO: www.aguilardecam-poo.com

CERRATO ALMADEOVEJA es un queso perfecto para los amantes del queso de oveja que buscan una textura elástica y fundente. De intensidad media-alta, en CERRATO ALMADEOVEJA destacan los aromas a quesos de larga maduración con texturas cremosas y un elevado postgusto con notas de nuez y bodega, y una elegante y sutil sensación picante final, que convierte su consumo en una verdadera experiencia sensorial.

NUEVO

WOW!

CERRATO
ALMADEOVEJA
Una experiencia para tus sentidos

Te gustaría probar un queso sorprendente, un queso WOW!!

Quesos Cerrato S. Coop. | 979 790 080
www.quesoscerrato.com | [f](#) [t](#) [in](#)




**La Hoja del
Carrasco**
Guijuelo - 1896

‘EL SABOR DE LA TRADICIÓN’

Calle Alfonso XIII, 24 / 37770 GUIJUELO (Salamanca) • +34 923 58 00 76 • carrasco@lahojadelcarrasco.com • www.lahojadelcarrasco.com



PATATAS MELÉNDEZ

Proyecto único y pionero en Castilla y León

Patatas Meléndez, compañía líder que cerró 2021 con 90 millones de facturación, lidera el proyecto empresarial más importante del sector en la región: su nueva planta productiva de más de 21.000 m² / La nueva planta, en la que invertirá más de 36 millones, completará la implantación de la Industria 4.0

EL MUNDO / VALLADOLID

Tradición e innovación son dos valores compatibles cuando existe un objetivo claro: mejorar la calidad del producto.

Así lo ha demostrado Patatas Meléndez, compañía líder que cerró 2021 con 90 millones de facturación, y que actualmente se encuentra al frente del proyecto empresarial más importante del sector agroalimentario en Castilla y León: su nueva planta productiva de más de 21.000 m².

El propósito que persigue la empresa dirigida por Javier Meléndez es continuar mejorando la experiencia de los consumidores para que puedan disfrutar de una patata excelente a nivel de sabor y textura.

Para ello, Patatas Meléndez sabe que es fundamental controlar su materia prima de principio a fin, algo que conseguirá con la nueva planta.

Esta fábrica marcará un antes y un después en el sector de la patata fresca, y su tecnología vanguardista la elevará como referente en Europa.

LA PLANTA PRODUCTIVA MÁS MODERNA DE EUROPA

Uno de los retos pendientes del sector agroalimentario es digitalizar el campo, y Patatas Meléndez no solo ha afrontado este desafío, sino que ha ido un paso más allá: su nueva planta de Medina del Campo supondrá una completa implantación de la Industria 4.0. La razón por la que esta compañía ha invertido más de 36 millones de euros en este proyecto no deja lugar a dudas: es una apuesta firme por el origen, por su continuidad y por la innovación en las técnicas de cultivo. Todos los avances que incorpora están enfocados a maximizar la calidad de la patata, finalidad a la que contribuyen los sistemas de trazabilidad automática, los cuales benefician la gestión del proceso productivo y permiten monitorizar la materia prima en todas sus fases.

Además, los selectores ópticos minimizan los riesgos por daño mecánico y tecnologías como el Machine Learning, la robotización o la selección de patatas a través de Visión Artificial maximizan la eficiencia y la producti-

vidad, que será transversal a todos los procedimientos que lleva a cabo la compañía.

Esto significa que Patatas Meléndez será más eficiente en cuanto al cumplimiento de plazos: sustituirá determinadas tareas y añadirá nuevas funcionalidades que aporten más valor. Y no solo eso: la empresa podrá ahorrar más de un 30% en costes de producción.

Por otra parte, la nueva planta productiva, que previsiblemente se inaugurará a principios de 2023, también refuerza la sostenibilidad: como fruto de la automatización, la empresa reducirá los consumos de agua y energía, acción que favorece la disminución de la huella hídrica y energética.

Cabe recordar que Patatas Meléndez ha desarrollado una sólida estrategia alineada con la Agenda 2030, se ha adherido al Pacto Mundial y ha adoptado un fuerte compromiso con 11 de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible. Por tanto, la fábrica constituye una vía más para potenciar el respeto al medio ambiente.

CUIDAR EL ORIGEN

Si Patatas Meléndez se ha embarcado en un proyecto de estas dimensiones que trae consigo esta gran inversión de recursos es porque cree en el origen y en la continuidad del cultivo. Desde el nacimiento de la compañía, Patatas Meléndez ha puesto todo su empeño en trabajar mano a mano con los agricultores porque es consciente de que ellos son el pilar de la empresa y quienes mejor conocen la tierra.

Precisamente para cuidar a los agricultores, Patatas Meléndez ha desarrollado un potente Plan Agrario que les garantiza una rentabilidad de su producción y, por tanto, una mayor estabilidad. Durante todo este tiempo ha construido con ellos una relación basada en la transparencia: todos los contratos están homologados y cumplen con las buenas prácticas en las relaciones comerciales. La compañía trata de que los acuerdos con los agricultores sean estables y duraderos, y pone el foco en descubrir nuevas zonas de producción y sumar nuevos productores, para así impulsar el cultivo de patatas y lograr que la cadena de valor sea sostenible.

Con el fin de acercarse cada vez más al origen y poder controlar el producto en todo momento, Patatas Meléndez ha desembarcado en Francia y Portugal como Meléndez France y Batatas Meléndez, respectivamente. Esta decisión empresarial otorgará a la compañía un mayor acceso a los mercados comunitarios, así como la posibilidad de verificar que en ambos países se cumplen sus estándares de calidad.

A nivel nacional, Patatas Meléndez ha adquirido Patatas Prado para disponer de la Indicación Geográfica Protegida y para incorporar la patata gallega a su portfolio de productos: comercializará variedades como la Kennebec, la Agría y la Fina de Carballo. Por otro lado, y para posicionarse junto al primer eslabón de la cadena alimentaria, esta compañía que acumula un 20% de cuota de mercado ha creado una fuerte estructura en Andalucía que ha denominado Agroquality.

PRODUCCIÓN NACIONAL DURANTE TODO EL AÑO

Una de las mayores fortalezas de Patatas Meléndez es que ofrece una patata de calidad durante los



La nueva planta industrial de Patatas Meléndez cuenta con todos los avances tecnológicos para maximizar la calidad de la patata. / PATATAS MELÉNDEZ

midores exactamente el producto que buscan, Patatas Meléndez innova constantemente en el cultivo de variedades y en el lanzamiento de nuevas líneas de producto y formatos. Un ejemplo de ello es la línea Microondable, recientemente ampliada con variedades muy apreciadas por la alta cocina, como la variedad Vitolette.

ELEVAR LA CATEGORÍA DE LA PATATA

La patata es un alimento que está presente en la mayoría de los hogares españoles: según datos de Fepex, cada persona consume más de 20 kilos de patata al año. Aunque a menudo encontramos esta materia prima como acompañamiento de innumerables platos, este producto cuenta con todas las características necesarias para convertirse en el protagonista de recetas sabrosas y saludables.

Dado que muchas personas desconocen todo el potencial culinario y nutricional de este tubérculo, Patatas Meléndez decidió hace meses iniciar una colaboración con el chef doce Estrellas Michelin Martín Berasategui. Juntos podrían elevar la categoría de la patata para que la sociedad descubra sus infinitas posibilidades.

«He trabajado con todo tipo de productos, pero en todos los restaurantes de Estrella Michelin siempre está presente la patata. Se trata de una materia prima muy nuestra y muy de nuestra tierra. Con propiedades y beneficios que ni conocemos, pero que son esenciales en nuestra alimentación. Junto a Patatas Meléndez, voy a demostrar a la sociedad que la patata no solo es un acompañamiento, sino que puede ser la protagonista de muchos de nuestros platos», explica Martín Berasategui sobre su colaboración con la empresa vallisoletana.

Además de todas sus riquezas culinarias, cabe destacar sus beneficios nutricionales. Dado que se trata de un alimento rico en carbohidratos, la patata es una fuente de energía. Y aún hay más: es un alimento rico en potasio, en vitaminas B y C, en ácido fólico y en hierro y magnesio. Precisamente por este motivo, Patatas Meléndez también contribuye con la asociación Cinco al día, que fomenta el consumo de frutas y verduras. Sin embargo, para llevar una vida saludable es imprescindible combinar una dieta equilibrada con actividad deportiva.

Patatas Meléndez defiende el deporte como uno de los pilares de una vida sana, por eso ha patrocinado los equipos de rugby VRAC y La Vila, de Valladolid y Villajoyosa, respectivamente; así como el Medio Maratón y el Maratón de Valencia.

Con todo, Patatas Meléndez seguirá trabajando con tesón para poner en la mesa de sus consumidores una patata de calidad excepcional.

365 días del año. Su método de trabajo se basa en un sistema de dobles cosechas que consiste en cultivar patata durante los meses de invierno en las zonas más cálidas del sur de España, como Murcia y Andalucía, para complementar la cosecha de primavera-verano que se lleva a cabo en esas mismas regiones del sur y en otras zonas, como Castilla y León y Castilla-La Mancha.

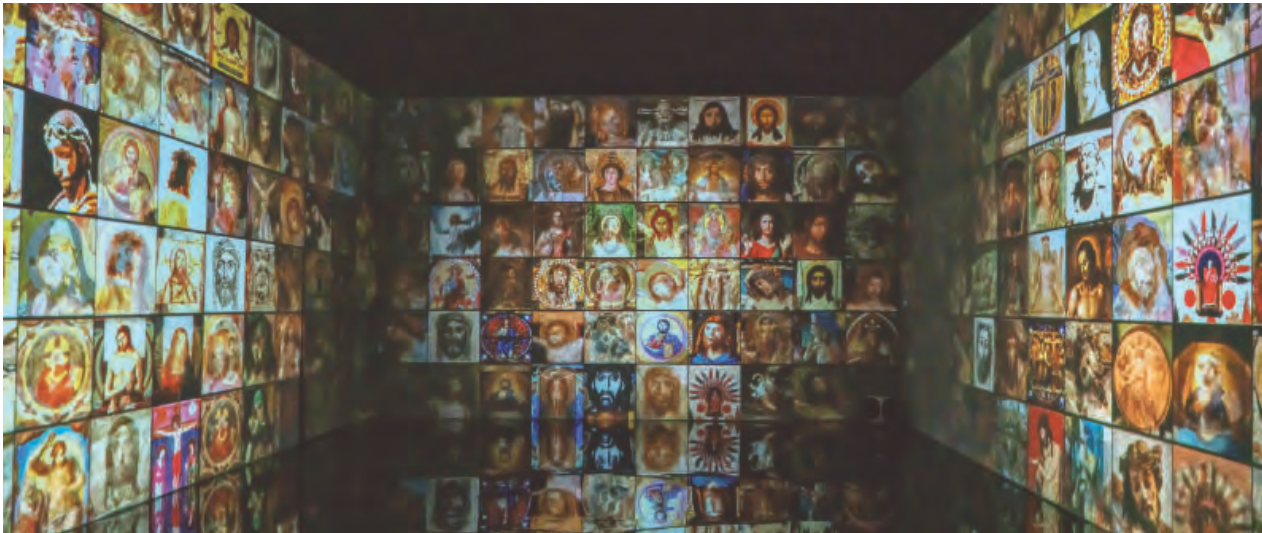
Gracias a este modelo de cultivo que la compañía castellana y leonesa implantó hace más de cinco años, Patatas Meléndez lleva a las mesas de los consumidores una patata de origen español también en invierno. Este tubérculo es conocido como patata de verdete: se siembra en agosto y septiembre en las regiones de Murcia y Andalucía y la cosecha se recoge en diciembre y enero.

LOS CONSUMIDORES, SIEMPRE EN EL CORAZÓN DEL NEGOCIO

Patatas Meléndez es el enlace que une el origen y el mercado, de ahí el valor de digitalizar el campo y poder brindar a sus consumidores un producto que se adecue, todavía más, a sus necesidades. Los tiempos cambian y los hábitos de los consumidores también. Por este motivo, la compañía realiza de manera regular estudios de mercado y encuentra en la distribución un aliado estratégico que comprende a la perfección lo que quieren encontrar los clientes en los lineales.

Para poder ofrecer a los consu-





La muestra combina el formato expositivo tradicional, con la tecnología, como el vídeo mapping o una sala inmersiva, donde se proyectan cientos de imágenes artísticas de Jesucristo. / AYTO SALAMANCA

AYUNTAMIENTO DE SALAMANCA

El hombre de la Sábana Santa en Salamanca

La capital charra acoge en primicia una exposición que muestra la historia y los misterios que rodean a la Sábana Santa de Turín / El espacio ocupa 600 metros cuadrados a través de 6 salas cuya pieza principal es una imagen hiperrealista de Jesucristo / La muestra recorrerá otras ciudades del mundo

EL MUNDO / SALAMANCA

Salamanca ofrece siempre algo nuevo. La ciudad acoge desde mediados de octubre la exposición 'The Mystery Man', en la Catedral Nueva. Tras su paso en primicia mundial por Salamanca, viajará por los cinco continentes. 'The Mystery Man' gira en torno a la figura de Jesucristo y está basada en el estudio de la Sábana Santa, nunca antes representado.

15 años de estudio sobre la Sindone (la Sábana Santa de Turín), que culminan con una escultura hiperrealista del hombre de la Sábana que los visitantes podrán disfrutar en grupos reducidos. Una reliquia a la que se atribuye haber envuelto a Jesús tras su muerte. Durante años ha ido generando numerosas preguntas a científicos y teólogos, como las incógnitas sobre cómo ha podido formarse la imagen en la tela sin pigmentos.

En 600 metros cuadrados ubicados en el trascoro de la Catedral Nueva, los visitantes de esta exposición recorrerán varias salas. La primera de ellas, sobre la figura de Jesús de Nazaret; la segunda, sobre su condena y muerte a través de varios objetos, como la cruz o las 30 monedas de Judas. Después, recorrerán un concepto más expositivo, con un sistema de audioguía para relatar toda la historia de la Sábana Santa y verlo de una manera sencilla. Además, se puede ver una sala forense y de lectura de la Sábana Santa.

Las nuevas tecnologías también están presentes con un vídeo mapping de la Sábana Santa y una sala inmersiva, donde se repasa la historia de toda la pintura cristiana y cómo ha relatado a Jesús de Nazaret.

SALA 1-JESÚS DE NAZARET

Jesús de Nazaret, Cristo o Jesucristo como figura central del Cristianismo. La imagen de Jesús ha sido representada de múltiples formas a lo largo de la Historia, manteniendo siempre su importancia como elemento central del Cristianismo. Los visitantes podrán conocer la historia de Jesucristo y su rostro.

SALA 2-SU CONDENA Y MUERTE

Tras sufrir la flagelación y la coronación de espinas fue clavado en una cruz y sepultado. Al tercer día resucitó de entre los muertos. En esta sala encontraréis piezas arqueológicas relacionadas con ese momento histórico, como ejemplo las 30 monedas de Judas. Una sala con reproducciones de piezas históricas.



SALA 3-APARECE UNA SÁBANA

En 1357 encontramos la primera referencia a la tela que ahora es conocida como la Sábana Santa de Tu-

rín. En esta sala vivirás un recorrido histórico de la reliquia, desde su descubrimiento hasta el incendio de 1997.

En este espacio, el visitante podrá contemplar una réplica de la cripta con holograma y la recreación del incendio de la Sábana.

SALA 4-ANTECEDENTES DE LA IMAGEN DE JESÚS

Desde hace décadas, la Sindone ha sido objeto de estudio de forenses, químicos, teólogos y demás investigadores que se han visto atraídos por el enigma de la Sábana Santa. Incluye un original pictórico de Jesús de Nazaret, sala con proyector antiguo de tela, análisis de la sábana, estudios forenses, lectura de la Sindone y creando el cuerpo.

SALA 5-LA IMAGEN DE JESÚS A LO LARGO DE LA HISTORIA

En esta sala inmersiva el visitante se verá envuelto por las repre-

sentaciones de la imagen de Jesús a lo largo de la historia. La influencia de la imagen del hombre de la Sábana Santa en las representaciones artísticas queda patente en este recorrido histórico.

SALA 6-EL CORDERO DE DIOS / THE MYSTERY MAN

La representación hiperrealista del hombre de la Sábana Santa es el culmen de años de investigación y creación minuciosa y rigurosa de la escultura, elaborada para dar vida al misterio a partir de la innovación y la ciencia.



El eje central lo compone una escultura hiperrealista de un hombre con las mismas heridas del cuerpo envuelto en la Sábana Santa. /

...venta de entradas

...Precio. 6 euros para escolares, entrada reducida (10 euros) para salmantinos, los mayores de 65 años, los estudiantes de hasta 25 años, y los grupos de más de 15 personas, así como las personas con diversidad funcional (+30%), y la general, de 12 euros. Gratis para menores de 7 años y personas con diversidad funcional superior al 60%.

...Horario. De lunes a sábado, de 10 a 20 horas, y los domingos, de 10 a 18 horas

...Más información.
www.themysteryman.com

SALAMANCA / TURISMO



Imagen de Sequeros, uno de los seis pueblos catalogados como Conjunto Histórico en la Sierra de Francia. / DIPUTACIÓN DE SALAMANCA

DIPUTACIÓN DE SALAMANCA

Ruta a los Conjuntos Históricos, lugares con belleza especial

La provincia de Salamanca atesora 15 municipios declarados 'Conjuntos Históricos' dotados de una belleza especial / Podemos descubrirlos en una ruta perfectamente señalizada en la que también conoceremos su riqueza etnográfica

EL MUNDO / SALAMANCA

La provincia de Salamanca cuenta con 15 municipios declarados conjuntos históricos, entre los que se encuentra la capital charra. Gran parte de esta riqueza arquitectónica y cultural se distribuye en las comarcas del sur de la provincia si bien están presentes por todo el territorio. En este sentido seis de estos núcleos se encuentran en la Sierra de Francia (La Alberca, Mogarraz, Miranda del Castañar, Sequeros, San Martín del Castañar y Villanueva del Conde) mientras que en la Sierra de Béjar despuntan Candelario, Béjar y Montemayor del Río. En la frontera con Portugal destacan San Felices de los Gallegos y Ciudad Rodrigo y en el llano salmantino se extienden los conjuntos históricos de Ledesma, Peñaranda de Bracamonte, Alba de Tormes, y Salamanca. Desde el mirador de la Cruz de Sequeros, al castillo ducal de la Casa de Alba, pasando por el majestuoso Palacio de los Duques de Béjar o la fortaleza de San Vicente, la provincia salmantina alberga quince localidades con un incalculable acervo cultural. Son tierras bañadas de historia. Lugares que esconden leyendas, fiestas y patrimonio.

SIERRA DE FRANCIA

Los valores naturales y culturales de la zona, han erigido a la Sierra de Francia como uno de los destinos

más afamados e imprescindibles de la provincia. Seis de los pueblos reconocidos como 'conjuntos históricos' están aquí. Los visitantes podrán deleitarse con los encantos del municipio de La Alberca –que ostenta el título de primer pueblo declarado como tal en España, distinción que data del año 1940– rodeado de extensos robledales y variados frutales; sumergirse por las calles y rincones de Mogarraz para descubrir su bella arquitectura de entramado y originales dinteles; visitar las sólidas murallas que circunvalan Miranda del Castañar y las torres del Homenaje de su castillo; disfrutar de las vistas desde

el mirador de la Cruz de Sequeros; del patrimonio de San Martín del Castañar mientras pasean por sus calles o conocer el espacio interior del recinto perfectamente delimitado de Villanueva del Conde conocido como 'huertitas', que constituyen una estructura defensiva única, también son característicos sus pasadizos y zonas aportaladas.

SIERRA DE BÉJAR

Representando el techo de la geografía salmantina, con sus cumbres nevadas gran parte del año, la Sierra de Béjar alberga tres de los municipios 'conjuntos históricos'. Destacan la vi-

lla colgada de las laderas, Candelario, con sus us calles empedradas y sus casas-fábrica chacineras con su 'bati-puerta'.

Por su parte Béjar destaca por su majestuoso palacio, sus interesantes iglesias románicas y su paseo urbano que aglutina el museo judío David Melul, el Textil o el del escultor Mateo Hernández. Es muy interesante la visita al jardín histórico conocido como El Bosque, una villa de recreo renacentista construida por el Duque de Béjar, a quien Cervantes dedicó El Quijote. Se puede realizar también la ruta de las fábricas textiles que introduce al visitante en la antigua tradi-

ción industrial de esta villa ducal. Asimismo, los amantes de los deportes de invierno tienen muy cerca la estación de esquí de Sierra de Béjar-La Covatilla. el majestuoso Palacio de los Duques en Béjar o el castillo de Montemayor del Río, uno de los más bellos de toda la provincia y conocido también como fortaleza de San Vicente y la villa medieval entorno al castillo de finales del s. XIV de Puente del Congosto.

En la Sierra de Béjar también se encuentra Montemayor del Río, ubicado junto a antiguas vías de comunicación como la Vía de la Plata o el Camino de Santiago del sur y la Cañada Real soriana occidental, una de las principales vías pecuarias de la península. Destacan de la villa su antiguo puente, que permite cruzar el río Cuerpo de Hombre, su iglesia y su castillo, que alberga el Centro de Interpretación del Medioevo.

LA FRONTERA Y CIUDAD RODRIGO

Lugar histórico de enfrentamientos por su proximidad a Portugal, en esta comarca al oeste de Portugal se erigen ciudades fortaleza con antiguas fortificaciones y conjuntos defensivos, como es el caso de Ciudad Rodrigo, un municipio salmantino que jugó un papel muy importante durante la Guerra de la Independencia. Su herencia patrimonial y monumental es importantísima y de ella destacan algunos edificios civiles como el Castillo de Enrique II, hoy Parador de Turismo, y los palacios como el de Los Águila, de Los Castro o el del Marqués de Cerralbo, aparte de muchas casas solariegas.

San Felices de los Gallegos es una villa que fue motivo de luchas entre las monarquías portuguesa y castellana. En San Felices lo más destacado es su castillo medieval y el museo del aceite, premio Europa Nostra. Pone de manifiesto su antigüedad un verraco (una escultura de piedra que representa generalmente a un cerdo y que data del s. II a.C. aproximadamente) que ornamenta una de sus entradas. También destaca la Torre de las Campanas.

TIERRAS DEL LLANO

Los paisajes de diáfanos horizontes interrumpidos solo por los campanarios caracterizan esta tierra que tiene la nota de color en algunos humedales y pequeños arroyos que vierten al río Tormes. En el centro comarcal se encuentra Peñaranda de Bracamonte, conjunto histórico por sus plazas porticadas donde, en una de ellas, se encuentra el convento de las Carmelitas, que posee una de las más importantes colecciones de pintura napolitana de la región. En Alba de Tormes se encuentra el castillo ducal de la Casa de Alba, cuna de una de las más ilustres dinastías de la nobleza española, además de ser el lugar de descanso definitivo de Santa Teresa, en su iglesia y convento carmelitano. El casco urbano de este municipio también está declarado 'Conjunto Histórico Artístico'. Y en la zona noroeste de la provincia, Ledesma, donde se encuentran interesantes vestigios romanos, como el rescatado Puente Mocho, y, de épocas anteriores, el verraco en los jardines de la Fortaleza y un imponente menhir.



Monasterio de las madres carmelitas descalzas en Alba de Tormes. / ICAI

SEGOVIA / AGROALIMENTACIÓN



Disfrutar de la gastronomía con vistas al Alcázar de Segovia, un placer incomparable. / KAMARERO. TURISMO DE SEGOVIA

AYUNTAMIENTO DE SEGOVIA

Segovia, sabores por descubrir

La ciudad del acueducto es uno de los principales destinos gastronómicos por sus asados de cordero y cochinillo / La cocina tradicional convive con nuevas propuestas de gastronomía saludable, algunas inspiradas en recetas sefardíes

EL MUNDO/SEGOVIA

Es de sobra conocida -y apreciada- la gastronomía segoviana por la calidad de sus productos, el buen hacer de sus profesionales, la calidez de sus aromas y la finura de sus sabores.

Durante décadas Segovia se ha ganado un puesto entre los principales destinos gastronómicos de España por sus asados de cordero y cochinillo, por sus atrevidos judiones y su ponche segoviano; todos ellos productos fundamentales a los que Segovia debe fama y nombre.

Sin embargo, no son estos los únicos platos que destacan en la capital, de ahora y de siempre. Segovia trabaja hoy por dar a conocer una oferta gastronómica aún más amplia que pone en valor una preparación lenta y tradicional combinada con productos saludables y de cercanía.

La gastronomía de Segovia es una forma inigualable de conocer el pasado y la cultura de la ciudad, donde los platos tradicionales marcan tendencia preservando en sus recetas base, férreamente defendidas por chefs y restaurantes, una materia prima limpia, nutritiva y saludable y una forma de cocina en la que el puchero y el fuego lento se convierten en aliados, aunque lo que se cocine sea un taco de cochinillo al estilo me-

xicano o una ensalada con productos locales de temporada con toques tropicales.

Segovia propone todo un abanico de posibilidades gastronómicas con recetas 'nuevas y sostenibles', que más que novedades son ideas rescatadas del pasado. Es el caso de las recetas sefardíes que devuelven a Segovia sabores de Sefarad, que hoy ganan terreno en los restaurantes

ubicados en las inmediaciones de la antigua Judería. En estos establecimientos podemos encontrar menús sefardíes donde no falta el humus, la berenjena en sus mil y una variedades, albóndigas de garbanzos, butaruga (pescado salado y en aceite), pastelas o manzanas al horno al estilo de Rosh Hashaná.

Los restaurantes abren paso cada vez más a platos veganos y ecológi-

cos en los que la verdura de la huerta se convierte en la estrella respondiendo a una tendencia en auge: Parrilladas o saquitos de verduras, cremas, purés y potajes... Todos dan a la cocina unos colores y sabores que se convierten en el prelude perfecto de una sobremesa tranquila para disfrutar de Segovia en modo slow.

Los postres no se quedan atrás y gana terreno la repostería conven-

tual con productos tan de siempre como las rosquillas, bizcochos, hojaldres, tartas, yemas, pastel de manzana, cocaditos, mostachones, brazo de reina... Todos elaborados siguiendo un modus operandi que se remonta, en muchos casos, a la Edad Media.

Pero no todo es pasado: Con el fin de mantener a sus profesionales al día, Segovia forma parte de redes especializadas en gastronomía tan potentes como Saborea España, la marca elegida por la Secretaría de Estado de Turismo para promocionar el turismo gastronómico fuera de nuestras fronteras que hace posible el desarrollo de potentes campañas con productos locales e intrépidos establecimientos. Todo ello, sin olvidar una tendencia de consumo cada vez más alineada con la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, presentes de pleno derecho en la cocina, la gastronomía y la alimentación.

De esta manera, el área de Turismo y el Ayuntamiento de Segovia, ha puesto en marcha varios programas vinculados con la gastronomía. Es el caso de la Estrategia Alimentaria Conciencia, una estrategia en la que participan organismos e instituciones por una alimentación saludable en la que cobra especial importancia una cita con los productos de calidad: el mercado ecológico que se celebra los sábados en la Plaza de los Huertos, muy cerca de la Plaza Mayor.

En este sentido ganan terreno las ensaladas, los pucheros, actualizaciones de platos de siempre como sopas de ajo o judiones, que los convierten en platos más saludables.

Segovia espera con muchos sabores por descubrir.



Terraza junto al edificio de La Alhóndiga, del siglo XVI. / KAMARERO. TURISMO DE SEGOVIA

PRO- DUCTOS DE **KM.0**



Nada como
consumir
productos
de cercanía,
sostenibles,
únicos y de
tu provincia

NUESTRAS COSTUMBRES Y NUESTROS VALORES: NUESTRO ALIMENTO



Diputación
de Segovia



alimentosdesegovia.es

SEGOVIA / GASTRONOMÍA

RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

El cochinitillo de José María, el otro monumento de Segovia

El cochinitillo es emblema del Restaurante José María y patrimonio cultural-gastronómico de los segovianos

EL MUNDO / SEGOVIA

Al punto, con piel crujiente y un sabor exquisito. Así es y así sabe, así se reconoce y así se recuerda... El cochinitillo de Segovia hace muchos años que se hizo un hueco en el panorama gastronómico nacional y el Restaurante José María, a su vez, en el corazón de todos los amantes de este producto. Miles de personas visitan cada año El Acueducto, el Alcázar y la Catedral de esta emblemática ciudad, Patrimonio de la Humanidad. La mayor parte de ellos, además, degustan el Cochinitillo Marca de Garantía de Segovia. No es para menos. Allí, en el corazón de la capital segoviana, y a escasos metros de la Plaza Mayor, la familia Ruiz Aragonese abrió el establecimiento hace 40 años. Al frente, su directora, Rocio Ruiz Aragonese.

El grupo conserva sus valores tradicionales, lo hace dando cabida a conceptos innovadores, muy creativos. Basado en una economía circular, cuyo buque insignia es el Restaurante José María, cuenta con sinergias que permiten ofrecer el mejor producto a los comensales, gracias a la propia cría de sus cochinitillos, en su granja Agrocorste; el envío de cochinitillo a domicilio, con su



Rocio Ruiz Aragonese, directora general del grupo gastronómico, junto a su padre y fundador, José María. / JAVIER ROMÁN.

Cochinitillo Viajero o, su próximo sueño, la apertura de Zibá José María Eventos, un espacio único donde las celebraciones y cada uno de sus invitados, serán protagonistas absolutos. La estrategia está clara: Ofrecer el mejor producto

Todas las empresas del grupo están interconectadas, dando sentido unas a otras, con la calidad tanto en

el producto como en la atención al cliente como prioridad y diferenciándose con sus dos productos únicos en el mercado, Cochinitillo Viajero y su vino Pago de Carraovejas "Autor" José María. «No hay mayor satisfacción para nosotros que nuestros comensales, las personas que recibimos cada día en nuestros salones, salgan con una sonrisa de

calidad.

En 2018 nació Agrocorste Gourmet, donde se crían sus cochinitillos, con un desarrollado sistema de I+D y donde se ha invertido en la mejora de la calidad de vida de las madres, y de las crías, que desde su nacimiento, y hasta su consumo, únicamente se alimentan de leche materna, siempre con las mejores condiciones de temperatura e higiene. "Nos permite controlar toda la trazabilidad del proceso del cochinitillo, desde la inseminación de la madre, gestación, lactancia y faenado, hasta que, finalmente, llegan al restaurante José María, donde se asan y consumen", analiza la empresaria.

Cochinitillo Viajero constituye la otra división empresarial del grupo concebida para que se pueda disfrutar en casa de este producto. se comercializa online a través de la web www.cochinitilloviajero.com, convertido ya en un clásico de muchos

clientes procedentes de cualquier punto de España y, también, reconoce, la empresaria, de cientos de segovianos que viven fuera de la provincia. «Es un sabor a nuestro hogar, a nuestra tierra», asegura.

Zibá José María Eventos es el último proyecto empresarial. Un espacio para celebrar eventos memora-

bles, ubicado en Segovia y con Segovia como protagonista. Con un toque de distinción especial, el que caracteriza al grupo segoviano, Zibá pretende convertirse en un referente dentro del sector.



Miles de personas han confiado en el cochinitillo viajero para sus celebraciones. A.P.

nuestra casa», sostiene su directora, Rocio Ruiz Aragonese. Una de las estrategias marcadas cuando llegó a la dirección fue adquirir una granja que permitiera criar el cochinitillo bajo las máximas garantías de



ERESMA

Esta Navidad reencuentra tu

ALMA RURAL.

www.eresma.es





www.huercasa.com



Más de 40 años trabajando
junto a los agricultores
de Castilla y León



Solo si es I.G.P.
 es CECINA DE LEÓN
www.cecina deleon.org



CECINAS LEITARIEGOS S.L.
www.casadelaMontana.net



EMBUTIDOS ENTREPEÑAS S.L.
www.embutidosentrepenas.es



EMBUTIDOS STA. CRUZ DE MONTES S.A.
www.embutidosantacruz.com



CECINAS NIETO S.L.
www.cecinasnieto.com



EMBUTIDOS EZEQUIEL S.L.
www.embutidosezequel.es



INDUSTRIAS QUIÑONES S.L.
www.embutidosquinones.com



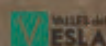
EMBUTIDOS EL PINAR S.L.
www.embutidoselpinar.com



EMBUTIDOS FERJU S.L.
www.ferju.net



LA MATANZA - PRODUCTOS LEONESES S.L.
www.lamatanza.com



VALLES DEL Esla - NEAL S.A.
www.vallesdelesla.com

> DISFRUTA / SORIA

DIPUTACIÓN DE SORIA

La Trufa Negra de Soria, el valioso diamante de la gastronomía de otoño

El presidente de la Diputación de Soria, Benito Serrano ensalza esta joya de la gastronomía y la apuesta de la Diputación de Soria por continuar hacia una marca de garantía que posicione la Trufa Negra soriana como referente a nivel nacional

SORIA

Los elogios hacia la Trufa Negra de Soria son numerosos y especialmente de cara a estas fechas. El otoño es el mejor momento de la campaña y la Diputación de Soria trabaja en iniciativas durante todo el año que dejen buen sabor de boca.

La trufa Negra de Soria, constituye uno de los recursos naturales más valiosos, y también, con motivo de las condiciones meteorológicas, este año no será uno de los productos que más brillen. Su recolección este año 'tiembla', debido a la escasez de precipitaciones y de heladas.

El 15 de noviembre comienza la campaña y aunque la previsión de los recolectores no es muy optimista, se espera que, de cara a los próximos meses, especialmente durante la estación de invierno la situación mejore.

No obstante, la producción se salvará en aquellas plantaciones con sistema de riego, donde también se podrá mantener la calidad del producto.

En este sentido la Diputación de Soria mantiene todo el año su apoyo al diamante negro, con ferias, eventos o ayudas de convocatorias y subvenciones elaboradas desde el departamento de Agricultura, entre otros.

El pasado 11 de octubre, la Comisión de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Montes, bajo la presidencia de Raúl Lozano aprobó por unanimidad los expedientes de las convocatorias de ayudas a la trufa negra.

El área de Cultura contabilizó un total de 18 solicitudes para estas ayudas al cultivo de trufa negra con un fondo económico de 49.671 euros, quedando fuera 14 solicitudes presentadas, al completarse la cuantía presupuestada para este fin que era de 50.000 euros.

Casi todas las ayudas recibirán la cuantía máxima de 3.000 euros, fundamentalmente para instalar o mejorar el riego de parcelas con el objetivo de mejorar la productividad de las fincas que ya se encuentran sembradas con plantas micorrizadas certificadas.

De esta forma, la Diputación de Soria trabajaba de la mano de los truficultores por mantener la calidad de este producto.

El presidente de la Diputación, Benito Serrano, ha recordado las ayudas al cultivo de la Trufa Negra que se llevan concediendo por la Diputación desde hace más de 25 años, y cuya inversión rondará el millón de euros destinado directamente a este sector.



Presentación de la Feria de la Trufa en febrero de 2020. / HDS

El objetivo es tanto ampliar las plantaciones existentes, como conseguir poner en producción todas las hectáreas que se han ido plantando a lo largo de los años y que necesitan de inversión para ponerlas en óptimo funcionamiento.

Son más de mil las hectáreas que se han subvencionado desde que existen estas ayudas y ahora lo importante es conseguir poner en producción estas fincas para que comiencen a dar sus frutos, por eso las ayudas buscan también modernizar las explotaciones que se han podido quedar desfasadas.

El objetivo es conseguir una producción de calidad que pueda estar englobada en una futura marca de garantía, por eso es obligatorio que todas las nuevas plantaciones que se quieran acoger a las ayudas se hagan con planta testada, que asegure una producción de calidad.

PROMOCIÓN TRUFA NEGRA DE SORIA

La Feria de la Trufa de Soria es un evento consolidado dentro del invierno soriano desde 2003, año de su primera edición en Abejar, que ha logrado atraer de manera notable año tras año a expositores, hosteleros, cocineros, empresas conserveras dedicadas a la micología y al público en general, en torno a este preciado tesoro de nuestros bosques que es la trufa negra.

Es también la única feria monoespecífica de la trufa que se celebra en Castilla y León.

Su objetivo principal es dar a conocer la Trufa Negra de Soria a la



Un perro trufero durante un concurso. / HDS



La trufa, el diamante negro. / HDS

sociedad, divulgar a nivel nacional e internacional sus valores aromáticos y nutritivos únicos, difundir las nuevas investigaciones que se están llevando a cabo en torno a la Trufa y la Truficultura de la mano de los expertos, revalorizar su importancia para otros sectores como

el turismo rural, la gastronomía o el medio ambiente fomentar y fomentar su cultivo como una alternativa rentable, ecológica y sostenible en el mundo rural.

Esta feria está respaldada por la Diputación de Soria y por el ayuntamiento de Abejar.

Un plato de cinco estrellas

● **Preparación sencilla** El risotto de trufa y setas se ha convertido en un plato de lujo que podemos preparar de forma sencilla en nuestra cocina. Además, puede ser todo un acierto si lo combinamos con un buen vino de la zona de la Ribera. La trufa negra de Soria, aporta el punto elegante para disfrutar de la cremosidad típica de cualquier risotto que, junto con el boletus o seta de temporada de Soria, el plato adquirirá nombre propio. Si quieres sorprender a los comensales este San Valentín con un risotto perfecto, toma nota porque es muy sencillo.

● Ingredientes para 4 raciones

- 200 gr de setas o 100 gr de Boletus
- 1 litro de caldo de verduras
- 250 gr de arroz para risotto
- Una cucharada de mantequilla de Soria Cañada Real
- ½ vaso de vino blanco Ribera del Duero «Soria»
- Cebolla, ajo
- Aceite de oliva y sal
- 20 gr de Trufa Negra de Soria
- Queso de Oncala Curado Natural de Tierras Altas de Soria.

● Pasos para preparar un risotto de 5 estrellas

1. Rehogar en el aceite la cebolla picada y el ajo
2. Añadir las setas troceadas para que se integre mejor con el resto de ingredientes o boletus, en este caso completo y salpimentar
3. Incorporar el arroz y mezclar suavemente
4. Añadir el vino blanco, y reducir.
5. A fuego lento ve añadiendo poco a poco el caldo caliente y seguimos removiendo.
6. Pasados 20 minutos (cuando esté en su punto), apagamos el fuego, se añade la mantequilla cortada en dados, removemos y se añade el queso rallado, de nuevo, removemos y, por último, añadimos la joya de la corona: la Trufa Negra de Soria rallada. En este paso deberíamos cerrar los ojos y disfrutar del aroma.

● **Truco recomendado** Para conservar la trufa, hazlo en la nevera. En un bote hermético con un dedo de arroz en el fondo. De esta forma se evitará la humedad y que la trufa se enmohezca y se estropee.

► DISFRUTA / SORIA



El Diputado de Agricultura, Raúl Lozano, con los primeros bueyes. / HDS



Exhibición de bueyes a las puetas del Hotel La Barrosa. / HDS

CENTROS MUSÉÍSTICOS

El futuro de la vaca negra Serrana entre fogones

La Diputación, comprometida en potenciar la raza autóctona vaca negra Serrana que constituye una parte importante del patrimonio histórico y cultural vivo, por lo que considera necesario velar por su conservación y expansión por la geografía provincial

SORIA

La mejor compañera de trabajo de los serranos sorianos y burgaleses, fue durante siglos, la vaca negra, perfectamente adaptada al terreno montañoso, bien dotada para la dura tarea de acarrear madera de los vastos pinares o sus bueyes sirviendo de tiro para la Cabaña Real de Carreteros, recorriendo, dóciles y obedientes, los caminos del país.

La vaca negra tiraba del arado y del trillo y, por si fuera poco, su leche, además de sustento, servía de base para la tradicional mantequilla soriana, que tanta fama alcanzó con el trabajo de las mujeres del valle, expertas con sus maceros en elaborar este manjar. Una raza que se alimentaba en los pastizales de montaña y además era muy resistente a las duras condiciones climatológicas de estas frías zonas.

La unión fue tan perfecta que la vaca negra terminaba sus días aportando las proteínas necesarias a la cocina soriana, haciendo un último servicio a sus dueños que lloraban su pérdida, haciendo honor al refrán, de que los duelos con pan, son menos. Méritos de sobra atesoró este animal para acabar compartiendo el mismo apellido de los vecinos de estas altas y duras tierras, conocidos como Serranos.

La puntilla a este idilio de siglos se la dio la irrupción de la maquinaria que poco a poco fue sustituyendo a los fieles animales en todos los frentes, en el monte, en el campo y en los caminos, que se



Chuletón vaca serrana. / HDS

convirtieron en carreteras. Hasta llegaron otras razas de vacas más espléndidas en leche y carne, y la negra serrana quedó arrumbada, mantenida por unos pocos nostálgicos que guardaban un grupo muy reducido de animales.

La Diputación provincial de Soria puso en marcha desde el año 2015 una nueva línea de ayudas para el fomento de la vaca negra Serrana, que tienen como finalidad fomentar sistemas extensivos de producción sostenible y res-

petuosos con el medio ambiente a partir de la raza autóctona Serrana. La convocatoria ha contado anualmente con una partida de 50.000 euros y surge ante el compromiso de la institución provincial de apoyar el fomento de esta

raza en peligro de extinción con el objetivo de conseguir a largo plazo incrementar el número de ejemplares que estaba por debajo de los 250 animales.

Se subvenciona, desde entonces, los sistemas extensivos basados en la utilización de esta raza autóctona Serrana orientados a una producción ganadera sostenible y respetuosa con el medio ambiente, que proporcionen condiciones de higiene y bienestar animal y fomenten la conservación y mejora de la raza en peligro de extinción, que actualmente alcanza los 625 ejemplares inscritos en el Libro Genealógico de la raza y se sigue trabajando en rejuvenecer y aumentar la cabaña. Ahora hay implicados 22 ganaderos muy repartidos por la provincia de Soria y que aseguran el mantenimiento de esta raza. Además, hay una ganadería que ya pone en el mercado la carne de bueyes, lo que supone un paso más a la hora de cubrir la exclusiva demanda en el sector de la restauración.

El objetivo ahora es conseguir hacerse un hueco en el mercado de la carne de gran calidad, en los restaurantes de la provincia, y que su cría aumente, de tal manera que en pocos años pueda ser un producto demandado, y sea autosuficiente, como así se ha conseguido hacer con la raza de ovino Ojalada.

Los ganaderos están agrupados en una asociación de criadores que está volcada en dinamizar esta raza, potenciando el valor de su carne, un producto de primera. Desde hace cinco años se realizan unas jornadas gastronómicas en torno a la vaca negra Serrana en el restaurante La Barrosa de Abejar, y este año se van a ir ampliando a otros restaurantes, como el del Fogón del Salvador, en Soria capital.

La vaca negra Serrana pretende cubrir la demanda existente en los restaurantes de la provincia de contar con carne de calidad, con sello propio de la provincia de Soria, lo que puede hacer más valiosa la apuesta por esta raza y sus posibilidades, desde añejos hasta bueyes.

> DISFRUTA SORIA

ÁGREDA

El cardo rojo triunfa por méritos propios

La demanda sigue aumentando y la temporada navideña es su punto culmen

/SORIA

Cada año se produce un incremento en la demanda de cardo rojo de Ágreda, sobre todo donde hay cultura y hábito de elaboración de esta verdura para los platos de Navidad, como es la comunidad vecina de Navarra, pero cada vez más en casa, así como en Zaragoza o La Rioja. La época de máximas ventas arranca después del puente de la Inmaculada y la Constitución hasta Navidades y el día de Reyes marca el fin de la temporada de este manjar agredaño que tiene cada vez más demanda.

Ágreda, la Villa de las Tres Culturas, situada a los pies del Moncayo, ofrece el lugar idóneo para la producción de este gran tesoro gastronómico. La verdura se cultiva en las huertas árabes de Ágreda y esta temporada se empezaron a cubrir los cardos a finales de septiembre, principios de octubre, de modo que la producción arrancó antes del puente de Todos los Santos, aunque de forma muy paulatina. Este proce-

so tradicional de tapado aporta a los cardos un sabor y una textura especiales, además del característico color rojizo. Es algo que se ha transmitido de genera-



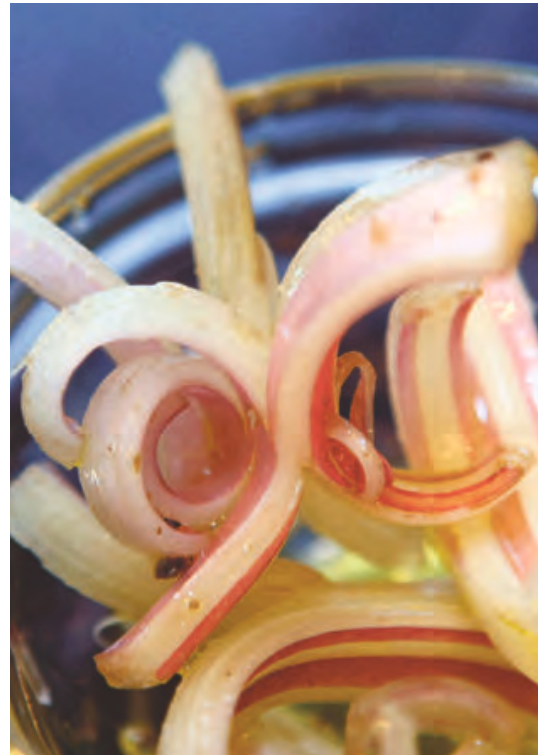
Villa de las Tres Culturas

● **Musulmana, hebrea y cristiana.** Ágreda es el ejemplo de la riqueza que encierra un pueblo tras el paso de diferentes civilizaciones que han ido dejando su impronta. Su situación geográfica, limitando con Navarra, Aragón y La Rioja, convierten a esta localidad en un crisol donde poder disfrutar del legado a través del paso de los siglos.

ción en generación y único. En la actualidad el cultivo del cardo rojo es más rentable que antaño, dado que la tarea de cubrir las plantas con tierra se realiza con maquinaria en vez de a mano, lo que hacen una veintena de productores y algo más de diez hectáreas entre los términos de Ágreda y Dévanos.

Pero la villa tiene mucho más que ofrecer al visitante. Sobre todo por su gran riqueza patrimonial, fruto de la convivencia pacífica de cristianos, judíos y moriscos en la Edad Media. En una visita a la villa, se puede profundizar en las huellas que dejaron estas tres culturas y visitar la iglesia de San Miguel, la basílica de los Milagros, la Sinagoga, el Palacio de los Castejón, el Torreón de la Muela y el Barrio Moro. Sin olvidar los espectaculares parajes naturales a las faldas del Moncayo, en los valles del Queiles y el Manzano.

Las rutas de senderismo son una gran opción para los amantes de la naturaleza, como la que llevan por el Cañón del Val. Mu-



El cardo rojo es un manjar exquisito y singular. / MARIO TEJEDOR

chas de las actividades culturales de la localidad giran en torno a la figura de Sor María de Jesús de Ágreda, quien fuera la figura espiritual más interesante de España en el siglo XVII y consejera de Felipe IV. Recomendable par-

ticipar de sus fiestas y tradiciones, desde el Viernes Santo con los Felipecuartos hasta la multitudinaria romería de la Virgen de los Milagros en junio y las fiestas de San Miguel en el mes de septiembre.



► DISFRUTA / SORIA



La Laguna Negra encabeza los parajes naturales más visitados de la provincia. / HDS

EN RUTA

El paisaje soriano, un atractivo natural para no perderse

La Laguna Negra, el Cañón del Río Lobos o la Fuentona son sólo un ejemplo del patrimonio natural que ofrece la provincia para el disfrute del autóctono y el visitante

SORIA

El patrimonio natural de Soria constituye un emblema de la provincia, un atractivo que por sí mismo constituye un imán para los amantes del paisaje, del senderismo y de la belleza en toda su extensión. Ejemplos hay muchos a lo largo y ancho de la provincia soriana, desde la más conocida y reconocida Laguna Negra y la Sierra de Urbión, al Cañón del río Lobos, la Fuentona, la Sierra Cebollera o Santa Inés. Naturaleza en estado puro que ofrece la oportunidad de introducirse en el paisaje y vivir la esencia de un patrimonio bien cuidado y preparado para la acogida del visitante.

El Parque Natural de Laguna Negra y circos glaciares de Urbión es un lugar privilegiado y quien acude a conocerlo lo detecta en cuanto pone un pie en tierra. Con una extensión de 4.617 hectáreas, este Parque Natural se encuentra dentro de la comarca de Pinares, en las áreas de mayor altitud de los términos municipales de Duruelo de la sierra, Covalada y Vinuesa, que cuenta con un alto porcentaje

de su superficie por encima de los 1.700 metros.

La oscilación climática cuaternaria de hace dos millones de años ha modelado el paisaje glaciar característico de la sierra de Urbión. Este territorio incluye ecosistemas acuáticos ligados al glaciario de notable singularidad entre los que destacan varias lagunas de origen glaciar, además de la Laguna Negra, la laguna Larga, la Helada, la Mansegosa y la del Hornillo. En él se localizan algunas de las mayores cotas de la provincia de Soria, como el pico de Urbión con 2.228 metros de altitud, cerca del cual nace el río Duero.

Por su parte, el Cañón del Río Lobos es una magnífica reserva natural con espectaculares paisajes esculpidos a lo largo del tiempo por el discurrir de las aguas. Es conocido sobre todo por sus rutas de senderismo, donde autóctonos y visitantes pueden recorrer kilómetros inmersos en plena naturaleza, sobrellevados por la colonia de buitres leonados que pueblan sus entrantes en la roca, además del atractivo de la historia de su ermita templaria de San Bartolomé. Ade-



El Cañón del Río Lobos tiene tres puntos de acceso. / HDS



La Fuentona de Muriel alberga numerosas cavidades. / HDS

parte baja del Cañón, donde se presentan los paisajes más espectaculares y se concentran las zonas más visitadas.

Asimismo, el Monumento Natural La Fuentona alberga uno de los acuíferos más profundos de la península Ibérica, el de la Sierra de Cabrejas, del cual emana el Río Abión. Con una superficie de 232 hectáreas por los términos de Cabrejas del Pinar y Muriel de la Fuente en la provincia de Soria, el acuífero de la Fuentona de Muriel se ha convertido en un lugar de referencia para los amantes del espeleobuceo, todo un reto para estos aficionados.

La Fuentona de Muriel es una surgencia de aguas subterráneas que después de recorrer multitud de cavidades rocosas salen al exterior para configurar en su recorrido multitud de rincones en los que la naturaleza se aprecia en toda su plenitud. Por dentro es bella, también por fuera.

más, el Cañón tiene tres puntos de acceso por carretera lo que facilita su llegada. Desde Hontoria del Pinar (Burgos) se accede a la parte alta del Parque; en el Puente de los Siete Ojos (en la carretera de San

Leonardo a Santa María de las Hoyas, ambas en Soria) se accede al río Lobos a la mitad de su recorrido por el Parque, y por último en las inmediaciones de la localidad soriana de Utero se accede a la

> DISFRUTA / SORIA

GASTRONOMÍA

Turrón Torrezno, un dulce emblema

El Torrezno de Soria está cada vez más vivo y la última llega de cara a las Navidades es su turrón propio

HDS/SORIA

La Marca de Garantía Torrezno de Soria está cerca de completar una década prodigiosa. La labor para promocionar el producto típico de Soria ha hecho que sea conocido en toda España y comience a abrirse hueco internacional, apostando tanto por la difusión como por nuevas formas de consumirlo.

Los sucesivos récords de ventas avalan su labor. Primero, los fabricantes apostaron por formatos precocinados para complementar la venta al natural, de forma que fue sencillo lograr una corteza alta y crujiente y una carne melosa incluso para los más bisoños en lides culinarias. Después han ido llegando nuevas ideas y ahora puede ser incluso un dulce postre.

Parte de este impulso para golosos –aunque hay variedades sin azúcar– lo realizó Dulces Típicos El Beato, de El Burgo de Osma, con el lanzamiento el pasado año de su Chocorrezno. Delicado chocolate belga con torrezno crujiente y desengrasado cautivaron al mercado. Ya se superan las 130.000 tabletas vendidas, el mercado ha hablado.

Ahora, la novedad recién presentada es el Turrón Torrezno. El nombre lo muestra a las claras: es el primer turrón con Torrezno de Soria y una forma de que el postre de es-



El Turrón Torrezno es la última vuelta de tuerca al Torrezno de Soria, presentado en tres variedades. / HDS

tas Navidades (o más allá) se de la tierra sin perder el inevitable chocolate que tanto gusta.

Carlos París es la mente tras este nuevo producto, que se presenta en variedades blanco (con un tono acaramelado por la presencia de almendra), con leche o negro. Se

trata de una elaboración artesana en la que los aceites y grasas utilizados en otros productos industriales se cambia por praliné puro de almendra. Chocolate premium y Torrezno de Soria desengrasado en el horno (de cada kilo quedan 350 gramos de corteza crujiente y

carne) son los 'compañeros de viaje' en esta propuesta culinaria.

París encabeza la «tercera generación de artesanos en el mundo del dulce» e «intentamos siempre sorprender con ideas provocativas». El vino o la morcilla ya han pasado por su catálogo de chocola-

tes acompañando al cacao y ahora, en forma de turrón, lo hace el Torrezno de Soria. Un crujiente con puntos comunes con los habituales del mercado pero que en cuanto a calidad y a matices en los sabores supone una experiencia totalmente distinta y única.

Mientras, el Torrezno de Soria sigue brillando en los lineales, bien sea con las pancetas enteras para pedirle al carnicero, bien precorta-



dos o bien precocinados para poner un trocito de tradición a la mesa.

El año pasado se marcó un nuevo récord de venta con 1,75 millones de kilos demandados por los consumidores, lo que equivale a más de 15 millones de Torreznos de Soria fritos y degustados a lo largo y ancho de España. El primer año completo con la marca de garantía, 2014, eran apenas una quinta parte. No es flor de un día. El Torrezno de Soria sigue sin conocer su techo y con elaboraciones como el Turrón Torrezno muestra que le queda todavía mucho recorrido y en ámbitos en los que parecía imposible. Pero sólo lo parecía.



Juntos como siempre

Nicolás Rabal, 3

> DISFRUTA / SORIA

MICOLOGÍA

Micotour de Montes de Soria, el poder de las setas

Actividades para escolares, talleres de cocina, paseos, teatro, exposiciones o rutas micológicas guiadas componen las propuestas del parque micológico

SORIA

El Micotour #desetasorsoria de Montes de Soria ha aterrizado en diferentes poblaciones de la provincia, esta vez dentro de su ruta por la provincia en esta estación otoñal, como San Leonardo o Ágreda, además de Fuentecantos o Canicosa de la Sierra en Burgos. Dentro de las jornadas micológicas de la localidad, se han diseñado un amplio programa de actividades en el que no faltarán visitas escolares, talleres de cocina, teatro, charlas, paseos y ruta micológica guiada, además de exposiciones micológicas.

Las actividades de Micotour también se centran en los más pequeños, que disfrutan de visitas guiadas, dirigidas a los miembros de la comunidad educativa. Además, talleres de cocina infantil para chavales de 5 a 12 años, para introducir a los menores en el rico recurso gastronómico que es el mundo fungi.

Han completado el calendario de

actividades rutas micológicas para recoger los frutos que la micología ofrece y ayudar en la selección e identificación de los mismos. Para estas rutas es obligatorio contar con el permiso de recolección que expide Montes de Soria.

Y entre todas las actividades destacan las exposiciones del Micotour, como la de setas liofilizadas y en fresco, que permite dar a conocer más de 475 especies micológicas conservadas en vitrinas iluminadas y que se complementa con la información de su nombre científico, su toxicidad y comestibilidad. También se pueden contemplarlas mesas interpretativas 'Conocer para no confundir' donde se pueden observar cerca de 100 reproducciones de setas que permiten aprender sobre micología, la exposición 'Esporas y esporadas', así como una selección de setas en fresco. De hecho, esta muestra es muy importante desde el punto de vista divulgativo y científico y, aunque todavía no haya una producción signi-



ficativa de setas comestibles, el monte siempre está produciendo diferentes especies de gran interés forestal, que también se divulgarán al público, por su valor medioambiental, de la mano de expertos donde se recogerán las principales especies presentes a lo largo de las diferentes semanas de otoño en la provincia de Soria.

La cita con la micología otoñal de Montes de Soria se completa con dos exposiciones digitales de fotografías micológicas y con un llamativo photocall micológico con grandes reproducciones de setas, adaptado a cada localidad y que permitirá immortalizar la visita a estas jornadas.

El Micotour arrancó en Casarejos y ha visitado Fuentecantos, Canico-



El Micotour de Montes de Soria recorre diferentes localidades de la provincia durante este otoño.

sa de la Sierra y San Leonardo de Yagüe y todavía tiene por delante el viaje a Navalcaballo, despidiendo el mes en Ocenilla antes de concluir en Garray en diciembre. Montes de Soria es una asociación sin ánimo de lucro, formada por 95 propietarios forestales, de las provincias de Soria y Burgos, que trabajan por la gestión micológica conjunta de sus bosques productores de setas. A través de su página web, www.asociacionmontesdesoria.com se puede ampliar la información de los servicios que ofrecen desde la asociación y desde el Parque Micológico

La #energíasaludable de tu día a día

Torrezno de Soria

DISFRUTA / SORIA

PRODUCTOS NATURALES

En busca de la marca para el chorizo

La Cámara avanza a por la consecución de la MG para el producto soriano siguiendo el procedimiento

HDS/SORIA

Avanza con más lentitud de la que gustaría a la Cámara de Comercio, a los productores, carnicerías y mundo de la gastronomía, y a pesar de los problemas a los que se tiene que enfrentar, el Chorizo de Soria mantiene su apuesta por conseguir la Marca de Garantía (MG). Hace un año finalizaron los trabajos de investigación sobre historia, tradición, notoriedad y reputación requeridos por el procedimiento puesto en marcha para alcanzar la 'meta', donde el apartado más importante es el vínculo zona-producto.

Siguiendo el procedimiento establecido para la solicitud de figuras de calidad diferenciada, tutelado por el Itacyl, también se redactó el Reglamento de Uso de la marca, si bien aún faltaba el capítulo referente a la descripción-caracterización del producto, que se estaba abordando ya con la Estación Tecnológica del Carne de Guijuelo tras definir el procedimiento a seguir y el protocolo de muestras.

A lo largo de estos meses se han abordado los trabajos restantes relativos a la estructura productiva y económica de este proyecto. Finalmente, se redactarán los documentos a presentar al Itacyl. En el caso de la MG 'Chorizo de Soria', serán el Estudio Justificativo (o cuerpo ar-



Chorizos de Soria, una marca que avanza lentamente en su tramitación. / HDS

gumental que sustenta la solicitud de la marca) y el Reglamento de Uso de la Marca.

Así pues, la MG Chorizo de Soria sigue su curso estando más cercana ya su puesta en marcha, buscando los objetivos perseguidos con este tipo de estrategias de valorización de

productos vía calidad diferenciada, entre ellos:

Diferenciar un producto con atributos propios de otros similares, captando el interés del mercado

Proteger a un producto singular, con identidad propia, de imitaciones y fraudes Preservar un patrimonio

cultural gastronómico

Para lograr estos objetivos es fundamental la colaboración entre las empresas vinculadas al proyecto, que son las verdaderas protagonistas, y la Cámara de Soria, que juega un rol múltiple de dinamización del proyecto, de asesoramiento a las

empresas y de financiación de su ejecución.

A título anecdótico, en ese proceso de investigación se ha hallado una referencia al chorizo de Soria un tanto curiosa:

La escritora Renée-Paule Guillot, en su obra 'Jomini, àmedouble de Napoleon' (2007), un libro biográfico sobre este General francés, que durante la guerra de la Independencia fue nombrado por Napoleón primer ayudante de Campo del Mariscal Ney, cita en su página 66, durante la campaña en Soria, lo siguiente: 'Ce nesontcependant ni les cheveux de jais des joven-celles, ni les truites, ni les langoustines ni le chorizo de Soria qui retiennent Ney dans la petiteville' (2007). («No son, sin embargo, ni los cabellos de azabache de las chicas jóvenes, ni las truchas, ni los langostinos, ni el chorizo de Soria quienes retienen a Ney en la pequeña villa»).

Por las cartas de Napoleón al rey José I, sabemos que el general Ney permaneció tres días en Soria. Según la tradición soriana, fueron los habitantes de Soria, los que con diversas artimañas retrasaron la marcha del francés Ney sobre Tudela. La autora del libro se tomó la licencia de acordarse del chorizo de Soria.

Y durante los meses de marzo, la localidad de Covaleta celebra la Feria del Chorizo Artesanal con renovados programas cada año y nuevas categorías de su concurso. Durante dos días se busca el mejor chorizo del mundo a través del certamen que se desarrollará en la localidad, que además, tiene a uno de los productos más afamados por la excelente calidad y curación.

DISFRUTA / SORIA

GUÍA

AYUNTAMIENTO DE
RETORTILLO
DE SORIA

Calle La Fuente, 7
42315 Retortillo de Soria
Teléfono: 975 34 50 10

www.retortillodesoria.es

Al cobijo de la Sierra Pela Retortillo es una gran opción de turismo cercano, donde confluyen la Ruta de la Lana y el Camino del Cid, como explica su alcalde, Alberto Medina. Patrimonio y naturaleza se entremezclan entre los 13 núcleos y se pueden ver desde su casco histórico,

donde todavía se conservan las casas blasonadas y los restos de la muralla, en sus dos puertas de entrada, con algunas piedras de cantería. Allí sorprende al viajero la iglesia gótica de San Pedro, donde se guardan las Santas Reliquias, y la ermita de San Miguel.

AYUNTAMIENTO
DE ALMENAR

Plaza Primo de Rivera, 2
42130 Almenar de Soria
Teléfono: 975 39 00 67

www.almenardesoria.es

El castillo de Almenar sorprende al visitante entre las planicies cerealísticas del Campo de Gómara. Formado por un doble recinto amurallado que cuenta además con un foso con puente levadizo de acceso de doble arco, ha servido como escenario para la serie 'El Cid' de la plataforma Amazon Prime.

Perteneció a varias familias nobles y Gustavo Adolfo Bécquer sitúa en él dos de sus románticos relatos. Una placa en la entrada recuerda que este castillo fue cuna de Leonor, la esposa y musa de Antonio Machado, el 12 de junio de 1894, que entonces, era cuartel de la Guardia Civil.

RESTAURANTE
EL KIOSCO
DE SORIA

Alameda de Cervantes s/n
42002 Soria
Teléfono: 630 31 86 91

www.elkioscodesoria.com

En pleno centro del parque de La Dehesa el Kiosko de Soria se mimetiza a la perfección con el entorno. Abierto de lunes a domingo se ha convertido en un lugar de referencia para tomar un aperitivo con amigos o para reunirse con la familia en cualquier celebración en torno a una mesa

donde disfrutar de deliciosos platos de cocina tradicional contemporánea a partir de productos de la tierra y de temporada. Una de las especialidades del bar es su amplísima carta de vermú, pero también la variedad de ginebras para tomar un gin tonic por las tardes.

PALACIO DE
ALCUBILLA
DE AVELLANEDA

Calle Pradillo, 10
42351 Alcubilla de Avellaneda
Teléfono: 975 66 00 74

www.palaciodealcubilla.es

Este antiguo palacio ubicado en Alcubilla de Avellaneda y remodelado para darle una nueva vida como establecimiento hotelero, ofrece a los comensales una carta de comida tradicional que no deja a nadie indiferente por sus especialidades: carnes rojas, hongos, patés y platos con

productos naturales de la zona. Y entre semana dispone de un variado menú. Además, el espacio pone al servicio de los clientes sus amplios salones y sus patios de columnas permiten organizar celebraciones y banquetes de todo tipo en un ambiente inigualable y acogedor.

AYUNTAMIENTO
MONTEJO
DE TIERMES

Calle Centro
42341 Montejo de Tiermes
Teléfono: 975 35 20 08

www.montejodetiermes.es

Rayano entre tierras de Guadalajara y Segovia, con la Sierra Pela como frontera natural para dar cobijo desde la época Celtibera a los primeros pobladores en lo que hoy es el yacimiento de Tiermes, uno de los mejor conservados de la región, protegido por la

ermita románica de Nuestra Señora. Merece la pena disfrutar de esta tierra rojiza entre pueblos como Montejo, Carrascosa de Arriba, Cuevas de Ayllón, la Hoz de Arriba y de Abajo, Ligos, Noviales, Pedro, Rebollosa de Pedro, Torresuso o Valderromán.

AYUNTAMIENTO
DE ÓLVEGA

Plaza Constitución, 1
42110 Ólvega
Teléfono: 976 19 25 25

www.olvega.es

Ubicado en las faldas del Moncayo, Ólvega cuenta con diferentes rutas que dirigen al que es el monte más alto del Sistema Ibérico con sus 2.314 metros. Pero también tiene habilitadas una serie de recorridos circulares señalizados, entre las que merece la pena destacar la Vía Verde y la ruta que va a

la Mina Petra. El patrimonio románico también es digno de ver en Ólvega, como la ermita de Los Mártires, símbolo del municipio, conocido como la 'Segunda Numancia'. Sin olvidar el yacimiento de la ciudad romana de Augustóbriga, en Muro, y su centro de interpretación, además de su castillo.

BAR DONDE
SIEMPRE

Calle Eras de la Serna, 10.
42162 Tardesillas
Teléfono: 975 18 82 21

[www.https://comerensoria.com/restaurante/bar-restaurant-donde-siemprees](https://comerensoria.com/restaurante/bar-restaurant-donde-siemprees); @dondesiempre2017

En Tardesillas se encuentra el bar restaurante Donde siempre, con María Hernández al frente desde hace más de cuatro años y que ya se ha ganado los aplausos más allá de la provincia. El menú se basa en la cocina tradicional, «muy casera y variada». Los almuerzos se han

convertido en un reclamo por la oferta de sus platos, y los de casquería están entre los preferidos. Los fines de semana prepara un menú que no es de degustación pero sí con tres entrantes y un segundo plato a elegir. También están triunfando la tarta de queso y la croqueta de torrezno.



► VALLADOLID / CALIDAD

RENAULT

Centro de I+D+i de Renault Group, clave en la cadena de valor del híbrido en España

El centro I+D+i en España, ubicado en Valladolid, cuenta con un equipo multidisciplinar de más de 1.500 ingenieros expertos en electrónica, *software*, electrificación y baterías

EL MUNDO / VALLADOLID

El 4º Plan Industrial 2021-2024, denominado Renaultion España, convirtió a nuestro país en el Polo de Hibridación de Renault Group con la adjudicación de 5 nuevos vehículos, una nueva familia de motores, dos cajas de velocidades y un proyecto de economía circular. Todos estos órganos son híbridos, por lo que España se convertía en el Polo de Hibridación de Renault Group a nivel mundial. Esto significa que la empresa tiene en España toda la cadena de valor de la hibridación; fábrica de motores, de cajas de velocidades y centro de I+D+i.

La planta de Sevilla, por ejemplo, se ha convertido en el centro de producción de todas las cajas de velocidades híbridas de Renault Group en el mundo y la fábrica de Motores de Valladolid ya produce la nueva generación de motores híbridos E-TECH de Renault Group, primer híbrido desarrollado y producido por Renault España y una referencia en emisiones y consumos.

Además, el 4º Plan Industrial 2021-2024 también anunciaba que todas estas adjudicaciones servirían para consolidar el Centro de I+D+i que Renault Group tiene en España y esto es lo que ha sucedido, ya que se han asignado nuevas e importantes competencias, se van a duplicar los efectivos y además se han modernizado totalmente sus instalaciones.

Dentro de las nuevas misiones asignadas al centro vallisoletano destacan las adaptaciones a normas EU06 y EU07 para vehículos Renault fabricados en España como son Captur y Austral, así como para modelos Dacia como Duster y Jogger y la gestión de la vida serie de todos los vehículos y componentes mecánicos de las fábricas españolas. Asimismo, la llegada del Polo de Hibridación ha convertido al Centro I+D+i de Renault Group en Valladolid en un referente en tecnologías híbridas E-TECH, electrónica de potencia, baterías para híbridos, plataforma de Electricidad/Electrónica (PIE), desarrollo y validación del software y de la tecnología ligada a la conectividad, ayudas de asistencia a la conducción (ADAS), hidrógeno, e-Fuel y servicios de movilidad, entre otros.

Esta consolidación del Centro de I+D+i de Valladolid, que cuenta

con más de 50 años de historia, también ha llevado aparejado un incremento muy importante de plantilla, que va a suponer un aumento del 50% de los efectivos con respecto a los que tenían antes de la llegada del plan industrial. Concretamente se va a pasar de 1.000 ingenieros a 1.500; todos ellos altamente cualificados y conocedores tanto de los medios de validación convencionales como de los nuevos medios de validación adaptados a las nuevas tecnologías. La formación de este colectivo es constante, y cuentan con experiencia en materias como electrónica, software, electrificación y baterías, entre otras cosas.

Este centro va a tener también diferentes responsabilidades sobre los nuevos productos que se lanzarán en las distintas factorías fruto



JOSÉ GONZÁLEZ-PARA
DIRECTOR CENTRO I+D+i RENAULT
VALLADOLID

«El centro I+D+i de Renault en Valladolid ha aportado todo su saber hacer en el Nuevo Renault Austral y seguirá velando por su calidad y competitividad»

del último Plan Industrial y que van a permitir a los ingenieros que aquí trabajan afrontar nuevos retos, como pueden ser entre otras cosas todo lo relacionado con las ayudas a la conducción que incorporarán los nuevos productos.

Son profundos conocedores de Austral, pues han trabajado desde la concepción hasta el soporte necesario para su industrialización.

La consolidación del centro también ha supuesto una remodelación de todo el edificio, lo que ha supuesto una modernización integral de las instalaciones, acorde a los objetivos de descarbonización de

Renault Group como muestra la doble fachada 'brise-soleil', diseñado para que en invierno permita que entre el sol cuando está más bajo para aprovechar el calor, y en verano de la sombra.

CONCEPCIÓN Y PROTOTIPOS

El equipo de concepción ha trabajado en el diseño tanto de piezas, como de motores pasando por las baterías e hibridación. Su misión es conseguir un producto que cumpla con el cuaderno de cargas, y para ello estos equipos trabajan con programas numéricos de simulación. De hecho, este equipo fue responsable de la concepción completa del motor MildHybrid 140 CV y 160 CV.

Una vez finalizada la fase de concepción, el Centro I+D+i cuenta con infraestructuras para continuar en el proceso de validación y puesta a punto.

El taller de prototipos es la fábrica de la ingeniería, allí se construyen y se hacen realidad los diseños que hasta ahora formaban parte de un programa de simulación. Como parte del proceso de digitalización y en línea con el proyecto cero papel, mediante una tablet, se escanea un código QR para acceder a las preconizaciones técnicas, normas de seguridad y toda la documentación necesaria para llevar a cabo su misión.

VALIDACIONES EN UN CENTRO E-TECH

Una vez terminada la simulación y construido el prototipo, llega el momento de validarlo. Para ello el Centro I+D+i cuenta con 32 grandes medios de ensayo y una pista de pruebas que llevan a sus espaldas 3,5 millones de kilómetros de rodajes.

El centro cuenta con 24 bancos de ensayo motor y 1 banco de ensayos de baterías para vehículos E-TECH, entre los cuales está Austral. Es capaz de realizar la simulación del funcionamiento del motor en diferentes condiciones de conducción en carretera, autovía o ciudad, en condiciones normales o condiciones de funcionamiento extremo para garantizar la fiabilidad del motor a 300.000km.

Estos bancos realizan ensayos de conformidad (par y potencia) de la producción de los motores de la factoría de Motores de Valladolid y son necesarios para la



definición de las condiciones de funcionamiento motor para la reducción de las emisiones de gases con el objetivo de garantizar la normativa europea de emisiones Euro6, simulando todo tipo de conducción y condiciones atmosféricas.

Los bancos de ensayo motor del Centro I+D+i de Valladolid realizan 25.000 horas de ensayos de fiabilidad al año y 11.000 horas de ensayos de puesta a punto, con un acumulado de 11.000 horas ensayadas de Nuevo Renault Austral.

Tras el ensayo motor llegamos a la fase vehículo. Siguiendo el protocolo, en el caso de Austral, se realiza la validación para cada uno de los motores que compondrán su gama.

El Centro I+D+i de Renault en Valladolid cuenta con 4 bancos de rodillos, de los que uno es aerodinámico. En estas instalaciones podemos realizar la simulación de todo tipo de conducción y condiciones climáticas extendidas, con el objetivo de dar respuesta a la nor-

mativa de emisiones europeas. Entendemos por condiciones climáticas extendidas: desde -30 hasta 45 grados; de 0 a 4.000 m de altitud, hasta 95% de humedad, etc...

Estas instalaciones son capaces de simular efectos climáticos en las piezas del vehículo efecto de la temperatura y humedad sobre piezas plásticas, cámaras de visión, paneles de puertas... así como fríos extremos para validar las piezas de la admisión motor.

Estos bancos realizan 10.000 horas de ensayo al año en los bancos de rodillos, 4.000 horas en el banco aerodinámico con un acumulado de 1.200 horas ensayadas de Nuevo Renault Austral.

SOFTWARE Y TECNOLOGÍA LIGADA A LA CONECTIVIDAD

El imparable aumento de tecnología embarcada hace que sea imprescindible un desarrollo y validación del software y de la tecnología ligada a la conectividad, del que también se responsabiliza este centro.

>>VALLADOLID / CALIDAD



Banco aeroclimático del centro de I+D+i de Renault Group ubicado en Valladolid. / EL MUNDO

Estamos ante un cambio global en la industria del automóvil. Dicho cambio queda bien reflejado en la conectividad y multimedia del vehículo ya que cobra cada vez más importancia. Austral es la unión entre el saber hacer de Renault y los sistemas operativos de Google. La integración de Android nos permite

contar con todas las ventajas ofrecidas por este gigante tecnológico, a la vez que mejoramos la experiencia de usuario con los servicios conectados que cuenta la marca del rombo.

Si hablamos de conectividad y multimedia, tenemos que hablar de las actualizaciones remotas.

Renault es capaz de actualizar remotamente los ordenadores embebidos del vehículo, garantizando que el usuario cuente con las últimas novedades desarrolladas durante la vida del vehículo.

La arquitectura eléctrica/electrónica de un vehículo es cada vez más importante y compleja.

El trabajo de puesta a punto de un calculador es el resultado de un difícil compromiso entre reglamentación y prestaciones.

Las misiones en condiciones extremas forman parte de los trabajos de puesta a punto, junto con las simulaciones por ordenador, los trabajos en los medios de ensayo o las pruebas en condiciones reales de conducción en carretera abierta.

Las misiones habituales son, bien en Granada para hacer ensayos en altitud hasta 2500m (allí está la carretera más alta de Europa), bien en Kiruna (Suecia) donde se hacen ensayos en frío donde en ocasiones se llega a los -30/-35 °C.

El trabajo de puesta a punto de un calculador es el resultado de un difícil compromiso entre reglamentación y prestaciones.

CADENA DE VALOR RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

Renault está comprometida con los objetivos de descarbonización en Europa 2030 y la reducción del consumo de energía siempre ha sido una prioridad para Renault España.

El 100% de la energía eléctrica consumida tiene origen renovable

y se ha conseguido una reducción del 12% en el consumo de energía del primer semestre, con respecto al mismo periodo en 2021, que llega hasta el 20% en factorías como la de Motores de Valladolid.

Para ello se lleva a cabo una monitorización en continuo de los consumos de energía de todas las instalaciones, que permite reaccionar rápidamente en caso de sobreconsumo tanto en horarios de producción como fuera de producción.

Estas medidas ya han permitido disminuir el talón de energía en un 7% de media, gracias a una aplicación digital llamada 'Portal de Energía' que cuenta con la instalación de los equipos de medida (electricidad, gas y aire comprimido) y de la infraestructura necesaria para tener disponibles todos sus valores en tiempo real en Google Cloud, porque la digitalización ha llegado a todos los rincones de la cadena de valor del híbrido en Renault Group España para mantener sus productos e instalaciones en la vanguardia de la tecnología.

VALLADOLID / AGROALIMENTACIÓN



El presidente de la Diputación de Valladolid, Conrado Íscar, visita 'Vallaquero', un evento que reúne a queserías de la provincia en el Espacio 'La Granja'. / MIGUEL ÁNGEL SANTOS

DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

Caminos del Queso, un proyecto lleno de vida que recupera la tradición rural

La Diputación de Valladolid quiere relanzar la cultura del queso mediante un ambicioso programa que incluye catas y jornadas técnicas / Se estima que unas 10.000 personas participarán directamente en las actividades programadas

EL MUNDO / VALLADOLID

Los quesos artesanos de la provincia de Valladolid están viviendo «un momento excepcional en variedad y calidad», según afirma el presidente de la institución provincial vallisoletana, Conrado Íscar. Conscientes de esta etapa de resurgir cultural por el que atraviesan, desde la institución provincial quieren centrar todas las políticas en materia de agroalimentación para asentar esta cultura tan arraigada en nuestros pueblos.

El pasado mes de marzo la Diputación de Valladolid y la Marca Provincial de Alimentos 'Alimentos de Valladolid'. A gusto de todos' del Servicio de Promoción Agroalimentaria y Consumo presentaron en Madrid—en un acto dirigido a medios de comunicación en la Quesería Cultivo adherida a la Marca—el inicio del proyecto de impulso del sector del queso vallisoletano. En él se llevó a cabo la degustación de quesos de productores con el sello de calidad junto con productos complementarios como miel, piñones, frutos secos y vinos.

La cultura del queso ha estado presente en Castilla y León y concretamente en provincias como Valladolid, siendo uno de los referentes dentro de la región. Los excedentes que producía la cabaña ganadera dio como resultado una tradición que se ha heredado en muchas familias, de generación en generación, creándo-

se una industria quesera que a día de hoy mantienen la tradición en la elaboración de quesos que conquistan en concursos internacionales. Además de preservar esa cultura del queso, desde la institución provincial vallisoletana se busca proteger estos motores de desarrollo económico y social que contribuyen a asentar población en muchos núcleos rurales.

La calidad de la materia prima, unido a la irrupción de productores que han recuperado recetas tradicionales, ha dado como resultado un momento de esplendor que se quiere poner en valor entre la sociedad. Para ello la institución provincial es-

tá desarrollando un ambicioso programa que incluye presentaciones a influencers, encuentros con productores y catas dirigidas para todos los públicos. La idea es democratizar la cultura del queso. «Es importante dar un paso más, buscando la excelencia de nuestros quesos. Y si en el mundo del vino ya no se entiende que haya una bodega que no tenga al frente a un enólogo, en el mundo del queso hay que avanzar en la incorporación de buenos afinadores de quesos. Ese es el camino, sin duda, para avanzar hacia conseguir un producto diferente y diferenciado», sostiene Íscar.



Bodegón de quesos artesanos elaborados por queseros vallisoletanos. / MIGUEL ÁNGEL SANTOS

'VALLAQUERO', ESPACIO EN LA GRANJA

Para conocer esta realidad el pasado año nació 'Vallaquero', un evento que pretende reunir a todas las queserías de la provincia de Valladolid y que se complementa con talleres infantiles, catas de quesos y cremas artesanales, maridajes y jornadas técnicas que se desarrollan en el Edificio La Granja y en el edificio anexo QBO. Además la estrategia ha incluido la participación en certámenes y eventos de carácter nacional e internacional como Madrid Fusión, FERIA Salamaq (Salamanca), Alimentaria Barcelona, Gastrónoma en Valencia o la Feria Internacional de Frango celebrada recientemente en Zamora. Se estima que unas 10.000 personas participarán directamente en las actividades programadas por Alimentos de Valladolid. Lo último ha sido la elaboración del I Concurso de Tartas de Queso donde ha resultado vencedor el restaurante 'HacheQué'.

Ahora están con los preparativos para llevar todos los encantos de la provincia a la Feria de Turismo Intur donde presentarán la oferta de queserías visitables.

QUESOS DE BODEGA

Entre los proyectos llevados a cabo para fomentar la cultura del queso destaca el acuerdo alcanzado con la Asociación Quesos de Bodega de Valladolid para revita-

...Queserías inscritas

1. Quesería Artesanal de Muzientes
2. Quesería Artesanal La Cruz del Pobre
3. Quesería Cantagruillas.
4. Quesería Campoveja
5. Quesos Hernández García
6. Quesería Montequesos
7. Quesos Quevedo
8. Quesería Artesanal Las Cortas
9. El Gran Cardenal
10. Quesos Cañarejal
11. Cremas de Quesos Sirga
12. Queserías de Castromonte
13. Quesos Hermanos Gamazo
14. Quesos Muñiz
15. Quesería Tradicional Pico Melero
16. Quesos Félix
17. Rueda Cheesemonger
18. Quesería Zucca
19. Flor de Esgueva
20. Granja de Desarrollo Ovino AGM
21. Los Quesos de Juan
22. Quesería Cultivo

lizar las bodegas de la zona sur de Valladolid, Tierras de Medina, mediante su uso para el afinado de quesos. Las condiciones de humedad y temperatura de las bodegas crean el hábitat idóneo para la curación y afinado de quesos, ya que se trata de un entorno 'vivo' para la proliferación de bacterias y mohos que va a influir muy positivamente en el afinado. «Lo que se busca por tanto es una forma de afinar que es la que va a dar la singularidad al producto, independientemente de cómo se haya elaborado éste». La Diputación de Valladolid va a presentar a la convocatoria ordinaria de los Planes de Sostenibilidad Turística un proyecto relacionado con el Turismo Gastronómico, cuyo protagonista será el queso.

Actualmente, está en fase de elaboración, y precisamente esta presentación forma parte de todo lo que se va a desarrollar en torno a este producto. Ayuntamientos, queserías artesanales, asociaciones... trabajan conjuntamente en esta redacción, en la confianza de poder recibir ayudas de fondos europeos.



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**
A gusto de todos



Encierro por el campo durante las fiestas de San Antolín. / JACI NAVAS

AYUNTAMIENTO DE MEDINA DEL CAMPO

Una rica historia para descubrir Medina del Campo

La Villa de las Ferias concentra algunos de los episodios más destacados de España durante los s.XV y XVI. Junto a edificios tan emblemáticos como el Palacio Real Testamentario, podemos descubrir la riqueza gastronómica y cultural de esta localidad que vive destacadas citas a lo largo del año

EL MUNDO / VALLADOLID

La importancia de Medina del Campo radica en su historia, y concretamente en los siglos XV y XVI por sus célebres ferias, centro principal de contratación y comercio de la Nueva España a las que concurrían mercaderes de todo el mundo. Esta actividad se puede rememorar en el Museo de las Ferias. Pero además la Villa de las Ferias ha sido escenario relevante para la historia de España como la muerte de la Reina Isabel la Católica en su Palacio Real Testamentario que podemos visitar junto a otras joyas como el casco antiguo –declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1978–, el Castillo de la Mota, la iglesia colegiata de San Antolín, el Palacio de los Dueñas, el Hospital de Simón Ruiz o las Reales Carnicerías, entre otros.

UN VIAJE AL PASADO

El Castillo de la Mota se alza sobre una atalaya, presenta una imagen exterior impecable y alberga en su interior historias de lo que fue en la época, uno de los enclaves más importantes de Europa durante la Edad Media y Moderna. Se trata de una fortaleza defensiva y un edificio innovador para su época levantado por los Reyes Católicos. Destaca la torre del homenaje que en su momento albergó parte del archivo general, que actualmente se encuentra en Simancas y fue también prisión de nobles.

La morada de los Reyes Católicos no era el propio castillo, sino el Palacio Real Testamentario, si-

tuado en la Plaza Mayor de la Hispanidad, de 14.000 m², la más grande de España que sirvió de modelo para la realización de otras plazas mayores. En esta residencia, la Reina Isabel la Católica murió y firmó testamento en 1504. Actualmente en el Palacio se puede disfrutar de un facsímil y de la recreación de la cámara que albergó tal hito histórico.

LA IMAGEN MÁS MODERNA DE MEDINA

Medina del Campo puede presumir de ser Villa Termal ya que cuenta con el Palacio Balneario de las Salinas a 4 km del centro, cuyas aguas están declaradas de utilidad pública por Real Orden el

3 de marzo de 1893.

Además, cuenta con dos declaraciones de fiestas de interés turístico: tradicionales encierros (Nacional) y Semana Santa (Internacional). Villa gastronómica con el lechazo como producto estrella y zona de excelentes vinos blancos DO Rueda.

A lo largo del año se realizan diferentes actividades culturales y festivas como la Semana de Cine o de la Música, ferias como la de San Antonio, la Semana Renacentista, la Semana Santa, y en los primeros días de septiembre las fiestas patronales de San Antolín, con sus típicos y tradicionales encierros. Hoy en día sigue

mantiéndose la costumbre de celebrar todos los domingos la apertura del comercio todos los días del año desde el S. XIX. También destaca como Medina Ciudad del Mueble.

INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

La industria agroalimentaria es el sector económico más importante de la zona, llegando a más de 2000 trabajadores entre puestos directos e indirectos en el municipio. Gracias a la importancia como

nudo de comunicaciones del municipio, Medina del Campo junto a 16 municipios más, unidos en la carretera regional CL-602, forma parte del novedoso Corredor agroalimentario al sur del Duero con grandes posibilidades de crecimiento. pretende convertirse en un nuevo polo de desarrollo

económico y social. Dicho corredor alberga cerca de 230 empresas de servicios vinculados de forma directa e indirecta. Un nudo que pretende luchar contra la despoblación y potenciar este eje logístico uniendo España y Portugal.



Imagen tomada durante Rally fotográfico digital de la Semana Renacentista 2022, / AYTO MEDINA DEL CAMPO

...más información

...Oficina Municipal de Turismo

Pza. Mayor de la Hispanidad,1
47400 Medina del Campo. Tel.:
983 811 357

web: www.medinadelcampo.es

Valladolid

Ciudad de la

Navidad



www.info.valladolid.es





GUÍA

PINDAL

Calle Carriles, sn
47220 Pozaldez (Valladolid)
Teléfono: 617 194 404

www.pindalverdejo.com

El sabor del tiempo se hace patente en los vinos de Bodegas Pindal, en los que se cuida y respeta el potencial enológico de unas vides excelentes que otorgan a sus elaboraciones cualidades espectaculares. Pindal se decanta por la recolección tardía, esperando a la madurez de la uva. Debido a esta exhaustiva selección del fruto, la producción es más limitada, pero eso mismo les permite dedicar una atención y cuidados minuciosos para conseguir vinos de altísima calidad y de personalidad muy destacada. Luis Francisco López es la tercera generación de viticultores apegados al terruño de Pozaldez. Cuentan con 20 hectáreas de viñedo propio.



LA BOTICA DE MATAPOZUELOS

Plaza Mayor, 2.
47230 Matapozuelos (Valladolid)
Teléfono: 983 832 942
Email: laboticareservas@gmail.com

www.laboticadematapozuelos.com

La Botica de Matapozuelos es un restaurante de carácter familiar ubicado en el ámbito rural. Ofrece una cocina muy personal, basada en los productos de proximidad. Los productos naturales de su comarca son un claro ejemplo de la singularidad de su oferta gastronómica. Sus platos recrean el paisaje vallisoletano y lo transforman en un festival de sabores vegetales. Piñas, pinares y piñones le sirven de inspiración. Cocina contemporánea y tradición a partes iguales. «Proponemos un reencuentro con la naturalidad que ofrece el ámbito rural, donde los productos humildes ligados a su cultura, han sido, son y serán motivo de reunión en torno a una mesa», explican en su web.



RESTAURANTE EL RISCAL

Ctra. de Segovia, 31
40270 Carbonero el Mayor (Segovia)
Teléfono: 921 560 289
Facebook: Restaurante El Riscal

www.elriscal.com

Carne espectacular a la piedra y servicio personalizado son las notas que destacan en el Restaurante El Riscal, uno de los templos de la mejor carne de buey. Los hermanos Jesús y Javier García, combinando ganadería y hostelería, han convertido el local heredado de sus padres en un lugar de peregrinación para los amantes de la mejor carne de buey que ofrecen con crianza propia y certificada con la marca CaBu. Los animales se sacrifican cuando alcanzan los 800 y 1.100 Kg y más de 8 años. En las cámaras del propio restaurante maduran un periodo mínimo de 35 días. El resultado, una carne de inmejorables características organolépticas.



PASTELERÍA VARILLAS

C/Derecha al Coso 3
47300 Peñafiel (Valladolid)
Teléfono: 613013946
Instagram: [@pasteleria_varillas](https://www.instagram.com/pasteleria_varillas)
varillaspasteleria@gmail.com

www.varillas-pasteleria-taller.negocio.site

El nombre concentra la esencia de un obrador artesanal. Rebeca Delgado Tapia y Jorge Simó Bouzas han encontrado su espacio, un rincón dulce donde ofrecen a diario todo el repertorio de postres que van desfilando a lo largo del calendario. Elaboran a diario pastas de té, palmeras de chocolate, hojaldres, tartas, bollería de todo tipo, mantecados, pasteles, empanadas y un sinfín de dulces. Especialistas en la elaboración de panes de fermentación lenta y en chocolates de alta pastelería. El local llama la atención por su cuidada decoración, un espacio con taller y cafetería situado en el casco histórico de la localidad, próximo al ayuntamiento.





ARROYO

Crear, Crecer, Habitar

Ciudad de empresas



AYUNTAMIENTO de
Arroyo de la Encomienda

> VALLADOLID / ENOLOGÍA

EMINA

Los Ribera más comprometidos con el Medio Ambiente

La sostenibilidad para Bodega Emina es un concepto establecido en su filosofía personal y familiar / La naturaleza es la mayor aliada en la producción de uva de calidad y la lucha contra el cambio climático es parte intrínseca de su estrategia

E.M. / VALLADOLID

Emina Pasión, Emina Crianza, Emina Emoción y Emina Añío. Todos son vinos EMINA y todos tienen en común su compromiso con el medio ambiente. Son vinos repletos de fruta, ligeros, suaves y frescos que responden a una nueva demanda por parte de un consumidor exigente y conocedor de las nuevas tendencias en la elaboración de vinos.

Sus viñedos son cultivados con esmero y pasión, respetando la tradición, pero dando un paso más gracias a la innovación.

Por ejemplo, los viñedos son monitorizados de forma inteligente, reciben agua, fertilizantes o fitosanitarios sólo cuando es estrictamente necesario, reduciendo así su huella hídrica y siendo más respetuosos con la biodiversidad local.

EDIFICIO ECOEFICIENTE

Desde sus inicios, la Bodega ha apostado por una edificación sostenible en sus instalaciones. Para ello se han empleado técnicas de diseño y construcción que aprovechan las condiciones naturales del entorno, aprovechando al máximo los recursos naturales y maximizando la eficiencia energética.

La preocupación por la sostenibilidad de la compañía se llevó a su má-



Colección de vinos de Emina / BODEGA EMINA

xima expresión cuando se diseñó la bodega y el Centro de Interpretación Vitivinícola Emina, en Valbuena de Duero (San Bernardo).

El objetivo fue hacer una construcción modélica en términos medioambientales y de sostenibilidad: mínimo consumo, máximo aprovechamiento de todos los productos, reciclaje de todos los coproductos, etc. Finalizado en 2005, el Centro de Interpretación Vitivinícola Emina (CIVE) constituye el primer proyecto integrado

de desarrollo sostenible de una bodega a nivel mundial.

Bodega Emina es un claro ejemplo de edificación ecosostenible: un 90% de su demanda energética está cubierta por energías renovables, el 60% de sus espacios tienen luz natural, cuenta con un sistema de climatización con posibilidad de empleo de energía solar térmica, emplea como combustible biomasa y tiene un sistema de refrigeración pasiva en zonas con menores

requerimientos térmicos.

SOSTENIBILIDAD

EMINA tiene sus raíces en el campo, pero también en el entusiasmo y la pasión de su presidente, Carlos Moro, un emprendedor que quiso elaborar un nuevo tipo de vinos en la tierra que le vio nacer, manteniendo la tradición familiar, pero apostando por la sostenibilidad. Muestra de ello es que es una de las pocas bodegas que cuenta con los dos sellos de certifi-

cación específica del sector como son *Wineries for Climate Protection* e *International Wineries for Climate Action*.

La bodega dispone de un plan estratégico basado en diferentes puntos que se comprometen a mejorar el entorno y reducir el impacto de su actividad en el medio ambiente. Por ejemplo, el 100% de las etiquetas empleadas en sus vinos cuentan con la certificación FSC, es decir, proceden de bosques aprovechados de forma racional y se ha aligerado el peso de sus envases de vidrio contribuyendo así a un menor impacto medioambiental en su transporte.

Su apuesta por la sostenibilidad, el medio ambiente y el enoturismo han convertido a esta bodega en un referente vitivinícola nacional e internacional. Pero también su apuesta por la cultura, ya que en Bodega Emina se celebran desde 2013 sus 'Encuentros entre vino y literatura' y actualmente se puede disfrutar en sus instalaciones de la exposición 'La Aventura Creativa' de Andrés Coello.

BODEGA EMINA

Ctra. de San Bernardo s/n
Valbuena de Duero, Valladolid.
Teléfono 983 683 315
www.emina.es

Siempre hay un buen motivo

@orujospanizo www.destilariaspanizo.com Disfruta de un consumo responsable

FINCA RODMA

RIBERA del DUERO

www.fincarodma.com

VALLADOLID / CALIDAD



Los bodegueros se muestran optimistas por los buenos parámetros y sanidad del fruto recogido durante la vendimia. / DO CIGALES

...conocer la DO

...¿Dónde se encuentra?

El área geográfica de la D.O.P. «CIGALES» se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km².

...¿Cuál es su radiografía actual?

El número de hectáreas de viñedo inscritas asciende a 1.850 que cuidan 300 viticultores y 32 bodegas acogidas.

...Variedades de uva.

Variedades tintas:

Tempranillo. Ocupa más del 70% de la superficie vinícola. Garnacha: Aporta frescura, finura y suavidad. Garnacha gris. Garnacha tintorera. Cabernet Sauvignon. Syrah. Merlot.

Variedades blancas:

Verdejo. Albillo. Sauvignon blanc. Viura. Garnacha Blanca.

...Tipos de vino.

Rosado, tinto, blanco, espumoso y dulce.

...Enoturismo. La Ruta del

Vino de Cigales atrae cada año a miles de personas por ser un destino que combina enología con patrimonio, gastronomía, naturaleza u ocio.

www.rutadelvinocigales.com

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES

Viaje al corazón de Castilla

El pasado 18 de octubre finalizó la vendimia en la DO en el municipio palentino de Dueñas con 11% más de uva recogida con respecto al pasado año / La Denominación se caracteriza por la elaboración de rosados y tintos de calidad

EL MUNDO / VALLADOLID

Los vinos de Cigales alcanzaron gran fama en España y en el exterior cuando la filoxera invadió los viñedos franceses los vinos de Cigales llegaron hasta Burdeos para suplir los propios en tierras galas. Sin embargo, según los documentos históricos, ya existían referencias en la elaboración de vino en esta zona que ocupa las provincias de Valladolid y Palencia en el siglo X en distintos municipios de la comarca como Cubillas o Corcos.

La denominación echó a andar en 1991. En marzo de ese mismo año se aprobó el primer reglamento acorde las experiencias del momento, pero año a año y gracias al afán de superación de estas tierras, propició cambios como los que supuso la modificación de la normativa. Finalmente, el 29 de septiembre de 2011 salía publicado en el BOCYL la Orden AYG/1197/2011, de 22 de septiembre, por la que se aprueba el nuevo Reglamento de la Denominación de Origen «Cigales» y de su Consejo Regulador.

Esta nueva normativa autoriza la elaboración de vinos blancos, espumosos y dulces, tras varios años de contrastadas experiencias que han ratificado la calidad de estas novedosas elaboraciones en Cigales. Además, las variedades Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon,

Merlot y Syrah han pasado a formar parte de las variedades junto a las ya existentes, que es la Tempranillo, junto con la Garnacha, Garnacha Gris y las variedades blancas Viura, Albillo y Verdejo. En 2021 se volvió a actualizar el reglamento y pliego de condiciones,

adaptándolos a la nueva normativa europea, incluyendo variedades ya presentes en nuestros viñedos como la Garnacha Tintorera y la Garnacha Blanca. Cambios que siguen manteniendo la esencia de nuestra Denominación de Origen.

UNA COSECHA EXCELENTE

La pasada vendimia ha finalizado con muy buenos pronósticos: 8.490.062 kilos de uva, un incremento de algo más del 11% con respecto a la campaña del año anterior, rompiendo las previsiones iniciales que auguraban una cosecha más mermada por la sequía del verano. Los bodegueros se muestran optimistas con la presente añada dado los buenos parámetros y sanidad del fruto recogido. «Un año más, la viña nos ha demostrado su gran capacidad de resistencia y adaptación aportando cantidad y calidad», aseguran desde la denominación de origen. La sequía vivida el pasado verano ha puesto a prueba de fuego la capacidad del terruño. Los expertos auguraban en un principio una disminución de un 15% a un 20% de producción que finalmente no se ha cumplido. «Los pocos litros que cayeron en plena vendimia han sido sumamente provechosos, de modo que la producción final ha sido bastante superior a la esperada», señala Águeda del Val, Directora Técnica de la DO Cigales.

La DO Cigales comenzó su vendimia el 5 de septiembre en Cubillas de Santa Marta y Fuen-saldaña y ha finalizado en la localidad palentina de Dueñas. La mayoría de los vinos blancos y



Las cepas viejas aportan gran calidad a los vinos. / DO CIGALES

rosados ya están en proceso de estabilización y se caracterizan por ser aromáticos y con buena estructura. Los tintos se presentan con muy buena capa y se prevé sean de gran calidad y longevidad por la sanidad y concentración de sus componentes en la uva.

«La previsión de los vinos en plena elaboración es de gran capacidad aromática, en todos los tipos de vino, con una muy buena extracción de color para los tintos, así como una buena estructura para blancos, rosados y tintos. Esperamos que esta nueva cosecha a estrenar tenga la calificación como la anterior de Excelente», apunta del Val.

La variedad más presente en la DO Cigales es la Tempranillo siendo un 86% del total de la uva recogida. Las uvas blancas empleadas para la elaboración de blancos y rosados suponen el 8% y el resto variedades tintas suman un 6% de los cerca de 8,5 millones recogidos.

> VALLADOLID / TURISMO

PEÑAFIEL

Una escapada al corazón de la Ribera del Duero

Vinos de gran prestigio viajan por el panorama nacional e internacional bajo una etiqueta con el nombre de Peñafiel como ubicación, cuna de la Ribera del Duero

EL MUNDO / VALLADOLID

Peñafiel se encuentra en la provincia de Valladolid, una villa medieval por excelencia, cuya esencia son los vinos de la DO Ribera del Duero, además de su historia, cultura, patrimonio y la naturaleza que lo rodea. Un municipio con vocación de sorprender, de ofrecer experiencias gastronómicas, culturales y enoturísticas, con un amplio abanico de bodegas por visitar y centros turísticos como el castillo, que se visualiza nada más entrar a Peñafiel. En su interior se encuentra el Museo Provincial del Vino, para los curiosos y amantes del sector vitivinícola, un lugar para conocer nuestra cultura, abrir el intelecto y acabar degustando los vinos en sus salas de catas.

La Casa de la Ribera, una visita que lleva al visitante al siglo pasado a través de Mariano y Tomasa sus moradores, quienes nos harán disfrutar del tiempo aprendiendo los hábitos y

costumbres de esa época, a través de una visita teatralizada que no dejará indiferente a nadie.

Y si hablamos de gastronomía, son varios y diferentes los bares y restaurantes que ofrece Peñafiel, con una oferta moderna y tradicional, manteniendo la receta única del cuarto de lechazo asado. Y al hablar de gastronomía es parada obligatoria en el Centro de Promoción Agroalimentaria de Castilla y León, donde descubrir un edificio cuyo protagonista es el sector agroalimentario de la comunidad, aprendiendo e incluso degustando productos de cercanía, productos de Castilla y León.

La visita continúa a través de sus iglesias, conociendo el arte sacro en la Iglesia de Santa María, o la capilla de los Manuel en el Convento Iglesia de San Pablo, cuya arquitectura asombrará, así como la Iglesia de Santa Clara.

Y volviendo a la cultura del vino, a pocos kilómetros de Peñafiel se en-

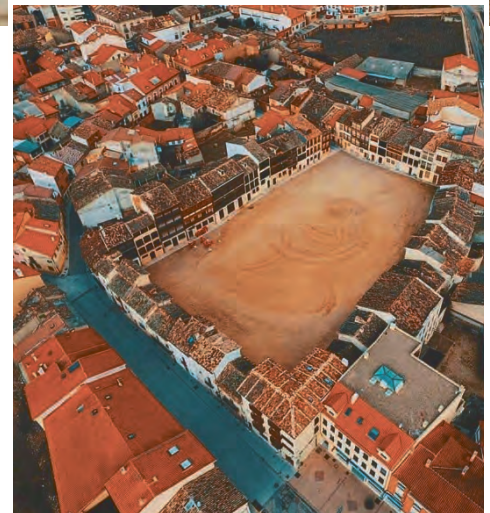


Iglesia del Convento de San Pablo, con su exterior de estilo mudéjar. / AYO. PEÑAFIEL

contra el yacimiento arqueológico de Pintia, donde descubrir el territorio en el que se encontraron los primeros vestigios del vino. En la Oficina de Turismo se recrea el aula arqueológica de Pintia.

Peñafiel alberga en un mismo destino numerosos planes que incluyen visitas a bodegas, calles que recorrer, gastronomía que degustar y vinos que catar, sin olvidarnos de la naturaleza y el patrimonio como la Senda del Duero, las lagunas de Padilla de Duero, el embalse de Valdemudarra, el parque del Valdobar o el parque de la Judería

Os esperamos en la única y emblemática Plaza del Coso, donde un selfie sabrá a poco. Una plaza medieval planificada urbanísticamente como la primera plaza para espectáculos taurinos. ¡Descubre Peñafiel!



Plaza del coso de Peñafiel con la imagen del castillo de fondo. / AYO. PEÑAFIEL

BARES Y RESTAURANTES

<p>VALLADOLID</p> <p>Llantén C/ de la Encina, 11</p> <p>El Sueño del Reo (Zenit El Coloquio) Plaza de la Universidad, 11</p> <p>Dámaso Club La Galería - C/ de la Carabán, 1</p> <p>La Barra del Indiano Avd. Ramón Pradera, 7</p> <p>Atypikal C/ del Monasterio de Sta. María de la Vid, 14</p> <p>Paco Espinosa Pº Obregón, 16</p> <p>Bar Postal C/ Francisco Zarradona, 10</p> <p>Corinto Gastro lounge C/ María de Molina, 16</p> <p>La Tarara Ctra. Fuensaldaña, 2</p> <p>El Balcón de Daniel Pº Zorrilla, 23</p> <p>La Cárcava C/ Cascajares, 2</p>	<p>Casa Tino C/ Alarcán, 1</p> <p>La Criolla C/ Calisto Fernández de la Torre, 2</p> <p>Gabi García C/ Vereda, 2</p> <p>Gastrobar Pasión C/ Pasión, 6</p> <p>La Taberna del Herrero C/ Calisto Fernández de la Torre, 4</p> <p>Japan C/ Pasión, 6</p> <p>La Parrilla de San Lorenzo Convento de San Lorenzo</p> <p>Pedro Niño, 1, Bijo</p> <p>Pedro Olívar C/ Mariana de Esquivel, 5</p> <p>La Solana C/ Sotánilla, 9</p> <p>La Teja Plaza Martí y Mossú, S/N</p> <p>Talavera Gastronomía C/ Bastra, 1</p>	<p>La Maruquesa C/ Casal, 4</p> <p>ARROYO DE LA FONGOMENDIA</p> <p>Hotel El Jardín de la Abadía C/ San José, 3, 5</p> <p>LAGUNA DE DUERO</p> <p>La Mimosa Gastrobar C/ Calderón de la Barca, 3.</p> <p>La Alca</p> <p>Café Bar Vintage C/ Tomás Bayón, 21</p> <p>MAYAN BOUTIQUE</p> <p>La Botica de Matapozuelos Plaza Mayor, 2</p> <p>Mesón de Pedro Avenida Ramón y Cajal, 17</p> <p>RUEDA</p> <p>La Brasería del Caño C/ de las Eras, 23</p> <p>Casa Lola C/ Santísimo Cristo, 128</p> <p>El Foro de Rueda C/ Real, 13</p>
---	--	---

TIENDAS ESPECIALIZADAS

<p>VALLADOLID</p> <p>Gourmet L'Alberca Pl. de la Rincónada, 1</p> <p>La Boutique del Vino C/ Niñez de Arco, 24</p> <p>LAGUNA DE DUERO</p> <p>José Miguel Charcueterías Avd. de la Estación, 9</p>	<p>LA CISTERNIA</p> <p>VallaVinos Pl. Mayor, 28</p> <p>LA SECA</p> <p>Vinoteca Cuatro Rayas. Ctra. Rodilosa s/n</p> <p>MEDINA DEL CAMPO</p> <p>Los Chicos del Mandil Pl. Mayor de la Hispanidad, 3</p>	<p>Almacén de vinos y licores El Canario C/ Valladolid, 13</p> <p>RUEDA</p> <p>Casa Lourana C/ Santísimo Cristo, 2</p> <p>La Boutique de los Vinos de la Zona C/ Santísimo Cristo, 112</p>
--	--	--

Cuatro Rayas

• LONGVERDEJO •

VANGUARDIA DE LA CATEGORÍA

GRAN VINO R UEDA®

EXCELENCIA DE ORIGEN

93

WINE ENO

94

WINE ENO

92P

WINE ENO

93

DECANTER

CUATRO RAYAS

www.cuatrorayas.es

green & social

1 ENERO

CUPÓN EXTRA DE NAVIDAD

¡Dame
un extra de
ilusión!

POR 10 €
EL CUPÓN



75 PREMIOS DE
400.000€

MÁS DE 910.000
CUPONES PREMIADOS



Vendedores ONCE, puntos de venta autorizados y www.juegosonce.es

+18. JUEGA RESPONSABLEMENTE

> VALLADOLID / ENOLOGÍA

BODEGAS EMILIO MORO

Malleolus, vinos que reflejan el origen

Bodegas Emilio Moro presenta la nueva imagen de su familia Malleolus, emblema de la bodega / Sus tres referencias –Malleolus, Malleolus de Valderramiro y Malleolus de Sanchomartín– están elaboradas con uvas de la máxima calidad / Se trata de vinos expresivos, símbolo de elegancia

E.M. / VALLADOLID

Bodegas Emilio Moro, una de las bodegas más reconocidas a nivel nacional e internacional de la Ribera del Duero, renueva la imagen de tres de sus vinos más icónicos, la Familia Malleolus, con unas etiquetas que rinden homenaje a sus orígenes.

El acto de presentación de este cambio de imagen se ha llevado a cabo por todo lo alto con una gran fiesta en el Palacio de Liria. Un lugar idílico para celebrar este evento, conducido por la periodista y presentadora de TVE, Elena Sánchez, en el que se congregaron casi 200 personas del mundo del vino, la gastronomía, la hostelería, entre otros ámbitos. Personalidades como el periodista y presentador, José Ribagorda, el chef y juez de Masterchef, Pepe Rodríguez o el presidente de la Denominación de Origen Ribera del Duero, Enrique Pascual, disfrutaron de una especial velada en la que no faltaron colaboradores de la bodega, distribuidores y clientes, quienes son parte fundamental del éxito de la bodega, tal y como defienden desde la compañía.

Además, contó con la intervención del chef 3 estrellas Michelin, Jesús Sánchez, del restaurante Ca-



Colección de vinos de la familia Malleolus, vino icónico de Bodegas Emilio Moro. / BODEGAS EMILIO MORO

nador de Amós (Cantabria), encargado de diseñar las propuestas gastronómicas para maridar la cata de la familia Malleolus.

La bodega vallisoletana cuenta con más de un siglo de historia y, desde entonces, el mundo del vino y los Malleolus han ido evolucionando, convirtiéndose en un referente en la compañía y en el sector.

Junto a este cambio de imagen, han presentado las nuevas añadas de los tres Malleolus que mantienen la esencia que les ha convertido en tres vinos de referencia en nuestro país. La familia Moro per-

sigue la perfección de sus productos y estas nuevas añadas de sus tres referencias, Malleolus, Malleolus de Valderramiro y Malleolus de Sanchomartín, son la prueba de su esfuerzo para lograrlo, contando para su elaboración con uvas de una calidad inmejorable.

«Nuestro objetivo es buscar la máxima calidad de nuestros vinos y con la familia Malleolus, lo hemos conseguido», ha comentado el presidente de Bodegas Emilio Moro, Javier Moro.

Los Malleolus han sido, son y serán un símbolo de elegancia, delicadeza y distinción. Y para estar en armonía con este nuevo lanzamiento, se visten con nuevas etiquetas. Manteniendo su identidad, continúan llevando sus característicos medallones, que han sufrido cambios el color de sus ribetes para acompañar a las cápsulas con el color de cada Malleolus. Una combinación perfecta entre historia y evolución.

Para Bodegas Emilio Moro, la tradición es un valor insustituible y, como homenaje a su historia y a sus inicios, estas nuevas etiquetas incluyen la firma de Emilio Moro como en su día la incluían las primeras etiquetas de la bodega. Asimismo, el medallón recupera en cierta forma la posición que tenía al principio.

Además, cada uno de los Malleolus procede de un tipo de suelo diferente, lo que les concede unas características y unas peculiaridades muy diferenciadas, detalle muy importante que también aparece destacado en esta nueva etiqueta.




Tel: 983 793 058 • C/ Cárcava s/n • 47116 Pollos • Valladolid
 Descubre todas nuestras variedades en www.canarejal.es



BODEGAS MUSEUM
 Crta. Cigales a Corcos, km. 3
 47270 Cigales. Valladolid
 info@bodegasmuseum.com
 (+34) 983 581 029

Visitas enoturísticas a bodega de lunes a sábado. Contactar para concertar cita.

> ZAMORA/ TURISMO

DIPUTACIÓN DE ZAMORA

El renacer de la Sierra de la Culebra

Este entorno del noroeste de la provincia de Zamora recupera poco a poco la vida de antaño / La riqueza natural lo convierte en un destino ideal para descubrir en otoño pueblos con encanto, ritos y tradiciones y una rica gastronomía

EL MUNDO / ZAMORA

La Sierra de la Culebra renace de sus cenizas tras un verano aciago. Como el mito del Ave Fénix, sus gentes se afanan en devolver a la vida esta zona que ostenta las figuras de protección de ZEC (Zona de Especial Conservación Natura 2000), Reserva Regional de Caza y Reserva de la Biosfera. Además, está ligado al Plan de Conservación y Gestión del Lobo como puesta en valor de este animal como atractivo turístico. En definitiva, se trata de un entorno que nos lleva a través de las comarcas zamoranas de la Carballada, por un lado, y de Tábara, Alba y Aliste, por otro.

CENTRO DEL LOBO

La Sierra de la Culebra consta de 65.891 hectáreas. Tiene su principal valor en la gran población de lobos que alberga (la concentración más alta de toda España y posiblemente de Europa, entre 30 y 60 parejas según los años), aunque también es muy relevante la población de ciervos (más de 1.000), de corzos (unos 500) y de jabalíes.

El Centro del Lobo Ibérico de Castilla y León - Félix Rodríguez de la Fuente ubicado en Robledo es el punto de partida para conocer la Sierra de la Culebra y sus espacios naturales vecinos: el Parque Natural del Lago de Sanabria y alrededores y el Parque Natural de Montesinho, en Portugal, que conforman una de las áreas protegidas más extensas de la península Ibérica. Un recurso educativo y de dinamización socioeconómica ligado al Plan de Conservación y Gestión del Lobo en Castilla y León que permite a los visitantes conocer más de cerca las peculiaridades de esta especie y observarlo



Un grupo de excursionistas realizan una ruta de senderismo por la Sierra de la Culebra /ICAL

en su hábitat. La mayor parte de los lobos del Centro han nacido en cautividad y han sido cedidos por parques de naturaleza. Desde que abriera sus puertas en octubre de 2015 ha recibido más de 200.000 visitas, en su mayoría familias.

PARADA EN VILLARDECIERVOS

Situado en el corazón de la Sierra de la Culebra se encuentra el pue-

blo de Villardeciervos. Su encanto reside en lo histórico de sus calles y fachadas, como la casa de los siete balcones, los edificios que custodian la plaza mayor, la construcción donde se ubica el ayuntamiento, los empedrados, la curiosa calle de abrazamosas, las fuentes y los caños. Declarado conjunto histórico-artístico, este pueblo constituye un bello ejemplo de la arquitectura

rural de La Carballada. Sus ricas construcciones son de piedra de sillera en su mayoría, con cerramientos en maderas nobles y tejados en la anaranjada teja tradicional.

Villardeciervos fue un importante centro distribuidor de toda clase de materiales y alimentos procedentes de Portugal. Ello generó a lo largo del pasado siglo y principios de éste, una economía

boyante a la que, por el contrario, fueron ajenos otros municipios de la zona.

Otros pueblos imprescindibles para conocer la Sierra de la Culebra es Santa Cruz de los Cuérragos o Riomanzanas, un pueblo pequeño con el río de por medio, con un precioso puente y casas de piedra.

CONOCER SUS RITOS Y TRADICIONES

Es esta una tierra fronteriza, a pocos kilómetros de Portugal, y por ello comparte en ese territorio común conocido como la Raya, no sólo bosques y especies animales, también tradiciones, costumbres y fiestas populares, uno de cuyos ejemplos más destacables son las Mascaradas, de enorme valor etnográfico.

La Fiesta de los Carochos de La Obisparra de Riofrio, está Declarada de Interés Turístico Regional, pero podemos descubrir otras mascaradas como Los Cencerros de Abejera, El Carnaval de Villanueva de Valrojo o La Obisparra de Pobladura de Aliste.

CENTRO DE ALFARERÍA

En Moveros, localidad del municipio de Fonfría, encontramos uno de los centros alfareros por excelencia de la provincia. Barrillas, botijos, cántaros de boca estrecha y cuello ancho realizados tradicionalmente con arcillas de color claro por mujeres del lugar y en otras localidades como en Pererueta, Carbellino o Muelas del Pan,

GASTRONOMÍA

La gastronomía de esta zona, si bien es sencilla, es contundente, condicionada por la dura climatología y por las tradiciones. Estos platos, dotados de verdadero carácter, tienen como principales exponentes a algunos productos que ya se han convertido en embajadores zamoranos en el exterior.

La carne de ternera, regulada bajo la Marca de Garantía 'Ternera de Aliste' es una de las más exquisitas y con mayores garantías del territorio nacional. Tampoco debemos dejar escapar la oportunidad de disfrutar de los Habones de Sanabria, un plato de pulpo a la sanabresa, la trucha, la bolla alistana o los ricos aguardientes artesanales.

APOYO A LA CREACIÓN DE LA DO VINOS DE LA SIERRA DE LA CULEBRA

● **La Diputación de Zamora** colaborará con la Asociación Vinos de la Sierra de la Culebra que iniciará el camino para obtener una Denominación de Origen. «La Diputación de Zamora apoya de una manera firme la decisión tomada por este grupo de bodegueros, y apuesta nuevamente por la promoción de la industria agroalimentaria de nuestra provincia, máxime, tras el fuerte varapalo sufrido en la zona de la Sierra de la Culebra tras los terribles incendios de

este verano», ha afirmado el presidente de la institución provincial, Francisco José Requejo.

● **La colaboración de la institución provincial**, tal y como ha explicado el presidente, se basará tanto en la aportación de recursos económicos, como de los medios técnicos necesarios para poner en marcha dicho proyecto. «Los Vinos de la Sierra de la Culebra también estarán incluidos en las



Reunión del presidente de la Diputación de Zamora con bodegueros. E.M.

campañas de promoción que habitualmente desarrolla la Diputación de Zamora en favor de la industria agroalimentaria de la provincia», ha señalado Francisco Requejo.

● **Con la obtención de esta nueva figura de calidad** para los vinos de la Sierra de la Culebra, la provincia de Zamora, con cinco Denominaciones de Origen de vinos, se consolidaría, junto con

Valladolid, como la provincia con más figuras de calidad de vino de España.

● **El viñedo de la Sierra de la Culebra** atesora un importante patrimonio vitivinicultural, ya que en su inmensa mayoría cuenta con viñedos muy antiguos, de variedades típicas del noroeste de la península, como la mencia, el tempranillo, la garnacha, el verdejo o el godollo, que «es indispensable mantener y conservar».

ZAMORA / TURISMO



Mascarada Los Carochos. / ICAL

MASCARADAS DE INVIERNO

Un festival de color

La provincia de Zamora es una de los territorios que concentra mayor número de mascaradas de invierno, celebraciones ancestrales para alejar a los malos espíritus

EL MUNDO / ZAMORA

Las mascaradas de invierno «constituyen uno de esos raros ejemplos de supervivencia cultural que aún pueden rastrearse por nuestra península ibérica», explica el Patronato de Turismo de Zamora. Entre los meses de diciembre y enero tie-

nen lugar una serie de tradiciones festivas cuyo origen y simbología se remonta al pasado. Otras se celebran en carnavales. Personajes ataviados con extravagantes indumentarias, protagonizan las celebraciones de distintos pueblos zamoranos.

Una de esas celebraciones es la

de San Martín de Castañeda, con la 'Visparra', el 25 de diciembre, protagonizada por los mozos del pueblo y que tiene como personaje central a la 'Talanqueira' o vaca grande, un personaje estafalario junto con otros más recorre las casas de la localidad pidiendo el aguinaldo. Sanzoles del Vino, por su parte, ce-

lebra 'El Zangarrón', declarada de Interés Turístico Regional. Es uno de los personajes más populares del calendario en la provincia. Ataviado con ropas de colores, máscara de cuero y penacho de cintas de colores, el 26 de diciembre El Zangarrón persigue a los vecinos en busca del aguinaldo.

En Pozuelo de Tábara se celebran los 'Entrantes' el 26 de diciembre, que acuden a despertar a los músicos, al 'Tafarrón' y a la 'Madama', para ir casa por casa dando los buenos días «en nombre del Niño Jesús». El pueblo de Montamarta recibe los días 1 y 6 de enero la visita del 'Zangarrón', interpretado por quintos.

En Ferreras de Arriba se celebra el 26 de diciembre una secuencia teatral protagonizada por los 'los Guapos' (el Galán y la Madama, un varón vestido de mujer) y 'los Feos' (la Filandorra y el Diablo). Villarino tras la Sierra, el mismo día, saca a 'El Caballico', un personaje que corre en pos de la multitud con una larga cola empapada de agua y barro.

Riofrío de Aliste celebra una fiesta el 1 de enero con once personajes tradicionales; San Vicente de la Cabeza celebra una mascarada protagonizada por 'el demonio', representado por personajes que portan tenazas articuladas, máscaras y cencerros. Como Sarracín de Aliste, que saca a 'los diablos' vestidos de negro y con caretas de corcho, tenazas, cencerros y varas. Abejera, Villanueva de Valrojo, y Almeida de Sayago se suman a estas mascaradas

en fechas navideñas o en carnavales.

En Palacios del Pan sale a la plaza 'la Vaquilla' y en Pereruela sale un obispo con monaguillo y dos 'vacasantruejas'. Morales de Valverde celebra su célebre 'carnaval del toro', Vigo de Sanabria despliega el 26 de diciembre a las 'talanqueiras', los 'visparros' o 'la filandona', entre otros, y Tábara destaca con su peculiar 'paloteo'. Pobladora de Aliste, por su parte, lleva su fiesta al 15 de agosto, día de la Virgen, con una 'Obisparra' que cuenta con dieciséis personajes.

Tienen un hueco aparte en la provincia las fiestas de las Candelas, el 2 de febrero, en las que se bendicen las candelas que se van a necesitar durante todo el año. Las mujeres y mayordomas 'corren el bollo' de casa en casa invitando a la gente a participar en el baile. Como las Águedas, el 5 de febrero, que recorren las calles pidiendo 'la mijaja'.

Personajes grotescos y burlescos toman las calles de los pueblos durante estos ritos paganos

En Zamora hay pueblos donde permanecido las raíces de los carnavales. Toro cuenta con una impresionante procesión que llena de color calles y plazas, en una fiesta que ha alcanzado la categoría de Fiesta de Interés Turístico Regional quesos de los cinco continentes.

delicias del gourmet

Come bien, come sano.

Calentar y listo

www.casqueriasusi.es

SUSI

CASQUERÍAS SUSI

SALA DE DESPIECE: C/ Amílkar Ferrón, 9 - Tel./Fax, 980 539 992 - 49159 Villalbalbo (Zamora) - distribucion@casqueriasusi.es

DESPACHOS: MERCADO DE ABASTOS ZAMORA - Puesto 13 (planta baja) - Puesto 23 (planta alta) Telf. 980 530 649

Fariña

FIESTA DEL PRIMERO 2022

VINO

17 NOVIEMBRE 8 DE DICIEMBRE

Sorteamos 25 botellones de Primero y 25 visitas para 2 personas a Bodegas Fariña

Bases del sorteo y establecimientos participantes en <https://fiestaprimero.bodegasfariña.com>

PRIMERO

NADIE SABE EXACTAMENTE LO QUE ES
PERO TODO EL MUNDO LO QUIERE

ZAMORA

la
belleza
interior



DESDE EL MARGEN DEL TERCERORO ZAMORA
FOTOGRAFIA: M. ALONSO - I. RODRIGUEZ - SERRAVALLE - J. DE LOS RIOS

> ZAMORA / TURISMO

CAMINO DE SANTIAGO

A por la compostelana por el Camino Mozárabe Sanabrés

Una de las Rutas Jacobeas atraviesa la provincia zamorana hasta adentrarse en tierras gallegas / El itinerario, que parte de la Granja de Moreruela en dos etapas hasta llegar a Santa Croya de Tera / Arte, naturaleza y gastronomía esperan al peregrino

EL MUNDO / ZAMORA

El descubrimiento de la tumba del Apóstol Santiago el Mayor en Compostela, en el siglo IX despertó el fervor religioso de los cristianos de peregrinar para visitar la tumba. Para ello se utilizan viejos caminos y se crean otros nuevos que recorren toda la península hasta ese lugar. Así se inician los distintos 'Caminos de Santiago', constituyéndose la más

importante red de rutas de peregrinación de la Europa medieval y que hoy en día siguen vigentes y con mayor devoción por recorrerlos cada día. De todos ellos, nos detenemos en el de Zamora y en concreto en el Camino Mozárabe Sanabrés.

El Camino Mozárabe Sanabrés surge como una variante de las Rutas Jacobeas y está integrado por un conjunto de vías de comunicación históricas. Durante la

Edad Media, estas vías eran de las más importantes ya que conectaban los puertos de Al-Ándalus con las grandes ciudades del interior. Los caminos más meridionales partían de las ciudades de Almería, Málaga, Jaén y Córdoba y confluían en la ciudad de Mérida. La ciudad más meridional es Compostela 1420 km

El nombre de 'Camino Mozárabe' o 'Camino de los mozarabes',



Monasterio de Santa María de Moreruela / IICAL

proviene del hecho de que era el camino que recorrían los cristianos que vivían en territorio musulmán. Estos cristianos eran denominados 'mozárabes' y sanabrés porque la mayoría de los trazados discurren por la comarca de Sanabria.

Hoy en día la motivación para la realización del Camino sigue siendo la misma que surgió en la Europa cristiana, la fe sigue impulsando el deseo de los peregrinos de realizar el Camino, que se convierte en un auténtico acto de fe y espiritualidad. El peregrino aprovecha el esfuerzo del camino para redimir sus pecados, cumplir promesas, o acercarse más a Dios.

Esta motivación permanece aún en día en la mayoría de los que lo llevan a cabo

La ruta mozarabe-sanabresa es uno de los caminos jacobeos más ricos por su valor monumental, etnográfico, histórico y paisajístico. Este recorrido permite descubrir y admirar auténticas joyas del románico siendo la provincia de Zamora uno de los mayores exponentes de este estilo arquitectónico sin olvidar la riqueza y variedad de su gastronomía, donde predominan platos de caza y cocina tradicional regados de buenos vinos que se producen en la zona debido a la gran cantidad de viñedos con los que cuentan estas tierras

La importancia que con el tiempo ha ido cobrando este camino tiene como resultado la construcción de una amplia red de hospitales, hospederías, templos y monasterios. La hospitalidad de los habitantes de esta zona y sus bellos y sorprendentes paisajes invitan a recorrerlo sin encontrar la masificación de otros itinerarios más tradicionales e históricos

La primera etapa tiene su origen en Granja de Moreruela pasa por Faramontanos de Tábara y llega hasta Tábara con un recorrido de 25 kilómetros mientras que la segunda discurre entre Tábara y Santa Croya de Tera con un recorrido de 22 kilómetros.

Granja de Moreruela se encuentra al norte de la provincia de Za-



Monasterio de Santa María de Moreruela / IICAL

mora, en la Vía de la Plata, junto a la carretera de Zamora a Benavente (km 240 de la N-630). Su situación también es estratégica dado que esta localidad se convierte en un cruce de caminos desde los que llegar a Santiago de Compostela ya que puede iniciar el Camino Mozárabe Sanabrés, de recorrido más corto, con destacados enclaves naturales, joyas arquitectónicas del románico y municipios de gran pasado histórico, o elegir la Vía de la Plata hasta Astorga conectando con el Camino Francés hasta Santiago de Compostela.

Esta encrucijada de caminos ha hecho que Granja siempre haya tenido un pasado y una historia vinculada al poder religioso que eligen este lugar para establecerse en él y construir uno de sus monasterios más emblemáticos el Monasterio de Santa María de Moreruela construido por el Orden del Cister la orden del Cister fundó, el monasterio cisterciense más antiguo de España y fue conocido en sus orígenes como Santiago de Moruela, evidencia del pasado jacobeo de esta Ruta.

Los peregrinos que realicen el Camino Sanabrés cuentan con una buena red de albergues y alojamientos. Se trata de una Ruta bien señalizada hasta Santiago de Compostela. Los vinos, la gastronomía y el patrimonio artístico y cultural acompañarán la marcha de aquellos afortunados que realicen esta peregrinación.



**PORQUE LA
LECHE NO ES
SOLO PARA
BEBER**



**UTILIZALA
EN TUS
RECETAS...**



**Y VERÁS LA
DIFERENCIA**



ZAMORA / TURISMO

GASTRONOMÍA

Una cocina fronteriza con ingredientes de calidad únicos

Zamora ofrece una enorme variedad de productos de calidad a la que pronto sumará cinco nuevas figuras

EL MUNDO / ZAMORA

Rica y excelsa es la calidad de los productos que se elaboran y cultivan en tierras zamoranas. En total, la provincia atesora 14 figuras de calidad; cinco denominaciones de origen, 5 indicaciones geográficas protegidas y 4 marcas de garantía. Quesos, vinos, carnes, legumbres, hortalizas y setas conforman la cesta de la provincia zamorana a los que pronto se sumarán cinco nuevas figuras de calidad: El Ajo de la Guareña, el Aceite de Oliva de Arribes, la Miel de Zamora, la Castaña del Noroeste Zamorano y los Vinos de la Sierra de la Culebra se incorporan a la marca gourmet de la Diputación, tal y como han anunciado desde la institución provincial zamorana.

De todos los ingredientes de calidad con los que cuenta la despen-

sa zamorana destaca el Queso Zamorano, que cuenta con Denominación de Origen. Se elabora exclusivamente con leche de las ganaderías de ovejas Churras y Castellanas, razas puras y autóctonas de la provincia, y del primer cruce de madres de ambas razas con padres de la raza Assaf española, situadas en la provincia de Zamora. Son alimentadas manteniendo el aprovechamiento de cultivos y el de praderas y pastizales.

Estamos en otoño, época de esplendor mitológico. La rica naturaleza de la provincia de Zamora posee un amplio repertorio de setas. Su recolección y comercialización es una actividad relativamente nueva, pero que actualmente representa uno de los valores en alza del mundo rural. La alta calidad de estos productos



Cesta de boletus, uno de los productos señeros de la gastronomía de la provincia.

los convierte en uno de los más demandados por el sector de la restauración. A pesar de que se producen setas comestibles en toda la provincia, la mayor parte del volumen que se comercializa procede de los montes de Sanabria, Carballeda y Aliste, que es donde, también, se concentran la mayoría de las empresas transformadoras.

PLATOS DE CUCHARA ÚNICOS

Unos productos con los que se elaboran una cocina con señas de identidad muy arraigadas. Su ubicación fronteriza ha dado co-

mo resultado un recetario rico, de orígenes humildes, pero con una materia prima única. Un buen plato que resume ese espíritu son las sopas de ajo, 'curadas' en puchero de barro al calor de las lumbres. Están elaboradas con uno de los mejores productos de la huerta zamorana, el ajo. También goza de popularidad el arroz a la zamorana, un plato de origen campesino elaborado con productos de la matanza; debe su color rojizo al pimentón dulce con el que se elaboran guisos de antaño que han perdurado en el tiempo en los fogones zamoranos

con platos gustosos y de extraordinario valor como la merluza al ajo arriero, el pulpo a la sanabresa y el bacalao a la tranca, que se elabora con el bacalao desalado y luego cocido, acompañado de patatas cocidas y regado de un sofrito de ajos y pimentón.

En la provincia de Zamora la tradición harinera ha tenido siempre una presencia singular que se ha traducido en la elaboración de harinas para panes tradicionales de especial calidad. Ninguna industria harinera había pensado en elaborar una harina cuya mezcla estuviera destinada de forma exclusiva para la fabricación de panes de elaboración artesana, los conocidos como 'panes de pueblo'.

Varias fábricas de la provincia de Zamora deciden asociarse y fabricar esta harina con la que se recupera la textura y calidad de los antiguos panes artesanos, creando la Asociación Harina Tradicional Zamorana y consiguiendo la única harina que tiene marca de garantía.

PIMIENTO

La tradición del cultivo del pimiento viene de muy antiguo y eso ha garantizado una cuidada selección local de las mejores plantas y de los mejores terrenos para producir estos frutos rojos amparados bajo Indicación Geográfica Protegida.

Suelen mostrarse apilados, formando muros vegetales de singular gracia y colorido, que junto a su carnosa apariencia convierte a los pimientos en un producto siempre apetecible y jugoso.



El Tejar de Miro

Hotel Rural Temático

EL TEJAR DE MIRO HOTEL RURAL ****

el Tejar de Miro es más que ir a una casa en un pueblo

Ofrecemos turismo de calidad: alojamiento, rutas, gastronomía, excursiones, museo de teja...





Ubicados estratégicamente a menos de 30 minutos de 4 espacios naturales (Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica) Los Arribes del Duero (EP), La Sierra de Ja Culebra (E), Montesinho (P), Tras os Montes (P) y a menos de 1 hora de Sanabria y Lagunas de Villafáfila

Ceadea de Aliste (Zamora) Tel.: 649 628 459
www.eltejardemiro.com
info@eltejardemiro.com



Lasal

el escenario perfecto... para una gran obra gastronómica

c/ Los Herreros, 29 | Tel. 980 98 46 69 | Zamora

> ZAMORA/ TURISMO

MONTE LA REINA

Posada Real, Castillo de Monte la Reina

El complejo enoturístico de Monte la Reina, en la DO Toro, aún vino, campo y ocio en un mismo espacio

EL MUNDO / ZAMORA

Si buscas un lugar único y pintoresco al que poder escaparte para desconectar tienes que conocer Monte la Reina. Precioso complejo enoturístico, en pleno corazón de la Denominación de Origen Toro y la Vega del Duero, moderno y exclusivo. Un legado familiar que aún vino, campo y ocio. Ofrecen todo tipo de experiencias pensadas para disfrutar al máximo cada rincón de sus 1.400 hectáreas: paseos por los viñedos, rutas de senderismo, trail running, catas o picnic en plena naturaleza, incluso menús gastronómicos en su propio restaurante. Todo en un mismo lugar. Sin duda, un enclave mágico y especial.

Destaca en lo alto de la colina, su castillo, un antiguo palacio neogótico del s. XIX lleno de historias que han perdurado durante años hasta convertirse en una preciosa posada de cinco estrellas. Ocho habitaciones y zonas comunes totalmente equipadas, con una decoración cuidada al detalle, de estilo vanguardista, que conjuga a la perfección con los fines estéticos del edificio.

Castillo de Monte la Reina se ha incorporado recientemente a la marca de excelencia 'Posadas



Monte la Reina, un lugar único para celebraciones con increíbles vistas a la Vega del Duero.

Reales'. Su encanto, comodidades, servicios, trato personalizado y propuestas de ocio entre muchos otros aspectos, son los que hacen que Castillo de Monte la Reina haya conseguido ya su reconocimiento y forme parte de

esta excelente marca de calidad de gran renombre en Castilla y León. Un reconocimiento al trabajo que realizan estos pequeños alojamientos tan especiales, ubicados en parajes únicos donde han podido reinventarse y



ofrecer una oferta turística de calidad.

A pocos metros del castillo se encuentra su bodega, joven y

moderna, donde se elaboran gran variedad de vinos. Además de visitas guiadas y catas, ofrecen también un taller de cata para los más pequeños (sin alcohol) donde podrán conocer los aromas y sabores de cada vino a través de divertidos juegos.

Su restaurante permite la celebración de grandes eventos tanto familiares como empresariales, con diversidad de espacios que se adaptan a las necesidades de cada evento. Un lugar donde celebrar y disfrutar gracias al trabajo de un equipo de profesionales que te asesoran desde la excelencia que les abala. Un lugar donde los sueños se hacen realidad.

La finca se encuentra en un lugar estratégico para visitar ciudades de gran patrimonio artístico y cultural como Valladolid, Salamanca o Zamora, así como multitud de pueblos pintorescos de Castilla y León. Una escapada al alcance de cualquier bolsillo. Ya sea en familia o con amigos, en pareja o como single, Monte la Reina es el lugar perfecto.

Son inmensas las posibilidades que ofrece el Universo Monte la Reina para disfrutar de una velada irreplicable e inolvidable.



DEHESA DE LOS CANÓNIGOS

BODEGA



Dehesa de los Canónigos es una de las grandes fincas históricas de la Ribera del Duero. Ubicada en Pesquera de Duero, su nombre hace referencia al primer propietario, el Cabildo de la Catedral de Valladolid, compuesto por 22 monjes canónigos. Fue Teodosio de Lecanda, arquitecto vasco, quien compró la propiedad y construyó su casa a imagen de un caserío Vasco a mediados del siglo XIX. Años después, la Familia Sanz Cid adquirió la Finca y comenzó a vender la uva a Vega Sicilia, hasta que el 1989 María Luz Cid y Luis Sanz Busto sacaron al mercado la primera añada de Dehesa de los Canónigos. Hoy, sus hijos Belén e Ivan están al frente del viñedo y la bodega, trabajando con pasión, talento y esfuerzo.



www.dehesadeloscanonigos.com

CASTILLA Y LEÓN / SOCIEDAD

JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Un servicio ágil y cómodo para el mundo rural

El Gobierno regional incorpora nuevas medidas a los pueblos para conseguir una administración más cercana y eficaz

EL MUNDO / VALLADOLID

La Junta de Castilla y León está centrando sus esfuerzos en mejorar la calidad de vida de la población que vive en entornos rurales. Para ello ha elaborado el nuevo contrato del Servicio 012 con el 'Plan de Expansión Rural', que ofrecerá información a los ciudadanos y les facilitará los trámites tanto de la Junta como de sus ayuntamientos y diputaciones. Supondrá ahorro de tiempo y de desplazamientos y la Junta lo va a ofrecer sin coste alguno a las entidades locales que no dispongan de un servicio similar y se adhieran al plan.

El presidente de la Junta, Alfonso Fernández Mañueco, ha sido el encargado de presentar este nuevo servicio que se incluye dentro del Plan de Transformación de las Delegaciones Territoriales, y que contará con cuatro millones de euros.

A través de este servicio telefónico se busca la simplificación burocrática, agilizar trámites y papeleos; en definitiva, hacer más fácil la vida a los ciudadanos.

Con este nuevo servicio pretende ganar en agilidad, con menos trámites y burocracia. Se hará hincapié en la mejora de la tramitación de procedimientos administrativos en aspectos como los urbanísticos, medioambientales y de patrimonio. «Es un Plan para atender las demandas de las personas de manera ágil y eficaz, modernizar la Administración y fomentar la cohesión territorial, colaborando con nuestras administraciones locales», ha asegurado el presidente de la Junta de Castilla y León, Alfonso Fernández Mañueco.

Además, tiene como objetivo ganar en cercanía, gracias a las nuevas tecnologías, pero también con mejor atención presencial en las oficinas. El Gobierno Autónomo mejorará los sistemas de gestión de colas en atención presencial, y de cita previa cuando se precise, e impulsará la asistencia en administración

electrónica a las personas que lo necesiten.

Asimismo, reducirá la brecha digital para ayudar a las personas, especialmente a las mayores, para que puedan aprovechar las ventajas de la administración electrónica. En este sentido, el presidente de la Junta de Castilla y León, Alfonso Fernández Mañueco, ha manifestado que la tecnología debe estar al servicio de las personas y no al revés; «Y, sobre todo, debe completarse siempre con la cercanía y el trato directo».

El presidente ha asegurado que con este Plan se logrará más coordinación, con mayor cohesión e igualdad en todo el territorio, ya que contribuirá a im-

4.200 llamadas son atendidas, de media, al día en el 012.
94% de las llamadas tienen un tiempo medio de espera de 30 segundos, lo que demuestra su eficacia.
9,5 de nota El grado de satisfacción de los clientes que han realizado el servicio 012 otorgan una puntuación de 9,5 sobre 10.

pulsar la homogeneización de la atención al ciudadano para ofrecer el mismo servicio de calidad en todas las oficinas y en todas las provincias.

Esta actuación se pondrá en marcha próximamente y se iniciará con las correspondientes presentaciones en las diputaciones provinciales para que lo puedan conocer los alcaldes y concejales de cada provincia.

La finalidad de este convenio es que los ciudadanos puedan ser atendidos por este servicio para cuestiones propias que dependen directamente del ayuntamiento en cuestión, incluso se podrá utilizar para realizar determinados trámites sin necesidad de que el ciudadano tenga que desplazarse al ayuntamiento correspondiente. Para ello es necesario que el ayuntamiento concreto facilite al Servicio 012, por una parte, la información básica de sus procedimientos y convocatorias y, por otra, una persona de contacto para que el propio servicio pueda contestar adecuadamente al ciudadano que solicite la información.



MÁS SECRETARIOS PARA LOS AYUNTAMIENTOS

La Junta de Castilla y León, en defensa del municipalismo, ha aprobado un nuevo Decreto que servirá como herramienta eficaz para ayudar a resolver la escasez de secretarios en los ayuntamientos. El objetivo principal es conseguir mayor agilidad en la cobertura de manera interina de los puestos de habilitado nacional y mayor formación de estos funcionarios, lo cual redundará en una mejor calidad en la prestación de los servicios.

Además, se pretende reducir la volatilidad en el desempeño del puesto por los funcionarios interinos, logrando así una mayor estabilidad en la prestación del servicio.

Todo ello redundará en beneficio de las corporaciones loca-



«Nuestro nacionalismo, es el municipalismo», asegura el Consejero de la Presidencia, Jesús Julio Carnero

les y de los vecinos, fruto de la defensa de la Junta de una señal de identidad de este Gobierno como es el municipalismo.

Desde hace ya varios años se viene observando una gran cantidad de puestos vacantes en la escala de funcionarios de administración local con habilitación

de carácter nacional, en sus diferentes subescalas, motivado entre otras causas, por el creciente e imparable número de jubilaciones de estos funcionarios.

La necesidad de creación de nuevos puestos reservados para llevar a cabo las funciones de tesorería y la escasa oferta de empleo público para estas plazas, ha hecho que, con demasiada frecuencia, las entidades locales, ante la falta de funcionario de carrera con habilitación nacional, tengan que recurrir a la figura del funcionario interino, por lo que resulta imprescindible la existencia de una regulación para su nombramiento ágil, adaptada a la normativa actual y que proporcione seguridad jurídica tanto a los aspirantes como a las propias entidades locales.



Sede del Servicio de Atención Telefónica al Ciudadano 012. / JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN



012, un servicio pensado en las personas

● **Disponibilidad** El servicio de información telefónica al ciudadano atiende de forma continuada a través del teléfono 012 o del 983 327 850 (este último sin costes si se tiene tarifa telefónica plana). El horario de atención de lunes a viernes es de 8:00 a 22:00 horas y los sábados de 9:00 a 14:00 horas que no sean festivos. También se accede a información a través de email: información012@jcy.es y en twitter @012jcy

● **Más de un millón de consultas** atiende anualmente en Castilla y León, de las cuales prácticamente el 40% son de trámites electrónicos.



Nuevo Fondo de cohesión

La Junta destina 80M€ para favorecer el desarrollo y el progreso en municipios de menos de 20.000 habitantes

EL MUNDO / VALLADOLID

Se trata de un instrumento de cooperación económica que tendrá un carácter estable, con vocación de permanencia. El nuevo Fondo de Cohesión Territorial está destinado a todos los municipios menores de 20.000 habitantes de la Comunidad, con el objetivo de favorecer el desarrollo y progreso del medio rural de la Comunidad e incidir en el crecimiento económico y el fortalecimiento social, fomentando entre las entidades locales la ejecución de actuaciones inversoras para incentivar el empleo local. El objetivo del presidente de la Junta de Castilla y León, Alfonso Fernández Mañueco, es mejorar la atención a todas las entidades locales, vinculando la cooperación económica de la Administración Autonómica enriqueciendo los efectos sobre la sociedad, el empleo y la economía local. «Las ayudas del Fondo de Cohesión Territorial estarán dirigidas a la ejecución de inversiones locales en el medio rural que mejoren y modernicen los servicios públicos locales que se prestan a los ciudadanos. Todo ello generará más empleo, mayor equilibrio entre nuestras provincias y en definitiva unos servicios públicos municipales más modernos».

El nuevo Fondo de Cohesión Territorial favorecerá la unión y el equilibrio entre las nueve provincias atendiendo un mayor porcentaje en la distribución del dinero aquellas provincias con más desempleo y con mayores índices de despoblación.

Cuenta para este año con una dotación de más de 20 millones de euros para 2.232 municipios de la Comunidad dos ámbitos de actuación. Uno de ellos para proyectos de infraestructuras y otras dotaciones de carácter social en municipios de más de mil habitantes y hasta 20.000, donde la Junta de Castilla y León aportará el 75 por ciento de los fondos y el 25 por ciento restante los propios ayuntamientos, un total de 225 en toda la Comunidad.

El otro ámbito de actuación cubre a los municipios de menos de mil habitantes, donde la Administración autonómica aportará el 50 por ciento de los fondos, las diputaciones el 25 por ciento, y el 25 por ciento restante los ayuntamientos beneficiarios. Además, bajo este ámbito de actuación, las diputaciones provinciales de Castilla y León asumirán también las labores de administración en la gestión de los fondos.

La Junta, a través de la Consejería de la Presidencia pondrá a disposición de las entidades locales, durante este año 2022, un total de 124,4 millones de euros, eso significa un 20% más de presupuesto que en 2021.

En total se invertirán casi 500 millones de euros a lo largo de la presente legislatura destinados a mejorar y modernizar los servicios públicos locales, tanto en el medio urbano como rural, generando crecimiento económico en los pueblos.

calidad de vida = tu pueblo

Ahora,
con el nuevo **Fondo de Cohesión Territorial**,
invertimos en **#sostenibilidad**
y en **#futuro**



- ⇒ Urbanismo
- ⇒ Instalaciones y vehículos municipales
- ⇒ Parques y jardines
- ⇒ Alumbrado público
- ⇒ Abastecimiento, depuración y conducción de aguas
- ⇒ Equipamientos informáticos