

EL MUNDO

CASTILLA Y LEÓN



ALBERTO ALCOVER



EM PRE SAS RES PUES TAS FU TU RO

Cada día renovamos nuestro compromiso de ofrecer respuestas. Puede que ahora más que nunca las necesites. Para eso estamos aquí.



#larespuesta**cooperativa**



ÍNDICE

	PÁGINA
Presentación	4
Pascual (Premio Trayectoria)	6
Urueña (Premio Iniciativa Turística)	8
La Parrilla de San Lorenzo (Premio Restaurante)	10
Oblanca (Premio Agroalimentación)	12
Bodegas de Alberto (Premio Iniciativa Enológica)	14
Finca Viturón (Premio Ávila)	16
Dominio de Calogía (Premio Burgos)	18
Veigadarte (Premio León)	20
Mesón Los Templarios (Premio Palencia)	22
Granja Torre del Gallo (Premio Salamanca)	24
Licores Los Pinares (Premio Segovia)	26
Mesón Castellano (Premio Soria)	28
El Pescador de Villagarcía (Premio Valladolid)	30
Restaurante La Sal (Premio Zamora)	32
Ávila	34
Burgos	36
León	40
Palencia	48
Salamanca	50
Segovia	52
Soria	55
Valladolid	72
Zamora	88

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 PUNTES, ANTONIO GARCÍA, LORETO VELÁZQUEZ, ANTONIO CARRILLO, RAQUEL FERNÁNDEZ.

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





ENRIQUE CARRASCAL

RESISTENCIA Y FORTALEZA DESDE LA ESENCIA DE CASTILLA Y LEÓN

POR FELIPE RAMOS

BIEN MERECIDO. Así es como puede resumirse el reconocimiento que, un año más, El Mundo de Castilla y León realiza a los mejores del turismo, la gastronomía y la agroalimentación de la Comunidad en los Premios La Posada. Aunque también les serviría el de bien ganado, porque los 14 galardonados de este año, como los de ediciones anteriores, reciben el reconocimiento de los miembros del jurado, entre otros muchos aspirantes de eso de lo que Castilla y León puede presumir: turismo, patrimonio, gastronomía, industria agroalimentaria...

Ahí es donde se sumerge semana tras semana, en lo que es una de las esencias de esta tierra, el suplemento de La Posada de El Mundo de Castilla y León, reflejando lo mucho y bueno que tiene este territorio. Los premiados, los de este año y los anteriores, son el mejor reflejo. Ellos representan aquello que la Comunidad puede y debe vender, aquello de lo que puede y debe presumir: la esencia, las raíces y también la tradición.

Y es que los premiados representan muchos valores, como el del esfuerzo, el trabajo bien hecho y la apuesta por Castilla y León, pero todo ellos se resumen en esos tres: esencia, tradición y raíces. Todos

son esencia de esta tierra, que va incardinada a esa apuesta por la Comunidad. Una esencia que la demuestran en lo que hacen y poniendo en valor lo que es Castilla y León. Esencia que hunden en la tradición y en las raíces del territorio en el que se asientan. Ellos no deslocalizan, ellos son Castilla y León.

Si el año pasado los premios tenían importancia porque venían marcados por los estragos de lo más duro de la pandemia, los de este año lo son tanto y más porque vienen a demostrar la resistencia y la fortaleza de unos galardonados que, como otros muchos en los diversos sectores de la economía de

la Comunidad han sabido y están sabiendo resistir los embates de las graves crisis social y económica que está dejando tras de sí el Covid. Son más que nunca el premio a saber resistir y a no desistir por mal que vayan las circunstancias. Supieron sobreponerse al parón de la pandemia y, por si eso no fuera suficiente, están sabiendo ahora superar los duros momentos en los que aún se encuentra sumergida la sociedad, aún marcada por una pandemia que parece no querer irse del todo y parece querer anunciar una sexta ola.

Ellos, los premiados, como Castilla y León están sabiendo superar estos momentos y lo hacen sin ol-

vidar sus orígenes. Algo que también se reconoce con estos galardones. Ahora que tanto se habla de la España vaciada, de apostar por ella. Aquí, en los Premios La Posada, están 14 representantes, 14 primeros espadas de cómo se apuesta por esa España vaciada y el mundo rural. Ellos son el ejemplo a seguir de lo que es liderar proyectos y asentar riquezas en esa España vaciada.

Ellos, los premiados lo tienen todo. Son el esfuerzo, la dedicación, la apuesta por Castilla y León y por su mundo rural. Y son, este año más que nunca, la resistencia y la fortaleza desde la esencia y las raíces de Castilla y León.



ADOP

Patrocinador
del Equipo
Paralímpico

MP - 4039/2019/881

Te ofrecemos una amplia gama de soluciones de inversión

En CaixaBank contamos con más de 3.000 gestores especialistas para ayudarte a planificar tu futuro. Para ello, te asesoraremos sobre los fondos de inversión sostenibles que mejor se adapten a tus necesidades.

Acércate a cualquiera de nuestras más de 1.000 oficinas AgroBank o, si lo prefieres, solicita nuestros productos a través de CaixaBankNow.

www.CaixaBank.es/agrobank


AgroBank

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

TOMÁS PASCUAL GÓMEZ-CUÉTARA

Hace cuatro décadas donde el resto veía tierra que asomaba entre la roca ellos imaginaron un futuro. Eudald Carbonell, José María Bermúdez de Castro y Juan Luis Arsuaga han encumbrado el proyecto a nivel científico y social

25 AÑOS AL TIMÓN DE UN LEGADO PIONERO

Das características definen por encima de todas las cosas a Pascual como empresa desde su fundación: es una compañía familiar y pionera.

Se podría añadir su feroz arraigo con el territorio, su obsesión con la calidad o la determinación a favorecer el bienestar animal o la sostenibilidad. Pero los valores transmitidos por el fundador Tomás Pascual a su hijo y cabeza visible hoy de la compañía se fundamentan en ser los primeros en la innovación y mantener el control de la empresa en manos del Consejo de Familia.

Así lo transmite a poco que se converse un poco con el presidente de la compañía, un hombre de familia y de empresa que tiene en la cabeza todos los detalles de un negocio del que dependen cerca de 2.500 empleados. Se nota que ha heredado la pasión de su padre por esta compañía señera en Castilla y León.

Tomás Pascual Gómez-Cuétara es el primogénito del matrimonio entre Tomás Pascual y Pilar Gómez-Cuétara. Es presidente de Pascual desde marzo de 2006 y consejero delegado del holding empresarial que aglutina todos los negocios de la familia Pascual Gómez-Cuétara, la Corporación Empresarial Pascual. Más de 30 años de experiencia en la compañía le otorgan un conocimiento profundo que comenzó a forjar desde su primer empleo en uno de los almacenes de la empresa y el área logística y comercial. Es ingeniero industrial por la Universidad Politécnica de Madrid y tiene un postgrado por el MIT, entre otros títulos académicos internacionales.

Entre 1997 y 2006, el año de su fallecimiento, Tomás Pascual padre pilotó los primeros pasos del plan para desarrollar su propia sucesión, una actitud entonces poco frecuente en el panorama de las empresas familiares españolas.

Además, formalizó, de forma incipiente, las estructuras de gobierno corporativo, con un consejo asesor que le ayudase y con un consejo de administración para compartir los temas de gestión. Finalmente, Pascual constituyó un Consejo de Fa-

junto con sus cuatro hijos –Tomás, Pilar, Sonia y Borja– y tres consejeros externos. Este órgano debate y formula los principios y valores que nutren la identidad corporativa de la compañía, y que su consejo de administración traslada a la estrategia y a la gestión del Grupo.

Una familia y un protocolo para dirigir un imperio

● Pilar Gómez-Cuétara, la madre de Tomás, el galardonado de La Posada, es presidenta de la Corporación Empresarial Pascual, colabora activamente en tareas representativas y de responsabilidad social, para las que cuenta con el especial apoyo de sus hijas Pilar y Sonia. Borja Pascual Gómez-Cuétara es el hijo menor del fundador de la Corporación Empresarial Pascual. Pertenece al Consejo de Administración de Corporación Pascual y al Consejo de Familia de la empresa familiar. Pilar Gómez-Cuétara, nacida en Santander, preside el Centro de Investigación en Valores y desde su posición de consejera de la Corporación Empresarial Pascual y miembro de la Comisión de Responsabilidad Social Corporativa del Consejo contribuye a cimentar la visión de propietarios, no solo desde el punto de vista de la gestión, sino también de la creación de valor y la transmisión de valores, a la vez que ayuda al cumplimiento de los objetivos de la familia en cada negocio. Sonia Pascual Gómez-Cuétara es la tercera de los cuatro hijos de Tomás Pascual y Pilar Gómez-Cuétara y ocupa el cargo de consejera de la Corporación Empresarial Pascual. La tercera generación familiar está formada por Tomás, Mar, Pablo, Laura y Paloma, hijos de Tomás; María, Gabriel, Mateo y Pepe, hijos de Pilar; Agustín, Sofía y Juana, hijos de Sonia; y Lucas y Nicolás, hijos de Borja. Las diferentes generaciones se reúnen regularmente para gestionar el legado familiar y empresarial. Hoy miembros de la tercera generación como Mar Pascual, Tomás Pascual Recuero o Gabriel Torres ostentan cargos ejecutivos en la empresa.

milia y se firmó el Primer Protocolo Familiar, suscrito en 1999.

En el Consejo de Familia, órgano de gobierno y regulación de las relaciones de la familia con la empresa, se integraron Tomás Pascual Sanz y su esposa, Pilar Gómez-Cuétara,

DESDE LA CUNA

Nacido el 27 de septiembre de 1962, entre 1980 y 1987 realizó prácticas en distintos departamentos de la empresa (empezando por el almacén), mientras continuaba con sus estudios de Ingeniería Industrial. Una experiencia que le permitió conocer de primera mano los entresijos de la compañía.

Tras esta primera etapa en Pascual, cruzó el charco para seguir formándose en distintas instituciones americanas, entre las que destacan la compañía alimentaria neoyorkina White Rock y Bank of America; trabajos que le permitieron seguir formándose y adquiriendo experiencia para enfrentarse al reto de dirigir la empresa familiar.

Así, tras varios años en el continente americano, en 1991 volvió a España para incorporarse a Pascual. Una incorporación paulatina, tal y como recogía el plan de sucesión, que supuso que, entre 1991 y 1996, pasara por diferentes áreas: compras, fabricación, investigación y desarrollo, calidad y comercial.

Tras estos cinco años en los que profundizó en el conocimiento de la cadena de valor de la empresa, Tomás Pascual Gómez-Cuétara asumió la dirección estratégica de Pascual y el control de la gestión operativa de todas las direcciones generales.

Más de 20 años de experiencia en la empresa le otorgan un conocimiento profundo de la misma. Desde las tareas de almacén, gran logística y comerciales, hasta el pilotaje de la estrategia en los últimos años.

TRABAJO Y FAMILIA

Como su padre, es un trabajador incansable y una persona curiosa e inquieta, que hace que donde más disfruta sea en el área de creación de negocio; entendiendo por tal la visión de conjunto que abarca desde

la innovación de productos al marketing. También ha heredado una destacada capacidad de aprendizaje, acompañada de la humildad y la discreción que caracteriza a la familia Pascual.

Tremendamente familiar y amigo de sus amigos de toda la vida, siempre quiso familia numerosa... y lo consiguió. Está casado y tiene 5 hijos y otros 5 nietos, con los que intenta pasar el mayor tiempo posible y disfrutar del placer de compartir tiempo alrededor de una mesa.



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



LA AVENTURA DE VIVIR. Los tres codirectores han compartido una vida única en la que el estudio de la evolución humana a partir de los hallazgos de Atapuerca ha sido el pegamento que los ha mantenido unidos. Así posaron para La Posada en la sede de la Fundación Atapuerca, y eso que no es fácil reunir a Bermúdez de Castro (i), Arsuaga (c) y Carbonell. / ISRAEL L. MURILLO

Amante del séptimo arte, no es raro verle un viernes por la noche en alguno de los cines de la capital asistiendo a un estreno cinematográfico. Devora cine con la misma avidez que lee, en especial novela histórica.

Otra de sus grandes pasiones es la música y, como buen melómano, posee una vasta colección de discos de pop-rock. Entre sus grupos favoritos se encuentran los clásicos Génesis, Queen y Rolling Stones. Pero Tomás Pascual Gómez-Cuétara

no solo cultiva su mente, sino también su cuerpo. Amante de la vida sana y el deporte, es un esquiador nato que prefiere el 'fuera de pista'; pero con la sensatez de no correr más riesgos que los necesarios. Esa misma sensatez con la que lidera Pascual, una empresa que, tras más de 50 años de andadura, cuenta con más de 200 productos de sus marcas Pascual, Bezoya, Vivesoy, Bifrutas y Mocay Caffè, 6 plantas, 27 delegaciones comerciales y más de 2.200 empleados.

El compromiso de la familia empresaria Pascual es hacer cada día más grande el legado del fundador de la empresa, Tomás Pascual Sanz. La familia Pascual está absolutamente volcada en el proyecto empresarial con la intención de impulsar el crecimiento de la compañía y consolidar su posición en el siglo XXI. Según los planes del fundador de Pascual, su esposa y sus cuatro hijos le han sucedido en el desarrollo del proyecto familiar y empresarial, incorporándose paulatinamente, has-

ta la plena integración.

APEGADO AL TERRITORIO

Tomás Pascual padre, el fundador de la compañía, empezó su carrera empresarial como un emprendedor que vendía bocadillos, cervezas y gaseosas en la cantina y en los trenes que pasaban por la estación de Aranda de Duero, en Burgos, donde su padre regentaba un ultramarinos. Montó después un almacén de piensos y se inició en la cría de vacas, cerdos y gallinas. Todo cambió

cuando la antigua Caja de Ahorros Municipal de Burgos le ofreció quedarse con una cooperativa lechera para evitar el cierre por quiebra. El resto es historia. Historia de Aranda, donde Pascual da empleo a casi mil personas. El hijo y actual presidente se plantea no sólo mantener ese empleo, sino «aumentarlo incluso un poco más».

La compañía tiene como objetivo «garantizar la actividad fuerte aquí; segundo, crear valor aquí para que no sólo vendamos leche y podamos vender productos de más valor que se crean para toda la cadena; y tres, crecimiento industrial en otras áreas. También trabajar más con proveedores de Castilla y León, que ya lo hacemos, aunque sólo sea por cercanía. Nos interesa que el proveedor esté muy cerca de nuestra fábrica y eso en lo que más nos afecta es a las materias primas. En desarrollar, como estamos desarrollando, cultivos de soja o avena. En trabajar con ganaderos de Castilla y León. Lo que nos gustaría es que, en la medida que ya tenemos la fábrica, algunas de las recogidas más lejanas, sin que tenga un impacto negativo para los que están más lejos, poder acercarlas a Castilla y León. Aproximadamente ahora son un treinta y tantos por ciento de la recogida total nuestra la leche que procede de Castilla y León y lo ideal y lo lógico sería que estuviera más cerca del cincuenta o del sesenta. Tampoco coges ganaderos buenos tan fácilmente porque están ya cogidos y nadie los suelta pero uno de las estrategias nuestras es concentrar más la recogida cerca de la fábrica trayéndola a Castilla y León de otras zonas».

Tan de Aranda es Pascual que respalda una de las principales reivindicaciones la comarca, el tren directo a Madrid. Pero le añade el criterio de sostenibilidad, fundamental en ADN de una marca que tiene muy presente el Medio Ambiente, el bienestar animal y la economía de recursos. Con todo, Tomás Pascual defiende el transporte ferroviario «porque es más sostenible que otros y debería ser más económico». Sin olvidar el transporte por carretera de cuya capilaridad depende la recogida de la leche.

Pascual es innovación y también tecnología. «El mundo lácteo y agrícola es muy rural y para nosotros ayudar a que la gente que vive en el campo gane dinero y se sienta cómoda es importante. Uno de los sectores que más invierte en tecnología es el mundo rural. Ves a los ganaderos con una tecnología tremenda, tenemos muchos datos y esa información se puede compartir y aprender las buenas prácticas unos de otros», explica el presidente. «Nos interesa que nuestros ganaderos tengan más renta, produciendo mejor, con una operativa mejor, mejor genética, con otros rendimientos en la explotación con algo de agricultura. Es trabajar con él para que tenga la oportunidad de invertir para mejorar», señala siempre pensando en invertir para lograr un resultado mejor.

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

LA OLMEDA

Desde que fuera descubierta en 1968 por Javier Cortes, la Villa Romana de la Olmeda se ha convertido en una referencia arqueológica en el mundo. Un legado que ha preservado con mimo y cuidado la institución provincial palentina

UN MUSEO BAJO TIERRA

AHENAR MARTÍN PUEBLOS veces los milagros se producen de una forma casual, imprevista, sin ningún tipo de pronóstico. Tal fue el caso del descubrimiento de la Villa Romana la Olmeda. Lo que hoy conocemos como el mayor mosaico al aire libre en Europa, nada menos que 1.450 metros cuadrados de teselas policromadas en un increíble estado de conservación, permaneció durante siglos sepultado bajo la tierra, ajeno a la riqueza que escondía. Fue en el verano de 1968, en un caluroso día de julio, cuando fue descubierto el pavimento de los mosaicos con motivo de la realización de unas labores agrícolas en el pago conocido con el nombre de La Olmeda, término municipal de Pedrosa de la Vega, a 62 kilómetros de Palencia. El instante en que el arado tropezó con una estructura maciza que resultó ser los restos de una vieja pared marcó el principio de una investigación arqueológica que ya lleva más de medio siglo. La incógnita pronto se despejó con el hallazgo de uno de los yacimientos arqueológicos más importantes del mundo romano hispánico. Una espléndida villa rural con aires palaciegos cuyo momento de esplendor, hace 1.600 años, nos devuelve ahora con los trabajos de excavación, investigación y consolidación de las estructuras así como de los pavimentos de mosaico descubiertos.

La fortuna quiso que aquel hallazgo cayera en manos de Javier Cortes, propietario de la finca y apasionado de la historia. Consciente de la riqueza de aquel yacimiento arqueológico, el ingeniero agrónomo desarrolló hasta su muerte en 2009, importantes esfuerzos por preservar aquel tesoro, asumiendo en un primer momento el mecenazgo de los trabajos y posteriormente su dirección. Para ello realizó las gestiones administrativas pertinentes. El

Ministerio de Cultura le concedió el permiso en 1969 y Cortes corrió personalmente con los gastos. La dirección de los trabajos se encargó a Pedro de Palol, catedrático de arqueología de la Universidad de Valladolid. Una actividad que llegó a convertirse en la principal dedicación de su vida durante más de cuarenta años.

DONACIÓN DE JAVIER CORTES

En 1980, Javier Cortes donó a la Diputación los terrenos que ocupa la villa romana y cedió la gestión del yacimiento al patronato que se constituyó para este objetivo. Siempre estuvo vinculado a él, e incluso publicó varios libros y artículos sobre la villa romana, algunos en solitario y otros en colaboración con el arqueólogo José Antonio Abásolo. Ese mismo año recibió la Medalla de Oro de la Provincia, la máxima distinción institucional, que le fue entregada en el Ayuntamiento de Saldaña como muestra de agradecimiento a su loable gesto altruista de donar La Olmeda.

Desde entonces, la institución provincial palentina ha centrado sus esfuerzos en poner a la altura de los mejores museos de esta categoría a La Olmeda. «Un yacimiento como éste necesita de un equipo detrás con la suficiente sensibilidad por proseguir con el legado del descubridor, Javier Cortes, apostando por su puesta en valor. Es por eso que Diputación articula su gestión en torno a tres ejes:

La conservación del yacimiento, como segundo eje el estudio, la restauración e investigación de materiales, «para que se hagan una idea solo en cerámica contamos con 14.000 objetos por clasificar— y, finalmente la divulgación fuera y dentro de nuestras fronteras provinciales», afirma la presidenta de la Diputación de Palencia, Ángeles Armisen.

En 2008, a modo de homenaje, la Diputación editó la obra de Cortes, ‘Los mosaicos de la villa romana de La Olmeda’, su compen-

dio de la colección de trabajos bibliográficos y científicos que han hecho internacionalmente conocida a La Olmeda y a su descubridor, al que aún le quedaba mucho por escribir.

REMEDIACIÓN Y MUSEALIZACIÓN

Pero la gran gesta llevada a cabo en este tiempo fue la profunda remodelación y musealización del espacio. Durante más de tres años —tiempo en el que se llevaron a cabo los trabajos— permaneció cerrada al público y se realizó un esfuerzo económico de más de 9 millones de inversión en un moderno edificio que permite contemplar los mosaicos en todo su esplendor. El 4 de noviembre es inaugurado por la Reina Doña Sofía. Tras ello, han sido sucesivas las actuaciones llevadas a cabo a ensalzar la riqueza arqueológica de la villa y al mismo tiempo, dignificar la labor emprendida por su descubridor.

La última actuación acometida tuvo lugar en 2018, cuando se llevaron a cabo las obras de musealización del espacio y su entorno, con el fin de dar un relato expositivo a las cerca más de 300 piezas que alberga en su interior. «La renovación, ejecutada con una inversión cercana al medio millón de euros, aporta un nuevo concepto expositivo que sitúa así a este centro a la par de los más destacados museos internacionales y que permitirá entender la iglesia de San Pedro de Saldaña como un espacio cultural con un moderno discurso didáctico que ofrece un interesante recorrido y busca completar la visita al yacimiento», señala Armisen.

El itinerario a la Villa Romana La Olmeda permite al visitante acercarse a la vida cotidiana de los habitantes de la villa y hacerse una idea de los objetos que se usaban en aquella lujosa mansión agrícola del Bajo Imperio, tanto en su vestido, alimentación, ocio o los rituales religiosos y funerarios que practicaban. Todo ello a través de la cultura material de La Olmeda,



de sus hallazgos.

A lo largo de estos años han sido miles las personas que han descubierto cómo vivía la familia de un terrateniente durante los siglos IV y V en la parte occidental del Imperio. Un palacio campestre que ocupa 4.400 m², consta de 35 habitaciones, 26 de ellas con pavimento de mosaico, y una amplia zona termal. Es un auténtico palacio, trazado de un modo simétrico y organizado en torno a un peristilo o jardín rodeado por un pórtico, parte

del cual ha sido levantado de nuevo por los arqueólogos aprovechando los ladrillos originales. La casa tenía un segundo piso y estaba flanqueada por cuatro torres, dos cuadradas en la fachada norte y dos octogonales en la sur. Dormitorios, comedores y pasillos disponían de mosaicos de temas geométricos y vegetales muy bien preservados. Un increíble lugar donde adentrarse a descubrir el corazón del mundo romano. El conjunto fue declarado Bien de Interés Cul-

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



VILLA. Este palacio campestre del Bajo Imperio romano consta de 35 habitaciones, 26 de ellas con pavimento de mosaico. En la imagen, la presidenta de la Diputación de Palencia, Ángeles Armisén ante el mosaico del *Oecus* o salón principal, uno de los principales mosaicos figurativos de época romana que se conservan en Europa. / FOTO: PABLO REQUEJO

tendencia positiva, pero sin duda, estamos, como decía, recuperando los datos. Además de atraer miles de visitantes, la Olmeda se ha posicionado como baluarte de la cultura en la provincia con programaciones especiales de mucha calidad que se han consolidado en el calendario y que cada año atraen a centenares de palentinos y visitantes. Es el caso, por ejemplo, del programa 'Cultura a la romana', que este año ha contado con Abraham Cupeiro o Neonymus; referentes de la arqueomúsica», remarca Armisén.

A través de la música, del teatro, de la danza o de talleres para niños han visualizado un tesoro que muchos desconocían. El resultado no ha podido ser mejor. «Ahora toca recuperar al visitante después de la pandemia. Creo que en este sentido estamos haciendo un buen trabajo. De hecho, el panel de expertos que integró el Comité Científico del Congreso Internacional sobre las Villas Tardoimperiales en Hispania, que se celebró en 2018, coincidieron en señalar a la villa romana de «La Olmeda» como un ejemplo de gestión patrimonial a todos los niveles, desde la investigación, como en su musealización».

OBJETIVOS

Los esfuerzos de la institución siguen en la misma línea, la de acercar a todo tipo de público a descubrir este tesoro romano, devolviendo a la vida instrumentos y herramientas como el *hydraulis*; «es un órgano hidráulico que se popularizó en la antigua Roma y que tras un periodo de estudio se ha hecho realidad a través de la experiencia acreditada del Taller de Organería y Arte Acitores para rescatar del olvido el singular instrumento musical, de cuya existencia hay, como digo, numerosas pruebas documentales, incluidos los testimonios escritos de Nerón, Cicerón y Quintiliano».

También en materia de difusión, la Diputación de Palencia acaba de lanzar una nueva guía para el visitante, una herramienta actualizada que expone, de forma clara y divulgativa, las últimas informaciones y conocimientos sobre la villa y sus circunstancias, a la luz de la labor de excavación e investigación, que no ha cesado desde su descubrimiento hace ya más de medio siglo.

El Premio LA POSADA a la MEJOR INICIATIVA TURÍSTICA representa para la Diputación de Palencia el espaldarazo definitivo a la que han considerado su joya. «Suponen siempre un revulsivo para los premiados. Además, estos galardones, son capaces de mostrar el nivel de calidad de los productos de la Comunidad; un nivel de calidad indudable para uno de los mejores legados del patrimonio mundial y un yacimiento clave para estudiar el imperio romano y sus costumbres», afirma Armisén.

MOSAICOS. El hallazgo de lo que hoy conocemos como la Villa Romana La Olmeda podría resumirse como la historia de un milagro. El 5 de julio de 1968, mientras se realizaban labores agrícolas en la zona, Javier Cortes al golpear el arado con una estructura maciza que resultó ser los restos de una vieja pared. Durante miles de años las ruinas de lo que en su día fue un palacio del siglo IV y V permanecieron sepultadas bajo la tierra. La pasión por el mundo del arte de Javier Cortes impulsaron los primeros trabajos durante décadas. En 1980 dona el yacimiento a la institución provincial palentina durante este tiempo ha realizado un importante esfuerzo inversor para encumbrar a La Olmeda a lo más alto.

tural el 3 de abril de 1996.

Una de las herramientas imprescindibles tanto en la conservación cultural y museística ha sido la I+D+i. «La tecnología para la Olmeda es clave. Y es que la tecnología permite ni más ni menos que una conservación óptima del yaci-

miento a través de dos aspectos clave: IoT (Internet de las Cosas) y Big Data (análisis masivo de datos). Lo hacen a través de 67 dispositivos desplegados por todo el espacio que envían información y son transformados en conocimiento. ¿Qué nos permite esto? Tomar

decisiones correctas en tiempo real basadas en datos científicos», sostiene la presidenta de la institución provincial palentina.

Durante este tiempo la Diputación de Palencia ha centrado sus esfuerzos en acercar este increíble mundo a todos los públicos. A

democratizar la cultura, haciéndola más accesible. «El balance es sin duda, positivo. La Olmeda se coloca como el buque insignia de la institución turísticamente hablando. Y es que cada año supera al anterior en número de visitantes. La pandemia frenó en seco esa

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



LA PARRILLA DE SAN LORENZO

Desde que abriera sus puertas en 1988 se ha convertido en un clásico de la gastronomía de Valladolid. Sus lechazos, asados en horno de leña, atraen a miles de visitantes de todos los rincones en un espacio con ambiente monacal

EL SABER DE LA COCINA CASTELLANA

HENAR MARTÍN

Es un veterano en el sector. Un apasionado de la hostelería y las obras de arte. Y eso se nota nada más entrar a La Parrilla de San Lorenzo, un clásico en gastronomía de Valladolid que no falla a la hora de hablar de lechazos, asados y en definitiva, cocina castellana auténtica de calidad.

Su propietario, Agustín Lorenzo Sanz, aterrizó en la capital de Pisuerga hace más de treinta años. Hombre hecho a sí mismo, comenzó de cero desde la localidad zamorana de San Martín de Tábara, un pequeño pueblo en las estribaciones de Sierra Culebra. «Mi padre era herrero en el pueblo y ejercía como señor de paz. A los 14 años salí de mi casa para buscarme la vida», rememora.

Primero probó suerte en Bilbao donde tuvo un negocio de pintura y más tarde puso rumbo a Alemania. Tras ello desembarcó en la capital vallisoletana con sed de trabajar y crecer para labrarse un futuro. Para ello abrió un supermercado en la capital del Pisuerga que pronto se convirtió en un referente nacional en España. «Siempre fue un buen comercial. Era el que más vendía por metro cuadrado. Fue un éxito. Compraba directamente la fruta y las carnes, que traía de Zamora, eran de una gran calidad. Me hicieron un homenaje», ilustra.

En 1983, en pleno mundial de fútbol del 82, inaugura la mítica cafetería Kuwait. «El estadio José Zorrilla acogió uno de los partidos, el de Francia contra Kuwait y de ahí el nombre», señala el reputado empresario. Durante de-

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



EXCELENCIA. Agustín Lorenzo Sanz es un emprendedor nato que supo ver las posibilidades que tenía la cocina castellana. Por sus comedores han pasado en estas décadas de historia destacadas figuras del deporte, artistas y políticos. La calidad que emplea en la materia prima, con lechazo IGP de Castilla y León asado en horno de leña, le ha encumbrado a lo más alto de la gastronomía de la región. Este empresario de orígenes zamoranos ha sabido rodearse de un buen equipo de trabajo con su hijo Fernando y su mujer María al frente, que atienden a más de 300 comensales en cada servicio cada día. / PABLO REQUEJO

años de historia. «Soy un amante del arte y le dimos ese toque con los cuadros, rejas de épocas antiguas... Quisimos hacer una cosa elegante, fina y que perdurase», señala. Una pasión que le ha llevado a recorrer toda la geografía española en busca de joyas únicas con siglos de historia. Conoce cada una de ellas como la palma de su mano. «Estas pilastras pertenecían a la catedral de Sevilla y se las compré al duque de Feria», señala mientras muestra el amplio comedor de más de 1.000 metros cuadrados de superficie que se distribuye en diferentes espacios donde se prima «que el cliente se sienta cuidado, rodeado de estas bellezas, lo cual no es muy fácil encontrar en otros sitios», asegura Lorenzo.

Los salones, de aires regios, desprenden magia. Están vestidos con decenas de obras de arte entre tallas de santos, escudos heráldicos y lienzos de pintores barrocos y renacentistas. Un patrimonio artístico que llama la atención al visitante. «Aquel cuadro pertenece a Madrazo, éste otro pertenece a un inquisidor, ésta obra es de Berruguete», comenta, al tiempo que explica con orgullo la evolución que ha tenido el restaurante durante todo este tiempo. «Hago una cocina auténticamente castellana». Para ir abriendo boca Agustín recomienda la ensalada de escabechados de caza (capón, corzo, pato azulón y faisán), que lleva desde los inicios en la carta. Los torreznos merecen también un capítulo aparte (los elaboran a la antigua usanza) junto con las morcillas, procedentes de Burgos que van acompañadas con pasas y piñones. También los revueltos se han consolidado entre los entrantes como una de sus apuestas seguras.

Si por algo se ha caracterizado su cocina es por el horno de leña con madera de encina que dominan como nadie Eugenio Ugidos y Juan Báñez. Cada día pasan por sus brasas decenas de lechazos con el sello de garantía de la Indicación Geográfica Protegida. «El único truco es saberse abastecer de la mejor materia prima, yo nunca he escatimado en eso», matiza con orgullo.

Sus lechazos llevan el sello de calidad de la IGP Castilla y León y Tierra de Sabor, que asegura la

procedencia y trazabilidad. «En esto no hay secretos. Que se ase en horno de barro y leña de encina; y hacerlo con cariño y amor. No todo el mundo vale para maestro asador», añade.

La labor arranca a las ocho de la mañana poniendo el horno a 400 grados; luego se baja la temperatura y durante tres horas se van haciendo poco a poco, «solo con agua y sal», para dar el último golpe de calor veinte minutos antes de que llegue a la mesa. El resultado, un perfecto punto de asado, donde destaca su jugosidad, ternura, equilibrada grasa y exquisito sabor propio de su tierra (menos de 30 días) alimentado exclusivamente con leche materna.

Junto a ello destacan el cabrito de la Sierra de la Culebra o las carnes de ternera y de buey que adquieren en su máxima expresión. Proceden en su mayoría de Sayago y Sanabria. El chuletón de la carne de Buey se lo abastece un ganadero de Oiartzun, en el País Vasco, uno de los templos de la mejor carne de España.

Los pescados son otro de los apartados donde destaca su carta. Los reciben diariamente directamente de las lonjas gallegas, lo que garantiza su máxima calidad y frescura. Merluza, rodaballo, lubina, rape y dorada son algunas de las referencias del mar que tienen habitualmente en carta.

La bodega acapara otro de los tesoros. Con más de 300 referencias de todas las denominaciones de origen de España y alguna del extranjero, destaca el cuidado y mimo a los vinos que se elaboran en las zonas más prestigiosas de Castilla y León, como Ribera del Duero y Toro donde siempre ha procurado mantener el equilibrio entre calidad-precio. «Somos de los restaurantes que más Vinos Sicilias vendemos en la ciudad», apostilla.

Para poner el broche final no podían faltar en los postres la tradicional Tarta de las Monjas, recomendación de la casa, un rico bizcocho con natillas y chocolate que está elaborada por las hermanas de San Bernardo. Se trata de un bizcocho almidonado de nata, yema y trufa, napado de natillas y bordado con chocolate caliente del que es difícil resistirse. El resto se postres se elaboran de forma artesanal en el restauran-

te. Destaca su arroz con leche, una delicia casera que realizan al estilo tradicional con leche Gaza.

Tal y como reza su lema, «el gusto por el arte, nos ha hecho maestros en el arte del gusto».

La historia gastronómica de Valladolid no se entendería sin la aportación de La Parrilla de San Lorenzo. Sus salones han sido testigos de comidas y celebraciones de personalidades del mundo del cine, la cultura, el deporte o la política. Cada día dan servicio a más de 300 comensales en sus amplísimos comedores. Cada semana se sientan a su mesa futbolistas, artistas y políticos. Según explica Agustín, uno de los salones reservados, denominado como el Salón de la Transición, era el preferido de Adolfo Suárez y Aznar entre otros políticos que habitualmente frecuentaban este restaurante.

Agustín es un trabajador infatigable. Cada semana sigue supervisando de primera mano el trabajo en la Parrilla y viaja hasta la localidad de Coreses, donde levantó su espectacular Hotel Spa, Convento I, de cuatro estrellas, en lo que fuera el antiguo Seminario de la Orden Alemana 'El Verbo Divino'. Además, trabaja en su Bodega 'Viñas Zamoranas'. El tiempo libre no le sobra a este apasionado de los negocios. «Estoy feliz porque las personas que han confiado en mí han visto que he tenido éxitos». Pero este ritmo frenético de trabajo no lo podría haber seguido de no ser por su gran apoyo, su mujer María.

En la actualidad el restaurante atraviesa una etapa de consolidación, reconocimiento y madurez del negocio. Su equipo de trabajo formado por 35 personas se queda corto para poder llegar a atender a todo el público que demanda su cocina. Cada fin de semana llegan visitantes de fuera de Valladolid atraídos por la buena fama y crítica que ha cosechado a lo largo de estos años.

Con 35 años a sus espaldas, La Parrilla de San Lorenzo está presente en todas las guías de turismo y gastronomía. Además de ser uno de los restaurantes recomendados por la Guía Repsol, recientemente ha resultado ganador de Pincho de Oro del XXIII Concurso Provincial de Pinchos por su 'churro', un bocadillo con el que homenajea a la tierra castellana con un pincho de lechazo churro a base de una masa triturada realizada con lechazo, harina, agua y sal a la que incorporan un caldo de lechazo. «El sabor y todo es maravilloso. Empleamos mucha cantidad de lechazo, hay que cocer y reducir para poder extraer la salsa del producto», explica.

Su hijo Fernando ha heredado la pasión por el negocio familiar. «Le he inculcado que las materias primas tienen que ser las mejores que hay. Yo siempre he ido a por lo mejor. Nunca he preguntado si costaba más».

cadras las histórica cafetería permaneció abierta en el local de la calle María de Molina número 7 de la ciudad. Un lugar a la vanguardia en aquel momento, que llegó a ofrecer 600 desayunos cada mañana.

35 AÑOS DE HISTORIA

Pero el verdadero destino empresarial de Agustín aguardaba a unos metros de distancia, junto al Monasterio de San Joaquín y Santa Ana. Un local que al descubrirlo sintió una corazonada cuando descubrió el espacio donde se ubica la Parrilla de San Lorenzo, entre las calles Pedro Niño y San Lorenzo. «Está situado en los bajos del Convento de San Joaquín y Santa Ana, sacamos 400 camiones de tierra», recuerda con el mismo entusiasmo que el primer día. Aquel descubri-

miento de lo que en su día ocupaban los sótanos del edificio que fue diseñado por Francesco Sabatini, arquitecto real de Carlos III (autor de obras como la Puerta de Alcalá o los Jardines del Palacio Real de Madrid) le impresionó. En cada rincón y esquina del restaurante de la Parrilla de San Lorenzo –que debe su nombre al mártir que fue precisamente quemado vivo en una parrilla por orden del Alcalde de Roma– se respira un ambiente místico, casi monacal.

Los techos abovedados decorados con frescos que reciben al comensal en la barra de la entrada, invitan a descubrir un restaurante de pasillos laberínticos que parece un auténtico museo donde se nota la huella de Agustín, su amor por las antigüedades que ha ido atesorando durante estos

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

H.M.P.

Nació hace más de medio siglo de la mano de la familia Oblanca como una pequeña granja destinada a la cría y sacrificio de pollos, un alimento básico en el consumo de los hogares, que después vendían en las carnicerías de León. Fue el abuelo Marcelo, un emprendedor nato e impulsor de la idea, quien levantó casi de la nada un negocio como modo para ganarse la vida. La familia Oblanca procedía del campo. Los cuatro yernos de Marcelo, los maridos de las cuatro hijas, se sumaron a la idea y constituyeron la sociedad. Empezaron con pollos, gallinas y cerdos en la zona de San Andrés del Rabanedo, cerca de Villabalter. Después de diversos vaivenes empiezan a centrarse en la carne de pollo, y es Javier Oblanca el que en 1982 lidera la incorporación de la segunda generación de la familia, el cual es hoy presidente y director general del Grupo. Unos años más tarde, se une a la compañía su hermano Óscar Oblanca, con el reto de desarrollar y profesionalizar el área comercial y logística de la empresa, ocupando actualmente el puesto de vicepresidente del Grupo.

En la actualidad es una industria multidisciplinar que cuenta con una cartera de productos que abarca más de 1.200 referencias en el mercado entre producto fresco, refrigerado y congelado. Pero por aquel entonces, en los primeros años de la década de los sesenta, la industria avícola estaba sin desarrollar, no había granjas de pollos como ahora y los carniceros lo empezaban a demandar. El pollo suponía un alimento extraordinario, ya que aportaba muchas proteínas a unos precios asumibles para la clase media del momento.

Lo cierto es que Marcelo supo adelantarse a los tiempos, viendo el futuro que tenía un producto como el pollo. Se empezaron a ver los beneficios de este tipo de carne blanca y magra, sabrosa, de fácil digestión y con cualidades nutritivas favorables para toda la población. Por su alto contenido en proteína de alta calidad y bajo en grasas, lo convierten en el alimento ideal no solo en determinadas dietas terapéuticas, como por ejemplo para la obesidad o la diabetes, sino en un alimento esencial de una dieta equilibrada y saludable para todas las edades. Todos esos beneficios, unidos al hecho de que se trata de un producto asequible en la cesta de la compra, lo han consagrado en un alimento básico en los hogares españoles.

Durante 2020 –con la pandemia de por medio– aumentó el consumo de pollo en nuestro país hasta situarse en una media de 13,6 kilogramos de este tipo de carne, lo que supuso un incremento de más de un kilogramo con respecto al consumo per cápita registrado en 2019. Y es que el pollo ha sacado de la necesidad a más de uno, con-

GRUPO OBLANCA

Creyó en las posibilidades del pollo y apostó por su crianza y valorización. Hoy es una industria multidisciplinar que abarca 1.200 productos

El sabor de tu bienestar

virtiendo este alimento en el plato perfecto por sus condiciones culinarias. Y ahí está Oblanca para satisfacer los gustos y necesidades de cada cliente: pollo fresco en sus diferentes cortes, envasados, calibrados y presentaciones; entero o despiezado; a granel o en bandeja; en atmósfera controlada o al vacío; peso fijo o peso variable; así como productos elaborados. Oblanca ofrece también en su portfolio, un surtido de productos de pollo idóneos para parrilla o barbacoa, como es por ejemplo el CRIPOLLO, un sabroso chorizo criollo elaborado a base de pollo.

La primera planta de procesado en 1975 marcó un hito en la industrialización de la actividad. De San Andrés dieron el salto a Onzonilla donde mantienen la actividad hasta el día de hoy. Corría el año 2007. En este polígono, y sobre una parcela de 25.000 metros cuadrados, levantaron más de 11.000 metros cuadrados de naves donde se instalaron, además de las oficinas centrales del Grupo, los procesos industriales más automatizados en sus actividades para el procesado, refrigeración, despiece, elaboración y envasado del pollo y de su carne, con las últimas tecnologías tanto en su manipulación, eviscerado, refrigeración y envasado, co-

mo en el control y tratamiento de todos los residuos que se generan en los mismos, cumpliendo las más estrictas normas. Unas modernas instalaciones dotadas de la última tecnología, como una cámara robotizada de almacenamiento y preparación de pedidos de productos congelados con una capacidad para 1.800 palets y una preparación diaria de más de 1.100 pedidos realizados con menos de 24 horas de antelación.

Uno de los momentos más difíciles lo viven a finales de 2016, cuando un incendio de su planta de incubación Iberavi les sorprendió arrasando por completo la instalación. Desde el primer momento la empresa lanzó un mensaje de tranquilidad para su equipo humano: «el empleo no corre peligro, dado que su totalidad se incorporará a otras áreas de la compañía» se apresuraron a decir, garantizando la estabilidad para las gentes que vivían en el entorno del pueblo de Alija del Infantado. Para Oblanca, la generación de riqueza en el área rural es una de sus prioridades. «Tenemos que cuidar nuestro medio rural. Somos una región con más kilómetros cuadrados que ninguna otra en Europa y, sin embargo, nuestra población es de las más bajas de España. Hay que

apostar por el mundo rural, es el que más aporta al PIB de Castilla y León, y está ya muy industrializado. Cualquiera que se plantee hoy en día vivir en un pueblo, tiene a su favor una estructura muy modernizada y con unos rendimientos altos», afirma Javier Oblanca. En 2018 el grupo inaugura las nuevas instalaciones de Iberavi en el mismo municipio de Alija del Infantado, tras invertir 8 millones y crear 35 puestos de trabajo directo.

INNOVACIÓN, CLAVE DEL ÉXITO

En una de las escaleras que dan acceso a las oficinas de la sede central de Oblanca, se pueden leer mensajes en cada escalón, a modo de mantra, pequeños eslóganes que resumen la esencia de su modelo de negocio y los valores por los que apuesta la compañía. «No hagas más de lo mismo, sé creativo», «Promueve la excelencia y no la exigencia», «Aprende de los errores» y así hasta alcanzar más de una decena de pequeños consejos, sencillos pero sabios, que concentran toda su filosofía.

Las claves del éxito de su modelo de negocio se basan en cuatro pilares básicos: innovación y desarrollo de producto, crecimiento corporativo y expansión territorial, atracción y retención de talento y, por último, generar valor de forma ética y sostenible.

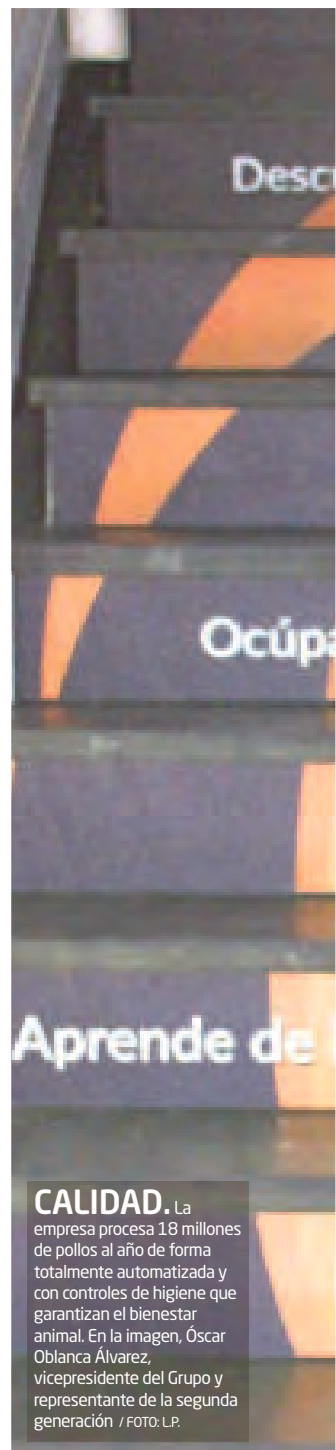
En la actualidad Grupo Oblanca factura más de 70 millones de euros, con 600 empleos directos y una gama de productos integrada por más de 1.200 referencias de alimentación frescas, refrigeradas y congeladas. El principal mercado es el nacional, con importante presencia en Castilla y León, Asturias, Orense y Madrid, si bien la exportación supone alrededor de 4 millones de euros en su cifra de negocio. Sus productos están presentes en Francia, Reino Unido, Holanda, Italia y Portugal. El objetivo más inmediato para la compañía es entrar en Oriente Medio.

Los planes de Grupo Oblanca pasan en estos momentos por la estabilización después del bache que ha supuesto la pandemia. «La apuesta de GRUPO OBLANCA es continuar con su plan estratégico, en el que la meta es llegar a los 100 M de facturación. La avicultura está ya muy industrializada en todos los procesos productivos y la única posibilidad es seguir mejorando para competir en el mercado».

UN CENTENAR DE GRANJAS

La innovación ha sido una constante desde los orígenes, siendo un referente nacional en el sector avícola, integrando la cadena de valor al completo desde la gallina reproductora, el control del alimento animal y la incubación, hasta la producción y distribución del producto terminado. Grupo Oblanca cuenta con un centenar de granjas en Castilla y León, tanto propias como integradas. «La compañía controla la cadena de valor al completo, empezando por los nutricio-

nistas de la empresa, que diseñan la formulación del alimento de sus animales, para una óptima dieta equilibrada y saludable; más tarde, para conseguir pollos sanos, OBLANCA ha realizado una importante inversión en granjas de gallinas reproductoras, desde su fase de cría hasta su fase de puesta, para producir huevos incubables, limpios y mantenidos a la temperatura y humedad óptimas;



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



los huevos fértiles son llevados en condiciones óptimas a la planta incubadora, en la que se incuban más de 40 millones de huevos al año. Se realizan todos los controles necesarios para obtener pollitos de 1 día de la máxima calidad sanitaria, los cuales se trasladan más tarde a las granjas de crianza en camiones con controles ambientales e higiénicos totalmente asegurados; el siguiente eslabón

serían las granjas de crianza, totalmente modernizadas, donde la nutrición del pollito, las bajas densidades y los repetidos controles sanitarios, aseguran el bienestar animal y, por tanto, la consecución de un pollo vivo sano, libre de patologías y bien formado; llegaríamos después a la cadena productiva, donde OBLANCA procesa 18 millones de pollos al año, totalmente automatizada y con permanentes

controles de higiene que garantizan la seguridad alimentaria y la calidad de la materia prima; ahora vendría la sala de despiece, por la que pasan 7 millones de pollos al año y más tarde, al proceso de envasado, del que salen 5 millones de bandejas anuales, con tecnología de última generación que permite realizar cualquier tipo de envasado o presentación que requieran los clientes; y, por último, la logis-

tica y distribución, con una gran inmediatez en el suministro, ya que «una gran ventaja competitiva de OBLANCA es la frescura del producto, pues los pedidos se entregan en 24 horas de media», explica Óscar.

En este año 2021, su apuesta en innovación viene de la mano de los elaborados de pollo, línea de producto en la que han desarrollado en los últimos meses una gran va-

riedad de referencias, adaptándose a las nuevas demandas del mercado y, sobre todo, con el objetivo de que puedan ser consumidos por todas las personas, elaborando ya la mayor parte de los productos libres de alérgenos. Bajo su sello NUTRIPOLLO, han lanzado novedades como los flamenquines de pollo o los embutidos de pollo, con una gran aceptación en el mercado. Estos productos son de elaboración propia y están hechos a partir del pollo fresco que GRUPO OBLANCA cría en sus granjas.

En el caso de los flamenquines, se ha cuidado mucho que mantengan el sabor, la jugosidad y la textura original de la pechuga, esta parte tan preciada del pollo y, aunque están hechos principalmente con pechuga, llevan un sabroso relleno de fiambre (también de pechuga) y de queso, terminando con un crujiente rebozado. Y, en cuanto al chorizo y al salchichón de pollo, la compañía está realizando un gran esfuerzo en su introducción en todos los puntos de venta posibles, con el fin de que el público conozca esta forma más saludable de comer embutido, por su menor contenido en grasas y en calorías, aunque con un gran sabor.

Uno de los objetivos estratégicos para GRUPO OBLANCA ha sido la innovación digital en sus plantas de producción, las cuales ya cuentan con todos sus procesos digitalizados, automatizados y con una base y comunicación informática entre ellos. Se realiza constantemente el seguimiento y analítica de los datos en relación a la cría en granja, al proceso industrial, al envasado y, por último, a la preparación de pedidos. Es un área en que la compañía lleva años trabajando, siendo pionera como fábrica digital y en seguridad industrial en su sector.

OMNICALIDAD

El presente, pasado y futuro de Grupo Oblanca siempre pasa por buscar nuevas posibilidades de aportar valor añadido al producto. En este sentido la empresa trabaja en el diseño de nuevos productos que satisfagan las necesidades del cliente actual. Hoy en día, el consumidor demanda productos que sean fáciles de preparar y que, además, sean sanos y sostenibles. En ello está trabajando la compañía, contando además con una gran ventaja, ya que el pollo, su principal producto, es ya intrínsecamente muy sano y sostenible. Y en relación a la venta de sus productos, Oblanca ha dado el salto este año 2021 hacia la omnicanalidad, ya que ha lanzado una nueva tienda online, ofreciendo así a sus clientes directos (como el hostelero, por ejemplo) la posibilidad de relacionarse con la empresa y realizar sus pedidos por distintos canales: la red de comerciales, el departamento de televenta y ahora, su tienda online, en la que poder hacer los pedidos de una forma rápida, sencilla, a cualquier hora y desde cualquier lugar.

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

PHENAR MARTÍN PUENTES pertenece a una de las sagas con más tradición en el cuidado de la viña en Castilla y León. Tanto es así que los orígenes de Bodegas de Alberto se fechan en 1657 en Serrada, una pequeña localidad castellana a 25 kilómetros de Valladolid, donde se ubica la antigua bodega de los monjes dominicos. La familia Gutiérrez ha custodiado como el primer día este patrimonio inmaterial que suponen estos vinos y su tradición. Un legado único que ha sabido mantener como nadie en pleno corazón de la DO Rueda.

En 1836, como consecuencia de la Desamortización de Mendizábal, la bodega pasó a manos privadas, si bien tuvo que transcurrir algo más de un siglo hasta que en 1941 fuera adquirida por la actual familia propietaria, en concreto por Alberto Gutiérrez, fundador de la actual empresa, junto con sus hijos, Dalmacio, José y Alberto. Gracias a ellos se mantuvo la tradición de la elaboración del histórico vino dorado en las viejas bodegas subterráneas del monasterio dominico del siglo XVII. «Un vino que si no se hubiera preservado durante décadas, hubiera desaparecido», afirma Carmen San Martín, directora de la bodega. A día de hoy mantiene íntegro su carácter de empresa familiar con la cuarta generación al frente del negocio.

MÁS DE TRES SIGLOS DE HISTORIA

La familia ha sabido mantener desde hace más de 350 años el viejo arte de elaborar vino en el antiguo Monasterio de San Pablo y en su bodega subterránea, situada en la encañada de caminos de Medina del Campo, Tordesillas y Olmedo, la llamada «Ruta de Isabel la Católica», donde se encuentra Serrada, una preciosa localidad castellana donde se ubica la centenario bodega.

Carmen San Martín Gutiérrez (Valladolid, 1978) dirige desde hace nueve años esta bodega histórica. Las vivencias de su infancia han transcurrido tras los muros de la bodega, en los veranos en casa de sus abuelos, rodeada de primos y de uvas. «Recuerdo estar corriendo por las instalaciones, con mis primos. Esta bodega siempre ha formado parte de mi vida, de mi infancia», asevera.

Hija de Pedro San Martín, quien ejerció como presidente del Consejo de Administración de la bodega, el destino marcado en la vida profesional de esta vallisoletana estaba lejos de los majuelos de la familia, en el sector de la banca donde estuvo trabajando en compañías como el Banco Sabadell. Licenciada en Derecho por la Universidad de Valladolid, cuenta con un prestigioso *curriculum* con un Máster en Asesoría Jurídica de Empresas por el Instituto de Empresa de Madrid (2005) y un Máster en Dirección y Gestión de Empresas Vitivinícolas,

desarrollado por la Cámara de Comercio de Valladolid (2010-2011), donde obtuvo el premio al mejor proyecto fin de master.

En junio 2012 su vida da un vuelco al coger el timón de la empresa familiar Hijos de Alberto Gutiérrez, S.A., desempeñado las labores de gerente de la misma. En aquel momento sólo tenía 34 años. «Nunca pensé que iba a acabar trabajando en la empresa familiar. Al contrario, ya estamos en la cuarta y quinta generación, somos muchísimos y lo más normal es que no hubiera trabajado allí. Me lo ofrecieron, lo medité y dije que para adelante», explica la directora general y presidenta de la DO Rueda. Ha sido la primera mujer en dirigir la denominación más antigua de Castilla y León que cuenta con unas 19.000 hectáreas cultivadas.

A sus 43 años puede sentirse orgullosa de dirigir la única bodega que elabora bajo el método tradicional el Dorado con damajuanas y barricas de solera de 80 años. «Hemos apostado por nuestras raíces que están indisolublemente unidas a los vinos históricos de la zona», afirma. Más allá del Marco de Jerez, Jerez y Montilla Moriles, o como los Madeiras secos, los Marsala sicilianos o los Oporto blancos secos muy vie-

jos, se elabora en tierras castellanas este vino histórico de la Denominación de Origen Rueda que esta empresa produce desde sus orígenes «de forma ininterrumpida y que nos diferencia del resto de bodegas».

De Alberto Dorado es un homenaje a los vinos históricos de Castilla y León, el añejo que era considerado el 'vino preferido de la corte de los Reyes Católicos' y que fue el germen de la DO Rueda. En realidad, hay pruebas de que el vino de las Tierras de Medina (así se llamaba en el siglo XVI) era el que se consumía en las cortes de los Reyes Católicos y en la de Felipe II; un tipo de vinos bastante diferentes a lo que hoy asociamos a la zona. «Eran vinos rancieros, oxidados, pero son el tipo de vinos que siempre se habían hecho en la zona», explica San Martín. «Así eran los vinos de la Tierra de Medina, de los que nosotros recogemos parte del legado que nos dejó mi bisabuelo Alberto Gutiérrez», sostiene.

De Alberto Dorado, el vino más tradicional de la bodega y un vino histórico de la DO Rueda resume la esencia de esta bodega. Un vino generoso de crianza oxidativa creado al estilo tradicional, situándolo en la primera fila de las elaboraciones especiales de la DO Rueda.

BODEGAS DE ALBERTO

La familia Gutiérrez ha custodiado el viejo arte de elaborar vino en esta bodega histórica del siglo XVII. Su De Alberto Dorado, emblema de la casa, se cría en damajuanas bajo el sol y madura en barricas de 80 años

LA DAMA DE EL DORADO

PATRIMONIO INMATERIAL

En la actualidad es un ejemplo de la modernización y dignificación de nuestro patrimonio inmaterial. Con el De Alberto Dorado el patrimonio vitivinícola de la Denominación de Origen Rueda también está haciendo historia. Ha sido ganador de la Medalla de Platino en dos ocasiones consecutivas con 97 puntos en los *Decanter World Wine Awards 2019*, el De Alberto Dorado ha sido reconocido en los últimos años con un importante palmarés de premios, entre los que se encuentra la Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas, el Gran Bacchus de Oro, la Gran Medalla de Oro en VINESPAÑA, el mejor puntuado de la Denominación de Origen Rueda en la Guía Peñín 2017 con 95 Puntos, puntuación que han mantenido en la última edición; también los 91 Puntos Parker *Wine Advocate* en 2018 o la decisión de la *Master of Wines Sarah Jane Evans* de considerarlo el número 1 de los generosos. A ello se suma el premio Gran Zarcillo de Oro obtenido recientemente, entre otras muchas distinciones, les ha aportado numerosas satisfacciones en los últimos años. «Es un gran reto para nosotros intentar mantener y, si fuera posible, incluso superar año tras año altas puntuaciones que nos resultan de gran valor para contrastar la calidad de nuestros vinos, en un afán de mejora continua y búsqueda de la excelencia».

La bodega ha sabido maridar el saber hacer de varias generaciones con los más modernos sistemas de elaboración para satisfacer a unos clientes que hoy se reparten por todo el mundo. Además, es de las pocas que continúan elaborando en esa zona vallisoletana con variedades tintas, como la tempranillo y la *cabernet sauvignon*.

La ubicación privilegiada de sus viñedos en la zona central de España, atravesada por el río Duero, y reconocida a nivel internacional como una de las mejores del mundo para la producción de vino; así como el continuo empeño de Bodegas De Alberto en la realización de constantes inversiones e investigación, la colocan en una posición sobresaliente en el uso de la tecnología más avanzada para la elaboración de vinos de alta calidad.

Este amor por la tradición y por la preservación de la cultura autóctona, unidos a una vocación empresarial moderna e innovadora hacen de Bodegas De Alberto un recurso indispensable para la interpretación del territorio y para conocer los grandes vinos de la DO Rueda.

Hijos de Alberto cuenta con una amplia gama de vinos en el mercado, que van desde un verdejo ecológico de Rueda hasta un tinto con 18 meses de barrica, pasando por los modernos frizzantes amparados en la indicación geográfica protegida Vinos de la Tierra de Castilla y León. La bodega apuesta por los vinos del segmento *premium*, con reducidas producciones de alta calidad como la versión dulce del Do-

VINO DE REYES. De

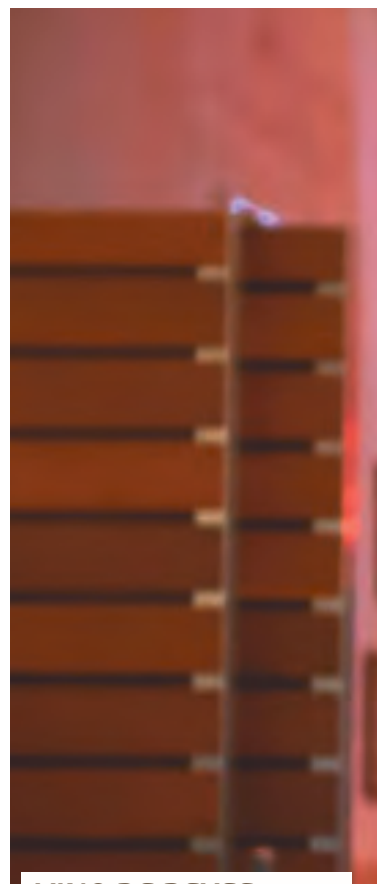
Alberto Dorado es un homenaje a los vinos históricos de Castilla y León, el añejo que era considerado el 'vino preferido de la corte de los Reyes Católicos' y que fue el germen de la DO Rueda. En la imagen, Carmen San Martín, directora general de la bodega familiar que hunde sus raíces en el s.XVII. / LA POSADA

rado que acaban de lanzar al mercado y que, por el momento, es el único en su categoría.

La marca más afamada de la firma es De Alberto, compuesta por además del Dorado, Pálido y Dorado dulce por vinos como un verdejo 100% vendimia seleccionada con crianza sobre lías; un 100% verdejo ecológico. A ello se suma un 100% verdejo fermentado en barrica.

Fueron además pioneros en mantener el legado del vino Pálido, el otro vino histórico de la DO Rueda que desde hace tres años vuelve a estar en el Pliego. Se trata de un verdejo con crianza biológica del que actualmente son los únicos elaboradores.

Sus galerías subterráneas, grandes bóvedas de cañón hechas de ladrillo y roca de peña, con más de 1 kilómetro de longitud, constituyen un verdadero laberinto que transportan al visitante a otra época.



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



ca de la historia descubriendo los secretos del espacio a través de sus calles bajo tierra, que van dando paso a dormitorios de botellas, galerías de barricas y antiguos depósitos de hormigón realizados muchos años atrás, antes de que empezaran a usarse de forma generalizada.

Excavadas a mano durante décadas, estas cuevas subterráneas van dando paso a dormitorios de botellas y a depósitos de hormigón realizados muchos años atrás de que empezaran a usarse de forma generalizada. Es inesperado el imponente patrimonio oculto en la bodega tras sus muros de ladrillo de influencia mudéjar, sus ventanales de madera tradicional castellana y sus paredes encaladas de blanco, que recuerdan patios andaluces. Impresiona descubrir cómo, de forma ininterrumpida, se han dedicado a la producción de vino durante más de tres siglos

constituyendo un viaje inolvidable al pasado.

Han sido testigos de la veneración al vino durante generaciones, a través de un trabajo, en ocasiones, por encima de las capacidades del hombre, y motivado por el afán de combinar la tradición con la innovación de un arte siempre vivo y sorprendente. Bodegas de Alberto lo conforman 26 accionistas, todos de la familia, aunque solo dos miembros de esta, de un total de 25, trabajan en la bodega. Durante la época de la vendimia los descendientes de esta familia se reúnen por el pueblo a disfrutar de un ritual que los enraíza. «Vienen y visitan el pueblo. Es una excusa para volver al sitio del que procedes, de donde procede tu familia, a tus raíces. Aunque ya muchos viven fuera, si les gusta venir a la bodega y sentirla como propia».

En su bodega descansan a la in-

temperie 10.000 damajuanas con capacidad para almacenar 16 litros por frasca donde se somete al vino a las inclemencias del clima vallisoletano para que se oxide de forma natural durante un año como máximo. «Quizás alguna menos porque siempre en cada trasiego se rompe alguna al ser tan delicadas y exigir un lavado a mano», lamenta Carmen, que habla de tiempos mejores cuando «había más de 50.000 damajuanas».

Su amor por la tradición les ha llevado a seguir usando las damajuanas, que lucen al sol, haciendo de sus vinos un producto único. «Una vez me dijeron que era como rescatar almas perdidas y me pareció maravilloso», sostiene. Este recipiente de vidrio se ha usado desde hace más de 500 años para almacenar agua, vinos y otros líquidos, en despensas y bodegas.

El componente humano ha sido un factor decisivo en esta historia.

Desde la labor de los monjes dominicos hace más de trescientos cincuenta años, con la excavación de las bodegas, el minucioso cuidado en la cosecha de las uvas y la transformación de los mostos, hasta el testigo tomado por las generaciones posteriores. Así, Hijos de Alberto Gutiérrez trasmite hoy esa impronta humana que se personaliza en generaciones de viticultores, distribuidores, empleados y, especialmente, en los miles de consumidores repartidos en los cinco continentes que muestran su fidelidad a esta bodega década tras década. Este amor por la tradición y por la preservación de la cultura autóctona, unidos a una vocación empresarial completamente moderna e innovadora hacen de Bodegas De Alberto un recurso indispensable para la interpretación del territorio y para conocer los grandes vinos de la Denominación de Origen Rueda.

Los nuevos tiempos obligan a

nuevos desafíos como las nuevas tecnologías, los aranceles, los nuevos mercados, los gustos de los nuevos consumidores y la diversificación... retos que se entrecruzan en su día a día. La bodega ha sabido mirar al futuro, modernizando sus instalaciones con capacidad de almacenamiento para 14 millones de litros que dispone de la tecnología más avanzada para la producción de vinos de alta calidad y cuenta con las certificaciones BRC, IFS y Ecológica.

El mercado exterior acapara otro de sus metas. Exporta sus vinos a 23 países fundamentalmente del entorno europeo (Reino Unido, Holanda, Alemania y Suecia) y su objetivo prioritario es Estados Unidos. Junto a ello otro de los retos de la bodega histórica es el enoturismo como una forma de acercarnos a nuestros consumidores y, por qué no, en un futuro como una nueva vía de negocio.

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



FINCA VITURÓN

Esta ganadería situada en Candeleda e impulsada por el joven matrimonio integrado por el madrileño Jacobo Jorba y la salmantina Cristina Pérez, es un reflejo de su amor por la naturaleza y el aprovechamiento sostenible de los recursos del entorno

UNA CARNICERÍA DE CONFIANZA

Finca Viturón, situada en el municipio abulense de Candeleda, culmina el proyecto de vida que el madrileño Jacobo Jorba había soñado desde que era pequeño, junto a su abuelo, José María, cuando le acompañaba a la finca que tenía en la localidad toledana de Oropesa. Para ello contó con la complicidad de su mujer, la salmantina Cristina Pérez, a la que conoció por motivos profesionales en Valladolid.

Desde entonces no se han separado. Tienen 38 años, cuatro hijos y una ganadería de Limousin familiar que va creciendo sin parar y de manera sostenida desde que se puso en marcha antes de la pandemia. Su concepción inicial les ha ayudado a seguir trabajando, sin parar, pese a

las restricciones, debido al perfil de su clientela.

Esta característica, junto al trato personal e individualizado de las 200 cabezas de ganado, hacen de Finca Viturón un proyecto singular al que Cristina Pérez define como una "carnicería online de mucha confianza", en la que los clientes no han dejado de confiar y cuyo negocio ha ido consolidándose hasta alcanzar el millar de clientes por toda España.

Ahora, cuando estamos prácticamente superando la pandemia, y con su proyecto en pleno proceso de crecimiento, el Premio La Posada 2021 de la provincia de Ávila les da «mucha fuerza» para continuar «al pie del cañón», según reconoce Cristina Pérez, quien reconoce la «sorpresa» que ha supuesto para ellos este reco-

nocimiento que les ha puesto «súper contentos». Desde su punto de vista, estos premios confirman que "el esfuerzo de todos va dando sus frutos", tal y como se demuestra con el crecimiento en el número de cabezas de ganado desde las 180 de hace un año hasta las 200 actuales. A esto se suma el incremento en 10 hectáreas, hasta llegar a las 90, de la finca dedicada al forraje de los animales, que se encuentran en otra de 40 hectáreas situadas en un lugar privilegiado desde el que se divisa la vertiente sur de la Sierra de Gredos.

El progreso y la consolidación de Finca Viturón también viene determinado por el incremento de su plantilla, que en el último año ha pasado de 6 a 10 empleados directos, centrados fundamentalmente

EQUIPO. Jacobo y Cristina forman parte de un equipo perfecto, que está sacando adelante un proyecto común junto a sus hijos y su otra 'familia' creciente, integrada, por el momento por una decena de trabajadores. / FOTO: LA POSADA.

de el 50% a clientes individuales y el 50% restante a clientes del canal HORECA -Hoteles, Restaurantes y Cátering-.

Este es el fruto que Jacobo Jorba, tras culminar Administración y Dirección de Empresas, ha puesto en pie junto a su mujer, cumpliendo así el deseo que tenía desde niño, con el objetivo de montar una granja de animales diferente, en el sentido de que el ganado recibiese un trato diferenciado, en beneficio de la calidad final de un producto que desde su punto de vista no respondería a los estándares de calidad que él defendía.

Antes de ponerlo en marcha viajó por Europa para conocer otras ganaderías, antes de conocer a su actual mujer cuando trabajaba como ingeniera agrónoma en Valladolid y una labor de asesoramiento derivó en una relación personal que ha culminado formando una familia y un negocio en común del que ambos disfrutan en medio de la naturaleza. Y es que en el caso de Cristina Pérez, su amor por el campo también le venía de familia, ya que su abuelo Atanasio Ramos le inculcó esta forma de vida en Torresmenudas, un pequeño municipio de la comarca salmantina de Ledesma. De esta manera, todos los astros confluyeron para la puesta en marcha de Finca Viturón, un proyecto focalizado sobre todo en el consumidor final, que ahora ronda el millar de clientes, tras multiplicarse por tres en algo más de un año.

Las 20 cabezas de Limousin iniciales, se convirtieron en 180 y ahora son 200. Una de las características que distingue a esta ganadería es el trato a los animales. Todos ellos viven en un ambiente "natural, relajado y libre", con un manejo personalizado. Un ejemplo de esto es que a los bueyes los peinan a diario, mientras que las hembras disponen de un "hospital" en el que son tratadas durante el parto. Todos los animales cuentan con nombre propio y reciben un control estricto en el desarrollo del programa de mejora de la raza. Los terneros son criados en libertad, junto a sus madres, y son alimentados con leche materna. Toda la alimentación es puramente de origen vegetal.

De esta manera han logrado poner en el mercado unas carnes «únicas, con identidad, personalidad, origen, aroma, sabor y elegancia», que llegan a los clientes con un servicio de entrega personalizado y de envío a domicilio gratuito para un buen número de clientes. Su oferta incluye varios packs diferentes, cuyos precios oscilan entre los 50 y los 150 euros. No obstante, ahora venden casi todo a demanda del consumidor, pese a mantener la filosofía inicial. Según Cristina Pérez, los productos con más éxito son la milanesa, el chuletón y las hamburguesas artesanales.

en las labores de marketing online y atención al cliente pedidos, sin olvidar a los animales de granja. Todo ello ha dado como resultado final un crecimiento sostenido que les ha llevado a triplicar su clientela nacional, con un 'tíron' especial en territorios como Madrid, País Vasco, Cantabria, Cataluña y la costa mediterránea.

Tras empezar de cero, Cristina Pérez se felicita por los avances realizados, aunque es consciente de que «todavía» les queda «mucho camino por recorrer». De momento, han conseguido el equilibrio, a través de una forma de trabajo «sostenible», introduciendo novedades que "se adaptan a las necesidades de la clientela" y cuidando mucho la calidad de un producto que ven-



**DOMINA
LO IMPREVISIBLE**

NUEVO MICHELIN CROSSCLIMATE²

SEGURIDAD TODO EL AÑO, HAGA EL TIEMPO QUE HAGA.*



* Ver menciones legales en [michelin.es](https://www.michelin.es)

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

«QUEREMOS LLEGAR A LO MÁS ALTO»

DOMINIO DE CALOGÍA

Dos años y medio después de su salida abrupta de Viña Pedrosa, José Manuel Pérez Ovejas presenta ilusionado su proyecto personal: una bodega pensada al milímetro que promete dar que hablar

LORETO VELÁZQUEZ

Ubicada en Roa, el nombre de Dominio de Calogía responde al terreno donde se asienta, ese mismo por el que José Manuel apostó hace más de veinte años, cuando plantó sin imaginarse que hoy iba a convertirse en epicentro de un sueño que por sus circunstancias familiares nunca pensó.

A la hora de materializarlo ha optado por un diseño funcional que, lejos del enoturismo, está planteado como centro de trabajo y de creación. Aséptico, práctico y elegante da protagonismo a lo que verdaderamente importa: el viñedo y el vino.

En el campo, las viñas (de la variedad Tempranillo), se completan con dos parcelas en Pedrosa, algunas de 60 y 70 años. «La idea es ser autosuficiente para no comprar uva y controlar todo el proceso, desde el viñedo a bodega», indica.

En su cabeza, las ideas están definidas. «Trabajamos para algo muy exclusivo, un vino auténtico que lleve mi sello personal», seña-

la mientras nos enseña una amplia nave donde reposan holgadamente 216 barricas de roble francés 100%. «He elegido cuatro de las mejores tonelerías que, según mi criterio, encajan con mi estilo de vino, aunque cada año incorporaré dos tonelerías nuevas para experimentar y ver cómo evolucionan».

Aunque por dimensión, la bodega podría elaborar 100.000 botellas, el proyecto está limitado a propósito. «Ahora estamos en 26.000 pero no queremos crecer más allá de las 40.000- 50.000 botellas», detalla convencido de que la velocidad de cruce se podrá alcanzar en un par de años.

Pero, ¿cómo son los vinos Do-

minio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas? «Son rotundos, con cuerpo, carácter y esqueleto tánico pero a la vez elegantes, redondos... Son vinos placenteros que se pueden disfrutar ya pero que cualquier consumidor o coleccionista podrá guardar diez, quince o veinte años porque tienen potencial de guarda».

La respuesta del mercado ha sido rápida. «Como la producción es limitada hemos optado por un sistema de comercialización por cupos para que vaya lo más repartido posible», argumenta.

A día de hoy cuenta con una red comercial a nivel nacional y exporta ya a veinte países entre los

que destacan Estados Unidos, México, Suiza, «países maduros donde la Ribera del Duero está reconocida». «He tenido suerte porque los importadores me han llamado a la puerta. La verdad es que estamos muy contentos con las expectativas que Dominio de Calogía ha creado», agradece sin enseñar aún su «as en la manga», 2.500 botellas de un vino de autor que saldrá al mercado en diciembre de 2022.

José Manuel sabe lo que quiere porque lleva en el mundo del vino desde que nació. Hijo y nieto de viticultores, se ha hecho con un nombre propio recibiendo premios como el de 'Bodeguero del Año' en 2017 y 'Mejor enólogo de

España' en 2018.

A la hora de conseguir estos vinos, tira de experiencia y de intuición porque cada cosecha es única. Tiende a vendimias tardías para alcanzar una maduración fenólica. «Es arriesgado porque siempre se puede complicar por el tiempo pero cuando quieres un gran vino, tienes que correr riesgos», afirma consciente de que si tanino queda verde «nunca se termina de integrar».

En su opinión, Ribera del Duero se ha hecho un hueco en la historia con trabajo y calidad y no puede correr el riesgo de ir a varias velocidades, como a veces pasa. «Hay que seguir siendo exigentes», anima.

En cuanto a la pregunta, si hay que adaptarse al gusto del consumidor o defender el terruño y la idea de vino del enólogo, José Manuel defiende un punto de encuentro «que puede ser perfectamente compatible». «El enólogo tiene que ser consciente de los gustos del consumidor, del pulso de la calle, las tendencias pero sin perder la autenticidad y su idea de lo que es un gran vino», concluye.



VIÑEDOS. En el campo, las viñas (de la variedad Tempranillo), se completan con dos parcelas en Pedrosa, algunas de 60 y 70 años. «La idea es ser autosuficiente para no comprar uva y controlar todo el proceso, desde el viñedo a bodega», indica José Manuel Pérez Ovejas. / L. VELÁZQUEZ

CON LA COLABORACION DE
THYSSEN-BORNEMISZA
MUSEO NACIONAL

ELABORAR UNA EMOCIÓN LLEVA TIEMPO

Exige paciencia, rigor y un profundo respeto por lo que tienes delante. En Ribera del Duero compartimos este pensamiento con el Taller de Restauración del Museo Thyssen-Bornemisza.



CON LA COLABORACION DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO
RIBERA
DEL
DUERO

CREADO PARA
EMOCIONARTE

RIBERA MODERATION
CON LA COLABORACION DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO
UNO DE LOS GRANOS DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACION

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

QUESOS VEIGADARTE

Joaquín Villanueva elabora una amplia variedad de quesos de cabra donde conjuga técnicas ancestrales e innovación

DE LA ALDEA A LA GRAN MANZANA

Sus quesos se elaboran en Ambasmestas, una pequeña localidad del municipio leonés de Vega de Valcarce. Podría decirse que en esta pequeña aldea de la comarca de El Bierzo y lugar de paso del Camino de Santiago apenas viven 40 almas. Y a pesar de ello, en este enclave de la montaña berciana se percibe que hay vida tras los muros de piedra de sus casas. En una de ellas reside Joaquín Villanueva, un maestro artesano que elabora una docena de variedades con leche de cabra para el mercado más sofisticado. Su idea surge

de tomar la tradición, elaborar quesos con las recetas ancestrales, elaboraciones que ya se hacía desde tiempos inmemorables en las montañas de El Bierzo, Babia y Laciana. Y a partir de ahí innovar en nuevos productos. Su fórmula parece que ha funcionado entre los gustos más exquisitos del sector. Sus quesos, de edición limitada, son reclamados en restaurantes de alta cocina y tiendas especializadas. Pero la fama ha traspasado fronteras, estando presentes en Estados Unidos.

Todo comenzó casi de la nada en el año 1992 en una antigua fábrica familiar de curtidos herencia de sus tatarabuelos de casi dos si-

glos de antigüedad, partiendo de una cabaña ganadera de 50 cabras. Desde entonces, la quesería berciana ha hecho realidad un sueño de convertirse en uno de los mejores quesos de cabra.

En su pequeña fábrica se esconden un pequeño obrador con tecnología punta, capaz de transformar miles de litros de leche de cabra en una docena de variedades. «Primamos la leche obtenida en pastos de montaña y trabajamos con ganaderos que tienen un compromiso con la calidad higiénico-sanitaria y participan en nuestro proyecto para transformar la producción a ecológica».

La leche de cabra pasteurizada

con la que Veigadarte elabora su gran variedad de quesos procede de ganaderos de la provincia, que viajan a Ambasmestas cada uno o dos días, cada uno o dos ordeños, para reposar en un tanque y convertirse en cuajada en un proceso que dura entre 16 y 20 horas -se utiliza cuajo de cabrito lechal a una temperatura de 21-23° C. La sal es adicionada manualmente a la cuajada. Se corta mecánicamente, se introduce en moldes cilíndricos y se somete a un prensado durante 24 horas. A continuación se desmolda, se añade el cultivo del moho y se somete al proceso de maduración, realizado en cámara de ambiente controlado, durante unos 15 - 20 días, a temperaturas de 10-12° C y humedad entre el 75-80 %. Una vez terminado este proceso, los rollitos son envasados con una envoltura exterior con cartón.

Hierbas de Provenza, pimienta negra, pimentón, guindilla verde, ajo y perejil, membrillo... los sabores de los quesos Veigadarte no dejan indiferente al paladar en ninguna de sus variedades. Hay queso madurado con mohos, queso fresco y también queso semicurado.

La vocación por innovar y ofrecer productos nuevos es la apuesta de Veigadarte. «Seguimos trabajando para aportar novedades al mercado». Además de queso de cabra, Veigadarte elabora otros productos lácteos y de repostería.

Los yogures de leche de cabra, tanto naturales como con mermelada de arándanos, y la tarta de queso con castañas son dos buenos y exquisitos ejemplos de ello. Todo elaborado manteniendo un compromiso saludable, utilizando condimentos que mejoran la digestión, sin pinturas ni aditivos e introduciendo productos integrales, como el azúcar integral de caña que se emplea en las tartas de queso.

La mayor parte de la producción de la quesería Veigadarte se destina a mercados, tiendas y restaurantes del Bierzo, Laciana y el resto de la provincia, aunque también se puede encontrar en muchas ciudades españolas como Valencia, Madrid, La Coruña, Valladolid o Cáceres.

En 2013 dieron el salto al otro lado del Atlántico introduciéndose en el mercado americano donde sus quesos se aprecian mucho y son consumidos principalmente, en Nueva York, Boston y Chicago. La relación comercial se ha mantenido en el tiempo en Estados Unidos, donde el cliente aprecia especialmente la variedad de queso de cabra y ceniza. El carbón de madera que se utiliza -antes era de madera de encina y ahora carbón activo por legislación sanitaria- hace que baje su acidez y sea más suave.

El próximo 2022 cumplirá tres décadas de historia como mantenedor de la tradición quesera de la comarca de El Bierzo.



CABRA. Los quesos Veigadarte están elaborados con leche de cabra pasteurizada que le proporcionan ganaderos de la zona. Sus quesos, de edición limitada siguen recetas de tiempos inmemorables en la zona de El Bierzo, Babia y Laciana. Son reclamados en restaurantes de alta cocina y tiendas especializadas. Desde 2013 viajan a Nueva York. / LA POSADA

El alma de nuestra tierra.



Entendiendo el presente,
mirando el futuro.
Cerca de la empresa,
de la pyme, del autónomo.
Cerca de ti.
Cajas Rurales de Castilla y León.



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

HENAR MARTÍN PUNTES

En el corazón del Camino de Santiago a su paso por Tierra de Campos, en la provincia de Palencia, se encuentra el Mesón los Templarios y Villasirga. Abrió sus puertas un 15 de mayo, día de San Isidro, de 1965 al mediodía, para más señas, en una casa que mantiene intacta la estética castellana originaria típica de la zona que en su día fue lugar de recaudación de impuestos de la Iglesia, tal y como lo recuerda la placa que da la bienvenida a la entrada.

Su fundador, Pablo Payo, tenía experiencia en el sector hostelero pues regentaba una fonda hasta el momento en la localidad de Carrión de los Condes. Fue uno de los adelantados de su tiempo, un precursor del Camino de Santiago tal y como rememoran sus hijos. «Fuimos los precursores del turismo rural mucho antes de que el Camino volviese a recuperar su huella peregrina. En un momento donde no había ni carreteras, montar un restaurante en aquella época donde no había nada, casi ni bares, tenía mucho mérito. La plaza no estaba ni asfaltada, para que te hagas una idea», recuerdan sus hijos mientras preparan el servicio un viernes de antesala al fin de semana. Su labor fue reconocida al ser nombrado Mesonero Mayor del Camino de Santiago por la Federación de Asociaciones del Camino de Santiago en un acto celebrado en Estrella, Navarra. «Invitaba a todos los

MESÓN LOS TEMPLARIOS

Esta casa de comidas fundada en 1965 por la familia Payo ha sabido preservar la esencia de la cocina y la cultura popular castellana

LA HOSPEDERÍA DEL CAMINO DE SANTIAGO

peregrinos a tomar una sopa y chorizo. En aquella época pasaban cuatro. Le gustaba cuidarles hablar con ellos aunque en aquellos tiempos los que daban cobijo eran los curas».

Se caracterizaba porque recibía al caminante vestido con el original atuendo medieval y abriéndole las puertas de su casa con sencillez y humildad, características vitales de todo aquel que emprende este viaje ya sea como peregrino o simplemente

turista. Fue el primero en unir la gastronomía a la Ruta, ya que era consciente de que el olor de las sopas de ajo, de la morcilla y del tradicional lechazo de la región, unidas a un buen vino, atraerían al peregrino cansado de andar y ansioso de descanso y buena mesa.

La familia Payo ha sabido preservar como nadie la cultura popular de la zona. Su gastronomía ofrece un paseo por el recetario popular de los

pueblos de Castilla, pues mantienen intactos los sabores de antaño con los pichones de Tierra de Campos, la sopa de aldaba o sopa castellana, los asados, los caracoles y las setas. «Ahora se habla de kilómetros cero pero nosotros llevamos toda la vida practicándolo». Una ventana abierta al pasado de las gentes que poblaron la meseta y que atrae a miles de visitantes. «Es lo que la gente demanda. Viene clientela de toda España, Asturias, Cantabria y País Vasco valoran mucho nuestra cocina», resalta.

Las morcillas, que elaboran ellos artesanalmente con la cebolla horcal de Palenzuela, han hecho las delicias de foráneos y forasteros. Han sido miles los comensales procedentes de muchos países del mundo los que recuerdan su estancia en el mesón, situado enfrente de la impresionante iglesia de Santa María la Blanca, icono del Camino de Santiago Francés.

Desde el año 1967 organizan el 'Menú a la antigua usanza' reviviendo ritos y costumbres. «Les hacemos un recibimiento en la puerta con una dulzaina, les vestimos con la capa del peregrino y les damos la bienvenida. Les decimos *Sed bienvenidos y bien hallados a esta Villa denominada Villalcázar*. Al entrar les digo el menú en castellano antiguo y salimos en una especie de procesión con las sopas que se sirven en alzas bailando al son con una música alrededor. Lo organizamos por encargo. Realizamos una inovo-

cación al Apóstol Santiago con un queimada», explica.

En el año 83 debido al éxito del establecimiento abren el Mesón los Templarios, situado en la mayor de esta localidad palentina a escasos metros del originario y destinado a la celebración de banquetes y bodas.

La segunda generación ha sabido mantenerse en pie dignificando la labor del mesonero con el simple secreto del éxito de preservar la misma esencia, el legado heredado por sus padres. El clima que se respira, la decoración rústica intacta del viejo pósito de Villalcázar de Sirga, te traslada a una experiencia de estar viviendo en otra época.

De las paredes de este establecimiento jalona la historia del último medio siglo de vida. Fotografías con el rey emérito, placas conmemorativas de peñas taurinas, cuadros de su abuelo Amando que era agricultor; sus muros son un relicario de las miles de visitas recibidas. Los propietarios desempolvan recortes de periódicos antiguos, libros de formas que han ido recogiendo la historia del lugar.

El Mesón de Villasirga sigue en el mismo sitio, con la misma familia, con la mesa de siempre y los platos que le hicieron célebre en medio mundo. Los hermanos José María, Pablo, Dolores y Javier siguen recibiendo a la puerta del mesón. En la cocina, Rosa Marta, Pilar y Dolores mientras Raúl toma la comanda. Todos miembros de la familia Payo.



EL LEGADO. Pablo Payo, fundador de este restaurante típico castellano, fue un precursor del turismo rural en este enclave de la provincia palentina. Atendía a peregrinos que hacían parada allí por lo que fue designado Mesonero Mayor del Camino de Santiago. /HENAR MARTÍN

LO QUE QUIERES Y MÁS

Más de 1.000 proveedores locales, y la mayor variedad de productos de nuestra tierra.



GADIS

#EnConfianza

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

TORRE DEL GALLO

María Ángeles Llorente compagina su trabajo como letrada con el cuidado de una finca en plena Dehesa Charra que levantó en 2019 para los amantes de los huevos con sabor a libertad

DEL CAMPO A LOS SENTIDOS

UENAR MARTÍN PUNTES na noche de insomnio y de preocupaciones dio como resultado la idea de levantar una granja de gallinas camperas donde imperase el bienestar animal. Así es como surgió Torre del Gallo, un sueño que la abogada María Ángeles Llorente ha hecho realidad y que con el tiempo se ha convertido en una de las firmas preferidas para los amantes de los huevos frescos de verdad, esos con sabor a huevo. Se puede decir que los suyos concentran el sabor a libertad, a campo, a ese valor añadido que dan las cosas hechas con amor.

Fue hace apenas dos años, en 2019, antes de la pandemia, cuando empezó a dar forma y a materializar este proyecto esta abogada que desde entonces compagina su actividad como letrada con el cuidado de su granja. «No tenía experiencia en el mundo avícola ni en este sector pero como vi que las diez gallinas que cuidaba en mi casa daban buenos huevos decidí hacer un negocio a gran escala tomando la filosofía de una alimentación saludable el bienestar animal y preservando el entorno», argumenta. Y vaya si lo ha conseguido. Sus 2.800 gallinas se crían al aire libre, campan a sus anchas en este espacio situado en Parada de Arriba, en plena Dehesa Charra, un entorno de grandes dimensiones de encinas donde se puede disfrutar de

los caminos y cañadas que cruzan la zona, observando las curiosas especies de aves que habitan este ecosistema.

Un paraíso de 12.000 metros cuadrados con una gran riqueza de ecosistema. La jornada arranca a las 6 de la mañana. «Las gallinas, que han estado pasando la noche a resguardo, salen a la finca donde pasan todo el día deambulando y picoteando e interactuando con el resto de las gallinas lo que supone una mejora sustancial respecto a las producciones de huevos con gallinas enjauladas», explica. Tras ello se recogen, seleccionan y se sellan los huevos para el reparto y con los últimos rayos de luz se recogen

las gallinas que pasarán la noche en la nave donde ponen los huevos que se recogerán a partir de las 12 del mediodía. Las gallinas viven en un entorno natural, se cuida su alimentación con el mejor pienso y con bellotas procedentes de la finca que rodea a la granja lo que determina la enorme calidad de nuestros huevos», explica la ganadera. La cría en libertad les proporciona una alimentación saludable a base de pastos frescos y un pienso cuidadosamente seleccionado. «No es convencional sino es de tipo *premium*, contiene avena, higos molidos, maíz, es un pienso muy bueno de mucha calidad». A ello se añade las horas de sol que re-

ciben al cabo del día. «Es fundamental. Aquí en la granja se sienten a sus anchas, libres de estrés, se dan baños de arena, todo es vital para su bienestar».

La marca 'Torre del Gallo', es un tributo a su tierra, haciendo un guiño al nombre que recibe la cúpula de la Catedral Vieja de la capital charra. «Es llamada así por la forma de la veleta que tiene en su parte superior, de ahí nuestra marca», explica.

Recogen cada día 200 docenas de huevos que contienen todos los nutrientes que necesita nuestro organismo para sobrevivir. Proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos insaturados, antioxidantes, ácido fólico, minerales

como el calcio y la mayoría de vitaminas incluidas la K y la D.

Cuentan con distintas clases y razas de gallinas: lohmann blanca, ponedora roja, la araucana, que se distingue del resto por sus huevos azules que según comentan, tienen mucha demanda entre la clientela, y por último, la gallina marans, una de las razas ponedoras más famosas de Francia y del mundo entero. «Mezclamos dentro del packaging todos los tipos de huevos, cada uno es de un color diferente, es muy divertido y bonito».

Sus huevos son distribuidos por una cadena mayorista que lo vende particulares y restaurantes de alta cocina, algunos de ellos con estrella Michelin. «Gran parte de nuestra clientela está en Madrid. Nuestros distribuidores tienen la misma filosofía que nosotros, es algo importante en nuestra forma de trabajar», apostilla.

El gran éxito que tienen sus huevos, pensados con amor y con ese sabor único que da la libertad, les ha llevado a plantearse una ampliación de la granja. Con la adquisición de una nueva finca en Parada de Arriba con capacidad para 1.500 gallinas ampliarán su capacidad aunque y con el tiempo tienen pensado llegar a cuidar de 6.000 en total libertad.

María Ángeles Llorente ha descubierto en este entorno su pequeño remanso de paz, un refugio lejos de las formalidades y la actividad frenética de los juzgados, donde se siente realizada.



La abogada María Ángeles Llorente levantó en 2019 una granja de huevos camperos en plena Dehesa Charra atraída por el mundo del bienestar animal. / ENRIQUE CARRACAL

–Nuevo Buscador de Ayudas–
Fondos Europeos Next Generation

Encuentra la



que necesita tu negocio

En el Santander estamos al lado de los negocios y las empresas de **Castilla y León**, acompañándolos en la **búsqueda, simulación y tramitación** de todas las ayudas que necesiten.



Entra en santander.tufinanzacion.com y encuentra las ayudas que mejor impulsen tu negocio.

El contenido de esta información tiene carácter informativo y no vinculante, por lo que se recomienda consultar la normativa aplicable.

 **Santander Empresas**

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



HERMANAS. Rosario y Leandra de la Calle son dos hermanas que, llegada su jubilación, decidieron apostar por el emprendimiento en su pueblo, Samboal, en la comarca de Tierra de Pinares. / LA POSADA

UNA EMPRESA QUE HACE PIÑA

LEANDRA MARTÍN PUNTES levanta toda una vida a caballo entre Madrid, donde han desarrollado su carrera profesional, y Samboal un pequeño pueblo de la comarca de Tierra de Pinares de apenas 300 habitantes, a donde se escapan siempre que pueden. Leandra y Rosario de la Calle son dos hermanas que al llegar su jubilación decidieron apostar por el emprendimiento. Para ello se decantaron por una empresa artesana atraídas por sus orígenes resineros de sus abuelos. «Nos hacía mucha ilusión dar a conocer nuestra zona de Segovia y que la gente conociera este maravilloso pueblo con el que nos sentimos muy vinculadas y felices», afirman. Charo se encarga de la parte logística y Leandra, o Leita como la conocen en casa, de la elaboración artesana.

La receta procede de Zamora, de donde es el marido de Leandra. En su casa estaban acostumbrados a elaborar aguardientes caseros. Los amigos y parientes reclamaban el bebedizo, así que en 2012 decidieron pasar a la acción empresarial y montar la pequeña licorería en su pueblo. Su

perada la barrera de los 70 años forman un equipo perfecto en el que su man ilusión y sabiduría.

Elaboran las maceraciones para el tratamiento final de los licores que comercializan con diez sabores de entre 34 grados el más fuerte y los 19 grados del más dulce. Frutos rojos, naranja, limón, higos, fresa, hierbas, chocolate y piñones son sus variedades, aunque «el más inusual» es el de piñones. «Es el más raro y prácticamente el único licor de piñones que existe en el mercado», aseguran sus autoras. El aguardiente viene de León y tiene 50 grados de graduación alcohólica. Como las maceraciones llevan mucho tiempo, el azúcar hace disminuir la graduación etílica. «Hay mucha variación alcohólica de unos licores a otros, en función de la fruta con la que maceran», apuntan.

En el proceso de elaboración sus licores emplean ingredientes naturales, la mayoría de Castilla y León, recolectados en su punto

LOS PINARES

Es la única destilería artesana de nuestro país que produce licor de piñones. Un trago que concentra la esencia de su tierra segoviana. Leandra y Rosario de la Calle están detrás de este proyecto

exacto de maduración. «Exceptuando el limón, casi toda nuestra materia prima se basa en ingredientes de calidad de nuestra tierra», resaltan. Las fresas proceden de la comarca del Carracillo, las hierbas son todas autóctonas y el azúcar llega de Olmedo (Valladolid). «Nos preocupamos mucho por defender lo nuestro».

El producto estrella es sin duda el licor de piñones. Un producto exclusivo que capta el aroma y

sabor de los pinares mediterráneos con una graduación alcohólica de 34% vol. que luce un precioso color naranja cobrizo brillante transparente y con un claro aroma a piñón. En él emplean piñón partido de Pedrajas de San Esteban (Valladolid), a escasos 18 kilómetros de Samboal, son los más demandados, los mejores de España por lo que son conocidos como el Caviar de Castilla. «Es un proceso muy laborioso, hay que lavarlo, seleccionarlo, someterlo a un proceso de secado y más tarde se tuestan. Su

sabor es una delicia». Emplean entre 12 y 15 gramos de piñón tostado por cada botella de 50 centilitros. Se elabora mediante maceración durante 5 meses de forma tradicional, durante un mínimo de 150 días con aguardiente de orujo, azúcar blanca y moreno, lo que ayuda a que adquiere un tono más tostado el licor.

Producen alrededor de 3.500 botellas cada año, en formatos de medio litro y de 100 centilitros,

cuyo precio oscila en tiendas entre 14 y 17 euros. Su reto es alcanzar las 7.000 botellas que es el tope de capacidad que tiene su infraestructura.

Venden en tiendas *gourmets*, en Madrid, Segovia, Valladolid e Íscar y en establecimientos de Tierra de Sabor, ya que sus productos están adscritos a este sello. Igualmente se hallan inscritos en el catálogo de Alimentos de Segovia, Asociación de Artesanos Alimentarios y Alimentos Artesanales de Castilla y León.

Uno de sus sueños es obtener las autorizaciones pertinentes para poder destilar en la Ribera del Duero. «No lo descarto y si la salud me lo permite podríamos tratar de conseguirlo porque soy muy activa», comenta Charo, una mujer vitalista que no se resigna a parar. «No quiero estar en casa ni de vacaciones, disfruto de mi pueblo que es una belleza, de sus alrededores. Es un lujo».

Leandra y Rosario o como las conocen en el pueblo Leita y Charo, han sido las artífices de vestir en una botella la riqueza piñonera de Castilla y León. Una gran forma de disfrutar de estas joyas de nuestros pinares, y hacer especial la sobremesa.



1924

Voz a distancia.

2021

Voz a distancia,
teletrabajo,
clases online,
entretenimiento,
ciberseguridad,
internet de las cosas,
cloud,
contenidos,
tecnología del bienestar,
inteligencia artificial,
ciudades inteligentes

y muchas más maneras
de conectar para hacer
nuestro mundo más humano.

Cada día, mejor conectados.

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



JOSE LUIS JIMÉNEZ, 'GARI'

Con más de medio de medio siglo de trabajo constante al frente del Mesón Castellano, ha mantenido las señas de identidad de la cocina tradicional con ingredientes de la tierra, pero también la memoria viva de una sociedad a la que acompaña día a día desde la emblemática plaza Mayor de Soria

CUSTODIO DEL SABOR DE CASTILLA

Hay restaurantes que se convierten en instituciones y el Mesón Castellano de Soria es uno de ellos. El 12 de diciembre cumplirá 53 años atendiendo a locales y visitantes en jaranas y celebraciones, negocios y turismo, un torrezno rápido o un gustazo de larga sobremesa. Al frente José Luis Jiménez, 'Gari', mantiene la cocina de siempre demostrando que lo bueno nunca pasa de moda.

Es un hostelero de los de 'al pie del cañón' y localizarle es tan sencillo como pasarse por el establecimiento, en la plaza Mayor. «Tengo 76 años, pero es que aquí, en el Mesón, me lo paso muy bien», confiesa enfundado en un impecable chaleco, con la camisa radiante y

un sempiterno y perfecto nudo de corbata. Para miles de personas, ha sido una de las imágenes de Soria en cualquiera de las cinco últimas décadas. El secreto, fidelidad a las raíces. «Es verdad, sigue igual», reconoce, aunque a veces haya que darle algún toque personal a la carta para sorprender.

De hecho Gari atribuye buena parte del éxito a haber mantenido un recetario tradicional. «Este restaurante empezó a hacer guisos. Se ha ido metiendo alguna cosa nueva, pero claro, este establecimiento, esta provincia de Soria y Castilla y León son muy amantes de la cuchara. Y la cuchara no la he dejado nada» aunque las modas invitasen a lanzarse a elaboraciones quizás más efímeras en los

gustos generales. «Ha habido baches, que vendías mucho de una cosa y otra bajaba, y al tiempo volvía a subir. Pero la sopa, las migas, son cosas a las que es muy difícil perder la costumbre». Si una elaboración merece el apellido de 'castellana', está en la carta del Mesón y se hace con recetas contrastadas. No en vano, es Maestro de Cocina de Castilla y León y los reconocimientos, recuerdos y placas jalonan las paredes.

¿Orgulloso de que se le considere uno de los custodios de la cocina tradicional? «Orgulloso no, me siento súper orgulloso», recalca con firmeza. «Las migas me han hecho muy famoso, como el torrezno, el buen jamón, el buen chorizo, la brasa, las carnes... Aquí hemos

NOMBRE PROPIO. José Luis Jiménez y el Mesón Castellano no se conciben el uno sin el otro. Son 53 años de trabajo diario y el orgullo de mantener viva la esencia de los fogones de Castilla y León con plena vigencia. / FOTO: MARIO TEJEDOR

de sus carreras y orondos gastronómicos, empresarios, turistas en busca de recomendación y habituales

que siguen recomendándolo.

La intención es seguir fiel a su esencia. Lo hace en la cocina, lo hace mientras toma un trago de tinto y charla con un cliente habitual con la cordialidad de los apodos. «Suelo cambiar de vez en cuando alguna cosa, pero las cosas de costumbre aquí, en el Mesón Castellano, han funcionado *excesivamente bien*». Es gastronomía, pero también una pieza clave de la sociedad soriana.

Lo de Gari y el Mesón Castellano no es *media vida*, es ya un 70%, por mucho que un frío porcentaje no pueda transmitir la dedicación diaria. Las paredes de madera, el aroma de los torreznos recién hechos, las ollas en ebullición y las chispas de la brasa le han acompañado desde 1968. A veces piensa en jubilarse. Pero pronto se desdice. «Sí, lo quiero dejar, porque ya está bien de trabajar. No creo que tarde. Pero eso es lo que digo ahora, igual cuando cierre los ojos es cuando me jubilo, no lo sé», remata con una sonrisa cómplice.

El Mesón y su *alma mater* son indisolubles. «Toda la clientela que viene, todos los que me conocen, el que más el que menos viene a tomarse un vino conmigo y a invitarme. Eso es muy bonito y muy divertido, y por eso estoy a gusto en el Mesón Castellano».

Quizás por eso no pierde la ilusión y cuando habla del Premio La Posada se torna más serio. «Recibir este premio, que es muy importante, para mi familia y para mí es un orgullo. También para todos los que me han ayudado, toda la provincia de Soria, toda Castilla y León y medio mundo. Porque por aquí ha pasado de todo» y la clientela también ha sido pieza clave para que pronto puedan soplar 53 velas sobre la barra.

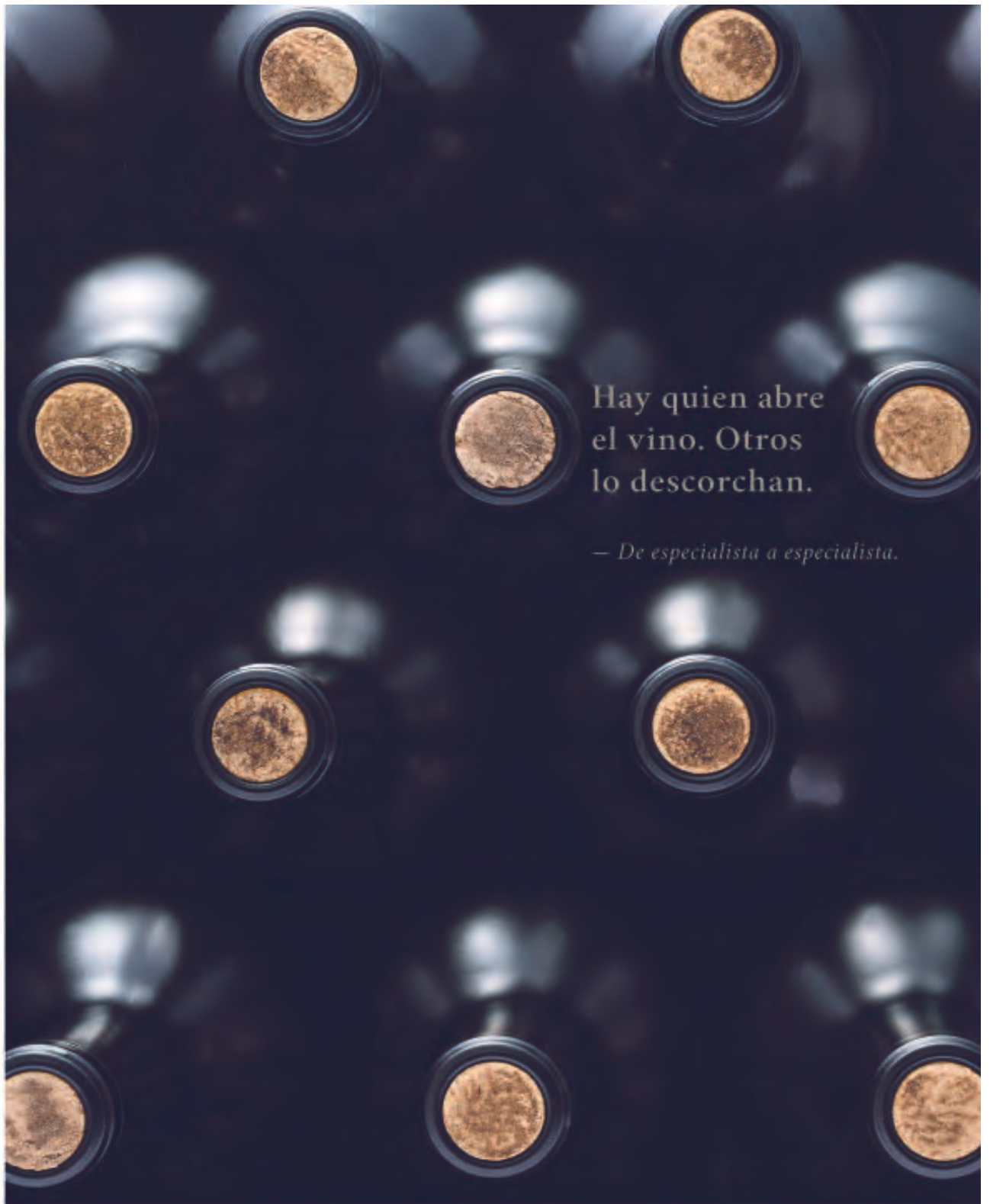
«Es un honor recibir este premio en Valladolid», sentencia Gari. Acto seguido se interesa por saber si hay más premiados sorianos por aquello de hacer patria. La hizo desde la directiva del CD Numancia de sus amores, o atrayendo a celebridades a la provincia menos poblada de España para ofrecerles algo tan sencillo y tan complejo como la comida de siempre elaborada y atendida con mimo.

Se despidió con una sonrisa franca y una palmada en el hombro. La brasa comienza a prepararse para un día más de trabajo, y son ya más de 19.000 jornadas levantando la persiana. Antes de que un cliente de la barra se gire, Gari ya se ha dirigido a él por su nombre y entablan conversación. Es el Mesón Castellano, un lugar que ha preservado la cocina tradicional de Castilla y León, pero también una pieza clave de la sociedad soriana.

tocado de todo y a menudo», siempre con la tierra como despensa. Cangrejos, micología otoñal, trufa negra de Soria... La provincia también ha dejado su impronta en una cocina más que clásica, atemporal.

Además, durante su trayectoria ha sido fiel testigo de la evolución de la sociedad a través del paisaje de todos los estratos. «Ha sido un punto de encuentro. Todas las personalidades que han pasado por aquí...». Y guarda silencio. La discreción es otro de los ingredientes clave, y más en un establecimiento por el que han pasado todos los estratos sociales.

Por el Mesón Castellano han desfilado sorianos celebrando una comunión en familia y la más alta nobleza, deportistas en la cúspide



Hay quien abre
el vino. Otros
lo descorchan.

— *De especialista a especialista.*

CLUB DEL GOURMET
EN *El Corte Inglés*

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

DHENAR MARTÍN PUNTES e las aguas del Cantábrico a los campos de Castilla. Así es el viaje que emprenden las sardinas que emplean en El Pescador de Villagarcía, una empresa familiar artesanal de conservas y semiconservas ubicada en Valladolid.

Cada año, llegado el verano, época en la que este pescado ofrece sus mejores condiciones, la Jefa de Calidad se desplaza hasta las costas del norte de España para seleccionar la mejor sardina que ofrezca los estándares de calidad que ellos buscan. «En verano es cuando más carnosa y más cantidad de grasa tienen», explica Óscar García, propietario de este pequeño negocio de producto *gourmet* junto a su esposa, Monserrat Piñeiro.

Óscar García Villa —el jefe de palabras con su apellido bautiza al negocio— mira atrás en el tiempo con el orgullo del camino recorrido. «Ha sido muy bonito crecer, hemos crecido de forma sostenida. Ha sido un orgullo».

Él era distribuidor para pequeños fabricantes. Entre otros productos comercializaba sardinas ahumadas. De ahí surgió la idea de elaborar una sardina única, de forma completamente artesanal, donde el cuidado en la selección de la materia prima fuera la base sobre lo que se sustenta todo lo demás. «Montse es de Galicia, ella me animó a poner en marcha la idea. La primera preocupación fue buscar las mejores materias primas», explica. Y es que no todas las sardinas reúnen las características que necesitan. «Nos fijamos mucho en que el pescado tenga un color vivo, que esté terso pero sin exceso. Es una sardina grasa de temporada. Ese exceso de grasa es lo que transmite la calidad», explica.

Un equipo perfecto en el que cada uno aportó su mejor capital: él, la clientela ganada hasta entonces como distribuidor de productos agroalimentarios; ella las recetas de esta *delicatessen* que sirven en conserva, ahumados pero también elaboran sardinas con vinagre, con ajo y perejil, en escabeches o paté de sardina. El dinero lo propició el banco en forma de crédito. Todo lo demás ya es historia.

«Adquirimos todo el volumen de sardina que calculamos que vamos a necesitar. Llega congelada y según la demanda la vamos preparando, estrictamente bajo pedido», explica García. El descongelado se realiza de forma natural. Y la manipulación de la sardina, completamente manual. Las 15 trabajadoras, todas mujeres, trabajan con una precisión de cirujano cada una de las sardinas, que limpian de espinas. Peinan cada lomo uno a uno, a mano, con una minuciosidad de relojero. «Aquí no sirven las máquinas, una máquina es incapaz



DELICATESSEN. Óscar García muestra una de las latas de sardinas. Cada una de ellas lleva horas de trabajo entre el desespinado y la elaboración / J.M. LOSTAU

en la fase final del proceso, acaban recortándolos de forma uniforme para que en el plato luzcan su tez más atractiva. «Si no lleva puesto el uniforme, la sardina no sale por la puerta. La conserva lleva un aceite neutro para no interferir en los aromas y sabores. Envasado mediante presión, garantizan el consumo

durante 90 días, con un envase termosellado, 120 días «en perfectas condiciones».

La sardina ahumada es su producto estrella, con una receta «difícil de imitar». «El ahumado recoge toda la tradición del ahumado de Castilla y León, al ser una región de interior el pescado fresco tenía que prepararse de alguna manera para que se mantuviera más tiempo. Ese *know how* es nuestro valor añadido».

Las sardinas, sin ningún aditivo ni conservantes artificiales añadido, se comercializan en lata en varios formatos en tarrinas de un kilo, de 700 gramos o de 420 gramos e incluso en elegantes estuches, con ocho o diez lomos, directamente dirigidos a convertirse en regalo u obsequio gastronómico.

Su público se reparte entre la hostelería y clientes particulares. Sus sardinas son muy apreciadas en alta cocina, estando presentes en restaurantes exclusivos, algunos con estrella Michelin, y también en balnearios y hoteles.

Además de ser un manjar por su exquisito sabor, es un alimento beneficioso para la salud pues contiene niveles elevados de calcio y fósforo que ayudan a fortalecer huesos. A ello hay que sumar su contenido en vitamina B12 y D que contribuyen a proteger el sistema inmunitario.

Están presentes prácticamente en toda España siendo la costa de Levante y el Norte donde más apreciados son sus productos.

También han dado el salto al mercado internacional. Hong Kong, Dubai, Lituania Emiratos Árabes, Italia o Dinamarca algunos de los países que se han interesado por sus productos. Elaboran una producción muy artesanal, de edición limitada, y siempre estrictamente bajo pedido.

Desde sus instalaciones de La Cistérniga sus sardinas viajan a estos destinos aunque las exigencias de la cadena de frío que requiere y la corta vida de la sardina limita la exportación.

El Pescador de Villagarcía ha conseguido a lo largo de más de una década ennoblecer un producto como es la sardina, antaño alimento de pobres, hasta convertirlo en un producto *gourmet* presente en las mesas más selectas.

EL PESCADOR DE VILLAGARCÍA

Esta empresa artesana elabora lomos de sardina en conserva que son valorados en restaurantes de alta cocina y en países como Emiratos Árabes, Lituania o Hong Kong

EL CANTÁBRICO EN LATA GOURMET

de realizar el trabajo con delicadeza finura y meticulosidad, es un producto *gourmet*. Es uno de los secretos del éxito de este producto que ha sido elegido como la mejor semi conserva y conserva *gourmet* por la Asociación de

Artisanos de Castilla y León.

El equipo con el que trabajan está consolidado a base de años de experiencia. «Formar a la gente es uno de los trabajos más minuciosos, no se aprende ni en un mes ni en dos, la paciencia y

la tranquilidad de ir poco a poco, dejar el producto bonito y que se vea calidad. No todo el mundo sirve. Requiere maestría. Yo lo comparo con el mundo del jamón», sostiene Óscar.

Tras perfilar los lomos, acaban

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.




RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
#DORueda

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

RESTAURANTE LASAL

Nacido en Muelas del Pan, Rubén Becker abrió hace dos décadas este gastrobar que es punto de encuentro de la cultura de la ciudad

EMBAJADOR DE ZAMORA Y SUS GENTES

LENAR MARTÍN PUNTES
os apellidos de Rubén Becker delatan sus orígenes alemanes aunque sus raíces más profundas se asientan en Muelas del Pan, la localidad zamorana donde su familia regentaba un pequeño negocio de hostelería. La mayoría de las gentes de esta zona situada en el pantano de Ricobayo han vivido de la presa, una obra de ingeniería que ha gestionado la empresa Iberduero, la actual Iberdrola, para abastecer de electricidad a noroeste de España.

Rubén es hijo del Duero, de las aguas del río Esla que bañan esta cuenca en el límite con Portugal. «Mi abuelo era buzo y topógrafo del embalse, de ahí que en el pueblo nos apodan 'los buzos'», comenta este joven que se trasladó hace dos décadas a la capital zamorana. En el año 2000 abrió un pequeño local de apenas 40 metros en el número 34 de la mítica calle de los Herreros, en pleno casco histórico de la capital zamorana, que con el tiempo se ha convertido en lugar de encuentro de la cultura y la sociedad de la ciudad.

La clave de esta casa de comidas ha sido la de saber encontrar la gracia y encanto de su cocina, basada en producto de proximidad de calidad, sin muchas estridencias, solo aderezado con sabiduría y buen hacer. «Nos gusta deleitarnos con tomates de temporada de las huertas de aquí, los pue-

ros, las piparras de Sesnárez de Tábara, nos gustan mucho las verduras, aunque también trabajamos mucho las carnes, las setas, las chacinas, los increíbles quesos de Zamora; en definitiva, los productos que nos abastece esta tierra», asevera al otro lado de la cocina mientras prepara un pisto tradicional que acompañan con huevos fritos en una mañana de viernes.

LaSal ha ido evolucionando en

todo este tiempo. Nació en un principio como local de copas de la noche zamorana próximo a la plaza mayor. Dos años más tarde empiezan a abrirse a nuevas alternativas de ocio y gastronomía. «Empezamos a mezclar tapeo de tarde con copas porque veíamos que estaba bajando la vida nocturna hasta que al final nos decidimos por las tapas», afirma.

En 2015 dan el salto al emplazamiento actual, justo en el local de

enfrente en el número 29. Con la llegada de la pandemia han reorientado su actividad de negocio dedicándose exclusivamente al restaurante. Trabajan solo carta que va variando según la temporada y donde es habitual que ofrezcan garbanzo con boletus, patatas a la importancia, unas patatas con costillas, un plato de niscalos escabechados o un arroz socarrat de verduras. Lo que no suele faltar es el entrecot de Sayago, una comarca del oeste de Zamora donde las terneras todavía se crían a la manera tradicional.

En la actualidad este pequeño gastrobar de nueve mesas con servicio para cenas de martes a domingo se ha convertido en un local de referencia de la gastronomía de la ciudad que Rubén dirige junto a su mujer Carmen y que aparece como unas de las recomendaciones de la Guía Repsol y Michelin. Un punto de encuentro que reúne cada día a la sociedad y cultura de la ciudad. «Aquí somos pocos y vas reuniendo gente, vienen amigos, amigos de mis amigos, en definitiva, es una familia».

De sus paredes de piedra cuelgan acuarelas y bodegones de su amigo, el arquitecto Paco Somoza, quien realizó la obra del establecimiento. Y es que en estas dos décadas de historia Rubén se ha convertido en una de las personas por las que los zamoranos profesan su cariño y admiración. Su local ha escrito varias de las páginas de la vida cultural de la ciudad del

románico por excelencia. Cada viernes se reúne con su círculo más cercano en la mesa a hablar de la vida.

Los vinos son otro de los fuertes de este establecimiento que trabaja con una amplísima carta de en torno a 300 referencias internacionales. De forma paralela está vinculado a una bodega de la DO Toro, Díscolo, que le está proporcionando numerosas alegrías. «Es el vino que más se vende en esta casa, es líder en el consumo».

A sus 46 años Rubén vive un momento dorado. Tras superar la crisis del Covid, prepara la apertura de otro pequeño establecimiento bajo el nombre 'LaSalita' en el mismo local donde arrancaron su sueño gastronómico hace veinte años. «Es un proyecto precioso que esperamos que esté preparado en meses o mes y medio». De nuevo han confiado para la remodelación es su buen amigo Paco Somoza en un espacio.

Honestidad, sencillez, esfuerzo y dedicación han sido los cimientos de la Sal que mira al futuro con optimismo. «Estamos que no nos lo creemos. Después de vivir un verano increíble estamos muy ilusionados con los nuevos proyectos que tenemos en mente».

El chico que salió de Ricobayo hace veinte años ha labrado una prometedora carrera como hostelero de la capital zamorana. Un embajador de la «cocina de raíz» de su tierra que abanderará con orgullo.

COCINA DE RAÍZ.

Rubén Becker ha ensalzado los productos de su tierra, elaborados con honestidad y sencillez. En su carta no faltan las verduras, los quesos, las chacinas, las setas y las legumbres de Zamora. Cocina de producto aderezada con sabiduría y buen hacer en los fogones. / LA POSADA



ZAMORA / TURISMO



La DO Toro está conformada en la actualidad por 65 bodegas y 981 viticultores incrementando su superficie año a año hasta alcanzar las 5.418 hectáreas. /DO TORO

DO TORO

La grandeza de una uva única

La Denominación de Origen Toro atraviesa un excelente estado de salud tras una vendimia que ha incrementado la producción un 14%. Sus vinos son reconocidos en los mercados internacionales con un 40% destinado a la exportación

EL MUNDO/ VALLADOLID

Es una de las grandes zonas vitícolas de España. Situada en la provincia de Zamora, la Denominación de Origen Toro es una caja de sorpresas que descubrir. Sus vinos, elegantes y expresivos, poseen una historia fascinante. Se trata de elaboraciones muy apreciadas con un nexo común: su cercanía al río Duero, hilo conductor de este viaje extraordinario por un entorno natural que despierta al viajero todos sus sentidos.

No solo la de aquellos viñedos que quedaron exentos de la plaga de la filoxera en el siglo XIX, sino también la de ser los vinos que acompañaron a Cristóbal Colón en su viaje del descubrimiento de América. Estos vinos fueron los elegidos para la travesía más memorable de toda la historia, siendo el vino de Toro, el primer vino que llegó al Nuevo Mundo y en contar con privilegios reales. A lo largo del siglo XX se fueron dando los primeros pasos para la creación de la D.O. Toro en 1987 y hoy en día, sus vinos, son todo un referente de calidad tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Toro posee, seguramente, la mayor extensión de viñedos centenarios de España de su variedad autóctona, la Tinta de Toro, y el río Duero atraviesa la zona de producción de un extremo a otro bañando y moldeando sus suelos dando lugar a unos vinos con fama mundial con una tendencia positiva en los mercados, según

los datos de comercialización.

EVOLUCIÓN METEÓRICA

Actualmente, la D.O. Toro está conformada por 65 bodegas y 981 viticultores, incrementando su superficie año a año hasta llegar a las 5.418 hectáreas de viñedo inscrito actualmente. El Consejo sigue consolidando la línea de acciones promocionales centradas en que prescriptores internacionales conozcan in situ las singularidades de la zona y pongan en valor sus viñedos y sus vinos tintos que son los verdaderos reyes y que se complementan con otras elaboraciones de vinos rosados y blancos.

Esta evolución constante también es un reflejo del buen comportamiento internacional, representando la exportación alrededor del 40% de sus ventas, lo que la convierte en la Denominación de Origen de Castilla y León con mayor porcentaje de exportación con respecto a las demás figuras de calidad. Toro, está considerada como una de las regiones vitivinícolas más interesantes del mundo que cuenta además, con un gran potencial de seguir creciendo como po-



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

nen de manifiesto los innumerables premios y galardones que reciben los vinos de Toro alrededor del mundo. Todos estos reconocimientos reflejan la excelente labor que desempeñan los viticultores y bodegas que conforman la Denominación de Origen Toro y sin duda alguna, la excepcional calidad de sus vinos, elaborados mayoritariamente con la Tinta de Toro como variedad autóctona y principal plantada sobre diferentes tipos de suelos que conforman el paisaje y la morfología de esta zona vitícola.

VENDIMIA DE RÉCORD

La denominación afronta el momento actual con el dulce sabor de boca que le ha dejado la vendimia en la que ha cosechado 23,4 kilos de uva, una cifra que representa un incremento de la producción de un 14% con respecto a 2020 superando el techo alcanzado en 2016, por lo que viene a poner de manifiesto un nuevo récord en la denominación. Desde el Consejo Regulador destacan la «extraordinaria» calidad de la cosecha en los 15 municipios de la Denominación de Origen que presenta un equilibrio «perfecto» entre acidez y el contenido de azúcar, lo que ha propiciado que algunas bodegas ya hayan reconocido que esperan unos «magníficos» vinos de la añada 2021.

Por variedades de uva, del total de kilos recolectados 21.823.844 se corresponden con uvas de la variedad autóctona Tinta de Toro, mientras que de garnacha tinta en los lagares de las bodegas se han entregado 430.347 kilos.

Además, en la última vendimia, se recolectaron un total de 602.409 kilos de la variedad blanca malvasía castellana, mientras que de verdejo se recogieron 524.443 kilos.

De las dos últimas variedades de uva autorizadas por el Consejo Regulador, en la campaña de 2021 se han cosechado 13.566 kilos de albillo real y 2.016 de moscatel de grano menudo. Otra de las novedades de la pasada vendimia fue el incremento de los rendimientos autorizados para todas las variedades de uva, lo que ha favorecido la recolección de una mayor cosecha.

RUTA DEL VINO

El turismo enológico permite al viajero descubrir otros muchos tesoros turísticos a lo largo de la provincia. Un importante patrimonio histórico y cultural que acompaña al visitante en su itinerario a través de las rutas del vino. La importancia del viñedo se refleja en todos los pueblos que recorren estas comarcas, donde se conservan restos de arquitectura popular de bodegas, ejemplo de la antigua vinculación con la actividad vitivinícola. El vino atrae cada vez más visitantes, no en vano en su entorno existen modernas bodegas, hoteles y otras estancias que ofrecen distintas rutas de enoturismo donde el mundo del vino se combina con la excelente gastronomía y un importante recorrido cultural por el valle del Duero.

ÁVILA / AGROALIMENTACIÓN



Stand institucional de Ávila Auténtica en el Salón Gourmets; una feria que cerró con un balance muy positivo. / EL MUNDO

DIPUTACIÓN DE ÁVILA

Ávila Auténtica cierra su X Aniversario con el reto de llegar a las 300 empresas

El marchamo de calidad impulsado por la Institución provincial abulense cumple una década de retos y objetivos realizados / El aniversario coincide con la recuperación de las ferias / Madrid Fusión, Alimentaria y Fenavin son las próximas citas

EL MUNDO / ÁVILA

Ávila es auténtica por su historia, su patrimonio artístico y natural y el profundo poso cultural que hacen, de la capital y la provincia, un lugar mágico. Pero, si por algo se caracteriza esta tierra es porque las tradiciones, las conmemoraciones importantes, los encuentros con amigos, la vuelta en verano de aquellos que tienen sus raíces aquí... todo se articula en torno a la mesa, donde los productos de la provincia tienen mucho que decir.

Consciente de ello, hace una década, la Diputación Provincial impulsó una marca colectiva propia para dar a conocer, comercializar y proporcionar un extra de calidad a los productos agroalimentarios abulenses y a los servicios hosteleros relacionados con la gastronomía y el turismo que tanto potencial atesoran. Legumbres, aceite, vino, pan, quesos o dulces forman parte de la amplísima oferta que podemos encontrar bajo el paraguas de Ávila Auténtica, que se configura no solo como una marca que apuesta por la calidad, sino que, además, se concibe como una 'marca de territorio' que siempre ha tratado de aglutinar a las principales empresas de la provincia. Ahí radica su fuerza para dinamizar la economía, potenciar el empleo en el medio rural y establecer sinergias que permitan una mayor visibilidad y favorecen su comercialización en otros

mercados a estos productos variados y excelentes desde cualquier punto de vista.

El marchamo, que cumple 10 años, da respuesta a la necesaria promoción de los productos abulenses y arropa a los productores de proximidad, cumpliendo así con esa labor de protección que compete también a las administraciones públicas.

Desde sus inicios, la plataforma y la marca no han dejado de crecer y de realizar acciones que han permitido llevar el nombre y el sabor de Ávila más allá del territorio. Porque la gastronomía y la producción agroalimentaria son, además de una sólida

base de la economía abulense, un polo de atracción turística que no se puede obviar.

Ha sido una década de retos y de objetivos cumplidos que «ni mucho menos se detienen aquí», como señala el diputado de Desarrollo Rural, Jesús Martín. «Es el momento de mirar atrás y ver el éxito de una iniciativa que ha alcanzado diez años de trayectoria, con todo lo que ello conlleva, sabiendo adaptarse a las circunstancias sociales, económicas y políticas con un solo objetivo: proporcionar a las empresas abulenses de los sectores agropecuario, agroalimentario, hostelero y del comercio mino-

rista las mejores herramientas para crecer y promocionarse más allá de los límites de nuestra provincia, subraya Martín.

Durante este 2021 los resultados de la marca vuelven a estar avalados por la incorporación de nuevas empresas, que en octubre se situaron en 269, «pero con unos 25 expedientes en proceso de tramitación, lo que al final de este décimo aniversario nos va a situar rozando o superando las 300 empresas en esta gran familia de auténticos».

Renovarse y adaptarse a la realidad y a las necesidades de los sectores que aglutina Ávila Auténtica, y

ampliar oportunidades para el tejido productivo abulense ha sido siempre una labor primordial para la Diputación, por lo que este año también ha sido el de la renovación del reglamento de la marca, que ha abierto la puerta a otros tres sectores empresariales «fundamentales para desarrollar el plan que tenemos», asegura el diputado, como son el de la distribución, el de la venta online y el de las figuras de calidad.

«La pandemia ha puesto de manifiesto la importancia de la distribución y de las tecnologías digitales para poder llegar a cualquier mesa en cualquier circunstancia, y el trabajo del sector primario, del transformador y de la comunicación digital ha sido imprescindible para sostener a la sociedad en los momentos más duros», sostiene Jesús Martín. De este modo, las empresas abulenses de esos sectores ya pueden solicitar su adhesión a Ávila Auténtica y «disponer de todo el potencial que la Diputación pone a su alcance».

Por otro lado, el año del X Aniversario de la marca colectiva ha sido el de la recuperación de la celebración de ferias agroalimentarias en formato presencial, «algo fundamental para la proyección de las empresas que forman parte de esta familia», pues «el año 2020 fue un año prácticamente en blanco». El Salón Gourmets de Madrid, el pasado octubre, representó ese regreso, precisamente la cita a la que Ávila Auténtica no ha faltado nunca desde su creación. Madrid Fusión, Alimentaria y Fenavin son los próximos acontecimientos que, ya en 2022, contarán con la presencia de la marca abulense.

Pero los hitos de este 2021 no se detienen aquí. Ávila Auténtica ha abierto en el madrileño Mercado de Chamartín su primer espacio propio para comercializar productos agroalimentarios abulenses. «Madrid es el mercado natural más grande y cercano para Ávila, y no queríamos dejar pasar la oportunidad de situarnos, tanto la marca como las empresas, en un espacio que es referencia para los paladares más exigentes de la capital de España», explica el diputado. Con más de 200 productos, el Espacio de Ávila Auténtica pretende convertirse en «referencia y punto de encuentro de los madrileños que valoran la calidad de lo que Ávila ofrece en materia gastronómica, al mismo tiempo que comprobar el potencial de una tienda física para comercializar los productos que aglutina Ávila Auténtica, que hasta ahora solo se podían encontrar al completo en www.avilaautentica.es», apunta el diputado.

En definitiva, un décimo aniversario intenso, lleno de promociones para reactivar el comercio local y la venta de productos tras un año y medio durísimo a causa de la pandemia. «Aprovechar el camino recorrido de la mano de tantos profesionales y mirar al futuro con decisión y optimismo son las claves de nuestro mensaje, que se concreta en la apuesta decidida por nuestras empresas, nuestros sectores productivos más dinámicos y potentes, y seguir ofreciéndoles herramientas de promoción y comercialización», concluye el diputado. Larga vida a Ávila Auténtica.



Inauguración Espacio Ávila Auténtica en el Mercado de Chamartín. / EL MUNDO

ÁVILA / TURISMO



La muralla de Ávila es uno de los monumentos más visitados de Castilla y León; en la imagen, turistas recorren su adarve en una visita guiada. / ICAJL

AYUNTAMIENTO DE ÁVILA

Un pasaporte a la cultura más viva

Desde el Ayuntamiento de Ávila proponen realizar una visita a través de ÁvilaCard / Una tarjeta que facilita el acceso de forma ágil y cómoda a 14 espacios emblemáticos de la ciudad / Un pasaporte a la cultura que simplifica trámites

EL MUNDO / ÁVILA

Ávila es una ciudad para disfrutar en familia, con amigos, en grupo, como se prefiera. Una escapada única en la que la historia y las leyendas que se guardan tras los conventos y palacios de la ciudad amurallada sorprende al visitante. Cada época del año tiene un encanto especial, una luz distinta que deja panorámicas para el recuerdo. Desde el Ayuntamiento de Ávila proponen realizar nuestra visita de una forma dinámica, simpática y divertida pero sobre todo, ágil y cómoda. A través de la tarjeta ÁvilaCard. Un pasaporte a la cultura que simplifica trámites, agiliza y resulta más económico. Son algunas de las ventajas que presenta este credencial pensado para todo tipo de público y que tiene una validez de 48 horas. Se puede adquirir en el Centro de Recepción de Visitantes.

Esta credencial está pensada para todo tipo de perfil de visitante. Desde familias a gente joven. La tarjeta turística hace un recorrido por 14 espacios emblemáticos de la ciudad. Comenzando por la muralla de Ávila, el recinto amurallado urbano mejor conservado del mundo. Se trata del monumento que mejor identifica la ciudad y un referente obligado en cualquier visita a Ávila. Consta de un perímetro de dos kilómetros y medio, en el que se distribuyen sus 87 torresones, 9 puertas y tres poternas.

Seguiremos nuestra visita hacia la Catedral de Ávila, es el ejemplo más claro de catedral fortaleza de Europa. Está dedicada al Salvador y es considerada una lección viva de arquitectura medieval y posiblemente

es el primer gótico que se vio en Castilla. Con ÁvilaCard se puede visitar el templo y el museo.

La Basílica de San Vicente (s.XII) es otra de las paradas imprescindibles. Es el gran modelo del románico

en Ávila. Tras su paseo nos acercaremos al Real Monasterio de Sto. Tomás, donde se encuentra el cenotafio del hijo de los Reyes Católicos.

CUNA DE SANTA TERESA DE JESÚS

La ciudad de los santos y los cantos, como diría Juana la Loca, es conocida por haber sido cuna de Santa Teresa de Ávila, una figura clave que ha marcado la vinculación de la ciudad al misticismo. Su huella está presente en diversos edificios religiosos como el Convento de San José, primera fundación llevada a cabo por Santa Teresa de Jesús. Sus muros son testigo de la historia y escenario de multitud de leyendas populares entre los avilenses, como la del 'Rey Niño', que narra la firme defensa de la ciudad para que Alfonso VII, hijo de doña Urraca, fuera coronado rey de Castilla en contra de la voluntad de su padrastro. Para finalizar el día nada mejor que hacer una parada en los Cuatro Postes, un mirador único sobre la ciudad amurallada que ofrece unas vistas increíbles especialmente al atardecer, cuando el día da paso a la noche y la muralla queda iluminada artificialmente.

Todo este patrimonio justifica una visita pausada a Ávila, a distintas horas del día y si es posible con la ayuda de un buen guía que nos ayude a comprender la ciudad medieval, la renacentista, incluso la de la recuperación decimonónica.



Turistas frente a la Catedral de El Salvador. / ICAJL

...venta de entradas

...¿Qué ventajas tiene? ÁvilaCard te ofrece la posibilidad de acceder a distintos monumentos y museos de la ciudad ahorrando tiempo y dinero.

...¿Dónde se puede comprar?

Se puede adquirir en el Centro de Recepción de Visitantes (C.R.V.)

...Precios.

Individual: 15 Euros
Familiar: 29 Euros. (Unidad familiar con hijos menores de 12 años)
Menores de 12 años, entrada gratuita

Validez: 48 horas desde su adquisición.

...Visitar con ÁvilaCard.

- Muralla de Ávila
- Catedral de El Salvador
- Real Monasterio de Santo - Tomás
- Monasterio de La Encarnación
- Basílica de San Vicente
- Museo de Santa Teresa
- Museo de Ávila
- Centro de Interpretación de la Mística (cerrado temporalmente)
- Palacio Superunda
- Convento y museo de San José
- Hornos postmedievales
- Palacio Polentinos (Cerrado temporalmente)
- Tenerías Judías
- Capilla de Mosén Rubí

...Más información.

www.avilaturismo.com

N- 623

Cuántas fotografías guarda la que durante los años 70 fue única arteria de paso entre el Cantábrico y la Meseta. Negativos en blanco y negro de aquellos británicos que llegaban en el ferry a Santander con sus motos y auto caravanas. De aquellos viajeros procedentes del centro peninsular dispuestos a pasar un verano 100% norteño. De los vecinos de sus pueblos que día a día cruzaban la N-623 para sus quehaceres, de los comerciantes, de la vida en sus gasolineras. Esta es una historia viva, la de una carretera con cientos de nombres propios.

LA CARRETERA QUE NOS UNE

LARA VILLANUEVA

Forma parte del imaginario colectivo de los españoles. Veranos de carretera, en coche o en moto, de aire fresco, puro, sintiendo el aroma de cada paisaje. Del cambio de color de la Meseta que se abandona cuando llega el estío, y que se sustituye por los verdes paisajes de Burgos y Cantabria.

Esta foto fue, pero también sigue siendo y será. Porque de la Nacional 623 mucho se contó, pero ahora toca que los nietos y descendientes de los que la vivieron sigan narrándola y, sobre todo, sintiéndola. Recientemente se presentó en Madrid esta vía principal de la mitad norte de España, o más bien, se reivindicó en un acto donde no faltaron el Presidente de la Diputación de Burgos, Don César Rico Ruiz, así como la Directora General de Turismo de Cantabria Doña Marta Barca Pérez y de Desarrollo Rural, Doña Marisa Pascual Domínguez, quienes resaltaron la gama de atractivos patrimoniales materiales e inmateriales de esta carretera. Aquí hay paisaje, hay plato, hay monumentos, hay cultura y hay carácter de las gentes a raudales.

Hay mucho esfuerzo tras esta carretera nacional, tanto el de sus pueblos y gentes por poner en valor, a lo largo de los años, todo ese patrimonio, pero también el de sus instituciones. Un trabajo de reivindicación que se ha llevado a cabo desde la Diputación de Burgos, a través de su Departamento de Formación, Empleo y Desarrollo Local como desde la Asociación para la Promoción de los Valles Pasiegos y los Ayuntamientos de Piélagos y Camargo. Hasta Madrid llevaron su carretera, pero también las ganas y la pasión porque el viajero vuelva a revivirla.

Vuelven a la palestra todos los motivos que en aquellos maravillo-



sos 70, años de turismo dorado, hicieron a muchos viajeros apostar por la N-623, por un trayecto donde los árboles y el verde iban dominando el paisaje conforme uno se acercaba a Burgos y al esbozo de Valles Pasiegos. Fueron vera-

nos de carretera nacional con la bendita sombra de arboledas a los lados, de pueblos de puchero y empanada, de mediodías de morcilla entre pan y pan y bota de vino.

Una carretera que, como se mencionó en el acto oficial en Madrid,

bien merece ser una vía patrimonio, de interés turístico, porque razones hay de sobra para mostrar este cartel. Una carretera que es un destino en sí. Lo tiene ganado, por sus gentes y paisajes, por sus recetas y productos, por sus pueblos y ciudades.

La N-623 nace en Burgos capital, donde su kilómetro 0 ya adelanta vivencias que se recordarán muchos años después. Siguiendo el curso burgalés camino de Santander, el viajero llega a emblemas patrimoniales como Sotopalacios.

BURGOS / TRADICIÓN, HISTORIA Y GASTRONOMÍA



UN DESTINO EN SÍ MISMA. La N-623 merece ser una vía patrimonio, de interés turístico, porque razones hay de sobra para mostrar este cartel. Una carretera que es un destino en sí. Lo tiene ganado, por sus gentes y paisajes, por sus recetas y productos, por sus pueblos y ciudades. Un puente icónico entre el Cantábrico y la Meseta.

Un pueblo donde el titular de “so-sa, sabrosa y picantosa” propio de la morcilla sigue muy presente. Tierras de gastronomía de aprovechamiento, regadas por afluentes del Ebro como el Rudrón, donde sus aguas cristalinas nutrirán la fa-

mosa trucha de dichos lares, que puede probarse después en pueblos mágicos como Sedano, elegido por Miguel Delibes y familia como lugar de veraneo. Las agrestes y espectaculares Hoces del Alto Ebro y Rudrón acompañan al via-

jero camino de la frontera entre Burgos y Cantabria.

Este es un viaje de esos de parada y fonda, de rincones perdidos como Crespos, al norte de Burgos, donde alojamientos rurales como La Gándara devuelven la paz perdida. Esto

en cuanto a la parada, la fonda puede esperar hasta llegar a Sargentos de la Lora, pueblo en pleno páramo burgalés donde tomar un buen cocido loriégio. Tierra productora de garbanzos, si hay un restaurante emblemático de este guiso hecho con mimo es

el Bar Oro Negro, donde Begoña Garrido derrocha pasión y corazón en torno a este plato de cuchara.

Continúa el viaje por tierra de lentejas, con Orbaneja del Castillo como núcleo de este tipo de cultivo. Pueblo y alrededores merecen más de un selfie, el primero por la espectacularidad de su cascada, el segundo entorno por revivir los días de cultivo de muchas de sus gentes. Y por las vistas, dignas de documental de esta España por redescubrir.

Llega el Pantano del Ebro, frontera natural entre Burgos y Cantabria donde el Potro Hispano – Bretón burgalés bebe de sus aguas, un manto azul idóneo para los amantes de la adrenalina durante los meses de calor. Un paraje donde ese potro ha protagonizado desde siempre la olla ferroviaria, con el que siguen perviviendo las historias de aquellos ferroviarios que intercambiaban carbón por carne con patatas.

Aparece el Puerto del Escudo, ya en Cantabria, núcleo de paso de camiones desde que el transporte de mercancías cogió impulso. La N-623, con sus paisajes de nieve, acompañó también a aquellos camioneros entre Santander y las Castillas, sumando fotos, añadiendo recuerdos.

Del lado cántabro, pueblos como Orzales mantienen viva la llama, literalmente, de su horno circular, para alegrar mentes y estómagos de todos aquellos que quieren conocer los secretos de su empanada. Pueblos que, en el caso de Alceda - Ontaneda, la carretera forma parte de su día a día, cruzando el corazón de esta villa, que sabe y huele a los sobaos, quesadas y galletas de Luca, uno de los negocios más legendarios en cuanto a estos productos se refiere.

Como buena carretera – destino, la N623 protagoniza desayunos a los pies del valle, con esas mantequillas y quesos frescos en pueblos pasiegos como Prases o Camargo. También deja y dejará fotos de esos brindis por el asfalto más épico, ese que se cuenta a través de guisos y nombres propios, de uvas Riesling y vermutis en viñedos y escenarios cántabros, de costumbres e ingredientes burgaleses que hacen sacar pecho a quienes hoy disparan las fotos a la N-623, solo que esta vez, en formato digital. Nunca antes lo analógico había tenido tantos honores.

BURGOS / GASTRONOMÍA

ALIMENTOS POPULARES ÚNICOS

Aranda de Duero patentará su lechazo asado

Los maestros asadores crean una marca propia que recoge cómo debe ser la materia prima así como la forma de elaboración y la presentación ante el comensal

BURGOS

Tras muchos años como epicentro del lechazo asado, Aranda de Duero tiene por fin su marca propia. Una distinción que recoge cómo debe ser la materia prima así como la forma de elaboración y la presentación ante el comensal.

Se trata de una iniciativa promovida por la asociación hostelera, Asohar, y el Ayuntamiento de Aranda de Duero, con la que esperan poner en valor el que, sin duda, es el producto estrella de la gastronomía ribereña, junto al vino de la Denominación de Origen.

Entrados en materia, la marca ampara los lechazos de las razas Churra, Ojalada o Castellana, que han nacido o han sido criados en las provincias de Burgos, Segovia, Palencia, Soria o Valladolid y que cuenten con algún tipo de certificación de calidad de producto.

En cuanto a su tamaño, se utilizarán 'cuartos' de lechazo de peso medio fresco entre 1,2 y 1,3 kilos, que hayan sido sacrificados en un plazo máximo de seis días antes del consumo. Luego solo se podrá añadir agua y sal.

El sistema de elaboración está muy definido. El asado se realizará en horno de tipo tradicional, con bóveda de ladrillo y arcilla «refractarios y barro», y solera de ladrillo. Se utilizará leña de encina o roble (con un mínimo de ocho meses de secado) que permanecerá en el mismo espacio que el lechazo pero sin contacto directo entre ambos. Los 'cuartos' se meterán en el horno en 'tarteras' tradicionales de barro o 'Plato de asado al estilo Aran-

da' y será realizado por un 'maestro asador', «conocedor del horno y con experiencia».

El horno deberá alcanzar una temperatura de 200° C. Primero se colocará el 'cuarto' con las costillas hacia arriba (permaneciendo así mínimo una hora) y después se volteará hasta completar las dos horas. «Luego el maestro asador comprobará el punto de asado al tacto en ciertas partes de la pieza», señala la normativa.

Las instrucciones se extienden a la hora de servir. Los 'cuartos' se meterán en tarteras tradicionales de barro o en el 'plato de asado al estilo de Aranda', que es circular, con alrededor de cinco centímetros de alto y un máximo de treinta centímetros de diámetro, y se presentará entero y trinchado.

La piel debe tener un aspecto dorado y color uniforme. El aroma será además característico «debido principalmente a la aportación de los aromas provenientes de la propia carne». La capa natural de grasa deberá reducirse en el proceso de asado mientras que el gusto será «jugoso, tierno, fácilmente masticable y sabroso». El recalentamiento está completamente prohibido.

Jornadas

Con el fin de identificar a los establecimientos adheridos, todos los restaurantes que hagan uso de esta nueva marca presentarán en la fachada un distintivo como inscrito en la marca 'Lechazo Asado de Aranda de Duero' y usarán el nombre y logotipo de la misma en materiales como tarteras, menús, folletos y elementos similares. Las inscripciones



Un cuarto de lechazo asado a la perfección en la popular Casa Florencio de Aranda. / ECB

a la marca serán renovadas de forma automática cada tres años, «previa comprobación de que no han variado las circunstancias que han dado lugar a dicha inscripción».

Los que quieran disfrutar de este manjar pueden aprovechar las Jor-

nadas del Lechazo que Aranda de Duero celebra hasta el 28 de noviembre. En su vigésima edición, el cordero lechal se vuelve a aliar con el vino de Ribera del Duero para demostrar el potencial gastronómico de una ciudad que en 2022 celebra-

rá por fin la designación como Ciudad Europea del Vino. En esta ocasión se unen a la celebración diez asadores que con distintas propuestas ofrecerán menús valorados en 47 euros (IVA incluido), con vino Rosado, Tinto y postre.

Martín Berdugo
SINGLE VINEYARD ESTATE

Redescubre Martín Berdugo

BODEGAS MARTÍN BERDUGO

Crta. de la Colonia, s/n. Aranda de Duero (Burgos) Tel. 947 50 63 31.
www.martinberdugo.com

Martín Berdugo, Single Vineyard Estate, renueva su aspecto para transmitir gráficamente la madurez del viñedo de más de 30 años. En su 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, hace 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 propia dentro de la Ribera del Duero.

PATATAS FRITAS
LOS LEONES
— DESDE 1960 —

Buscamos distribuidores para la zona de Castilla y León

Tel. 947 131 032 - 647 655 080 • www.patatasfritaslosleones.com

➤ BURGOS / TRADICIÓN, HISTORIA Y GASTRONOMÍA

RECORRIDO RUTERO POR LA RIBERA

Con música y vino se anda el camino

El potencial de Aranda, la Ciudad Europea del Vino 2022, no se puede entender desde la individualidad. Su 'as en la manga' se descubre en toda la comarca de la Ribera del Duero donde hay mucho por ver y disfrutar

Tras el parón obligado por la pandemia, Aranda de Duero vuelve a recuperar su esencia. La música en la calle, las actividades culturales y una gastronomía que celebra hoy más que nunca, cada vez que sirve un lechazo asado y un buen vino de Ribera del Duero.

Tras dos intentos frenados por el coronavirus, la capital ribereña se prepara para celebrar por fin en 2022 la distinción de Ciudad Europea del Vino, un premio que otorga la Red de Ciudades Europeas del Vino (RECEVIN) y que reconoce aquella ciudad que mejor proyecta la cultura del vino, poniendo de relieve la riqueza, la diversidad y los rasgos comunes de los territorios vitivinícolas europeos. En la práctica se traduce en una promoción anual de la elegida y en un muy seguro incremento de los datos del turismo.

Tanto en Aranda de Duero como en la Ribera la distinción se asume con entusiasmo pero sobre todo con responsabilidad, a sabiendas de que es una oportunidad única para iniciar la recuperación económica post-pandemia.

A la hora de lograr este galardón, la capital ribereña apostó por la ecología y por el compromiso de



Visitantes en la muestra dedicada al santo burgalés. / IICAL

Caleruega, cuna de Santo Domingo

● **Dominicos.** Ante la gran afluencia de público se ha prolongado hasta el 12 de diciembre la exposición que repasa los orígenes de Santo Domingo de Guzmán. Está instalada en el Real Monasterio de las Madres Dominicas de la localidad ribereña de Caleruega y rinde homenaje al patrón de la provincia de Burgos y fundador de la Orden de Predicadores en el octavo centenario de su fallecimiento. El recorrido, dividido en seis capítulos, concluye en las reliquias del Santo, incluida la túnica descubierta en el Monasterio de Las Huelgas Reales de Valladolid.

una villa sostenible que mira al futuro y por el Medio Ambiente. También destacó su vinculación histórica con el vino al atesorar una de las redes de bodegas subterráneas más antiguas del país así como su especial conexión con la música, con el archiconocido festival 'Sonorama'.

En patrimonio, hay paradas que no pueden faltar como la Iglesia de Santa María y la de San Juan, sin olvidar otros enclaves como la ermita de la Virgen de las Viñas, patrona de la ciudad. Comprar lotería tampoco es mala opción en una ciudad acostumbrada a repartir suerte.

Dicho esto, el potencial de Aranda no se puede entender desde la individualidad. Su 'as en la manga' se descubre en una comarca donde hay mucho por ver y disfrutar. Los amantes del vino tienen una cita inaplazable en El Cotarro de Moradillo de Roa, premiado por su conservación por Europa Nostra, o en el conjunto de bodegas donde bien se pudo inspirar la película *The Hobbit*, en Zuzones.

Por las tardes, el ambiente y el olor a chuletillas y a sarmiento, está asegurado. En Santa Cruz de la Salceda, el olfato se agudiza en

el Museo de los Aromas y se afina en el restaurante de Nuria Leal, Las Baronas. Su arroz es espectacular.

La gastronomía es, sin duda, el buque insignia de una ciudad que se ha alzado como epicentro del lechazo asado en horno de leña (acompañado por otras delicatessen como la morcilla de Aranda, los pimientos asados, el chorizo o siempre aclamada torta de Aranda). Sin embargo, en los últimos años se ha abierto a otras alternativas más modernistas como 51 del Sol, La Picara Gastroteca o Cumpanis, con las que merece la pena innovar.

Pero la Ribera es mucho más. Es historia y patrimonio como bien saben pueblos como Caleruega, con el Torreón de los Guzmanes, el Real Monasterio de Santo Domingo de Guzmán de las madres Dominicas; el Convento de Dominicos; el Lagar de Valdepinos y la Iglesia de San Sebastián o Peñaranda, con el Castillo, la Colegiata y el Palacio de Avellaneda.

Especial mención merece la inesperada iglesia escondida de Gumiel de Izán, sin olvidar otros monumentos de impresión como el Monasterio de La Vid o la siempre altiva Haza. Las vistas de Roa prometen atardeceres también inolvidables.

Si lo que buscan es naturaleza, Huerta del Rey es un lugar de referencia donde últimamente además suena a música y cine gracias al festival de verano y el certamen de Cortos, 'Pomme un coroto', pero esto es tan sólo un aperitivo. Aranda y su Ribera bien merecen una o varias visitas.

WINE-MODERATION
ELIGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Descubre el origen de nuestro vinos, pisa la tierra que amamos.

www.perezpascuas.com

RI
BE
RA
DUERO

DIPUTACIÓN DE LEÓN

Viaje a un León de pasado minero entre vías de tren

El patrimonio industrial de León ofrece una gran cantidad de museos y enclaves culturales para descubrir su pasado / Minas al aire libre, siderurgia, ferrocarril, textil y mucho más

EL MUNDO/LEÓN

La provincia de León es así hoy en día, con ese carácter que tanto caracteriza a sus gentes y el arraigo que estos sienten por su tierra, gracias a su pasado. Un pasado muy centrado en la minería, el sector del ferrocarril y el textil, que hoy se puede descubrir gracias a su amplia oferta en turismo industrial: Minas al aire libre, museos, siderurgia, ferrocarriles y mucho más.

El turismo industrial de la provincia de León, además de ser Patrimonio Material de un valor incalculable, encierra un lado social y humano que merece la pena conocer y compartir. Y es que, cuando aprendes que la industria lleva forjando en carácter de León desde hace más de 2 milenios, empiezas a entenderlo todo. Hoy es el día en el que la histórica maestría de León sale a la luz.

La Ferrería de San Blas de Sabero, actual sede del Museo de la Siderurgia y la Minería, es uno de los enclaves más destacados para descubrir esta 'otra cara' de la provincia de León. Este espacio, a través de piezas reales y de recreaciones, rinde homenaje a todas aquellas personas que hicieron posible la instauración de la industria siderúrgica en España. Las instalaciones actuales cuentan con un espacio expositivo y un área destinada a la gestión interna e investigación. En los soporales de la Ferrería se mantiene en sus enclaves originales una reproducción de la farmacia. El museo está ubicado en un área musealizada, un barrio de estilo inglés de principios del siglo XX.

Este espacio museístico forma parte del Conjunto Patrimonial de la cuenca minera de Sabero, considerado Bien de Interés Cultural, junto a otros enclaves como Pozo Viejo y Pozo Julia en Fabero, Pozo María en Villablino, Pozo de Ibarra en Ciñera de Gordón y el Pozo Sotillo y Pozo Herrera, en el propio Sabero.

La categoría BIC (Bien de Interés Cultural) también le ha sido dada al Conjunto Industrial del Pozo de Ibarra, en Ciñera de Gordón. Hoy en día es un conjunto industrial considerado de atractivo turístico como parte de la historia del lugar, un recuerdo vinculado a la extracción

del carbón, oficio que ha dejado huella en el paraje urbano. Entre todo el legado histórico y cultural que guarda este espacio destaca el castillete, pieza de singularidad arquitectónica, una estructura de gran peso y altura que se mantiene en una torre de cuatro columnas dividida en siete tramos, todo ello unido con carteles de chapa decoradas con cruceta de ángulo.

Para completar la visita al pasado minero de esta provincia es indispensable visitar el Pozo Julia, y sus instalaciones, en Fabero. Un amplio y completo recorrido por lo que fue un pozo minero de mediados del siglo XX. Las impecables instalaciones conservadas como la lampistería, el lavadero, la sala de máquinas y el castillete, entre otros edificios, harán al visitante admirar la ardua labor de los mineros leoneses.

Por su parte, el Museo del Ferrocarril de Ponferrada se encuentra en la antigua estación de ferrocarril de vía estrecha Ponferrada-Villablino. Cuenta con una serie de piezas -planos, material gráfico, bibliografía, etc.- que permiten un profundo conocimiento de lo que el ferrocarril y la actividad minera supusieron para la ciudad de Ponferrada a lo largo de todo el siglo XX. En él se exhibe una colección de locomotoras de diferentes modelos y que, por fechas de fabricación, constituyen una espléndida muestra de la evolución tecnológica. Locomotoras que hicieron his-



Pozo Julia ofrece una ruta accesible e interpretada por el espacio minero. / DIPUTACIÓN DE LEÓN

toria en el ferrocarril de Ponferrada como la English Electric 7766 y Mikado 141-F-2346, ambas declaradas Bien de Interés Cultural.

La siguiente parada es el Museo de la Energía, ubicado en la antigua central térmica de la Minería-Siderúrgica de Ponferrada. Durante el recorrido, el visitante podrá descubrir cómo se producía la electricidad a partir de carbón a principios del siglo pasado y conocer las particularidades de la sociedad de aquella época, cómo eran sus vidas, cómo trabajaban, cómo se divertían y cómo la utilización de un recurso natural como el carbón fue

el motor de cambio de un territorio y de sus habitantes.

La comarca de El Bierzo es también una tierra llena de tesoros industriales como es la Herrería de Compludo, un lugar perfecto para hacer una visita en familia. Sentirse dentro y ver el funcionamiento de una antigua herrería, notando todos sus sonidos, temperaturas y estampas es una experiencia única que devuelve al visitante a tiempos remotos.

De la misma manera, la industria harinera de Gordoncillo nos da la posibilidad de echar un ojo atrás para descubrir el pasado de esta

provincia. Entre otros espacios que se pueden descubrir destaca la Panera, el almacén principal de la Fábrica de Harinas de Gordoncillo. Es un gran contenedor construido hacia el año 1940, con muros perimetrales de tierra -empleando las técnicas del tapial y adobe- y cubierta con estructura de madera de chopo revestida de teja curva. Sus funciones originales eran: en su planta baja guardaba trigo y otros cereales y en el piso superior era el almacén de productos terminados de la Fábrica de Harinas.

La última parada de este viaje la haremos en el Val de San Lorenzo para conocer el museo textil 'La Comunal' y el 'Batán Museo'. La importancia de Val de San Lorenzo radica en la artesanía textil, que es la que le ha dado fama y constituye su principal atractivo. En estos museos el visitante podrá ver, entre otras cosas, las perchas de cardos que se usan para sacar el pelo a las mantas y demás útiles y maquinaria utilizada en esta industria desde el siglo XIX.

Cada uno de los enclaves del patrimonio industrial leonés ha dejado su impronta, visible hoy en día, en el carácter, el arraigo y el desarrollo de los habitantes de esta tierra. Una experiencia entre historia y maquinaria que ningún amante del turismo se puede perder.



Museo textil 'La Comunal' en Val de San Lorenzo muestra el oficio de los antiguos tejedores de la zona. / DIPUTACIÓN DE LEÓN



DIPUTACIÓN
DE LEÓN



deja
HUELLA

www.dipuleon.es



► TERCER SECTOR / TURISMO

ONCE

Un camino abierto a todos los peregrinos

Desde 2019 la Fundación ONCE mejora la accesibilidad del denominado Camino Francés, el más visitado, que incluye una aplicación móvil con información accesible

EL MUNDO / VALLADOLID

347.000 peregrinos visitaron nuestro país para hacer el Camino de Santiago a lo largo del pasado 2019, antes de que la pandemia del Coronavirus paralizara la movilidad de las personas y la actividad turística en nuestro país se viera paralizada.

Las personas con discapacidad representan en torno al diez por ciento de la población mundial, y de acuerdo con la Convención de Derechos de las Personas con Discapacidad de Naciones Unidas las personas con discapacidad tienen derecho a participar en la vida cultural y las actividades recreativas entre los que figura el acceso a servicios turísticos. Bajo estas premisas Fundación ONCE ha puesto en marcha un proyecto del 'Camino de Santiago Francés Accesible'.

El Grupo Social ONCE, a lo largo de su trayectoria, tiene como objetivo conseguir la plena inclusión de las personas con discapacidad y es consciente de que no se pueden olvidar ámbitos como el Ocio y la Cultura para conse-

guir la total normalización en la vida de las personas que conforman este colectivo.

El Camino de Santiago, también conocido como la Ruta Jacobea, fue declarada Primer Itinerario Europeo de Interés Cultural por el Consejo de Europa en 1987. También, esta ruta está considerada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

El origen de la peregrinación a Santiago de Compostela data del siglo XI, las grandes rutas de este camino tienen que ver con la peregrinación de la cristiandad medieval. Hoy en día es una de las rutas más antiguas y más transitadas de Europa.

Los peregrinos, en su transitar por los distintos reinos y países llevaban consigo enfermedades que iban dejando de un lugar a otro por los que pasaban, pero además también buscaban esa curación. El camino siempre ha estado vinculado con la discapacidad y la enfermedad.

A pesar de que el camino puede estar relacionado en un primer momento con la religión, son muchas las causas que los peregrinos

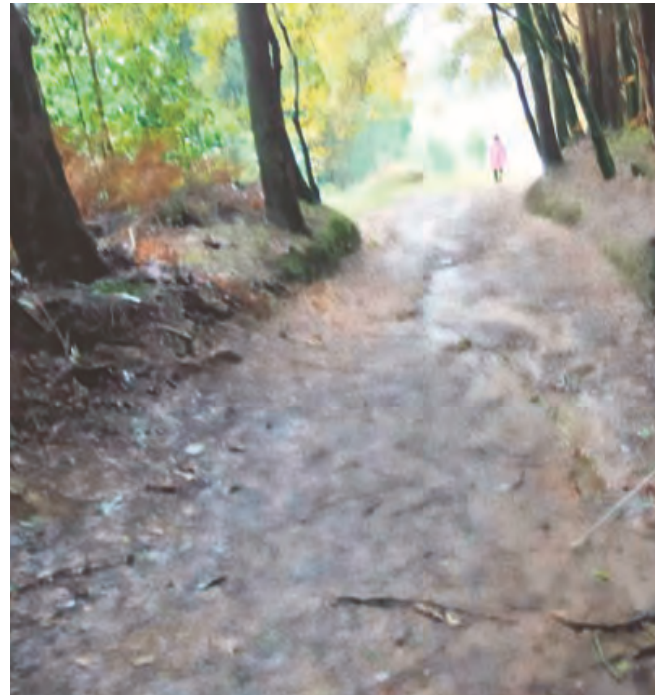
utilizan a la hora de hacer el camino, ya sea un interés cultural, ya sea espiritual o por un reto personal. Pero en este camino no podemos dejar a nadie atrás.

Por ello, apostamos y trabajamos por la inclusión social de las personas y no queremos dejar el Camino de Santiago sin consideración, tan vinculado al mundo de la discapacidad desde sus inicios.

COLABORACIÓN ENTRE ORGANISMOS Y ENTIDADES

El turismo es un sector clave al que destinamos la gran parte de nuestros esfuerzos. Pero es algo que no hacemos solos, necesitamos a esos compañeros de camino, a esas personas y entidades que han apostado por el proyecto.

El proyecto del Camino de Santiago Francés Accesible nació en 2019 firmándose varios convenios con distintas instituciones tanto públicas como privadas. En concreto con el Ministerio de Fomento, el de Derechos Sociales y Agenda 2030, el de Cultura y Deporte, el de Industria, Comercio y Turismo, entre otros y el Real Pa-



La Fundación ONCE puso en marcha en 2019 un proyecto del 'Camino de Santiago Francés Accesible'.

trono de la Discapacidad también y el Instituto Geográfico Nacional.

También tenemos que tener en cuenta la implicación de las Comunidades Autónomas por las que pasa el Camino de Santiago francés como son la Xunta de Galicia, la Junta de Castilla y León, La Rioja, el Reino de Navarra y el

Gobierno de Aragón, así como la Asociación de Municipios del Camino, la Federación Española de Asociaciones de los Amigos del Camino de Santiago, la empresa Microsoft vinculada desde el principio y la DGT de tráfico.

El proyecto tiene el nombre de 'Camino de Santiago: Tu Compañero del Camino'. Aquí nace Ste-

"VEN, Y CONÓCENOS"



Ayuntamiento de
Hospital de Órbigo



ble' / EL MUNDO



Persona invidente realizando la Ruta Jacobea acompañada de un perro guía. / EL MUNDO.

lla, tu compañera del camino. Este avatar obtuvo su nombre por votación popular a través de la web de la ONCE. Su significado es el camino de las estrellas, que también denomina al Camino de Santiago.

El proyecto recoge una realización de un diagnóstico de accesibilidad física en distintos estable-

cimientos, como albergues, oficinas de turismo, etc. Así como de las TIC's que están involucradas en el camino. Entre ellas es la aplicación vinculada al Camino de Santiago y la más utilizada, que es la de IGN y que con apoyo de la ONCE se ha hecho accesible, así como las dos aplicaciones que sirven para la orientación y

el guiado a través de sonidos 3D como es la de Blind Explorer y la de Sounscape de Microsoft.

Para aunar toda esta tecnología y toda esta accesibilidad física se ha creado una web donde el usuario podrá organizar su viaje y escoger la aplicación que necesite en cada momento, para su uso.

Cabe destacar que ha habido pruebas de usuario, donde se analiza la accesibilidad tanto física como a las TIC's.

También, como hecho relevante, reseñar que el Consejo Jacobeo, que se reunió en febrero de este año, ha declarado esta iniciativa del Camino de Santiago francés accesible como parte del Año

Santo Jacobeo 2021 bajo el nombre de 'Accesibilidad del Camino de Santiago Francés potenciado a través de las TIC accesibles'.

Gracias al proyecto Camino de Santiago impulsado por Fundación ONCE, el camino de peregrinación más antiguo de Europa, también será accesible para las personas con discapacidad.

la fábrica de luz

MUSEO DE LA ENERGÍA

Estamos contigo para redescubrir nuestro **patrimonio**, conocer nuestra **historia** y mantener viva nuestra **memoria**. Además disfruta con la programación cultural llena de **diversión, ciencia y energía**.

Ven, acércate y...

#enciendetucuriosidad



www.lafabricadeluz.org

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

MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y EL RETO DEMOGRÁFICO

ciudad 100% energética

> LEÓN / AGROALIMENTACIÓN

DO BIERZO

Vinos con un estilo propio que conquistan el mercado

Es una de las denominaciones más reconocida y deseada de España/Sus elaboraciones muestran el potencial de este terruño con tendencia atlántica/La mencia y el godello son las variedades protagonistas aunque se han incorporado uvas minoritarias autóctonas

EL MUNDO/ LEÓN

Los vinos del Bierzo son vinos con terruño, que muestran el potencial endógeno y la riqueza de la variedad de esa tierra y muestran las características únicas y especiales del Bierzo en cuanto a terreno, clima y viñas. El Bierzo tiene un microclima muy especial, muy adecuado a los cultivos de la

zona. Un clima suave, benigno, más bien templado regulado por cierta humedad, todo ello se debe sin duda a que El Bierzo está situado en un valle. Es un clima similar al gallego en lo que a humedad se refiere y por otra parte es seco como en Castilla, lo que lo hace muy característico guardando un equilibrio hídrico a lo que se añade otra ventaja, su baja alti-

tud impide, generalmente, las heladas tardías lo que resulta bastante benigno para la vendimia que se adelanta, normalmente, un mes sobre las del resto de Castilla.

Más allá del origen telúrico o volcánico del terreno, hay una parte de la historia más reciente que ha tenido lugar sobre la superficie y que ha forjado su actual cultura vinícola. Ese capítulo



Labores de vendimia en un paraje de la DO Bierzo. / ICAL

arrancaría con los romanos y la plantación de castaños, olivos y vides. Continuaría con la proliferación de monasterios y sus viñedos colaterales. Daría un giro con la llegada de la Orden de Cluny, que habría traído o se habría encontrado aquí —aún hoy hay debate— la uva mencia. Despejaría el terreno con el castigo de los Reyes Católicos a los nobles de Monforte, a los que obligaron a retirar los olivos. Crearía un minifundismo con la transferencia de más de 11.000 fincas fruto de las desamortizaciones del siglo XIX. Se convertiría en microfundismo con la regulación de las herencias que hacía el Código Civil de 1889, que asignaba una parte de la finca para cada heredero. Se hundiría, a finales del siglo XIX, con la entrada de la filoxera llegada desde América. Cedería el terreno a otro monocultivo, el carbón, durante gran parte del siglo XX. Vendería la uva a granel de la mano de las cooperativas. Todo ello se aderezaría con el paso de millones de peregrinos en su camino hacia Santiago y, con todos esos elementos, fermentaría en el Bierzo actual.

En los últimos años las elaboraciones de esta zona vitivinícola al abrigo del clima de tendencia atlántica, han ido tomando protagonismo, ganado público en los mercados cada vez más competitivos. De las 67 denominaciones de origen que hay en España, Bierzo ocupa el noveno puesto en presencia en prensa, ofreciendo una imagen de modernidad y dinamismo.

Hoy es una de las denominaciones de origen más reconocidas y deseadas de España, con prestigio internacional. Pionera junto con Priorat, y antes que Rioja, Cava o Penedés, en establecer la 'zonificación' o diferenciación de terrenos y viñedos para hacer vinos de villa, vinos de paraje... Una auténtica revolución. Y es que su diferenciación de suelos, alturas, espacios geológicos confiere a sus vinos una identidad única.

Desde su creación en 1989, desde la Denominación de Origen se ha hecho un gran esfuerzo por mejorar las estructuras productivas, en particular, en el sector productor. Actualmente, son 2.853 las

hectáreas inscritas, 2.180 viticultores y 79 bodegas que forman parte de la DO Bierzo y el volumen comercializado alcanza ya los 82.234 hectolitros y el valor económico llega a los 35 millones de euros.

Sus variedades autóctonas, mencia en tintos y la godello en blancos, ambas de una extraordinaria personalidad. El 80% de las viñas de Mencia del Bierzo pasan de una edad media de 50 años, encontrándonos alguna prefiloxérica acaaban de recibir la inclusión de nuevas uvas de esta tierra como la merenzao, la estaladiño y la garnacha tintorera. Además, han abierto el espacio físico de la denominación a diez localidades más que lo habían solicitado y que cumplieran con los requisitos. Y por último han dado cumplimiento a una vieja reivindicación local, que es admitir el vino clarete, tradicional, bajo el paraguas de la marca Bierzo.

La denominación vive un momento dorado. Recientemente ha recibido en el marco del XVII Concurso Internacional de Vinos VinDuro-VinDouro el distintivo especial Arribe de Platino en la categoría de tintos con crianza en madera entre 6 y 14 meses. Este importante premio se otorga por categorías a aquellas denominaciones de origen cuyos vinos hayan obtenido los mejores resultados en este concurso que elige a los mejores vinos de España y Portugal.

A partir de ahora, todas las bodegas adscritas a la DO Bierzo podrán utilizar este sello que las acredita como vino de alta calidad y que "reconoce el trabajo y el buen hacer que realizan a diario las denominaciones de origen por y para sus bodegas", según explican los organizadores.

Los Premios VinDuro-VinDouro son un certamen internacional de vinos de España y Portugal que nació en 2005. El concurso se celebra anualmente en la localidad salmantina de Trabanca, en Arribes del Duero, y su éxito reside en el rigor de un elenco de más de 60 catadores de prestigio internacional.

Uno de los objetivos en el que trabajan en la actualidad es en fomentar el consumo entre un público más joven.

> VALLADOLID / TURISMO RURAL

TURISMO RURAL

Valladolid rural mira al futuro

La Asociación, que integra a los propietarios de alojamientos rurales de la provincia, trabaja en nuevos retos y desafíos en este momento actual de postpandemia

EL MUNDO / VALLADOLID

Nació el 19 de noviembre de 1977 con el objetivo de resolver los problemas a los que se enfrentaban los propietarios de alojamientos rurales de la provincia y como medio de comunicación con las administraciones.

En este tiempo, la Asociación que integra a los propietarios de alojamientos rurales ha ido evolucionando conforme a los tiempos. Con la llegada a la presidencia de Luis Chico y su Junta Directiva hace 9 años, la Asociación dio un giro importante aunque sin perder su esencia, planteando nuevos objetivos y metas para Valladolidrural.com. Entre ellas, destaca la creación de su nueva imagen, su web y nuevas estrategias comerciales, hasta la formación, comunicación e implementación de las redes sociales que trajeron consigo una mejor profesionalización, con unos resultados muy positivos tanto en incrementos de ocupación como en el número de pernотaciones.

La crisis vivida con la pandemia ha abierto nuevos desafíos en el horizonte de la Asociación. Durante el periodo de cierres, se reivindicó la situación que afectaba al sector y se puso de manifiesto

la falta de respuesta por parte de la administración central y autonómica a la hora de cursar las ayudas. «Hemos sido verdaderos héroes del mundo rural sobreviviendo en la España vaciada... pero llena de mucha ilusión y empeño de los profesionales», asevera.



Luis Chico, presidente de la Asociación / E.M.

NUEVOS RETOS POSTPANDEMIA

Desde la Asociación se han marcado en el horizonte nuevos retos en este tiempo postpandemia. Tras estos años complicados donde la crisis sanitaria por el Covid-19 ha supuesto un duro golpe para el sector. Para ello han implantando nuevas estrategias de comunicación, comercialización y promoción con el fin de afrontar esta situación especial, manteniendo reuniones de trabajo a través de plataformas online.

«Empezamos hace un año con la incorporación a la patronal CEOE Valladolid y a Aliamentos de Valladolid, posteriormente desarrollamos una mejor comunicación interna de los asociados vía WhatsApp para, entre otras cosas, compartir las reservas e información de subvenciones, ayudas y temas de interés», explica Chico.

Organizadores y participantes en el VI Foro Interprovincial de Turismo Rural se han dado cita en Palacio de Medinaceli (Soria) con el principal objetivo de conocer a fondo los problemas del sector y compartir soluciones conjuntamente. «Estamos preparando un nuevo foro interprovincial para la primavera así como un bloque formativo más cercano a la realidad de la de-



Interior de un alojamiento rural de la provincia vallisoletana / E.M.

manda del sector», señala Chico.

En este sentido, los medios de comunicación se convirtieron en una importante herramienta de trabajo para poner de manifiesto la situación por la que atraviesan, participando en artículos, noticias, debates y artículos de opinión en prensa radio y televisión. «Año tras año desarrollamos campañas publicitarias en prensa escrita, revistas especializadas, suplementos dominicales y regional en País Vasco, Galicia, Canarias, Extremadura... Además, hemos firmado convenios de colaboración con la Diputación de Valladolid Patronato de Turismo, Turismo Rural y Naturaleza de Gran Canaria y Turismo Rural de Soria Tursoria».

PROMOCIÓN EN MÉXICO

Hace tan sólo unas semanas Luis Chico Presidente de la Asociación de Empresarios de Turismo Rural de Valladolid (Valladolid Rural) acudía a Ciudad de México, Puebla y Tlaxcala en un viaje institucional y promocional junto con la Cámara

de Comercio de Valladolid y la Diputación Provincial de Valladolid con el principal objetivo comercializar 'La Milla de Oro de Ribera de Duero', buque insignia del enoturismo de la provincia. El éxito de la expedición trae consigo numerosos acuerdos y convenios de colaboración. Cabe destacar la invitación a participar de Luis Chico en el curso de Gestión Turística y Territorial de Pueblos Mágicos «Hacia un turismo y ordenamiento Territorial Sostenible», organizado por el gobierno mexicano a través de su Secretaría de Turismo impartido para 1.800 personas, donde puso de manifiesto el potencial del Turismo Rural en Castilla y León y Valladolid, la importancia de la calidad y servicios de los alojamientos rurales así como la importancia de la gastronomía, los productos agroalimentarios, la artesanía, el enoturismo, el patrimonio y las actividades culturales... como una herramienta para la combatir la despoblación y el empleo, especialmente de jóvenes y mujeres en el mundo rural.



PAJARES DE LOS OTEROS

EL ORIGEN DE UNA DENOMINACIÓN:

La D.O. Tierra de León



> LEÓN / TURISMO

ESCAPADAS

Un destino con planes todo el año

El Bierzo concentra propuestas para disfrutar de su historia, naturaleza y gastronomía / Lugar de paso del Camino de Santiago, su paisaje tiene una identidad única / Las Médulas o el Castillo de los Templarios, entre los 'imprescindibles'

EL MUNDO / LEÓN

El Bierzo ofrece múltiples miradas según la luz del año. Esta comarca leonesa situada en el interior del noroeste de la península Ibérica, conocida por sus vinos, así como por su excelente gastronomía, destaca también como destino turístico dada su belleza paisajística y su patrimonio monumental. El Camino de Santiago, que la cruza de este a oeste, irriga con unos 100.000 peregrinos al año el gran valle que el río Sil corta de norte a sur con sus aguas; en torno suyo, una colección de enclaves naturales, arquitectónicos y monumentales, entre los que destaca el paraje de Las Médulas, una de las muchas maravillas que ver en El Bierzo.

Podemos arrancar nuestra visita en Ponferrada, capital de El Bierzo. La ciudad tiene un casco antiguo levantado en las inmediaciones de la enorme Fortaleza Templaria, construcción con la que esta Orden medieval proveía de seguridad a los peregrinos a Compostela; y una zona nueva volcada hacia la estación del tren, desarrollada durante el siglo XX gracias a la industria de la minería del carbón y la energía térmica. En el casco antiguo, destacan la Basílica de La Encina, la patrona de la comarca, y la fachada barroca del edificio del Ayuntamiento. Para ir de una a otra se debe cruzar la calle del Reloj, en la que se encuentra la antigua cárcel, ahora reconvertida en Museo de El Bierzo. Es también la zona de «pinchos» y restaurantes más frecuentada por locales y visitantes.

Ponferrada cuenta con el Museo Nacional de la Energía, al que se puede llegar caminando por una senda a la vera del Sil en una ruta de paseo urbano. Esta instalado en una



Castillo de Ponferrada, una de las mayores fortalezas del noroeste de España. / E. M.



Las Médulas, Patrimonio de la Humanidad. / E. M.

antigua central térmica y su visita es una de esas experiencias estéticas y educativas que marcan.

Otro de los lugares imprescindibles es el castillo, que se erige sobre

una colina en la confluencia de los ríos Boeza y Sil. En la Edad Media fue una de las mayores fortalezas del noroeste de España. Atribuido generalmente a los Templarios, que

estuvieron en Ponferrada hasta 1312, el castillo es una obra militar muy compleja, perteneciente a varias épocas.

Una de las señas de identidad de

El Bierzo y visita obligada es el paraje conocido como Las Médulas. Lo que fue la explotación aurífera más importante del Imperio Romano es hoy una explotación que muestra luz y color, con sus características tonalidades rojizas, en un paraje que está declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

La historia de esta comarca no se entendería sin la íntima vinculación que ha tenido la minería, que aún hoy sigue presente en monumentos y espacios culturales. Uno de ellos es el Pozo Julia, una antigua empresa que perteneció a Antracitas de Fabero. Hoy, este pozo minero en un espacio donde mostrar la realidad de una minería que fue trascendental para la Cuenca de Fabero.

Si optamos por acercarnos a conocer la comarca podemos aprovechar a realizar alguna ruta de senderismo por los bosques que atraviesan los pueblos. Hay muchas opciones. Todas llenas de belleza y más, en esta época del año. Una de ellas es la Ruta de la Castaña, certificada con Marca de Garantía. El castaño está íntimamente ligado al paisaje, la cultura y la gastronomía berciana. Estos árboles dan unos frutos de calidad y sabor único que ya reconocen los consumidores de toda España.

El Bierzo cuenta con 19.000 hectáreas de las 28.500 hectáreas totales de castaños en toda Castilla y León, es decir, el 67%, en una comarca que, según los datos de la última cosecha, recolectó 6.700 toneladas del producto sobre las 8.400 del conjunto de la Comunidad, lo que supuso el 80%. A pesar de ello sufrió un descenso en su producción debido a las condiciones climatológicas que sufrió la comarca en julio y a la aparición de avispa.

Esta figura de calidad protege a las castañas producidas en esta zona en los formatos de castaña natural, castaña seca, harina de castaña, pasta de castaña y castañas cocidas naturales. Actualmente la

Marca de Garantía ampara seis empresas, comprende las 19.000 hectáreas del Bierzo y certifica con su sello sólo unos 200.000 kilogramos anuales.



Ruta por la calidad de la Castaña de El Bierzo, con Marca de Garantía. / E. M.

Ayuntamiento de
Villaquilambre

Plaza de la Constitución s/n - Tl. 987 28 72 01 - Fax 987 28 72 16
www.villaquilambre.es

BANCA / AGROALIMENTACIÓN



Labores agrícolas en un campo de cultivo en Castilla y León. / ICAL

...Transición verde y digital

La nueva PAC establece la digitalización como una prioridad transversal. En este sentido, un elemento clave para el desarrollo de los territorios rurales y para luchar contra la despoblación rural es la disponibilidad de una conexión a internet rápida y fiable en estas zonas. Si bien se ha producido un notable incremento en la proporción de hogares en zonas rurales con acceso de banda ancha de nueva generación, todavía se observa una importante brecha respecto a las zonas urbanas. La meta es dar cobertura al 100% de la población en 2025.

La transición verde y digital de la agricultura europea también está generando nuevas oportunidades de negocio que el sector debe aprovechar, por ejemplo, mediante un mejor ajuste entre la producción y la evolución de los gustos del consumidor. La sostenibilidad será una ventaja competitiva para empresas y explotaciones que alcancen el equilibrio entre crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social: quienes no cumplan con los estándares serán penalizados por unos consumidores cada vez más exigentes y concienciados que se identifican con las marcas y productos más sostenibles.

CAIXABANK

El sector agroalimentario impulsa la recuperación

El último informe Agroalimentario elaborado por CaixaBank Research recoge el notable dinamismo del sector primario / La industria agroalimentaria ha rebasado su nivel precrisis en cifras de negocio / Las exportaciones siguen creciendo con un incremento del 4% en el conjunto de 2020

EL MUNDO / VALLADOLID

El año 2020 pasará a la historia como el año de la COVID, pero también se recordará que, en un contexto durísimo, la respuesta de la cadena alimentaria fue extraordinaria y garantizó el suministro de forma ininterrumpida a todos los hogares españoles. Un año y medio después, el sector primario sigue mostrando un notable dinamismo, aunque ha dejado atrás el excepcional ritmo de crecimiento que registró durante los meses más críticos de la pandemia.

La industria agroalimentaria, más afectada por la caída de la actividad en 2020, ya ha rebasado su nivel precrisis en términos de la cifra de negocios, aunque en el mercado laboral aún no se han alcanzado los niveles de ocupación.

Éstas son algunas de las conclusiones del 'Informe Agroalimentario Sectorial 2021', elaborado por CaixaBank Research, que destaca también la vigorosa recuperación de la fabricación de bebidas en el primer semestre de 2021, que sufrió con intensidad el desplome del consumo en hoteles, restaurantes y catering (el llamado canal HORECA) y cuya cifra de negocios retrocedió un significativo 16,2% en 2020.

Se puede observar que los patrones de consumo de alimentos de los hogares españoles están volviendo a la normalidad de manera paulatina. Los datos internos de pagos con tarjeta en terminales de punto de venta (TPV)

de CaixaBank muestran que el gasto de los españoles en supermercados sigue siendo elevado, pero que el gasto en restauración también se está recuperando con fuerza. Sin embargo, el gasto con tarjetas extranjeras en restaurantes, a pesar del repunte de este verano, sigue marcadamente por debajo de los niveles de 2019. Así, la recuperación incompleta del turismo internacional sigue afectando a los productos agroalimentarios más dependientes del canal HORECA.

No obstante, el sector exterior muestra una evolución muy favorable. Las exportaciones agroalimentarias han acelerado el paso y han crecido un 4,0% en el conjunto de 2020 y un 10,4% interanual en el primer semestre de 2021. Así, el agroalimentario aporta un 19,5% de las exportaciones de bienes de España, 2 puntos más que en 2019.

A medio plazo, uno de los desafíos del sector para que las exportaciones sigan siendo un motor de crecimiento será promover una mayor sostenibilidad de los procesos productivos, especialmente en el sector primario, para mitigar el impacto medioambiental que esta actividad conlleva.

En el informe se destaca el excelente comportamiento de las exportaciones de porcino en los últimos años, especialmente por la ingente demanda procedente de China, cuya producción doméstica se ha visto gravemente afectada por la peste porcina africana (PPA) y ha tenido que

abastecerse a través de otros grandes productores.

El sector vitivinícola, por su parte, se está recuperando del duro golpe que supuso la pandemia al consumo en el canal HORECA. En cuanto a las exportaciones, CaixaBank Research constata una dinámica muy positiva de orientación hacia mercados con mayor precio medio, lo que debería ayudar a subsanar una de las principales debilidades de la exportación vinícola española (su bajo precio medio en relación con otros países de la UE). Además, España es líder mundial en producción de vino ecológico, un punto fuerte en un contexto en el que la demanda de productos de este tipo gana fuerza.

DESAFÍOS MEDIOAMBIENTALES

Sin embargo, hay que tener en cuenta que el cambio climático y la lucha para prevenirlo suponen enormes desafíos para la producción agroalimentaria en España. A su vez, la mejora de la sostenibilidad y la resiliencia del sector serán muy importantes para la consecución de los objetivos medioambientales fijados en el Pacto Verde Europeo.

Los indicadores agroambientales muestran que, pese a algunos avances en los últimos años, el sector se enfrenta a importantes retos como reducir el uso de plaguicidas químicos, fertilizantes y antimicrobianos en la agricultura, así como mejorar la salud y el bienestar de los animales, aumentar la eficiencia en el uso de la energía y los recursos hídricos, promover un consumo de alimentos

más sostenibles y saludables, y reducir el desperdicio de alimentos, promoviendo una economía circular. La nueva PAC, con los ecosistemas como medida estrella, y los fondos Next Generation EU apoyarán la transición verde y digital del sector.

La agricultura en España, que tradicionalmente se ha beneficiado de una situación geográfica y una climatología privilegiadas, es especialmente vulnerable al cambio climático.

El aumento de la erosión de los suelos, las inundaciones, las sequías y los incendios forestales, junto con el incremento de plagas y enfermedades, son algunos de sus efectos directos. A su vez, la actividad del sector primario también contribuye al cambio climático: la especialización y la intensificación de los cultivos, el uso de insumos químicos y la industrialización de la producción ganadera tienen efectos negativos en el agua, el suelo, el aire, la biodiversidad y la conservación de los hábitats.

El sector porcino se ha consolidado como el sector más relevante para la ganadería española, con más del 40% de la producción final ganadera. Lo componen unas 86.500 granjas y unas 2.600 empresas transformadoras, y la mayor parte de su producción se concentra en solo tres regiones: Cataluña, Aragón y Castilla y León.

Recientemente, el porcino ha esquivado mejor que otros sectores cárnicos la caída de la demanda por la COVID-19, gracias a su menor dependencia del ca-

nal HORECA y al repunte de la demanda procedente de China, cuya producción doméstica se ha visto gravemente afectada por la peste porcina africana (PPA). Esta situación ha permitido al sector porcino español consolidarse como uno de los principales actores en la UE y en el mundo. Entre los retos del sector se encuentra la reducción de las emisiones contaminantes y seguir aplicando de forma estricta las medidas necesarias de bioseguridad para evitar la entrada de la PPA en territorio español.

Por último y no menos importante, el sector del vino juega un papel fundamental en nuestro país, no solo en términos económicos, por su contribución a la actividad, el empleo o las exportaciones, sino también por la amplia extensión de su cultivo y su arraigo territorial, lo que lo convierte en motor de conservación medioambiental y de desarrollo rural. España es el segundo exportador mundial de vino en volumen y el tercero en valor, si bien los últimos años hemos asistido a una mayor penetración en Norteamérica y Asia, mercados que compran vino de mayor importe. Tras la crisis de la COVID-19, bodegas y cooperativas deben afrontar importantes retos de medio plazo y adaptarse a los nuevos hábitos de consumo de un público más joven, digitalizado y concienciado con el medio ambiente. En esta estrategia se enmarca la apuesta por los cultivos ecológicos, las ventas online o el enoturismo.

AGROALIMENTACIÓN / CALIDAD



Proceso de fabricación de Galletas Gullón. Sus instalaciones son un referente de modernidad en Europa. / GULLÓN

GULLÓN

Alimento de calidad y motor económico local

La empresa centenaria familiar líder en el sector experimenta un crecimiento constante en la investigación de nuevos productos, lo que se traduce en una facturación récord de 408,7 M€ / La plantilla asciende a los 1.700 puestos de trabajo, contribuyendo a la fijación de empleo en la comarca de Aguilar

EL MUNDO / VALLADOLID

Tradición, modernidad e innovación. Son los principales valores que resumen la esencia de Gullón. Un referente en el sector empresarial que se ha convertido a lo largo de estos años de historia en un potente motor de creación de empleo. La empresa, fundada en 1892, es la única industria galletera familiar centenaria que se mantiene en el sector siendo el principal fabricante de Europa. El constante esfuerzo inversor en la investigación, dedicando un porcentaje relevante de sus ventas a I+D+i, junto a la modernización de sus instalaciones y la atracción de talento han sido sus señas de identidad durante este tiempo. Una política que ha dado sus frutos, posicionándola a la cabeza en el desarrollo de nuevos productos en el mercado siendo líder en el segmento de la galleta saludable con el 35% de la cuota de mercado y el 60% de la cuota del segmento sin azúcar. Sus modernas fábricas Gullón y VIDA, ubicadas en la localidad palentina de Aguilar de Campoo, pueden presumir de ser entre las más grandes e industrializadas de Europa.

Desde hace una década la firma aplica una política de reinversión de beneficios, lo que le ha permitido desarrollar importantes proyectos en I+D+i, que se ha traducido en el desarrollo e implementación de nuevos productos como la Diet Nature sin azúcares que ha actualizado bajo el nombre ZERO, respondiendo a la creciente preocupación de los consumidores por la ingesta de azúcar.

Durante una década la empresa galletera ha experimentado un crecimiento ininterrumpido constante. Desde 2016 hasta la actualidad, las

ventas han crecido cerca de un 20%. Y en 2020 la compañía se mostró insuperable con una facturación que alcanzó los 408,7 millones de euros. El 40% de esta cifra de negocio –163 millones de euros– procede de las exportaciones; en la actualidad Galletas Gullón cuenta con filiales en Portugal, Estados Unidos, Italia, Francia y Reino Unido y alcanza a más de 120 países. Además, mantiene previsiones de crecimiento de las exportaciones especialmente en las áreas geográficas del arco mediterráneo y la región Asia-Pacífico. La compañía, además, consolida su estrategia de negocio responsable basada en la creación de valor a largo plazo en los ejes de actuación Impacto Económico, Gestión ética y responsable, Impacto Laboral, Impacto Social e Impacto Ambiental que contempla su Plan Aguilar.

CREACIÓN DE EMPLEO

Actualmente, la compañía mantiene un ritmo medio de crecimiento de

empleo de unos 100 nuevos puestos de trabajo cada año. En 2020 crearon 100 puestos de trabajo y en el primer semestre a la plantilla 2021 se han sumado otros 100 puestos, superando ya los 1.700 de 19 nacionalidades.

APUESTA POR LA DIVERSIDAD

El 40% de la plantilla lo conforman mujeres. Una de sus preocupaciones es la igualdad de oportunidades para lo que promueve políticas de corresponsabilidad y conciliación laboral, establece protocolos de prevención del acoso y favorece la inserción laboral de personas con discapacidad a través de la contratación directa y estableciendo acuerdos con entidades como la Fundación Personas y la Asociación Amica. De hecho, se ha convertido en la primera compañía del sector agroalimentario en elaborar e implementar el regis-

tro salarial promovido por los Ministerios de Igualdad y de Trabajo y Eco-

nomía Social, de acuerdo con el Real Decreto 902/2020, de 13 de octubre, de igualdad retributiva entre mujeres y hombres, que exige que las empresas realicen auditorías salariales discriminadas por género.

La compañía apostó por la transparencia y la comunicación con sus empleados gracias al lanzamiento de la app Gullón 360º, un canal bidireccional que permite a los empleados estar al día de la actualidad de la compañía. Asimismo, la compañía ha invertido más de 24.100 horas de formación y en prevención de riesgos para sus trabajadores, una media de 16 horas por cada uno.

Galletas Gullón se ha adherido al Charter Europeo de Diversidad, trabajando activamente en el desarrollo de políticas laborales que mejoren el bienestar de las mujeres de la plantilla. La compañía ha firmado con la Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades de la Junta de Castilla y León, un protocolo para favorecer la inclusión laboral de las mujeres en el ámbito rural.



Juan Miguel Martínez Gabaldón y Lourdes Gullón. / EL MUNDO



Planta de fabricación VIDA, situada en la localidad palentina de Aguilar de Campoo. / EL MUNDO

LÍDER DE CERTIFICACIONES

En la actualidad, Galletas Gullón cuenta con más de 20 certificados de calidad, innovación, seguridad alimentaria, RSC y gestión ambiental que avalan sus buenas prácticas. Entre ellos se encuentran el sello IFS y BRC en seguridad alimentaria, la verificación de AENOR de Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero (Huella de Carbono de Organización), o el Certificado BIO de producción y etiquetado de todos sus productos ecológicos, entre otros.

Escribe tu Camino

#DestinoPalencia



Único tramo navegable del
CAMINO DE SANTIAGO FRANCÉS



Diputación
DE PALENCIA

www.palenciaturismo.es





La ruta sigue las huellas del ferrocarril de la frontera. El contraste entre la obra de ingeniería y el paisaje es todo un espectáculo visual. /ICAL

...venta de entradas

...Grupos y particulares.

A través de la web www.caminodehierro.es/rese-rvas se puede gestionar directamente el viaje. El aforo máximo de integrantes para grupos en actividades al aire libre es en este momento de 25 personas.

...Fechas. El camino cierra los lunes, salvo festivos, como sucede este 6 de diciembre, que se traslada a otro día de la semana el cierre por mantenimiento, para lo que se puede consultar en la web www.caminodelhierro.es.

...Profesionales. Desde el mes de octubre, a través de la página web www.caminodehierro.es, profesionales del sector (agencias de viajes, turoperadores, empresas de hostelería y restauración y colectividades-grupos-) tendrán la opción de bloquear entradas para visitar el camino con 90 días de antelación.

Esto facilitará la comercialización de nuestro 'producto estrella' dentro de los paquetes turísticos que se ofertan a los visitantes de la provincia y permitirá que los turistas lleguen a destino sin preocupaciones, garantizándose que disponen con antelación de entradas para acceder al Camino de Hierro. Para ello deben convertirse en 'socios preferentes' del Camino de Hierro en la misma web y una vez que sus datos sean validados, podrán bloquear las entradas en la web hasta con 90 días de antelación.

DIPUTACIÓN DE SALAMANCA

Un destino vivo por tierras del Duero

Desde su puesta en marcha el pasado 23 de abril el Camino del Hierro se ha convertido en un increíble destino turístico que recorre a pie 17 kilómetros de vía férrea desde La Fregeneda / Más de 17.000 personas han realizado este itinerario

EL MUNDO / SALAMANCA

Estamos en una de las épocas del año en la que podemos disfrutar de numerosas rutas e itinerarios. Propuestas hay muchas pero que concentren historia, naturaleza y la singularidad de seguir el trayecto de una obra de ingeniería ferroviaria, ninguna. Estamos hablando del Camino del Hierro, la última oferta turística puesta en marcha por la Diputación de Salamanca que ha sido acogida con gran entusiasmo por el público. Desde su apertura, el pasado 23 de abril, más de 17.000 personas han recorrido sus 20 túneles y 10 puentes que han sido adaptados como senda turística por institución provincial salmantina, permitiendo conocer desde dentro este recurso único a nivel nacional en lo que, sin duda, se convierte en un viaje inolvidable. «Podemos decir sin miedo a equivocarnos que la puesta en marcha del Camino del Hierro ha supuesto un antes y un después para el turismo de la provincia», sostienen desde la institución provincial. Y no es para menos. La vía férrea es un proyecto vivo que atraviesa el noroeste de la provincia salmantina en un tramo a pie de Vía Verde de 17 kilómetros, entre La Fregeneda y el muelle el fronterizo de Vega Terrón, junto al Duero.

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. De este modo se conectaba esta importante ciudad portuguesa con Salamanca, y por extensión, con la línea que a Valladolid llegaba desde Francia. Está declarada Bien de Interés Cultural por su riqueza patrimonial ya que recorre bellos paisajes de dehesa, donde las es-

taciones 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. Sorprenden las asombrosas vistas panorámicas que ofrecen de los vertiginosos cortados arribeños generados por ríos y arroyos, con caídas de hasta 50 m., que se cruzan como suspendidos en el aire. Una sensación única e indescriptible.

Este atractivo turístico ha llamado la atención de periodistas especiali-

zados 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 traspasando el Duero», explican.

Tras el éxito de la presentación que tuvo lugar en Madrid el pasado mes de septiembre, la Diputación de Salamanca trabaja para su puesta de largo en Bilbao y Oporto en el primer semestre de 2022.

UNA OBRA FERROVIARIA DEL S.XIX

Un paisaje único, recorriendo la faraónica construcción de este Camino de Hierro, donde la fauna y la flora se funden con una obra de ingeniería ferroviaria que echó a andar en el segundo tercio del siglo XIX. El primer viaje tuvo lugar el 8 de diciembre de 1887 con el sueño de unir España con Portugal en una empresa titánica que no llegó a alcanzar los 100 años de vida. En 1985 dejó de funcionar. La falta de rentabilidad, junto a la mejora de las comunicaciones por carretera motivaron su cierre. Pero tras sus rieles de hierro y acero dejó un pasado, recuerdos vivos que hoy se recuperan como una ruta para recorrer andando.



La ruta de senderismo atraviesa 20 túneles y 10 puentes. /ICAL

Salamanca

TE REGALA EL DOBLE



2X1

EN NOCHES DE HOTEL

+

UNA ACTIVIDAD DE OCIO
GRATIS O CON DESCUENTO

El doble de historia, el doble de gastronomía,
el doble de ocio y **ahora también el doble en
noches de alojamiento y actividades**

www.vitorsalamanca.com



Salamanca Turismo | #Salamanca2x1

SEGOVIA / AGROALIMENTACIÓN

EL MUNDO / SEGOVIA

Uno de los sectores que mayor presencia tiene en la provincia de Segovia es el agroalimentario. La agricultura, la ganadería y la transformación agroalimentaria ocupan un gran espacio en su economía y en su propio ADN. Es por ello que Alimentos de Segovia, marca de la Diputación Provincial, se erige como una figura muy necesaria para impulsar los productos nacidos y elaborados en el territorio. Alimentos que se caracterizan por contar con elevados estándares de calidad y por su constante apuesta por la sostenibilidad en sus procesos.

Alimentos de Segovia aglutina a productores agroalimentarios, restaurantes que elaboran las recetas con sus productos, establecimientos comerciales que los distribuyen entre los consumidores y asociaciones que tratan de ensalzar y promocionar la excelencia de estos alimentos.

Conscientes de la importancia de apoyar este sector, ejemplo de resurgimiento de la economía local y el consumo sostenible, la marca se alza como un gran escaparate de la agroalimentación y, además, supone un apoyo importante al mundo rural. Porque todo alimento nace como consecuencia de la vida en el territorio: la agricultura, la ganadería, los pequeños artesanos, las pymes y las grandes empresas agroalimentarias.

Desde hace dos años y tras poner en marcha un ambicioso plan para impulsar y dar visibilidad a la marca, Alimentos de Segovia ha aumentado exponencialmente su número de socios y ha llevado a cabo acciones e iniciativas enfocadas en abrir nuevos canales de comercialización (próximamente se lanzará la plataforma de venta online exclusiva de la marca), a la par que impulsar el consumo de cercanía como práctica responsable y sostenible.

«Hay una apuesta clara por parte de la Diputación de Segovia por la sostenibilidad, y en este sentido, creemos firmemente en contribuir a desarrollar la conciencia social económica y ambiental en el ámbito agroalimentario con productos de calidad, de la tierra, con empresas que desarrollan prácticas respetuosas con el medio que nos rodea», según ha destacado la diputada delegada del Área de Empleo, Promoción Provincial y Sostenibilidad, Noemí Otero.

LA VARIEDAD DE ALIMENTOS DE SEGOVIA

La cesta de Alimentos de Segovia es muy variada. Explorando la geografía de la provincia, uno puede encontrar a los clásicos, el cochinitillo y el lechazo, pero puede llegar a descubrir mucho más. Puede encontrarse al norte con las huertas de El Carracillo, referentes a nivel nacional en el cultivo de diversas hortalizas como el puerro, la zanahoria, la patata o la remolacha dulce y frutas como la fresa. La alternancia de temperaturas favorables para el cultivo con otras más frías de la noche es



La cesta de Alimentos de Segovia es muy variada. Abarca productos de la huerta de El Carracillo, chorizo de Cantimpalos, vinos o exquisitas legumbres. / DIP. SEGOVIA

DIPUTACIÓN DE SEGOVIA

La gran apuesta de la Diputación por el sector agroalimentario de la provincia

En los últimos dos años, la marca 'Alimentos de Segovia' ha aumentado exponencialmente en número de socios y ha impulsado nuevos canales de comercialización de los productos nacidos en el territorio segoviano

la causa de que las hortalizas aquí cultivadas tengan un sabor intenso y característico. Sin ir muy lejos, en Vallelado, se cultiva un ajo que se distingue por su uniformidad y el gran tamaño de sus dientes.

Y de una hortaliza como es el tomate saben muy bien en Martín Muñoz de las Posadas, situado en

la llamada Campiña Segoviana, donde se cultivan variedades como la tomata, caracterizada por su gran tamaño y su aspecto carnoso. Sin salir de la comarca, y para sorpresa de muchos, en Navas de Oro se encuentra la huerta orgánica dedicada al cultivo de chile más grande de Europa. Parece que el clima seco característico

de la zona, le encanta.

En esta cesta tampoco faltan las Valseca (de gran calibre) y el garbanzo de Labajos (con una tradición de cultivo de más de 150 años) o el Judío de La Granja.

Además, Alimentos de Segovia engloba la Indicación Geográfica Protegida del Chorizo de Cantim-

palos (embutido que se elabora a partir de carnes frescas de cerdos grasos de capa blanca sacrificados entre los 7 y 10 meses de vida y alimentados durante los tres últimos meses con un mínimo de 75 por ciento de cebada y trigo) y la Denominación de Origen Provincial Vino de Valtiendas, en el noroeste de la provincia de Segovia, una zona privilegiada y reconocida por todos los expertos como una de las mejores de todo Castilla Leo n para producir uva de calidad).

También aglutina a una decena de factorías de cerveza artesana, que están instaladas en el territorio y que hacen que la provincia sea un referente en este mercado. No faltan los embutidos ibéricos, los quesos de leche de oveja elaborados con el mimo de autor del artesano, la repostería y panadería de centenaria tradición y las mieles monoflorales. Y, además, Alimentos de Segovia cuenta con socios que elaboran productos innovadores como kombucha, salsas picantes a partir de chile o ahumados y marinados de pescado.

En definitiva, la marca de la Diputación Provincial aglutina una gran variedad de ingredientes que componen la receta perfecta para llevar una alimentación sostenible y saludable.



La diputada delegada del Área de Empleo, Promoción Provincial y Sostenibilidad, Noemí Otero en un viñedo de Valtiendas / DIP. SEGOVIA

► SEGOVIA / TURISMO

AYUNTAMIENTO DE SEGOVIA

Siguiendo el hilo del agua

El agua, hilo conductor de la historia de la ciudad del Acueducto, está presente en esta ruta cultural

EL MUNDO / SEGOVIA

Probablemente Segovia es, para muchos, sinónimo de Acueducto. Su imponente presencia hace que también haya sido y sea emblema de la ciudad y razón suficiente para una parada por parte de todo viajero. Sin embargo, Segovia nos invita a caminar y a descubrir los numerosos atractivos que atesora.

Desde la distancia, se antoja como un capricho en un cuento de fantasía. Su perfil serrano la envuelve en una leyenda, la de la Mujer Muerta (pero esta la contaremos otro día) y su embrujo se intuye detrás de los perfiles de las innumerables torres de sus iglesias románicas y de su esbelta catedral de estilo gótico, que en los atardeceres rojizos parece arder como antorcha en la cumbre de la ciudad.

Inolvidable para los ojos curiosos del turista es el perfil del alcázar y la catedral desde los valles que abrazan la ciudad medieval, rodeada por una muralla de tres kilómetros que alberga innumerables edificios y obras de arte, testimonio de un rico legado histórico fruto de la coexistencia de cristianos, judíos y musulmanes, que los ciudadanos de Segovia han sabido conservar.

Volvemos la mirada al centro, a los pies del Acueducto, como solemos decir por aquí, y dejamos caer una mirada más de cerca sobre sus piedras, también llenas de leyenda, e intentamos descubrir el hueco que le faltó por completar al diablillo. No lo encontramos y nos vamos andando al encuentro de su artífice en la cuesta de San Juan con la esperanza de que nos revele el secreto.

En Segovia lo terrenal y lo divino están íntimamente unidos y próximos. Desde aquí decidimos descender hacia el valle del Eresma, parece lejos, pero está al lado.

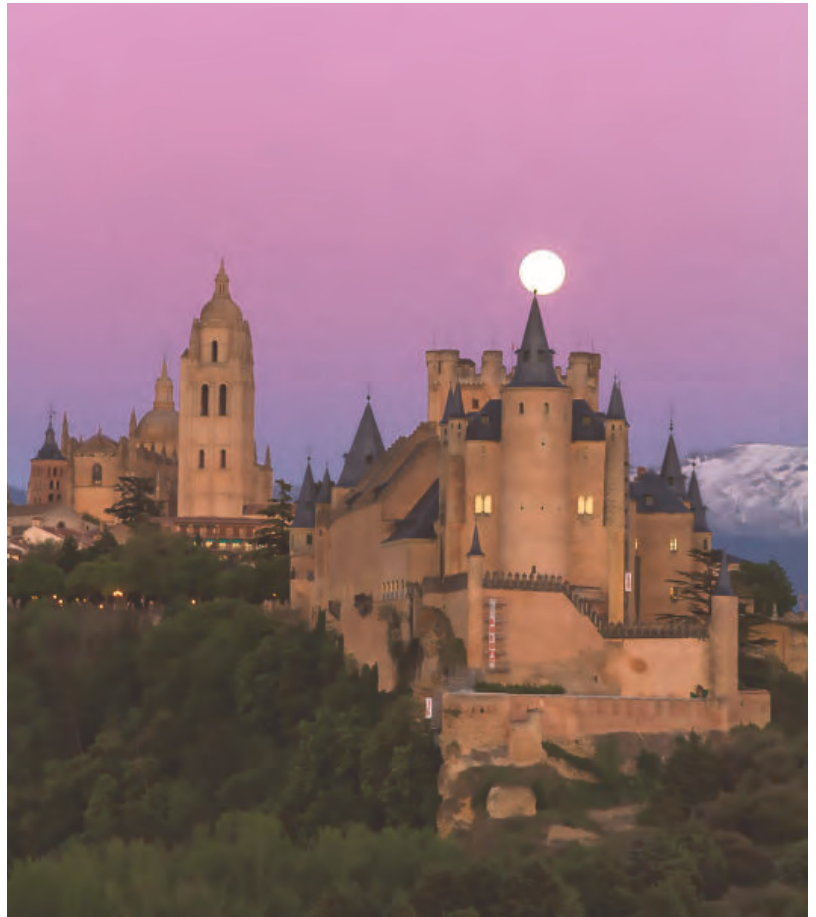
Aprovechamos el paseo para ver los cerezos en flor del Jardín Delibes

y, una vez cruzamos la Puerta de San Cebrián, nos encontramos el primer Monasterio, el de Santa Cruz la Real, hoy sede del IE University.

Sin darnos cuenta nos hemos adentrado en la zona de la ribera del río Eresma, elegida por monjes y místicos para establecer en ella su morada, como lo atestiguan los monasterios de San Vicente, El Parral, Los Carmelitas o la Iglesia de la Vera Cruz de la Orden de Malta.

Como hoy es domingo, hemos decidido acercarnos a la misa de 12 de El Parral y hemos podido sentir el misticismo del canto gregoriano de los seis monjes que habitan y cuidan el monasterio. Y en un giro de 180 grados volvemos a lo terrenal, nuestra mirada vuelve hacia el río y al puente, cruzándolo nos adentramos en la Real Casa de Moneda de Segovia, una innovadora fábrica de acuñación de monedas construida por deseo del rey Felipe II. El monarca, conocedor de un nuevo sistema de laminación y acuñación de monedas que se realizaba por medio de máquinas o ingenios movidos por ruedas hidráulicas y que ya se estaba utilizando en varias ciudades de Europa, consiguió de su primo el Archiduque Fernando del Tirolo la maquinaria necesaria para implantar en nuestro país este sistema avanzado que permitía la acuñación de monedas de muy buena calidad.

El edificio, levantado por Juan de Herrera en colaboración con los técnicos tiroleses enviados por el archiduque, trazó el primer plano, que hoy no se conoce: un edificio industrial específicamente concebido para realizar en él todo el proceso de acuñación está considerado como uno de los ejemplos más antiguos e importantes de Patrimonio Industrial, ubicado en un espacio de incomparable belleza, extramuros y junto al Monasterio de Santa María del Parral, con magníficas vistas del Alcázar.



Impresionante vista nocturna del Alcázar de Segovia, Fortaleza de los Reyes de Castilla. / AYUNTAMIENTO DE SEGOVIA

Tras su rehabilitación en 2011, este espacio renovado alberga un museo (desde 2012), así como otros espacios de ocio, restaurante, cafetería o tienda, donde poder hacer un descanso.

Máquinas, ingenios y ruedas hidráulicas nos permiten conocer de forma real cómo se fabricaban las monedas con los diferentes sistemas de acuñación en este museo único.

En la actualidad, la Casa de Moneda está considerada como uno de los ejemplos más antiguos e importantes de Patrimonio Industrial, ubicado en un espacio de incomparable belleza del que no podemos irnos sin conocer el Jardín del Rey y el Centro de Interpretación del Acueducto.

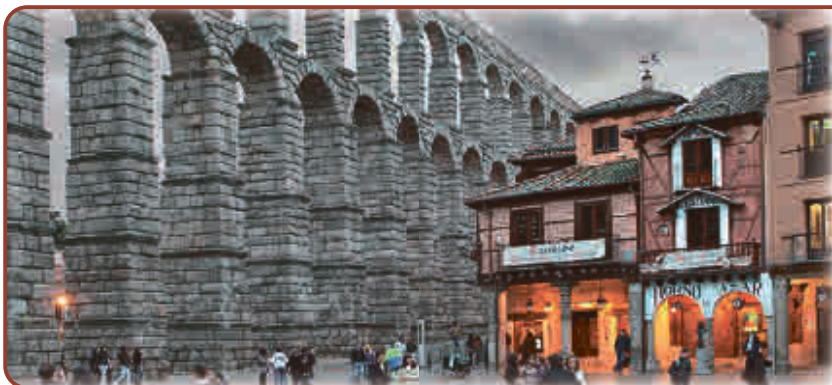
Dentro del recinto de la Real Casa de Moneda encontramos uno de los rincones favoritos del rey Felipe II. El jardín, de estilo renacentista, mantiene su traza original, los pavimentos de guijarros, las pérgolas del cenador y el pabellón de pesca, que cuenta con pinturas murales realizadas con motivo de la visita de Isabel II a mediados del siglo XIX.

Decíamos al principio que el Acueducto era el emblema de la ciudad, esto ha sido así desde tiempos remotos y en la Casa de Moneda también tuvo su influencia, pues aquí se acuñaron monedas con una marca de ceca que dio la vuelta al mundo y se convirtió en todo un

símbolo: el Acueducto de Segovia.

Haciendo honor a esta centenaria relación, el nuevo complejo de la Real Casa de Moneda alberga el Centro de Interpretación del Acueducto.

El agua, hilo conductor en todo el complejo del Real Ingenio y también de la historia de la ciudad, está presente en este centro que nos guía a través de elementos multimedia e interactivos a lo largo de los más de 15 kilómetros de longitud del acueducto romano mejor conservado del mundo, recorriendo los cerca de 2000 años de historia de este monumento declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1985.



Mesón de Cándido

FAMILIA
TRADICIÓN
CALIDAD

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

> SEGOVIA / GASTRONOMÍA

RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

El cochinitillo de Segovia, epicentro de Gastronomía José María

La empresa segoviana vive una etapa dorada con la próxima apertura de Zibá, una finca para eventos con su impronta

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. No es para menos, a escasos metros de la Plaza Mayor, la familia Ruiz Aragoneses abrió el establecimiento hace ahora 40 años, aniversario que celebrarán en los próximos meses. Al frente, José María Ruiz, y su inseparable Chon. Detrás, sus cinco hijos.

Pero... ¿Un empresario nace o se hace? «Sin duda, se va haciendo, pero, también, algo se lleva en la sangre», responde Rocío Ruiz Aragoneses, directora general de Gastronomía José María, quien vio crecer el restaurante con el esfuerzo de sus padres y quien, desde hace más de una década al frente del grupo de empresas gastronómicas, ha marcado una estrategia de crecimiento, sostenible y humano. Gastronomía José María es una realidad consolidada que sigue creciendo, a fuego lento.

El grupo conserva sus valores tradicionales dando cabida a conceptos innovadores y 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 cría de sus cochinitillos, en su granja Agrocorte; el envío de cochinitillo a domicilio, con su 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.

La estrategia está clara: ofrecer el mejor producto: «Es una búsqueda incesante por la excelencia, por mejorar cada día», asegura Rocío, quien



Rocío Ruiz Aragoneses, directora general de Gastronomía José María, junto a su padre quien le ha transmitido esos valores. / EL MUNDO



«Gastronomía José María está integrada por 120 profesionales, somos una gran familia, que sigue creciendo, y lo hará más en 2022», dice entusiasta, al hablar de 'Zibá José María Eventos', un espacio en construcción, cuya ejecución sigue a diario. En el proyecto, coordinado por una constructora segoviana que, además, ha supuesto la creación de decenas de puestos de trabajo indirectos. En

no sólo ha vivido la esencia del grupo desde su infancia, si no que también ha marcado su impronta, con su gestión cercana y muy personal. Ella, la mayor admiradora de sus padres, también ha heredado su fuerza y tesón, así como su capacidad de trabajo y su visión empresarial.

Gastronomía José María «la media de edad de nuestro equipo es de 45 años, lo que nos permite combinar juventud con experiencia y, también otro dato importante es que el 90% son indefinidos; tenemos una plantilla muy estable en un sector complicado», destaca Rocío.

AGROCORTE GOURMET

Durante décadas, el restaurante había trabajado con distintas granjas para ofrecer su producto estrella: el cochinitillo. Pero José María Ruiz vio la necesidad de crear su propia granja-criadero con el fin de asegurar la excelencia de este producto. Cuando Rocío asumió su dirección, una de las estrategias marcadas fue la compra de una granja que permitiera criar el cochinitillo bajo las máximas garantías de calidad. En 2018, se adquirió la granja Agrocorte 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 en las mejores condiciones de temperatura e higiene. «Nos permite controlar toda la trazabilidad del proceso del cochinitillo hasta que llegan al restaurante José María», analiza la empresaria. De ahí nació una división empresarial del grupo, Cochi-

nillo Viajero, elaborado para que, a falta de un toque, los amantes de este producto disfruten de un cochinitillo de iguales características que los degustados en el restaurante. Un producto gourmet, que se comercializa online a través de la web www.cochinitilloviajero.com. «Es un sabor a nuestro hogar, a nuestra tierra», asegura.

ZIBÁ, UN LUGAR DE ENSUEÑO

El pasado 2020 pasará a la historia de la compañía como el año en el que se gestó este nuevo espacio, con la adquisición de una finca para eventos y el inicio de las obras de un complejo que persigue convertirse en un referente social y empresarial y que, además, creará empleo. Es el objetivo más a corto plazo de Ruiz Aragoneses: «Lleva nuestra firma personal, la mía y la de Miguel Jiménez, que además de ser mi marido es apoyo fundamental en la gestión de las empresas», explica. Con un toque de distinción especial, el que caracteriza al

Rocío Ruiz Aragoneses, directora general, está marcando su impronta personal en el Grupo

«Hemos generado un proceso de economía circular en el ámbito gastronómico»

grupo empresarial segoviano, Zibá pretende convertirse en un referente en el ámbito de la organización de eventos en la zona centro de España.

«Con el proyecto de Zibá culminaremos un proceso de economía circular iniciado en el Grupo», detalla Rocío. 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 amigos, las personas que recibimos cada día en José María, salgan con una sonrisa de nuestra casa» concluye.

**Autovía A-62, km 90
San Isidro de Dueñas (Palencia)**

Tl. 979 770 500

**Email: info@trapa.com
www.trapa.es**



El nivel de riesgo de nuestros planes de pensiones oscila entre 2 y 6. Es un indicador que mide el riesgo del plan de pensiones y se calcula en base a datos históricos que, no obstante, pueden no constituir una indicación fiable del futuro perfil de riesgo del plan. Además, no hay garantías de que la categoría indicada vaya a permanecer inalterable y puede variar a lo largo del tiempo. Puedes consultar la información relativa al nivel de riesgo de nuestros planes de pensiones en www.segurosrga.es.

Alertas de liquidez:

- ⚠ El cobro de la prestación o el ejercicio del derecho de rescate solo es posible en caso de acaecimiento de alguna de las contingencias o supuestos excepcionales de liquidez regulados en la normativa de planes y fondos de pensiones.
- ⚠ El valor de los derechos de movilización, de las prestaciones y de los supuestos excepcionales de liquidez depende del valor de mercado de los activos del fondo de pensiones y puede provocar pérdidas relevantes.

Planes de Pensiones



Estamos contigo

Construyamos tu futuro juntos.

Tú sueña, vive, disfruta. Nosotros aportamos la experiencia para diseñar un plan de pensiones personalizado y adaptado a ti.



Infórmate y llévate un magnífico regalo.*

hasta el 31 de diciembre

* Promoción válida del 1 de octubre al 31 de diciembre de 2021 por establecer, incrementar o complementar un calendario o realizar una aportación extraordinaria mínima de 150 €, en el periodo promocional, que haga que el cliente alcance 2.000 € anuales en aportaciones durante el 2021, y para traspasos solicitados desde otra entidad desde 2.000 €. Promoción para Planes de Pensiones Individuales (excluidos Planes RGADinero y RGArenta Fija). Los regalos se asignarán según importes. Ni los regalos ni los tramos serán acumulativos, y en caso de fin de existencias el regalo se sustituirá por otro de igual o superior calidad.

El regalo tiene la consideración de rendimiento de capital mobiliario, sujeto a la retención establecida en la legislación vigente. Promoción no acumulable o compatible con otras ofertas vigentes. Excluidos traspasos internos entre productos comercializados por Caja Rural.

El plazo de permanencia por la entrega de regalos por establecer, incrementar o complementar con una aportación extraordinaria un calendario será de 2 años (hasta el 31 de diciembre en 2023) y para traspasos será de 3 años (hasta el 31 de diciembre de 2024).

Bases de la promoción y Documento de Datos Fundamentales para el Partícipe de planes de pensiones disponibles en www.segurosrga.es. Entidad Gestora: RGA Rural Pensiones C.I.F. A 78963675. Entidad Depositaria: Banco Cooperativo Español C.I.F. A 79496055. Entidad Promotora de los planes de pensiones: RGA Rural Vida S.A. C.I.F. A 78229603.



Las huellas de la historia como decorado

● **Estilos** arquitectónicos de construcciones prehistóricas, celtíberas, romanas, medievales, barrocas, castillos y arquitectura moderna y contemporánea.

FOTOS: CONRADO ÁNGEL

DIPUTACIÓN DE SORIA

La provincia de Soria, tierra de sugerentes rodajes

Soria Film Commission, plataforma gestionada por la Diputación provincial de Soria mantiene el esplendor de la industria cinematográfica, que busca en la provincia localizaciones donde filmar películas, series, anuncios y videoclips

SORIA

Si los campos infinitos de la provincia de Soria fueron capaces de imitar la gran estepa rusa, recrear los escenarios del Moscú Bolchevique y convertirse en escenario de la película Doctor Zhivago, ¿por qué dudar del gran potencial de Soria como tierra de sugerentes rodajes?

Esta ha sido la premisa con la que Soria Film Commission ha viajado este año hasta Valladolid, concretamente los días 21 y 22 de octubre, para la celebración de la 'Shooting Locations Marketplace', la primera feria de localizaciones de cine y destinos de rodaje.

Responsables de Soria Film Commission conectaron con localizadores de Castilla y León, provincias de España y otros países de Europa, especializados en la búsqueda de escenarios que reclaman los guiones de grandes, pequeñas y medianas producciones, así como de series, anuncios, documentales y videoclips.

Esta cita, que el responsable de Turismo de la Institución provincial de Soria, Antonio Pardo, define como una «gran oportunidad», se completa con el recorrido posterior de catorce productoras por la provincia de Soria para contemplar los recursos de la provincia de Soria.

En esta línea, el responsable de Turismo, Antonio Pardo, llama a aprovechar «el grandísimo escaparate como es la Shooting Locations Marketplace, para continuar con la atracción de filmaciones».

La diversidad de paisaje, la rica

historia y el patrimonio, pero también la seguridad y tranquilidad y los entornos bien conservados hacen de la provincia de Soria, el mejor escaparate de las grandes superproducciones.

Existe un trabajo intenso, fotográfico y de campo antes de elegir cualquier escenario y en este sentido responsables de Soria Film Commission trabajan de la mano de los localizadores en su orientación y asistencia de permisos, búsqueda de localizaciones a demanda, guía de empresas y profesionales, facilidad y rapidez en los trámites y asesoramiento individualizado. En definitiva, en la muestra de

más de 10.000 kilómetros cuadrados con muchas posibilidades.

Una de las apuestas más importantes dentro del mercado de la atracción de filmaciones es la vinculación con el denominado turismo de cine. Soria ofrece la posibilidad de recrear numerosos lugares del mundo, por ello, el nivel de las posibilidades turísticas que ofrece Soria, es muy alto. Como lo son las ventajas que tiene esta tierra a la hora de acoger un rodaje, porque estas no se circunscriben únicamente al aspecto del patrimonio o de los monumentos, sino que incluye también las facilidades que se otorgan para los rodajes.



LOCALIZAR EL PASADO Y EL PRESENTE ESTÁ A NUESTRO ALCANCE

● **Porque Soria es una gran localización:**

- + de 500 localidades
- + de 1.500 iglesias
- + de 19 pueblos medievales

● **Unos 250 días de sol**

- + de 138.000 hectáreas forestales
- + de 6.800 árboles por habitante
- + de 15 lagos y embalses

● **Inviernos con nieve**

EN BUSCA DE LOCALIZACIONES

Tercer fam trip en la provincia de Soria

Localizadores de diversos países como EEUU, España, Reino Unido, Alemania y Rumanía buscan escenarios de la mano de Soria Film Commission

SORIA

¡¡Claqueta y acción...!! Después de la participación de Soria Film Commission en la primera feria de localizaciones para profesionales del sector del cine, desarrollada en el marco de la Seminci, los responsables de la plataforma perteneciente al área de Turismo establecieron contactos con diversas productoras que recorrieron durante los días 23 y 24 de octubre diversos puntos de la provincia de Soria.

Algunas de las productoras, de reconocido prestigio como DW Griffith (el nacimiento de una nación, Patrick Mignano (el intercambio) y Peter Gluck.

La figura del localizador se encarga de buscar para las productoras todas las ubicaciones que se desarrollan en un rodaje, tanto en interiores como en exteriores coordinando la seguridad o los per-

misos, entre otros.

Estar en contacto con los localizadores en la provincia de Soria es «una oportunidad de interacción y de crecimiento puesto que otorga un potencial de indudable calidad a nuestro territorio», ha señalado Antonio Pardo.

Este recorrido, fam trip, se trata del tercero que promueve la institución provincial desde la creación de la Film Commission.

La ruta de película por la provincia de Soria realizada con tres productoras de Estados Unidos, seis de España, dos de Reino Unido y una de Alemania, arrancó en El Burgo de Osma, donde se recorrió el entorno de la Plaza Mayor, la Catedral y sus calles; Berlanga

de Duero, Almazán, Medinaceli y la amplia Comarca de Pinares, destacando los municipios de Covalada, Duruelo y Vinuesa.

Los responsables de Soria Film Commission, al finalizar las dos jornadas, continúan ofreciendo a los localizadores un viaje por la

Montaña, desierto, paisaje más selvático e incluso agua. La provincia es apta para cualquier enclave cinematográfico que atrae a los amantes del mundo visual

provincia, mediante un 'dossier o book' de fotos, y que cuando llegue el momento de valorar los escenarios de próximos proyectos se decanten por la provincia de Soria para el nuevo escenario en el que rodar el arte y buscar.

RODAJES HISTÓRICOS

Soria, un auténtico escenario de película

Los municipios de Soria han acogido películas de la índole de Zótror Zhivago, El Cid, Campanadas a media noche, El rey de la montaña, Agáchate maldito, Los tres mosqueteros o la serie El Pueblo

SORIA

Si algo destaca Soria Film Commission es que la provincia esconde auténticos tesoros.

De un día a otro se montan platos, comienza el movimiento en las calles y los pueblos de la provincia de Soria se transforman en auténticos escenarios de película.

La magia del cine ha conseguido que los campos de cereal sorianos se conviertan en la estepa rusa, que varias estaciones de tren de la provincia nos evoquen el gélido frío del Moscú soviético, mientras que el Moncayo nevado se convierta en los montes Urales.

La primera película rodada en Soria fue en 1924, una película de cine mudo de Benito Perojo titulada 'Para toda la vida'. Entre los años veinte y los sesenta del siglo pasado la pro-

vincia de Soria también fue escenario de otros rodajes, pero es en los sesenta cuando la provincia de Soria se convierte en un referente de la historia del cine. Importantes producciones como 'El Cid' CON Charlton Heston y Sofia Loren, 'Campanadas a medianoche' de Orson Welles y la gran superproducción 'El Doctor Zhivago' fueron grabadas en la provincia.

Soria, paso a ser tan conocida que nuevas producciones internacionales y nacionales buscaban paisajes para recrear Alemania, Finlandia, EEUU, o Londres.

En definitiva, Soria ha sido testigo de múltiples rodajes cinematográficos. Los parajes y lugares sorianos son un gran escenario para películas o series de televisión como también la serie de El Pueblo.



FOTOGRAFÍAS CEDIDAS POR CONTUBERNIO FILMS



LUCÍA REDONDO

● "La provincia, variadísima, era extraordinaria- ella sí, con paisajes que iban de Normandía a la Luna, pueblos pintorescos, iglesias románicas, ruinas de castillos, pinares, ríos -uno de ellos llamado Razón-; y algo lejos, tras dos horas de dura subida, la Laguna Negra. Nos sentimos felices"

Una Vida Presente.
Memorias (1914-1989)
Julían Marías

SORIA/ TURISMO

AYUNTAMIENTO DE SORIA

El otoño corre entre eventos y paisajes

Kilómetros para el deporte, espacios de inspiración y setas y muchas actividades esperan al visitante

J.A.C./SORIA

Una espléndida naturaleza moldada armónicamente por las actividades del hombre desde tiempos inmemoriales. Una relación continua, como se ve no sólo en las antiguas construcciones y el pastoreo, sino que se renueva año a año en los festejos de San Juan y los eventos deportivos, como el Campo a Través Internacional, el Cross de Soria. Con prácticamente 2.800 hectáreas, el monte Valonsadero ofrece en otoño una variedad de matices y grandes espacios para perderse, practicar senderismo o ciclismo en agrestes rutas y degustar buenas muestras de la gastronomía de la tierra. Una magnífica síntesis de la capital soriana y su territorio, en una estación que invita a la inspiración y a una visita sosegada, sin perder de vista los numerosos eventos que ofrece al visitante y las actividades más prácticas de conocer y recolectar las sabrosas setas.

Los colores otoñales se perciben a muy pocos pasos de los monumentos y el bullicio de las terrazas y establecimientos con productos típicos como el torrezno y otras producciones sorianas. Chorizo de calidad y mantequilla dulce para no perderse en la visita y llevar a la vuelta. Tiempo también para encontrar setas (basta tramitar un sencillo permiso, garantía de sostenibilidad) o comprarlas muy céntricamente, en la Lonja del mercado de abastos, donde se puede recibir además asesoramiento y encontrar una buena variedad de especies, más allá de los reconocidos boletus y níscalos. De manera directa y en elaboraciones apetecibles y modernas se disponen en estas fechas en un gran número de bares y restaurantes, gracias a las Jornadas Micológicas que están en marcha durante todo el mes.

Unos platos que hacen las delicias de los locales y los visitantes, con unos ingredientes terrizos a los que seguramente se aficionaron hace muchos años Machado, Bécquer y Gerardo Diego. Los tres grandes poetas sorianos de corazón que tanto recibieron de Soria y tanto hicieron, con sus sentimientos, para difundirla.

Su huella está muy próxima en las márgenes del Duero, donde además de los «álamos dorados» y la «eterna estrofa de agua» se encuentran los misteriosos San Polo y San Juan de Duero, monumentos de leyenda. Tanto como el Monte de las Ánimas. A sus pies, recientemente el Consistorio ha colocado una estatua de Bécquer. Y desde hace años, torciendo la percepción de Gerardo Diego, la ciudad ha dejado de volver la espalda al Duero. Hoy son muchos los kilómetros de caminos disponibles: hacia San Saturio, la ermita del patrón colgada en una peña, hacia el cerro de Santa Ana, hacia la bélica Numancia y hacia el Cañón de Valhondo. El Centro de Recepción de Visitantes, a la entrada del puente de piedra, es un buen lugar para iniciarse en este trajín monumental, paisajístico y andariego.

JARDÍN BOTÁNICO Y CULTURA

Las márgenes y sus sendas son espacios naturales. En el centro, el parque de la Dehesa tiende sus casi diez hectáreas para el paseo y el refresco, con modernas instalaciones hosteleras, una monumental ermita y umbrosos paseos. Un auténtico jardín botánico en medio de la ciudad, con unas 130 especies de árboles y arbustos señalizadas y una gran pradera. No hay que perderse (se dejan ver muy bien) las tranquilas ardiillas.



El Campo a Través Internacional de Soria, una cita ineludible en el calendario deportivo en el mítico monte Valonsadero de la capital soriana

La Dehesa o Alameda de Cervantes tiene en el Espacio Alameda un centro de cultura. Antiguo restaurante, su reconversión en sala de exposiciones y conferencias y la vieja pista transformada para encuentros y actuaciones dan cuenta de la vitalidad cultural de Soria. Una fortaleza que se manifiesta allí mismo en verano en Expoesia, una de las pocas ferias

del libro dedicadas a la poesía en España, o en las interpretaciones de teatro de calle. La Audiencia con su programación a lo largo del año y el reconocido Otoño Musical Soriano (festival internacional); el festival de música afroamericana Enclave de Agua en las márgenes (debido a la pandemia, se desplazó al casco en las dos últimas ediciones); o el Festival de

las Ánimas en San Nicolás y junto al monte del mismo nombre son otras citas famosas ineludibles.

ENTRE PINTURAS Y RUTAS

El Otoño Musical tuvo este año un acontecimiento notable en Valonsadero, con un concierto de percusión. Un evento más para un enclave en el que destacan su extensas ediciones; su fauna y variedad de hábi-



Las márgenes del Duero conservan las huellas de Machado y Bécquer.



La Lonja Micológica del mercado de abastos, un lugar para comprar y vender setas.



ana. / REPORTAJE GRÁFICO: MARIO TEJEDOR Y GONZALO MONTESEGURO

Información municipal para organizarse

● **La web turismosoria.es** es una referencia donde figuran todos los puntos de interés, planos, una agenda de eventos (también específica para los niños) y la posibilidad de personalizar la ruta. Dispone de información sobre visitas guiadas y un apartado de servicios, con las indicaciones de hoteles y restaurantes. Listado de guías y descarga de folletos con todos los atractivos de la capital. Indicaciones culinarias y de productos de temporada.

● **Oficina municipal** en la plaza de Mariano Granados. En el arco del transporte público y sobre el aparcamiento subterráneo.

● **Centro de Recepción de Visitantes** a la entrada del puente de piedra. Es también sala de exposiciones.

● **San Saturio.** Punto de atención en la ermita del patrón.

el monte como parque arqueológico a través de un proyecto inmersivo y de experiencias centrado en el Neolítico.

Para los deportistas, Valonsadero dispone de tres rutas BTT, de 14 a 40 kilómetros, con las que recorrer el paraje de una manera amplia o más reducida a sus puntos señeros y fuentes.

CIUDAD DEL DEPORTE

Con estas credenciales homologadas, ya se intuye que Soria es una ciudad del deporte, como fue reconocida por Europa hace unos años. Excelentes instalaciones, una práctica social extendida y la presencia de eventos nacionales e internacionales avalan esta condición. El visitante puede beneficiarse como público o protagonista a través de sus grandes espacios, incluido el Duero, donde varios pantalanes facilitan la práctica para los piragüistas.

tats. Y su treintena larga de abrigos con pinturas rupestres (el último se dio a conocer este año), todos ellos declarados Bien de Interés Cultural y enmarcados en los Caminos del Arte Rupestre Prehistórico, una calificación europea para itinerarios culturales que es la misma con la que cuenta el Camino de Santiago. El Consistorio busca potenciar



El nombre de Soria, en madera de producción sostenible en la Dehesa.



El cerro del Castillo, con el Parador, visto desde la eminencia del Mirón.

La vigilancia de los dos cerros

La ciudad de los 900 años celebra la recuperación de la muralla del Mirón y vislumbra el arreglo de su castillo

J.A.C./SORIA

La capital soriana celebró hace poco los 900 años de su repoblación o fundación, nueve siglos desde la primera noticia escrita de una capital nacida a la sombra de dos cerros: el del Mirón y el del Castillo. Las faldas del primero albergaron el núcleo original de un poblamiento que luego se desplazó al enclave de la concatedral, dejando su origen abandonado. Toda una ventana para la historia, pues allí se encuentra un verdadero parque arqueológico por descubrir, en el que se vislumbran los restos de San Agustín el Viejo y San Ginés. La marcha no significó la desagregación, pues la zona queda englobada por la muralla, un kilométrico recinto del que quedan interesantes vestigios y que tiene, precisamente en el Mirón y las márgenes del Duero, un imponente ejemplo. Su restauración, que acabará en breve, puede contemplarse 'el directo'. Medio kilómetro de muro y traza que da cuenta de la potencia de las defensas medievales.

Precisamente para el otro cerro, el del Castillo, está adjudicada la restauración de los muros de la fortaleza. Destruída en la Guerra de la Independencia, sus vestigios, aunque apreciables, se encuentran disimulados por la abundan-

te vegetación de las repoblaciones de mediados del siglo pasado. El Castillo es un magnífico parque y un mirador inmejorable de la capital y sus contornos, pero las construcciones han perdido una visibilidad que ahora el Ayunta-



Santo Domingo, una portada románica única.

miento se apresta a recuperar. Algo parecido a lo que, en el mismo promontorio, realizó con las huellas de San Martín de la Cuesta.

Muy visibles y reconocibles son otros monumentos sorianos: San Juan de Rabanera; Santo Domingo y su incomparable portada, una de las mejores del románico español; el claustro de San Juan de Duero y sus arcos entrelazados; y la concatedral y su claustro de estilo silense. La arquitectura civil y renacentista tiene en la mole y torre del palacio de los Condes de Gómara su ejemplo logrado.



Plaza Mayor de Almazán. / MARIO TEJEDOR

AYUNTAMIENTO DE ALMAZÁN

Almazán: villa estratégica y conjunto histórico

Centro industrial, medioambiental y turístico, atesora un patrimonio cultural de los más relevantes de la provincia

V.R.A./SORIA

Almazán es una villa de unos 5.500 habitantes, situada en un paraje de colinas repleta de restos históricos que recuerdan el importante papel que jugó la villa en la época medieval. Rodeada por extraordinarias construcciones monumentales, la plaza Mayor de Almazán se vislumbra como plaza castellana por excelencia. Su ubicación en lo alto de una atalaya y al borde del río Duero, la convierte en un espacio público con un valor paisajístico excelente y privilegiado, compartiendo protagonismo con la Muralla del SXII, la Iglesia de San Miguel del SXII y el Palacio de los Hurtado de Mendoza del SXV.

Los árabes hispanos la llaman 'El fortificado' y hoy conserva una buena parte de las cons-

trucciones defensivas que a lo largo de la Edad Media convirtieron a Almazán en uno de los lugares de mayor importancia estratégica. El río Duero le proporciona protección por el noroeste, el resto de los flancos lo están por la muralla y las monumentales y potentes puertas que recuerdan con su nombre las actividades que en su entorno se realizaban: la de Herreros o la del Mercado.

Es el núcleo más poblado de la provincia después de la capital. Centro industrial, medioambiental y turístico, y uno de los Conjuntos históricos que atesora un acervo de bienes del Patrimonio cultural de los más relevante de la provincia de Soria, sobre todo del mundo Románico.

El centro neurálgico de la villa es la plaza Mayor, castellana, amplia, diáfana y magnífico es-



Esculturas en el parque La Arboleda. / HDS

plandecientes los soportales, el Ayuntamiento, el palacio renacentista de los Hurtado de Mendoza que acoge el Centro de recepción de visitantes y espacio expositivo de las conocidas como Tablas de Memling o de Almazán, y la singular iglesia de San Miguel, uno de los referentes del Románico hispano.

Testigos de su devenir histórico son el urbanismo, las calles (algunas con nombres tan sugerentes como Campaneros o Cha-

sias que fueron parroquias de las collaciones medievales. Este es el caso de Ntra. Sra. de Campanario y San Vicente, San Pedro y Santa M^a de Calatañazor o conventos como el de La Merced donde se hallan los restos de Fray Grabiél Tellez, conocido como Tirso de Molina.

Una ermita, la de Jesús Nazareno, de planta octogonal y barroca tiene lugar preferente en el imaginario colectivo de los adnamantinos, es la dedicada al pa-

trón religioso de la localidad y en honor al que se celebra una de las fiestas más solemnes de Almazán.

DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL

La villa adnamantina cuenta con varios monumentos declarados Bien de Interés Cultural, pero también sus tradiciones han sido reconocidas como Fiestas de Interés Turístico. Una de ellas la 'Bajada de Jesús Nazareno' procesión que traslada la efigie del patrón hasta su ermita entre fuegos de artificio de gran resonancia, 'la Traca'. Otra de las fiestas de Interés Turístico tiene como tema festivo la tradición pastoril de 'El Zarrón' personajes ataviados con cuero en chaquetilla y zagnones, tocados con sombrero de plumas y cola de zorro, abarcan en los pies y zambomba para arremeter contra los juvenzanos que corretean por las calles y la plaza acompañados de música y danza de paloteo.

ESPACIO NATURAL

Un amplio espacio natural en el entorno del río ha sido recuperado para el ocio, festivales de música y el deporte. Junto al río los habitantes de esta villa conservaron una espléndida Arboleda, pues así es como se llama el parque que alberga un sugestivo Museo de escultura al aire libre y la 'Casa de la bruja', una torre rodada de misterio en este bosque encantado. Aquí se celebran importantes Ferias y eventos. Para acceder al parque y las instalaciones deportivas



PARA NO PERDERSE

La Bajada de Jesús y el Zarrón, fiestas de interés turístico regional

Las fiestas patronales de la villa recogen el sentir local por la diversión, la emoción y devoción por su patrón Jesús Nazareno cuya jornada central se celebra el primer domingo de septiembre con la tradicional 'Bajada'

V.R.A./SORIA

El primer domingo de septiembre, día grande de las fiestas patronales de Almazán, se celebra la procesión de la Bajada de Jesús a la que acude en masa toda la población de la villa. Y es que, entre los diversos actos recreativos, culturales, taurinos, deportivos y musicales que conforman la semana de las Fiestas Patronales de esta villa soriana, ocupa un lugar destacado la procesión de la Bajada de Jesús. A su paso por la plaza Mayor cada primer domingo de septiembre, los adnamantinos rinden homenaje a su patrón, Jesús Nazareno, lanzando al cielo millares de cohetes luminosos, tracas y morteros. El humo de la pólvora, el ruido ensordecedor y los juegos de luces y sombras unidos al fervor popular, hacen de la Bajada de Jesús un espectáculo inolvidable. Partiendo de la Iglesia de Campanario, situada en lo alto de la población, la imagen de Jesús Nazareno transcurre por las calles de la villa en dirección a su Ermita, siendo el momento cumbre cuando la imagen del Cristo atraviesa la plaza Mayor. Nueve días antes, la imagen del Nazareno ha realizado el camino inverso durante la procesión de La Subida. En el regreso a su ermita, sobre los hombros de quienes subastaron los banzos por la mañana, es arropado por la multitud que colapsa las calles de Las Monjas y Palacio.

Las peñas de la localidad, de gran tradición en Almazán, amenizan todos los días y noches de estas fiestas, ya empezando desde el día del pregón, su alegría llena las calles de la villa haciendo que los forasteros se encuentren perfectamente acomodados en ella y puedan disfrutar de todo tipo de diversiones y sobre todo, puedan contemplar los variopintos diseños de los locales los cuales ponen las mismas a disposición de cualquiera que quiera entrar a visitarlas.

Por su parte, la fiesta del Zarrón siempre ha estado vinculada a la fundación en 1816 de la Cofradía de San Pascual Bailón. San Pascual Bailón (1540-1592) fue un fraile franciscano, nacido en Torehermosa (Zaragoza) a 54 km de Almazán, que de niño había sido pastor. Se cuenta que cuando oraba en algunas ocasiones se ponía a bailar de júbilo, de ahí que exista la teoría de que su apellido fuera en realidad un apodo. Pascual fue canonizado por el papa



Arriba y abajo a la izquierda, tradicional Bajada de Jesús. Abajo a la derecha, celebración del Zarrón. / HDS

de la villa hemos de cruzar el Duero, los vehículos lo harán sobre el puente medieval y los peatones sobre una vanguardista pasarela proyectada en las últimas décadas del siglo XX, la primera de 'banda tensa' construida en España. El río y el entorno natural han hecho de Almazán el lugar propicio para la celebración de importantes eventos deportivos de ámbito nacional.

La villa adnamatina es el núcleo más poblado de la provincia soriana después de la capital

Una muralla medieval de los siglos XII y XIII alberga en su interior el casco antiguo con tres grandes puertas

Almazán es tierra de cereal, regadío y huerta, también de ganadería. Está rodeada de pinares resinables productores de una amplia gama de especies micológicas, sobre todo lactarius deliciosus. Los productos de proximidad y calidad surten la gastronomía tradicional y de innovación. Las yemas y paciencias de Almazán son ampliamente reconocidas por su excelencia, y los restauradores locales por su saber hacer.

Alejandro VIII en 1690. En un principio la cofradía englobaba a los pastores y, en alguna ocasión a los ganaderos, que eligieron al Santo por patrono y abogado defensor. Los fines primordiales de la cofradía eran celebrar con toda solemnidad el día 17 de mayo, día de San Pascual Bailón, con visperas, misa y sermón en homenaje al santo y el día 18, día de San Pascualillo, con oficio de difuntos. El día 17, después de la misa se procede a la procesión del Santo por las calles adnamantinas, el Santo es portado por cuatro cofrades al cual siguen los mayordomos, por delante van los danzantes que bailan de cara a San Pascual, ataviados con el traje típico de la provincia de Soria, acompañados por un palillero, que porta los palitroques y acompasa con una enorme cas-

tañuela el son de la música, y los zarrones que tienen como misión escoltar la comitiva. La misión original del zarrón era la de detener y espantar los muchachos que en semejantes fiestas inquietan y enfadan a los cofrades, y así para más horror de estos, los visten en hábitos y figura del diablo, esto hizo que con el tiempo cambiara el sentido de la fiesta ya que, al tratar de defenderse los zarrones con la zambomba, lo que hicieron fue animar a la gente a ir a desafiarles como un acto de valentía, que es lo que dio pie a la tradición que se ha mantenido.

El zarrón va vestido de pieles, con ancho sombrero negro guarnecido de plumas de buitre y rabos de zorro cosidos; provisto de zambomba, que es un garrote del que, a manera de látigo, cuelga un sa-

co de lana prensada y con el que aporrea a los valientes, aunque él danza también, ceremoniosamente, en torno al grupo de danzantes, protegiendo la danza y despejando la calle. Tras sus zahones y chaqueta de cuero, albarcas y polainas.

Para ser zarrón hay que tener unas buenas condiciones físicas ya que a lo largo de la fiesta realizan muchas carreras persiguiendo a los jóvenes. Los zarrones también danzan, en torno al grupo de danzantes, protegiendo el baile a la vez que despejan la calle. Todos llevan barba recordando la figura del pastor que se afeitaba cuando llegaba a su casa. Acabada la fiesta, y según la tradición, acuden al barbero quien les afeita a cambio de un poco de soparra.

> SORIA/ TURISMO

MEDINACELI

Medinaceli, un horizonte sin límite

La tierra que pisaron celtíberos, romanos y árabes aguarda al visitante con un rico patrimonio que le permitirá empaparse de su historia, cultura y tradiciones y lo puede acompañar de la gran oferta gastronómica local

N.F./SORIA

Los celtíberos la llamaron *Occilis*, los romanos *Mediolum* y los árabes *Medinat Salim*. Sus numerosos nombres dan fe de la vasta historia que atesora Medinaceli. Una tierra de frontera que pisaron romanos, árabes y cristianos y que con el paso de los siglos se ha convertido en hospitalaria y abierta para recibir al visitante.

Gracias al legado que han dejado pueblos y culturas que pasaron por esta tierra, Medinaceli, ahora, abre sus horizontes sin límites a todos aquellos que estén dispuestos a perderse entre sus antiguas calles, casonas, iglesias, murallas y el castillo. Estampas y rincones que han llevado a Medinaceli a engrosar la lista de los Pueblos más bonitos de España y a obtener en dos ediciones el Premio Provincial de Turismo que otorga la Diputación.

La localidad distribuye su población en dos barrios. La que reside en el cerro, que comprende todo el casco antiguo con el patrimonio antiguo y el de la Estación, que está localizado a los pies del cerro y creció en torno a la estación del ferrocarril, como bien indica su nombre. Los servicios se distribuyen entre los dos barrios. Un amplio abanico de alojamientos y restaurantes permiten elegir a los viajeros cómo y dónde quieren descansar y qué platos degustar. Especialidades entre las que no falta la mitología y la carne de caza.

OCHO PARADAS

El viajero que se disponga a visitar Medinaceli tiene ocho paradas obligadas en su casco antiguo que ayudan a conocer la historia y las tradiciones de esta tierra. La primera, su Arco Romano, único en la Península por su triple arcada, dentro del itinerario de Antonino (de Caesaraugusta a Toledum). La segunda, el convento de Santa Isa-



Arco Romano de Medinaceli. /HDS

bel, fundado por las Clarisas en 1528, único en activo de los cuatro con los que contó la Villa. Se organiza en torno a un patio central y se halla adosado a la iglesia de San Martín. La tercera, la iglesia de San Román, beaterio de Jerónimas hasta 1939. Fechado en el siglo XIII, su construcción se hizo, posiblemente, sobre una sinagoga. La cuarta, la plaza Mayor que aguar-

da al visitante con tres edificios de interés, el Palacio Ducal de la Casa de Medinaceli, el antiguo Ayuntamiento y en esta plaza, que ocupa lo que fue el antiguo foro romano, se encuentra el edificio de la Alhóndiga, en la que recientemente el Ayuntamiento ha intervenido para acometer trabajos de restauración de la carpintería.

La quinta, la puerta árabe que

fue reconstruida y ligeramente variada en su posición en tiempos árabes y vuelta a retocar tras la reconquista cuando toma su actual aspecto de arco tumido, ojival. Las numerosas reformas que ha sufrido a lo largo de los siglos han variado ligeramente su construcción original. En el siglo XII, cuando Alfonso I 'El batallador' conquista de nuevo estas tierras, se reformó.

La sexta, las murallas, en las que se han encontrado restos celtíberos, pero sobre todo, en sus lienzos han conservado las construcciones del periodo árabe que fueron reconstruidas con la ocupación cristiana. El Ayuntamiento ha realizado una importante apuesta para su conservación, en la que ha intervenido en varias campañas gracias a la cofinanciación de los fondos del 1,5% cultural del Ministerio de Fomento. Estos trabajos han permitido consolidar sus lienzos.

La séptima, el castillo, utilizado actualmente como cementerio, sus escasos y reconstruidos restos se ubican donde se levantó la alcazaba árabe y posteriormente fue castillo de los Condes de Medinaceli hasta su traslado al Palacio Ducal y la octava, la colegiata, levantada en 1561, gótico tardío, por el cuarto duque de Medinaceli sobre una iglesia románica, una de las doce existentes en 1196, de la que se ha observado una cripta debajo del altar mayor. Recientemente han concluido las obras entre las que destaca la recuperación de la portada gótica original del lado norte, la recuperación de los revestimientos interiores de la sala capitular y del acceso y alfarjía del llamado mirador de los Duques.

También destacan como puntos de interés los mosaicos romanos que se pueden encontrar en la plaza de San Pedro y en la calle San Gil. Hay un tercero excavado y recuperado de la plaza Mayor que no se encuentra expuesto al público. También merece la pena visitar el nevero medieval de forma cilíndrica, cubierto con cúpula y situada en la ladera noroeste de la localidad.

GRAN OFERTA HOTELERA

Medinaceli goza de una larga trayectoria como municipio de servicios enfocados en la hostelería. Con más de una veintena de alojamientos entre casas rurales y hoteles, tanto en la localidad como en la comarca, y una quincena de restaurantes, el viajero puede elegir para disfrutar de su estancia en la comarca que ofrece, además, actividades alternativas relacionadas con el turismo natural, sin olvidar la gastronomía propia de esta tierra.

QUÉ HACER

● **Toro Jubilo** El sábado del mes de noviembre más próximo al día 13, Medinaceli rememora una antigua tradición que se ha convertido en el único Toro de Fuego de Castilla y León. Esta celebración tiene origen celtíbero. La preparación y suelta del animal arranca a las once y media de la noche y todo el rito se vive de manera intensa por parte de los vecinos.

● **La fiesta de la sal** La cita es el primer fin de semana de

agosto. Medinaceli está ligada a la explotación de la sal, probablemente desde la ocupación de los árabes, gracias a la existencia de salinas. En la actualidad la mina de sal no se explota, pero la fiesta permite recordar esta actividad que fue fuente de ingresos económicos.

● **Mercado Medieval** Se celebra el tercer fin de semana de agosto. Las antiguas calles se llenan de puestos y de actividades que



Fiesta de la sal. HDS

trasladan a la localidad hasta su pasado.

● **Senderismo** Los amantes de las caminatas pueden elegir entre cinco rutas señalizadas en la zona. Dos corresponden al Sendero Ibérico Soriano GR-86, otras dos de Tierras de Frontera GR-160 y la quinta, permite visitar los lavaderos de las pedanías.

● **Avistamiento de aves** La zona de Medinaceli ofrece varios puntos de avistamiento ornitológico, en

los que se pueden observar más de 200 especies en proceso migratorio. En los alrededores de Somaén se encuentra el Arroyo del Salobral de Avenales, sin embargo buena parte de estos hábitats naturales se encuentran incluidos dentro de las Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA) de los Altos de Barahona, Páramos de Layna o Monteagudo de las Vicarías. Una buena opción para los amantes de la ornitología.

SORIA/ TURISMO

LAGUNA NEGRA

Un tesoro natural entre rocas y pinares

Uno de los enclaves sorianos más visitados por turistas y autóctonos por su gran belleza y sus enigmas

RAQUEL FERNÁNDEZ/SORIA

La oscura, fascinante y enigmática Laguna Negra es uno de los lugares más conocidos de la provincia de Soria y, gracias a su belleza natural, uno de los enclaves que al cabo del año es visitado por miles y miles de personas. Y es que este lugar, repleto de leyendas, es todo un símbolo soriano y más concretamente de la comarca pinariega donde se ubica a 1.753 metros de altitud al norte de la provincia, en el término municipal de Vinuesa, en el corazón del Parque Natural de la Laguna Negra y los Circos Glaciares de Urbión.

Es ahora, en otoño, cuando su belleza se multiplica ya que los colores de las hayas, los robles y los pinos que la rodean se vuelven al antojo del tiempo en tonos rojizos, amarillos y verdes que hacen de la estampa una imagen de ensueño. Pero en el resto de estaciones la Laguna Negra es también todo un espectáculo. En invierno, en concreto, este paisaje se vuelve blanco por completo, contrastando sólo con la oscuridad de las aguas y las paredes rocosas de las que brotan saltos de agua y hielo impresionantes.

De ahí, de esas rocas que la cercan, -majestuosas paredes de ro-



La Laguna Negra es un espectáculo en invierno y en verano. / LUIS ÁNGEL TEJEDOR

ca erosionada de origen glaciar, refleja su agua esta laguna haciendo que sea oscura y de ahí el nombre de Laguna Negra. De ella, y de esa oscuridad tan enigmática, se ha escrito en innumerables ocasiones a lo largo de la historia y hasta fue protagonista en la plu-

ma del gran poeta Antonio Machado con su Tierra de Alvar González en su obra Campos de Castilla, una escalofriante historia sobre un parricidio, que más tarde fue llevada al cine en la película 'Laguna Negra' rodada en 1952. De este lugar se cuentan mu-

chas historias y enigmas más, entre ellos también se dice que no tiene fondo o también que se comunica con el mar mediante cuevas y corrientes subterráneas. Leyendas que la hacen ser aún más especial, dentro ya de por sí su gran belleza indiscutible. Es un

espacio que enamora y sorprende a partes iguales.

Para acceder a la Laguna Negra hay que llegar hasta la localidad de Vinuesa y desde allí está indicado su camino para poderlo realizar con vehículo hasta el 'Paso la Serrá', el primer parking de acceso a la Laguna. Dependiendo las condiciones meteorológicas y la afluencia del visitante, el acceso es restringido, se debe dejar el

coche en la barrera del parking y de ahí, subir dos kilómetros andando o en autobús (verano y festivos).

El viajero no debe dejar de aprovechar su visita a la Laguna para conocer también la población de Vinuesa, una localidad rodeada de pinares, con calles empedradas, palacios con un interesante origen, una majestuosa iglesia con retablos únicos, los restos de un puente romano, casas con arquitectura tradicional pinariega, miradores y parajes únicos que le han hecho entrar en la lista de los pueblos más bonitos de España.



Visítala en tu
bar de siempre

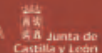

Torrezno de Soria

Apoyemos a nuestra hostelería

Cámara



NOS
IMPULSA


Junta de
Castilla y León

► SORIA / GASTRONOMÍA



La mantequilla de Soria, un producto único de la provincia. / MARIO TEJEDOR

MANTEQUILLA DE SORIA

Tradición, elaboración y un origen que se remonta a más de 100 años

La particularidad agroclimática de la zona, la utilización exclusiva de la leche de las ganaderías sorianas y el empeño de los elaboradores en seguir la tradición y en proteger la identidad del producto, claves del arraigo

SORIA

La tradición de más de 100 años de la Mantequilla de Soria y su identidad propia forman parte del patrimonio antropológico de la provincia. La particularidad agroclimática de la zona, la utilización exclusiva de la leche de las ganaderías sorianas y el empeño de los elaboradores en seguir la tradición y en proteger la identidad de este producto, son los elementos que arraigan la Mantequi-

lla de Soria a su lugar de origen.

La leche que se utiliza sigue procediendo exclusivamente de la provincia de Soria y los demás ingredientes siguen siendo también, totalmente naturales, pero del tradicional manzadero al actual bombo mantequero se han producido importantes mejoras higiénicas y sanitarias, como la pasteurización de la nata y la adición de fermentos lácticos. La elaboración de la mantequilla natural y salada, ahora industrial,

Los pastos de la zona, más duros y secos, con una flora distinta, también resultan esenciales para el producto

reproduce a mayor escala, el amasado tradicional mediante el bombo mantequero discontinuo que simula el tradicional 'manzadero'.

De los rollos realizados y decorados a mano se ha evolucionado a la presentación actual en rollos envueltos en papel encerado y latas para la mantequilla natural y salada pero se mantiene intacta la presentación de la Mantequilla dulce que todavía se puede encontrar envasada y decorada a mano con su tradicional adorno de color rosado.

Soria, es una de las provincias españolas con mayor altitud media. Sus 1.026 metros sobre el nivel del

mar, condicionan la extrema dureza de sus condiciones climatológicas y a la peculiaridad de sus pastos.

A demás del elevado valor energético propio de la mantequilla y su contenido en vitaminas liposolubles, hay otras características específicas de la Mantequilla de Soria que se deben a los pastos de la zona, más duros y secos, con una flora distinta a la de otros del norte de la península. La composición lipídica de la Mantequilla de Soria, con una especial proporción de ácidos grasos saturados-insaturados la hace más favorable para la salud y otorga a la Mantequilla de Soria su color, textura y gusto característicos. Además de la Mantequilla de Soria Natural también se puede encontrar la variedad Salada y la Mantequilla Dulce de Soria, que se sigue elaborando manualmente, en los obradores inscritos. Es la más artesanal y también la más típica y exclusiva siendo el emblema de la Mantequilla de Soria y uno de los principales recuerdos gastronómicos de los turistas que nos visitan.



Consejo Regulador de la DOP Mantequilla de Soria
www.mantequilladesoria.com



NOS
IMPULSA



> SORIA / TURISMO

CUEVA SERENA

Un lugar donde el tiempo parece detenerse

La cueva está formada en las rocas por donde baja una preciosa cascada de varios metros

RAQUEL FERNÁNDEZ / SORIA

Sus aguas se congelan en invierno creando una espectacular escultura natural en forma de témpanos de hielo, y es en primavera cuando sus aguas caen con el rugir de la montaña. Pero, en realidad, en cualquier estación del año en la que se visite ofrece un espectáculo para los sentidos. Y es que Cueva Serena nunca defrauda. Es un lugar donde el tiempo parece detenerse y donde uno debe sentarse a contemplar la naturaleza en su estado más puro.

Cueva Serena es uno de los referentes de mayor interés paisajístico en la localidad de Duruelo de la Sierra, dentro de la comarca de Pinares. Es una cueva formada en las rocas por donde baja una preciosa cascada, con una caída de agua de varios metros, en la que se proyecta en muchas ocasiones un espectacular arcoiris que la hace todavía más bella si cabe.

Pero ahí no queda todo y las sorpresas aún continúan para el viajero que puede adentrarse en esta pequeña cueva y sentir el espectáculo

desde dentro. Como si de una escena de película se tratara, uno puede pasar por detrás de este salto de agua y notar el frescor de cientos de frescas gotitas salpicándonos en



la cara. Una cueva con una temperatura fría, que bien sabían usar los animales para su refugio en los meses más calurosos, de ahí que también sea conocida popularmente como 'La Cueva del Taurus'.

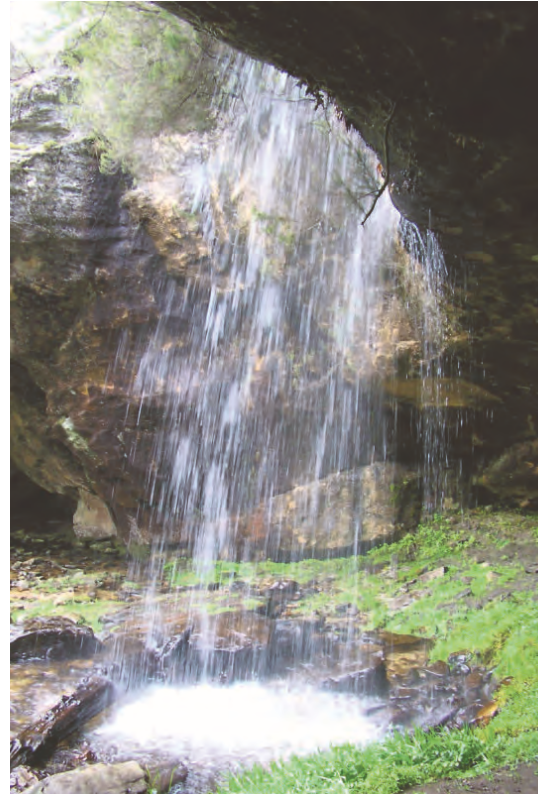
Rodeado del verde pinar, este enclave natural de Duruelo de la Sierra aún encierra más sorpresas. Hace unos años se descubrieron pinturas rupestres o, al menos, restos de ellas, lo que atestigua que hace millones de años este especial rincón durolense ya estaba habitado.

Para llegar a Cueva Serena, se debe tomar la pista forestal a mano derecha a la entrada del pueblo de Duruelo, llegando desde Soria. El recorrido es apto para vehículos. Desde el comienzo de la pista el recorrido es de 7 kilómetros y discurre bajo una masa de pino albar típica de la comarca pinariega.

Una vez alcanzado el aparcamiento de Castroviejo donde dejar el vehículo, seguimos a pie y a 300 metros podremos ver a la derecha un sendero con indicación que nos conduce a la cascada de Cueva Serena. Por supuesto, el viajero en es-

Además de sitios como Castroviejo...

● **Duruelo de la Sierra** Además de lugares como Castroviejo, uno de los parajes más impresionantes de la provincia y sin duda el más firme emblema de Duruelo de la Sierra, la localidad pinariega tiene otros enclaves llenos de belleza como la Cueva Serena, con una caída de agua de varios metros impresionante.



Para llegar se debe tomar la pista forestal a la entrada del pueblo./ R. FERNÁNDEZ

ta ruta debe visitar también Castroviejo, uno de los parajes más impresionantes de la provincia y sin duda el más firme emblema de Duruelo de la Sierra. Sin dejar volar

mucho la imaginación, estas rocas labradas en la naturaleza por la erosión del viento, la lluvia, la nieve y el hielo, adoptan formas increíbles y fantásticas.



SORIA / TURISMO

MICOLOGÍA

El Parque Micológico Montes de Soria, la máxima expresión de regulación

La provincia lleva casi dos décadas buscando en la regulación micológica el desarrollo sostenible de las setas para su aprovechamiento económico y que revierta en el impulso local sobre todo por el micoturismo

ILLY. /SORIA

La provincia ha sabido aprovechar el potencial de las setas, siendo pionera en su iniciativa para regular el recurso desde hace ya casi dos décadas. Y su máxima expresión se acaba de conseguir gracias a la fórmula de Parque Micológico. A finales del mes de octubre la Junta declaraba a 'Montes de Soria' como Parque Micológico, convirtiéndose así en la segunda zona de Castilla y León en contar con esta distinción. Este parque micológico, con clave identificativa PMSO-50001, está compuesto por el hasta ahora acotado micológico SO-50.002, cuya titularidad es de la Asociación de Propietarios para la Gestión Micológica Conjunta Montes de Soria.

Es Montes de Soria el acotado de mayor superficie, con 128.000 hectáreas de montes de 84 socios, que opera conjuntamente con el acotado SO-50.003, que alcanza otras 30.000 hectáreas. Pero hay otros diez cotos que llevan su propia regulación, y en la que distinguen sobre todo a los vecinos y empadronados en los municipios adscritos del resto. El primero fue el 50.001 de Pinares Urbión, con seis ayuntamientos y 25.497 hectáreas; el siguiente lo tramitó el Ayuntamiento de la Póveda, con 2.153,91 hectáreas. El resto son de menor tamaño, entre las 30 y las 300 hectáreas.

Pero este trabajo por regular el recurso micológico empezó hace ya casi 20 años. Fue en el año 2002 cuando arrancó el primer programa para el desarrollo sostenible del producto bajo el nombre de Myas en la marca de Pinares Llanos. A éste le han ido sucediendo otros proyectos, has-



Recogiendo hongos en la provincia. /MARIO TEJEDOR

ta el que se encuentra en la actualidad en vigor, el Micocyl, que desde 2014 la Junta de Castilla y León gestiona a través del Cese for en toda la Comunidad el recurso para su valorización y regulación en el que Soria es pionera.

Y es que después de muchos años de trabajo para ordenar e impulsar la micología como aprovechamiento económico, la provincia empieza a obtener sus frutos. Su regulación quedó culmi-

nada con la aprobación del Decreto Micológico, en octubre de 2017, que tiene por objeto regular su conservación, gestión, aprovechamiento sostenible y comercialización de las setas y hongos silvestres en la Comunidad.

Es el micoturismo principal tirón del sector. Nueve de cada diez restaurantes de las comarcas micológicas sorianas (Pinares, Tierras Altas y Pinares Llanos) incluye setas, hongos o trufas en sus platos. Tampoco faltan

jornadas dedicadas a este recurso a lo largo y ancho de la provincia. Sin olvidar los mercados que organizan distintos ayuntamientos para el disfrute de los visitantes con exposiciones de especies y venta de productos. Además, casi cuatro de cada diez turistas utilizan los servicios hosteleros de la provincia, con un porcentaje de ocupación de entre el 5 y el

45% entre semana hasta el 70% el fin de semana. De hecho, en el caso de Pinares los fines de semana otoñales, los micoturistas suponen el 51,25% del total de los turistas que se alojan en los establecimientos hosteleros.

Llama la atención que casi el 50% de los carnés de Montes de Soria son para micoturistas. Los alojamientos de turismo rural suelen estar animados sobre todo en otoño, considerada la época por excelencia de las setas, al ser la temporada de fructificación de las especies más conocidas por los recolectores. De hecho, los micoturistas siempre confían en la campaña provincial de hongos y tienen la seguridad de volver a encontrar en Soria el destino para practicar la recogida de las setas.

Confirman estos datos las cifras del acotado de 'Montes de Soria', que copa el 80% de la superficie total regulada en la provincia de Soria. Así, desde que se inició la temporada el número de permisos de recolección vendidos a través de la asociación Montes de Soria supera los 35.170, de los cuales cerca de 16.400 son de turistas, más de 14.145 han sido obtenidos por vecinos del acotado, unos 4564 pertenecen a vinculados y más de 60 a sorianos del resto de la provincia. De hecho solo en el mes de octubre se entregaron 18.925 permisos.

Incluso en los primeros diez días del mes de noviembre, a pesar del parón en producción micológica a causa de la escasez de lluvias, se han emitido 1.900 permisos, principalmente destinados a micoturistas que encuentran en Soria un otoño ideal para combinar su práctica deportiva, gastronómica y de naturaleza, lo que se suma a un inicio de temporada que, como señalaban desde Montes de Soria, fue «muy bueno».



ALCUBILLA DE AVELLANEDA IX Premio MUNICIPIO TURÍSTICO

(Concedido por la Excm. Diputación Provincial de Soria)

Ven y Conócenos HISTORIA Y NATURALEZA

Calzada Romana y Ruta de las Fuentes



Ermita del Santo Cristo del Campillo

Palacio de Alcubilla



Lagar - Museo sobre la Cultura del Vino

SORIA / TURISMO

GASTRONOMÍA

Una despensa natural y las mejores manos para elaborarla

Soria ofrece una enorme variedad de productos de calidad y suma grandes cocineros que la 'elevan'

A.C./SORIA

La gastronomía soriana lleva ya años convirtiéndose en un foco de atracción como pueda ser el patrimonio o la naturaleza. Los productos agroalimentario de calidad siempre han estado ahí, pero tanto la promoción como una brillante hornada de cocineros han permitido que ahora sea más identificable y tentadora para el visitante.

La base está en el campo y en los montes. Así, los productos cárnicos brillan en múltiples preparaciones, desde los cortes nobles para disfrutar a la brasa a los asados. También los embutidos encuentran en Soria el lugar perfecto para curarse gracias a su altitud y climatología. El chorizo ya busca una figura de reconocimiento más allá del favor de un público que comprueba su innegable calidad. El jamón curado o

los culares tampoco pueden faltar en un buen picoteo o un bocadillo de calidad, y más aún cuando se innova combinándolo por ejemplo con micología.

Mención aparte merece el Torrezno de Soria. La Marca de Garantía y la intensa labor de promoción y producción ha convertido un tentempié autóctono en un producto 'de culto' en toda España y que ya comienza a asomarse a mercados internacionales. Las ventas ya se miden en toneladas y millones de unidades. Salvo durante la caída de 2020, cada año marca un nuevo récord para el producto.

También la ganadería deja otros productos de altura. Es el caso de la Mantequilla de Soria, una Denominación de Origen cuya fama se extiende por toda España desde hace más de un siglo. Sólo se puede elaborar con leche de especies muy



Torrezno de Soria, uno de los productos señeros de la gastronomía de la provincia.

concretas y con un proceso muy cuidadoso. Además de su finura, destaca el hecho de poder consumirla al natural, salada o dulce. Esta última preparación la ha llevado a convertirse en un ingrediente gourmet para postres y elaboraciones, y en una tentación para el desayuno o la merienda. Un placer para untar.

La leche, en este caso sobre todo de oveja, también es protagonista en los quesos sorianos. En elaboraciones tradicionales, trufados o con otros productos micológicos, con toques de cabra, para untar o 'sólidos', el catálogo es enorme y para todos los gustos. Los premios siguen llegando en certámenes internacionales, aunque los más queridos saben que no hay mayor reconocimiento que repetir.

Pero no todo va a ser reino animal. Tanto las setas y hongos como frutas y verduras protagonizan cestas de la compra y platos de altura. El Cardo Rojo de Agreda, la huerta tradicional o las plantaciones dan sus frutos de forma literal. Por ejemplo, Soria se ha hecho un hueco en el mercado de la manzana gracias a sus buenas condiciones, que permi-

tieron el desembarco de empresas en La Rasa o la zona del Moncayo. También en El Royo la plantación de frutos rojos permite disfrutar del snack más sano, pero también elaborar mantequilla y mermeladas con el sabor del monte.

Aunque posiblemente la fruta más exportada de Soria lo sea en botella. Parte del oeste provincial está enmarcado en la Denominación de Origen Ribera del Duero. La presencia de cepas viejas y el saber secular de los mayores ha convertido a la zona en una de las más pujantes y sorprendentes. Vinos con personalidad y mimo, tiradas limitadas y respeto por el entorno son algunas de las señas de identidad.

Pero la cosa no queda ahí. Truchas criadas con mimo, carnes de caza, dulces tradicionales, migas, sopas reconfortantes, las calderetas imprescindibles en muchas fiestas que rememoran el pasado carretero... El abanico es amplio y el saber hacer de los cocineros sorianos lo ensalza a diario.

Soles Repsol, Estrellas Michelin y sobre todo comensales satisfechos son el refrendo palpable a los chefs de la provincia. De hecho, tanto Baluarte en la capital como La Lobita en Navaleno repiten año tras año desde hace al menos un lustro el reconocimiento estelar, gracias en buena medida a la materia prima de los montes sorianos. Y no son dos 'islas' dentro de una oferta gastronómica que crece día a día en oferta y reconocimientos. Con los mejores ingredientes y la creatividad y trabajo de los profesionales, Soria está para comérsela. Y, sin duda, para repetir.



Venta Nueva la casa del torrezno

N-122, Km. 185 Calatañazor (Soria)
Tel.: 975 183 251 - www.hotelventanueva.com



AYUNTAMIENTO
LANGA DE DUERO

ROMÁNICO - NATURALEZA - SENDERISMO
TRADICIÓN - RUTA DEL VINO *Más de 2.000 años de Historia*

Ven a conocernos
Oficina de Turismo. Tel.: 616 480 114

SORIA / PATRIMONIO

SAN JUAN DE DUERO

La maravilla del Románico español

Levantado en la primera mitad del siglo XII a orillas del Duero, se mantuvo habitado hasta el siglo XVIII

HDS / SORIA

San Juan de Duero, conocido también como Arcos de San Juan de Duero, forma un conjunto de arquitectura románica castellana situado a las orillas del Duero, en la capital soriana, en uno de los paseos más atractivos junto a las márgenes. Lo que hoy se ve, la iglesia y el claustro, no son sino los restos de un monasterio de la Orden militar de los Hospitalarios de San Juan de Jerusalén o caballeros sanjuanistas, levantado en la primera mitad del siglo XII junto al río Duero y que se mantuvo habitado hasta el siglo XVIII. Consta de 44 arcos.

El Centro de Estudios del Románico (CER) de la Fundación Santa María la Real puso en marcha, entre el 3 de noviembre y el 28 de diciembre de 2008, el concurso Maravillas del Románico Español para elegir los siete edificios preferidos por los aficionados a este estilo artístico. Consta de 44 arcos. Tras una primera selección realizada por un equipo de expertos, San Juan de Duero quedó en cuarto puesto con 1.706 votos, tras San Isidoro de León, la catedral de Santiago de Compostela y la catedral Vieja de Salamanca.

La iglesia es muy sencilla, de una sola nave con presbiterio y ábside; aquel, con bóveda de medio cañón apuntado, y éste, semicircular con bóveda de horno. No tendría nada de llamativo si no fuese por los dos templos dispuestos uno a cada lado del presbiterio a modo de iconostasio, de forma que podía cerrarse el espacio que quedaba entre ambos y ocultar al sacerdote en el momento de la consagración, siguiendo las normas del rito griego. Se trata de dos baldaquinos, de cúpula esférica, el uno, y cónica, el otro, pero en ambos casos esquinadas

y montadas sobre columnas de cuádruple fuste y capitel y basa únicos. Los capiteles ostentan relieves figurativos de meritoria labra escenificando pasajes evangélicos y alegóricos. En uno de ellos se contempla la Virgen tumbada en la cama mientras una mujer arregla la almohada. San José aparece muy deteriorado, el niño en la cuna y, sobre toda la escena, la mula y el buey bajo una estrella. Es curioso ver cómo hay tal abundancia de imágenes, que las ovejas de la Anunciación invaden la escena de la Adoración de los Reyes y la Virgen y el Niño al que adoran están tan esquinados que aparecen torcidos.

Con ser originales estos dos templos, lo es más el claustro construido

Fue declarado monumento nacional en 1882 y destaca especialmente por su impresionante claustro

do en el siglo XIII. Forma un cuadrilátero irregular cuyos cuatro ángulos, esto es, la propia esquina achaflanada y los semilados que en ella concurren, son diferentes entre sí. El ángulo noroccidental, anterior a los demás, es típicamente románico, con arcos de medio punto y basamento corrido. El nororiental no tiene basamento, siendo sus columnas de fustes cuádruples dispuestos en forma de cruz, y sus arcos túmidos. El vértice sudeste posee columnas acanaladas de sección cuadrada y arcos túmidos que se cruzan entre sí. El otro ángulo, el suroeste, tiene columnas de doble fuste circular y capiteles or-



Los Arcos de San Juan de Duero, un espacio mítico para la provincia. / MARIO TEJEDOR



Es uno de los espacios más visitados de Soria. / M. T.

apuntados, que se apoyan sobre capiteles vegetales o seres monstruosos.

Los del lado sudeste son los más curiosos: arcos entrelazados que descansan directamente sobre pilares decorados con molduras. En la zona sudoeste se hallan también arcos entrelazados pero en esta ocasión descansan sobre capiteles vegetales y columnas dobles.

Se desconoce el motivo por el que se ideó esta extraña mezcla de estilos, tal vez respondiera a una idea de 'globalización'.

Gustavo Adolfo Bécquer escribió uno de sus más conocidos relatos, la leyenda de El Monte de las Ánimas, basándose en los Caballeros o Templarios y los parajes de su alrededor.

Declarado monumento nacional en agosto de 1882, destaca por su impresionante claustro, que conserva una colección de estilos en su ejecución de lo más sorprendente. Románico, mudéjar, árabe se dan la mano en sus arcos, sumando a su belleza la singularidad de ser diferentes entre sí. La originalidad de este claustro lo hace único en España.

El claustro posee cuatro tipos de arcos distintos. Los arcos del lado noroeste, de traza románica, son de medio punto y se apoyan sobre capiteles con motivos vegetales, animales y algunos narran hechos religiosos como la Adoración de los Reyes al Niño Jesús. Los capiteles se apoyan sobre columnas dobles. En el lado noroeste los arcos son de herradura

SORIA / TURISMO

GUÍA

**AYUNTAMIENTO DE BERLANGA DE DUERO**

Plaza Mayor, 1
42360 Berlanga de Duero
Teléfono: 975 34 30 11

www.berlangadeduero.es

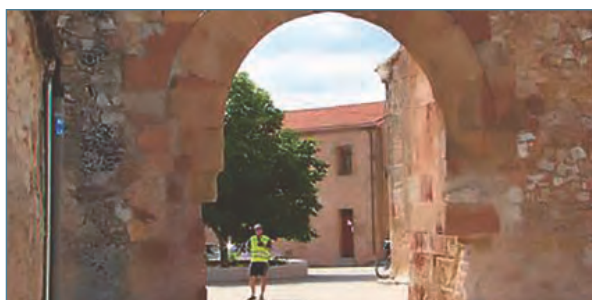
El espectacular castillo que alberga Berlanga de Duero luce ya rehabilitado después de las obras ejecutadas, pendientes sólo de remates finales. Este castillo medieval-artillero se ha reformado para poner en valor el patrimonio local pero también para mejorar la oferta turística y el disfrute del visitante. Una parte ya se puede recorrer durante los fines de semana y en su totalidad podrá visitarse ya en enero. La colegiata, aunque inmersa en obras en su cubierta, está abierta al público.

**AYUNTAMIENTO DE MONTEJO DE TIERMES**

C/ Centro
42341 Montejo de Tiermes
Teléfono: 975 35 20 08

www.montejodetiermes.es

Tiermes fue uno de los más importantes puntos de resistencia a la dominación romana, junto a Uxama y Numancia. Rica en gran cantidad de vestigios arquitectónicos entre los que destaca un impresionante acueducto labrado en la roca. La estrella es su yacimiento que cuenta con una interesante gradería rupestre que pudo ser teatro, templo celtibero o lugar de reunión. Cerca del yacimiento, en el área de Carratiermes, se halla una necrópolis de incineración.

**AYUNTAMIENTO DE RETORTILLO DE SORIA**

C/ La Fuente, 7, bajo
42315 Retortillo de Soria
Teléfono: 975 34 50 10

www.retortillodesoria.es

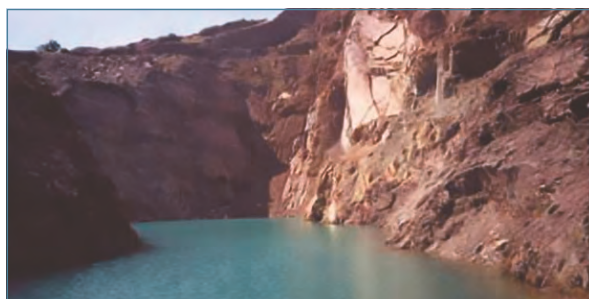
El atractivo de su muralla bajomedieval todavía puede contemplarse en dos de sus cuatro arcos, por un lado la puerta del oeste, conocida como el Arco de abajo o de Sollera, verdadero símbolo del pueblo tanto por su belleza como por su antigüedad, del siglo XIV, y por otro, la puerta del este, el Arco de arriba o de Oriente, un poco más tardía, del siglo XVI. Aún se conserva en perfecto estado un perímetro amurallado que protegía la ciudad.

**AYUNTAMIENTO DE CABREJAS DEL PINAR**

Plaza Ayuntamiento, 1, Bajo
42146 Cabrejas del Pinar
Teléfono: 975 37 30 02

www.cabrejasdelpinar.com

Pinar y sabinar, con su micología y sus trufas, tranquilidad y aire sano son bazas fundamentales en Cabrejas del Pinar, en cuyo término municipal se encuentra una de las joyas de la provincia, La Fuentona, bien comunicada para la conexión del visitante. Además de sus casas rurales, el restaurante de las piscinas ofrece platos micológicos muy apreciados. Por Cabrejas pasa mucho turismo que cruza desde la Laguna Negra para conocer el sabinar, uno de los mejores para la trufa.

**AYUNTAMIENTO DE ÓLVEGA**

Plaza Constitución, 1
42110 Ólvega
Teléfono: 976 19 25 25

www.olvega.es

Su situación a las faldas del monte más alto del Sistema Ibérico y de la provincia de Soria -el Moncayo tiene 2316 metros- y junto a la Sierra del Madero le permite ofrecer variadas rutas naturales al visitante que se quiera acercar a conocer Ólvega y disfrutar de un ambiente tranquilo y en contacto con la naturaleza. La Mina Petra, con rutas de unos 8 kilómetros, es una de las preferidas por el color azulado que le da el mineral, sin olvidar la de los Infantes de Lara.

**AYUNTAMIENTO DE VINUESA**

Plaza Juan Carlos I, 1
42150 Vinuesa,
Teléfono: 975 37 80 11

www.vinuesa.es

Turismo de naturaleza y deporte. Es la apuesta de un Ayuntamiento que potencia las rutas de bicicletas y está desarrollando sobre todo las de BTT. A ello se unen el senderismo y la micología, estrellas de la comarca de Pinares, donde reluce por mérito propio la Laguna Negra, el gran atractivo que encierra el término municipal de Vinuesa. La capacidad hotelera de Vinuesa la convierte en un lugar idóneo para disfrutar la zona durante todo el año.

SORIA / TURISMO

GUÍA

**CASA AUGUSTO**

Plaza Mayor, 5
42001 Soria
Teléfono: 975 25 35 44

www.restaurantecasaaugustozarranz.es

¿Quién no quiere probar el mejor torrezno? En Casa Augusto lo tienen, como demostraron hace dos años con el premio recibido por sus responsables. Hasta la Reina Letizia los probó en su visita a Soria. El secreto para lograr los mejores encierra muchas claves, y en Casa Augusto las atesoran, como la experiencia de toda la vida y una buena panceta de la Marcha de Garantía Torrezno de Soria. Trabajan buenas carnes y pescados y una excelente micología, incluida la trufa.

**BAR RESTAURANTE DONDE SIEMPRE**

C/ Eras de la Serna, 10
42162 Tardesillas
Teléfono: 975 18 82 21

@Dondesiempre2017

No sólo un menú degustación de fin de semana con cocina de toda la vida, matizado con un toque moderno, es lo que ofrece el Restaurante Donde Siempre de Tardesillas. Su encanto reside en la cercanía al cliente para que se encuentre como en casa y las sobremesas se suelen alargar. El plan es empezar con tres entrantes y un segundo elegir, donde no pueden faltar las croquetas de torrezno, ni el postre estrella de la tarta de queso. Terraza y columpios ponen la guinda.

**CAMPING RÍO LOBOS**

Carretera El Burgo San Leonardo, Km 17
42317 Ucero
Teléfono: 975 36 35 65

www.campingriolobos.es

¿Puede haber algo más relajante que dormirse en plena naturaleza, viendo las estrellas pero con la confortabilidad de una habitación de hotel? Los galping, tan bien denominadas cúpulas geodésicas, son todo un espectáculo que ofrece el Camping Río Lobos, muy demandadas por todo tipo de público. Las hay para parejas, amigos y también para familias, porque para los niños es toda una aventura, con capacidad de dos a seis personas. Una experiencia diferente.

**RESTAURANTE EL KIOSCO**

Alameda de Cervantes de Soria
42003 Soria
Teléfono: 975 18 78 33

www.elkioscodesoria.com

Diferentes espacios para diferentes momentos, pero siempre con el marco incomparable del parque de la Alameda. En el corazón del corazón de la ciudad. El arco de oferta permite disfrutar desde un desayuno a una cena y una copa de noche, con todo un día para disfrutar de lo que ofrece El Kiosco de Soria. Una cocina tradicional, con toques innovadores, les avala, con una completa bodega que permite encontrar representación de todas las que producen en Soria.

**CASA VALLECAS**

C/ Real, 16,
42360 Berianga de Duero
Teléfono: 975 34 31 36

www.casavallecas.com

Se dice pronto, pero Casa Vallecas celebra ya su XXI edición de las jornadas micológicas con una variedad de setas y sobre todo de platos que obligan a repetir, porque siempre hay novedades. El atractivo de su trampantojo de boletus en textura, con tres temperaturas y un solo producto, es un ejemplo de lo que ofrece esta cocina en estos días. Hay quien no se ha perdido ni una sola de estas jornadas. Y en febrero tampoco hay que perderse las de la trufa, que cumplen 19.

**PALACIO ALCUBILLA DE AVELLANEDA**

Calle de Pradillo, 10
42351 Alcubilla de Avellaneda
Teléfono: 975 66 00 74

www.palaciodealcubilla.es

El espectáculo que ofrece a los sentidos el Palacio de Avellaneda se completa con una cocina que prima y borda las carnes a la brasa, con las setas como estrellas, migas, picadillo y platos de cuchara. No hay que dejar de probar los tacos de Alcubilla. En un edificio de 1570 restaurado para el disfrute del cliente y con un entorno natural que acompaña a la historia, el restaurante está en proceso de contar con habitaciones para huéspedes.



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



Caminantes en el entorno del Canal de Castilla a su paso por la localidad de Medina de Rioseco. / DIP. DE VALLADOLID

DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

Rutas alejadas del ruido y las masificaciones

Por la provincia vallisoletana discurren tres itinerarios de la Ruta Jacobea para llegar hasta Santiago de Compostela

EL MUNDO / VALLADOLID

Dicen que todos los caminos que conducen hasta la tumba del Apóstol Santiago son únicos. La provincia de Valladolid tiene el privilegio de contar con tres recorridos en la ruta hacia Santiago de Compostela: el Camino de Madrid y los caminos de Levante y del Sureste. Su reciente consolidación –en términos muy relativos, por supuesto– como vías de peregrinación señalizadas y con albergues hacen de ellos una de las opciones más interesantes para quienes busquen, en su justa medida, buenas dosis de aventura, soledad, patrimonio cultural, reto físico o ejercicio espiritual, sin olvidar el contacto humano sincero y cercano que resulta casi imposible ya en otras vías de peregrinación próximas a la masificación. Ambos trazados comparan todos estos ingredientes. Cada

uno de estos tres se describen con todo lujo de detalle en una guía completa que ha editado la institución provincial vallisoletana. Bien andando, o en bici, dado que ambos itinerarios, por las características de los caminos que los forman, se presentan también como una oportunidad estupenda de recorrer la provincia a pedales. Se trata de una obra concebida como una herramienta para ser usada sobre el terreno, con el objetivo de que el peregrino no encuentre mayores dificultades que la que se deriva de la propia realización de los itinerarios.

La Guía de los Caminos de Santiago en la provincia de Valladolid se divide en dos grandes bloques, uno dedicado al Camino a Santiago de Madrid y el otro a los caminos de Levante y del Sureste, donde se explica pormenorizadamente el discurrir de estos tres itinerarios de peregrinación. En cada uno de



En cada etapa se indica la distancia a recorrer hasta la siguiente localidad. / DIP. DE VALLADOLID



ellos, a su vez, se ha dividido el recorrido en los tramos que median entre una localidad y la siguiente, incluyendo en cada capítulo la información detallada del recorrido, advertencias a tener en cuenta, cosas que ver, puntos conflictivos.

Un croquis ayuda a visualizar el discurrir del itinerario y las circunstancias descritas en el texto. Allí donde pueda presentarse alguna dificultad más específica, como encontrar una determinada bifurcación del camino o un punto de especial atención, se ha incluido la referencia de las coordenadas GPS, de gran utilidad para quienes vayan equipados con esta herra-

menta. En cada etapa también se indica la distancia a recorrer hasta la siguiente localidad.

Este dato hay que tomarlo siempre como aproximado, si bien pueden ser de utilidad en la preparación de cada etapa. El uso de diferentes iconos ayuda a identificar los textos que requieren una especial atención y aquellos en los que se explican atractivos turísticos o curiosidades. Al final de cada una de las etapas, el peregrino encontrará los teléfonos donde recabar más información de ese tramo, así como de los puntos más propicios para regalarse un pequeño descanso. Por supuesto, también el contacto y la información so-

bre la existencia de albergues o puntos de acogida en cada una de las localidades. Dado que la habilitación de estas infraestructuras puede sufrir variaciones con el paso del tiempo, es muy importante que el peregrino actualice por su cuenta la información correspondiente a los albergues –a través de los teléfonos y webs que se facilitan– de ponerse en marcha. Los puntos de acogida son lugares en los que el peregrino encontrará dónde dormir, aunque sin que se puedan asegurar las ‘comodidades’ propias de un albergue.

Es importante reseñar que estos itinerarios se encuentran en estos momentos señalizados sobre el te-

VALLADOLID / TURISMO



CAMINO DE SANTIAGO DE MADRID

Tras los pasos de las antiguas calzadas romanas desde Alcazarén

Esta vía de peregrinación atraviesa 157 kilómetros por tierras vallisoletanas / Alcazarén es la puerta de entrada que recibe al caminante en esta ruta que cuenta con importantes ramificaciones como la que acerca hasta Olmedo

EL MUNDO / VALLADOLID

Esta vía de peregrinación atraviesa Castilla y León de sur a norte arrancando en la capital de España para enlazar en Sahagún con el Camino Francés. En total, se rastrean en esta comunidad autónoma 242 kilómetros de caminos bien dispuestos para quien quiera seguirle la pista a la flecha amarilla a lo largo de las provincias de Segovia, Valladolid y León. De ellos, 157 discurren por tierras vallisoletanas.

Todo el trazado del Camino de Madrid hasta su enlace con Sahagún sigue, en su mayor parte, el rastro de las viejas calzadas romanas y los caminos tradicionales que unían el centro de la península con el norte y noroeste, una constante que se da también en la provincia de Valladolid, donde se encuentran vestigios de aquellas vías de comunicación romanas en lugares como Simancas o el puente de la ermita de Siete Iglesias. De esta forma, el peregrino hacia Compostela sigue así también las huellas de incontables predecesores que a lo largo de los siglos salieron de sus casas para dirigirse hacia la tumba del Apóstol utilizando los caminos que la tradición había ido consolidando con el tiempo: las viejas trazas romanas, que posteriormente usaron los visigodos, los árabes, los ejércitos cristianos, los pastores de la Mesta o las cuadrillas de segadores gallegos, acabaron convertidos en los mismos caminos,



Camino de Madrid entre Wamba y Peñafior de Hornija/ DIP. DE VALLADOLID

en esencia, por los que discurre la peregrinación actual.

Alcazarén es la primera localidad que recibe al caminante en tierras vallisoletanas tras atravesar el mar de pinares de la provincia de Segovia. Tras él le siguen Valdestillas, Puente Duero, Simancas, Ciguñuela, Wamba, Peñafior de Hornija, Castromonte, Valverde de Campos, Medina de Rioseco, Berrueces, Tamariz, Moral de la Reina, Cuenca de Campos, Villalón, Fontihoyuelo, Santervás de Campos y Melgar de Arriba. Arenillas y Grajal, en la provincia de León, preceden la llegada a Sahagún, punto de entronque con el Camino Francés. Y todo ello contando con que el Camino presenta también importantes ramificaciones como la que acerca hasta la localidad de Olmedo.

De sur a norte el peregrino que atraviesa la provincia de Valladolid lo hace a través de tres grandes comarcas naturales, cada una caracterizada por sus propios rasgos de identidad: la Tierra de Pinares, que tapiza el sureste provincial, los Montes Torozos, que se extienden al noroeste de la capital, y la Tierra de Campos, cuyo paisaje de llanuras cerealistas brinda una de las estampas que más se identifican con la provincia de Valladolid.

Esta vía de peregrinación ofrece, por tanto, una oportunidad única para conocer en profundidad rincones y paisajes especialmente vinculados a la esencia misma de la provincia.

renno con la inconfundible flecha amarilla de los caminos jacobeos. Además, en la provincia de Valladolid, un largo reguero de mojones kilométricos va indicando al caminante la distancia hasta su meta final.

Si los peregrinos del pasado acostumbraban a guiar sus pasos fijándose en las estrellas o los mapas que tenían a su alcance, los del siglo XXI pueden, si lo desean,

La historia, la cultura, el patrimonio, las tradiciones y la gastronomía están presentes en los recorridos

Las nuevas tecnologías, a través del móvil, tienen su protagonismo durante la experiencia del viaje

consultar los mapas topográficos de cada uno de los tramos o descargar los tracks de GPS que se localizan en el apartado correspondiente de la página web de la Diputación de Valladolid (provinciadevalladolid.com). Con estas útiles herramientas de navegación es posible saber en cada momento, desde el teléfono móvil y a través de conocidas aplicaciones como Google Maps o Wikilocs, en qué punto y lugar preciso del viaje se encuentra.

LOS CAMINOS DE LEVANTE Y DEL SURESTE

Caminos que nacen del Mediterráneo

EL MUNDO / VALLADOLID

Una importante corriente de peregrinación medieval era la que conducía a los viajeros procedentes de países mediterráneos que desembarcaban en los puertos de la costa oriental de la Península para, después de atravesar literalmente media península –o casi la península entera– llegar a tierras compostelanas. En realidad, habría que hablar, con más propiedad, del entronque de varios caminos que con inicio en puntos de la costa mediterránea como Alicante, Va-

lencia y Murcia se suman o se ramifican a lo largo del trayecto según diferentes tradiciones jacobeanas. Estos, en concreto, se funden en Albacete para acometer juntos una buena parte de las llanuras manchegas. Tras ellas, y después de recorrer las provincias de Cuenca, Toledo y Madrid, penetran en territorio abulense por la Venta Juradera, recalando en la ciudad amurallada y salen de esta provincia por tierras de Arevalo. Es entonces cuando comienzan su andadura por la provincia de Valladolid.

Una vez en ella, el viaje hacia

Santiago se enfila por las vías tradicionales de comunicación que atravesaban el costado occidental de la provincia en su discurrir entre el centro peninsular y el noroeste. En ese trayecto recalando en dos de las poblaciones con mayor patrimonio monumental e histórico de la provincia, como son Medina del Campo y Tordesillas. Precisamente, en la localidad de Medina del Campo ambos caminos toman sus propios derroteros. El Camino de Levante enfila desde aquí hacia la Vía de la Plata –Camino Mozárabe de pere-

grinación– a través Nava del Rey, Siete Iglesias de Trabancos, Castronuño y Villafranca de Duero para proseguir después hacia Toro y Zamora. La parada en la Villa de las Ferias es una buena oportunidad para conoer la historia de la villa y sus vinos adscritos en la actualidad a la denominación de origen Rueda y que en el pasado eran degustados con fruición, muy en especial por la Casa Real, que siempre demostró hacia ella un cariño manifiesto

Por su parte, el trazado del Camino del Sureste parte desde Medina del Campo hacia Tordesillas, Villavieja del Cerro, Vega de Valdetronco, Mota del Marqués y Villardefrades para salir de la provincia por la localidad de San Pedro de Latarece hacia Benavente, donde después buscará los derroteros del Camino Francés, en Astorga, o el Sanabrés por tierras orensanas.

► VALLADOLID / OCIO Y TIEMPO LIBRE



Más de un millón novecientos mil puntos de luz engalanan sesenta espacios de la ciudad, entre ellos, la calle de Santiago. / AYUNTAMIENTO DE VALLADOLID

AYUNTAMIENTO DE VALLADOLID

Valladolid, ciudad de la Navidad

El programa, que se desarrollará del 25 de noviembre al 6 de enero, reúne cerca de cien propuestas de ocio, música, comercio, teatro / La ciudad disfrutará en exclusiva del espectáculo de iluminación 'Las tres coronas'

EL MUNDO / VALLADOLID

El Ayuntamiento de Valladolid organiza un programa de Navidad que reúne cerca de un centenar de actividades que se desarrollarán en el centro y los barrios de la ciudad entre el 25 de noviembre y seis de enero de 2022.

Una campaña que arranca, como es tradición, con el encendido de la iluminación navideña, que este año tendrá lugar el próximo jueves, 25 de noviembre. Más de un millón novecientos mil puntos de luz engalanan sesenta espacios de la ciudad, entre ellos, la calle de Santiago, presidida por una gran esfera luminosa que ofrecerá al viandante un espectáculo de luz y sonido de domingo a jueves a las 19 y a las 20 horas y los viernes y sábados también a las 21 horas.

Como novedad, el Ayuntamiento ha programado el espectáculo de iluminación 'Las tres coronas', que este año disfrutará la ciudad en exclusiva. Tres estructuras tridimensionales que emulan las coronas de los Reyes Magos de Oriente serán soporte de varios espectáculos musicales y luminosos que se repetirán todos los días del 25 de noviembre al seis de enero a las 19, 20 y 21 horas.

NAVIDAD EN LA PLAZA MAYOR

La Plaza Mayor vuelve a ser epicentro de la Navidad. La céntrica plaza acogerá el Mercado Artesanal Navideño que, en su quinta edición, reúne a 66 comerciantes que expondrán productos típicos de estas fiestas, co-



La Plaza Mayor vuelve a ser epicentro de la Navidad. / AYUNTAMIENTO DE VALLADOLID

mo juguetes, figuras de belén o dulces navideños. Su horario será de 12 a 14 y de 17:30 a 21 horas (del 3 al 8 de diciembre y del 17 de diciembre al 6 de enero, el mercado amplía su horario de 11 a 14:30 y de 17:30 a 22 horas). Este mercado, al estilo de los del centro de Europa propios de la festividad navideña, estará acompañado por el gran Árbol de los Deseos, de casi 30 metros de altura; el Tióvivo 1900 y un cartero real que recibirá las cartas de los más pequeños.

La música será protagonista de la Navidad en la Plaza Mayor con las actuaciones en el balcón de la Casa Consistorial de los coros Voces Blancas (26 de diciembre) y Good News (2 de enero), los villancicos que interpretará la Tuna de Derecho (11 de diciembre) y varias agrupaciones corales de la ciudad (del 16 de diciembre al 4 de enero) y un pa-

sacalles a cargo de la Asociación Cultural Zagalejo (23 de diciembre).

A toda esta programación se suma el espectáculo de videomapping 'Navidad desde la orilla', un emotivo homenaje a la Navidad y a la infancia cargado de optimismo que se proyectará sobre la fachada de la Casa Consistorial el sábado 18 de diciembre a las 19 horas.

MELODÍAS NAVIDEÑAS

Los villancicos y la música coral pondrán banda sonora a la Navidad con ciclos tan tradicionales como los conciertos de corales en torno al Belén Monumental de Las Francesas (del 16 de diciembre al 4 de enero) o el XXXI Encuentro Coral 'Domicio Cuadrado' (en la Iglesia de San Miguel del 13 al 17 de diciembre y en la Catedral el día 19).

La agenda musical de la tempo-

rada navideña cuenta, también, con una actuación de la orquesta de laudes Conde Ansúrez, el Concierto Familiar de Navidad que, en su XIV edición, recuerda a Federico Chueca; un recital de piano a cargo de Antonio Baciero y los conciertos de Tahona, El alquimista loco, Natos y Waor o Rozalén, entre otros.

PROPUESTAS PARA NIÑOS

Los más pequeños de la casa, protagonistas de la Navidad, podrán disfrutar de la programación especial que ofrecen el Laboratorio de las Artes de Valladolid, el Teatro Calderón y el Planetario del Museo de la Ciencia durante las vacaciones escolares.

Además, encontrarán carruseles repartidos por el centro y los barrios de la ciudad, una pista de patinaje sobre hielo en el Paseo Central del Campo Grande, una nueva edición del parque de ocio Navival o un festival de música diseñado para niños de hasta diez años.

Sus majestades los Reyes Magos desfilarán el 5 de enero, desde las 18.30 horas, desde el paseo de Filipinos, por la calle Acera de Recoletos, calle de Miguel Íscar, plaza de España, la calle Duque de la Victoria y Plaza Mayor. A su paso, repartirán caramelos aptos para celíacos. A este desfile se unen la Cabalgata que discurre por la calle Mantería (4 de enero).

OTRAS ACTIVIDADES

El belén monumental de la Iglesia de Las Francesas, montado por la

Agrupación Belenista La Adoración, podrá verse a partir del 16 de diciembre. Ese mismo día se inaugurará el belén de la Casa de Zorrilla, espacio que durante diciembre acogerá un memorial en recuerdo de Arcadio Pardo y varias presentaciones editoriales.

Por su parte, durante las vacaciones escolares la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo ofrecerá visitas especiales para niños y familias, guiadas por personalidades históricas o por divertidos personajes, y visitas al belén del Museo Nacional de Escultura. De forma paralela a este refuerzo de la programación familiar, se podrá disfrutar de las teatralizadas 'Valladolid Comunera' y 'Fantasmas y más', la basada en la novela de Miguel Delibes 'Ruta del Hereje', la nocturna 'Ríos de Luz' y las visitas 'Valladolid histórico' y 'Pacios Renacentistas'. El bus turístico y las visitas a la torre de la Catedral completan esta programación.

El belén en la sala de exposiciones de la Oficina de Turismo de Acera de Recoletos, realizado con muñecos Playmobil, el Día de las Velitas, el Sorteo de los Deseos, animación en las zonas comerciales, batucadas en la calle o una cabalgata motera forman parte de un programa al que se suman, por último, las propuestas del Museo de la Ciencia, el Museo Patio Herreriano, las Salas Municipales de Exposiciones, la Cúpula del Milenio, el Espacio Joven Norte y el Sur, los Centros para Personas Mayores y el Centro Municipal de Igualdad.

...toda la información

...El programa completo de Navidad puede consultarse en www.info.valladolid.es/navidad

Un Arroyo por descubrir



AYUNTAMIENTO de
Arroyo de la Encarnación

VALLADOLID / TURISMO

MEDINA DEL CAMPO

Una villa única repleta de historia y tradición

La Villa de las Ferias cuenta con un importante legado histórico / Una ruta turística recorre las huella de Santa Teresa en la localidad en el V Centenario de su nacimiento

EL MUNDO / VALLADOLID

Medina del Campo goza de una excelente situación geográfica, en el corazón de Castilla y León, privilegiado nudo de comunicaciones por carretera y ferrocarril, a 155 km de Madrid.

Villa de las Ferias, sus célebres ferias del XV y XVI se rememoran con un atractivo plan ferrial anual. Medina Ciudad del Mueble y centro histórico comercial, con apertura del comercio en domingo desde el s. XIX. Villa histórica y monumental, su casco antiguo, declarado conjunto histórico-artístico en 1978, merece una visita, con parada obligada en el Castillo de la Mota, Palacio Real Testamentario de Isabel la Católica, Centro Huellas de Pasión, Reales Carnicerías o Museo de las Ferias. Villa Termal: el Balneario Palacio de las Salinas a 4 km. Villa 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.

TRAS LAS HUELLAS DE SANTA TERESA

Con motivo de la conmemoración del V Centenario del nacimiento de Santa Teresa en 2015 en la ciudad de Ávila, surge la unión de las ciudades teresianas bajo la denominación «Huellas de Teresa de Jesús», de la que forma parte el Ayuntamiento de Medina del Campo. Una propuesta cultural y patrimonial integradora para dar a conocer la obra y legado de la declarada Doctora de la Iglesia a través de la difusión de las distintas Fundaciones Conventuales que realizó.

Huellas de Teresa nace como una ruta turística o de peregrinación que permite conocer el legado arquitectónico, literario y espiritual de esta mujer humanista, Santa y viajera, que dejó sus Huellas en un viaje que comenzó en 1567 y que duraría 20 años.

Cabe recordar que la Santa funda en Medina del Campo, el 15 de agosto de 1567, el Monasterio de San José, segunda casa del Carmelo renovado y lugar de encuentro con San Juan de la Cruz. Desde ese momento, su relación con Medina será constante, prueba de ello son las trece visitas que realiza a la villa.

LUGARES TERESIANOS

Quien desee conocer la impronta que dejó Santa Teresa de Jesús no debe dejar de realizar alguno de los recorridos que siguen sus pasos como son la **Plaza Mayor**, referente en la historia del urbanismo español, es el primer antecedente de la tipología de plazas mayores porticadas. En una de sus casas, junto a la Colegiata, se alojó temporalmente la comunidad carmelita.

En la calle del Almirante se levanta el **Santuario Nuestra Señora del Carmen**, en cuya iglesia puede contemplarse un gran retablo relicario y numerosas obras de arte relacionadas con San Juan de la Cruz. Otro de los santuarios indispensables en la figura de Santa Teresa es el **Monasterio de San José**, segunda fundación (1567). Se trata del único convento que fue concebido desde sus cimientos por la Santa que en la actualidad alberga una Comunidad de Monjas Carmelitas Descalzas. Desde 2014 puede visitarse parte de la clausura del convento, concretamente la que corresponde a la zona más antigua del edificio, donde tuvo lugar dicha fundación.

Y junto a ello cabe destacar la Ca-



pilla de San Juan de la Cruz, única parte que subsiste del antiguo monasterio de Santa Ana. En ella cantó su primera misa San Juan de la Cruz. Para rematar el recorrido es fundamental pasear por sus calles, dejarse empapar de su rica historia, haciendo parada en el Museo de las Ferias, dedicado a las célebres ferias internacionales de los siglos XV y XVI.

CONSIGUE TU CREDENCIAL

La credencial de Huellas de Teresa es necesaria si quieres recibir la distinción de peregrino. Será sellada en la oficina de turismo de Medina del Campo, siendo necesario, para obtener la distinción que lo sea en 4 localidades de al menos dos Comunidades Autónomas distintas y finalmente en Ávila, lugar de nacimiento de Teresa,

Cuatro Rayas

VERDEJO

VIÑEDOS CENTENARIOS

VENDIMIA NOCTURNA

RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CUATRO RAYAS

green & social

www.cuatrorayas.es

VALLADOLID / TURISMO



donde recibirá la distinción.

DULCES PARA LA RUTA

Las Hermanas del Monasterio de Santa Clara elaboran deliciosas pastas que son energía 'divina' para afrontar la ruta. La tradición re-

taron por recuperar las antiguas recetas caseras y elaborar pastas.

Para iniciarse en esta nueva andadura, un repostero retirado formó a las hermanas en el oficio y comenzaron a elaborar los tradicionales huesillos de santo y buñuelos. Tal fue el éxito que la iniciativa tomó auge y tiempo después, se levantó un nuevo edificio para albergar el obrador, el empaquetador y el nuevo almacén. Apostando por los productos naturales y siguiendo las antiguas recetas, las monjas continúan elaborando postres especializados en más de quince variedades, entre las que destaca el amarguillo a base de almendra, azúcar y huevo.

Plaza Mayor de la Villa, centro de importantes episodios históricos que han marcado el devenir de España. /

REPORTAJE

FOTOGRAFÍCO:

AYUNTAMIENTO DE

MEDINA DEL CAMPO

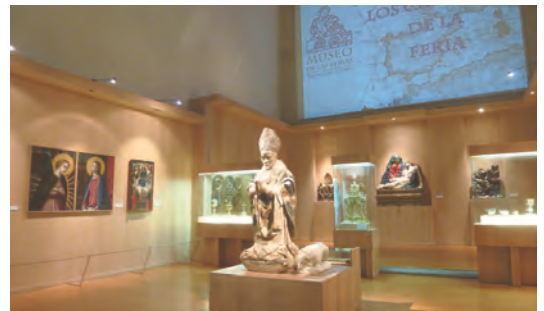
LO QUE NO TE PUEDES PERDER

El visitante que recalca en Medina del Campo tiene dos visitas obligadas: el Castillo de la Mota y el Palacio Real Testamentario.

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 le-



Palacio Real Testamentario donde falleció Isabel la Católica.



Museo de las Fieras, lugar clave para conocer la historia mercantil en el medievo.

vantado por los Reyes Católicos. Destaca la torre del homenaje y en su momento albergó parte del archivo general, que actualmente se encuentra en el Archivo de Simancas y fue también prisión de nobles. La morada de los Reyes Católi-

cos no era el propio castillo, sino el Palacio Real Testamentario, situado en la Plaza de la Hispanidad, de 14.000m², la más grande de España. En esta residencia la Reina Isabel la Católica murió y firmó testamento en 1504.

VALLADOLID / ENOTURISMO

DEHESA DE LOS CANÓNICOS

El lado más solidario de Dehesa de los Canónigos

El compromiso de la Familia Sanz Cid con la sociedad y la vocación de ayuda a los colectivos más desfavorecidos ha sido una constante en la bodega Dehesa de los Canónigos desde su creación / Desde 2011 la vendimia es apadrinada por una personalidad relevante con el fin de recaudar fondos

EL MUNDO / VALLADOLID

Luis Sanz Busto siempre ha mostrado especial sensibilidad hacia aquellos, que, por unos motivos u otros, no tienen acceso a los recursos vitales básicos y es por ello que se ocupaba de que no faltara un plato de comida encima de la mesa de hogares con pocos recursos. Dehesa de los Canónigos siempre ha entendido la responsabilidad social como un concepto ligado al desarrollo empresarial, así como una inquietud personal. Sus hijos, Iván Sanz (director general) y Belén (directora técnica) han consolidado la filosofía solidaria de la familia. Cada año, son varias las acciones encaminadas a colaborar en la mejora del día a día de personas en riesgo de exclusión, de la infancia, así como apoyar el mundo del arte y los hábitos deportivos, entre otras causas.

SUBASTA DEL VINO DEHESA DE LOS CANÓNICOS ESPECIAL PADRINO DE VENDIMIA DULCES PARA LA RUTA

Desde el año 2011 la vendimia de Dehesa de los Canónigos es apa-



Evento con las Hermanas Hospitalarias en Dehesa de los Canónigos. / E. M.

drinada por una persona que atesora los mismos valores que la Familia Sanz Cid. Dicho Padrino es escogido por la propia familia y por el 'Padrino de Padrinos', es decir, el primero en tener esta representación, el periodista Pepe Ribagorda.

Durante un emotivo acto, que tiene lugar durante las primeras jornadas de recolección de la uva, la familia entrega como obsequio al Padrino 300 botellas que contie-

nen una edición especial del vino Reserva de Dehesa de los Canónigos. Una vez que ha pasado el tiempo preciso de afinamiento, el vino se subasta en una venta privada y los fondos recaudados van destinados a la ONG que el propio Padrino escoja. Hasta el momento, se han recaudado más de 50.000 euros.

Próximamente, además, se lanzará una edición especial del vino más joven de la bodega, Dehesa de

los Canónigos Quinta Generación, cuyas ventas irán destinadas a una asociación benéfica.

Otro de los proyectos más relevantes en los que la Familia Sanz Cid está involucrada es el 'Family Home Benedict Menni', que nació en 2010 para mejorar las condiciones de vida de las mujeres con enfermedad mental y sin recursos. Cada año se celebra un gran acto en las instalaciones de la bodega con el fin de recaudar fondos para la construcción y puesta en marcha de un centro de día y residen-



En la imagen superior, el periodista Pepe Ribagorda, el 'Padrino de padrinos', el primero de las figuras públicas en tener esta representación. Abajo, Vinos de la edición especial Padrino de Vendimia. / E. M.

néticas en las que Dehesa de los Canónigos destina unos 30.000 euros cada año.

► VALLADOLID / AGROALIMENTACIÓN

PATATAS MELÉNDEZ

La patata, elemento estrella en tus elaboraciones

La temporada navideña se acerca cargada de ocasiones especiales para compartir mesa con familiares y amigos / La patata puede ser nuestra gran aliada en nuestros platos / Un producto con beneficios a nivel nutricional y con gran potencial culinario

EL MUNDO / VALLADOLID

¿Quién no ha disfrutado alguna vez del auténtico sabor de la patata en sus múltiples y variadas posibilidades? Este producto es clave en nuestra alimentación pero además no deja de sorprendernos gracias a su versatilidad y adaptabilidad en la cocina. ¡Y lo mejor es que aún nos queda mucho por descubrir!

Por delante nos esperan semanas de celebraciones y reuniones con familiares y amigos que no podemos desaprovechar. Es el momento perfecto para lanzarnos a experimentar con este producto estrella. Pero muy importante, no podemos hacerlo de cualquier manera, debemos saber que cada variedad de patata tienen unas características concretas que harán que luzca más en unas elaboraciones que en otras. Así lo comparan y refuerzan desde Patatas Meléndez, empresa de Valladolid posicionada como líder en el sector que comercializa todas sus propiedades organolépticas en su máximo esplendor. «Conocemos de primera mano este gran producto. Lo cultivamos y recogemos en nuestra región de origen. Tratamos con mimo cada detalle, desde su recolección minuciosa, transporte, lavado, desinfección hasta el propio envasado. En el proceso observamos cada detalle, garantizamos la calidad del producto y analizamos todas sus posibilidades. Con seguridad, podemos decir que es un producto es-

trella tanto para la salud como para la cocina, a la cual ofrece un sinfín de alternativas diferentes», Javier Meléndez, CEO de Patatas Meléndez.

FUENTE DE VITAMINAS, POTASIO Y FIBRA

Está claro que la sociedad cuenta con grandes amantes de la patata pero, ¿son conscientes de todos los beneficios a nivel nutricional que este producto puede aportarnos? Este tubérculo, que cuenta con más de 7.000 años de historia desde su descubrimiento al sur de Perú, cuenta con gran valor para nuestra salud. Principalmente, es rica en fibra y fuente de potasio además de destacar en el aporte de vitaminas C y B6.

De esta manera, gracias al potasio, la patata ayuda al buen funcionamiento del sistema nervioso y muscular así como al mantenimiento de la tensión arterial en índices normales. Por su lado, el aporte de vitamina B6 contribuye a una correcta formación de glóbulos rojos, a una función psicológica estable y a la disminución del cansancio y la fatiga, regulando la actividad hormonal. Y, finalmente, la vitamina C se centraría en la formación normal de colágeno para el funcionamiento de los vasos sanguíneos, la piel, los cartílagos, los huesos, las encías o los dientes; así como en garantizar el bienestar del sistema inmunitario; en mejorar la absorción del hierro; y en la protección de las células frente al daño oxidati-

vo, entre otros beneficios.

En definitiva, y de manera indiscutible, estamos ante un súper alimento, saludable y bajo en grasa además de saciante. ¡Y esto nos encanta!

Además, dado el incremento de las personas que deben seguir una dieta sin gluten hoy en día, es importante recalcar que este alimento es un gran aliado para ellas. Al tener que descartar en la nutrición alimentos muy comunes como el pan, la pasta y la mayoría de los cereales de desayuno, las patatas se convierten en un imprescindible en su alimentación diaria al no contener gluten y no poner en riesgo su salud.

CADA ELABORACIÓN CON SU VARIEDAD DE PATATAS IDEAL

Además de los grandes beneficios a nivel de salud que puede aportar la patata, es un producto estrella en nuestra gastronomía y uno de los ingredientes más utilizados y populares en nuestro país.

En este sentido, si algo tienen claro los expertos de Patatas Meléndez es que no toda patata es adecuada para todos los platos. Es un producto que ofrece un sinfín de posibilidades y hay que saber aprovecharlas.

Estamos ante un alimento que puede incluirse en casi todas las comidas por su fácil adaptación a casi cualquier tipo de cocinado así como por su dinámico sabor, que permite una combinación perfecta con toda elaboración de



Camión de Patatas Meléndez. / EL MUNDO

manera muy sencilla. Lo podemos incorporar como guarnición, en ensalada, como tapa, e incluso como plato principal, entre otras opciones. «La patata es un producto tan básico como esencial. Hace años tan solo lo utilizábamos en guisos y guarniciones pero, a día de hoy, hemos conseguido llevarlo a límites totalmente diferentes y nos ha dado grandes posibilidades en cada elaboración. «A la hora de cocinar patatas hemos conseguido acercarnos a la especialización. En mi caso, comencé a entenderlo al trabajar con Patatas Meléndez. Gracias a su variedad y gran conocimiento

del producto, descubrí que este producto me ofrecía un mundo de posibilidades que haría cambiar mi cocina. Así que lo he aprovechado y a día de hoy es un elemento clave en mi gastronomía», añadió el propietario del restaurante Trasto en Valladolid.

Según indican desde Patatas Meléndez, las patatas pueden ser de muchos tipos: violeta, roja, agria, y por supuesto, la estrella de todas ellas, la Monalisa. «Si tenemos un santo y seña en el mundo de las patatas, por supuesto, es la variedad Monalisa. Pero, además, he de decir que hay otros tipos, como la morada que no dejan de sorprenderme en mi día a día», afirmaba Teo Rodríguez.

El chef destaca que la patata morada tiene mucho camino por delante. Está en proceso de descubrimiento, pero lo cierto es que

>>VALLADOLID / AGROALIMENTACIÓN



...Guía práctica para entender cada tipo de patata y su técnica de elaboración

...Patatas para freír: la mejor opción será la patata agria. Es la patata para freír por excelencia por su composición. Al tener menos agua, absorbe menos aceite y tiene capacidad de quedar crujiente por fuera y suave por dentro.

...Patata para guarniciones y guisos: está claro que nuestra elección es la Jazzy. Es un acompañamiento perfecto para un plato, cocida al microondas o al vapor. De carne firme, está muy valorada para guisos ya que no se quiebra fácilmente y se mantiene consistente.

...Patatas para todo tipo de usos: la Soprano, Colomba, Sunita, Monalisa y Orchestra son patatas versátiles, convenientes para momentos de compra en los que no sabemos qué vamos a cocinar, o cuándo vamos a utilizarlas en diversas preparaciones. No obstante, desde el mes de mayo, siempre recomendamos guiarse por la temporada de patata nueva y aprovecharla, más allá de decidirse por variedades en concreto.



Plato elaborado con Patatas Meléndez por el chef Teo Rodríguez. / EL MUNDO

ya sorprende en exquisitos platos como el parmentier de patata o en una crema de patata en tono violeta. «La parte visual es clave y la patata consigue a través de su textura y su color aportar grandes toques en las elaboraciones. Debemos tenerlo en cuenta si queremos sacar el máximo partido a este producto», añadía.

En este sentido, es muy importante tener en cuenta la capacidad de adaptabilidad y expresión que tiene la textura de este tubérculo. Y para ello, tal y como indican desde Patatas Meléndez, es fundamental entender y conocer la variedad elegida y cómo vamos a tratar el producto en su elaboración. Dos elementos claves para garantizar el éxito de nuestros platos.

Así, el chef Teo Rodríguez nos da algunos trucos: «Para variedades como la morada lo ideal es

optar por la cocción o vapor sin más, para que la textura no sufra. En cambio, si quieres hacer patatas arrugas, por ejemplo, te irías a una patata Monalisa, que cuenta con mayor resistencia, ya que la vamos a cocer sin mucho agua y de manera más directa al fuego. Cada patata te da un resultado diferente y único».

De hecho, este chef y su restaurante han ganado un reconocido premio en la región gracias a su apuesta por la patata y el conocimiento adquirido para aprovechar al máximo las posibilidades del producto. El restaurante Tras la fue galardonado con el premio a la mejor tapa de Alimentos de Valladolid con una propuesta y diferencial elaborada con patata Monalisa.

En definitiva, está claro que debemos entender qué patata vamos a seleccionar si vamos a

freír, cocer o utilizar a modo de guarnición, entre otras muchas opciones. En Patatas Meléndez se encargan de facilitarnos este proceso a través de su amplia selección de variedades adaptadas para cada uso culinario. «Podemos decir que nuestro producto está preparado a medida para que cada consumidor pueda elegir en cada momento la patata que desea poner en cada uno de sus platos», comentaba el CEO de Patatas Meléndez. Además, añadía que todas sus variedades están recolectadas de manera sostenible y comprometida con el medio ambiente y el entorno, siguiendo altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Ahora toca ponerse manos a la obra y aprender a potenciar nuestras elaboraciones con patata para sorprender en las próximas celebraciones en familia y amigos.

> VALLADOLID / ENOLOGÍA

EMINA

Vinos comprometidos con el Planeta

EMINA elabora en tres Denominaciones de Origen de Castilla y León y representa modernidad y expresión frutal. La Bodega es sinónimo de innovación, sostenibilidad y tecnología / Fue la primera bodega en calcular la huella de carbono en sus vinos y analizar sus valores para reducir el impacto

E.M. / VALLADOLID

Desde blancos de la D.O Rueda, hasta tempranillos de la D.O Ribera del Duero, pasando por rosados de la D.O Cigales. Todos son vinos EMINA y todos tienen en común su compromiso con el Medio Ambiente gracias a su gestión sostenible. Hablamos de elaboraciones actuales, con una expresión frutal que solo se puede lograr con uvas que provienen de viñedos cultivados con esmero y delicadeza. Son vinos que respetan su origen pero que dan un paso más y mejoran día a día gracias a la innovación, la investigación y la tecnología. Pero también son vinos frescos y elegantes acordes a los gustos de los consumidores de hoy en día.

EMINA ha recibido multitud de premios y distinciones. Publicaciones especializadas, así como Guías y Concursos, han otorgado innumerables galardones y altas puntuaciones a sus vinos.

Éstos se caracterizan, también, por su espíritu joven. Tienen un sabor más afrutado acorde con los gustos actuales. Para obtener esta calidad, por ejemplo, en Emina Ribera se vendimia más tarde que en el resto de la zona, consiguiendo así que la uva esté más madura y de lugar a vinos con ese aroma y sabor tan característicos.



Colección de vinos de EMINA. / BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA

EMINA tiene sus raíces en el campo, en el viñedo, 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 forma parte de los dos sellos de certificación específica del sector como son *Wineries for Climate Protection* e *International Wineries for Climate Action*.

En la compañía, la sostenibilidad ha sido parte implícita dentro de los

diferentes proyectos que se han ido ejecutando a lo largo de los años y 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.

SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN

EMINA Ribera es un claro ejemplo de edificación sostenible siendo el primer Centro Integrado de Desarrollo Sostenible, y trasladando su apuesta por la sostenibilidad a sus edificios, materializándolo con sistemas de generación de energía como la solar, aprovechando la luz natural, generando energía para su autoconsumo gracias al empleo de energías limpias y renovables como la biomasa y reutilizando el agua depurada de lluvia con Estaciones Depuradoras de Aguas Residuales para el riego de sus viñedos. EMINA fue la primera empresa bodeguera en España en calcular la huella de carbono en varios de sus vinos, es decir, en conocer el impacto real que tiene su producción sobre la atmósfera y sobre el Medio Ambiente, y analiza sus valores para reducir ese impacto.

EMINA RIBERA

Ctra. de San Bernardo s/n
Valbuena de Duero, Valladolid.

EMINA RUEDA

Ctra. Medina del Campo -
Olmedo, km 1,5 (salida 157 de
la A-6).

Medina del Campo, Valladolid
Teléfono 983 683 315

www.emina.es




Tel: 983 793 058 • C/ Cárcava s/n • 47116 Pollos • Valladolid
 Descubre todas nuestras variedades en www.canarejal.es



www.bodegasmuseum.com

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.

> VALLADOLID / ENOTURISMO

BODEGAS EMILIO MORO

José Moro, ejemplo de cómo el esfuerzo y la perseverancia pueden conquistar el mundo

El presidente de Bodegas Cepa 21 y Bodegas Emilio Moro, premio Ponce de León a 'Ejecutivo del año' por la Cámara de Comercio de España-EE.UU.

EL MUNDO / VALLADOLID

José Moro, presidente de Bodegas Cepa 21 y Bodegas Emilio Moro, ha recibido el premio Ponce de León a 'Ejecutivo del año' por la Cámara de Comercio de España-EE.UU. Se trata de un galardón que reconoce su largo viaje en la industria del vino, innovando y respetando los valores de la empresa familiar.

El Premio Ponce de León es un reconocimiento de fama internacional a su trayectoria y su buena gestión, un recorrido en el que ha demostrado su perseverancia, visión global y compromiso profesional, lo que le ha llevado a ser una persona fundamental para la comunidad. Así lo ha manifestado José Moro al recibir este galardón que para él «supone un verdadero orgullo por tantos años de trabajo y esfuerzo», y ha añadido que «hay que creer en tu producto, en la calidad con la que trabajas y en tus propios sueños. Así hemos llegado nosotros a Estados Unidos y, poco a poco, vamos llevando la bandera de la Ribera del Duero y la Marca España hasta todos los rincones del planeta».

Ligado a una familia de bodegueros, José Moro ha conseguido man-

tener y hacer evolucionar el negocio familiar sabiendo reunir en una misma marca «tradicición, innovación y responsabilidad social». El empresario ha puesto todo su empeño y corazón en que las bodegas familiares se mantuvieran al pie del cañón transformándolas en referentes de la industria vinícola, siguiendo unos altos estándares de sostenibilidad y manteniendo la esencia con la que comenzó el proyecto bodeguero hace ya tres generaciones.

Bodegas Cepa 21 y Bodegas Emilio Moro, presididas ambas por José Moro, han logrado ser una marca reconocida a nivel internacional. Tras años de trabajo posicionando en lo más alto los vinos de Bodegas Emilio Moro, el empresario decidió ir más allá y embarcarse en un nuevo proyecto con el que situarse en la vanguardia de la industria del vino, Bodegas Cepa 21. Una bodega con la que la familia Moro ha logrado ser la mirada más innovadora a la Ribera del Duero.

«Con los pies en el suelo se puede tocar el cielo», frase que representa la filosofía que sigue José Moro y con la que ha conseguido llevar sus vinos hasta lo más alto, y protagonizar acciones de alto impacto como repre-



José Moro durante el acto de entrega que tuvo lugar en el Hotel Biltmore Coral Gables en Miami. / EL MUNDO

sentar los vinos de Bodegas Emilio Moro en el mural más grande de la historia realizado en Times Square por el pintor Domingo Zapata.

REFERENTE MUNDIAL

Su pasión por la tradición, unido a su carácter innovador ha hecho que se convierta en un referente mundial de la industria vinícola. Así lo demuestran los múltiples premios que ha recibido como la Imposición de la Me-

dalla Europea al Mérito en el trabajo por la Asociación Europea de Economía y Competitividad, un galardón que reconoce su trayectoria profesional y su compromiso con la innovación e integrar técnicas disruptivas a la hora de elaborar su vino, al igual que premia el progreso social y económico de la empresa. En esta línea, también se le nombró como CEO más influyente del año 2020 por el Club CEO España. Pero sin duda, si

hay un reconocimiento que haya traspasado fronteras ha sido ser el primer bodeguero de la historia en ser incluido en la lista Forbes de los 100 empresarios más creativos e innovadores.

Sin embargo, no es solo su espíritu innovador lo que marca el carácter del líder de Bodegas Cepa 21 y Bodegas Emilio Moro. Para este empresario es imprescindible integrar dentro de los valores de la marca la Responsabilidad Social Corporativa.

Para él, el valor de una marca no reside solo en el valor monetario que tiene esta sino en el beneficio social que aporta. Siendo consciente de ello, José Moro constituyó la Fundación Emilio Moro con la que ha realizado acciones como llevar agua potable a colegios en los lugares más remotos de comunidades de México, Colombia y Perú.

Razones suficientes, todas las anteriores, para que el pasado cinco de noviembre la Cámara de Comercio de España-Estados Unidos le haya distinguido como 'Ejecutivo del año' en sus premios Ponce de León. Su esfuerzo y perseverancia han hecho de Bodegas Cepa 21 y Emilio Moro y, de él mismo, un referente en el mundo del vino y en el entorno empresarial.

Siempre hay un buen motivo

@arujospanizo www.destileriaspanizo.com

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...

Ubicado estratégicamente a menos de 30 minutos de Los espacios naturales (Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica) Los Arribes del Duero (ERP), La Sierra de la Culebra (P), Montesinho (P), Tras os Montes (P) y a menos de 1 hora de Salamanca y Lagunas de Villafraña

Ceadea de Aliste (Zamora) Tel.: 649 628 459 | www.eltejardemiro.com | info@eltejardemiro.com

> VALLADOLID / TURISMO

VILLALÓN DE CAMPOS

Una fusión entre historia y gastronomía

Este municipio de Tierra de Campos es conocido por sus mercados, su famoso rollo y el queso al que da nombre

EL MUNDO / VALLADOLID

Villalón de Campos: fusión perfecta entre arte, cultura y gastronomía. Villalón es conocido por sus mercados, su rollo y, especialmente, su queso. Además, puede enorgullecerse de contar con el primer Museo del Queso de Castilla y León. El museo muestra los secretos de una tradición inolvidable y la elaboración artesanal del queso fresco de Villalón y el pata de mulo, que debemos aprender a descubrir para poder conservarla, valorarla y transmitirla. Asimismo, se trata de una iniciativa puesta en marcha para que más gente se acerque a Tierra de Campos y conozca los recursos naturales, artesanales, históricos y culturales de la comarca.

Abierto desde 2010 en la antigua escuela donde antaño se aprendían lecciones muestra los secretos de una tradición inolvidable que debemos aprender a descubrir, para conservarla y transmitirla, porque nos pertenece a todos: la elaboración artesanal del Queso de Villalón.

El espacio museístico se distribuye en cinco salas que se corresponden con los cinco sentidos: sala de oído, sala del tacto, sala de la vista (o de la proyección), sala del olfato y sala del gusto y se finaliza con una cata de vinos. Además dispone de otras dos salas separadas de las anteriores en las que se ubican una sala de exposiciones (ambivalente para el uso como sala de catas) y otra que se utilizará como taller para niños.

La historia del queso de Villalón se remonta a la Edad Media, pues era la base del mercado de Villalón, una feria que se comenzó a celebrar desde que el rey Fernando II concedió a la villa celebrar un mercado todos los sábados del año, como se venía realizando desde los tiempos de su abuelo, Alfonso VIII. Se cree que el queso fresco de Villalón fue elaborado por primera vez por una mujer en esa época.

En homenaje a ese hecho, se ubicó en la Plaza Mayor una escultura de una figura femenina de



Plaza mayor de la localidad vallisoletana. / ICAL



Queso de Villalón, elaborado con leche de oveja. / EL MUNDO

mediana edad, con la mítica cesta en el brazo en la que transporta sus quesos y anjillas. En el museo

podemos contemplar cómo se elaboraba en las casas de los ganaderos el queso tradicional, los últi-

les que empleaban y su venta en el famoso mercado sabatino. También hay que recordar que en memoria del mercado y como homenaje al famoso queso, en la villa, el penúltimo fin de semana de septiembre se celebra el Mercado del Queso donde queseros llegados de todo el país patrocinan y ponen a la venta sus quesos.

En síntesis, en Villalón y en el Museo del queso no solo se descubren los secretos de su elaboración, también se cata. El museo cuenta con una sala de degustación para acabar la visita con un buen sabor de boca y en los múltiples restaurantes de la localidad siempre se puede disfrutar de este sabroso manjar.

ARZUAGA

RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen



ENOTURISMO

Visitas y alta gastronomía

www.hotelarzuaga.com 983 687 004

VALLADOLID / AGRICULTURA



María Valverde en las instalaciones de la azucarera en Olmedo (Valladolid). / PABLO REQUEJO

EL MUNDO / VALLADOLID

ACOR es una sociedad cooperativa formada actualmente por alrededor de 4.400 socios agricultores de Castilla y León. La cooperativa, que comenzó su andadura en 1962, cuenta por tanto con casi 60 años de existencia.

Pregunta.- ¿Qué importancia tiene la calidad en una industria agroalimentaria?

Respuesta.- El aseguramiento de la calidad y la seguridad alimentaria son aspectos claves en la industria agroalimentaria. Para ACOR son dos pilares básicos. Trabajamos para ofrecer productos y servicios de máxima calidad y seguridad a nuestros clientes.

P.- ¿Cómo trabaja ACOR para cuidar la máxima calidad en sus productos?

R.- En la Cooperativa contamos con distintas normas implantadas y certificadas, que garantizan no sólo el cumplimiento de los requisitos legales, sino las exigencias de los clientes y los requerimientos internos de la organización en materia de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente.

Este enfoque aporta beneficios ante el mercado, ante los clientes y en la gestión interna de la empresa.

P.- ¿Cuántos puntos de control de calidad se aplican durante el proceso?

R.- Los controles de calidad se realizan en cada una de las etapas del proceso productivo y en el producto final para asegurar que todos los productos cumplen con las especificaciones definidas. Los planes de control tanto

MARÍA VALVERDE RESPONSABLE DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE ACOR

«Para ACOR la calidad y la seguridad alimentaria son dos pilares básicos»

de proceso como de análisis incluyen un gran número de puntos a controlar. Por ejemplo, en el producto final azúcar blanco se analizan de forma planificada 30 parámetros y en el aceite de girasol refinado 38 parámetros.

P.- ¿Qué lugar ocupa la apuesta por la sostenibilidad en ACOR y el cuidado del medio ambiente?

R.- Desde ACOR nos preocupamos por la sostenibilidad de nuestro entorno desde su origen.

El plan estratégico de la Cooperativa está completamente alineado con la sostenibilidad y con el establecimiento de objetivos económicos, sociales y ambientales que contribuyen a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 que promueve la ONU.

P.- ¿Qué acciones concretas realiza la Cooperativa para que la apuesta por el medio ambiente sea real?

R.- Anualmente se establecen objetivos y metas ambientales en cada uno de nuestros centros pro-

ductivos, con el fin de mejorar nuestros aspectos ambientales.

En concreto este año se han marcado objetivos para reducir la huella de carbono dentro de nuestra política de descarbonización, para reducir el consumo de agua y para la reducción de residuos prácticamente a 0.

P.- ¿Qué es el azúcar?

R.- La sacarosa, comercialmente denominada «Azúcar», es un producto natural contenido en la remolacha azucarera o en la caña de azúcar que se sintetiza en su ciclo vegetativo y de donde industrialmente se extrae, purifica y cristaliza.

P.- ¿Con qué productos cuenta la Cooperativa?

R.-

El azúcar blanco para uso industrial se comercializa en sacos de 20 kg, big bags (500, 1.000 y 1.200 kg) y cisternas.

Para consumo directo, contamos con azúcar blanco en monodosis (sticks de 7 y 8 g y terrones en estuches de 750 g), azúcar

blanco empaquetado en papel (0,5 kg y 1 kg) y en bolsa de plástico (1 y 2 kg) y azúcar moreno en monodosis (bolsitas de 7 g y sticks de 8 g) y empaquetado (1 kg).

El azúcar especial para postres incluye las variedades de azúcar glacé en bote de 500 g, perlas de azúcar (350 g), azúcar panela en doypack (500g) y panela bio (250 g.)

P.- ¿Cuál es el destino de vuestro azúcar? ¿Mercado nacional o internacional?

R.- Nuestros productos se dirigen a diferentes sectores de la cadena alimentaria, tanto empresas agroalimentarias (que lo utilizan como ingrediente en sus procesos productivos), grandes superficies de venta (mayoristas y minoristas) como consumidores finales.

Las ventas en el mercado nacional suponen aproximadamente el 95% de total. En cuanto al 5% correspondiente al mercado internacional, los principales desti-

nos son Portugal y Francia.

P.- ¿Cuál es mejor, el azúcar blanco o el azúcar moreno? ¿Los dos proceden de la misma planta?

R.- En ambos productos el componente principal y mayoritario es la sacarosa. Ambos productos tienen un valor energético similar. La principal diferencia radica en el color, sabor y olor.

Para la producción de azúcar blanco, la sacarosa se extrae tanto de la remolacha como de la caña de azúcar. En el caso del azúcar moreno, sólo de la caña de azúcar.

P.- ¿Cuáles son las preguntas habituales que les hacen los consumidores respecto al azúcar?

R.- La pregunta más habitual es si el azúcar tiene fecha de caducidad. La respuesta es no.

Según la reglamentación europea en vigor sobre la información

«Desde ACOR nos preocupamos por la sostenibilidad de nuestro entorno desde su origen»

alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento (UE) 1169/2011), el azúcar blanco y el azúcar moreno no tienen fecha de caducidad al ser azúcares en estado sólido, no requiriendo indicar fecha de duración máxima en su envasado.

Recomendamos almacenarlo en un ambiente templado y con poca humedad.

También nos preguntan si el azúcar contiene alérgenos. Tanto el azúcar blanco como el azúcar moreno ACOR no contiene ni puede contener por contaminación cruzada alérgenos.

P.- Algunos productos sustituyen el azúcar por edulcorantes artificiales, ¿son mejores?

R.- El azúcar tiene un origen natural y reúne de por sí una serie de características que no ofrecen los edulcorantes artificiales. El azúcar no sólo tiene la función de endulzar, sino que aporta propiedades de conservación y textura a los productos.

P.- ¿Qué otros productos obtienen de la producción de azúcar? ¿Para qué se utilizan?

R.- Como coproductos obtenemos pulpa de remolacha y melaza, que se utilizan como materias primas para alimentación animal. En el caso de las melazas, también se destinan a fabricación de levaduras.

P.- ¿Qué tipo de aceites tiene ACOR y para qué usos?

R.- En la Planta de Tratamiento de Aceites y Oleaginosas se produce principalmente aceite refinado de girasol común y alto oleico con la industria agroalimentaria como destino.

También se produce aceite crudo de colza para uso energético o alimentación animal y aceite crudo de girasol para alimentación animal o refinación para industria agroalimentaria.

> VALLADOLID / ENOTURISMO

DO CIGALES

Cigales, el vino equilibrado y de proximidad

Ubicada entre las provincias de Valladolid y Palencia, esta denominación elabora vinos rosados y tintos aclamados por la crítica en los Concursos Internacionales del Vino / Cuenta con 1.800 hectáreas de viñedo que aglutina a 30 bodegas y produce 4 millones de botellas al año

EL MUNDO / VALLADOLID

La situación de la Denominación de Origen Cigales es privilegiada para la producción de viñedo aportando unas características propias. Se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, por una superficie de 574 km², a ambos márgenes del río Pisuerga. Abarca las provincias de Valladolid y Palencia y parte de un término de Valladolid capital, siendo el vino de proximidad y cercanía. Desde la creación de la D.O. Cigales en 1991, esta zona se ha consolidado como productora de vinos tintos y rosados de gran calidad que les han valido numerosos premios nacionales e internacionales como las 15 medallas obtenidas en la última edición del Mundial Rosado de Cannes. Y es que la zona se ha consolidado como un territorio privilegiado en cuanto a la producción de rosados, elaborados en blanco con mezcla de variedades tintas y blancas.

En la actualidad cuenta con 1.800 hectáreas de viñedo siendo su variedad más predominante la Tinta del País; la denominación aglutina a 30 bodegas que ponen en el mercado una media de 4.000.000 de botellas de vino al año.

Atravesada y bañada por el río



El cascajo, lo que los franceses llaman 'gravas', es el gran tesoro de este viñedo. / DO CIGALES.

Pisuerga, vena que abastece a la cuenca del Duero, los viñedos se ubican en un punto intermedio de su recorrido, entre el frío intenso de sus orígenes y la templanza de su desembocadura, que provocan una interrelación entre el suelo y el clima que favorece la obtención de unas uvas con una acidez y una proporción de azúcares equilibradas para la producción de los vinos

con el sello propio y reconocible de la comarca vitivinícola de Cigales.

Este equilibrio lo aportan la climatología y los suelos de la DO Cigales son pobres en materia orgánica, de textura arenosa con altas proporciones de gravas y cascajo. Nuestras variedades son plantas con escasos requerimientos de nutrición, se desarrollan bien en suelos pobres como en el caso que au-

atañe, al tener limitada la disponibilidad de agua y de nutrientes, no tienen grandes rendimientos.

La vendimia recién finalizada es una época fundamental y los cuidados en campo previo facilitan unas buenas condiciones para mantener el fruto sano y prevenir una muy buena cosecha. La campaña 2021 ha cumplido las expectativas con una acidez adecuada y Ph bajos que au-



Copas con las tres elaboraciones de Cigales: tinto, blanco y rosado. / DO CIGALES

guran rosados con mucha vida y grandes crianzas para los tintos. Las expectativas de los nuevos rosados que están a punto de salir al mercado son excelentes.

Una excusa más para visitar esta comarca vitivinícola, ya que junto a sus vinos, el paisaje que aportan sus viñedos y la cercanía a las provincias de Valladolid y Palencia, hacen de la Denominación de Origen Cigales el destino ideal para disfrutar de una grata experiencia enológica, cultural y gastronómica.

¿CONFETI?

mejor...
Celébralo
con

cigales

d.o.

www.do-cigales.es

NOS IMPULSA

Junta de Castilla y León

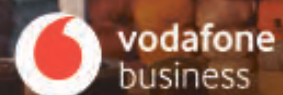
NEGOCIO ILIMITABLE

El paquete con todo lo que tu negocio necesita para conectarse sin límites.



Llama al 1443
vodafone.es/negocioilimitable

Together we can



► VALLADOLID / CALIDAD

TIERRA DE SABOR

Un supermercado donde la calidad te llega al corazón

Con la llegada de la Navidad el Market Place de Tierra de Sabor es la mejor opción para las celebraciones familiares y regalos / Un escaparate online de 1.000 productos que en 24 horas recibes en casa sin ningún gasto / Sus ventas se han incrementado un 11,9%

EL MUNDO / VALLADOLID

Descubrir un supermercado donde puedas encontrar todo un abanico de productos *gourmet*, elaborados artesanalmente en Castilla y León, con todo el mimo y cariño que requiere un producto de estas características, no es tarea fácil. Sin embargo, en la plataforma online de Tierra de Sabor <https://market.tierradesabor.es>, podemos descubrir, a golpe de click, quesos, licores, chacinas, dulces y todo tipo de alimento para poder disfrutarlo en casa de forma sencilla, cómoda y rápida.

Tierra de Sabor, la marca que aglutina todos los productos de calidad que se elaboran en Castilla y León sigue trabajando por abrir nuevas ventanas a su comercialización, nuevos mercados donde estos pequeños productores puedan ofrecer sus productos en un mundo cada vez más globalizado y competitivo.

En esta época de antesala a las fiestas navideñas el Market Place de Tierra de Sabor se presenta como una buena oportunidad de realizar nuestros encargos y pedidos para las celebraciones familiares para elaborar un menú de calidad con productos 100% de la comunidad; o también realizar aquellos regalos que tenemos pendientes. Y todo ello sin salir de casa, evitando aglomeraciones y colas innecesarias.

Castilla y León presenta todo un paraíso para los amantes de la gastronomía, de las elaboraciones artesanales que han pervivido en el

tiempo, de las tradiciones. Con 71 figuras de calidad, la comunidad se presenta como un ejemplo de excelencia y saber hacer, apostando por la calidad de sus materias y primas y sus procesos de transformación, como factor competitivo. Cuenta con más de 24.000 explotaciones y 1.400 industrias incluidas en algún sello de calidad, de las que 38 son DOP o IGP. Se trata de aprovechar la esencia de nuestro campo y nuestra ganadería.

Junto a los productos frescos, vinos, carnes, embutidos, dulces y quesos de calidad, se ofrecen platos preparados como lechazo asado, empanadas y hornazo.

El portal online se puso en marcha en abril de 2020 para dar respuesta a las necesidades de comercialización de pequeños productores, y en medio de un escenario de pandemia, en el que se imponían nuevos canales de comercialización a través de internet, sin necesidad de salir de casa. Con el tiempo se ha ido consolidando como un escaparate de calidad garantizada desde el origen y al mismo tiempo, un gran aliado para agricultores y ganaderos.

SIN GASTOS DE ENVÍO

Gracias a esta nueva plataforma de venta online de Tierra de Sabor, los hogares de Castilla y León y de toda España (salvo Canarias y Baleares), pueden recibir sin gastos de envío productos frescos, de calidad y con todas las garantías. Los alimentos llegan directamente desde el productor, a un precio competi-

vo, y de este modo el cliente está contribuyendo a que se mantengan explotaciones agrícolas y ganaderas, además de empresas transformadoras, de la comunidad autónoma.

En el Market Tierra de Sabor ya confían cerca 1.000 productos frescos y transformados, de todos los sectores, destacándose: vinos, cárnicos (ternera, lechazo, cochinillo y pato), jamón ibérico y embutidos, quesos, legumbres, conservas, productos de repostería, aceites y un amplio etcétera. También se ofertan estuches de regalo, platos preparados, como lechazo y cochinillo asado, empanadas y hornazo así como productos sin gluten y sin lactosa.

Se trata sobre todo de pequeñas y medianas industrias asentadas en el medio rural, entre las que destaca un nutrido grupo de artesanía alimentaria.

El grado de conocimiento de la marca, su valoración entre los consumidores de toda España, la reputación alcanzada entre los profesionales del sector y el número de referencias adheridas a la marca, consolidan a Tierra de Sabor como la cartera de alimentos de calidad más grande y reconocida de Europa.

Las categorías de productos más demandadas son, por este orden: carnes de calidad diferenciada, seguido de vinos y otras bebidas, en tercera posición se encontraría jamones ibéricos, embutidos y quesos, después repostería y la quinta posición la ocupan aceites, aperiti-



Stand institucional de Tierra de Sabor en una de las Ferias agroalimentarias en las que participa durante el año. / EL MUNDO

vos, mieles y otras conservas.

Un dato importante a destacar es el crecimiento exponencial experimentado en el Market de Tierra de Sabor desde su puesta en marcha, experimentando un incremento del 11,9% del volumen de transferencias realizadas, con un importe medio por ticket de 70 euros.

MÁS DE UNA DÉCADA DE HISTORIA

La marca de garantía 'Tierra de Sabor', nace en 2009 con el objetivo de impulsar la notoriedad y prestigio del sector agroalimentario de Castilla y León, garantizar a clientes y consumidores la identificación del origen y autenticidad del producto, asegurando un alto nivel de calidad, defendiendo la labor de los productores y diferenciando nuestras enseñanzas en un mercado cada vez más globalizado y competitivo.

'Tierra de Sabor' es un proyec-

to de todo el sector agroalimentario de Castilla y León que apuesta por la calidad. Una suma de esfuerzos que nos permite crear una gran marca de dimensión nacional, ocupar un espacio único de productos que tienen tradición, historia, y nombre y apellidos de los productores de las materias primas con los que están elaborados.

Una respuesta conjunta a profesionales y consumidores que exigen conocer al detalle aquello que adquieren y consumen.

En la actualidad, cerca de 900 empresas y 6.000 productos lucen su corazón amarillo en su *packaging*, ocupando un espacio único de alimentos que tienen tradición, historia y nombre y apellidos de los productores de las materias primas con los que están elaborados. Esta cifra supone que una de cada tres industrias agroalimentarias están dentro de este paraguas amarillo.

>>VALLADOLID / CALIDAD



...Qué ventajas ofrece las compras del Market Place de Tierra de Sabor

...El mejor sabor de Castilla y León: el servicio que ofrece el Market Place de Tierra de Sabor es fácil y rápido, con total agilidad en la tramitación de los pedidos. Todos los productos frescos están en un plazo de 24 horas en el destino mientras que el resto se envían entre 1 y 3 días laborables.

...La mejor calidad agroalimentaria de Castilla y León: todos los productos están avalados por la marca de garantía Tierra de Sabor.

...Sin gastos de envío: no se necesita gastar un importe mínimo para que el pedido sea gratuito. En el Marketplace de tierra de sabor no se paga por los envíos. Es un servicio totalmente gratuito.

...Del productor a tu casa: en el market.tierradesabor.es encontrarás un servicio cómodo y directo, sin intermediarios, garantizando su frescura, conociendo su trazabilidad, en un carro y pago único.

...Atención personalizada 24/7: en market.tierradesabor.es ofrecen asesoramiento y atención personalizada por mail y por teléfono. Un servicio donde resuelven todas las dudas y sugerencias.

hola@market.tierradesabor.es
Tel: 983 982 691

Imagen gráfica de Tierra de Sabor, la marca de calidad de Castilla y León creada en 2009. / EL MUNDO



CASTILLA Y LEÓN

Se trata sobre todo de pequeñas y medianas industrias asentadas en el medio rural, entre las que destaca un nutrido grupo de artesanía alimentaria. El grado de conocimiento de la marca, su valoración entre los consumidores de toda España, la reputación alcanzada entre los profesionales del sector y el número de referencias adheridas a la marca, consolidan a Tierra de Sabor como la cartera de alimentos de calidad más grande y reconocida de Europa.

Se ha convertido en un todo un referente en España, de hecho, es el sello de calidad agroalimentaria más conocido por los consumidores españoles, contando además con el cariño y el compromiso de sus productores adheridos que valoran a Tierra de Sabor con 7,4 puntos sobre 10 en el último estudio elaborado por la prestigiosa consulta Nielsen: 'Imagen y posición'

miento del sello de calidad Tierra de Sabor desde la perspectiva del consumidor y las empresas asociadas.

Ibéricos de Guijuelo, Cecina de León, Torrezno de Soria, Jamón Serrano, Garbanzo de Fuentesauco, Lenteja de Tierra de Campos, Alubia de La Bañeza, Leche Tierra de Sabor, Pimiento Asado del Bierzo, Pan de Valladolid, Queso Castellano, embutidos de Castilla y León, lácteos, huevos, patatas, aceite, verduras o dulces. Todos ellos alimentos con la garantía del origen, la tradición y la calidad que certifica el sello de Tierra de Sabor en sus etiquetas.

Tierra de Sabor se ha convertido en una gran marca paraguas que reconoce el origen y la calidad de las materias primas en el ámbito del comercio, hostelería y restauración. Por ello, existen tres iniciativas que cuentan con el respaldo de la marca: los Restaurantes de la

Tierra-Tierra de Sabor, que actualmente cuenta con 17 establecimientos con esta distinción en Castilla y León y Madrid, un establecimiento Tierra de Sabor- Club Selección (modalidad tienda) que se ubica Segovia y el concepto *Heart of Spain*, tiendas *gourmets* y restaurantes ubicados en distintos países del mundo, donde compartir la pasión por la gastronomía española con la mejor selección de productos Tierra de Sabor.

El trabajo para promocionar y reforzar a imagen de marca de Tierra de Sabor no cesan. En la actualidad ya se trabaja en la agenda que marcará el próximo año en el que Tierra de Sabor volverá a estar presente en las seis ferias agroalimentarias más importantes del país: Barcelona Wine Week, Meat Attraction, Alimentaria, Salón de Gourmets, la Feria Nacional del Vino (Fenavin) y Fruit Attraction.



CARRAMIMBRE

ALTAMIMBRE

CARRAMIMBRE

WINE - MODERATION
EL CARI ECHOSKI DE ECHOSKI

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

CARRAMIMBRE.COM



La Reserva engloba los Arribes del Duero, una amplísima superficie en la frontera entre Zamora, Salamanca y Portugal. / EL MUNDO

NATURALEZA

Reserva Meseta Ibérica, un paraíso a orillas del Duero

Un mosaico de paisajes notables y diversos forman parte de este espacio único formado por cinco parques naturales con una gran biodiversidad de fauna y de flora

EL MUNDO / ZAMORA

Son muchos los motivos para viajar a la provincia de Zamora. Una tierra de contrastes con cuatro espacios protegidos llenos de diversidad y variedad de paisajes que ofrecen al visitante diferentes matices en cada época del año. Un lugar perfecto para perderse. Todo un paraíso natural donde confluyen ríos, lagos, desfiladeros y especies vegetales únicas junto a una fauna excepcional integrada en una zona con fuerte presencia agraria y ganadera.

En el año 2015, la UNESCO declara la mayor Reserva de la Biosfera Transfronteriza de Europa con 1.302.606 Ha, la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica, integrada por cinco parques naturales: Lago de Sanabria y alrededores (actualmente Parque Natural de Lago de Sanabria y Sierras de Segundera y Porto) y Arribes del Duero, en España y Parque Natural de Montesinho, Douro Internacional y Regional do Vale do Túa en Portugal, además de diferentes espacios de Red Natura 2000 como la Sierra de la Culebra. Con sus 11.326 kilómetros cuadrados que abarcan la raya fronteriza entre las provincias de Zamora y Salamanca y el espacio nordeste transmontano de Portugal, constituye la más grande de este carácter en toda Europa.

Un total de 87 municipios, de los que casi la mitad correspon-

den a Zamora, integran este espacio sostenible.

El Parque Natural de los Arribes del Duero es también uno de los territorios menos conocidos y explorados de Europa. El profundo cañón abierto por el cauce del río, frontera natural entre España y Portugal, ha moldeado grandes paredes rocosas que alcanzan en muchos puntos los 200 metros de altura. A lo largo de ochenta kilómetros, cincuenta con la frontera portuguesa, el Duero desciende rápidamente de altitud. Ello ha hecho posible la existencia de un impresionante complejo de presas de producción hidroeléctrica, que incrementan la dimensión acuática de este parque natural.

Tanto en las provincias de Zamora y Salamanca como en la orilla portuguesa, la visita a los Arribes ofrece paisajes extraordinarios. Su microclima favorece la presencia de cultivos más propios de la región mediterránea como son los almendros, olivos, enebros o algún naranjo.

La fauna es también única debido a lo inaccesible de sus paredes verticales. Destaca la presencia de rapaces como el águila real, el buitre común, la cigüeña negra, al alimoche o el halcón peregrino. Entre los mamíferos sobresale el lobo. Esta naturaleza vivaz puede disfrutarse desde los distintos miradores donde divisar las maravillosas vistas del Parque Natural y su río Duero. Entre ellos, el mirador

de 'El Castillo', situado en el casco urbano junto a la plaza mayor de la población de Fermoselle, con unas vistas incomparables sobre los Arribes del Duero, junto a otras plataformas de fácil acceso.

En la Reserva podemos adentrarnos a descubrir también las comarcas de Aliste, Sanabria, la Carballada y la portuguesa Tras Os Montes, donde se levanta la Sierra de la Culebra, Reserva Regional de caza de 65.891 Has. Su relieve, de formas suaves y ondulantes, recuerda al reptil que le da nombre.

El lobo ibérico concentra en la reserva regional a la población más numerosa de España lo que le ha dado fama a esta comarca zamorana. El deprederador campa a sus anchas por estas tierras en las que, llegado octubre, el entorchado de las cornamentas y el bramido del ciervo anuncian un espectáculo digno de ser contemplado. El jabalí, el corzo, el zorro, la nutria, el gato montés o el tejón también habitan este terreno.

La fauna de la Sierra de la Culebra es una de las más ricas de Castilla y León. Por ello este espacio natural se ha convertido en cita asidua de naturistas y atrae a un elevado número de aficionados a la observación de estas especies faunísticas organizando esperas en espacios especialmente seleccionados para no molestar a los animales y poder observar sobre todo al lobo y las berreas de los ciervos en su medio natural.



Solo si es
I.G.P.
es
CECINA DE LEÓN

www.cecinaleon.org



> ZAMORA/ AGROALIMENTACIÓN

DIPUTACIÓN DE ZAMORA

Vive una experiencia del queso única en Fromago

La Diputación quiere poner en valor su potencial quesero con la Feria Internacional de Queso de Zamora Fromago Cheese Experience / Se celebrará del 15 al 18 de noviembre de 2022 y espera convertirse en un referente nacional e internacional

EL MUNDO / VALLADOLID

Si hay una tierra que destaque por la calidad y tradición en la elaboración de sus quesos es Zamora. Tanto es así que la provincia puede presumir de ostentar la Denominación de Origen Protegida 'Queso Zamorano', un producto de excelente calidad que forma parte de la marca Alimentos de Zamora. Conscientes de la excelencia de este producto, la Diputación de Zamora ha emprendido una campaña para celebrar la Feria Internacional del Queso Fromago Cheese Experience que tendrá lugar del 15 al 18 de septiembre de 2022.

ENCUENTRO MUNDIAL DEL QUESO

La cita pretende ser un referente nacional e internacional para el sector quesero; un punto de encuentro entre profesionales en que se prevé contar con 400 productores del sector, tanto nacionales como internacionales que, durante 4 días, convertirán a la ciudad de Zamora en un gran mercado del queso con una desta-



cada representación de Portugal y con Italia como país invitado en esta primera edición.

El itinerario de la feria abarcará prácticamente todo el eje de la ciudad de Zamora, desde el Cuartel Viriato hasta la Catedral, pasando por el resto de plazas y rincones históricos existentes en Zamora y también se incluyen catas para el público, *showcooking*, actividades de maridaje gastronómico, talleres culinarios y actividades de

educación ambiental dirigidas a los más pequeños, entre otras.

La feria adopta su nombre de la palabra 'queso' en esperanto, «fromago», y tendrá carácter biennial. La organización de este evento, que convertirá a Zamora en capital mundial del queso, será mediante una colaboración público-privada y desde la Diputación ya se han mantenido reuniones tanto con el Ayuntamiento de Zamora como con la Junta de Castilla y Le-

ón y Caja Rural, de las que se irán conociendo más detalles próximamente para definir su implicación y participación. Este primer certamen mundial del queso cuenta con el apoyo de las 34 empresas del sector existentes en la provincia.

IMPACTO ECONÓMICO

Tomando como modelo la Feria Cheese, que se celebra con carácter biennial en la ciudad italiana de Bra, Francisco Requejo ha adelantado que para la primera edición de Zamora desde la Diputación se barajan para esta primera edición una asistencia asistencia en torno a las 200.000 personas, con un impacto económico de más de cinco millones de euros en la provincia.

La organización tiene previsto desarrollar de forma paralela otras actividades entre las que destacan jornadas y conferencias profesionales con importadores y mayoristas que contribuirán a dinamizar la feria y a convertirla en un referente comercial del sector quesero, y se celebrará la fase final y entrega de galardones de los prestigiosos Premios Cincho organizados por la Junta de Castilla y León.

La Diputación zamorana ha emprendido una campaña para dar a conocer la relevancia de esta cita que nace con carácter biennial. Así, el presidente, Francisco José Requejo, ha estado en la capital del país durante los actos de presentación de la *Fromago Cheese Experience* en el marco del Salón Gourmets para presentar este evento ante productores y comercializadores de todo el globo, a



quienes ha explicado que el objetivo no es otro que el de «situar a Zamora como lugar de referencia nacional e internacional en el mundo de los quesos». No en vano, el máximo dirigente de La En-



CHIVO RESTAURANTE

Avda. Comunero s/n, Morales de Toro
Zamora
980 69 82 62



¿Eres ...
de PESCADO ?

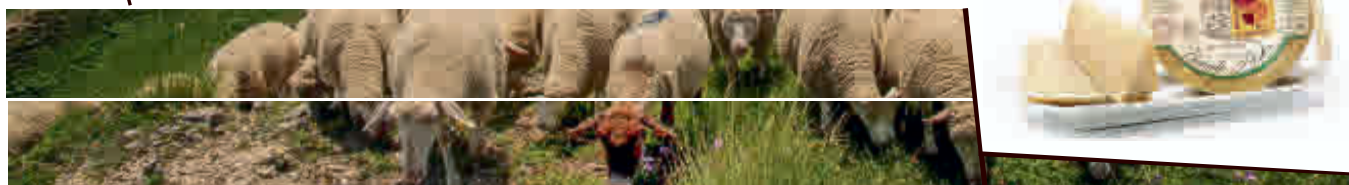


Quesería Artesanal
Vicente Pastor



AGROVIRAS, S. Coop. C.I.F. F-49021165 - E.S. F-49021165
49190 - Morales del Vino - Zamora
Tel.: 980 57 40 74 Fax: 980 50 72 08
E-mail: pastor@vicentepastor.com
www.vicentepastor.com

Queso artesano elaborado
con leche de nuestro rebaño





El presidente de la institución provincial zamorana, Francisco José Requejo, durante la presentación de la Feria Fromago. / DIPUTACIÓN DE ZAMORA

carnación ha aprovechado esta cita para contactar con queseros de ámbito nacional, a quienes ha trasladado que Fromago «debe representar un antes y un después» para la provincia, pero también

para todo el sector del ovino, un puntal muy importante en la economía zamorana, siendo Zamora la primera de Castilla y León en cuanto a censo de esta especie y la segunda a nivel nacional.

Asimismo el congreso se ha presentado recientemente en Oviedo durante los prestigiosos

World Cheese Awards. El diputado de Agricultura y Ganadería de la Diputación de Zamora, Ángel Sánchez Hidalgo ha recalado que Zamora es un referente en producción de quesos de alta calidad y que, además, cuenta con algunas de las industrias lácteas más importantes de España en cuanto a volumen de producción y facturación, a lo que se suma que cuenta con cerca de una treintena de productores de pequeño y mediano tamaño que destacan por ser dinamizadores del medio rural al ubicarse en los pueblos de la provincia, fijando población, generando empleo y contribuyendo al desarrollo rural sostenible, donde, además, las mujeres juegan un papel muy importante.

Por su parte el diputado de Desarrollo Económico y responsable de la marca Alimentos de Zamora, Emilio Fernández Martínez ha recordado que Zamora cuenta con una amplia tradición histórica que se

fabrica a partir de leche de nuestras razas ovinas autóctonas, churra y castellana, animales bien adaptados al territorio, resistentes a las enfermedades y que se mantienen en condiciones de producción sostenibles, respetuosas con el medio ambiente.

Del mismo modo, ha puesto de manifiesto la relevancia del sector cárnico ovino, donde Zamora se encuentra a la cabeza en cuanto a volumen de producción y destaca como exportadora de carne de ovino de excelente calidad, a lo que se une que en Zamora se encuentra la sede del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León», marca de calidad que ampara la producción de este excelente producto procedente exclusivamente de razas autóctonas de la Comunidad, churra, castellana y ojalada.

MARCA ALIMENTOS DE ZAMORA

Además de su potencial gastronómico, turístico y hostelería y de la Fromago Cheese Experience, la Diputación Provincial acude con la marca de calidad Alimentos de Zamora y su plataforma ExquisiteZa, que aglutina a pequeños productores de la provincia con productos tan variados como chocolates artesanales, vermú, patés, mermeladas, o queso de cabra. Tampoco falta la miel zamorana, una de las mejores de todo el país.



CERTIFIED CARBON NEUTRAL®
packaging
CarbonNeutral.com

gaza
leche de cercanía

**CON NUESTRO
NUEVO ENVASE
CUIDAMOS EL
MEDIO AMBIENTE**

Entera
gaza
Ganaderos de Zamora
DESDE 1966
Leche UHT
Entera
Leche de Cercanía
En Leche Gaza podemos presumir de otro tipo de leche... leche

> ZAMORA / CALIDAD



La tradición quesera en la provincia zamorana se remonta a la Edad del Cobre. / L.P.

QUESO CASTELLANO

Quesos que viajan al origen

7 de cada 10 quesos de oveja que se elaboran en España son de Castilla y León/ La IGP Queso Castellano cumple dos años con una producción de 2.000 toneladas en 2020

EL MUNDO / ZAMORA

Alimento básico en la despensa, el peso que concentra la industria quesera de Castilla y León es el más importante de España. Se trata de un motor de desarrollo económico que genera 4.000 puestos de trabajo, muchos de ellos en el entorno

rural. El sector quesero representa entre el 10 y el 12% de la industria Agroalimentaria de Castilla y León, ocupando un segundo lugar, solo superado por el sector cárnico.

Un paraíso de calidad y de sabor, tal y como ampara las cuatro figuras de calidad que ostenta: DO Queso Zamorano, IGP Queso

de Valdeón, MG Quesos Arribes de Salamanca e IGP Queso Castellano, último marchamo en incorporarse a esta nómina.

Los quesos que integran esta Indicación Geográfica Protegida (IGP) está elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja procedente de explotaciones ubica-

das en Castilla y León, por lo que se pone en valor y potencia la leche de oveja de la comunidad al ser la materia prima de este producto de calidad. En este sentido cabe señalar la importancia de la cabaña ovina en el conjunto nacional, ya que el 60% de la producción de leche de ovino en España procede de Castilla y León.

El Queso Castellano tiene un periodo de maduración mínimo de 30 días si es un queso de 1'5 kg y de 60 días para otros formatos. Una vez que ha madurado, tiene una corteza sin moho, bien definida, que varía del tono amarillo pálido al marrón. Puede tener corteza natural o recubierta con productos autorizados. La pasta de este queso es firme, compacta, aunque con algunos orificios de pequeño diámetro y distribución irregular, de un color que puede ir del blanco pálido o amarillento al beige. El Queso Castellano con Indicación Geográfica Protegida se puede vender entero (tiene forma cilíndrica, con un diámetro de unos 25 centímetros y una altura de unos 15 centímetros como máximo, y un peso que no supera los 3'8 kg. También puede comercializarse en porciones, en lonchas o rallado.

El Queso Castellano se comercializó bajo la figura de Marca de Garantía hasta 2020 que fue distinguida como Indicación Geográfica Protegida, consiguiendo así la protección legal que vincula el producto al territorio, lo que se justifica a través de la historia, de su sistema de manejo y de la alimentación cerealista y de pastos de Castilla y León.

Bajo el amparo de esta figura de ca-

lidad se encuentra 30 empresas que han producido en 2020 más de 2.000 toneladas de queso que han generado más de 22 millones de euros. La exportación es uno de los grandes retos al que se enfrenta la industria quesera. Hasta el momento el volumen de lo que vende en el exterior solo representa un 5%. La Unión Europea, EE.UU., Canadá, Méjico, China son los destinos a los que mira.

Junto a ello, uno de los objetivos es la innovación de productos lácteos artesanos que además revaloricen las razas autóctonas. Un reto en el que lleva tiempo trabajando el Instituto Tecnológico Agrario de

Bajo el amparo de esta figura de calidad se ha generado un volumen de negocio de más de 22 M€ en 2020

Castilla y León (Itacyl). En esta línea, la Estación Tecnológica de la Leche (ETL), ubicada en Palencia, ha introducido recientemente la leche de burra de la raza asnal zamorano leonesa, a través del proyecto Feader 'Elaboración de Nuevos Productos Lácteos Artesanos Innovadores de Alto Valor (Donsheep)'. En colaboración con la empresa Hacienda Zorita Farm Food ha elaborado un queso con leche de burra que han dado sus frutos, donde ha sido reconocido con un Oro en los World Cheese Awards, donde se han dado cita más de 4.000 quesos de los cinco continentes.

delicias del gourmet

Come bien, come sano.

www.casqueriasusi.es

Calentar y listo

CASQUERÍAS SUSI

SALA DE DESPIECE: C/ Amílkar Ferrón, 9 - Tel./Fax. 980 539 992 - 49159 Villalbarbo (Zamora) - distribucion@casqueriasusi.es
 DESPACHOS: MERCADO DE ABASTOS ZAMORA - Puesto 13 (planta baja) - Puesto 23 (planta alta) Telf. 980 530 649

Consejo Regulador Denominación de Origen

QUESO ZAMORANO

... El Auténtico

PUEBLOS MÁS BONITOS

Cuando la belleza se viste de piedra y pizarra

La pandemia ha puesto de relieve la riqueza del mundo rural / Castilla y León es la región con mayor número de Pueblos más Bonitos / Uno de ellos es Puebla de Sanabria

EL MUNDO / VALLADOLID

La crisis vivida por la pandemia ha puesto de relieve la necesidad de dignificar el mundo rural, muchas veces denostado y visto como un turismo de segunda categoría. El parón sufrido con los cierres fronterizos y los viajes internacionales ha otorgado el protagonismo olvidado de nuestros pueblos, auténticos tesoros culturales y sociológicos de nuestro pasado. La forma de viajar ha cambiado la mentalidad de muchos, dándose cuenta de que no hace falta viajar a muchos kilómetros de distancia para desconectar, respirar aire fresco y contemplar el rico patrimonio histórico que guardan estas localidades en sus calles y plazas.

España concentra 104 pueblos que forman parte de este selecto club, de los cuales 24 pertenecen a Castilla y León, siendo la comunidad con mayor número de municipios 'con título'. Por detrás le siguen Andalucía con 17 pueblos y Aragón, con 13. Pertenecer a esta Asociación que promueve la «dignificación del mundo rural» no es tarea fácil. Es el propio ayuntamiento quien debe presentar su candidatura en un proceso largo de auditorías y trabajos que puede prorrogarse hasta dos años, según explican desde la Asociación. «Las cifras indican que solo entran un 20% de las solicitudes presentadas. Deben cumplir los más de 40 puntos de calidad, aquellos que lo cumplen en parte se les dan indicaciones para a mejorar entorno histórico e infraestructuras para que a a los dos años pueden lograrlo», añade. De esta manera se vigilan aspectos tan importantes como el cuidado del patrimonio, la armonía del municipio, la limpieza, conservación de las fachadas, circulación de vehículos, cuidado de flores y zonas verdes, la actividad cultural programada o la atención a las tradiciones, entre otros muchos. La recompensa al ser aceptado bien merece la pena, pues según estiman desde la Asociación, el impacto turístico es importante. «Hay municipios que han multiplicado por 14 su turismo. Todos creen y sobre todo, se deja de ser un turismo estacional pues los visitantes dejan de ser de fin de semana y de primavera y verano para ser de todos los días del año». Se trata de un perfil de turista que buscan algo diferente, como la autenticidad y

los valores sobre los que se asienta la identidad del núcleo.

En 2021 fueron 11 los nuevos pueblos con encanto y belleza especial los que se incorporaron a esta selecta lista que suele darse a conocer a finales de cada año en la Asamblea Nacional de Presidentes. Entre ellas se encontraba la localidad berciana de Molinaseca, un pueblo medieval que desprende encanto en cada rincón de sus calles.

La crisis sanitaria ha puesto de manifiesto la importancia de estos lugares como destinos seguros. «Los pueblos se ha demostrado durante la pandemia que el mundo rural da una garantía y tranquilidad al visitante que no lo aportan las ciudades. El hecho de respirar aire puro, poder caminar con tu familia sin encontrarte con nadie, guardando las distancias, lejos de masificaciones, da una garantía como destino seguro». Un remanso de paz en toda regla.

Uno de ellos lo encontramos en Puebla de Sanabria, una villa medieval cercada por el río Tera que ha conservado como pocas la esencia de su pasado histórico. Pasear por las calles de esta localidad integrada desde 2017 en la Red de Pueblos más Bonitos de España (es la única de la provincia de Zamora) es hacerlo por un pueblo de película con callejuelas de piedra adornadas con hermosas casas de pizarra. Durante estos días el frío hace su presencia, siendo uno de los lugares donde se suelen registrar las temperaturas mínimas del país, algo que le confiere un ambiente especial. Reconocida como Conjunto Histórico Artístico, aún conserva buena parte de las murallas que protegían la urbe. Su magnífico castillo es uno de los imprescindibles para quien visite la localidad. Construida a mediados del siglo XV por los Condes de Benavente, es el arquetipo de las construcciones defensivas medievales. Se encuentra en la cumbre del cerro por el que discurre la villa, a 960 metros de altitud, tiene planta rectangular y en el centro posee una enorme torre del Homenaje, constituida por varias plantas y protegida por un puente voladizo. La subida a la torre o 'el Macho' como se le conoce popularmente, nos permite contemplar unas increíbles vistas del entorno.

En su interior alberga el Centro de las Fortificaciones, donde, de



Si por algo destaca Puebla de Sanabria es por la belleza de sus casas de piedra y pizarra. / H.M.P.

forma amena, se ofrece información de la historia del castillo, de la villa y de las fortalezas de la provincia. Paneles, audiovisuales y juegos interactivos son el complemento a los huecos inherentes de las antiguas estancias.

Cerca del castillo se localiza la iglesia parroquial de Nuestra Señora del Azogue, de finales de siglo XII, que constituye un bello ejemplo de estilo románico. En su interior conserva una pila bautismal del siglo XIII con figuras talladas en el frontal. La población cuenta también con numerosas casas solariegas y mansiones orladas con antiguos blasones que jalonan sus empinadas calles, como la Casa Consistorial, del siglo XV, ubicada en la plaza mayor del pueblo.

Dentro del calendario de fiestas que celebra el pueblo y que se ha visto obligado a suspender por la pandemia destaca el Mercado Medieval, que tiene lugar la semana del 15 de agosto y es uno de los más importantes de España. Llegado el invierno resulta muy especial Las Candelas, festividad que se celebra el primer domingo de febrero y que debe su nombre a las hogueras que se organizan en la calle para asar este fruto y compartir tiempo y vivencias con los vecinos, alrededor del fuego. Y es que la castaña, uno de los productos típicos del Valle de Sanabria. Pero si hay un lugar que guarda un especial encanto es el Museo de Gigantes y Cabezudos. Ubicado en el Salón de los Obreros, sede de la Asociación Católica Obrera, el lugar guarda auténticas joyas como las figuras de El Gigante, el Chino y la Negra que datan de 1848. Se puede visitar concertando la cita en la Oficina de Turismo.

FECHA DATE	PROCEDECENCIA FROM	VINO WINE	ESTIMADO EXPECTED
18 NOV	TORO	PRIMERO 2021	ON TIME

SEGUIMOS LLEGANDO
PRIMERO

WINE MODERATION
EL VINO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Síguenos en redes: @bodegasfarina



VISITAS GUIADAS • VIÑEDO • CATAS

Historia y Naturaleza de El Bierzo

T: +34 987 562 417



BODEGA DEL ABAD

www.bodegadelabad.com



CASTILLA Y LEÓN / TURISMO

ILUMINACIÓN NAVIDEÑA

Pueblos que desprenden una luz especial

Briviesca (Burgos) y Navas del Marqués (Ávila), dos pueblos de Castilla y León candidatos a iluminar su navidad con la firma de bombones Ferrero Rocher

EL MUNDO / VALLADOLID

Es un reclamo turístico más por el que, año tras año, muchos pueblos de España pugnan por hacerse con la iluminación Ferrero Rocher. Y este año, en el que muchos los viven con la esperanza de dejar atrás lo peor de la pandemia, más. Cuatro pueblos compiten por este privilegio, entre ellos Briviesca (Burgos), Navas del Marqués (Ávila), Beas (Huelva) y Peñíscola (Castellón), elegidos por sus arraigadas tradiciones navideñas.

PROPUESTAS PARA NIÑOS

La octava edición de esta iniciativa lanzada por Ferrero Rocher, bajo el lema 'Juntos brillamos más' persigue recuperar las tradiciones navideñas tras un 2020 marcado por las restricciones sanitarias. Para ello, han elegido a cuatro pueblos, con tradiciones muy arraigadas, y solo uno de ellos será el elegido para

brillar de la mano de la conocida marca de bombones estas fiestas. En la primera fase de este concurso compiten los cuatro pueblos seleccionados, y las votaciones comenzó el pasado 4 de noviembre y se mantendrá hasta el 3 de diciembre. Dos pueblos pasarán a la final, el ganador se conocerá el 11 de diciembre. La localidad de Briviesca es una de las afortunadas que compite por este reconocimiento, y lo hace de la mano de su tradicional fiesta de las velas, una tradición que se celebra todos los años el 18 de diciembre, cuando los vecinos se reúnen en la plaza del pueblo y recorren sus calles con una vela encendida en la mano, celebrando así el día de Nuestra Señora de la Esperanza, más conocida en Briviesca como la Virgen de la O. «Es una tradición muy singular, con más de 200 años. Es la puerta de entrada a las Navidades y los niños lo ven con mucha ilusión porque ya saben que cuando es la O, las fiestas son



Localidad abulense de Navas del Marqués, en Ávila. / ICAL

inminentes», explica el alcalde de Briviesca, Álvaro Morales. Esta celebración reúne cada año a grandes y mayores, que, acompañados de sus velas iluminan Briviesca, dando la bienvenida a las Navidades. Sin embargo, esta celebración no pudo llevarse a cabo el pasado 2020 debido a las restricciones sanitarias por la pandemia del COVID-19, por ello los vecinos están deseando retomar esta costumbre festiva. «Es en la vía pública, hay un espacio suficiente y no hay contacto entre las personas», recuerda el primer edil, asegurando que no hay peligro de contagio.

Unos kilómetros al sur, Navas del Marqués también quiere promocionar una de sus tradiciones más conocidas, el concierto de Navidad, donde más de 30 músicos de la Banda Municipal de Música interpretan villancicos navideños. Los alcaldes de ambos municipios se alegran de poder participar en este evento, y tener la posibilidad de iluminar sus pueblos de la mano de Ferrero, y celebran que Castilla y León se haya tenido en cuenta. «Tiene mucho que ver y enseñar», subraya el alcalde de Navas, en referencia a la Comunidad, y

afirma que el impacto mediático que están teniendo gracias a esa iniciativa era «impensable» que se lo pudiesen plantear pueblos pequeños como el suyo o el de Briviesca. Por su parte, Álvaro Morales afirma que este tipo de iniciativas ayuda a dar más visibilidad a los pueblos pequeños, para que la gente los conozca y vaya a visitarlos. «Nos da una alegría que haya dos pueblos de Castilla y León, aunque el voto de los castellanos y leoneses se divide un poco», señaló. Pese a ello, ambos esperan llegar a la final del concurso.



Plaza de las Cortes de Castilla y León, 1. 47015 - Valladolid

983 421 500

983 421 541

www.ccyll.es

@Cortes_CYL



www.facebook.com/cortesdecastillayleon



CASTILLA Y LEÓN

Compra en:
market.tierradesabor.es

Todo el sabor natural
de nuestro campo
en tu mesa, **¡a un solo clic!**



ENVÍO GRATIS DIRECTO DEL PRODUCTOR A TU CASA



CASTILLA Y LEÓN

Es momento de pensar en ti y en los demás, de contribuir a crear un mundo más justo y sostenible. Consumiendo productos de nuestra tierra nos ayudamos entre todos.

