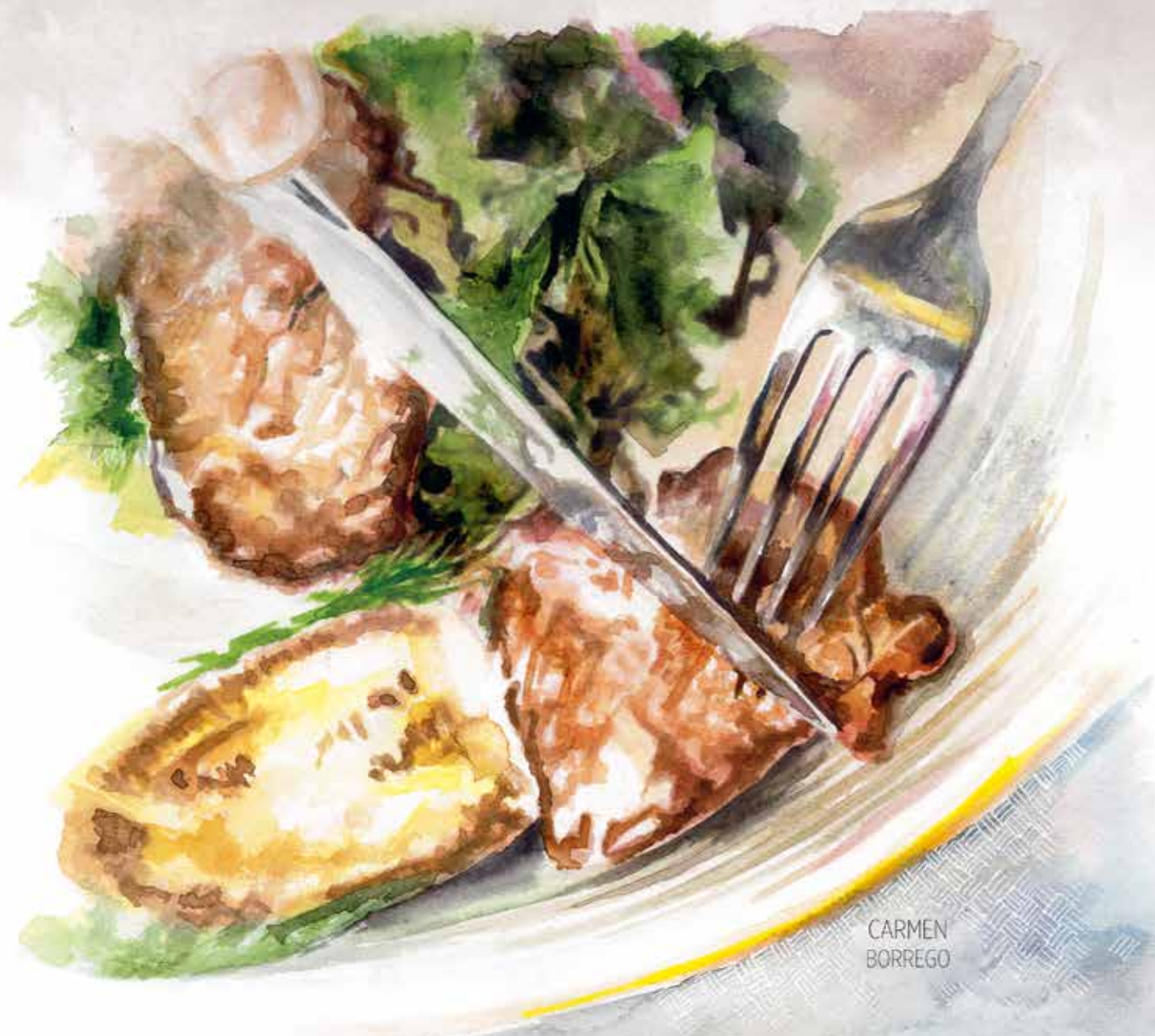




SABORES INFINITOS

Un viaje de las dehesas a los fogones para ver, oler y degustar la
inmensa riqueza de nuestra gastronomía

Número 6

Patrimonio, turismo y cultura

Recarga tu ahorro con Smart Mobility de Iberdrola



Dentro
de casa

Consigue hasta un **90%**
de ahorro frente a la gasolina.

Disfruta de **500€ de dto.** en
tus facturas de luz al instalar
tu cargador con Iberdrola.



Fuera
de casa

Viaja con la red de **recarga**
pública más grande de España.

Y si tienes la luz con nosotros,
consigue hasta un **20%**
de ahorro para tus recargas.



900 24 24 24
iberdrola.es
Puntos de Atención



Iberdrola
Por ti. Por el planeta.

LA MATERIA PRIMA, LOS FOGONES... Y ELLAS

Mar. Melania. María José. Érika. Sara. Isabel. Elena. Y muchas más. Tantas, que no caben todas en este número que hemos querido dedicar a la inabarcable gastronomía de nuestra tierra. Mujeres que llevan desde el sótano de los tiempos cuidando de la ganadería, cocinando a fuego lento mientras planchan o ponen el termómetro al más pequeño de la casa. O haciendo cola en la carnicería. Por eso hemos decidido entrevistar a algunas de nuestras más conocidas cocineras, baluartes de los platos que acaban en las mesas de nuestros hogares y nuestros restaurantes y que dirigen sus empresas hasta lo más alto

Además de acercaros a esos perfiles de grandes nombres y mejores personas, también hemos querido en estas páginas que ya tienes en tus manos visitar, reconocer o recordar otras personas, entidades o iniciativas que pretenden, sencillamente, sacar lo mejor de la materia prima de nuestra gastronomía para que comamos de manera saludable y, como siempre, entre risas, complicidad y la sensación impagable de que hay mucho sabor y mucha entrega en cada plato. Así que... tomen asiento y dispónganse a hacer un viaje por lugares, conocidos o no, que son buque insignia de nuestro lechazo, nuestro cochinillo, nuestra ternera. Y un interminable etcétera.

Pero, eso sí, sepan que no solo de carne vive nuestra comunidad. Sino, también, de menestra, polvorones, sopas de ajo, bacalao, aceite, vermut, chocolate... y hasta ranas.

Y, antes de que queden saciados, lean, más allá de nuestro tema capital, otras historias. Otras personas. Otros lugares. Símbolos igualmente adheridos al ADN de Castilla y León, como lo que les contamos desde Osorno, Berlanga de Duero, Venta de Baños, Valverde de la Virgen, Velilla, Madrigal de las Altas Torres, Garoña o Guardo.

Solo queda agradecer, antes de que llegue la cuenta, el papel de los compañeros de Palencia en la Red, SALAMANCA AL DÍA, Soria Noticias, iLeón, Burgos Noticias, Ávila Red, Segovia Audaz, Zamora News y Valladolid Plural. Profesionales de la comunicación que, esta vez, han salido de sus redacciones para colarse en cocinas, mataderos o pastelerías para traerte historias que saben, desde la primera palabra, a pasado, presente... y futuro. Como en el que trabajamos la familia ImediaCyL, primer grupo de medios de comunicación independientes de Castilla y León, convencidos de que esta tierra... vale la pena seguir saboreándola.

SUMARIO

SABORES
INFINITOS



6

56



NUESTROS
PUEBLOS

NUESTRA
HISTORIA



74

86



NUESTRA
GENTE

PARA COMER
Y BEBER



108

ZAMORA eclipsa

eclipse solar › BENAVENTE
2026 › 12 de agosto



Junta de
Castilla y León
Consejería de Cultura
Turismo y Deporte



DIPUTACIÓN DE ZAMORA
TURISMO
en
ZAMORA



TODO UN PATRIMONIO QUE LLEVARSE A LA BOCA

Los innumerables productos de nuestra gastronomía la convierten en un auténtico pilar de una comunidad cuyos sabores no dejan indiferente a todo aquel que la visite

Ocurre con las iglesias, los castillos, los puentes. Que hay que cuidarlos y protegerlos para, entre otras cosas, saber de dónde venimos. Porque, sin ese patrimonio, difícil es transitar por el presente y augurar el futuro de nuestras ciudades. Y de igual manera ocurre en la cocina, en el campo de la gastronomía de nuestra tierra. Que debemos cuidar las dehesas, saber de memoria toda la ganadería

que crece a pocos metros de nuestras casas, respaldar a todas aquellas personas que se ponen delante de los fogones y no olvidar las recetas de toda la vida porque recogen nuestros sabores más ancestrales, esos que no se olvidan y que nos trasladan, en ocasiones, a una maravillosa infancia. Tenemos que saber de dónde viene lo que nos sirven en el plato. Y si aquello ya lo cocinaba el abuelo o la bisabuela de la

persona que nos lo ha preparado o de quien se sienta a nuestra mesa.

bién, por supuesto, en todo aquello que quizás nos es más desconocido. Apuestas,

19 restaurantes de 7 de nuestras provincias ostentan una estrella Michelin, lo que demuestra el poderío de nuestros fogones

Es el sentido del número de esta revista que tienen entre las manos. Recorrer las nueve provincias y poner el acento en lo mejor de nuestra gastronomía pero, tam-

innovación, vanguardia. Porque ni todo lo que se cocina en nuestra comunidad es carne. Ni todo se cuece a fuego lento en cazuelas de barro.



de Fuentesauco; el jamón de Guijuelo; las judías de El Barco de Ávila; las lentejas de La Armuña y las de Tierra de Campos; el lechazo; las mantecadas de Astorga; la mantequilla de Soria; la morcilla de Burgos; el pimiento de Fresno-Benavente; los quesos de Valdeón, de Los Beyos, el castellano, el zamorano y el de Burgos; la ternera de Aliste; el cochinillo de Segovia; y los torreznos de Soria.

Hasta 26 de
nuestros
productos están
reconocidos
como
Denominación de
Origen Protegida,
Indicación
Geográfica
Protegida o
Especialidad
Tradicional
Garantizada

Con todo ello, parece fácil conseguir platos exquisitos, ya que se trata de ingredientes de primera calidad y que, cuidándolos a la hora



Conocida por sus cocidos y asados, además de por su amplia variedad de sus dulces, embutidos y quesos, Castilla y León atesora una larga lista de productos gastronómicos que no solo son el emblema de nuestra tierra sino que, por ello, están actualmente protegidos bajo las vitolas de Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida o Especialidad Tradicional Garantizada. Y es ahí donde nos encontramos con la alubia de La Bañeza; el botillo, la manzana reineta y el pimiento asado de El Bierzo; la carne de Ávila y la de Salamanca; la cecina de León; el chorizo de Cantimpalos; el garbanzo

21 D'CANDELA 23
RESTAURANTE

PLAZA MAYOR, 10
PALENCIA
979 872 878
WWW.DCANDELARESTAURANTE.COM

TRASERILLA
COCINA EVOLUTIVA

COCINA TRADICIONAL
EN CONSTANTE
EVOLUCIÓN

C/ DON SANCHO 1, PALENCIA
979 74 54 21 / 620 25 94 00
WWW.LATRASERILLA.ES

979 752 469
LA CESTILLA, 5 PALENCIA

MAÑO
restaurantemaño.es

de cocinarlos, se convierten en un auténtico placer para llevarse a la boca. Y es lo que logran muchísimos cocineros y cocineras, nacidos aquí o “hijos adoptivos” que llevan ya tanto tiempo

Pablo, La lobita, Lera, La botica de Matapozuelos, El ermitaño, Ricardo Temiño, Mu-na, Ambivium, Erre de roca, Barro y Cobo Evolución. Lugares repartidos por hasta siete de nuestras

y de prestigio, en pequeños pueblos y en las grandes capitales. Platos que, en eso coinciden todas las personas a las que hemos entrevistado para este ejemplar, no deberían perderse a pesar

Cordero cabreirés, androla maragata, trucha a la omañesa, menestra, sopas de ajo, bacalao a la tranca, nachos de morcilla, patatas panaderas, a la importancia, revolconas, esca-



cocinando en nuestra tierra y queriéndola que se hace difícil pensar que no nacieron oficialmente aquí. Muchas de esas cocineras son tan desconocidas como imprescindibles, de ahí nuestro pequeño homenaje en las próximas páginas. Pero también es justo reconocer y plasmar en estas líneas los nombres de los cocineros o cocineras que, por ejemplo, tienen en su haber alguna estrella Michelin, uno de los muchos reconocimientos a los que todo buen chef aspira. Tras la última gala celebrada en Málaga, actualmente los establecimientos de nuestra comunidad que ostentan al menos una estrella son Alquimia, Trigo, Alejandro Serrano, Refectorio, Cocinandos, Arzuaga, Víctor Gutiérrez, En la parra,

provincias, lo que denota la amplitud de la calidad de nuestros fogones.

Y, como decíamos anteriormente, qué mejor manera de acabar estas líneas que citando algunas de las interminables recetas que se elaboran en cocinas modestas

del paso del tiempo. Podremos cocinar con Inteligencia Artificial o con la lista de ingredientes apuntada en el móvil. Pero lo que no deberíamos hacer jamás es dejar de preparar y degustar, con un buen vino como acompañante, platos que solo nombrarlos ya huelen bien.



bechadas o con espinazo, hornazo, farinato, bollo maimón, perrunillas, pulpo a la sanabresa, rebojo, fiyuelas, tarta del Císter, bollo coscarón, arroz con paloma torcaz, chichos, calderillo bejarano, cabrito cuchifrito, rosquillas de Ledesma, obleas de Cipérez, amarguillos, cocido sayagués, morunos, tiberios, gallo turesilano, gallina en pepitoria, pollo asado, brazo de San Lorenzo, ciegas de Íscar, costra, florones, socorritos, olla podrida, tenca, sopillos, leche frita, arrope, cortadillos, bollos de aceite, guiso de pastor, empiñonada, cocido maragato o turrón de pobre. ¿Conocen todas? ¿Las han probado todas? Si no es así, sigan leyendo... y disfrutando...



salamanca

las torres
que nos miran



Ayuntamiento
de Salamanca



APP Turística Salamanca

AL MANDO, COCINERAS

Recorremos la comunidad para contar la historia de algunas de las muchas mujeres que han capitaneado restaurantes, adaptándose a los nuevos tiempos pero sin perder ni una pizca de lo mejor de la tradición de nuestra cocina

MELANIA CASCANTE

PIONERA Y VISIONARIA

Soriana, recia, orgullosa, directa, irónica y apasionada, ciertamente apasionada. Más de cuarenta años frente a los fogones le dan a Melania Cascante la autoridad para hacer y decir lo que quiere. Por ello, es todo un placer hablar con ella. De cocina, de esfuerzo, del paso del tiempo y, por qué no, también de la cuestión de género, que en su oficio parece empezar a diluirse, pero ha marcado décadas.

Cascante, alma del restaurante Los Villares, se ha convertido en una de las voces más autorizadas de la gastronomía soriana y comparte con Soria Noticias su filosofía, que sitúa al producto local en el centro del universo culinario y que defiende el aprendizaje constante vía hacia la excelencia.

Mirando atrás, reconoce que el camino no ha sido fácil, pero esa pasión por empaparse cada día de algo nuevo ha sido su

motor. “A mí la cocina no me aburre, me da mucha vida”, expresa. Sin embargo, hacerse un hueco tuvo un coste, especialmente por ser mujer en un sector dominado por los hombres. “Cuesta mucho que te reconozcan”, admite.

Fue una pionera, una visionaria que en los años 90, con la revolución de Ferran Adrià y El Bulli, en-

nada, porque creo que he aprendido mucho más de los errores que de los éxitos”, afirma.

Ha sabido evolucionar sin perder las raíces, convirtiendo la tradición en una plataforma desde la que innovar. Su discurso es una defensa a ultranza de la materia prima, especialmente de la micología, un tesoro que “debe ser tratado con el máximo respeto”. Considera que los chefs sorianos deben promocionar la riqueza micológica de la

añade, aporta “frescura y un aroma impresionante”, cualidades que se pierden con elaboraciones agresivas. Su consejo es simple pero fundamental: hidratar bien la seta y aprovechar su primera agua, un elixir que puede convertirse en “la mejor delicia”, como una sorprendente sopa llena de sabor y aroma.

Esta dedicación al detalle choca con la realidad actual. Lamenta que “con

las prisas, grandes enemigas de la buena cocina, se ha perdido el guiso en las casas”. Se están abandonando técnicas que nuestras abuelas dominaban y parece que, con ellas, también se está dejando de lado la cultura del esfuerzo.

“Para llegar a

ser un cocinero estupendo hay que sudar muchas patatas”, advierte. Reconoce que el talento influye, pero cree que hay algo que inclina definitivamente la balanza. Volvemos a la pasión: “Si te gusta, está todo hecho porque no importará las horas que tengas que dedicarle”.



tendió que la cocina estaba cambiando. Decidió subirse al tren de la innovación y pronto se convirtió para muchos en el espejo en el que mirarse. El camino no ha estado exento de sacrificios, pues como ella misma resume: “Para dedicarte a algo tienes que renunciar a mucho”. Pese a todo, no se arrepiente. “No cambiaría

provincia dándole el lugar de honor que merece en cada plato.

Según Cascante, todavía falta mucho por aprender sobre cómo tratar estos manjares, desde su conservación hasta su elaboración. El secreto, explica, reside en elegir cocciones cortas. Un buen hongo,



HISTORIAS A TRAVÉS DE LOS SABORES

En la villa zamorana de Fermoselle, capital natural de los Arribes del Duero, el sonido de las cazuelas, el aroma del aceite de oliva y la fuerza del río se entremezclan cada día en una cocina con alma: la del Restaurante España. Allí, al frente de los fogones, trabaja con una sonrisa y una entrega inquebrantable Mar Marcos, una mujer que ha hecho de su profesión un modo de vida y de su tierra, su mejor carta de presentación.

Su nombre es sinónimo de pasión, de esfuerzo y de raíces. Mar no solo cocina: cuenta historias a través de los sabores, defendiendo los productos de Zamora, la identidad de su pueblo y la fuerza de las mujeres rurales que, con trabajo y tesón, han levantado generaciones entre ollas, brasas y amor por lo propio.

Su restaurante nació en los años sesenta, cuan-

do los abuelos de Mar alimentaban a los obreros que construían la presa de Almendra. De aquella cocina de leña, donde se guisaba con tiempo y con alma, surgió una tradición familiar que ha pasado de abuela a madre, y de madre a hija. Hoy, tres generaciones de mujeres sostienen la historia de un restaurante que es ya un símbolo de Fermoselle. Ella estudió Empresariales, regresó al pueblo tras la crisis de 2008 y decidió ponerse al frente del restaurante familiar, aprendiendo

de las recetas heredadas. “Mi abuela me enseñó que el fuego no se apaga, se cuida”, suele decir con orgullo. Y así lo ha hecho: cuidar el fuego, el producto y la esencia.

Su cocina, fiel al espíritu de los Arribes, se apoya en productos de kilómetro cero. El aceite procede de sus propios olivos, las

verduras son de huertos familiares, el queso llega de pequeños ganaderos de la zona. Cada plato es una muestra del territorio; cada bocado, una declaración de amor

a Zamora.

La tapa más famosa de Mar, los champiñones a la plancha con ajo y aceite, se ha convertido en un icono. Y que recuerdan a los que su abuela cocinaba sobre la lumbre. “Ahora me los trae un productor desde Portugal; son frescos, como los de antes”, explica. Esa tapa es, quizá, el mejor ejemplo de su filosofía: hacer grande lo pequeño, sin perder la raíz. Otro de sus platos estrella es el lechazo guisado

ca, donde la tradición zamorana se renueva con un toque de delicadeza: patatas fritas tras una breve cocción, huevo escalfado y una velouté de pimentón que sustituye al aceite tradicional. Un plato de alma portuguesa y corazón zamorano. Y si algo define a Mar, es su capacidad para sorprender. En los últimos años ha conquistado certámenes gastronómicos con creaciones que mezclan técnicas modernas y sabores de siempre. Como la tapa de lechazo con mayonesa de kimchi y crujiente de remolacha. Y es que Mar demuestra que cualquier dosis de innovación puede ir de la mano del respeto

Su pared repleta de diplomas es testimonio de años de trabajo. Pero lo que más valora Mar es

Mar Marcos es tradición con alma contemporánea. Su comensal puede encontrar desde unas verdinas con guiños asiáticos, hasta un cordero en salsa de almendras en homenaje a las antiguas recetas fermosellanas

con salsa de almendras, una receta que conserva de las antiguas cocinas sayaguesas. En lugar de asarlo al horno, lo guisa lentamente con almendras, ajo, cebolla y vino, logrando una textura melosa y un sabor profundo que enamora.

También destaca su versión del bacalao a la tran-

el reconocimiento de su gente. Su cocina es emoción, orgullo y raíz. Por eso cuando Mar habla de su cocina, se le iluminan los ojos. No hay artificios ni discursos vacíos: solo autenticidad. En los Arribes del Duero la excelencia tiene nombre de mujer. Y ese nombre es, sin duda, Mar Marcos.

ELENA MARTÍN

LA COCINERA OLÍMPICA



En los últimos Juegos Olímpicos de París, celebrados en 2024, hubo 18 medallas que cayeron del lado español. 18 más una, aunque esta no fue ni en tenis, ni en fútbol ni en atletismo. Fue... en gastronomía. Y es que en tan cita memorable se pudo ver a Elena Martín Unibaso, vallisoletana de nacimiento, tomar las riendas de los fogones de la Casa de España. Es decir, fue la responsable de alimentar a Rafa Nadal y compañía.

Elena Martín ofreció sus mejores elaboraciones culinarias para contribuir al éxito deportivo español. Pero esta misión no fue nueva para ella, ya que lleva 16 años trabajando con el Comité Olímpico Español (COE). La misión esta vez fue preparar la comida que deportistas, personalida-

des e incluso la Casa Real consumieron durante los Juegos Olímpicos. Hasta ese verano su experiencia abarcaba nada menos que Pekín 2008, Londres 2012, Río de Janeiro 2016, y Tokio 2021 pero siempre acompañando a Paco Martínez, conocido como 'Paco, La Criolla'.

Sin embargo, en París 2024, Elena fue... la jefa. La chef es propietaria de 'La Flor de la Canela' en Valladolid, un establecimiento con 23 años de historia. Y asumió la dirección gastronómica tras ser elegida como cocinera principal. A raíz del relevo que Elena daba a Paco, la propia chef reconocía la influencia de su maestro, afirmando que "la calidad del producto es la base para que todo sepa maravilloso". En un reconocimiento en el Ayuntamiento de Vallado-

lid, Elena expresó su orgullo por ser la primera mujer de Valladolid en representar la gastronomía en unas Olimpiadas.

Asegura haberse criado sentada en una silla dentro de una cocina, ya que su madre era cocinera, y para ella, "la cocina es una religión". Su espíritu emprendedor la ha llevado más allá de la ciudad

Con las ideas muy claras, Elena se define como una mujer decidida, independiente y "cabezota", a la que le gustan mucho los retos.

del Pisuerga; durante la pandemia, por ejemplo, decidió abrir un hotel en Senegal, en el que actualmente combina la comida senegalesa con platos españoles de toda la vida, como la tortilla, o la excelente ensaladilla rusa y pan con tomate para el desayuno.

En París, Elena estuvo al frente de la cocina con un equipo de cinco personas, incluyendo un joven ayudante de 25 años y tres personas en sala, dos mujeres y un hombre. La chef destacó que era "algo fundamental el hecho de que una mujer esté al frente de la cocina española". El menú, equi-

librado, ofrecía cinco o seis platos al día, incluyendo tartar de atún, carrilleras estofadas al vino tinto o bacalao al pil pil. En las cenas, los deportistas podían escoger entre la ensalada de tomates con ventresca, la ensaladilla rusa, una carne o pescado. Todos los platos llevaron los me-

jores productos españoles, como el aceite de oliva de Baena o las anchoas de Santoña. El objetivo es que los deportistas, al comer estos platos, se sintiesen como en casa. Objetivo más que cumplido, ya que esos productos estaban en manos de una chef que derrocha entusiasmo, determinación y un gran arte a la hora de ponerse delante de los fogones.

MARÍA JOSÉ BAYÓN



LA GUARDIANA DEL AROMA MÁS GENUINO

Puede que en pleno siglo XXI ya nadie supiera cocinar un plato de cordero cabreirés, androlla maragata o trucha a la omañesa como lo hacían las mujeres anónimas en el viejo hogar de su casa de pueblo durante siglos y siglos. Puede que estos sabores rurales y auténticos, cultura tradicional y etnografía en estado puro, se hubieran perdido para siempre. Pero una cocinera leonesa, verdadera investigadora, arqueóloga del fogón, se ha convertido en la guardiana de muchos sabores genuinos de la provincia.

Defiende la gastronomía rural de siempre es “otra gran forma de innovación. La modernidad no está solo en lo nuevo, también en devolver la vida a lo que parecía olvidado”

María José Bayón nos recibe ante la chimenea de su restaurante, “La Somoza Tradición”, y explica con la compleja sencillez de sus platos por qué ha convertido en realidad su sueño de preservar la

memoria ancestral de la gastronomía autóctona desde su cocina. Porque lo que se guisa en sus fogones es mucho más que platos: son relatos vivos de un territorio. “Tradición viene del latín ‘tradere’, que significa transmitir, y es exactamente eso lo que hacemos: transmitir lo que somos a través de la cocina”, resume.

Cuando en 2018 ella y su marido trasladaron al Barrio Húmedo su restaurante procedente de una herencia familiar, María José se empeñó personalmente en mantener ese apellido, Tradición, y definir así su oferta. Desde

sar de su esfuerzo, lamenta que “muchas ya han muerto porque la última persona que las hacía en su casa ya no está, y con ella se fue la receta”.

Para evitar ese silencio, aparte de encender a diario sus fogones, atender a sus comensales y organizar jornadas que aúnan gastronomía y actos culturales repletos de tradición, emprendió la titánica labor de recorrer pueblos de las comarcas leonesas hablando con las cada vez menos mujeres que allí habitan y desentrañar sus secretos de cocina. Tiene un as en la manga, admite: “Lo grababa todo en vídeo, porque cuando se cocina se hacen cosas que no se dicen: las manos sabían más que las palabras”.

Su gastronomía no puede desligarse del paisaje, del clima, de la tierra, del modo de vida de las gentes anónimas que la cocinaban y comían. “Somos lo que comemos”, asegura. Y reivindica cada día la herencia de que el tiempo es un aliado. Frente a

la inmediatez de hoy, ella apuesta por la paciencia del guiso lento. “Antes se cocinaba a fuego bajo y horas de cocción. Ahora se abre un brick y hay quien cree que es lo mismo, pero no lo es”, dice. Y por eso cada plato en La Somoza Tradición es un acto de resistencia contra la prisa y la superficialidad.

De eso sabían sus auténticas fuentes de inspiración y sabiduría: las mujeres. Ella misma aprendió entre fogones junto a su madre, de la forma más natural: mirando y probando. “Las mujeres fueron las verdaderas guardianas de la cocina tradicional”, afirma, “no necesitaban libros ni medidas, sabían cuándo el caldo estaba listo, cuánto reposo pedía una masa”.

En definitiva, lo que hace María José es mucho más que cocinar: custodia una herencia colectiva. Tiende un puente entre generaciones para mantener viva la voz y el sabor de la tierra leonesa.

ISABEL ÁLVAREZ

LA COCINERA DE LA IGUALDAD

Cocina tradicional, productos de cercanía e innovación lúdica es la sugerente oferta que elabora cada día Isabel Álvarez, chef riojana originaria de Santo Domingo de la Calzada pero residente en Burgos y que es toda una profesional reconocida por su dedicación a la alta cocina y la innovación. En la actualidad

Bajo su liderazgo, alcanzó notables reconocimientos, consolidándose como el primer restaurante en Burgos en conseguir dos soles en la Guía Repsol. Además, logró una puntuación sobresaliente en la Guía Duero en Castilla y León y fue catalogado como uno de los mejores restaurantes de la provincia por el New York Times.

de las diez mejores creaciones culinarias del año 2011.

Un aspecto central de su trabajo ha sido el apoyo y la promoción activa de los productos autóctonos, incluyendo la morcilla y la patata de Burgos, la lechuga de Medina, el potro hispano bretón o la manzana y la cereza del Valle de Caderechas. Su compromiso siempre se ha alineado con la promoción de Burgos a través de la gastronomía, impulsando y colaborando en la obtención del título

deración de Empresarios de Hostelería de Burgos.

Para esta chef, “el reto principal para las mujeres cocineras de Castilla y León reside en consolidar la visibilidad y el liderazgo, ya que el sector aún tiene un largo camino por recorrer hacia la igualdad”. Aunque ella personalmente se ha considerado afortunada por haber gozado de respeto profesional, reconoce que resulta particularmente complicado priorizar la carrera profesional por encima de los roles tradicionales de compañera, madre o ama de casa: “La alta cocina ha sido históricamente una profesión masculina y las mujeres han tardado en reconocer que también pueden desenvolverse en el mismo escenario. Hay que dar importancia a la figura de la cocinera que ha permanecido históricamente encerrada y discreta en las cocinas”.

La chef se ha asociado a MEG (Mujeres en la Gastronomía), una organización que busca ayudar e impulsar a otras mujeres a ser reconocidas. Como anécdota ilustrativa de los cambios en la industria, Isabel recuerda que hasta el año 2000 no existían chaquetillas de cocina diseñadas específicamente para el tamaño femenino, y que tuvo que luchar por la uniformidad en las clases de cocina, donde ella usaba bata blanca y cofia mientras sus compañeros vestían chaquetilla y gorro.



es copropietaria, gerente y jefa de cocina de “En Tiempos de Maricastaña”, concepto de gastrobar que destaca por sus menús degustación sorpresa y una carta bien estructurada para cócteles, desayunos y picoteo creativo.

La trayectoria profesional de esta chef incluye catorce años como jefa de cocina y copropietaria del ya clausurado “Restaurante Fábula”.

En su cocina, Álvarez ha mostrado una constante apuesta por la evolución, basándose en la gastronomía tradicional y asimilando las cocinas de otras culturas y lugares. Creadora de diversos platos con un estilo de cocina actual y atenta a las novedades culinarias, posee imaginación y creación culinaria. Como resultado de esta inventiva, la chef desarrolló los Nachos de morcilla, un producto novedoso que fue reconocido como una

de Capital Gastronómica en 2013. También ha llegado a sugerir menús relacionados con eventos culturales e históricos. Su excelencia ha sido reconocida con su inclusión continua en la Guía Repsol desde 2022.

Ha trabajado como Profesora de ciclo medio de cocina y Certificados profesionales y como Directora gastronómica. Y es miembro de la directiva de Eurotoques España y de la Fe-

SARA CÁMARA

HUMILDE Y ESFORZADA REPOSTERA



La cocina de Salamanca no se entiende sin Sara Cámara, una de las cocineras más reconocidas de Castilla y León y de España. Con grandes reconocimientos profesionales en su palmarés y ganadora de diversos certámenes de cocina, acaba de sumar un nuevo hito a su brillante trayectoria: el título de Mejor Repostera de España en el campeonato nacional. Este galardón llega apenas unos meses después de ser nombrada

“La cocina siempre ha sido mi pasión y mi forma de transmitir mis sentimientos”

Chef Revelación de Castilla y León el pasado febrero, coronando un año excepcional para una profesional que dio sus primeros pasos

formándose en la Fonda Vera Cruz de Salamanca.

Su carrera se ha forjado en co-

cinas de alto nivel como el Alkimista, Rivas, Casa Pacheco y el prestigioso Akelarre en San Sebastián, entre otros, experiencias que le han valido para seguir creciendo profesionalmente hasta formar parte de la Selección Española de Cocina. Recientemente, ha finalizado su etapa en

el restaurante Eunice para poner rumbo a su proyecto personal.

Definida por ella misma como ambiciosa, su filosofía se basa en el producto de cercanía y en la pasión. “La cocina siempre ha sido mi pasión y mi forma de transmitir mis sentimientos”, afirma. Para esta ledesmina, cada plato es un reflejo de su historia: “He reflejado mi trayectoria, mi origen y esencia desde la más profunda humildad”.

La chef tiene claros los pilares del éxito: “El futuro,

trabajo duro funciona, el respeto funciona y la humildad funciona. No hay éxito sin esas tres cosas”. Esta dedicación se materializa en un ritual diario cargado de significado. “Cada vez que me pongo una chaquetilla, un delantal, es la misma sensación: hormigueo...”, confiesa, y añade que es un acto que “tiene una responsabilidad”. Ahora

su presente se centra en seguir con su desarrollo y crecimiento profesional, evolucionar y asentar las bases para

“El trabajo duro funciona, el respeto funciona y la humildad funciona. No hay éxito sin esas tres cosas”

el futuro.

ÉRIKA SÁNCHEZ

UN ENTUSIASMO INAGOTABLE



“Si vas a soñar, exagera. La vida es demasiado corta para no intentar lo que realmente queremos”. El lema de Érika Sánchez Adán, gran embajadora de la cocina palentina fallecida en 2022 a los 46 años de edad, luce hoy en el nuevo restaurante La Traserilla, en Palencia. Esta histórica “Casa de Comidas”, como se la conocía en su sede anterior, se ubica actualmente en un local mayor, donde la familia Sánchez continúa el legado que dejó Érika como chef.

Fundadora del proyecto Entretantas, cocineras de Castilla y León, Érika de-
rrochaba

tanto entusiasmo como talento: a los fogones y ante las cámaras, desde sus programas de coci-

“La vida es demasiado corta para no intentar lo que realmente queremos”

a los platos que definen la cultura gastronómica de Palencia y de Castilla y León.

Erika amó la cocina, dejando un legado gastronómico que trasciende en sus recetas, platos e ideas, que tomaron la herencia del restaurante familiar para lanzar la tradición hacia el futuro.

Sus creaciones conectaron con las nuevas tendencias culinarias y las demandas del mercado, capeando con audacia cada reto y cada cambio necesario. Sus compañeros de profesión, tanto en

la capital como la provincia, coinciden al reconocer el impulso que esta mujer valiente le dio al mundo de los pinchos y las tapas en la ciudad, al reclamar un espacio propio de ca-

na en la televisión local y regional.

En los certámenes y, sobre todo, ante los comensales de su querida Traserilla, a quienes dedicaba toda su creatividad, siempre desde el respeto a los productos de la tierra y

lidad para este producto gastronómico. Estas ideas fueron “sembradas en el corazón” de su familia, en el restaurante familiar “La Traserilla”, y en sus compañeros de profesión y amigos. Su compromiso con la calidad se resume en que, al igual que a la Academia de la Tapa y del Pintxo, a ella le gustaban “las cosas bien hechas”.

Para el sector, Érika fue un ejemplo de profesionalidad para todos los palentinos que, sin lugar a dudas, tendrá un gran desarrollo futuro. Mikel Martínez, presidente de la Academia de la Tapa y del Pintxo de España, describe a la chef como un ejemplo para todos y una gran mujer y cocinera.

Más allá de su labor en los fogones, Erika Sánchez Adán se involucró activamente en la promoción de la mujer profesional en el sector gastronómico de la región.

En reconocimiento a su inestimable contribución, el IV Campeonato de Tapas y Pinchos de Castilla y León ha pasado a denominarse “Memorial Erika Sán-

chez Adán”. Este significativo homenaje busca honrar su recuerdo.

El hecho de que el campeonato lleve su nombre conlleva la exigencia de que los participantes se superen cada año y sigan su ejemplo. Este nombramiento es un honor para los organizadores, quienes ven a Erika como un ejemplo de profesionalidad cuya pasión desean mantener viva.

Al igual que su familia, desde la nueva ubicación de La Traserilla, los profesionales de la gastronomía seguirán el legado de Erika para “sacar lo mejor” de sus cocinas.



ZAMORA

es calidad





RICARDO TEMIÑO

“POR FIN SE ESTÁ RECONOCIENDO LA COCINA DE CASTILLA Y LEÓN”

BURGOS

BURGOS NOTICIAS

Ricardo Temiño (Burgos, 1984), tras sus inicios en el restaurante familiar, estudios de cocina, nueve años en el Hotel Landa de Burgos, estancias en media Europa y varios premios nacionales, hace suya la frase del gran Alfredo Di Stéfano: “nadie es tan bueno solo como todo un equipo”, en clara referencia a que siempre utiliza el plural mayestático cuando valora el trabajo realizado, compartiendo no solo los éxitos sino también la responsabilidad e implicación de todo su equipo.

Con restaurante propio desde 2014 será 9 y 10 años después cuando entra en las guías Repsol y Michelin con una estrella. Ahora regenta 7 espacios distintos con 120 plazas y 30 empleados.





Su última creación, por el momento, es un postre basado en la morcilla de Burgos, consistente en una trufa y en un brownie que presentó a finales del pasado mes de octubre en la Primera Edición del Festival de la Morcilla.

Ricardo está convencido de que muy pronto llegarán más reconocimientos a nuestros cocineros de Castilla y León, si bien insiste en que es la opinión positiva de los clientes el mejor de ellos, lo que da más valor al trabajo del equipo, si bien siempre hay un nombre por delante del mismo.

Últimamente ha abierto en la capital burgalesa un restaurante italo-castellano, al que define “como novedoso, que te transporta a una ciudad grande y donde se come rico en un sitio divertido”.

Asimismo, en las localidades de Ibeas de Juarros y Villalibado se celebran sendos eventos que llevan la firma de este joven cocinero, que reconoce vivir una época muy feliz entre fogones y bien arropado por su equipo.

“En Ricardo Temiño Restaurante ofrecemos hasta 18 pases gastronómicos”, señala el laureado cocinero burgalés, para continuar ensalzando la cocina de nuestra tierra: “ahora la cocina de Castilla y León está viviendo una época dorada y su reconocimiento es gracias al trabajo de muchos años que hicieron nuestros antecesores, con su cocina tradicional, arraigada al terreno y a sus productos.



Por fin estamos poniendo en valor los productos de nuestra Comunidad, algo que antes no hacíamos, en referencia por lo que a Burgos se refiere, al lechazo, la morcilla, la miel, el queso, el potro hispano-bretón o la lechuga de Medina de Pomar, sin olvidarnos de los vinos de la Ribera del Duero.

”



TERNERA DE ALISTE: EL ALMA DE UNA TIERRA

LA JOYA CÁRNICA DEL OESTE ZAMORANO

Cuando se habla de Zamora como tierra de sabores, hay un nombre que resuena con especial orgullo en sus valles, dehesas y montes: Ternera de Aliste.

Este marchamo de calidad no solo distingue un producto gastronómico, sino que representa toda una forma de vida en las comarcas del oeste de la provincia de Zamora, concretamente Aliste, Sayago y Sanabria. Aquí, donde los inviernos son duros y la tierra exige esfuerzo, el ganado ha sido desde hace siglos el corazón económico y cultural de sus pueblos. La Ternera de Aliste es, en ese sentido, más que carne: es identidad, historia y paisaje.

UN SELLO DE ORIGEN CON NOMBRE PROPIO

La Indicación Geográfica Protegida “Ternera de Aliste” (IGP) fue reconocida oficialmente en 1996, aunque su prestigio se remonta mucho más atrás. Desde tiempos medievales, los bueyes y vacas de estas comarcas zamoranas eran valorados por su fortaleza, su rusticidad y la calidad de su carne. El nombre “Aliste”—que da identidad a la IGP— es hoy sinónimo de

autenticidad.

En cada mercado, feria o carta de restaurante, la mención “Ternera de Aliste” es garantía de origen controlado, cría tradicional y sabor excepcional.

La zona de producción abarca un extenso territorio que engloba los pastos naturales de Aliste, Sayago y Sanabria, tres comarcas que comparten una misma cultura ganadera y un mismo respeto por el entorno. El clima atlántico de montaña, los suelos ricos y el manejo en extensivo son claves en la calidad final del producto.

ENTRE DEHESAS Y BRAÑAS: LA VIDA EN LIBERTAD

El secreto de la Ternera de Aliste está en su crianza. Las vacas pastan libremente en dehesas, prados

y montes, alimentándose de hierbas naturales y forrajes producidos en la propia explotación.

Este modelo extensivo no solo garantiza el bienestar animal, sino que contribuye al mantenimiento del paisaje tradicional y a la conservación de un ecosistema único. Durante los meses de verano, los animales se trasladan a las zonas altas en busca de pastos frescos, y en invierno regresan a los valles. Es una práctica ancestral que se ha mantenido generación tras generación.

Los terneros son criados junto a sus madres hasta alcanzar los ocho meses de edad, momento en el que se inicia una fase de cebo natural basada en ce-

reales, leguminosas y productos locales. El resultado es una carne tierna, jugosa y de un sabor profundo, con un color rosado característico y una textura que se deshace en boca.

UN PRODUCTO CON IDENTIDAD Y CONTROL

Cada pieza que lleva el sello IGP Ternera de Aliste está sujeta a un estricto sistema de trazabilidad y control. Desde el nacimiento del animal hasta su sacrificio, todos los procesos están certificados por el Consejo Regulador de la IGP, que vela por el cumplimiento de las normas de producción y calidad.



El distintivo azul y amarillo que acompaña a cada etiqueta es sinónimo de garantía, transparencia y excelencia. No es casualidad que este marchamo haya traspasado fronteras: la carne de Aliste se comercializa en toda España, y también se exporta a Portugal, Francia y otros países europeos, donde su prestigio crece año tras año.

DE LA DEHESA A LA MESA

El consumidor que se sienta ante un plato de Ternera de Aliste no solo disfruta de un producto gourmet, sino del fruto de un modelo sostenible y humano. Restaurantes y carnicerías de toda la provincia —y cada vez más de fuera de ella— presumen de incluir esta carne en su carta. En Zamora capital, en Benavente, en Toro o en Puebla de Sanabria, no hay menú que no rinda homenaje a la ternera zamorana.

Los cortes más valorados, como el solomillo, la cadera o la tapilla, se prestan tanto a la alta cocina como a las recetas tradicionales: el estofado al vino de Toro, el filete a la plancha con sal en escamas, el guiso con setas sanabresas o el asado lento con patatas panaderas. Cada plato es un tributo al trabajo paciente del ganadero y a una cultura que ha sabido unir sabor, respeto y sostenibilidad.

LA FUERZA DE LAS GENTES DE ALISTE

Detrás del éxito de la IGP hay más de 300 ganaderos y decenas de pequeñas explotaciones familiares que han sabido adaptarse a los nuevos tiempos sin perder su esencia. La mayoría de ellas son

empresas rurales donde trabajan padres e hijos, manteniendo viva una profesión que exige sacrificio, pero que devuelve orgullo y arraigo.

El perfil del ganadero alistan es el del hombre o la mujer que madruga, que conoce a cada animal por su nombre y que ve en el campo no solo un sustento, sino una forma de ser. En pueblos como Alcañices, Rabanales, San Vitero, Carbajales o Mahíde, la ganadería sigue marcando el pulso de la vida diaria. En Sayago y Sanabria, la influencia del pastoreo y las nuevas explotaciones ecológicas están dando un impulso renovado al sector.

EL PAPEL DE LA DIPUTACIÓN DE ZAMORA Y ALIMENTOS DE ZAMORA

La Diputación de Zamora ha sido una aliada fundamental para la proyección nacional e internacional de la Ternera de Aliste. A través de la marca paraguas “Alimentos de Zamora”, la institución provincial ha conseguido situar este producto entre los más reconocidos de Castilla y León, junto a otros trece alimentos con sello propio, como el queso zamorano, los habones de Sanabria, el vino de Toro o los garbanzos de Fuentesauco.

Campañas promocionales, presencia en ferias, misiones comerciales y proyectos de formación han contribuido a consolidar el prestigio de la IGP.

Hoy, el nombre de Zamora se asocia en toda España con calidad, sabor y autenticidad, y

gran parte de ese mérito pertenece a la Ternera de Aliste, embajadora por excelencia del medio rural zamorano.

MÁS ALLÁ DE LA MESA: PAISAJE Y FUTURO

La Ternera de Aliste es también un símbolo de resistencia frente al despoblamiento. Cada vaca en el campo, cada explotación abierta, cada joven ganadero que decide quedarse o volver al pueblo, es una victoria silenciosa contra el abandono rural. El sector cárnico, junto a otros pilares como el vino o el queso, constituye una base sólida para el desarrollo sostenible de la provincia.

Las nuevas generaciones de ganaderos apuestan por tecnología, bienestar animal y comercialización directa, sin renunciar a la esencia de la crianza natural. El futuro de la Ternera de Aliste pasa por seguir manteniendo el equilibrio entre tradición y modernidad, entre lo local y lo global, entre la tierra y el mundo.

EL SABOR DE UNA HISTORIA VIVA

Probar la Ternera de Aliste es saborear la historia de Zamora: los inviernos junto al fuego, los pastores de antaño, las ferias ganaderas y el orgullo de un oficio transmitido de padres a hijos. Es un producto que habla del esfuerzo, del paisaje y de la dignidad de una tierra que sigue creyendo en sí misma.

Quando uno corta un filete de esta carne, cuando el aroma llena la cocina y el primer bocado confirma la ternura que promete su nombre, entiende que Aliste no es solo un lugar: es una forma de sentir. Una tierra de sabores sinónimo de la fuerza de una provincia que se alimenta de su alma.



LA RECETA DEL ÉXITO GASTRONÓMICO DE UNA CIUDAD QUE FUSIONA PATRIMONIO Y VANGUARDIA

Salamanca se consolida como destino de referencia gracias a sus productos de calidad, la innovación de sus chefs y un plan estratégico que une tradición y futuro



SALAMANCA

CÉSAR GARCÍA

La gastronomía se ha consolidado como uno de los principales motores del turismo contemporáneo, y Salamanca se posiciona con firmeza en el mapa de los destinos culinarios de referencia. La ciudad experimenta un crecimiento constante en valoración y atractivo, no solo para los visitantes que buscan experiencias memorables en la mesa, sino también para cocineros y empresarios que la eligen como un enclave estratégico para sus proyectos, como demuestran sus dos restaurantes galardonados con Estrella

Michelin. Ahora, se prepara para dar un salto cualitativo definitivo con una “receta” que combina tradición, autenticidad, profesionalidad y creatividad, impulsada por el Plan de Sostenibilidad Turística.

Este plan estratégico no es una casualidad, sino la culminación de un esfuerzo consciente por poner en valor un tesoro que va más allá de los fogones. La propuesta de Salamanca invita a un viaje gastronómico único, donde cada plato cuenta una historia y cada sabor evoca un paisaje. La ciudad ha entendido que su potencial no reside únicamente en la calidad de su oferta, sino en la capacidad de tejer un relato coherente que une

producto, patrimonio y talento.

La base de esta ambiciosa apuesta es una colaboración público-privada que ha dado como fruto la marca “Salamanca Para Comérsela”, un club de producto que aglutina a los establecimientos más comprometidos con la excelencia. Esta sinergia busca transformar la visita a un restaurante en una inmersión completa en la cultura salmantina, ofreciendo al comensal una experiencia que satisface todos los sentidos.

LOS PAISAJES GASTRONÓMICOS: UNA DESPENSA DE CALIDAD ÚNICA

La excelencia de la cocina salmantina comienza en su origen: una despensa

natural de una riqueza y diversidad extraordinarias. La provincia se articula en torno a diversos “paisajes gastronómicos” que dotan a sus productos de una personalidad inconfundible. Desde las dehesas hasta las sierras, cada rincón aporta ingredientes que son la base de una gastronomía honesta y llena de matices.

La dehesa charra, un ecosistema único en el mundo, es el hogar del cerdo ibérico, el producto estrella de Salamanca. Su cría en libertad y su alimentación a base de bellotas dan como resultado carnes y embutidos de un sabor y una textura inigualables, reconocidos a nivel internacional. Pero la riqueza provincial no termina ahí. Las fértiles tierras de cultivo dan lugar a legumbres de prestigio, como las famosas lentejas de la Armuña, con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Las zonas de Arribes y las Sierras de Francia y Béjar dibujan un paisaje diferente, donde la vid y el olivo son protagonistas. Aquí se enmarcan dos rutas del vino certificadas y dos denominaciones de origen diferenciadas, Sierra de Salamanca y Arribes, que producen caldos con un carácter

muy marcado. Junto a ellos, los aceites de oliva virgen extra, los cítricos y los frutos secos como las almendras completan una oferta de altísima calidad. La ganadería también aporta joyas como las carnes de ternera charra y morucha, ambas con Indicación Geográfica Protegida (IGP), que garantizan un sabor intenso y auténtico.

EL 'SEXTO SABOR': CUANDO EL PATRIMONIO SE SIENTA A LA MESA

Más allá de los cinco sabores tradicionales, Salamanca ofrece un "sexto sabor" intangible pero omnipresente: la historia. La ciudad no solo se visita, sino que se vive, y su patrimonio monumental se convierte en el condimento perfecto para cualquier experiencia gastronómica. Comer en Salamanca es hacerlo rodeado de siglos de historia, bajo la luz dorada que la piedra de Villamayor proyecta sobre sus calles y plazas. Este valor añadido es un diferenciador clave. La belleza del entorno, la hospitalidad de sus gentes y un ritmo de vida que invita a la calma enriquecen la experiencia culinaria. Los restauradores locales son conscientes de este privilegio y han sabido integrar la atmósfera única de la ciudad en sus propuestas, creando ambientes donde la presentación, el servicio y el propio espacio son tan importantes como el plato.

DE LA TRADICIÓN A LA VANGUARDIA: LA COCINA SALMANTINA EN EL PLATO

La oferta gastronómica de Salamanca se mueve con maestría entre el res-

Es una exquisita gastronomía elaborada con materia prima local de indiscutible calidad

peto a la tradición y la audacia de la innovación. La cocina de siempre sigue muy presente en las cartas de numerosos establecimientos, con platos contundentes y llenos de sabor que forman parte del acervo cultural de la provincia.

Entre las recetas más emblemáticas se encuentran:

- Las patatas meneás: un puré de patata aderezado con pimentón y coronado con torreznos.
- La chanfaina: un guiso tradicional elaborado con arroz y menudillos de cordero.
- El hornazo de Salamanca: una empanada con Marca de Garantía, rellena de chorizo, lomo y jamón.
- El farinato: un embutido típico de Ciudad Rodrigo que se ha convertido en un ingrediente versátil en la cocina moderna.
- En el apartado de dulces, destacan el bollo maimón y las perrunillas, que ponen el broche final a una comida tradicional.

Sin embargo, sobre esta sólida base, una nueva generación de chefs está llevando la cocina salmantina a nuevas cotas. Estos profesionales apuestan por reinterpretar el recetario clásico, aplicando técnicas de vanguardia y una creatividad desbordante para sacar el máximo partido a las materias primas locales. El resultado es una cocina de autor, original y sorprendente,



que ha posicionado a Salamanca en la élite gastronómica nacional.

'SALAMANCA PARA COMÉRSELA': LA UNIÓN COMO MOTOR DE FUTURO

El éxito actual no sería posible sin una visión estratégica y un esfuerzo coordinado. El club de producto "Salamanca Para Comérsela", impulsado por el Ayuntamiento en colaboración con los empresarios del sector, es la prueba de este compromiso. Actualmente, 25 restaurantes forman parte de esta iniciativa, compartiendo un objetivo común: ofrecer experiencias gastronómicas inolvidables y consolidar la marca de la

ciudad como sinónimo de calidad.

Este compromiso se materializa también en la participación activa en los foros gastronómicos más importantes. Próximas citas como Madrid Fusión y la celebración del V Foro Internacional del Ibérico volverán a situar a Salamanca en el epicentro del debate culinario, convirtiéndola de nuevo en la capital mundial de su producto más icónico. Estas plataformas no solo sirven como escaparate, sino también como un espacio para el aprendizaje, la innovación y la creación de nuevas sinergias que seguirán impulsando la gastronomía salmantina hacia el futuro.



ciales clave y realizar demostraciones de cocina en directo (showcooking). Estas acciones aumentan la proyección de los asociados ante un público profesional y especializado, abriendo nuevas oportunidades de negocio.

La adhesión al club es gratuita y está abierta a una amplia gama de productos que cuenten con una certificación de calidad vinculada a la provincia. Se autoriza el uso del sello a alimentos amparados por figuras como las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), Marcas de Garantía, producciones ecológicas o alimentos artesanales, entre otras.

EL SELLO QUE UNE EL SABOR DE TODA UNA PROVINCIA

La iniciativa de la Diputación de Salamanca fue creada en 2017 y agrupa a productores y hosteleros para potenciar la calidad agroalimentaria salmantina

SALAMANCA
VANESA MARTINS

La marca 'Salamanca en Bandeja' se consolida como una herramienta clave para la promoción de los alimentos de la provincia. Este club gratuito, impulsado por la Diputación en 2017 tiene como principal objetivo aglutinar los alimentos de calidad elaborados en el territorio salmantino. Actuar como el engranaje perfecto entre los productores agroalimentarios, los establecimientos de hostelería, el comercio minorista y el consumidor final, bus-

cando en definitiva hacer más universal el sabor de Salamanca.

Esta sinergia es fundamental, pues garantiza que las materias primas de excelencia encuentren un canal de salida directo y prestigiado en los restaurantes y tiendas de la provincia, fortaleciendo toda la cadena de valor. Se busca destacar la calidad diferenciada de los alimentos locales en un mercado cada vez más competitivo. Al combinar sabor, tradición y economía, se pone en valor el propio territorio. Este enfoque ha permitido a los asociados ganar una

mayor presencia en el panorama nacional.

SU FUNCIONAMIENTO SE BASA EN LA COLABORACIÓN Y LA PROMOCIÓN CONJUNTA

El funcionamiento de 'Salamanca en Bandeja' se basa en la promoción conjunta bajo un sello que aporta una identidad geográfica común. Esta cobertura institucional facilita la visibilidad y comercialización de los productos adheridos, especialmente a través de la participación en ferias de primer nivel como el Salón Gourmets en Madrid.

En estos eventos, la marca cuenta con un stand propio que sirve no solo para exhibir productos, sino también para establecer contactos comer-

COMBINA SABOR, TRADICIÓN Y ECONOMÍA

Pertenecer a 'Salamanca en Bandeja' ofrece beneficios directos como la promoción colectiva, la introducción en nuevos mercados, campañas publicitarias y jornadas de formación. Para el consumidor, el sello actúa como una guía fiable que garantiza la calidad. Además, esta identidad común es compatible con otros marchamos que ya posea el productor, sumando valor a su marca individual.

Salamanca
EN BANDEJA

EL SABOR DE LO NUESTRO,
EN BANDEJA.



salamanca
emocion.es



Diputación
de Salamanca

www.salamancaenbandeja.es



EUROPA SE RINDE AL COCHINILLO DE SEGOVIA

El emblema gastronómico por antonomasia de la provincia alcanza el máximo reconocimiento europeo como Indicación Geográfica Protegida

SEGOVIA REDACCIÓN

El Cochinillo de Segovia ha dado un paso decisivo en su historia y en la de la gastronomía castellana. Tras publicarse en septiembre en el Boletín Oficial de Castilla y León el reglamento de funcionamiento y la aprobación de su órgano de ges-

ción, el producto obtuvo de manera definitiva el reconocimiento como Indicación Geográfica Protegida (IGP). Con este último trámite autonómico, el cochinillo puede lucir ya el sello de calidad europeo en su etiquetado, un distintivo que confirma su singularidad y lo coloca en el mapa de los grandes productos protegidos de Europa. Este hito culmina un pro-

ceso que ha requerido dos años de trabajo conjunto entre la Asociación para la Promoción del Cochinillo de Segovia (Procose) y el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl). La Comisión Europea había inscrito al Cochinillo de Segovia en el registro de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas en julio de

2024, quedando pendiente únicamente este trámite autonómico para su reconocimiento pleno.

UN ESFUERZO COLECTIVO PARA PROTEGER UN ICONO

La obtención de la IGP no es un éxito de una entidad, sino el resultado de un esfuerzo colectivo que se ha extendido durante más de dos décadas. Procose,

que agrupa a ganaderos, mataderos, mayoristas y hosteleros, ha defendido desde su creación en 2002 la necesidad de proteger un producto único, estrechamente vinculado a la identidad de Segovia.

“El cochinillo no es solo gastronomía, es uno de los grandes monumentos

un método de cría que define la esencia del auténtico cochinillo segoviano. Ampara la producción porcina de capa blanca nacida exclusivamente en la provincia de Segovia y en la comarca abulense de La Moraña. Los animales deben alimentarse únicamente de leche materna

a imitaciones o usos indebidos de su nombre.

UN SÍMBOLO QUE TRASCIENDE LA MESA

Pocos productos están tan ligados al alma de una ciudad como lo está el cochinillo a Segovia. Su imagen, su ritual de asado, la tradición del corte con el plato y

tronomico de la provincia, una marca que proyecta tradición, autenticidad y excelencia.

UN FUTURO MÁS FUERTE PARA UN PRODUCTO ETERNO

El reconocimiento como IGP abre una etapa nueva para el sector. Apor-



inmateriales de nuestra provincia”, asegura su presidente, José María Ruiz. La frase resume el espíritu de un proceso en el que tradición, excelencia y proyección exterior han ido de la mano. “Con esta figura se cierra un camino que comenzó hace más de veinte años con la Marca de Garantía, y que ahora alcanza el máximo nivel de protección europea. Es un orgullo colectivo y un impulso decisivo para el futuro del sector”.

LA GARANTÍA DE UN ORIGEN: QUÉ EXIGE LA IGP

La IGP reconoce y protege

hasta el destete y presentar unas características específicas que aseguran la diferenciación del producto: piel blanca, carne rosada, textura firme y una ternura excepcional.

En 2024, un total de 33 explotaciones y cuatro mataderos trabajaron bajo estas exigencias, produciendo 161.382 cochinillos, equivalentes a 551 toneladas y con un valor económico aproximado de 6,6 millones de euros. La IGP no solo certifica este origen, sino que garantiza al consumidor que cada pieza responde a unos estándares de calidad y trazabilidad incuestionables, protegiendo así frente

su presencia constante en la hostelería lo han convertido en un auténtico icono cultural. En Segovia, el cochinillo asado forma parte del imaginario colectivo de miles de visitantes que cada año acuden a la capital y a la provincia para disfrutar de esta experiencia gastronómica.

Su nueva condición como Indicación Geográfica Protegida no solo reconoce su calidad, sino que lo sitúa al nivel de otros grandes productos europeos cuya reputación trasciende fronteras. El distintivo europeo convierte al Cochinillo de Segovia en embajador gas-

ta seguridad jurídica, valor añadido, prestigio y oportunidades comerciales, especialmente en mercados donde el consumidor busca productos con identidad certificada. También refuerza una tradición que ha pasado de generación en generación y que ahora se protege para las próximas décadas.

El cochinillo, humilde en origen, extraordinario en su resultado, escribe con este reconocimiento una página decisiva en la historia de la gastronomía segoviana.



ZAMORA

REDACCIÓN

En Zamora, los grandes proyectos no siempre nacen de los grandes números. A veces, lo verdaderamente importante surge del trabajo callado, de la constancia y del amor por la tierra y por la herencia recibida. De esa filosofía nace Exquisiteza, una marca que va más allá de un sello de calidad. Es una declaración de amor a lo artesanal, al origen, al producto bien hecho. Un movimiento que agrupa, bajo la Asociación PINZA (Pequeños Productores Independientes de Zamora), a más de una treintena de artesanos rurales que han decidido plantar cara al olvido con lo mejor que tienen: su trabajo.

Exquisiteza es una manera de decir que, en Zamora, lo pequeño también es grande. Detrás de cada botella, queso o tarro hay historias que hablan de familia, de sacrificio y de raíces. En Palacios del Pan, Quesos Hircus transforma la leche en una oda al sabor y a la paciencia. En Villardeciervos, los destilados de El Cervato rescatan la memoria licorera del noroeste zamorano. Desde Fonfría, San Juan del Rebollar o Viñas de Aliste, los apicultores ex-

traen mieles que huelen a brezo, encina y a campo en calma. En Carbellino de Sayago, las ancas de rana de Singular Granucerie —símbolo de innovación sostenible— demuestran que desde un pequeño pueblo se puede exportar al mundo. Y entre los Arribes, el aceite de Douroliva ha convertido el oro líquido de Zamora en museo y orgullo provincial.

Cada productor aporta su esencia a este mosaico gastronómico. Están quienes elaboran mermeladas con frutas de temporada, los que trabajan el chocolate en pequeñas hornadas, quienes preparan vermouths artesanos o cuidan viñedos en el corazón de Toro, como los de Bodegas Siesto, o Castromendi en Aliste que embotellan la fuerza del Tempranillo con sello zamorano. Son el latido invisible que sostiene la identidad rural de la provincia.

EL VALOR DE UN NOMBRE: EXQUISITEZA

Exquisiteza es, en sí misma, una palabra que transmite textura y aroma. Combina el refinamiento de lo “exquisito” con la ternura del trabajo manual. Bajo este sello, la Diputación de Zamora da forma a una red de microproductores que representan autenticidad, sostenibilidad y colabo-

ración. Porque aquí nadie compite: se comparte, se aprende, se coopera. La miel conversa con el vino; el queso marida con el aceite; las ancas de rana inspiran a los cocineros; y el vermouth sabe a amistad. Esa unión de productores bajo una misma marca ha logrado visibilidad nacional. En ferias como Madrid Fusión, Salón Gourmets o los encuentros de la marca Alimentos de Zamora, los pequeños elaboradores zamoranos se han ganado un espacio en el corazón de los consumidores que buscan verdad en lo que comen.

La otra mitad del éxito está en la cocina. Los chefs zamoranos abrazan Exquisiteza como una despensa de inspiración. Desde El Ermitaño en Benavente o Lera en Castroverde, pasando por El Portillo, El Cuzeo o el restaurante España en Famoselle, los cocineros demuestran que los productos zamoranos son tan versátiles como brillantes. En sus platos, las mieles de Aliste se funden con quesos, el aceite de los Arribes baña carnes de pastoreo, y el vino de Toro marida con chocolates como el de Refart.

Exquisiteza no solo promueve el producto; defiende una forma de vida. La llamada economía de kiló-

EL ARTE DE LO PEQUEÑO

Exquisiteza es la marca de una treintena de artesanos rurales zamoranos, hombres y mujeres que logran plasmar el sabor de la tierra

metro cero aquí es más que una etiqueta: es una necesidad. Comprar una miel de Viñas, un queso de Palacios del Pan o un licor de Villardeciervos no es solo un acto de consumo, sino una inversión en el futuro de los pueblos, al fijar población, mantener empleo y fortalecer un tejido agroalimentario que da sentido y dignidad al trabajo rural.

Los productores de PINZA trabajan con respeto por el entorno, cuidando el agua, el suelo y las abejas. Son agricultores del sabor en una provincia que entiende la sostenibilidad como un equilibrio entre lo económico, lo social y lo ambiental. La revolución no está en los megaproyectos industriales, sino en los pequeños productores que mantienen encendida la lumbre del sabor rural. Y aunque el mercado cambie, hay algo que no se negocia: la honestidad de quien elabora con las manos y el corazón.

Producir en el pueblo para que el pueblo viva. Esa podría ser la síntesis de todo lo que representa Exquisiteza, para que Zamora siga teniendo futuro, creyendo en sí misma. Porque la exquisitez de esta tierra no está solo en lo que produce, sino en cómo lo hace: con alma, con verdad y con raíces.

cuposol.com

cubiertas@cuposol.com

923 20 43 82

Fabricante de cubiertas para piscinas

CUPOSOL



Carretera de Valladolid, 181 - Salamanca

cuposol
Fabricante de cubiertas para piscinas

EL TALENTO ESTÁ SERVIDO

Nos colamos en las aulas del IES Virgen de la Calle, en Palencia, donde se imparten estudios de Formación Profesional de cocina y hostelería: la cantera de los 'chefs' y 'maitres' del futuro



PALENCIA

AIDA ACITORES

Tensión en la cocina del restaurante: mientras una joven sella el solomillo de ajo, otra, a su derecha, vigila despacio la cocción del parmentier, al baño maría, frente al compañero que arma con cuidado un milhojas de patata.

Faltan apenas unos minutos para que comience el servicio y nada puede salir mal en la sala, donde el nivel de exigencia de la jefa, Mercedes Herranz, es máximo. Los camareros esperan junto a la pared, con el delantal bien

colocado y la servilleta prendida del brazo.

Todo a punto para ofrecer un menú de cuatro platos y postre, con vino de la tierra, música ambiente y, tal y como destaca la maitre, una luz cálida ambientando el espacio a través de la gran ventana, que a estas alturas del otoño deja pasar un tenue rayo de sol.

Todo es digno de uno de los restaurantes más elegantes de Castilla y León... Pero, en realidad, sucede en el aula de un instituto público: el IES Virgen de la Calle, de Pa-

lencia, donde se forman los cocineros y camareros llamados a engrandecer la gastronomía de la tierra en un futuro no tan lejano.

Mujeres y hombres de diferentes edades que han decidido consagrar su vida profesional a la restauración y la hostelería, pero comprendiendo que éste es un sector en el que no debe faltar ni el arte, ni la ciencia. Porque el buen café cortado lle-

lería y Turismo de este centro público. Lo hace ante una visita muy especial: la que la Dirección Provincial de Educación de Palencia ha preparado para representantes de la prensa local, capitaneada por el director provincial, Sabino Herrero; el delegado territorial de la Junta de Castilla y León en la provincia, José Antonio Rubio, y el propio consejero de Economía y Hacienda, Carlos Fernández Carriedo, junto a otros representantes de la administración regional.

14

institutos y centros de Formación Profesional públicos imparten ciclos de grado medio o superior de Cocina y Gastronomía en Castilla y León

va la leche emulsionada, pero no quemada; el vino bien maridado requiere conocer las variedades de uva; y la ración de pulpo que hará las delicias del próximo cliente solo puede estar a la altura de su apetito si se conoce bien el tiempo y temperatura de cocción.

Estos chicos y chicas, que hoy apenas rondan la veintena, están llamados a convertirse en "los futuros cocineros de los mejores restaurantes de la provincia de Palencia", explica su profesora Mercedes Herranz, jefa del departamento de Hoste-

Sentados en el aula-comedor del instituto, que atiende a público real cada jueves (con un aforo muy limitado, que se completa en los primeros minutos del tiempo de reserva en la web oficial), periodistas y cargos públicos conocen, a través del paladar, la vocación de excelencia que tiene la Formación Profesional en una comunidad autónoma que lidera los rankings educativos. Y es que en este instituto, como en tantos otros de la comunidad, se crean entornos reales donde los estudiantes pueden ensayar la profesión en escenarios fidedignos.

Hoy toca servir una comida del máximo nivel: desde potaje de alubia verdina con setas de temporada hasta bacalao al pilpil sobre txangurro, para terminar con una sublime tarta de queso al estilo cántabro con crema de castañas.



“Esta vez recorremos la gastronomía del norte, ya que cada semana cambiamos el menú y nos centramos en la tradición culinaria de una zona del país”, detallan los jóvenes camareros, que sirven con cuidado los platos

elaborados por sus compañeros de cocina.

Ellos, además de practicar en sala, atienden a los compañeros de Secundaria, Bachillerato y otros ciclos de FP desde la cafetería del instituto, donde se preparan para salir a trabajar a bares y restaurantes de verdad.

FORMACIÓN PÚBLICA DE CALIDAD. Toda una estructura integrada en el Departamento de Hostelería y Turismo, donde se imparten los estudios de FP Básica en Cocina y

Restauración, los grados medios de Técnico en Cocina y Gastronomía y en Servicios en Restauración; y el Grado Superior en Dirección de Cocina; a los que se suma el Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales. Estudios similares a los que se ofertan en un total de 14 centros públicos de la Comunidad: cuatro en la provincia de Burgos; dos en Salamanca y en Valladolid; y uno en Ávila, León, Palencia, Segovia, Soria y Zamora.

Para cerrar el círculo de la formación a los profesionales que atenderán a los turistas que visiten Castilla y León, se imparte también desde este departamento el título Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas, del que ya han salido decenas de profesionales que hoy atienden las oficinas de turismo y dirigen las visitas guiadas. “Es importante que terminéis de estudiar”, les recuerda el consejero, Carlos Fernández Carriedo. Y es que, tal y como confirma el director provincial de Educación, la buena formación que

reciben estos jóvenes se cotiza alta en el mercado laboral. “Enseguida encuentran trabajo fuera y muchos de ellos comienzan a trabajar en bares y restaurantes mientras están estudiando... A veces, eso hace que se descuelguen y terminen abandonando la formación reglada”. Continuar, sin embargo, puede llevarles a un escalón laboral superior o, incluso, al autoempleo, ya que la FP también favorece las habilidades emprendedoras y conocimientos de gestión empresarial que les puede permitir lanzarse a llevar su propio negocio de hostelería.

Por ahora, toca practicar. Y, aunque este menú para comensales especiales se sirve a principio de curso (los de Primero apenas llevan unas semanas en el centro), no puede terminar mejor: con un brindis y un aplauso, que reconoce no solo la calidad de los platos y la buena atención, sino, sobre todo, la ambición de estudiantes y profesores de dar lo mejor de sí mismos en cada servicio, dentro y fuera de la escuela.

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

Fontanería sin obra

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

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

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

RESULTADO GARANTIZADO Y LIMPIO

Suiz System FS



PASADO PRESENTE FUTURO





MUSEOS DEL BUEN COMER A BASE DE VINO, QUESO Y PAN

Recorremos una exquisita ruta gastronómica de Valladolid a través de tres espacios que invitan a conocer, oler y saborear la esencia de Castilla y León

VALLADOLID

SERGIO JUÁREZ

En Valladolid, la gastronomía no solo se degusta, sino que se visita, se huele y se toca. La provincia vallisoletana ha sabido transformar su tradición alimentaria en una experiencia cultural única y conservarla dentro de tres museos de referencia que invitan a un viaje por los sentidos y por la historia de nuestra gastronomía. El pan, el queso y el vino, tres alimentos básicos imprescindibles en cualquier mesa y que recuerdan la identidad de esta tierra castellana,

y hoy son cultura e historia viva de los pueblos y sus gentes. La provincia de Valladolid cuenta con tres museos que acercan la historia del pan, el queso y el vino, y que además se sitúan en localidades de tradición agroalimentaria. Estos espacios no solo

explican procesos productivos, sino que son un eje de turismo cultural en sus comarcas.

El pan, alma de Tierra de Campos, que junto a la lenteja conforma la seña de identidad de la localidad de Mayorga. Precisamen-

te, al norte de la provincia, encontramos el Museo del Pan que rinde homenaje a este alimento universal. Este espacio perteneciente a la Diputación Provincial de Valladolid está ubicado en la antigua iglesia mudéjar de San Juan, un edificio que combina el encanto de la piedra antigua con recursos interactivos y audiovisuales que hacen de la visita una experiencia sorprendente para los visitantes. El Museo inaugurado en 2009 recorre la historia del pan desde el cultivo del cereal hasta la panificación moderna. En sus diferentes salas se pueden ver molinos, hornos tradicionales





y hasta participar en talleres donde los asistentes amasan y hornean su propio pan. Más que un museo, es un espacio que huele a trigo y a historia. La importancia de este espacio para la provincia radica en su apuesta por poner en valor uno de los productos más enraizados de la comarca de Tierra de Campos, dinamizando la zona norte de Valladolid a través de la participación y el conocimiento. El Museo del Pan, además, es uno de los lugares preferidos de los pequeños vallisoletanos al poder elaborar con sus propias manos este rico alimento.

En apenas unos kilómetros de Mayorga, el viaje por la tradición alimentaria de Valladolid nos hace parar en Villalón de Campos, donde se ubica otro museo que pone sabor a la provincia, en concreto, el Museo del Queso. Este espacio de propiedad municipal está instalado en las antiguas escuelas de la localidad villalonesa. En esta villa, famosa por sus ferias y mercados desde la Edad Media, el queso ha sido durante siglos su embajador más sabroso. Este rico producto, además de contar con su propio mu-

seo, tiene una Fiesta de exaltación en el propio municipio de Villalón con su Mercado del Queso que se celebra en el mes de septiembre, y donde los

Campos ha sabido convertir su herencia quesera en un atractivo turístico que combina gastronomía, historia y paisaje al norte de Valladolid.



manjares redondos son los grandes protagonistas. Principalmente, el Museo del Queso muestra cómo se elaboraba el tradicional queso de Villalón, conocido popularmente como 'pata de mulo', utilizando utensilios originales y reproduciendo los pasos de una producción artesanal que aún pervive en la zona. Fotografías antiguas, utensilios y pequeñas degustaciones ayudan

Nada más pensar en Valladolid y su provincia, se nos viene a la mente el vino y cómo no podía ser de otra manera, también podemos encontrar un Museo dedicado a sus caldos. Y precisamente, en Peñafiel, cuna de la Ribera del Duero, su imponente Castillo es la sede del Museo Provincial del Vino, impulsado por la Diputación en 1999. Sin duda, este Museo es el

gran referente del enoturismo en Castilla y León por profundizar en la historia y esencia del vino a través de un recorrido sensorial que une tradición, ciencia y paisaje. La visita al Museo se completa con paneles interactivos, colecciones y una sala dedicada a las cinco Denominaciones de Origen de la provincia que convierte la visita en un homenaje a toda la cultura vinícola de Valladolid. Asimismo, desde la torre del Castillo de Peñafiel, el visitante contempla un mar de viñedos que resume a la perfección la identidad de la comarca, una tierra donde el vino no es solo una bebida, sino una forma de vida. El turismo

en Valladolid queda demostrado que se disfruta a bocados, y en esta deliciosa ruta cabe resaltar también otros rincones donde el patrimonio y la cocina se dan la mano como son el Museo de la Harina y la Miel en Olmos de Peñafiel, la Fábrica de Harinas de San Antonio del Canal de Castilla en Medina de Rioseco o el Centro de Interpretación de la Matanza en Palazuelo de Vedija.

ZAMORA, TIERRA DE SABORES CON RAÍCES HISTÓRICAS



Despensa natural rica en viñedos, cultivos y buena ganadería, la provincia es heredera de una tradición milenaria, documentada desde la Edad Media

ZAMORA

FCO.JOSÉ COLMENERO

Hablar de Zamora es hablar de autenticidad. De una tierra que ha sabido mantener su esencia a lo largo de los siglos y que hoy se muestra como un territorio enogastronómico de primera magnitud. Su cocina, forjada en la historia y alimentada por la calidad de sus productos, es

una expresión viva de su identidad: sencilla, honesta y profundamente ligada al paisaje y al alma de sus gentes.

RAÍCES MILENARIAS DE UNA CULTURA GASTRONÓMICA

La historia culinaria de Zamora se remonta más de un milenio. Ya en el año 893, el cronista árabe Iza Ben Ahmed describía los olivares que rodeaban

la ciudad, testimonio de un paisaje agrario donde el aceite y la aceituna formaban parte de la vida cotidiana. De hecho, todavía hoy el barrio de Olivares recuerda aquella herencia.

Poco después, en el siglo X, el rey Ordoño III concedía a los monjes de San Martín de Castañeda los derechos de pesca en el Lago de Sanabria. Esa tradición fluvial, documentada desde

la Alta Edad Media, explica la presencia del pescado de río en la mesa zamorana: truchas, barbos o anguilas que aún hoy son símbolo de su cocina.

También el vino ha acompañado a Zamora desde tiempos remotos. En las crónicas se cuenta que Cristóbal Colón se aprovisionó de vino de Toro antes de partir hacia América, un gesto que revela el pres-



tigio de estos caldos desde hace siglos. Así, entre monasterios, dehesas y valles, se fue tejiendo una cultura culinaria que combina sencillez y carácter.

ALIMENTOS CON NOMBRE PROPIO

Zamora es, ante todo, una despensa natural. Tierra ganadera y agrícola, donde el producto local es protagonista y símbolo de orgullo. Bajo el marcha-

máticos, perfectos para acompañar la cocina tradicional.

El otro gran emblema es el Queso Zamorano (D.O.P.), elaborado con leche cruda de oveja churra y castellana, de sabor intenso y textura firme. Su prestigio ha traspasado fronteras, y la feria Fromago ha contribuido a situarlo entre los mejores de España.

mantener vivas las recetas y los sabores de la provincia.

PLATOS CON IDENTIDAD

La gastronomía zamorana se distingue por su recetario contundente y sincero, de raíces humildes, pero de resultados extraordinarios. Entre sus platos más emblemáticos destacan el arroz a la zamorana, el bacalao

lago, sigue siendo uno de los bocados más celebrados por su delicadeza.

Cada comarca aporta su acento. En Sanabria, los habones y los guisos de setas; en Aliste y Sayago, las sopas de ajo pastoriles, los caracoles guisados o la caza al vino de Toro; en Benavente, los pimientos asados y las legumbres; en Tierra del Pan, el pan candeal y los rebojos zamoranos. Todo ello conforma un mapa de sabores que es también un retrato de la provincia.

Y no pueden olvidarse los dulces: fiyuelas de Aliste, cañas rellenas de crema, tarta del Císter, bollos coscarón o rebojos, pequeñas joyas que endulzan las fiestas populares.

SABOR CASTELLANO CON ALMA ZAMORANA

La cocina de Zamora es austera en ingredientes,

pero generosa en sabor. Su origen campesino y pastoril explica la contundencia de sus guisos y el protagonismo de las legumbres, los asados y los productos de la matanza. El pimentón, el ajo y el aceite de oliva son los pilares de un recetario que no necesita artificios.

Hoy, sin embargo, esa cocina tradicional convive con una nueva generación de cocineros que reinterpretan las recetas de siempre con técnicas actuales, sin perder el respeto a la raíz. La provincia ha encontrado en esa fusión entre tradición e innovación su mejor carta de presentación.



mo “Alimentos de Zamora”, creado por la Diputación Provincial en 2004, se agrupan hoy los productos con Denominación de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas o marcas de garantía que distinguen su excelencia.

En el mundo del vino, la provincia brilla con tres denominaciones de origen —Toro, Arribes y Tierra del Vino de Zamora— además del Vino de Calidad de los Valles de Benavente. Viñedos bañados por el sol castellano, cepas viejas de Tinta de Toro, Juan García o Prieto Picudo que dan lugar a vinos recios y aro-

La lista de productos con marchio continúa con la Ternera de Aliste (IGP), el Lechazo de Castilla y León (IGP), el Chorizo Zamorano (Marca de Garantía), los garbanzos de Fuentesauco (IGP), la lenteja pardina de Tierra de Campos, el pimiento de Fresno-Benavente, las setas silvestres de los montes zamoranos o la Harina Tradicional Zamorana, obtenida de los excelentes trigos de la Tierra del Pan.

Cada uno de ellos es una historia en sí misma: fruto de generaciones de productores, pastores y agricultores que han sabido

a la tranca, la ternera de Aliste guisada o el pulpo a la sanabresa.

El arroz a la zamorana, nacido en las matanzas rurales de Aliste, combina distintas carnes del cerdo —costilla, panceta, chorizo, morcilla— con verduras y pimentón, dando lugar a un guiso sabroso que resume la esencia de la cocina local. El bacalao a la tranca, ligado a la Cuaresma, se prepara con pimientos asados, ajo y aceite de oliva, coronado con huevo cocido: un plato sencillo, pero lleno de matices. Y la trucha sanabresa, que hunde sus raíces en las aguas del



EL VINO, COMPAÑERO INSEPARABLE

Ningún menú zamorano está completo sin su copa de vino. Los tintos de Toro y Arribes destacan por su cuerpo y carácter, los blancos de Tierra del Vino de Zamora por su frescura, y los rosados de los Valles de Benavente aportan notas ligeras y afrutadas. Cada plato encuentra su maridaje ideal: un tinto joven para un arroz a la zamorana, un blanco para las truchas o un crianza para los asados de lechazo. El vino es, en definitiva, parte inseparable de la cultura zamorana: celebra, une y da sentido al paisaje.

RESTAURANTES Y CHEFS QUE ELEVAN LA TRADICIÓN

La excelencia de la cocina zamorana tiene nombres propios. En Benavente, el restaurante El Ermitaño, con una Estrella Michelin, es todo un referente nacional. Los hermanos Pedro Mario y Óscar Pérez reinterpretan la cocina

castellana con producto zamorano —más del 80% de su despensa— en platos como el cochinillo confitado o los canutillos de cecina, manteniendo vivo el espíritu familiar que dio origen al local.

En Castroverde de Campos, el restaurante Lera, del chef Luis Alberto Lera, ha elevado la cocina de caza a categoría de arte. Su arroz con paloma torcaz o el guiso de liebre son ya clásicos contemporáneos. Su Estrella Michelin y su defensa del producto rural han convertido su propuesta en un faro para la gastronomía de interior.

También en Arribes del Duero, el Restaurante España de Famoselle mantiene vivo el recetario sayagués. La chef Mar Marcos, tercera generación al frente del negocio, combina el sabor de siempre —alubias con chorizo, lechazo guisado con almendras, callos tradicionales— con técnicas

modernas y producto de proximidad. Su cocina refleja la autenticidad de un territorio donde la gastronomía es parte de la vida cotidiana.

Y en la capital, la oferta se completa con propuestas como el Restaurante del Hotel Rey Don Sancho, que reinterpreta los clásicos zamoranos con un toque actual, o las tabernas del casco antiguo, donde las tapas tradicionales —crestas de gallo, revoltijos o bacalao a la tranca— siguen siendo una seña de identidad.

SABORES CON FUTURO

Más allá de los fogones, Zamora cuenta con nuevos embajadores gastronómicos. El chef Jonatan Garrote, natural de la provincia, promueve el uso de ingredientes zamoranos en talleres y programas educativos como los campamentos de MasterChef, inculcando en los más jóvenes el orgullo por el producto local y la cocina tradicional.

Gracias al impulso de instituciones, productores y cocineros, la provincia vive hoy un auténtico renacimiento gastronómico. Ferias como Fromago o proyectos como Exquisiteza y Alimentos de Zamora han contribuido a situar a la provincia en el mapa culinario nacional e internacional.

UNA TIERRA QUE

SE SABOREA

Zamora es, sin duda, una tierra de sabores. Cada plato cuenta una historia, cada producto encierra siglos de tradición y cada copa de vino resume la esencia de un territorio que ha sabido cuidar lo que la naturaleza le dio.

El viajero que recorra la provincia no solo descubrirá iglesias románicas y paisajes de ensueño: también hallará un patrimonio gastronómico vivo, que invita a detenerse, probar y recordar.

Un trozo de queso zamorano, un sorbo de vino de Toro, un arroz a la zamorana humeante o un simple pedazo de pan candeal son más que alimentos: son la expresión de una cultura, de una forma de vivir y de disfrutar el tiempo.

Porque en Zamora, cada plato cuenta una historia y cada sabor tiene su tierra. Buen Provecho



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

RUN
REGIONAL
UNIVERSITY
NETWORK
EUROPEAN UNIVERSITY

Somos Universidad, somos Burgos.

Una comunidad universitaria
al servicio del futuro
de nuestro territorio

DE SAYAGO AL MUNDO CON SABOR A RANA

En Carbellino de Sayago, donde el silencio se mezcla con el croar ancestral de las charcas y el viento peina encinas centenarias, late un proyecto que ha situado a Zamora en el mapa mundial de la innovación gastronómica. Singular Grenoucerie es mucho más que una empresa: es el primer hub internacional de ranicultura sostenible, una apuesta pionera que ha convertido un pequeño municipio de menos de 200 habitantes en el epicentro europeo del estudio, la producción y el aprovechamiento integral de la rana.



INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO: LA RANICULTURA INTELIGENTE

El departamento de I+D+i de la empresa es el corazón del proyecto. Allí se trabaja con inteligencia artificial aplicada a la cría, controlando los parámetros de crecimiento, nutrición y bienestar animal. Al mismo tiempo, desarrollan un programa de extracción de péptidos antimicrobianos procedentes de la piel de rana, con posibles aplicaciones en farmacología y salud animal.

Esta innovación se combina con una línea de investigación en piensos de base anfibia, destinados a aves y reptiles, cerrando el ciclo productivo y reduciendo el desperdicio.

ZAMORA

FCO COLMENERO

DE LA IDEA A LA REALIDAD: SIETE AÑOS DE CONSTANCIA

Paula Echenique y Fabián Simón, sus fundadores, tardaron más de siete años en obtener todas las licencias necesarias para consolidar este proyecto único. “Queríamos demostrar que la sostenibilidad real —económica, social y ambiental— es posible desde el medio rural”, explican. Y lo han conseguido: desde Carbellino exportan sabor, ciencia y futuro.

La compañía ha alcanzado una estructura sólida, con previsión de superar el millón de euros de facturación en 2025/26, y con un crecimiento que ya ha despertado interés internacional. Hoy más de veinte chefs con estrella Michelin en España y Europa trabajan con sus productos, lo que convierte a Singular en un referente gastronómico de prestigio.

EL SABOR QUE DIVIDE Y CONQUISTA

Las ancas de rana, dicen en Singular, “son como los partidos políticos: o te encantan o las odias”. Pero lo que nadie discute es que se trata de uno de los alimentos más saluda-

bles del mundo. Su carne, rica en proteínas y baja en grasa, es ideal para personas mayores, deportistas o con problemas intestinales, y su digestibilidad la hace especialmente recomendable en dietas equilibradas.

De lo doméstico y casi olvidado, la rana ha pasado a ser un producto de autor, con un relato de territorio, innovación y respeto. Y en esa transformación está la esencia de Singular: recuperar lo rural desde la ciencia, sin renunciar a la identidad zamorana.





“Queremos que todo se aproveche, sin residuos, sin excesos, con respeto por el medio y con retorno económico local”, señalan.

SOSTENIBILIDAD REAL: ECONÓMICA, SOCIAL Y AMBIENTAL

En un contexto donde la palabra “sostenible” se usa con ligereza, Singular reivindica su sentido original.

- Económica, porque genera empleo estable en un entorno despoblado, atrae inversión y crea valor añadido desde el medio rural.
- Social, porque impulsa programas de integración real para personas sin acceso a suelo agrícola, ofreciéndoles formación y posibilidad de emprender en red.
- Ambiental, porque la ranicultura tiene una huella hídrica y de carbono mínima, aprovechando sistemas de recirculación de agua y control biológico natural.

Carbellino se ha convertido en un ejemplo de economía circular, demostrando que el desarrollo rural puede ir de la mano del conocimiento, la innovación y la gastronomía de alto nivel.

DE SAYAGO AL MUNDO

El mercado europeo demanda miles de toneladas de ancas de rana al año, la mayoría procedentes de Asia. Desde Sayago, Singular Granoucerie ofrece una alternativa de proximidad, trazable, ética y de máxima calidad. “Somos reconocidos más fuera que dentro”, admite Fabián con una mezcla de orgullo y resignación. “Pero lo importante es

que Zamora está en el mapa mundial de la ranicultura”.

Sus instalaciones en Carbellino combinan tecnología, biología y tradición: charcas controladas, sistemas de recirculación, análisis de parámetros de agua y alimentación ecológica. En sus palabras, “el futuro de la proteína sosteni-

ble pasa por lo anfibio, y ese futuro ya está aquí, en Sayago”.

LA RANA COMO SÍMBOLO

La rana, discreta y resiliente, se ha convertido en símbolo de un modelo nuevo de desarrollo rural: silencioso, paciente, eficaz. Singular Granoucerie demuestra que la innovación puede brotar entre encinas, que el talento no tiene por qué emigrar y que la sostenibilidad no es un discurso, sino una práctica diaria.

Porque sí, hay sabores que no admiten medias tintas: como las ancas, o te apasionan o no las soportas. Pero detrás de ellas hay una historia de valentía, ciencia y compromiso con Zamora, con la España interior y con un modo distinto de entender el progreso.

Carbellino ya no solo es un punto en el mapa. Es el epicentro de la rana europea, el croar de la sostenibilidad real y el eco de un proyecto que, desde Zamora, habla al mundo con acento propio.





UNA FAMILIA, UN PUEBLO Y UN GURRIATO QUE DIO LA VUELTA AL MAPA

ZAMORA

FCO COLMENERO

En Aliste las historias no empiezan en una oficina, sino en una furgoneta vieja, en una moto cargada de sacos o en una cesta de pescado que se vende por las casas. La de Cochinillos La Salvación arranca así: con un crío de seis años que apenas levantaba un metro del suelo y que ya iba de pueblo en pueblo aprendiendo que el comercio, en la España rural de posguerra, era casi siempre un trueque.

Ese niño era José María Rodríguez Vicente, “el

padre de las criaturas”, como bromean hoy sus hijos rodeados de cámaras, cochinitos y naves frigoríficas. A los seis años cambiaba pulpo por alubias, naranjas por patatas y pescado por lo que hubiera en la despensa de la casa a la que llamaba a la puerta. No había tarjetas, ni transferencias, ni márgenes teóricos: marraños pa’ un lado, dinero pa’ otro, recuerda entre risas. Aquella escuela a pie de camino fue el germen de una de las empresas cárnicas más sólidas de la provincia de Zamora.

Hoy, décadas después, esa intuición comer-

cial se llama Ganados La Salvación, S.L., opera desde el polígono de Los Llanos, en Zamora, y comercializa cochinitos frescos y congelados para toda España y Europa, siempre con la marca que ya es un sello en el sector: Cochinillos La Salvación.

DE LAS PESETAS AL FRÍO INDUSTRIAL

Cuando José María habla de los inicios, las cifras bailan en pesetas: “un cochinito pequeño” podía rondar las 1.500 o 2.000 pesetas. El proceso era tan simple como agotador: comprar el ganado en las granjas, cargarlo, llevarlo al ma-

tadero, descargar, volver a cargar y distribuir. Sin ayudas europeas, sin manuales de marketing, pero con una idea clarísima: el negocio es comprar bien para poder vender mejor.

Con el tiempo, el comercio de ganado se fue profesionalizando y aquella actividad casi ambulante se convirtió en empresa. En 1982 nace la matriz ganadera y en 1999 se consolida como Ganados La Salvación, enfocada ya de lleno al cochinito. Hoy, el modelo de negocio se estructura en dos fases nítidas: Compra directa en granja, lo que les permite controlar origen,

alimentación y homogeneidad del producto. Sacrificio en matadero, procesado y venta, en fresco, fresco al vacío o congelado, siempre bajo estrictos controles veterinarios externos e internos.



El resultado: una empresa con ocho trabajadores, entre personal contratado y familia, que figura entre las compañías cárnicas más relevantes de Zamora. Una historia de amor entre castañas y cochinillos

Toda empresa familiar tiene un capítulo romántico, y aquí lo pone Maribel, el otro pilar de La Salvación. José María la conoció yendo a comprar castañas a su pueblo, subido a una moto con 16 años. Él lo cuenta en clave de “me quedé con la copla”; ella recuerda un grupo de amigas, una parada improvisada y ese típico “hablar con todas” que esconde una mirada que se repite más allá de la anécdota.

Años después, se casaron en Palazuelo de las Cuevas, en plena comarca de Aliste, y Maribel pasó de echarle el ojo al chico de la moto a entrar de lleno en la nave, limpiar, organizar y, en la práctica, convertirse

en la segunda columna de la empresa. Primero fue el matrimonio, después llegaron los hijos y, finalmente, las nietas, que son la nueva alegría de la casa y el mejor indicador de que, pese a la despoblación, la vida sigue latiendo en los pueblos alistanos.

LOS HIJOS: ENTRE EL CHÁNDAL Y LA AMERICANA

Hoy el relevo lo encarnan sus dos hijos, Adrián y Jose, que representan a la perfección esa dualidad tan española entre el traje y el chándal, entre el bar del pueblo y el escaparate de ciudad.

Uno es la imagen más “dandy” de la empresa, siempre impecable, atento a la proyección

de marca, a los clientes, al diseño del stand y a que la chaqueta esté a la altura del cochinillo. El otro es más de zapatilla cómoda, y pueblo, de esos que se sienten igual de felices en la nave que en el bar de siempre, charlando con los ganaderos y los vecinos. Y la empresa, como la vida, necesita de los dos: el que mira al mercado exterior y el que mantiene los pies en la tierra.

Entre los tres —padres e hijos— y un equipo leal que suma cinco trabajadores más, forman un círculo perfecto entre tradición y modernidad.



COCHINILLO DE ZAMORA PARA ESPAÑA Y EUROPA

El corazón del negocio está en el cochinillo zamorano, pero su mercado ya hace tiempo que supera las fronteras provinciales. La Salvación vende sobre todo en España y Portugal, un país donde el cochinillo tiene una aceptación enorme

y donde han logrado una relación casi de socio con muchos clientes, adaptando cortes, pesos y formatos a sus necesidades. También Europa mantiene una buena relación con esta empresa zamorana.

Cochinillo fresco recién salido del matadero. Cochinillo fresco al vacío, que alarga la vida útil sin perder cualidades. Cochinillo congelado, con una vida útil de hasta dos años, aunque en La Salvación, presumen, nunca les ha hecho falta llegar tan lejos: “siempre se vende antes del año”, cuentan. Detrás hay cer-

tificaciones de calidad y seguridad alimentaria, controles veterinarios en matadero y análisis en laboratorio, que garantizan trazabilidad completa “desde la granja hasta la mesa”.

No es casualidad que en 2019 la empresa recibiera la Medalla de Oro Europea al Mérito en el Trabajo, reconocimiento



a su trayectoria, crecimiento e internacionalización.

UN NEGOCIO EXIGENTE EN TIEMPOS DE MÁRGENES ESTRECHOS

Quien piense que vender cochinitos es un negocio de oro fácil se equivoca. José María lo resume con una frase sencilla: “los márgenes cada vez son más pequeños”. La energía, el frío industrial, los salarios, los impuestos y el transporte se han disparado. La competencia crece y, al mismo tiempo, se come menos cochinito en casa.

Antes cualquier ama de casa se atrevía a asar un cuarto de cochinito en el horno —y en muchos casos en un horno de Pereruela, orgullo alfarero zamorano—. Hoy la tendencia empuja a la llamada quinta gama: productos ya asa-

dos, deshuesados o listos para calentar y servir. Es cómodo, permite que restaurantes sin horno tradicional ofrezcan cochinito en carta y resuelve cenas en 30 minutos. Pero la familia Rodríguez es clara: “calidad pierde”.

La comparación con los platos preparados de supermercado sale sola: no es lo mismo una bandeja de lentejas listas para microondas que las lentejas de una madre que cuece la olla con calma. Lo mismo ocurre con el cochinito: nada iguala la experiencia de embadurnar la cazuela de barro, salar, aromatizar con limón y hierbas, meter al horno y esperar.

COCINAR, VOLVER AL PUEBLO, ENTENDER EL PRODUCTO

En las conversaciones con la familia, el negocio está siempre presente, pero hay un tema que se repite como un eco:

la pérdida de cultura culinaria y rural. Se ha ido la matanza, se han ido los días de chichos y turriyones, se va perdiendo la costumbre de reunir a la familia alrededor de un asado.

Cochinitos La Salvación es, en ese sentido, una empresa anclada en Zamora pero con alma de pueblo: los fines de semana, cuando hay un rato, se vuelve a casa, se juega la partida, se charla en la plaza y se recuerda la matanza de antaño. Esa misma cultura es la que sostienen las granjas familiares a las que compran, muchas de ellas pequeñas explotaciones que encuentran en la empresa una salida estable y profesional para su producción.

TIERRA DE SABORES: UN COCHINITO QUE CUENTA UNA HISTORIA

En la filosofía de Tierra de Sabores, Cochini-

llos La Salvación encaja como un guante:

Es un producto claramente zamorano, ligado a las comarcas de Aliste y al tejido ganadero provincial.

Es una empresa familiar donde la tercera generación ya está al mando, pero el fundador sigue opinando, recomendando y, sobre todo, recordando de dónde vienen.

Aúna tradición gastronómica y tecnología alimentaria moderna: del trueque pulpo-alubias a los túneles de congelación y el envasado al vacío.

Y, sobre todo, mantiene vivos pueblos y explotaciones, generando empleo directo e indirecto y vertebrando territorio.

Quizá dentro de unos años la mayoría de los cochinitos se sigan comiendo en restaurantes, con servicio emplatado y reserva por app. O quizá asistamos a una pequeña revolución doméstica en la que volvamos a encender el horno como se hacía antes.

Sea como sea, si algo demuestra la historia de La Salvación es que el sabor de verdad necesita raíces: un niño de seis años vendiendo pescado por los pueblos, una moto buscando castañas y encontrando a Maribel, una nave en Los Llanos llena de cochinitos impecables y una familia que sigue creyendo que, mientras haya alguien dispuesto a meter una cazuela de barro al horno, el futuro del cochinito zamorano está garantizado.



HOSTERÍA DE LOS PALMEROS



FRÓMISTA

PLAZA SAN TELMO. 4 FRÓMISTA



979 810 067

www.hosteriadelospalmeros.com

Tradición puesta
al día



EL ÉXITO DE TERNERA CHARRA: MÁS DE 22.000 RESES EN UN SECTOR AMENAZADO POR LA DESPOBLACIÓN

El presidente de esta Marca de Garantía, Javier Boyero, analiza la buena situación de precios para el productor, pero advierte sobre los grandes retos del sector: la falta de relevo generacional y la competencia de productores como Mercosur



SALAMANCA

CÉSAR GARCÍA

La Marca de Garantía Ternera Charra se encuentra en un momento histórico. La entidad, referente de la calidad cárnica en la provincia de Salamanca, conmemora su cuarto de siglo de vida en un contexto de mercado complejo, definido por la escasez de oferta y la volatilidad de los precios. Javier Boyero, presidente de la asociación, ha realizado un balance exhaustivo de esta trayectoria, que comenzó oficialmente con la concesión de la marca en agosto del año 2000 y su puesta en marcha operativa en enero de 2001.

Lo que empezó como un proyecto incierto,

partiendo según sus propias palabras “de menos de cero” y en una época donde no todo el sector remaba a favor, se ha transformado en una estructura sólida y reconocida. La evolución de las cifras avala esta gestión: de tener entre 1.000 y 2.000 vacas en sus inicios, la marca certifica hoy alrededor de 22.000 cabezas de ganado. Sin embargo, Boyero insiste en que la filosofía nunca ha sido la expansión desmedida.

“Es importante crecer, pero es más importante consolidar los crecimientos”, asegura el presidente, destacando una estrategia de crecimiento sostenible que evita los picos de sierra en la producción y busca la estabilidad, tanto

en lo económico como en lo social para los ganaderos asociados.

LA “TORMENTA PERFECTA” DE LOS PRECIOS Y LA RENTABILIDAD

El análisis de la situación actual del mercado revela una paradoja. Tras el estallido de la guerra en Ucrania, el sector sufrió un disparo de los costes de producción que, inicialmente, no se repercutió en el precio de venta, dejando a las explotaciones con una rentabilidad ínfima. Sin embargo, el escenario

ha dado un vuelco significativo en el último año.

Actualmente, los costes de los insumos, especialmente los piensos y cereales, se han moderado hasta niveles “muy asequibles para el ganadero”, aunque Boyero matiza que esta bajada está perjudicando gravemente al agricultor. Paralelamente, la escasez de animales a nivel nacional e internacional ha disparado el precio de la carne en origen.

“Para el ganadero nos está viniendo estupendo. Estamos consiguiendo

do compensar las pérdidas de años anteriores e incluso tener beneficios”, reconoce Boyero con franqueza. No obstante, advierte de la otra cara de la moneda: el sufrimiento de carniceros y consumidores finales. La inflación general y el estancamiento de los salarios han provocado que el poder adquisitivo de las familias no avance al mismo ritmo que los precios de los alimentos, tensando la cadena de valor.

EL DESAFÍO DEMOGRÁFICO Y SANITARIO

La falta de producto en el mercado no es coyuntural, sino estructural. Boyero identifica dos causas principales que están mermando la cabaña ganadera:

- El impacto de las enfermedades: Las epidemias recientes han causado “muchísimas bajas” tanto en vacas nodrizas como en la fertilidad de las mismas, reduciendo drásticamente los nacimientos en los dos últimos años.
- El relevo generacional: Es el problema más acuciante del campo salmantino. “La gente se está jubilando, la gente se va del campo”, lamenta el presidente. A pesar de que la maquinaria moderna permite a un solo agricultor trabajar más hectáreas, el capital humano se está diluyendo. “Veo muy pocos ganaderos de menos de 40 años”, sentencia.

COMPETENCIA INTERNACIONAL Y MERCOSUR

En el horizonte de las



TERNERA CHARRA 25 años
de compromiso con la tierra

preocupaciones del sector se encuentra el acuerdo comercial con Mercosur y la entrada de carne procedente de países como Brasil, Argentina o Uruguay. La postura de Ternera Charra es clara: no se teme al libre mercado, siempre que las reglas del juego sean idénticas para todos.

Boyero denuncia la disparidad de criterios. Mientras que los ganaderos europeos y españoles cumplen con normativas sanitarias y de control exhaustivas, las grandes producciones sudamericanas compiten con modelos productivos diferentes. “En precio pueden competir, en calidad no”, afirma, advirtiendo que si el precio en Europa sigue

“desbocado”, la entrada de producto extracomunitario sin los mismos controles de garantía podría aumentar, desplazando a la producción local de calidad.

MADRID Y VALENCIA, PRINCIPALES DESTINOS FUERA DE SALAMANCA

La penetración de Ternera Charra en el mercado nacional es notable. Según los datos aportados por la presidencia, la distribución aproximada de la producción se reparte de la siguiente manera:

- Salamanca: Absorbe entre un 15 % y un 20 % de la producción semanal.
- Madrid: Se ha consolidado como un mercado

clave, representando más del 30 % de las ventas a través de grandes operadores.

• Levante: Existe un flujo comercial muy potente hacia Valencia. Boyero detalla una particularidad importante: gran parte de esta carne termina en los lineales de Mercadona. Aunque la carne es Ternera Charra y es un proveedor bien considerado por la cadena, el producto pierde la etiqueta de la marca de garantía en el punto de venta final. Esto se debe a que la cadena de supermercados exige volúmenes masivos (unas 2.000 canales semanales) que una marca de calidad específica no puede garantizar de forma constante sin romper su modelo de producción.

ESTRATEGIA DE FUTURO: TRAZABILIDAD FRENTE A GRANEL

De cara al plan estratégico con horizonte 2028, la asociación apuesta por la diferenciación. En un mercado globalizado, “las carnes a granel tienen que desaparecer o competirán con mercados más baratos”. La supervivencia pasa por ofrecer lo que otros no pueden: garantía y control.

La marca cuenta con sistemas de “cebaderos de integración” que permiten estabilizar la oferta, comprando animales a socios que no pueden cebarlos y cerrando acuerdos comerciales a largo plazo. Este sistema no solo asegura el suministro, sino que dota de estabilidad económica a la asociación, que opera sin ánimo de lucro.



SALAMANCA, UN VIAJE A TRAVÉS DE LOS 'SABORES' DE SUS PUEBLOS

La provincia posee una riqueza gastronómica tan vasta y diversa como su geografía; recetas y productos únicos, moldeados por el clima, la historia y las tradiciones locales

SALAMANCA

ROSA M. GARCÍA

La riqueza culinaria de la provincia de Salamanca se extiende mucho más allá de sus productos más universales. Cada comarca atesora un recetario propio, forjado por el clima, la historia y las tradiciones, que dibuja un mapa de sabores tan diverso como su geografía. Desde la contundencia de los guisos serranos hasta la singularidad de embutidos, la mesa salmantina es un reflejo de su tierra y sus gentes.

Este patrimonio gastronómico no es fruto del azar, sino de un ecosistema que va desde las dehesas del Campo Charro hasta las cumbres de la Sierra de Béjar o los caño-

nes del Duero. La climatología y la orografía han moldeado durante siglos una despensa única, donde la calidad de la materia prima es la base de todo. Productos que definen la identidad gastronómica como la Carne de Morucha, el Jamón Ibérico de Guijuelo, la Lenteja de la Armuña, los vinos de Las Arribes y de la Sierra de Salamanca, y el Farinato de Ciudad Rodrigo son ejemplos de esta excelencia, reconocida con sellos de calidad como las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

Explorar la cocina salmantina es emprender un viaje que conecta el pro-

ducto con el paisaje. Un recorrido que demuestra que la provincia ofrece un universo de sabores por descubrir en cada uno de sus pueblos.

VIAJE CULINARIO POR LAS COMARCAS

La vida en Guijuelo y su entorno gira en torno a la cultura del cerdo ibérico. La DOP Guijuelo no solo ampara el jamón, también la paleta, el lomo o el chorizo. Más allá del embutido, la comarca es un referente para degustar las carnes frescas de cerdo ibérico a la brasa.

El clima frío de la Sierra de Béjar da lugar a una cocina contundente, diseñada para combatir

las bajas temperaturas. La tradición chacinera de pueblos como Candelario es notable, pero el plato que define la comarca es el Calderillo Bejarano. Se trata de un guiso cocinado a fuego lento a base de carne de aguja de Morucha, patatas y verduras. Junto a este plato, la tradición se manifiesta en productos como la morcilla de piñones.

En los pueblos de la Sierra de Francia se conservan algunas de las recetas más singulares de la provincia. Un claro ejemplo es el Limón Serrano, una ensalada que desafía al paladar combinando el ácido del limón y la naranja con el sabor del



chorizo, el huevo duro y atún o carne asada.

El microclima de los cañones del Duero permite el cultivo de productos como el olivo y la vid, dando lugar a un paisaje gastronómico con personalidad propia. Los vinos de la DO Arribes y los aceites de oliva de gran calidad son sus principales estándares. Además, son muy apreciados los quesos artesanos de leche de oveja, amparados bajo la Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca.

La gastronomía de la comarca de Ciudad Rodrigo tiene un protagonista indiscutible: el farinato. Este embutido elaborado con manteca de cerdo, pan, pimentón, cebolla y anís, antiguamente conocido como el 'chorizo del pobre', se ha convertido en un manjar que se sirve tradicionalmente acompañado de huevos fritos. Otro plato de gran arraigo en la zona es la chanfaina, un guiso potente y especiado elaborado con arroz y menudos de cordero.

Mientras que la comarca de La Armuña es la cuna de la prestigiosa lenteja, la Tierra de Peñaranda es famosa por su domi-



aderezado con pimentón y ajo, y coronado con torronzos crujientes. Se ha convertido en un emblema presente en casi toda la geografía provincial.

La sopa de Ajo, elaborada con pan duro, ajos, pimentón y huevo, es un plato reconstituyente fundamental en el recetario salmantino. Y no hay que olvidar las chichas o picadillo, la carne adobada del chorizo antes de ser embutido; frita y a menudo acompañada de huevos, es un plato muy popular ligado a la tradición de la matanza.

Más allá de las especialidades comarcales, existen recetas que forman parte del acervo cultural de toda la provincia

nio del asado castellano. El potaje de Lentejas de la Armuña es un plato que demuestra cómo un producto de calidad excepcional no necesita grandes artificios. Por su parte, Peñaranda de Bracamonte es el destino ideal para disfrutar de un tostón asado (cochinillo) en horno de leña.

PLATOS QUE UNEN LA PROVINCIA

Más allá de las especialidades comarcales, existen recetas que forman parte del acervo cultural de toda la provincia, convirtiéndose en un punto de unión gastronómico.

Son platos nacidos de la tradición y la sabiduría popular que hoy son imprescindibles.

Uno de ellos es el Hornazo, un emblema de la capital, aunque su tradición se extiende por toda la provincia, encontrando variantes locales en algunas zonas. Relleno de lomo, chorizo, jamón y huevo duro, es el protagonista absoluto del 'Lunes de Aguas'.

Las patatas 'meneás' o 'revolconas', aunque a menudo se asocian con la sierra, son un plato humilde a base de puré de patata

EL DULCE FINAL

Ningún viaje gastronómico por la provincia salmantina estaría completo sin probar su repostería, a menudo ligada a fiestas populares. El recetario dulce es tan variado como el salado.

Las perrunillas, pastas secas a base de manteca de cerdo, son muy populares en toda la provincia. Lo mismo ocurre con el bollo Maimón, típico de muchas celebraciones.

Más específicos de un pueblo o zona, se encuentran el turrón artesanal de La Alberca, las Rosquillas de Ledesma y las Obleas de Cipérez; o los amarguillos, galletas de almendra amarga, muy populares en la Sierra de Francia.



"DE OCTUBRE A FEBRERO, PUCHERO"

Cuando llega el otoño, la provincia de Zamora cambia de ritmo gastronómico

ZAMORA

REDACCIÓN

Las primeras nieblas se tienden sobre el Duero, las castañas chisporrotean en las lumbres de los pueblos y el olor a guiso lento vuelve a ser el mejor calendario del invierno. De octubre a febrero, la provincia se recoge, pero no se apaga: Zamora se enciende en los fogones. Aquí, cada comarca tiene su plato, su historia y su manera de entrar en calor. No hay termómetro más fiel que un puchero humeante sobre una cocina de leña.

SANABRIA: EL NORTE DEL FUEGO Y LA CUCHARA

En Sanabria, el frío no se combate: se guisa. El puchero sanabrés es contundente, una mez-

como las montañas que lo rodean. Las setas, las castañas y las truchas completan la despensa. El otoño en Sanabria es el reino del bosque y la tradición, y cada casa parece tener su propio "secreto" para el mejor caldo del año.



ALISTE: LA FUERZA DE LA TIERRA

En Aliste, cuando el frío corta el aliento, el alma se refugia en los caldos gordos, los potajes de castañas y, sobre todo, en su joya gastronómica: la Ternera de Aliste, un manjar que lleva siglos alimentando a los alistanos y que hoy cuenta con su marca de calidad. Los chorizos curados al humo llenan los secaderos de aroma, y las fíjuelas, dulces fritos de masa fina, cierran las comidas festivas con el sabor de siempre. Aquí, el puchero no se mide en tiempo, sino en paciencia, y cada cucharada sabe a casa, a lumbre y a respeto por la tierra.



SAYAGO: ENTRE EL GRANITO Y LA TRADICIÓN

Sayago comparte con Aliste ese carácter recio, de piedra y campo, pero con una cocina más

hortelana y pausada. Las sopas de ajo, los caracoles guisados, los platos de legumbres y los potajes con grelos o berzas son seña de identidad. En estas tierras se aprecia la ternera sayaguesa, la miel artesanal, el queso curado y la repostería casera. Cuando arrecia el invierno, el aroma de un buen cocido sayagués lo inunda todo: garbanzos, tocino, morcilla, chorizo y repollo. En Sayago, el puchero es religión.

TIERRA DEL VINO Y TIERRA DEL PAN: EL ALMA AGRÍCOLA

A un lado del Duero, el trigo; al otro, la vid. En el corazón de la provincia, las comarcas de la Tierra del

Pan y la Tierra del Vino resumen la esencia agrícola de Zamora. El pan, con su miga densa y su corteza dorada, acompaña cada mesa, y los caldos con DO Tierra del Vino de Zamora aportan el calor líquido que da sentido al invierno. El arroz a la zamorana, nacido en esta zona, es el plato más popular de las fechas frías. Un guiso de arroz con productos del cerdo, con ese toque de pimentón de la Vera que colorea el alma de la cocina castellana.

Los pimientos de Benavente, los garbanzos de Fuentesauco, las lentejas de Tierra de Campos o los judiones locales completan un mosaico de productos humildes, pero imprescindibles.

BENAVENTE Y LOS VALLES: FRONTERA DE SABORES

Benavente siempre ha sido punto de paso, y eso se nota en su cocina. Mezcla de campo y río, de mercado y despensa. Los pichones de Tierra de Campos, los caldos de gallina, los embutidos artesanales y



cla sabia de carnes, embutidos y legumbres, donde los habones de Sanabria son los protagonistas indiscutibles. En invierno, los guisos se enriquecen con ternera, chorizo, berza y patata, dando lugar a un plato tan robusto

las tartas de hojaldre son platos que aún mantienen viva la tradición familiar. El invierno trae guisos espesos y carnes de caza menor: conejo, liebre o perdiz estofada al vino de Toro. Y es que aquí, como en toda Zamora, el vino no solo se bebe: se cocina.

TORO Y LOS ARRIBES: VINO, FUEGO Y PIEDRA

En Toro y en los Arribes, el vino marca el compás de la cocina. El vino de Toro, con Denominación de Origen, no solo se de-



gusta: es ingrediente de fondo en guisos, asados y carnes al tinto. El jabalí al vino de Toro, las migas pastoriles, el bacalao a la tranca o la tarta del Císter son algunos de los emblemas culinarios que aún se preparan en tabernas y restaurantes con sabor a historia. En Fermoselle, el restaurante “España” o el “Ermitaño” de Benavente reinterpretan estos sabores con la maestría de cocineros como Luis Alberto Lera o los hermanos Pérez. Son nombres propios de la nueva cocina zamorana, que rescata la tradición para llevarla al siglo XXI.

EL MAPA DEL SABOR

Zamora puede presumir de tener una de las mayores concentraciones de productos con marca de calidad de Castilla y León. La Diputación Provincial,



DE LA LUMBRE AL MANTEL

a través de la marca Alimentos de Zamora, agrupa 13 productos con sello propio, desde el queso zamorano (único con DOP), hasta la miel, el pan tradicional, la ternera de Aliste, los garbanzos de Fuentesauco, los habones de Sanabria, los pimientos de Benavente o los vinos de sus tres denominaciones de origen: Toro, Arribes y Tierra del Vino. Una política de apoyo que ha permitido que productores, artesanos y restauradores caminen en la misma dirección: la de poner en valor lo nuestro.

De octubre a febrero, los pueblos de Zamora viven un mismo ritual: el del fuego, el caldo y la sobremesa. En cada casa, en cada bar de carretera o en cada restaurante de aldea, se repite la escena: una olla humeante, pan sobre la mesa, vino en el vaso y tiempo para hablar. Porque aquí, más que comer, se comparte. Y aunque la gastronomía zamorana se reinvente, aunque lleguen los menús de vanguardia y las estrellas Michelin, la esencia sigue siendo la misma: puchero, pan y alma.

SANABRIA

Civa
te espera

ZAMORA
esencial

**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Cultura,
Turismo y Deporte

**TURISMO
ZAMORA**



PREMIO ONDAS A LA TRAYECTORIA O MEJOR LABOR PROFESIONAL
ISAÍAS LAFUENTE



“CASTILLA Y LEÓN ES UNA TIERRA FORMIDABLE Y ESPERO QUE NO PIERDA SU PRINCIPAL INGREDIENTE, QUE ES SU GENTE”

Conversamos con Isaías Lafuente, ganador de dos Premios Ondas y un fiel amante tanto del periodismo como de las sopas de ajo o la menestra de su Palencia natal

IMEDIACYL
REDACCIÓN

La suya es una de esas voces que a los amantes de la radio, los del transistor y los de los auriculares inalámbricos en el gimnasio, no les cuesta reconocer. Estrechamente vinculado a la Cadena SER, a Isaías Lafuente también se le puede leer en los libros que ha escrito y se le puede ver en intervenciones televisivas. Pero, sea en el formato que sea, lo que siempre

deja claro este palentino es que es un amante del periodismo. Del oficio, como era antes y como es ahora. Un ferviente defensor de la palabra bien escrita o pronunciada y, en definitiva, de una profesión que sonrió cuando se anunció que se le concedía el Premio Ondas 2025 a la trayectoria o mejor labor profesional. Conversamos con Isaías el mismo día en que recibía su segundo “caballito” sobre este más que merecido reconocimiento, sobre su carrera... y sobre los sabores de su

tierra que no olvida porque, sencillamente, nunca ha dejado de pisarla ni de quererla.

que este premio era para mí me dio un shock. Y no exagero porque una imagen vale más que mil pala-

“Tomar un caldito al lado de un vino en los sitios donde siempre me lo había tomado me hace sentirme vivo en la ciudad en la que nací”

¿Te ha dado tiempo a asimilar que seas el ganador de un prestigioso premio como un Ondas y que, además, reconoce tu trayectoria profesional?

La verdad es que cuando Iñaki Gabilondo anunció

bras y medio mundo pudo ver ese momento, en el que sentí un desconcierto absoluto. He tardado unos cuantos días en asimilar que efectivamente el premio es para mí. Pero al final uno cree que toca reci-

birlo con alegría, que es lo que realmente siento. Con orgullo. Y pensando que tal vez sí que hemos hecho algo bueno.

El día que se anunció el premio dijiste que te sentías como en una carrera de 800 metros.

Sí, es una metáfora respecto a la radio y respecto a la vida. Yo no soy atleta, pero sí que a mí los 800 metros me parecen interesantes para ver un poco las etapas que tú vas discuriendo en la vida. Y desde luego yo ya estoy en la recta final, estoy viendo la línea de meta ahí, a unos metros. Y, por mucho que apure, no me queda mucho ya. Vas viéndolo así, pero sintiendo a la vez aquello de 'que nos quiten lo bailado'. Trato de asumir lo que es la vida. Y si encima terminamos la vida profesional, o casi, con un premio como el Ondas, pues es estupendo.

Un Ondas que, además, no es el primero, ya que te concedieron otro, en 2018, por tu sección "Unidad de vigilancia".

Sí. Y además lo ganamos después de presentarnos varias veces, cuando ya pensaba que no nos lo darían. A mí me gusta mucho hacerla, partiendo de la base de que los errores, los tropiezos, los cometemos todos, los de Sri Lanka, los españoles y los polacos. Me parece que es un formato muy internacional. Y pensaba que sí, que podría ser premiado. Pero este Ondas, el de 2025, es diferente, es premiar toda una vida profesional, aunque te reconozco que también hay un poquito de responsabilidad, intentaré no estropearlo, no vaya a ser que en unos años alguien me llame y me diga que lo devuelva.

La Navidad está a la vuelta de la esquina. ¿Qué hace un palentino como tú cuando vuelve precisamente a su tierra, en estas fiestas tan señaladas? ¿O en cualquier otra época del año? ¿Qué es lo que más deseas hacer cuando llegas a Palencia?

Bueno, yo siempre tengo ganas de ir a casa de mis hermanos. Y volver allí es como volver a casa de mi

go amigos y hermanos, en la que todavía percibo los rincones de la ciudad como míos. Entonces, lo que hago en Palencia, sencillamente, es reconectar con el hogar de mis hermanos, que viene a ser una herencia del hogar de mis padres. Reconectar con la ciudad, pasear, ir a tomar el vino a los sitios donde siempre me lo ha-



te diría que echo mucho de menos la menestra de Casa Damián. Es verdad que ahora hay otra gente que hace una menestra estupenda, como la de La Traserilla. Pero es que yo además era amigo del hijo de los cocineros de Casa Damián y aquella menestra... ¡cómo me encantaría volverla a tomar, era algo muy especial!

¿Y te pones delante de los fogones?

Honestamente, no soy nada cocinillas, pero sí tengo que decir que soy un experto en hacer sopas de ajo, las sopas de ajo me salen estupendamente bien. Es un plato que no busco, sino que lo preparo y lo difundo. Siempre que puedo, por ejemplo, intento colarlo en alguna reunión de amigos en Madrid.

"No soy nada cocinillas pero sí que soy un experto en hacer sopas de ajo"

Sopas de ajo, menestra... ¿Castilla y León, entonces, no huele solo a carne?

Huele a muchas cosas. Las tierras huelen a la gente que las habita. Y en cada época han oído a una cosa. No sé cuáles serán los cocineros del mañana, que irán introduciendo otros olores a las calles y los restaurantes de Palencia. En cualquier caso Castilla y León es una tierra formidable, con todos sus sabores. Y lo que espero de verdad es que no pierda su principal ingrediente, que es el capital humano, la gente. Por eso me duele que sea una tierra que se vaya vaciando, pero espero que encontremos una solución.

bía tomado. Y eso no es que me haga rejuvenecer, sencillamente me hace sentirme vivo en la ciudad en la que nací.

Y en los días en los que reconectas con tu ciudad, ¿aprovechas para disfrutar de algún plato en concreto, de esos que echas de menos cuando estás fuera de tu tierra?

A mí me encantan esos vinos con caldo. En diciembre, en los bares que todavía mantienen el caldito al lado del vino, un Cigales, un Tinto o un Rivera... Creo que ese es un placer mayúsculo. También

madre... esa mujer que guardaba restos de comida en el horno, de ahí que lo primero que yo hacía siempre al entrar en casa era abrir el horno porque podías encontrarte con un pincho de tortilla que de repente había sobrado. Para mí momentos así son la reconexión con mi tierra, aunque es verdad que no he necesitado reconectar mucho porque he seguido viniendo con mucha frecuencia. Así que, para mí, Palencia no es una ciudad extraña. Es en la que nací y que no he olvidado. Sigue siendo una ciudad en la que ten-

PROFETA EN SU TIERRA

El periodista palentino se alzó con la primera edición del galardón Luis Rivas, premio otorgado por CLABE

IMEDIACYL
REDACCIÓN

Además de ejercer como periodista en varios medios de comunicación y haber cosechado diferentes reconocimientos, además de los dos Premios Ondas de 2018 y 2025, Isaías Lafuente es... profeta en su tierra. Y es que en abril de 2024 le fue otorgado el Premio Luis María Rivas de Periodismo, que recibió en el transcurso del XVIII Congreso de Editores celebrado en la ciudad que le vio nacer, Palencia.

por su perseverancia por ofrecer una información completa y rigurosa y por su apego a su tierra.

Lafuente asistió a la gala para recibir el galardón y quiso recordar el compromiso con la profesión, con la verdad y con la ciudadanía que ejerció Luis Rivas, a la vez que defendió el periodismo local como baluarte de la profesión. Premio en mano, un galardón diseñado por la artista palentina Victoria París, el periodista aseguró que era “todo un orgullo recibir un premio que me

Lafuente es de esos periodistas que no deja de reivindicar el periodismo local

El galardón reconocía la trayectoria periodística y el compromiso con la ciudadanía del periodista palentino. Y es que se trata de un premio creado por Club Abierto de Editores (CLABE) y la Asociación de la Prensa de Palencia y que busca reconocer la profesionalidad y trayectoria de periodistas y rendir homenaje al legado del inolvidable Luis María Rivas, que se distinguió por su inquebrantable compromiso con los lectores y sus fuentes,

dan en mi tierra. Y que además lleva el nombre de Luis María Rivas, quien sin duda se lo hubiera merecido. Estoy rematadamente feliz. Y lo que deseo es que el premio se consolide y sirva en el futuro para reivindicar su nombre y reconocer la trayectoria de compañeros y compañeras que, como él, con una mirada local, hacen un periodismo extraordinario y muy necesario”.

“Yo no dejo de reivindicar el periodismo local.



De hecho siempre digo que el último periódico en papel que morirá será un periódico local. Y para la radio ese mismo periodismo es importantísimo. Solo hay que ver la percepción que la gente tiene en cada ciudad de nuestro compañero de una emisora local. Porque

ese compañero es tan estrella como Francino o como Ángels. Por eso es justo que estos premios miren también a ese periodismo y a esos periodistas que lo dan todo en sus ciudades”, explica un reconocido periodista que, como Luis María Rivas, nunca olvida su tierra.

Déjate conquistar por
ZAMORA

el viaje continúa



RECUERDOS A GOLPE DE CUCHARA



—¡Qué hambre! Vamos, Martín. Busquemos un rincón calentito donde abrigarnos, comer bien y detener por fin este viaje. Ya toca. Entramos en el próximo pueblo, sea cual sea.

Había llegado el momento de hacer una pausa en aquel trayecto por carreteras leonesas que serpenteaban sobre viñedos dormidos, envueltos en su silencio invernal.

—Pero ¿qué dices? El próximo pueblo no es uno más... es el pueblo. ¿No recuerdas que anoche

hablamos de El Acebo? Estamos a trece kilómetros. Venga, coge el móvil y mira algún restaurante.

La villa apareció como un cuento que se abre. No era hielo lo que colgaba de los tejados, sino pequeñas lanzas de cristal, milagros de agua congelada que atrapaban la luz en un suspiro. Un lugar dueño de un invierno solemne, donde la vida parece cocerse a fuego lento.

Decidieron arriesgarse con el primer restaurante que vieron. Sin llamadas, sin mirar reseñas. Solo

intuición. Y la suerte, generosa, los esperaba tras aquella puerta rústica. Bastó empujar la madera pesada para que los aromas los abrazaran: encina encendida, comida de cuchara, calor de hogar. El plato estrella de la casa, el cocido maragato, con permiso del botillo berciano.

¿Listos para la experiencia? ¡Cómo no!

Cuando Aroa se llevó el primer trozo de carne a la boca, cerró los ojos y el tiempo se abrió, dócil, como un libro viejo. De un simple gesto, entró en un túnel que la llevó treinta años atrás. ¡Camino de Santiago! Aquel noviembre de 1995 junto a sus compañeros peregrinos: Ovidio, el médico de Balears; Martial y Brigitte, los franceses; Mariona, la aragonesa; y la leonesa Isabel, responsable de presentarles orgullosa la cocina de su provincia. Eran su pequeña familia nómada de aquel mes, un remanso cálido entre etapas frías y húmedas.

Entonces también habían comido cocido y reído como si el mundo no pesara, brindando con vino local, en los mismos vasos de barro que Aroa sostenía tantos años después.

—¿Cómo he podido olvidar esto... esta casa? —dijo, mirando una gota de

vino caída sobre el mantel de papel—. Martín, en mi primer Camino, paré exactamente aquí a comer con amigos. Solo tenía veinte años; era una niña... Claro... ahora sí me suenan estos muebles, el olor, el calor...

Siguieron comiendo. Los garbanzos parecían repetir los chistes de Ovidio; las verduras le hacían reír, recordando que entonces no quería probar ni una. Era la más joven del grupo y todos intentaban enseñarle la magia de la cocina leonesa mientras ella solo quería saciar el hambre y seguir. No sabía que allí estaba sembrando recuerdos que florecerían treinta años después.

Los años y la madurez le habían regalado otras miradas. Ahora, a los cincuenta, vivía de su huerto orgánico en Guipúzcoa. Amaba cada verdura, cada semilla. Y aquella comida real le sabía a pura vida. Esa tarde, con su marido, cada cuchara del cocido le hacía reflexionar. Volver a sentir. A emocionarse. Y viajar hacia un mundo interior de sensaciones, emociones y recuerdos a golpe de cuchara.

Naide Nóbrega es periodista y guía turística brasileña y palentina.

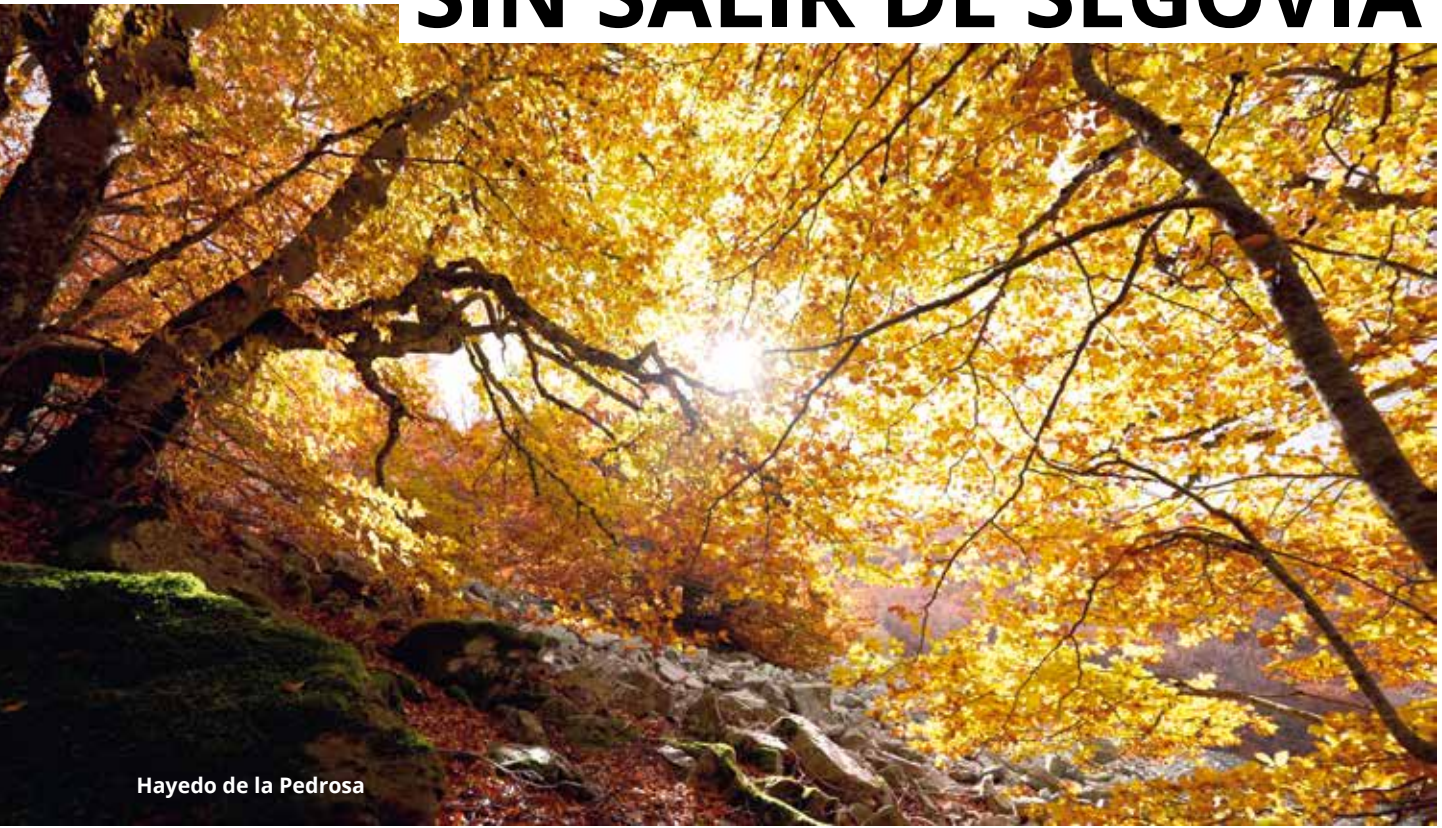
Cuidamos
del **agua.**



Cuidamos
de **ti.**



RECORRER EL MUNDO SIN SALIR DE SEGOVIA



Hayedo de la Pedrosa

La provincia de Segovia es capaz de llevarnos de Japón a Irlanda, de los Alpes a la Toscana, de Carcasona a Altamira... sin cruzar una frontera. Hayedos que parecen sacados de un otoño nipón, montañas de espíritu alpino, pueblos bañados por la luz cálida de Italia... Todo, muy cerca

SEGOVIA REDACCIÓN

Segovia es, en realidad, un mapa del mundo a escala local. Un territorio donde cada estación, cada valle y cada pueblo recuerda a un destino distinto, ofreciendo

**La campaña
"La provincia
de Segovia, un
mundo entero
por descubrir"
ofrece seis viajes
en uno**

al visitante —y al propio segoviano— la posibilidad de viajar lejos sin salir de casa.

Con esa idea nació "La

provincia de Segovia, un mundo entero por descubrir". Una propuesta que invita a redescubrir los tesoros naturales y culturales de la provincia a través de seis nuevos destinos que sorprenden su capacidad para evocar otros lugares del planeta.

Prodestur impulsa así la segunda edición de una iniciativa que ya cautivó a miles de personas, dentro y fuera de la provincia, y que incluso llegó a conquistar la Gran Vía madrileña con su presencia en los paneles luminosos. Este año, la campaña vuelve con fuerza y con un mensaje claro: no hace falta viajar lejos para vivir experiencias extraordinarias.

OTOÑO JAPONÉS EN EL HAYEDO DE LA PEDROSA (RIOFRÍO DE RIAZA)

Un bosque que estalla en tonos rojizos y dorados, comparable a los paisajes de Japón en plena estación del Sakura otoñal. Un rincón para caminar en silencio y dejarse llevar.

AIRES ALPINOS EN LA PINILLA (CEREZO DE ARRIBA)

Nieve, montañas y espíritu de aventura. La estación segoviana recuerda a los Alpes, demostrando que también aquí se puede disfrutar del invierno en su versión más blanca.



UN TOQUE DE TOSCANA EN SOTOSALBOS

La luz, los colores, la calma... Sotosalbos desprende esa magia italiana que tanto enamora. No habrá pizza, pero sí una gastronomía local que sabe a tradición y calidad.



Sotosalbos

Estas seis localizaciones, consolidan la visión de Segovia como una provincia diversa, cinematográfica y sorprendente.

VERDES IRLANDESES EN LA RISCA DE VALDEPRADOS

Este año ha llovido como en Irlanda, y la Risca lo refleja: un paraje vibrante, verde y lleno de vida, perfecto para desconectar y respirar naturaleza en estado puro.



Valdeprados

CARCASONA EN VERSIÓN CASTELLANA: CUÉLLAR

Murallas, castillo, historia y tradición. Cuéllar transmite la fuerza de las grandes ciudades medievales europeas, con su propio carácter y una identidad cultural que atrapa.

ALTAMIRA HECHA SEGOVIA: CUEVA DE LOS ENEBRALEJOS (PRÁDENA)

Tras su recuperación, la cueva revela un patrimonio prehistórico que recuerda a Altamira. Un viaje al origen de quienes habitaron la provincia miles de años atrás.



Cueva de los Enebralejos

Porque viajar no siempre es hacer kilómetros: a veces es mirar con otros ojos lo que siempre estuve cerca.



Cuéllar

Rafael Calvo, 7
28010 Madrid
info@graduadosocial.org

www.ggraduadosocial.org



BERLANGA YA TIENE SU DISTINCIÓN

El municipio recibió la placa que le acredita como uno de los Pueblos más Bonitos de España, formalizando su pertenencia a la red

SORIA

COSME EGEA LUCAS

Berlanga de Duero celebró el pasado 27 de septiembre el acto oficial de entrega de la placa que acredita al

Municipio como uno de los Pueblos Más Bonitos de España. La jornada, que combinó un recorrido teatralizado con un acto institucional, reunió a numerosos vecinos y visitantes para festejar un reconoci-

miento que pone en valor su vasto patrimonio cultural y el esfuerzo colectivo por su conservación.

La distinción ha aumentado el número de turistas en la localidad

Este evento formaliza la inclusión de la villa en la prestigiosa red nacional, una distinción que se materializó a principios de año y cuyos efectos positivos ya se han hecho notar en el sector turístico. El alcalde de la localidad, Enrique Rubio, explicó que uno

de los principales objetivos de esta adhesión es potenciar el turismo. “Creemos que se está consiguiendo, visto el número de visitas y la repercusión que tiene desde que tenemos esta nomenclatura, desde antes de haberse colgado ese cartel”, valoró el edil sobre el incremento de visitantes en los últimos meses.

Los actos conmemorativos comenzaron a las 17:30 horas con un recorrido teatralizado por las calles, guiado por una actriz que encarnaba a doña María de Tovar, marquesa de Berlanga. Apareció la puerta Aguilera, recibida entre aplausos. Con anécdotas, condujo a los asistentes por las zonas emblemáticas.

Durante el paseo, la marquesa relató episodios clave de la historia local, como su matrimonio con Iñigo de Velasco, una unión forjada por Isabel



la Católica que permitió consolidar el poder en la zona. El recorrido abarcó puntos de gran valor patrimonial, como el Palacio de los Marqueses, que contó con uno de los sistemas de jardinería más innovadores de su tiempo. También se detuvo ante la estatua de Fray Tomás de Berlanga, descubridor de las Galápagos, y recordó la historia del Convento de las Madres Concepcionistas antes de culminar en la imponente Colegiata.

Tras este viaje por la historia, la celebración se trasladó a la Casa de la Cultura, donde a las 18:30 horas tuvo lugar el acto institucional. Entre una gran expectación y un ambiente de ilusión compartida, el municipio recibió oficialmente la placa que lo distingue a nivel nacional.

Sin embargo, este título también implica una gran responsabilidad, como subrayó el alcalde: “Llegar arriba es fácil, mantenerse es difícil. Y llegar a ser uno de los Pueblos Más Bonitos hay que mantenerlo”. Según el primer

edil, esta distinción les “obliga a estar en esa continua mejora y a intentar hacer del turismo una oferta nueva y mejorada día a día”.

Desde el Ayuntamiento también destacaron la importancia de la colaboración con otros municipios integrados en la red para compartir experiencias y estrategias de promoción.

“Nos obliga a mejorar como pueblo día a día, a hacer del turismo una oferta mejorada”

“Tenemos contacto permanentemente y vamos comentando”, afirmó Rubio. Esta sinergia, explicó, “permite crear una red de turistas que, al visitar uno de estos pueblos, se sienten motivados a conocer otros destinos asociados”. La jornada concluyó con la satisfacción de un pueblo que ve reconocido su legado y que asume con compromiso el reto de preservarlo.

María de Tovar, cinco siglos después, “regresó” para hacer una ruta histórica



Somos diferentes

Si traes tu comida y nos pides la bebida,
¡te damos la bienvenida!



Acampada, bungalows, tipis | Chiringuito, salón recreativo
Barbacoas, parque infantil, piscina natural | Pesca, caza
Rutas senderismo | Ciclismo, motociclismo
Cercano al meandro del melero y pueblos típicos de la sierra

**ZONA BARBACOAS
¡RESERVA LA TUYA!**

Lo tenemos todo para ti

C/ Camping, 1
SOTOSERRANO Salamanca
923 161 104 / 653 06 81 00

Síguenos en:



Abrimos todo el año
vegadefrancia.es



UNA CATEDRAL CON VISTAS EN PALENCIA

La antaño conocida como ‘Bella Desconocida’ amplía su oferta de experiencias con un paseo muy especial por sus triforios y cubiertas

PALENCIA
AIDA ACITORES

En el siglo XIX, hubo un canónigo de la Catedral de Palencia que dejó escrito el lema más famoso del insigne monumento palentino: La Bella Desconocida. Un sobrenombre que, por desgracia, le vino al pelo a la tercera seo más grande de España y la que tiene la nave mayor más larga de todas las del país, con 130 metros de longitud. Porque verdaderamente ha sido desconocida a lo largo de su historia...

Hasta hoy. Porque cada año son más los visitantes que recibe, principalmente llegados desde

otras provincias de Castilla y León y de Madrid. Cada mes supera sus mejores marcas, especialmente desde la celebración de su séptimo centenario en 2021, en torno al que se celebró una gran exposición. La iglesia madre de la Diócesis palentina cerró 2024 con más de 60.000 visitantes, cifra que espera superar en 2025.

La Catedral de Palencia está considerada por los expertos como “un libro abierto de la historia de Palencia”. Tal y como explica el delegado diocesano de Patrimonio, José Luis Calvo, se construyó sobre el mismo foro de la Pallantia romana, lo que explica hallazgos como los localizados sobre

la capilla de San Isidro recientemente: el arco de lo que la prensa ha denominado “segunda cripta”, por su parecido con la cripta visigótica de San Antolín.

En el recorrido por sus 1.400 años de historia

La majestuosa Catedral de Palencia superó en 2024 los 60.000 visitantes, una cifra récord que se espera batir en 2025

que nos presentan sus primeros vestigios (el séptimo centenario celebrado fue el de su edificio gótico), además de la citada cripta encontramos vestigios de una importante catedral románica y, sobre todo, un magnífico ejemplo del gótico más esplendoroso. Pero también obras de arte de El Greco, Gil de Siloé, Pedro Berruguete, Juan de Flandes, Felipe Vigarny o Alejo de Vahía, repartidas entre sus capillas y el magnífico Museo Diocesano, ubicado en el Palacio Episcopal.

PROYECTO DE ALTURA

El auge de la Catedral palentina como motor turístico se ha producido, principalmente, a partir del proyecto cultural La Bella Reconocida y las restauraciones de su edificio y sus obras de arte, promovidas en distintas fases con motivo de su séptimo centenario. Y el último impulso lo ha dado el proyecto “Una Catedral con Vistas”, en colaboración con la Junta de Castilla y León y el Ayuntamiento de Palencia, que permite al visitante contemplar la seo desde las alturas, gracias a la instalación de una espectacular pasarela sobre su cubierta.

Se trata de una experiencia inédita, que abre al público general zonas que hasta ahora habían permanecido ocultas. El recorrido en altura comienza en la zona sur de la Catedral y lleva a los visitantes a las cubiertas que miran hacia la plaza de la Inmaculada, bordeando la girola hasta alcanzar el brazo norte del crucero. Según confirman desde el Ca-

bildo, las plazas se están llenando pase tras pase, desde el inicio del proyecto, lo que da cuenta una vez más del interés creciente que tiene este templo para el turismo cultural y patrimonial.

La pasarela permite recorrer las cubiertas exteriores de la girola y contemplar desde las alturas los arbotantes y contrafuertes que sostienen la majestuosa fábrica gótica. Además, a lo largo del itinerario son visibles restos románicos en algunos tramos.

Una vez completada la zona exterior de la cabecera, los participantes descienden para adentrarse en los triforios, que son pasillos históricos situados a unos 22 metros de altura.

Estos pasajes, localizados sobre la Capilla Mayor y la Capilla del Sagrario, estaban originalmente destinados al mantenimiento y ofrecen vistas privilegiadas del interior del templo, además de amplias panorámicas del casco histórico de Palencia, incluyendo las plazas de la Inmaculada y Cervantes, e incluso el Cerro del Otero.

Las visitas se ofrecen en grupos reducidos de un máximo de 12 personas para garantizar la seguridad y la protección del



Foto: Pilar Valbuena

La nueva visita permite acceder a los visitantes a los triforios, a 22 metros de altura, y desde ahí, a las cubiertas exteriores, entre arbotantes y contrafuertes, con espectaculares vistas

patrimonio. Se llevan a cabo, en distintos turnos, los viernes, sábados y domingos en horario de mañana y tarde (es preciso consultar la disponibilidad según la época del año).

Como norma general, los visitantes deben ser

mayores de edad y llevar calzado adecuado. La ruta atraviesa zonas estrechas e implica subir unos 50 peldaños por la escalera histórica de la catedral.

Además, la visita no es apta para personas que padezcan vértigo, pro-

blemas cardíacos o discapacidades que impidan un desplazamiento seguro.

UNA RAZÓN MÁS

“Una Catedral con Vistas” aporta al visitante una razón más para conocer la que está considerada como uno de los tesoros del gótico español, cuya cripta de San Antolín data del siglo VII, y es el resultado de la unión de ese primitivo espacio visigodo con una ampliación realizada hacia el Oeste en el siglo XI.

La zona oriental de la cripta, que atestigua una continuidad de hábitat desde el siglo IV d.C., presenta una triple arquería de arcos de herradura sobre columnas y capiteles romanos que fueron reaprovechados.

El majestuoso templo gótico actual es la tercera catedral más grande de España. La primera piedra se colocó el 1 de junio de 1321. La construcción se desarrolló a lo largo de varias fases, lo que dejó su reflejo en una gran variedad de estilos, con una gran relevancia, también, para su etapa renacentista, reflejada en elementos como el retablo mayor o el de la capilla de San Ildefonso.

A día de hoy, la Bella, por fin reconocida, continúa descubriendo secretos y sorpresas a los historiadores del arte.





LA VIRGEN DEL CAMINO, EL LUGAR EN EL QUE SE FUSIONAN ARTE, TRADICIÓN Y GASTRONOMÍA

LEÓN

ANTONIO VEGA

La Virgen del Camino es, desde hace décadas, uno de los lugares más singulares y simbólicos de la provincia de León. En esta localidad del municipio de Valverde de la Virgen confluyen tres pilares que definen la identidad leonesa: el arte que envuelve a su basílica, la tradición ancestral de la romería de San Froilán y una gastronomía profundamente arraigada al territorio. Cada año estos tres elementos se entrelazan hasta crear una celebración única en la romería de San Froilán, capaz de atraer a miles de personas que buscan vivir una experiencia que va

mucho más allá del ritual religioso.

El corazón de esta confluencia es la Basílica de la Virgen del Camino, un templo moderno inaugurado en 1961 y considerado un “museo al aire libre” por la riqueza artística que contiene y exhibe. Diseñada por el arquitecto Francisco Coello de Portugal, la basílica destaca por sus líneas limpias y su enfoque minimalista, en las que la luz natural se convierte en un elemento esencial para generar un ambiente de recogimiento.

La fachada, presidida por los doce apóstoles que el escultor José María Subirachs modeló en bronce,

es una de las imágenes más reconocibles de la arquitectura religiosa del siglo XX. Sus formas expresionistas y rotundas proyectan al exterior un diálogo entre tradición e innovación, reforzando la identidad de un templo que se ha convertido en referente para peregrinos del Camino de Santiago y para visitantes interesados en el arte contemporáneo. Dentro, mosaicos, vidrieras y una cuidada distribución del espacio completan la experiencia estética, con obras que llevan la firma de artistas como Roberto Rafols Casamada, Gabriel Loir o Domingo Iturgáiz.

Todo este patrimonio artístico constituye el telón

de fondo sobre el que se despliega la romería de San Froilán, una de las fiestas más representativas de León. Cada año, los pendones y carros engalanados avanzan hacia la basílica, que se erige como punto neurálgico del festejo. La mezcla entre las esculturas modernas, la arquitectura vanguardista y los símbolos tradicionales de la cultura leonesa confiere a la celebración un carácter único, imposible de replicar en otro lugar.

La romería se acompaña de una oferta culinaria basada en los productos más característicos de esta festividad, enraizados en la tradición leonesa.



TRADICIÓN QUE VIVE, SE RENUEVA Y SE CELEBRA

La romería de San Froilán cuenta con cinco siglos de historia. Nacida en el siglo XVI, sigue convocando cada octubre a miles de asistentes que convierten la explanada de la Virgen del Camino en un mosaico de colores, sonidos y rituales. Desde los pendones —estandartes centenarios que representan a los pueblos de la provincia— hasta los carros engalanados, que conservan la memoria etnográfica leonesa, la jornada combina seriedad ceremonial y ambiente festivo.

Uno de los gestos más populares consiste en tocar las narices de bronce de la estatua de San Froilán situada en la explanada de la basílica. Este acto, convertido en tradición contemporánea, simboliza la mezcla entre lo sagrado y lo cotidiano que caracteriza a la festividad.

La Virgen del Camino, por su ubicación estratégica en el Camino de Santiago Francés, añade además una dimensión de tránsito, encuentro y apertura. Peregrinos de múltiples procedencias confluyen ese día con las familias leonesas que mantienen viva la celebración, reforzando la idea de que la romería es, sobre todo, un espacio de unión.



GASTRONOMÍA QUE DA SABOR A LA IDENTIDAD LEONESA

Pero si hay un aspecto de San Froilán que une a todos los asistentes es la gastronomía. La fiesta no se concibe sin ciertos sabores

que forman parte inseparable de la identidad culinaria de León. La celebración se potencia con las Jornadas Gastronómicas de San Froilán, organizadas por restaurantes de La Virgen del Camino y su entorno, que ofrecen menús especiales basados en productos típicos asociados a la romería.

Los platos protagonistas de las jornadas representan una síntesis perfecta del recetario tradicional: desde la morcilla y el chorizo de León a las tradicionales avellanas o 'perdone's'. Los dulces pasan por las rosquillas de San Froilán para acompañar todo con los vinos típico de la provincia, con las DO León

territorio, su agricultura, su ganadería y su historia culinaria. La propuesta permite que los visitantes disfruten de la gastronomía de manera más reposada, mientras recorren un entorno cargado de simbolismo y riqueza artística.

UNA EXPERIENCIA QUE LO INTEGRA TODO

La Virgen del Camino es uno de los pocos lugares capaces de ofrecer en una sola jornada una experiencia completa que une arte, tradición y gastronomía. La basílica, convertida en museo al aire libre y referente de la arquitectura modernista española, proporciona un marco excepcional para la romería. Los pendones y carros engalanados aportan la emoción histórica y etnográfica; los peregrinos y fieles, el componente espiritual; y los restaurantes con sus menús especiales, el sabor auténtico de León.

Así, quien visita la localidad durante los días de San Froilán puede recorrer la basílica y contemplar sus esculturas, asistir al desfile tradicional y disfrutar de una comida basada en recetas vinculadas a siglos de celebración. Todo ello en un espacio donde el patrimonio cultural y el paisaje humano se entrelazan con naturalidad.





LOS VOLUNTARIOS QUE ABRIERON CAMINO AL CICLOTURISMO EN GUARDO

La Asociación Tamaria convierte Guardo y la Montaña Palentina en un maravilloso paraíso gratuito para disfrutar del Ciclismo de Montaña

PALENCIA

AIDA ACITORES

La Montaña Palentina, situada al norte de la provincia y a los pies de la Cordillera Cantábrica, emerge como un destino de referencia para el cicloturismo gracias a las iniciativas de la Asociación Tamaria Los Caminos del Monte Vindo. Y para disfrutar

la belleza de sus paisajes en todo su esplendor en los entornos de la villa palentina de Guardo, la asociación ha desarrollado circuitos de bicicleta de montaña diseñados para ofrecer una “experiencia sublime” a través de magníficos recorridos trazados dentro de frondosos bosques de robles, pinos silvestres o hayedos.

El proyecto de creación de senderos ciclables, conocido como “Las Rutas Tamáricas”, comenzó a forjarse alrededor del año 2015. La iniciativa surgió de manera humilde: con una visita espontánea a la zona de un pequeño grupo de ciclistas que portaban un serrucho plegable con el que comenzar la limpieza de senderos. En cinco años, el volumen de tra-

bajo creció significativamente, atrayendo a más personas y generando interés institucional.

Para poder canalizar las ayudas, comprar herramientas, realizar cursos de formación y, fundamentalmente, obtener los permisos necesarios de Medio Ambiente y de los ayuntamientos, se creó la Asociación Tamaria Los Caminos del

Monte Vindo. Actualmente, el esfuerzo se ha traducido en cinco rutas oficiales balizadas, que suman cerca de 120 km, además de otros 80 km de senderos sin balizar que permiten crear “bucles infinitos”.

Dentro del ámbito de Guardo, uno de los proyectos más importantes

segunda es la línea azul, o Patrulleros, de 800 metros, que es ligeramente más avanzada, con una pendiente del 8% y que ya incluye saltos y curvas peraltadas para mayor diversión.

La construcción de estos recorridos implicó un considerable esfuerzo, pues se invirtieron

nidad con el ciclismo de montaña, los caminos están contruidos y mantenidos para el uso compartido, lo que permite su disfrute, también, a senderistas, corredores de montaña y jinetes.

COMARCA MINERA

En el contexto socioeconómico de la cuenca minera, este desarrollo

diseño de senderos que enfatizan la gestión del agua para evitar que los caminos se estropeen por la erosión. Mirando hacia el futuro, el objetivo final es que la red de senderos pueda generar empleo profesional estable en la zona, mediante la creación de la figura de un mantenedor y constructor de senderos.



es la Zona de Iniciación. Este itinerario fue desarrollado por la asociación a raíz de un curso de iniciación a la construcción de senderos sostenibles. Su objetivo principal es proporcionar un área cercana para que los habitantes del pueblo puedan iniciarse en la bicicleta de montaña de manera segura y sencilla.

La Zona de Iniciación en Guardo cuenta con dos sendas diferenciadas. La primera es la línea verde, conocida como Mini Patrulleros, que tiene 1 km de longitud y está diseñada con una pendiente suave del 5%. La

centenares de horas de trabajo. Tras trazar primero el recorrido en GPS, se trabajó casi un año en jornadas laborales. Si bien partes de la zona superior se hicieron con una miniexcavadora para mover “toneladas y toneladas de tierra”, el remate de todos los peraltos y los saltos se hicieron completamente a mano.

El espíritu de la asociación, que opera bajo el nombre “Tamaria” en honor a la antigua región habitada por la tribu de los celtas cántabros, se centra en un proyecto de desarrollo comarcal. Aunque es visible su afe-

turístico es vital. Tras el plan de reconversión y el cierre de las minas, la población de la zona se redujo drásticamente, de 12.000 a 5.000 habitantes. Así que proyectos como este buscan paliar los efectos de la despoblación. Además, el área de Guardo rinde homenaje a sus orígenes con el Museo al Aire Libre de la Minería, construido por los entibadores palentinos, un lugar que la ruta incorpora para no olvidar las raíces de la comarca.

La Asociación Tamaria destaca por su enfoque en la sostenibilidad, aprendiendo técnicas de

Finalmente, la asociación fomenta el uso de bicicletas eléctricas (e-bikes), calificadas como “la sonrisa del ciclismo”. Señalan que las e-bikes actúan como “remontes automáticos” que permiten a los ciclistas disfrutar más kilómetros con el mismo esfuerzo. La filosofía es clara: en lugar de gastar dinero en infraestructuras mecánicas (como telesillas) que dañarían el entorno, prefieren invertir en senderos de subida bien diseñados, lo que garantiza una experiencia completa y un disfrute gratuito para todos los públicos. Una manera ideal de conocer nuestra naturaleza.

MADRIGAL DE LAS ALTAS TORRES: HISTORIA Y PATRIMONIO DE LA MANO



Situada al norte de la provincia de Ávila, sus calles y plazas nos sorprenden por su rico legado monumental y cultural, declarado BIC con categoría de Conjunto Histórico

ÁVILA

REDACCIÓN

Madrigal de las Altas Torres es una villa situada al norte de la provincia de Ávila que sorprende al recorrer sus calles y plazas por su rico legado monumental y cultural. Aunque, de manera individual, sus principales monumentos están reconocidos como bienes de interés cultural desde hace décadas, fue el 3 de septiembre de 2020 cuando la Junta de Castilla y León acordó su declaración como Bien de Interés Cultural con categoría de Conjunto Histórico.

El conjunto de Madrigal, a partir del siglo XVII co-

nocido como Madrigal de las Altas Torres, se localiza en la llanura denominada “Tierra de Arévalo”, al sur del río Duero entre sus afluentes Trabancos y Zapardiel. La que en su día fue antigua villa de Arévalo, cobró mayor notabilidad con Alfonso VII el Emperador, pues le otorgó el título de ciudad imperial.

Junto a su herencia patrimonial, Madrigal de las Altas Torres también llama la atención por su historia puesto que ha sido escenario de capítulos esenciales de la historia de España. Aquí nació en 1451 la reina Isabel I de Castilla, una de las figuras más influyentes del siglo XV; aquí aprendió sus primeras letras

el humanista Alonso de Madrigal, apodado “El Tostado”; y desde aquí partió hacia América, Vasco de Quiroga, conocido como “Tata Vasco”, primer obispo de Michoacán y firme defensor de los derechos de los pueblos indígenas.

575 ANIVERSARIO DE ISABEL LA CATÓLICA

Esta villa castellana tiene la oportunidad en 2026 de reafirmar su vocación cultural y ya está ultimando los preparativos para recibir a quienes desean descubrir sus raíces. Y ello porque en 2026, Madrigal será epicentro de actividades culturales, históricas y divulgativas con motivo de la conmemoración

del 575 aniversario del nacimiento de Isabel la Católica.

Esta celebración es una ocasión para redescubrir la figura de la reina Isabel. Es una buena oportunidad, de un lado, para conectar con el contexto que rodeó a una de las mujeres más decisivas de la historia, y de otro, para explorar, además de Madrigal, la singularidad de la llanura que conforma la comarca de La Moraña.

PALACIO REAL DE JUAN II: CUNA DE REYES

El monumento más destacado de la villa es el Palacio Real de Juan II, que actualmente alberga el Monasterio de las Ma-

dres Agustinas Nuestra Señora de Gracia. En sus estancias vino al mundo la reina Isabel la Católica, un hecho que convierte este lugar en uno de los más simbólicos del patrimonio español.

El palacio, originalmente residencia real y punto de encuentro de la corte castellana, conserva todavía su estructura palaciega y una atmósfera que llama la atención al visitante. En su interior se encuentra la Casa Natal de Isabel la Católica, donde una recreación museográfica ayuda a imaginar la vida en palacio del siglo XV. Así, se puede admirar la Sala de Cortes, donde la reina, ya proclamada, celebró sus primeras Cortes en 1476. Destaca también el artesanado mudéjar que cubre el techo y la escalera regia.

El claustro, la capilla real y el Salón de Embajadores son otras paradas obligatorias para conocer el esplendor cortesano entremezclado con el silencio conventual de las Agustinas. Además, entre los fondos existentes figuran esculturas, pinturas, documentos, mobiliario y objetos de la época.

A poca distancia del palacio se alza la iglesia de Santa María del Castillo, un edificio que destaca por su elegancia y su factura mudéjar, con ladrillo rojizo y elementos decorativos que recuerdan la maestría de los artesanos de la época.

Esta iglesia ofrece además una interesante combinación de estilos porque, si bien la estructura principal es mudé-

jar, su interior presenta reformas posteriores que enriquecen la lectura histórica del conjunto, sobre todo las capillas laterales y los restos de policromía, así como la amplia nave principal.

UN PATRIMONIO QUE DEFINE UN DESTINO CULTURAL

Madrigal de las Altas Torres se encuentra entre las pocas localidades castellanas que conserva un recinto amurallado que es un claro ejemplo de arquitectura militar medieval y testimonio del sistema constructivo mudéjar. Se erigió entre los siglos XIII y XIV, y todavía guarda largas extensiones de tapial y ladrillo, además de cuatro puertas orientadas a los cuatro puntos cardinales y que se conocen con el nombre de las poblaciones a las que trasladaban: Cantalapiedra, Medina, Peñaranda y Arévalo.

Otro de los puntos clave del recorrido por Madrigal es el Real Hospital de la Purísima Concepción, cuya fundación en el siglo XV se atribuye al espíritu caritativo de los Reyes Católicos. Este edi-

ficio, sencillo en su construcción pero cargado de significado, representa una parte esencial de la historia social de la villa: la atención a los pobres, peregrinos y enfermos.

El hospital formaba parte de una red asistencial característica de la época y su arquitectura responde a esta función. El patio porticado, la capilla y las salas destinadas a la acogida revelan el carácter práctico y humanitario de su diseño. Restaurado y abierto al público, el edificio permite comprender hoy cómo se organizaba la asistencia sanitaria antes de la modernidad.

Junto con Santa María del Castillo, la iglesia de San Nicolás completa el eje monumental religioso de Madrigal. Su torre, visible desde varios kilómetros a la redonda, se ha convertido en una

referencia visual del paisaje circundante.

El edificio mezcla elementos góticos y mudéjares, ofreciendo así a quienes visitan la localidad un perfil arquitectónico de gran interés, en el que la amplitud del templo contrasta con la sobriedad exterior. En el interior destacan su retablo mayor y diversas piezas artísticas vinculadas a la historia religiosa de la villa.

A los monumentos citados se suman casas nobles, rincones cargados de encanto y calles que conservan todavía el trazado medieval. Todo ello configura un conjunto histórico coherente que contribuye a conocer la evolución arquitectónica y social de la villa, un destino que combina historia, arte, tranquilidad y un patrimonio excepcional.



ECO CAMPING DE VELILLA: UN NUEVO REFUGIO SOSTENIBLE EN LA MONTAÑA PALENTINA



En Velilla del río Carrión nacerá un eco camping integrado que marcará un hito en el turismo, en el que la Junta de Castilla y León invertirá más de tres millones de euros, en el marco del Fondo de Transición Justa 2021-2027 que impulsa la rehabilitación ambiental

PALENCIA

SERGIO LOZANO

A primera hora de la mañana, cuando la luz se cuele entre los pinos de la Montaña Palentina, el valle del Carrión guarda un silencio que invita a detenerse. Un ambiente en el que se inspira un proyecto transformador en este municipio palentino: el Eco Camping de Montaña, diseñado para convivir con el paisaje en un entorno formado por 10,6 hectáreas de vegetación, suave relieve y vistas hacia el pantano de Compuerto, ubicado a apenas tres kilómetros del núcleo urbano de Velilla.

El proyecto se articula en cinco zonas, cada una pensada para un tipo de

viajero. En la entrada, una discreta construcción de madera albergará la recepción y los servicios básicos; será la primera toma de contacto con una arquitectura que utiliza materiales renovables, revestimientos naturales y equipamientos diseñados para consumir lo imprescindible, al igual que el aparcamiento para 50 vehículos. Entre las áreas comunes para los campistas, destaca el bar-restaurante, vestuarios y aseos, junto con dos piscinas exteriores, una de ellas infantil, rodeadas de un solárium verde que mira

hacia el paisaje abierto. Es la zona que más vida concentrará, pero también la que mejor dialoga con la naturaleza que la rodea.

La tercera área estará dedicada a los amantes de las autocaravanas, con un total de 40 parcelas con suministros de agua, desagüe y electricidad y con capacidad para unos 180 usuarios. En la zona de bungalows, donde en un futuro podrían llegar a levantarse hasta 25 unidades, se construirá una primera fase de cinco alojamientos de 70 m² cada uno, uno de ellos

adaptado, todos con terraza y capacidad para cuatro personas. Todo ello coronado con la gran zona de acampada libre: 16.000 m² dentro de un espacio natural aún mayor, de 50.000 m² totales, que permitirá alojar hasta 3.000 campistas.

Las obras se licitarán en el primer semestre de 2026 y estará terminada a finales de 2027. Cuando abra sus puertas, este Eco Camping no será solo un alojamiento: será un nuevo punto de encuentro para quienes buscan la paz de la Montaña Palentina.





EL NUEVO SPA IMPULSA AL HISTÓRICO HOTEL REY DON SANCHO / JARDINES DEL REY

El establecimiento zamorano redobra su apuesta por la diversificación turística, que sirve de atractivo adicional para sus huéspedes, en un hotel con espacio para eventos de 800 personas

ZAMORA REDACCIÓN

En pleno corazón de Zamora, el Hotel Rey Don Sancho — también conocido como Jardines del Rey— vive un nuevo comienzo. Conocido hasta ahora por su vocación de hotel-servicio, el establecimiento ha dado un paso adelante con la apertura de un moderno SPA, completando una oferta renovada que incluye sus 75 habitaciones —, cafetería, parking privado, business center, ascensores, y salones de eventos con capacidad para 800 personas.

Desde su creación, Rey Don Sancho ha trabajado para combinar comodidad, accesibilidad y flexibilidad. Sus habitaciones, recientemente actualizadas, ofrecen todas las comodidades para un buen descanso, un trabajo eficaz y un disfrute familiar idóneo, consolidando una reputación de equilibrio entre calidad y precio. Y a ese atractivo se suma con el nuevo SPA, la experiencia en Rey Don Sancho se eleva: el cliente que vaya por trabajo, turismo o

evento podrá relajarse, desconectar, cuidar su bienestar... y encontrar en un solo lugar alojamiento, negocio y descanso. Una oferta que no solo mejora la competitividad del hotel, sino que contribuye a diversificar el producto turístico en Zamora.

Con el añadido del SPA, el Rey Don Sancho/Jardines del Rey se encuadra dentro de una tendencia creciente en la que el hotel deja de ser solo cama y desayuno, para convertirse en un espacio de bienestar, ocio y negocio. El SPA ofrece el contrapunto ideal a un día de trabajo en sus business centers, reuniones en sus

servicios 24 horas refuerzan la apuesta por la accesibilidad y el confort en todas las franjas horarias.

Esta diversificación no es casual. En un contexto en el que la hostelería y el turismo compiten a nivel regional y nacional, ofre-

Las reservas
pueden
efectuarse a
través de su web:
reydonsancho.es

cer una experiencia integral —alojamiento, restauración, eventos, ocio y relax— se convierte en un

para congresos, bodas, reuniones profesionales, escapadas de fin de semana, turismo cultural o escapadas de relax.

Uno de los grandes atractivos del complejo reside en su capacidad para albergar eventos de gran escala: bodas, congresos, convenciones, celebraciones corporativas... Los salones pueden acoger hasta 800 personas, lo que lo sitúa como una opción destacada para quienes buscan infraestructuras completas sin salir de la provincia.

Pero además, la incorporación del SPA permite ajustar la oferta: desde un congreso intenso por la mañana hasta una sesión de relax por la tarde. O una boda con celebración hasta altas horas y remate de descanso absoluto. Es una jugada doble: practicidad e inspiración, trabajo y disfrute, gestión y descanso.

Hotel Rey Don Sancho / Jardines del Rey escribe así un nuevo capítulo. Ya no es solo destino de alojamiento: es refugio, descanso, empresa, evento y, ahora, bienestar. Y en Zamora, eso ya empieza a hacer falta.



salones o una escapada de fin de semana para redescubrir Zamora. La comodidad del aparcamiento privado, los ascensores y los

valor diferencial. Para Zamora, es una ventana más de proyección: el hotel no solo sirve a huéspedes, sino que aporta atractivo



TERRITORIO OBARENES: NATURALEZA, HISTORIA Y TURISMO ACTIVO PARA CONECTAR CON LO AUTÉNTICO

Gracias al Plan de Sostenibilidad Turística en Destino (PSTD) Garoña, financiado en gran parte por la Unión Europea a través de los fondos Next Generation, este territorio se está transformando en un referente del turismo activo, la sostenibilidad y la innovación rural.

BURGOS

BURGOS NOTICIAS

UN TERRITORIO CON ALMA: NATURALEZA E HISTORIA EN CADA RINCÓN

El proyecto abarca 23 municipios de Las Merindades y la zona Bureba-Ebro, dos comarcas burgalesas de enorme riqueza natural y patrimonial. Entre sus joyas destaca el Parque Natural Montes

Obarenes-San Zadornil, con sus hoces impresionantes, desfiladeros, frondosos bosques y una biodiversidad que incluye aves rapaces, corzos y una flora tan variada como sus paisajes.

Pueblos como Frías, con su icónico puente medieval y las casas colgantes sobre el Ebro, o Oña, con su majestuoso monasterio de San Sal-

vador, completan esta combinación perfecta de naturaleza, historia y cultura viva. Aquí cada rincón cuenta una historia, cada sendero invita a descubrir algo nuevo.

INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD: EL NUEVO PULSO DE GAROÑA

El PSTD Garoña, con un presupuesto de 3,2 millones, de los cuales casi

2,9 son de fondos Next Generation EU, inició su andadura en 2023 y se desplegará hasta 2025 a través de 18 actuaciones estratégicas. El plan se apoya en cuatro grandes pilares:

Turismo activo y de naturaleza: creación de vías ferratas, observatorios de aves, rutas ciclables y mejora de albergues rurales, potenciando una oferta que conecta aventura y paisaje.

experiencias en realidad virtual y herramientas interactivas que enriquecen la visita.

Promoción y formación: apoyo al emprendimiento local, campañas de marketing, y programas formativos que refuerzan la competitividad del destino.

CONECTAR CON LO AUTÉNTICO

Garofía no es un destino de paso. Es una experiencia para quienes valoran

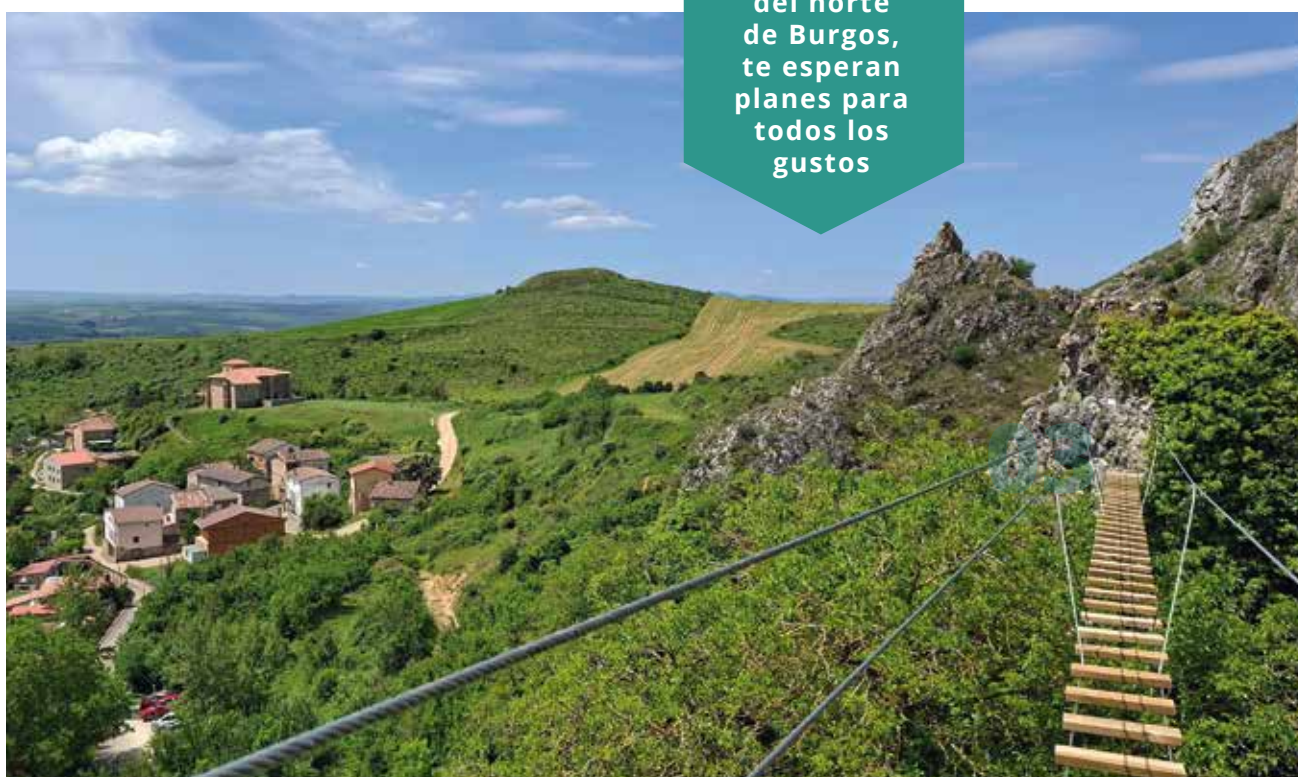
rístico, sino que garantiza que esta tierra siga siendo lo que es: un espacio natural preservado, con raíces firmes y futuro sostenible. Un lugar donde cada paso, cada mirada y cada encuentro te conectan con lo esencial.

QUÉ HACER EN TU VISITA

Si decides acercarte a este rincón del norte de Burgos, te esperan planes para todos los gustos

01 Recorrer una vía ferrata, perfecta para quienes buscan emoción y panorámicas de vértigo.

02 Observar aves desde miradores estratégicos, disfrutando de la majestuosidad de las rapaces sobre los cañones del Ebro.



Sostenibilidad ambiental: medidas para reducir el impacto ecológico en alojamientos, establecimientos y espacios turísticos, fomentando la eficiencia energética y el respeto por el entorno.

Digitalización: desarrollo de una plataforma inteligente de gestión turística,

el silencio, la historia, la naturaleza y la autenticidad. No encontrarás grandes complejos turísticos, sino pueblos vivos, cielos estrellados, senderos bien cuidados y personas que siguen dando sentido a la palabra “hospitalidad”.

El PSTD Garofía no solo impulsa el desarrollo tu-

03 Explorar rutas cicloturistas que serpentean entre montañas, valles y pueblos de piedra.

04 Descansar en alojamientos rurales restaurados, donde la calma y la cercanía de sus gentes te harán sentir parte del paisaje.



LA BUENA GESTIÓN DE RESIDUOS, CLAVE PARA LA SOSTENIBILIDAD

Cada vez más municipios de Castilla y León confían en empresas referentes, como Contenedores Castro, para cumplir con los ODS

PALENCIA
REDACCIÓN

La gestión de residuos se ha convertido en un pilar esencial de la sostenibilidad. Desde la adopción de la Agenda 2030 y sus 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), el ODS 12 impulsa un modelo de producción y consumo sostenibles que separa el crecimiento económico del deterioro ambiental, promoviendo el uso eficiente de recursos y el tratamiento adecuado de los residuos.

Esta gestión impacta también en otros objetivos: mejora la calidad de vida urbana (ODS 11), reduce emisiones de gases de efecto invernadero derivadas de los residuos orgánicos (ODS 13) y

protege los ecosistemas terrestres y marinos, evitando pérdida de biodiversidad (ODS 14 y 15).

En este contexto de conciencia creciente y requisitos legales, las empresas deben repensar cómo gestionar todo su ciclo de producción y actividad. Una manera segura de cerrar este círculo es contando con un proveedor integral y fiable. Aquí es donde Contenedores Castro, una compañía palentina, emerge como un referente en el conjunto de Castilla y León.

Nacida en 1998 y dedicada inicialmente a la recogida de contenedores de obra y escombros, Contenedores Castro ha sabido transformarse y especializarse bajo la dirección de su actual ge-



rente, Ángel Díez, quien tomó las riendas en 2007. Su premisa fundamental es “ofrecer un servicio integral rápido y con garantías”, afirma.

La especialización de Contenedores Castro se manifiesta en la capacidad de ofrecer la gestión integral de todo el ciclo de residuos, garantizando que estos sean transportados a una planta especializada para su adecuado tratamiento. La empresa dispone de 30 camiones aptos para transportar todo tipo de materiales, desde residuos peligrosos y químicos hasta otros desechos, asegurando la continuidad del servicio incluso ante contingencias.

Este servicio integral resulta esencial para mitigar riesgos y responsabilidades, especialmente para negocios como supermercados o restaurantes (donde los requisitos legales se están extendiendo), que necesitan evitar problemas derivados de la in-

correcta disposición de sus restos. La garantía de que el residuo va al lugar correcto “evita un problema para la empresa de origen”.

Más allá del ámbito privado, Contenedores Castro se ha consolidado como un aliado crucial de las administraciones públicas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León. La empresa ofrece servicios de recogida de residuos urbanos, siendo responsable de recibir, transportar y llevar a las plantas de tratamiento la basura que los vecinos depositan en los distintos contenedores de decenas de municipios de la Comunidad.

Así, Contenedores Castro demuestra cómo la eficiencia operativa y la especialización en la gestión de desechos se traducen en un apoyo directo a los municipios de la región en su lucha por la sostenibilidad ambiental, haciendo tangibles los objetivos globales de la Agenda 2030.



Oficina Palencia:

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

Oficina Valladolid:

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



contenedores
CASTRO
Gestión Integral de Residuos

www.contenedorescastro.com
www.palenciarecicla.net

LA ILUSIÓN EN EL ANDÉN

La asociación Avenfer, que cumple 30 años, ha salvado del olvido el legado ferroviario de la Compañía del Norte en Venta de Baños

PALENCIA

A. ACITORES

El patrimonio industrial, a menudo, sufre una doble desprotección: la pérdida de la actividad que le da sentido lo condena a la ruina. Pero además, no goza de la sensibilidad de sociedad y administraciones públicas que sí existe sobre otro tipo de monumentos y vestigios de nuestra historia, como las iglesias o los castillos. Y algo parecido le ocurre al patrimonio ferroviario. “Con la construcción de las líneas de alta velocidad se han destruido numerosos edificios que había en Venta de Baños”, lamenta Fernando Rodríguez Garrapucho, presidente de la Asociación Venteña de Amigos del Ferrocarril (Avenfer), una entidad que conmemora su 30 aniversario.

No siempre es posible frenar la destrucción y el abandono, pero a veces se consigue obrar el milagro, gracias fundamentalmente a la implicación de algunas personas y administraciones locales. Y un buen ejemplo de ello es La Briquetera, la antigua fábrica de briquetas construida a principios del siglo XX en Venta de Baños, restaurada después y con-

vertida hoy en un Centro Cultural y un Museo del Ferrocarril que, en sus tres primeros años de apertura al público, ha superado las 6.000 visitas.

Una briquetera era la fábrica donde se elaboraban las briquetas, es decir, los ladrillos de carbón y de brea que se utilizaban en la combustión de las locomotoras. Avenfer, con el apoyo del Ayuntamiento de Venta de Baños y la colaboración de algunas instituciones, evitó la desaparición a la que se veía abocada esta instalación fabril de la localidad palentina desde la llegada del tren eléctrico. Y, sobre todo, logró darle un nuevo uso: albergar el museo que cuenta la historia de nuestro ferrocarril, centrándose en la Compañía del Norte, que operaba



Presidente de Avenfer



Museo del Ferrocarril en Venta de Baños

“Lo primero que diferencia al Museo del Ferrocarril de Venta de Baños es el edificio: es la única fábrica de briquetas restaurada y mantiene una arquitectura con alma”

en este importante nudo ferroviario en el que llegaron a vivir y trabajar un millar de personas.

“Si estamos orgullosos de algo es de haber conseguido abrir el Museo”, explica Rodríguez Garrapucho. Avenfer forma parte de la Federación Española de Asociaciones de Amigos del Ferrocarril y mantiene un contacto estrecho con otros museos y entidades. Y gracias a ese profundo conocimiento, han conseguido estructurar un museo diferente y con entidad propia.

“Lo que lo diferencia, en primer lugar, es que no está en un edificio cualquiera, sino en la única briquetera actualmente restaurada y visitable, que además goza de “una arquitectura con alma, con mucha belleza y arte, como es la arquitectura modernista de los años

XX del siglo pasado”, detalla. Pero además, en su interior, encontramos todo tipo de elementos ferroviarios, maquinaria e incluso vagones de distintas épocas que Avenfer ha logrado recopilar y restaurar en sus 30 años de historia.

“Nos hemos preocupado mucho en mantener y restaurar lo posible de la Compañía del Norte, que fue una de las cuatro grandes compañías que operaron en España antes de la formación de la Red Nacional de Ferrocarriles Españoles (Renfe) en el año 41”, detalla.

Otro de los elementos que define este museo, para el presidente de la entidad que lo gestiona, es el cariño con el que se explica, tanto en su musealización, como en la visita guiada por parte de alguno de los voluntarios de Avenfer, muchos



de ellos ferroviarios retirados. “Las personas que vienen, salen de aquí conociendo y comprendiendo bien la evolución del ferrocarril y el importante papel que jugó en la industrialización de España, pero de una forma sencilla y agradable, sin sentirse abrumado por la cantidad de información”. Es, por tanto, un espacio ideal para todos los públicos, con el aliciente familiar de la miniatura de un tren que opera en la zona exterior durante algunos días del año. “A la gente le gusta mucho también

la explicación que dan nuestros socios. Porque una cosa es contemplarlo y leer la información y, otra, que te lo cuente alguien que lo conoce tanto y lo explica con tanto cariño”.

DESDE 1860. Desde su inauguración en 1860, la estación de tren de Venta de Baños se convirtió en un importante centro neurálgico de la Compañía de Caminos de Hierro del Norte de España. No solo fue uno de los lugares de tránsito más importantes de la meseta norte para todos los via-

El Museo del Ferrocarril de Venta de Baños abre los sábados y domingos. Además, es posible concertar visitas para grupos

jeros, sino que también acogió numerosas visitas de la realeza española y vivió una intensa actividad de trasbordo de mercancías.

“El proyecto museográfico del Ayuntamiento de

Venta de Baños y Avenfer se ha inspirado en la relación histórica entre la localidad y el ferrocarril para recopilar y exponer la historia de la estación, de sus trabajadores y de sus infraestructuras, hasta el día de hoy.

TREN TURÍSTICO. La oferta cultural en relación al legado ferroviario que tiene Venta de Baños se completa con detalles como el vagón - sala de exposiciones que ha habilitado en el Museo y, muy especialmente, con el tren turístico que la asociación logró poner en marcha en 2005, encabezado por la locomotora La Verraco, la más antigua de España en funcionamiento.

El tren turístico “Camino de Santiago”, como se bautizó, recorrió viajes con carácter regular durante algunos años hasta localidades vecinas como Frómista o Paredes de Nava. Hoy, Avenfer confía en que la colaboración institucional y de Adif contribuyan a su puesta a punto y relanzamiento.



MUSEO DEL FERROCARRIL
VENTA DE BAÑOS

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

638 27 05 87

museodelferrocarril@ventadebanos.es

Reservas de grupos de más de 15 personas

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



Venta de Baños
AYUNTAMIENTO

UN VIAJE POR LA HISTORIA DE LOS LINAJES LEONESES



LEÓN

NURIA V. MARTÍN

Los apellidos son pequeñas cápsulas del tiempo que encierran historias familiares, hazañas medievales, oficios antiguos y lugares que han marcado territorios, como en este caso la tierra. En la provincia de León algunos apellidos tienen una carga identitaria tan fuerte que se han convertido casi en gentilicios con personalidad propia.

LLAMAZARES

El apellido Llamazares es un claro ejemplo de apellido toponímico, es decir, derivado de un lugar. Según el Blasonari de Heráldica, tiene su origen en la localidad homónima de Llamazares, situada en el municipio de Valdelugeros, en plena Montaña Central Leonesa. Es un apellido de raíz indudablemente leonesa, vincu-

lado al paisaje abrupto de los Picos de Europa y a las rutas trashumantes de pastores. Aunque no está entre los más frecuentes, tiene una presencia clara y rastreable en la provincia. Apellidos como este nos recuerdan que muchos linajes surgieron simplemente porque alguien era “de tal sitio”.



ZAPICOS

Aunque se suele asociar a Asturias, especialmente a zonas como Lena o Aller, la realidad es que Zapico (y su forma plural Zapicos) aparece también en la comarca leonesa de El

Bierzo y zonas fronterizas con el Principado. Dada la movilidad histórica entre ambas regiones, este apellido podría considerarse “de doble nacionalidad” astur-leonesa. En documentos medievales aparece relacionado con oficios como el zapatero, y también como diminutivo afectivo de algún nombre o apodo original. Su presencia en León no es tan antigua como otros, pero su arraigo actual, especialmente en zonas como Ponferrada o Villafranca, lo legitima como apellido berciano adoptado.

OSORIO

Uno de los apellidos más ilustres y con más historia en la provincia es Osorio. La Casa de Osorio, documentada desde el siglo XI, se considera de origen leonés, y sus miembros fueron parte de la alta nobleza del Reino de León. Uno de sus personajes más

conocidos fue Don Pedro Álvarez Osorio, conde de Lemos, mecenas y figura destacada del siglo XV. El apellido es notable en la zona de Astorga y La Bañeza, y se extendió hacia Galicia y América durante la conquista. El linaje Osorio está directamente ligado al corazón medieval de León y su evolución como reino.

VILLAFañe

Villafañe es otro apellido toponímico con un origen bien definido: la localidad leonesa de Villafañe, en el municipio de Valencia de Don Juan. La leyenda, recogida en varias fuentes, lo vincula a Álvar Fáñez, primo del Cid Campeador y héroe del siglo XI. Se dice que tras una importante batalla junto al puente de Villarente, recibió estas tierras como recompensa. Históricamente, el apellido aparece entre la pequeña nobleza rural leonesa y

fue ganando presencia en Castilla, sobre todo durante la repoblación.



ORDÓÑEZ

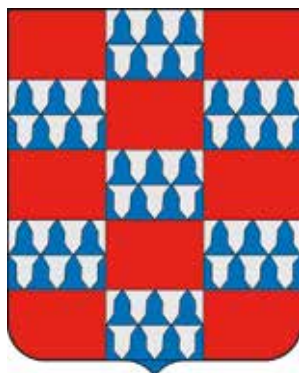
El apellido Ordóñez tiene un origen claramente patronímico: significa “hijo de Ordoño”, nombre propio de varios reyes del antiguo Reino de León. Por tanto, su raíz es leonesa, aunque como apellido se extendió por Castilla y más tarde por América. La historia de este apellido está ligada al poder real y eclesiástico en la Edad Media. Su dispersión actual se debe, en parte, a la emigración de descendientes durante los siglos XVI y XVII. Aún hoy, León cuenta con varias familias Ordóñez que pueden rastrear su linaje a tiempos del rey Ordoño II.

CANSECO

El apellido Canseco tiene origen en el Valle de Fornela, al noroeste de León, aunque también se lo vincula con zonas de Asturias. Su etimología podría estar relacionada con el latín “cansus” (cansado) o con “campsicus” (campo seco), lo que encajaría con su localización geográfica de montaña seca y boscosa. Es un apellido antiguo, que aparece en documentos del siglo XIII, y cuya nobleza discreta está más asociada al señorío rural que a los grandes títulos. Hoy se encuentra sobre todo en El Bierzo y en la diáspora leonesa en Argentina o México.

QUIÑONES

Uno de los apellidos más emblemáticos de la historia leonesa es Quiñones. La familia Quiñones fue una de las más poderosas del Reino de León, protagonista de múltiples enfrentamientos con los Luna y otros linajes durante los siglos XIV y XV. Vinculados a la casa de Luna y a los marqueses de Alcedo y de San Andrés, su historia está llena de batallas, títulos y posesiones. Su legado arquitectónico está repartido por castillos, como el de Villafranca del Bierzo, y fortalezas por toda la provincia.



VALBUENA

Es un apellido toponímico, derivado de diversos lugares que llevan ese nombre, aunque en León tiene una presencia destacada en la comarca de Esla-Campos y la zona de Sahagún. En concreto, localidades como Valbuena de la Encomienda (perteneciente a Villazanzo de Valderaduey) o Valbuena del Río Cea han sido focos históricos de este apellido. En muchos casos, el origen del apellido responde a la descripción del lugar de procedencia: “valle bueno”, fértil y apto para la agricultura, como es el caso de estas tierras. Además, la presencia de encomiendas templarias y hospitalarias en esta zona durante la Edad Media podría explicar la rápida

expansión del apellido, ligado a tierras repobladas tras la Reconquista.

TORAL

El apellido Toral está directamente relacionado con varios topónimos de la provincia, como Toral de los Vados, Toral de Merao o Toralino de la Vega. Aunque no todos estos lugares comparten origen histórico, sí están unidos por la etimología latina de “toralis” o “toralium”, que hace referencia a un espacio elevado o a una especie de terraza natural. Toral es un apellido con fuerte arraigo en El Bierzo, comarca en la que ha estado presente durante siglos, especialmente ligado al comercio, la minería y las rutas de transporte. La llegada del tren a Toral de los Vados a finales del siglo XIX potenció aún más su visibilidad, convirtiéndolo en un centro logístico importante.

ALIJA

El apellido Alija es otro ejemplo claro de apellido toponímico vinculado a una localidad leonesa concreta: Alija del Infantado, en la comarca de La Vega del Órbigo. Este pueblo, con un pasado feudal relevante, da nombre a un linaje que, aunque no excesivamente numeroso, sí es históricamente consistente. La palabra “Alija” proviene probablemente del árabe “al-hîya” (la serpiente) o de algún derivado pre-romano, dado el sustrato lingüístico antiguo de la zona. La mención al “Infantado” en el nombre del pueblo indica su vinculación a propiedades de los infantes reales del Reino de León, lo que podría explicar la aparición del apellido en documentos nobiliarios o administrativos de la época.

LEÓN

No hay apellido más simbólicamente leonés que León. Aunque, paradójicamente, no todos los que lo llevan provienen de la provincia. Muchas familias lo adoptaron en la Edad Media para indicar su procedencia de la ciudad de León o del Reino, especialmente tras desplazamientos por motivos religiosos, militares o económicos. El escudo heráldico con el león rampante es común y comparte diseño con el escudo de la ciudad. Es un apellido que ha viajado mucho, desde España hasta América Latina, donde ha echado raíces. Aun así, su ADN sigue oliendo a cecina.

FERNÁNDEZ Y GONZÁLEZ

Aunque Fernández y González son apellidos comunes en toda España, en León tienen un peso especial por su relación con la monarquía astur-leonesa y los procesos de repoblación que marcaron el territorio durante los siglos IX al XII. Ambos son apellidos patronímicos, es decir, derivados del nombre del padre. Fernández viene de “hijo de Fernando”, y González de “hijo de Gonzalo”. Aparecen documentados en textos medievales del Reino de León, asociados a nobles, guerreros y campesinos que recibían tierras a cambio de servicio militar o fidelidad. Estos apellidos resuenan mucho en zonas como La Cepeda, El Bierzo, la Ribera del Órbigo o la Montaña Oriental.

Los apellidos leoneses son más que etiquetas familiares, son brújulas que apuntan a valles, guerras olvidadas y caminos de arrieros.



'CARPE DIEM': LA HERENCIA ROMANA DE PALENCIA

Desde el esplendor de sus yacimientos y villas visitables hasta el legado en la cultura, la gastronomía y el paisaje, el mundo romano tiene vigencia y futuro en la provincia palentina

PALENCIA

AIDA ACITORES

La riqueza de las vegas del Carrión o del Pisuerga, la atalaya de la Montaña Palentina y sus verdes praderas, la fecundidad de sus cultivos o la variedad de animales que habitan estos territorios. Todos estos recursos, apreciados hoy en la provincia de Palencia, fueron también apreciados por los pobladores que llegaron a estas tierras desde el Neolítico.

Ciudades vacceas como Intercatia o Saldania -hoy prometedores yacimientos arqueológicos en las primeras etapas de excavación- daban cuenta de la importancia estratégica de un territorio que los romanos supieron reconocer y potenciar en su Imperio.

La herencia romana en la provincia de Palencia ha llegado hasta nuestros días en multitud de ejemplos. Como las teselas milimétricas que componían sus mosaicos, la cultura, el patrimonio y el paisaje están salpicados de detalles que explican una parte importante de nuestra historia.

Los romanos eligieron asentarse en el territorio que hoy compone la provincia de Palencia por un conjunto de motivos. En primer lugar, los romanos, conquistadores de gran parte de Europa, vieron en Palencia un lugar estratégico privilegiado para expandir su cultura. Recorrida de norte a sur por los ríos Carrión y Pisuerga, presentaba un paisaje fértil que otorgaba cobijo y sustento a sus gentes.

Este 2026 reabrirá al público la Villa Romana La Tejada, después de la gran intervención que la Diputación de Palencia ha realizado

Por eso, supieron reconocer el potencial de sus recursos. La presencia de agua y una vega fértil (como la Vega de Saldaña) cumplía con todas las premisas necesarias para el establecimiento de villas romanas dedicadas a la producción agraria y ganadera, así como para el desarrollo de centros urbanos (urbes), a partir de los grandes asentamientos vacceos que ya estaban en el territorio.

Ese legado alcanza su máximo esplendor en los

importantes yacimientos arqueológicos que podemos visitar a día de hoy, como las Villas Romanas de La Olmeda y La Tejada, construidas hace aproximadamente 1.700 años. Palacios que, en su momento, eran auténticos ejemplos de alta tecnología y opulencia, como vemos en ejemplos como el hipocausto (un sistema de calefacción en el subsuelo, precursor del suelo radiante moderno), o en sus termas, destinadas al ocio y la salud de toda la comunidad (vita sana), con piscinas de agua fría, caliente y templada y espacios equiparables a nuestros gimnasios y spas contemporáneos.

LAS VILLAS "GEMELAS"

La Villa Romana La Olmeda, en Pedrosa de La Vega, es el buque insignia de la Diputación de Palencia

y un referente en la musealización de yacimientos arqueológicos a nivel europeo, por su planificación arquitectónica, su extensión y, sobre todo, por la calidad de sus mosaicos, con la particularidad de que podemos visitarlos allí donde siempre estuvieron.

La Villa Romana La Olmeda se descubrió en el verano de 1968 durante labores agrícolas en los terrenos de Javier Cortes, quien pronto se convirtió en su principal protector y mecenas de las excavaciones, tras las cuales cedió el yacimiento a la Institución Provincial, a fin de proteger y divulgar el que ya es uno de los yacimientos más importantes de Hispania. Declarada Bien de Interés Cultural en 1996, esta espléndida mansión rural es un ejemplo del Bajo Imperio (siglo IV d.C.) con aires palaciegos.

El edificio principal o *pars urbana* abarca una extensión en superficie de 4400 m². Su planificación arquitectónica es notable, con una planta cuadrada flanqueada por torres en cada esquina, dispuesta alrededor de un patio central y un peristilo al que se abren 35 habitaciones. La fachada monumental, orientada al Sur, presenta un pórtico columnado flanqueado por dos torres octogonales, dando acceso a un interior con habitaciones que reflejaban el alto estatus social y económico de sus antiguos dueños.

El rasgo más distintivo de La Olmeda es la impresionante colección de mosaicos. De las 35 habitaciones que componen la vivienda principal y los

baños, 26 están decoradas con un total de 1450 m² de mosaicos polícromos conservados *in situ*.

Entre estas salas destaca el *Oecus* o salón principal, con 175 m², que conserva uno de los principales mosaicos figurativos de la época romana en Europa, con una preciosa escena dedicada al episodio en el que Aquiles es descubierto por Ulises en Skyros, enmarcado por una cenefa con una serie de retratos (probablemente de los propietarios) y, en la parte inferior, una cacería de gran realismo. Las habitaciones más importantes y suntuosas, como el *Oecus* o el *Triclinium* (gran comedor), se abrían a amplias galerías y algunas disponían de *hypocaustum* o sistema de calefacción bajo el suelo.

Anexo al palacio, en el sector Oeste, se encuentran los baños o *Balnea*, un complejo termal diferenciado que se extiende por algo más de 900 m², dividido en varias estancias calefactadas y destinada al ritual termal: el vestuario (*apodyterium*) y las piscinas de agua fría (*frigidarium*), templada (*tepidaria*) y caliente (*caldaria*). Además de la *pars urbana*, se han excavado



www.villaromanalaoimedia.com

estructuras de la zona de trabajo (*pars rustica*) de la finca, incluyendo graneros, talleres y necrópolis.

La visión del mundo tardorromano se complementa con la visita al Museo de La Olmeda en Saldaña, donde se exponen los objetos hallados, como monedas, vajilla de *terra sigillata* y herramientas.

Y por si fuera poco, este año 2026 volverá a abrir al público la Villa Romana La Tejada, después de una importante intervención en el edificio que la alberga y en su musealización por parte de la Diputación de Palencia. Y es que la monumentalidad de La Olmeda no debe eclipsar la importancia

de La Tejada, ubicada en el municipio cercano de Quintanilla de La Cueva: Este yacimiento del siglo II, que vivió su periodo de máximo esplendor a mediados del siglo III, es un símbolo de la historia palentina, por ser un importante yacimiento arqueológico, pero también un motor de futuro para la provincia, con fabulosos mosaicos, como el dedicado a Neptuno o el de los Peces, o su complejo hipocausto. Gracias a la cobertura de la totalidad de los vestigios arqueológicos, que garantizará su conservación, la Diputación de Palencia pondrá en valor esta villa como un polo de interés turístico en pleno Camino de Santiago y un centro de referencia para el mundo romano, como “hermana gemela” de la villa romana La Olmeda.

Ejemplos que han llegado hasta nuestros días en una provincia que, ante todo, conserva aquella filosofía de vida que engrandeció la cultura romana. Porque la historia, el arte, la cultura y la belleza favorecen, en Palencia, esa mezcla entre el bienestar emocional y la buena salud que los romanos llamaron *Carpe Diem*.



Escena de caza. Villa Romana La Olmeda



LA CUELGA, LA DULCE COSTUMBRE LEONESA DE LOS CUMPLEAÑOS

Esta alegre tradición, originaria de la Montaña Leonesa, se perpetúa generación tras generación por su arraigo en los hogares leoneses

LEÓN

NURIA V. MARTÍN

La cuelga leonesa es una de esas tradiciones que llenan de alegría y dulzura los cumpleaños en la provincia de León. Aunque no es muy conocida fuera de este territorio, para los leoneses es una costumbre profundamente arraigada, así como muy esperada por parte de los cumpleañeros.

La historia de la cuelga leonesa se remonta a las montañas de León. No existe documentación formal sobre los orígenes de esta tradición, ya que se ha transmitido oralmente de generación en generación, algo así como las historias ancestrales relatadas a la luz de la lumbre de las cocinas en un filandón.

Sin embargo, la acepción es oficial: el Diccionario de la Real Academia Española menciona el término “cuelga” como un regalo dado en el día de un cumpleaños.

Originalmente, esa “cuelga” consistía en un collar hecho de cuerda de cáñamo en el que se ataban manzanas, panes, pastas y otros alimentos que la tierra ofrecía en el momento del cumpleaños.

Esta cinta, además de ser un símbolo de abundancia y buenos deseos, a veces contenía un aguinaldo escondido entre las manzanas. El obsequio se coloca alrededor del cuello del homenajeado en un momento de descuido.

Tradicionalmente, los padres o padrinos eran los encargados de preparar la cuelga, atando los dulces disponibles en la familia. Con el tiempo, la mejora en el poder adquisitivo y la llegada de una mayor variedad de productos al mercado permitieron que se añadieran nuevos tipos de golosinas, como los famosos Ronchitos de León, chupachups, palotes y bolsitas de piñones. Las manzanas fueron reemplazadas por caramelos y el pan por bombones,

haciendo que la cuelga sea no sólo más atractiva sino también más práctica, ya que los dulces envueltos son fáciles de atar, se conservan mejor en el tiempo y no se pierden.

DESDE LA MONTAÑA LEONESA

Aunque hubo un tiempo en que la tradición de la cuelga decayó, posiblemente debido a la proliferación de juguetes y otros obsequios, ha resurgido con fuerza en los últimos años. Hoy en día, es común encontrar largos collares de dulces de todo tipo adornados con lazos de colores y celofanes brillantes en los quioscos. Una costumbre tan bonita que ha llevado a que no sólo los niños sean los beneficiarios de las cuelgas, sino también los adultos, incluidos los abuelos.

Pero no sólo se ve en los cumpleaños, ya que la cuelga también se asocia a festividades religiosas, como la de San Froilán. Durante la romería a la Virgen del Camino, es común ver a los participantes colgar cuelgas a San Froilán, en este caso con otros productos más acordes a la época del arranque otoñal, añadiendo un toque de devoción y celebración a esta tradición.

Y también es digno de mención su aparición en la literatura. Unos versos atribuidos a Francisco de Quevedo, el cual estuvo encarcelado varios años en el antiguo convento de San Marcos en León, hacen alusión a esta tradición.

Aunque todavía es una costumbre relativamente desconocida fuera de la provincia leonesa, gracias a las redes sociales y al boca a boca, está ganando adeptos en otras regiones. La cuelga leonesa no sólo representa una forma de celebrar los cumpleaños, sino también un gesto de cariño y buenos deseos.

“Si yo me muero,
me olvidan,

y si cumpla años,
me cuelgan;

si vengo, dicen
qué traigo,

si voy, que lleve
encomiendas”,

dijo Quevedo al
respecto.



P.º del Gran Capitán, 62,
37006 Salamanca

comercial@verial.es www.verial.es 923 12 13 63



CONTABILIDAD

MOVILIDAD

GESTIÓN

TPV

Tu solución tecnológica

BUSINESS SOFTWARE

Adaptada a la factura electrónica
y a la ley de facturación



Somos agentes digitalizadores del Kit Digital



red.es

KIT
DIGITAL



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



TU NEGOCIO TU COLOR

Lleva la gestión de tu empresa
al siguiente nivel.



CMS

- corporativa
- e-commerce
- wordpress/prestashop

CRM

- gestión de clientes
- automatización comercial
- seguimiento de ventas

JORNADA

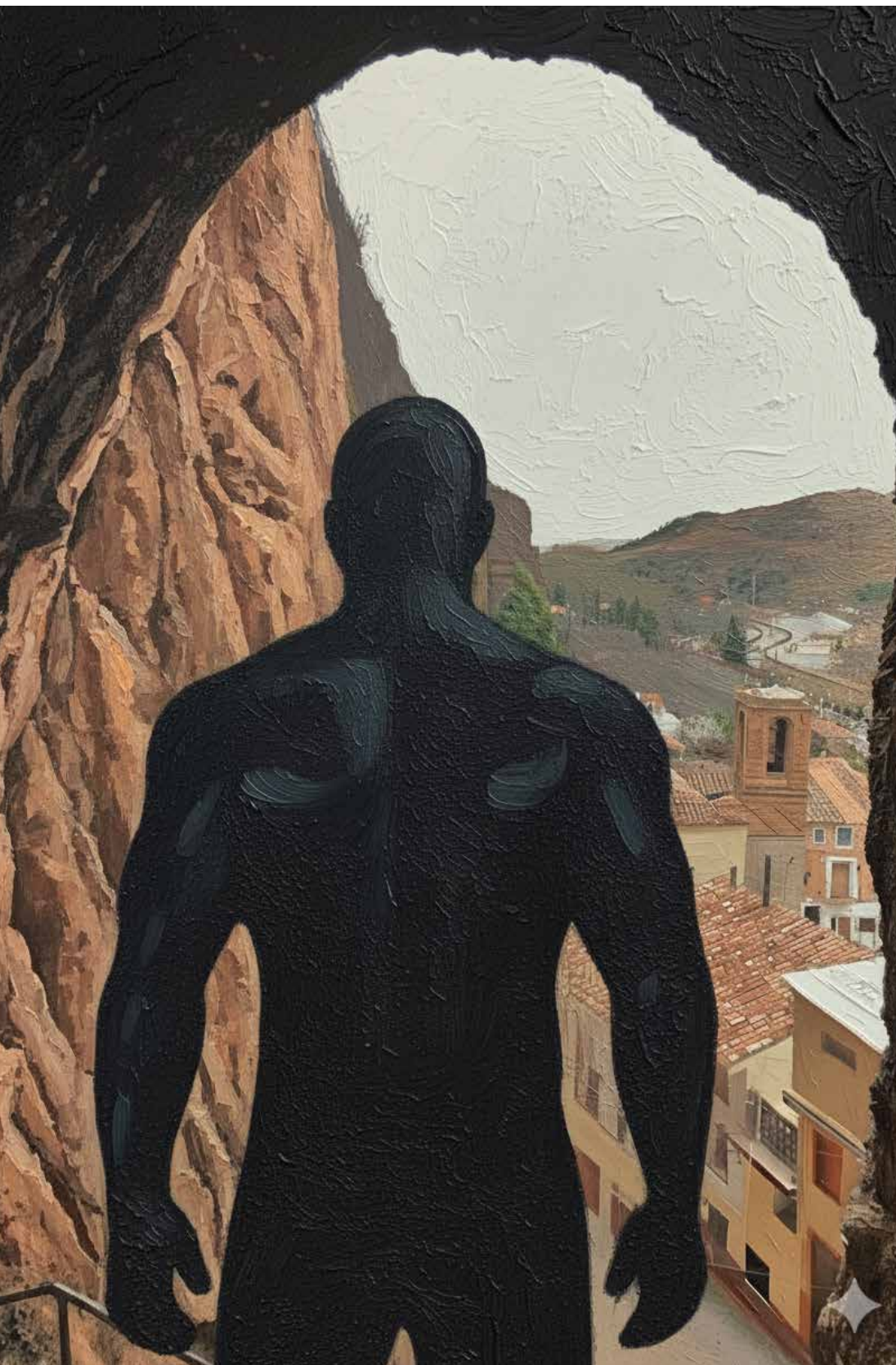
- control horario
- gestión de personal
- cumplimiento legal

Pl Diego Hurtado Mendoza 6, Bajo A6
37006 - Salamanca
923 605 082

www.camaleoncloud.es
info@camaleoncloud.es

EL GIGANTE SORIANO QUE FORMÓ EL MONCAYO

Caco fue de los pocos que se atrevió a meterse con Hércules. Robó sus bueyes y los intentó esconder en su cueva, ubicada en un pequeño pueblo de la provincia de Soria. No le salió bien y acabó bajo una gran piedra.



SORIA

ENCARNA MUÑOZ

En la provincia de Soria la historia y el mito se entrelazan en cada rincón formando un mapa de relatos ancestrales que han sobrevivido al paso del tiempo susurrados de generación en generación. Más allá de las conocidas brujas de Barahona, existe un universo de criaturas legendarias, deidades olvidadas y seres fantásticos que pueblan lagunas, sierras y pueblos.

Para muchos, este fascinante patrimonio inmaterial eleva a Soria como “una de las mecas de la España mágica”, algo que debería valorarse y preservarse. Álvaro Anula, responsable del podcast ‘Enclaves de Leyenda’ anima a los sorianos a “asumir la responsabilidad de la transmisión” de las narraciones que forman la cultura popular de la provincia, pues asegura que “es uno de los puntos más importantes en cuanto a etnografía, folclore y tradiciones populares”.

Esta cultura resulta un pilar fundamental de la identidad local, pues las leyendas no solo han servido para entretener y enseñar a lo largo de los siglos, sino que han dado nombre a lugares, han explicado la orografía del terreno y han mantenido viva la llama de pueblos que, de otro modo, podrían haber caído en el olvido.

Un ejemplo de todo ello es la historia del gigante Caco, que sirve para explicar el nacimiento de una de las montañas más emblemáticas del país y que, aunque pocos lo recuerdan, tenía su morada en un pequeño pueblo de la provincia.

Según la mitología, Caco, hijo del dios Hefesto, era un gigante mitad hombre y mitad sátiro que vivía en una cueva en cuya puerta colgaba las cabezas de los hombres que devoraba. Su hogar, conocido como la Cueva de Caco, dio nombre al pueblo de Cueva de Ágreda y desde allí se dedicaba a su principal ocupación, que no era otra que robar el ganado del vecino (se comprueba también aquí la hue-

su dueño era el mismísimo Hércules. Caco no pudo resistirse y puso en práctica una estrategia prácticamente perfecta para no ser descubierto. Hizo entrar al revés a los animales, de forma que se pensara que salían de la cueva y no que estaban ya dentro.

No contaba Caco con la reacción de los bueyes, a quienes no les gustó nada la idea de caminar marcha atrás. Sus bramidos pusieron en alerta a Hércules que castigó a Caco sepultándolo bajo el monte que hoy conocemos como Moncayo, la cumbre más alta del sistema Ibérico y que los romanos conocían como Mons Caius.

Muchos afirman que la de-



mágica que, afortunadamente, podemos redescubrir para amarla y cuidarla.

Volviendo a Álvaro Anula, sostiene que debería ser “obligado” conservar un “legado” que “ha conformado nuestra forma de ser”. El investigador reivindica que “lo que se pierde, desaparece” y alerta de que, con él “se irán también tradiciones, leyendas, el sustrato y la raíz del pueblo”.

Cree que este patrimonio inmaterial encierra una oportunidad en forma de turismo mágico que podría suponer toda una revolución en la provincia. “Soria se llevaría la palma” porque “muchos lugares mágicos,

La Cueva de Caco todavía se puede visitar en un pequeño pueblo de Soria

con leyenda o con personajes legendarios quedan cerca y dan para conformar una ruta importante”. Para él, lo necesario es que “alguien se preocupe por los enclaves que están esperándonos” y “sepa ponerlos en valor”. Las nuevas tecnologías y la inteligencia artificial podrían convertirse en los aliados perfectos para dar forma a experiencias inmersivas que atrapen a los visitantes.

“Es obligado conservar un legado que ha conformado nuestra forma de ser”

lla del lenguaje, pues de esta figura deriva el sinónimo de ladrón).

Un día cualquiera, Caco descubrió unos esplendorosos bueyes pastando cerca de su sima. Lucían lustrosos y bien alimentados, pues

rivación etimológica daría como resultado ‘Montecano’ o ‘Monte nevado’ debido a la nieve que cubría su cumbre gran parte del año. No obstante, también está bien descubrir historias como la del gigante Caco para soñar con una Soria



Valencia de Don Juan





OSORNO SE CONSOLIDA COMO EL GRAN CRUCE DE CAMINOS

El albergue “Milenario Cruce de Caminos”, con actividad durante todo el año, potencia la proyección turística del municipio palentino, que se prepara para el eclipse solar de 2026

PALENCIA

DANIEL V.

Osorno la Mayor continúa afianzando su identidad como punto de encuentro de rutas de peregrinación. El albergue “Milenario Cruce de Caminos”, ubicado en las antiguas escuelas y operativo desde 2024, se ha consolidado como un recurso turístico clave que, además, mantiene abiertas sus puertas durante todo el año. Su responsable y promotor, Francisco Iglesias, destaca que la instalación está diseñada para acoger a peregrinos que transitan por tres itinerarios históricos: el Camino de Santiago-Vía Aquitania, el Camino Lebaniego Castellano y el Camino asociado al Canal de Castilla, convertido también en ruta de peregrinación.

Una de las novedades de esta temporada ha sido la colocación del cartel exterior

que identifica al albergue como cruce de caminos, que destaca la singularidad de Osorno como punto de convergencia entre los tres itinerarios milenarios. Además, se ha recuperado la “credencial del canallero”, que vuelve a entregarse como recuerdo a quienes completan el recorrido por el Canal de Castilla.

El albergue está gestionado desde abril hasta octubre por hospitaleros voluntarios de la Asociación de Amigos del Camino de

Santiago de Madrid, pero da servicio durante todo el año gracias al servicio municipal.

“Mientras yo esté, no se deja a ningún peregrino en la calle. El teléfono está en la puerta, en la web y en las guías. Para eso se hizo el albergue”, se-

ñala Iglesias, orgulloso de mantener el espíritu de acogida tradicional de los caminos. En términos de implantación, las cifras demuestran el crecimiento del proyecto: en 2025 ya se han contabilizado 140 peregrinos alojados, una cifra que el responsable considera solo el inicio de una progresión natural. “No hablamos de un solo camino, sino de varios. Con el tiempo va a más”, subraya. El reconocimiento oficial de la Vía Aquitania como camino histórico por parte de la Junta de Castilla y León el pasado marzo también impulsa este crecimiento.

El albergue se acompaña de una intensa labor de promoción exterior. Iglesias, vicepresidente de Vía Aquitania y coordinador de los caminos lebaniegos, ha participado recientemente en encuentros como ARPA – INTUR (Feria de Turismo en Valladolid) para divulgar los caminos de peregrinación. Asimismo, personalidades como el periodista Francisco Contreras o el caminante Ángel Albelda, han contribuido a difundir la riqueza histórica de la zona a través de radio, ponencias y actividades.

DESTINO IDEAL PARA MIRAR AL CIELO EN 2026

Osorno no solo mira al pasado. En agosto de 2026 será un escenario ideal para mirar el eclipse solar, motivo por el que el Ayuntamiento ya trabaja con un equipo de astrónomos encabezado por Óscar Martín Misonero, colaborador de la NASA. Habrá una observación desde un terreno municipal junto al Dolmen de La Velilla. El proyecto prevé la asistencia de alrededor de 80 personas del equipo, acompañados de charlas y actividades divulgativas en la Casa de Cultura.

La elección del lugar no es casual. El Dolmen de La Velilla, túmulo funerario que tiene 3.000 años antes de Cristo, es uno de los yacimientos más relevantes del municipio. Estudios recientes con georradar han señalado la existencia de un asentamiento aún más antiguo en su entorno, superando los 6.000 años de antigüedad. “Osorno tiene un patrimonio histórico y cultural que no es tan conocido, pero está ahí”, reivindica el concejal.





**Tu voz en la negociación.
Tu respaldo cada día.
Somos tu sindicato**

**Únete a un sindicato que te escucha, te
informa y te defiende.**

TODO X TOD@S

Síguenos en nuestra web y todas las redes sociales



www.csif.es/castillayleon



LUCÍA CRISTÓBAL

El arte como forma de vida y también como hábitat. Así lo entiende Lucía Cristóbal, arquitecta y artista interdisciplinar, segoviana que ha construido su carrera entre España y Alemania y que concibe la creación no sólo como un lenguaje, sino como el espacio donde habitar, pensar y relacionarse con el mundo

SEGOVIA REDACCIÓN

Formada en Bellas Artes por la Universidad Complutense, en Arquitectura de Interiores por la ETSAM y en Arquitectura por la Akademie der Bildenden Künste de Múnich, donde trabajó junto al arquitecto Carlo Baumschlager, Cristóbal se mueve con naturalidad entre disciplinas. Pintora y cofundadora del colectivo TONDO smiling, un proyecto que nace con un propósito claro: transformar viviendas con potencial en hogares llenos de identidad, funcionales y contemporáneos,

sin renunciar al alma. La empresa surge de la necesidad de construir y rehabilitar lugares que puedan ser vividos de verdad, donde la arquitectura y el arte conviven de forma natural», explica Lucía. Cristóbal integra en su trabajo videoarte, inteligencia artificial, instalación, iluminación, imagen digital, arte interactivo y análisis espacial, en una práctica que combina experimentación formal y pensamiento conceptual. Su obra ha viajado por España, India, Finlandia, Alemania y Austria, y ha formado parte de ferias, residencias y proyectos europeos como Art Karlsruhe, Artward o Arteles,

además de iniciativas ligadas a Sotheby's y Christie's. Ha expuesto en instituciones de referencia como la Pinakothek der Moderne, el Museo Lázaro Galdiano, el Festival Proyector o Madatac, y cuenta con diversos reconocimientos, incluida la acreditación de la ANECA.

Muchas personas ven el arte como un complemento, pero tú lo sitúas en el centro. ¿Qué cambia en nuestra vida cuando dejamos que el arte sea guía y no solo adorno?

El arte es, y no solo belleza; es un espacio de reflexión que transforma nuestra forma de vivir. Los espacios no son neutros: orga-

nizan nuestra identidad, nuestro comportamiento y la manera en que entendemos el mundo. Hablan de quiénes somos y de los discursos de la época que habitamos.

Colocar el arte en el centro significa activar esos espacios, convertirlos en lugares que nos interpelan, que cuestionan lo establecido y nos conectan con capas más profundas de significado. El arte es memoria y es legado. Deja huella en nuestros entornos y abre preguntas que nos permiten comprendernos mejor como individuos y como sociedad.

Sueles decir que el arte no es solo estética, sino una

forma de estar en el mundo. ¿Cómo se convierte el arte en una herramienta para ordenar la vida, los pensamientos o las emociones?

Las emociones son el lenguaje común que atraviesa la historia humana. Por otro lado, el proceso creativo —ya sea componer una imagen, construir un espacio o diseñar un objeto— implica seleccio-

paz de activar la memoria, generar calma, tensión o introspección. Esta mirada transforma el espacio en una experiencia estética total, donde lo sensorial y lo emocional dialogan con quien lo habita. Podemos decir que existe una correspondencia directa entre los espacios que construimos y nuestra propia forma de ser, sentir y pensar.



nar, jerarquizar y limpiar ruido. Es un ejercicio que busca orden planteando preguntas y, por ello, un medio de mostrar una emoción, eximiéndonos de ser juzgados.

¿Cómo ha transformado tu visión del hogar el hecho de entender el espacio como “obra de arte”, y de qué forma esa mirada cambia la forma de vivir en él?

Entender el espacio como una obra de arte implica reconocer que no es solo un contenedor, sino un reflejo de nuestra identidad, de nuestras necesidades y de la época que habitamos. Sin embargo, no todo espacio con identidad puede considerarse una obra de arte: para ello debe existir belleza entendida como orden, coherencia y armonía entre sus elementos. Cuando esto sucede, el entorno deja de ser únicamente funcional y se convierte en un territorio emocional y simbólico ca-

Has vivido fuera y después regresaste a Segovia para fundar ToDo también. ¿Cómo influyeron esas experiencias en la forma de concebir los espacios que creas?

No podría hablar de un hecho determinante. Supongo que, a base de ver, nuestro cerebro se va modelando de forma inconsciente. Por otro lado, con la globalización digital hay una especie de internacionalización de la forma de observar.

Viajar y, sobre todo, poder residir en diferentes lugares nos da la posibilidad de sumergirnos en otras culturas e ir modelando nuestra visión del mundo de un modo en que una perspectiva internacional se mezcla con una experiencia personal.

A mí, conocer me da más seguridad a la hora de tener libertad en el proceso creativo.

“Cada línea, cada tono, cada textura tiene que te-

ner una intención”. ¿Cómo equilibras esa exigencia estética con la funcionalidad cotidiana de quienes van a habitar esos espacios?

Para mí, el primer eje en el proceso creativo es que la arquitectura parte de la funcionalidad y tiene que cumplir una normativa. El arte está eximido de esto y parte de algo mucho más emocional. Si pensamos en

una línea de tiempo: primero doy una solución espacial que cumpla con los estándares de habitabilidad, y luego el arte se implementa encima de esta, aportando algo donde la arquitectura no llega.

El otro eje de trabajo es perpendicular al anterior y consiste en afrontar, en la primera parte del proceso —lo que es el diseño funcional de un espacio—, aportando emocionalidad a través del trabajo con la luz, los materiales y las aberturas de los espacios. Y, en la segunda parte del trabajo, la intervención artística parte del análisis de la arquitectura (volumenes, luces, perspectivas...) para potenciarla y activar su sensorialidad.

¿Qué significa para ti que una vivienda no sea “un contenedor neutro”, sino un hogar lleno de identidad, y qué papel juega el arte en esa transformación?

La neutralidad es algo que puede ser consumido por muchos, porque no hace ruido, no grita. La identidad es un hecho personal, local o regional; es la idiosincrasia de una cultura. Por lo que el arte que describe una época nunca puede ser neutro. El arte introduce narrativa, memoria y sentido, convirtiendo todo en una articulación más profunda.

En un mundo que suele asociar el buen diseño al lujo inaccesible, tú lo presentas como algo cercano. ¿Qué debe cambiar en nuestra forma de habitar para vivir en espacios más conscientes y poéticos?

Uno de los mejores legados de la industrialización es que el diseño también se ha democratizado. No todos, pero algunos diseños de IKEA son fantásticas obras y accesibles al gran público. Lo que hace que podamos diferenciar estos objetos y crear espacios

armoniosos y coherentes es educar la forma de mirar. Y lo bueno es que, en la actualidad, tenemos total libertad para hacerlo desde cualquier dispositivo.





ROSA SERRANO

A sus 90 años, es una de las vecinas más queridas de Cardejón, Soria. A los 10 comenzó a trabajar en un establecimiento que dejó cuando cumplió 65. Todavía la gente se acuerda de ella.

SORIA

PEDRO LAFUENTE

Soria tiene en sus pueblos historias que merece la pena ser contadas. Ese es el caso de Rosa Serrano Gonzalo. A sus 90 años es una institución de Cardejón, su pueblo natal. Todo el que vive, ha residido o ha pasado por allí conoce de sobra a esta persona que durante 65 años ha regentado el bar del pueblo.

A los 10 años comenzó a trabajar junto a su madre en este establecimiento que también servía de ultramarinos y de posada. Recordando esos inicios, Serrano, con voz entrecortada, rememora como su progenitora se tenía que desplazar hasta Soria para comprar los productos “ya que por aquel entonces no venían viajeros”.

Posteriormente, pasó a ocuparse ella de este negocio, mientras su marido trabajaba de camionero. “Estaba yo sola con mis dos hijas. Por aquel entonces daba unas 18-20 comidas diarias. Además, la gente del pueblo venía a tomarse unas cervezas y ya aprovechaban para cenar”, manifiesta.

Empezaba a trabajar a las 08:00 y terminaba de madrugada

Entre los platos que sus comensales jamás olvidaran aparecen los escabechados como la codorniz, la perdiz o el conejo, además de las costillas en adobo, el lomo y los chorizos. Con muchas horas a sus espaldas, cerraba a las 2-3 de la

mañana “para rellenar las cámaras (recuerda que, anteriormente, cuando no existían las cámaras tenía que enfriar las bebidas en un pozo) y a las 08:00h. ya estaba en pie”.

A pesar de ese horario tan esclavo, Rosa Serrano era capaz de atender también en una tienda en la que vendía productos de todo tipo como jabón, aceite, frutas e incluso “unas sar-





dinas que me traía mi marido cuando regresaba de San Sebastián”.

Al mismo tiempo, este local también servía como posada: “Era de mis abuelos. Al tener tantas habitaciones, numerosos viajeros se quedaban a dormir. Hay que recordar que los coches de antes no eran como los de ahora”.

La gente todavía se acuerda de ella y para en su casa de Cardejón

Conocida y respetada por sus vecinos, Rosa también dejó huella en todas las personas que pararon en alguna ocasión en su bar. Gente de Zaragoza, Barcelona o Navarra no se olvidan de ella, independientemente de los años que han pasado: “Raro es el día que no para alguien a verme. Muchos de ellos me siguen preguntando por los chorizos de matanza que hacíamos en familia. Estoy muy orgullosa por todo lo que conseguí y me siento muy querida por todo el mundo. Es una sensación maravillosa”, expresa.

El establecimiento cerró hace 23 años, cuando cumplió 65 años. No obstante,

los pocos habitantes que quedan -ella recalca que en invierno solo duermen

cuatro personas en Cardejón- no se olvidan de Rosa y acuden a tomar café con ella de forma habitual. De la misma manera, un sobrino y un primo “que viene a temporadas” se desplazan hasta su casa para seguir degustando unos platos con los que se les ha caído la baba a medio Soria y Aragón (Cardejón delimita ambas comunidades). Durante el verano, es muy habitual verla sentada en el pollato de su casa, justo delante de la carretera N-234 que atraviesa la localidad. Numerosos coches que pa-

san por su puerta no dudan en detenerse cuando la ven para charlar un rato con ella y para recordar vivencias de un pasado en el que Cardejón latía con fuerza, gracias en parte a la labor de Rosa.

“El día que cerramos fue muy triste. Un zapatero que al que llamaban Urbano que venía todos los martes me decía que el día que echara la persiana se acababa el pueblo. Tenía razón. Ahora ni los labradores se quedan a dormir aquí”, señala. Con todo ello, Rosa se despide de nosotros con la satisfacción del trabajo bien hecho, no sin antes salirle la vena de camarera, ofreciéndonos tomar algo en lo que era su querido y adorado bar.

El bar se encontraba situado en el patio de su casa, junto a la Nacional 234.



HELIO FLORES

Repasamos con el chef salmantino de Los Álamos Gastrolab toda su trayectoria forjada en el atrevimiento, el oficio y la cocina que nace “en la cabeza”

SALAMANCA

RAÚL BLÁZQUEZ

Hay cocineros que nacen con el don en las manos y otros que, como Helio Flores, lo descubren en el oficio de la hostelería. El chef y gerente de Los Álamos Gastrolab, en Peñaranda de Bracamonte, no ha llegado a la cima de la gastronomía de vanguardia por un camino convencional. Su viaje ha sido uno de intuición, de errores “brutales” y de una filosofía que trasciende los fogones: la cocina, para él, “no empieza en la sartén, sino en la cabeza”.

“Podría decir que a la cocina entré casi por obligación. A mí siempre me ha gustado estar en la barra, me gustaba vender”, ha confesado Flores. Fue su padre quien le inculcó la necesidad de aprender el oficio, de mancharse las manos. Sus primeros pasos fueron de todo menos idílicos, enfrentándose a tareas como desollar liebres, una experiencia que recuerda como “bastante desagradable”. Sin embargo, de ello nació una pasión por el buen comer, el primer requisito no escrito para un gran cocinero. Alrededor del año 2000, la necesidad se convirtió en motor: “Nos quedábamos sin pinchos por las tardes. Y me lie en la cocina porque quería vender, quería ofrecer más cosas”.

Su formación ha sido puramente autodidacta, un camino forjado a base de

ensayo y error. Ha recordado con humor algunos de sus fracasos iniciales, como intentar rellenar un muslo de pollo con ingredientes crudos. Momentos que le llevaron a crear platos que, sencillamente, asegura sonriendo, “no se podían comer”.

En ese proceso, el feedback de la gente fue crucial, incluso cuando intentaban animarle por cortesía. De ahí ha extraído una de sus grandes lecciones: “No es un mero hecho de pon esto y sabrá mejor, sino es el hecho de atreverte a hacerlo” explica.

El primer chispazo de innovación no vino de su propia mente, sino de su cuñada, quien le sugirió un pincho de membrillo con queso para un campeonato. El éxito fue inmediato y le abrió los ojos. Poco después nacería su primera creación de autor genuina: la tosta de

queso caramelizada. Una tapa que casi le cuesta un horno al principio, pero que hoy en día en uno de los pinchos más emblemáticos y pedidos en Los Álamos, suponiendo éste el inicio de una trayectoria meteórica.

Hoy, con cerca de 40 premios en su haber, de los cuales entre cuatro y seis son de ámbito nacional, Helio Flores ha demostrado que su método y su pasión funcionan. Uno de

los galardones que más ilusión le ha hecho fue el de mejor tapa innovadora en Valladolid, un reconocimiento que ha calificado como “un shock, algo brutal”. Lo ganó con un pincho de lentejas servido en una lata, que simulaban balines o perdigones, una propuesta arriesgada que le generó dudas.

“Me daba vergüenza sacar este pincho en el Campeonato Nacional. Me esperaba que la gente dijese, ‘meten unas lentejas en una lata, ¿y dónde van?’”, ha explicado.

Esta audacia define su proceso creativo. Para Flores, la cocina es un ejercicio mental. “La tapa o el plato empieza en la mente, no empieza en los fogones”, ha sentenciado. Su cabeza es el laboratorio donde las ideas toman forma antes





la tradición”, ha proclamado.

Para Helio Flores, el ingrediente más importante no está en el campo ni en el mar, sino en las personas. “El cultivo es la persona y el ser

“En la cocina entré casi por obligación. A mí siempre me ha gustado estar en la barra, me gustaba vender”

humano. Si ese cultivo existe, podemos sembrar aguacates en Murcia. Tenemos mucho potencial para dar”.

de tocar un solo ingrediente. Un ejemplo paradigmático es su premiado pincho “Scuchar”, presentado este año en el Campeonato Nacional de Tapas, una idea que maduró durante dos años y que, en un giro de guion propio de un genio, decidió cambiar por completo apenas tres horas antes de presentarlo al concurso, mientras iba de camino al certamen y compraba una sartén.

Fiel a su tierra, trabaja con productos de cercanía, como el bacalao de Macotera, que considera el mejor. Pero su visión va más allá de su cocina. Ahora, ha decidido que es el momento de ceder el testigo en el concurso nacional a su sucesor, Álex Marcos, integrante de su equipo. “El nacional quiero que esté, porque viene cargado de ideas y es un chaval joven”, ha afirmado, convencido de que es hora de dar protagonismo a las nuevas generaciones que, como su pupilo, lleguen con un nivel “impor-

tantísimo”. Él, sin embargo, no parará de crear, porque su proyecto es, ante todo, “un equipo”.

El cocinero es rotundo al hablar con orgullo de su tierra. Considera que Castilla y León es “la despensa de España”, un territorio con un potencial inmenso en agricultura, ganadería e incluso pesca. Sin embargo, ha lanzado un desafío: falta atrevimiento. “Atrévete a decir que no somos una comunidad autónoma tradicional. La innovación viene de

hotelbatuecas.es

BATUECAS
HOTEL

Escapada inolvidable

150€
Pareja

Reserva ya
923 41 51 88

La Alberca

1 noche en habitación doble + desayuno buffet
1 hora de SPA en el hotel exclusivo Abadía de los Templarios
Cena degustación en el restaurante La Catedral, en plena Plaza Mayor
Reserva una segunda noche por solo 60€/pareja con desayuno buffet incluido



DRONES PARA “TARA”, ALMA DEL SONORAMA RIBERA

El fallecido Andrés Martín Garrido, “Tara”, era uno de los pilares de la organización del festival burgalés, en el que fue merecidamente homenajeado

BURGOS

REDACCIÓN

Muchos de los afortunados que han llegado a asistir a alguna de las 28 ediciones del festival de música Sonorama Ribera, baluarte de los festivales que levantan pasiones en nuestra geografía cada verano y que se celebra tanto a las afueras como en pleno casco histórico de Aranda de Duero, habrán vuelto a casa recordando actuaciones épicas. Vetusta Morla, Viva Suecia, Supersubmarina...

Pero para que muchas de las 200.000 personas que asistieron a su última edición disfruten en cada esquina del festival

hace falta gente entregada que organice cajas, limpie, ordene o reajuste cualquier aspecto de un gran evento como el que se despliega en la localidad burgalesa. Y una de esas personas imprescindibles era Andrés Martín Garrido, conocido como “Tara” y que, fallecido tras la edición de 2024, fue el gran homenajeado de la edición celebrada hace unos meses.

Desde la propia organización del evento no cesaron de mencionar su nombre y su abnegada entrega: “Era el pilar humano y emocional del festival, el alma del Sonorama. De ahí que este año, el primer año sin él, su espíritu haya estado presente en cada momento”.

La organización dedicó el punto de encuentro del recinto a “Tara” con un poste conmemorativo donde se podía leer “Villa Tara”. Varios músicos, en sus respectivas ruedas de prensa, hacían alusión al fallecido organizador o incluso brindaban por su memoria.

do el nombre de Tara, un despliegue tecnológico que pretendió estar a la altura de la inagotable calidez humana de “Tara”.

Fue un momento emotivo e inolvidable. Unos minutos con música de fondo y de más de una lágrima derramada al recordar a

Varios músicos hicieron alusión al fallecido organizador o incluso brindaron por su memoria

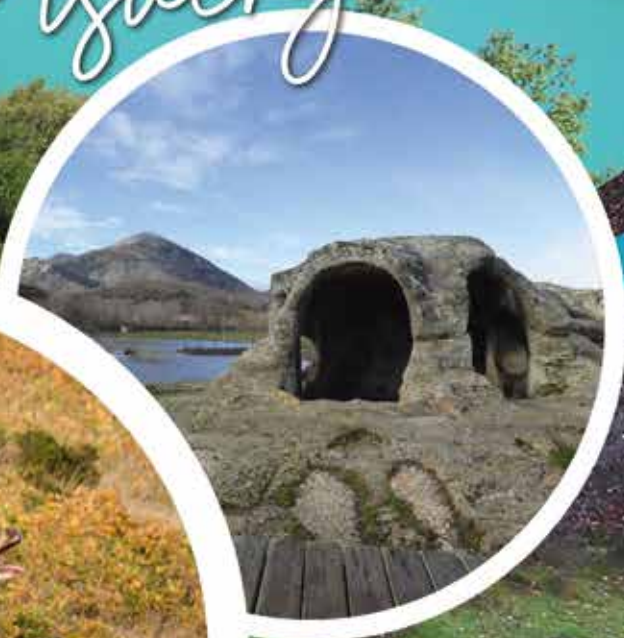
Pero el momento culminante de todos los detalles que se quisieron tener con él fue un delicioso espectáculo de drones sobre el cielo de Aranda de Duero. Los drones formaron unas alas abrazan-

una de esas personas casi invisibles pero que hace que, al final, todo funcione. Todo suene. Y todo se convierta en uno de los mejores momentos de cada inolvidable verano en el Sonorama.



Ayuntamiento de
Cervera de Pisuerga

Cervera de Pisuerga



Descubriendo
Cervera de Pisuerga
Operación Virtual de
TURISMO



www.descubriendo.es/cerveradepisuerga/

INVIERNO MUSICAL CON TALENTO JOVEN Y VOCES BLANCAS



SEGOVIA
REDACCIÓN

Segovia se prepara para vivir un invierno musical especialmente intenso, marcado por el talento de los jóvenes intérpretes, la excelencia coral y el compromiso de los Amigos de la Fundación Don Juan de Borbón. Tres citas, el Premio Santa Cecilia – Premio Hazen; los conciertos navideños de la Escolanía y el encuentro anual de Amigos de la Fundación configuran un programa que demuestra la vitalidad cultural de la ciudad y el papel vertebrador de la Fundación en la provincia segoviana.

El Premio Infantil de Piano Santa Cecilia – Premio Hazen ha vuelto a convertirse en una muestra del extraordinario talento que surge entre los más jóvenes. El certamen, creado en 1997, nació con una idea muy clara: estimular el desarrollo musical de los jóvenes pianistas y ofrecerles un espacio donde compartir inquietudes y experiencias. Desde 2019 cuenta con el apoyo de la casa de pianos Hazen, un patrocinador que comparte los valores de excelencia

y formación musical de la Fundación.

Además, la temporada navideña traerá también dos grandes citas para la Escolanía de Segovia, que

“Ver a niños de entre 8 y 14 años tocar con ese nivel, con esa madurez y ese talento, es realmente impresionante. Muchos de ellos están llamados a ser grandes músicos”

presentará su programa en dos espacios de referencia en Madrid: el Auditorio Nacional de Música el 20 de

diciembre, a las 12:00 horas, y el Real Teatro de Retiro el 27 de diciembre, también a las 12:00 horas. Estos conciertos permitirán mostrar el trabajo del coro en dos escenarios emblemáticos del país y consolidan la trayectoria de esta formación que, como señalan desde la Fundación, “es uno de nuestros proyectos más valiosos; un coro que forma a niñas y niños en la excelencia musical desde la experiencia real del escenario”. La Escolanía no es solo un espacio de aprendizaje, añaden, sino un lugar donde los menores “crecen artística y humanamente, descubren la disciplina, la emoción de cantar juntos y la alegría de sentirse parte de algo más grande”.

La Fundación Don Juan de Borbón, presidida por el alcalde de la ciudad, José Mazariñas, celebra su encuentro anual de los Amigos de la Fundación, una cita muy esperada que reúne a mecenas, colaboradores y patrocinadores que sostienen la actividad cultural de la institución. En esta edición, los asistentes han disfrutado de un recital de danza y música con la bailarina María Cabrera, acompañada por Pablo Cuenca al violín y Belén Castillo al piano. La coordinadora agradece la implicación empresarial: “es una ocasión para disfrutar del arte en compañía y reforzar el vínculo con quienes nos apoyan”.



f betasanchez92
@betasanchez92
@betasanchez92
beta-sanchez

C/ Los Olmos, 5
37005 Salamanca
923 12 50 80
info@betasanchez.com



DEFIENDE *HOY*, ASEGURA EL FUTURO



SOPHOS
Nuevo producto firewall

MDR Sophos MDR

**Protección avanzada para empresas
sin equipo de *ciberseguridad***

**Asegurando detección y respuesta efectiva
con una inversión mínima**

- Supervisión y respuesta a amenazas 24/7
- Informes semanales y mensuales
- Búsqueda de amenazas a cargo de expertos
- Compatible con herramientas de seguridad de otros proveedores
- Soporte telefónico directo
- Función comprobar la cuenta de sophos
- Contención de amenazas



JAVIER DEL REAL

El bailarín abulense, tras una larga trayectoria, estrena un nuevo y gran centro en Ávila

ÁVILA REDACCIÓN

La danza española encuentra en Ávila un nuevo espacio para crecer y consolidarse. El bailarín y coreógrafo abulense Javier del Real ha inaugurado su propia

escuela, un centro que aspira a convertirse en referencia cultural y educativa.

Con una trayectoria artística de más de una década en escenarios nacionales e internacionales, Del Real regresa a su tierra con un proyecto que combina

formación y tradición.

Desde el primer momento, el planteamiento de la nueva academia es ambicioso. No se limita a impartir clases, sino que propone un espacio de aprendizaje global, basado en la difusión de la danza española en todas sus

expresiones: folklore, danza estilizada, flamenco, castañuelas y escuela bolera.

“Nuestro lema es claro: aquí se enseña a bailar, por lo que queremos que todo aquel que lo desee pueda disfrutar de la danza española”, señala Del Real. Con



esta filosofía, el centro se abre a estudiantes de diferentes edades y niveles, desde principiantes hasta personas con formación previa.

La escuela nace con el propósito de extender su actividad más allá de la capital abulense. Del Real destaca que la danza tiene un papel fundamental en el desarrollo cultural y emocional de cualquier territorio: “El territorio merece poder disfrutar de la danza, y nuestra intención es llevarla allí donde se nos necesite”, asegura.

Además de la formación académica, el nuevo centro apuesta por la danza terapéutica, con actividades adaptadas a personas mayores y a quienes buscan en el movimiento una vía de salud y desarrollo

personal. Este enfoque multidisciplinar busca ampliar el alcance del proyecto y conectar con públicos diversos.

DE ÁVILA AL MUNDO Y VUELTA A CASA

Javier del Real, natural de Ávila, inició su formación artística en el Grupo Folklórico Espadana y el Ballet Español de Irene Zambra. Posteriormente, completó su formación en el Conservatorio Profesional de Danza Fortea de Madrid, guiado por figuras de renombre como Aurora Pons y Arantxa Carmoña. Su carrera profesional incluye colaboraciones con compañías como Suite Española, Ibérica de Danza, Los Goyescos o el Ballet de Guadalupe Mayo, y actuaciones en escenarios emblemáticos como el Teatro Real, el Teatro Cervantes o el Teatro Romea.



Después de un tiempo en las Islas Canarias, regresa a sus raíces impulsado por lo que define como “la tierra que tira”. Sobre el proceso de emprender en tu ciudad natal, reflexiona: “Emprendí este proyecto con una sensación de vértigo, consciente de la responsabilidad que implicaba, pero movido por la pasión y el compromiso con Ávila”.

La apertura de esta escuela supone una

apuesta decidida por enriquecer el tejido cultural abulense desde una perspectiva profesional y cercana. Su experiencia artística y docente, reforzada por tu pertenencia al Consejo Internacional de la Danza de la Unesco, avalan un proyecto que quiere, no solo formar bailarines, sino también crear un espacio de unión entre tradición, creación y salud emocional.



LA DESPENSA CHARRA, EL PILAR QUE SOSTIENE LA COCINA SALMANTINA

María Boufard Nieto, experta en gastronomía charra, analiza la convivencia de las recetas ancestrales con las nuevas tendencias de fusión y la fortaleza del producto local



SALAMANCA

TONI SÁNCHEZ

La cocina salmantina se encuentra en una encrucijada dinámica, un espacio donde las recetas centenarias y los productos de la tierra conviven con las nuevas tendencias. Lejos de ser un recetario estático, la cocina charra evoluciona sin perder su esencia. Para desgranar esta realidad, María Boufard Nieto, coautora del libro ‘Cuaderno de taller de gastronomía tradicional salmantina’, editado por el Instituto de las Identi-

dades de la Diputación de Salamanca, analiza las claves que definen el presente y futuro de estos sabores.

El punto de partida es claro: la innovación ha llegado para quedarse, pero con límites. “Ha evolucionado porque ahora llama mucho la cocina de fusión y la gente quiere innovar”, explica Boufard. Sin embargo, subraya que existe un núcleo duro que permanece inalterable, un panteón de platos que son la columna vertebral de su identidad. “Hay platos que se mantienen inamovibles como las patatas meneás o

la chanfaina”, afirma con rotundidad.

LOS PILARES INAMOVIBLES DE LA COCINA CHARRA

Frente a las novedosas espumas y las deconstrucciones, existen elaboraciones que actúan como guardianes del sabor más auténtico de Salamanca. María Boufard es tajante al enumerar aquellos platos que no admiten modificaciones sustanciales. El hornazo se erige como “un referente nuestro”, seguido de cerca por la emblemática chanfaina. A ellos se suman guisos arraigados como el coccido serrano, las alubias, las patatas escabechadas de la zona de Béjar o las patatas con bacalao.

Esta herencia culinaria no se limita a los platos principales. El recetario dulce también atesora joyas que han sobrevivido al paso del tiempo. Boufard menciona las tradicionales obleas, el “turrón de pobre” típico de la Sierra de Francia, o el singular queso de almendra, un postre que, pese a su nombre no es un queso, sino almendra con huevo y azúcar. Otros dulces como el bo-

llo maimón, los buñuelos o las rosquillas de vino completan este patrimonio.

PRODUCTO DE CERCANÍA Y LA TRADICIÓN DE LA MATANZA

Si hay un factor que define la gastronomía salmantina, es la calidad de su materia prima. Boufard

“La cocina de cercanía no es una moda, sino una práctica histórica”

enfatiza que la “cocina de cercanía no es una moda, sino una práctica histórica”. “Ahora se lleva mucho, pero siempre

se ha utilizado”, señala. La despensa local es el pilar que sostiene todo el edificio culinario: “Aquí tenemos buenos quesos, buena carne, buen embutido, buenas legumbres, buenas patatas. Cada zona de la provincia tiene algo bueno y característico”.

Esta dependencia del producto local se hace evidente en tradiciones como la matanza, una costumbre que, aunque en declive, sigue viva en los pueblos más pequeños. La experta destaca la diferencia en el sabor que aporta un producto casero. Unas patatas con espinazo elaboradas con ingredientes de matanza, “no tiene nada que ver con lo que tú puedas comprar en una carnicer-



“Cada zona de la provincia de Salamanca tiene algo bueno y característico”

ría convencional”.

EL LIMÓN SERRANO: DE REMEDIO PARA LA RESACA A PLATO ESTÉTICO

La evolución de la cocina se manifiesta en cómo los chefs reinterpretan platos clásicos. Un ejemplo es el limón serrano. Boufard describe cómo la receta tradicional de la Sierra de Francia, que llevaba chorizo, ha sido versionada en restaurantes añadiendo sardina o carne. La presentación también ha cambiado para buscar un resultado más visual.

Curiosamente, este plato tiene una historia social muy marcada. “El limón serrano era un plato de hombres”, revela Boufard. Su función original, especialmente durante el Martes de Carnaval en localidades serranas, era “evitar la resaca tras varios días de fiesta”. Esta salmantina recuerda haber presenciado celebraciones en Mogarraz donde comían “los hombres en un lado y las

mujeres en otro”, una costumbre que refleja el profundo arraigo cultural de ciertas recetas.

UN FUTURO GARANTIZADO POR LA RUTINA DIARIA

A pesar de los cambios, María Boufard se muestra optimista sobre la pervivencia de la gastronomía tradicional. Su argumento es tan sencillo como poderoso: la necesidad cotidiana. “Yo creo que perdura porque tenemos que comer todos los días”, afirma. La cocina de vanguardia ocupa un lugar en el ocio, pero la base de la alimentación sigue anclada en las recetas de siempre. Es en esa rutina donde reside la verdadera fortaleza y la garantía de futuro para los sabores de Salamanca.

1/6

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

Caja Rural de Salamanca está adherida al Fondo de Garantía de Depósitos Español de Entidades de Crédito. El Fondo garantiza los depósitos en dinero hasta 100.000 euros, por titular y entidad de crédito.

CUENTA BIENVENIDA

0€ COMISIONES

DURANTE LOS PRIMEROS 6 MESES

CAJA RURAL DE SALAMANCA

0 EUROS COMISIONES de Mantenimiento y en Transferencias SEPA realizadas por Ruravía.

*Promoción válida durante los primeros seis meses para cuentas abiertas desde el 1 de Enero de 2025 al 28 de Febrero de 2026 a nuevos clientes de la Entidad. Transcurridos seis meses desde la apertura de la cuenta las condiciones serán las siguientes: **comisión de mantenimiento trimestral de 24€**; salvo cambio de condiciones por parte de la Entidad. Los saldos depositados en la cuenta **no generan intereses a favor del cliente**. **TIN 0%**. **TAE del primer año -3,20% calculada para un saldo medio anual de 1.500€**. **TAE del primer año -0,48% calculada para un saldo medio anual de 10.000€**. La TAE variará en función del saldo medio en cuenta.

JONATHAN GARROTE

ZAMORA

REDACCIÓN

Cuando uno lleva años entre fogones y aulas, enseñando a futuros cocineros mientras trata de mantener viva la tradición donde nació, aprende que la cocina no es sólo técnica: es territorio e identidad. Es memoria, es paisaje, es diálogo con quienes usaron la gastronomía como medio de supervivencia en tiempos en los que la alta cocina ni se imaginaba. Y si hay un territorio que cuenta lo que es a través de lo que produce, ese es Zamora.

Para los que nacimos o trabajamos tanto en la provincia de Zamora, como fuera de ella (en mi caso como docente en Astorga), los alimentos no son simples ingredientes. Crecieron con nosotros, los vimos en manos de nuestros abuelos, los olimos en las despensas de casa ¡Qué gran despensa la de nuestra provincia! Cuanto más conozco el mundo de fuera, más convencido estoy de que la identidad culinaria de Zamora está en un momento clave de su historia: tenemos producto, tenemos talento y, por fin, estamos empezando a creer en nosotros mismos.

Zamora siempre ha tenido lo esencial: campos fértiles, ganadería de calidad, miel de carácter, quesos con identidad, legumbres que cuentan historias de invierno en cada cuchara, cocinadas a la lumbre en el pote de hierro fundido largas horas y con mucha

paciencia. La ternera de Aliste, con ese marchamo de I.G.P. y con ese sabor profundo que solo da la crianza tranquila en zonas que rayan con nuestro país vecino, Portugal; el queso zamorano, que lleva el alma de nuestras ovejas churras y castellanas; las legumbres de Sanabria y Carballeda, que enseñan respeto por los ciclos de la tierra gracias a sus famosos habones; los vinos de la Tierra del Vino, los famosos Toro, aquellos de Arribes con su Juan García y Bruñal; así como los de los Valles de Benavente que han encontrado un lenguaje propio en las últimas décadas; la miel de las sierras y bosques; la gran amalgama de variedades micológicas en nuestros montes... Todo ello forma un mosaico culinario

que no siempre hemos sabido contar hacia fuera. Durante años parecía que mirábamos más a lo que había en otras provincias que a lo nuestro propio. Hoy, por suerte, eso está cambiando.

Fenómenos como Exquisiteza a través de la Asociación de Productores Independientes de Zamora (PINZA), así como junto a otras iniciativas que están surgiendo son señales de que la provincia quiere hacer valer lo que tiene, convertir su catálogo de productos en un argumento sólido y moderno, sin renunciar a su esencia.

Los productores que integran la marca de calidad creada por la Diputación Provincial de Zamora, Exquisiteza representan la esencia viva del territorio zamorano: proyectos tan diversos como los vinos de Abadía de Aribayos, Bodega Siesto, Bodegas Luis Medina, Castromendi, La Mela, Cepas de la Culebra o

Aliste; los aceites de DourO-liva, El Regalo de Atenea y Pago de los Bichos; los quesos artesanos de Hircus; los embutidos de Embutidos Mayoral y Marcelino Ibéricos; la excelencia del Ajo Bovedano, de los espárragos de Corrales o de las almendras Pentanux; la dulzura de Tierra Dulce y los chocolates Refart; el carácter único de los vermouths Bendita Locura y los licores Cervato; la autenticidad de los huevos de Granja Los Huevos de la Abuela; la fuerza vegetal de ComFrutos del Bosque, Hortícola Majia y los zumos de Finca Villaveza; la miel de Prado Concejo, La Colmenita de Aliste, Fuente La Muela; el tesoro micológico de Ecoespora, la delicadeza de Trufaza y su tuber melanosporum, o la calidad insuperable de los Garbanzos Troncones de Fuentesauco así como las Ancas de Rana en Carbellino de Sayago.

Todos forman un ecosistema de pequeñas empresas que trabajan cada día con un compromiso, unidos por el respeto al producto, al entorno y a la identidad culinaria de Zamora. Su esfuerzo silencioso, su constancia y su valentía para emprender en un territorio rural son la base de un movimiento que dignifica el trabajo artesanal y convierte a la provincia en un referente gastronómico que mira al futuro sin renunciar a lo que somos.

Como docente, lo veo cada año: las nuevas generaciones de cocineros de nuestra provincia y alrededores vienen con hambre, pero también con cautela ante algo que en muchos de los casos quizás se haya idealizado: la hostelería. Ya no quieren copiar modelos ajenos, sino reinterpretar los suyos. Tienen una relación más consciente con el



origen de los alimentos, un respeto y trato personalizado con el productor, así como una formación técnica que les permita volar.

Zamora cuenta con una serie de profesionales, algunos muy jóvenes y otros que llevan media vida batallando y que están elevando el listón. Cocineros que entienden que la modernidad no está reñida con la tradi-

blicos y entre ellos a la cabeza la Diputación Provincial de Zamora están apostando por lo nuestro: ferias, campañas, productos con sello propio, promoción turística ligada a la gastronomía... Y desde dentro lo celebramos.

Pero como cocinero y como profesor, también me hago preguntas: ¿Estamos construyendo un discurso sólido o es solo un escaparate? ¿Estamos acompañando al productor tanto como al cocinero? ¿Estamos formando a nuestros jóvenes para que se queden, o los estamos empujando a marcharse

porque aquí no encuentran oportunidades?

Las instituciones empiezan a entender que la gastronomía no es una moda, ni un reclamo puntual, sino una industria cultural y económica como lleva defendiendo la Asociación de Hosteleros y Empresarios de Zamora. Y el impulso de iniciativas locales tales como: concursos, espacios de divulgación, congresos, convecciones, comunicación a través de redes sociales... ayudan a crear una sensación de identidad culinaria compartida.

Sin embargo, necesitamos continuidad. Necesitamos que no todo dependa de un evento puntual. Necesitamos que los productores,

chefs, técnicos y quienes apuesten por la provincia sientan que es rentable quedarse y que los jóvenes cocineros encuentren un camino laboral digno aquí, en su tierra. Porque nadie es mejor embajador de su propio territorio que cada uno de quienes hemos nacido y conocemos la sociedad zamorana.

Si algo trato de transmitir a mis alumnos es que la innovación no consiste en adornar un plato, sino en comprenderlo. En saber por qué ese sabor importa, quién lo cultiva, qué historia tiene y sepan conjugarlo con la técnica más adecuada para mantener el respeto por lo que detrás de cada producto existe. Cocinar Zamora requiere más incluso que conocimiento técnico: requiere respeto.

Y si miro hacia el futuro,

sabores limpios, honestos y de campo que definen la cocina zamorana; convertir a los cocineros en embajadores reales, capaces de crear más en nuestra tierra y contarla dentro y fuera de nuestra provincia con identidad propia, no con localismo, sino con la fuerza que nace de unir experiencia, formación y orgullo; y educar para quedarnos, formando jóvenes que quieran emprender aquí y ofreciéndoles oportunidades reales, cocinas donde crecer, productores con los que colaborar, proyectos sólidos y un apoyo institucional constante que haga posible que el talento se arraigue en la provincia.

Personalmente pienso que vamos en la dirección adecuada, pero debemos seguir afinando. Si hacemos las cosas con coherencia y continuidad, Zamora se

El respeto y el amor por el producto y por el buen hacer cuyo mejor ingrediente era el tiempo y el cariño familiar se hace patente en nuestra provincia. No debemos de olvidar que lo que hoy es tradición, en algún momento ya fue vanguardia

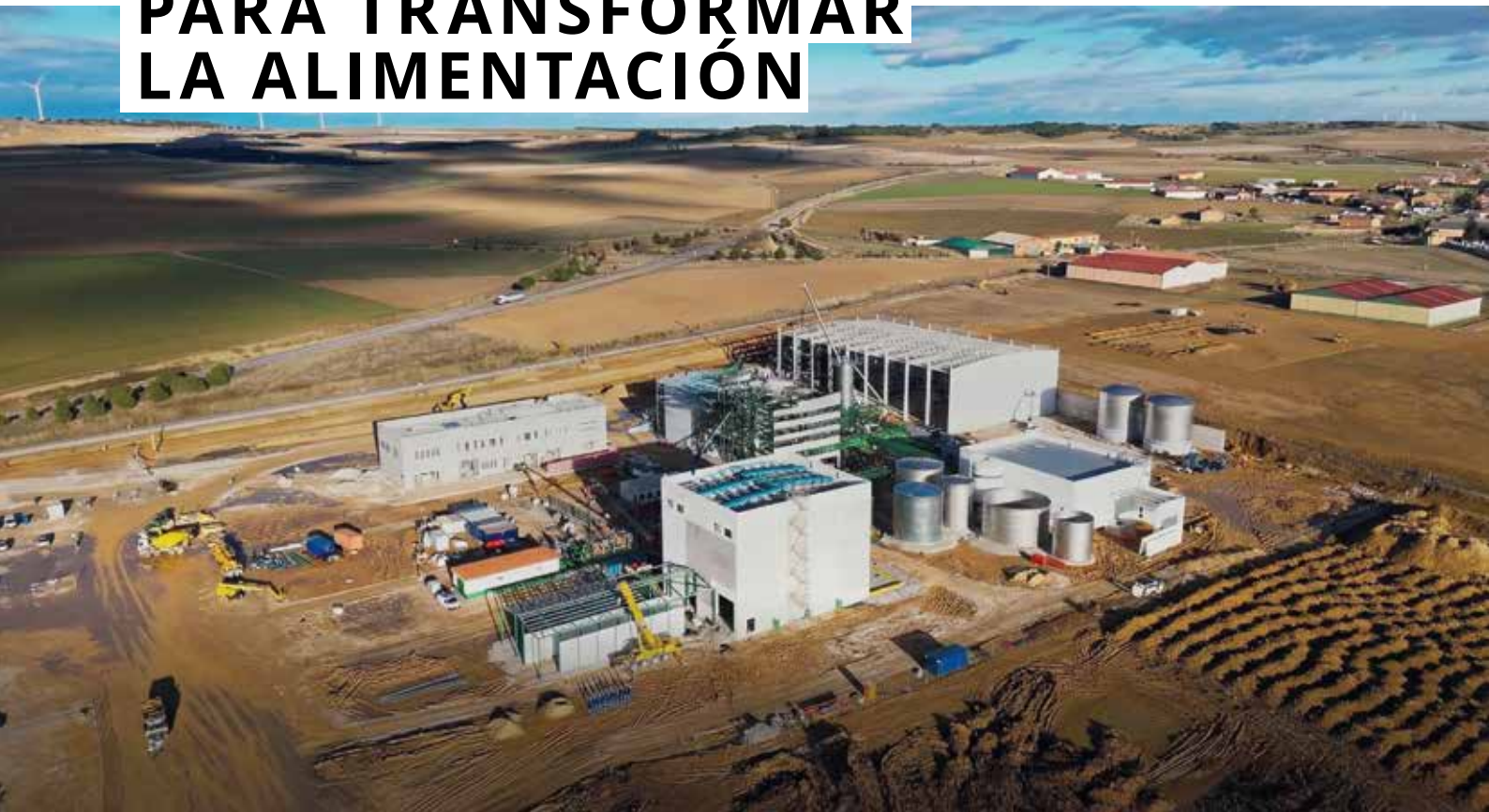
veo un horizonte prometedora siempre que hagamos tres cosas fundamentales: apostar por el producto como eje conductor de un desarrollo real y coherente, entendiendo que nuestros alimentos no pueden ser solo "buenos", sino singulares y reconocibles, con ese sentido rústico y esos

convertirá en un referente gastronómico sin necesidad de imitar a nadie. Porque lo nuestro, con el respaldo institucional a través de las diferentes marcas de calidad diferenciada no es una moda ni un reclamo: es nuestra mejor señal de identidad, porque "Zamora es Calidad".

descubre
un Duero único

doarribes.es

IBERECOLÓGICA: CUANDO LA INNOVACIÓN VUELVE A CASA PARA TRANSFORMAR LA ALIMENTACIÓN



Paredes de Nava (Palencia) da la bienvenida a una industria sostenible en torno al aceite de oliva, que generará empleo y riqueza a partir de un modelo ético y libre de emisiones

PALENCIA

SERGIO LOZANO

Castilla y León siempre ha vivido con un pie en la tierra y otro en el futuro. De sus campos han salido generaciones de agricultores, materias primas que han alimentado a medio país y una cultura que entiende la comida como parte de la identidad. Sin embargo, en un momento en el que el consumidor del siglo XXI busca certezas, salud, sostenibilidad, precios estables y origen cercano, el sector agroalimentario afronta el reto de

reinventarse sin perder sus raíces. Es ahí donde Paredes de Nava, en pleno corazón de Tierra de Campos, se convierte en el escenario de una nueva etapa industrial que promete marcar un antes y un después.

El nuevo complejo de Ibercológica no es una fábrica más. Es el resultado de más de treinta años de experiencia del Grupo Ibereólica, una empresa que ya demostró que

aquello que parecía imposible, mover el mundo con el viento o con el sol, podía convertirse en realidad. Tras haber contribuido a transformar el modelo energético

global, el grupo vuelve ahora a la tierra para aplicar ese mismo espíritu de innovación a la alimentación. Y lo hace desde Palencia, con una visión integral pensa-



da para responder a un consumidor que exige claridad y compromiso, pero sin renunciar al bolsillo.

La nueva planta de procesamiento de aceite en Paredes de Nava nace con la libertad de quien empieza sin ataduras. Iberecológica ha diseñado la cadena de valor desde cero, integrando su conocimiento en energías renovables para lograr un modelo de producción que rompe viejos dilemas: calidad frente a precio, sostenibilidad frente a accesibilidad. Aquí, todo avanza en la misma dirección. La apuesta por energías limpias permite operar con cero emisiones netas y residuo cero, pero también, y este es el punto clave, estabiliza los costes. Dejar atrás la dependencia de los combustibles fósiles y de sus vaivenes del mercado significa ofrecer un producto de primera, ético y sostenible, sin cargar al consumidor con sobrecostes.

En un momento en el que los lineales están saturados de etiquetas indescifrables, ultra-procesados y mensajes que generan más dudas

que certezas, la transparencia se ha convertido en un valor imprescindible. La planta de Iberecológica incorpora tecnología diseñada para garantizar una trazabilidad completa del producto. La calidad nutricional deja de ser una simple promesa comercial para apoyarse en procesos medibles,



verificables y sometidos a estándares de exigencia internacional. La



Terminal Intermodal de Cargas que convertirá al municipio en un nodo logístico capaz de dinamizar la economía de toda Tierra de Campos y ofrecer una herramienta de competitividad a empresas locales de todos los sectores.

Castilla y León conoce bien el valor de cuidar la tierra. Lo que ahora propone Iberecológica es demostrar que la sostenibilidad no tiene por qué ser un lujo y que la tecnología puede trabajar a favor del territorio y de quienes viven en él. En Paredes de Nava comienza a escribirse un capítulo en el que la innovación industrial no compite con el mundo rural, sino que lo refuerza; un capítulo donde el consumidor por fin encuentra alimentos cercanos, claros y estables, sin renunciar a la responsabilidad ambiental.

Puede que todo empezara como un sueño, pero aquí, en el corazón de la meseta, esos sueños empiezan a convertirse en realidad.

alimentación, en definitiva, vuelve a ser un espacio de confianza.

Pero la apuesta que llega a Paredes de Nava no se limita a la técnica. Su impacto se expande a todo el territorio, entendiendo cada proyecto como un ecosistema vivo. La planta generará empleo altamente cualificado, lo que supone una oportunidad real para que los jóvenes puedan desarrollar su vida profesional sin irse de sus pueblos. A esto se suma la creación de una



BURGOS 2031: LA CULTURA QUE TEJE COMUNIDAD



La Plataforma del Tercer Sector refuerza su papel en la construcción de una ciudad más abierta, diversa y participativa

BURGOS

PATRICIA ANSÓTEGUI

En la hoja de ruta hacia Burgos 2031, la Plataforma del Tercer Sector ha tenido un papel esencial dentro del proceso participativo impulsado por el Ayuntamiento de Burgos, a través de la Sociedad de Promoción y Desarrollo (ProBurgos). Su colaboración ha sumado una dimensión social al proyecto, situando a las personas en el centro y reivindicando los derechos culturales como parte esencial del bienestar y de la participación ciudadana.

El voluntariado cultural se ha convertido en una de las caras más humanas del proyecto de Burgos 2031. Cerca de 150 personas han participado en distintas actividades, contribuyendo a hacer de cada evento un espacio más cercano y participativo.

Entre las citas más significativas del año destaca la I Marcha Cidiana Solidaria, celebrada en el marco de la Semana Cidiana. Más de un millar de personas recorrieron los lugares más

El voluntariado cultural se ha convertido en una de las caras más humanas del proyecto de Burgos 2031

emblemáticos del Burgos medieval en una jornada que unió historia, deporte y compromiso social. La iniciativa permitió visibilizar el papel de las asociaciones sociales como protagonistas activas de la vida cultural y reflejó el espíritu participativo que define a Burgos 2031.

También tuvo una gran acogida la jornada “Economía social que vertebrará la ciudad”, celebrada en el Fórum Evolución que reunió a representantes institucionales, expertos y entidades sociales para reflexionar sobre cómo la economía social, el comercio justo y la sostenibilidad contribuyen a un modelo de ciudad más responsable y cohesionada.

En esa misma línea de colaboración, el Fórum Evolución acogió el festival “Cultura y Talento: el dúo perfecto”, una cita que unió arte y compromiso. Las asociaciones de la Plataforma del Tercer Sector mostraron su fuerza creativa a través de talleres, actuaciones y exposiciones que reivindicaron la diversidad como motor cultural.

UNA CIUDAD QUE SE CONSTRUYE ENTRE TODOS

Burgos 2031 ha situado la participación ciudadana en el centro de su propuesta. La alianza con la Plataforma del Tercer Sector y con redes como Voluntared ha permitido que la cultura se viva como un derecho compartido, garantizando la presencia de todas las voces en el relato común de la ciudad y con una cultura que, sobre todo, se teje entre todos.





Fundación Círculo / Agencia Rives

FUNDACIÓN CÍRCULO: UN AÑO DE ARTE, MEMORIA Y LUZ

De los Machado al realismo poético de Eduardo Naranjo, la sala Pedro Torrecilla consolida en Burgos un espacio de referencia para la creación y el diálogo artístico

BURGOS

BURGOS NOTICIAS

Desde el legado literario de los hermanos Machado hasta el realismo poético de Eduardo Naranjo, pasando por la energía cromática de Ramón Zurrain y la experimentación visual de Equipo Sólido, la Fundación Círculo ha convertido 2025 en un año de arte, memoria y reflexión. Su sala Pedro Torrecilla, en pleno corazón de Burgos, ha acogido un ciclo expositivo diverso y ambicioso que confirma a la institución como uno de los grandes referentes culturales del norte de España. El proyecto ha tejido un relato expositivo que une pasado y presente, memoria e innovación, con un denominador común: la voluntad de generar diálogo entre la obra y el espectador.

EL LEGADO VIVO DE LOS MACHADO

El año comenzó con una cita imprescindible: “Los Machado. Retrato de familia”, una exposición que reunió cerca de doscientas piezas —manuscritos, cartas, primeras ediciones, fotografías y objetos per-

sonales— y que permitió al público sumergirse en la vida y la obra de Antonio y Manuel Machado. Procedente de Sevilla, la muestra recaló en Burgos antes de su llegada a la Real Academia Española. Los materiales, cedidos por la Fundación Unicaja, la Real Academia Burgense de Historia y Bellas Artes y la RAE, ofrecían una mirada íntima al linaje intelectual de los Machado. El montaje, de carácter documental y emotivo, despertó un enorme interés. Las visitas guiadas gratuitas y la alta afluencia confirmaron la atracción que sigue ejerciendo el pensamiento humanista y poético de los Machado más de un siglo después.

RAMÓN ZURRAIN: LA BATALLA DEL COLOR

La primavera llenó la sala Pedro Torrecilla de energía y movimiento con “El color de la batalla”, del pintor donostiarra Ramón Zurrain. La exposición, integrada por cuarenta y tres obras entre óleos, acuarelas y esculturas, exploraba el color como eje de emoción, conflicto y equilibrio. Zurrain entiende la pintura como

una tensión entre impulso y contención. En sus lienzos, la materia se convierte en energía y el color en lenguaje vital. “El color no describe: acontece”, afirmaba el artista, reivindicando su fuerza transformadora. El recorrido permitía al visitante observar el proceso pictórico desde la inmediatez del trazo hasta la reflexión del tema, invitando a redescubrir el poder del color como forma de pensamiento.

EQUIPO SÓLIDO: LUZ, SOMBRA Y PERCEPCIÓN

El verano trajo la propuesta más experimental del ciclo: “Sombra y luz”, del colectivo burgalés Equipo Sólido, integrado por Rafael Mediavilla, Ismael Alí de Unzaga, Óskar Díaz y Francisco del Hoy. Más de sesenta obras —entre pinturas, esculturas e instalaciones realizadas con materiales no convencionales como acetatos, plásticos, sprays o agua— exploraban la dualidad entre luz y sombra como metáfora del proceso creativo. «La sombra es más importante que la propia obra», defendían los artistas, invitando a reflexionar sobre cómo la percepción humana está mediada por filtros y pantallas. La sala se transformó así en un espacio inmersivo, donde el espectador se convertía en parte activa del juego visual. La muestra reafirmó el compromiso de la Fundación con la escena

artística burgalesa, impulsando la creación local y los lenguajes contemporáneos.

EDUARDO NARANJO: LA POÉTICA DE LO REAL

El cierre del año expositivo llegó en septiembre con la muestra dedicada a Eduardo Naranjo (Monsiterio, Badajoz, 1944), uno de los grandes maestros del realismo contemporáneo español. Su llegada a Burgos supuso un auténtico acontecimiento cultural y la oportunidad de contemplar, por primera vez en la ciudad, una selección de obras que recorren su trayectoria. Naranjo es figura central del realismo mágico español, un creador que combina una precisión técnica casi renacentista con una intensa carga simbólica y poética. En sus cuadros, la realidad cotidiana adquiere un aire de enigma: los objetos parecen flotar en un tiempo suspendido, los personajes habitan un espacio entre el sueño y la vigilia. La luz, elemento esencial en su obra, actúa como revelación y misterio a la vez. No ilumina tanto como sugiere, abriendo la pintura a un territorio de introspección. Frente a sus lienzos, el espectador se detiene y observa, consciente de que algo en ellos trasciende lo visible. La exposición permitió apreciar su maestría en el dibujo, su sutileza cromática y su capacidad para transformar lo real en una experiencia emocional.

PAREDES DE NAVA LIDERA EL IMPULSO DE LA LANA



Ha constituido la Mesa Nacional de la Lana para evitar que se pierdan oficios de transformación y se reduzca más la cabaña ganadera

PALENCIA REDACCIÓN

Durante mucho tiempo, la palabra “lana” era sinónimo de Palencia. Una tierra donde la ganadería de ovino generaba una gran actividad económica: esquiladores, lavaderos, tejedores... Incluso aquellas famosas fábricas de confección de mantas que llevaron el nombre de Palencia por todo el país. Hoy no queda nada de aquella prolija industria. “Nunca en la historia de España, la lana ha estado en una situación tan crítica y negativa”, explica Luis Calderón, alcalde de Paredes de Nava. Es el momento de actuar y buscar estrategias desde las políticas públicas y el impulso privado, que eviten la extinción de un tejido identitario de nuestra moda.

El Ayuntamiento de Paredes de Nava ha tomado la iniciativa, convocando la constitución de la Mesa Nacional de la Lana el

pasado mes de septiembre. Un grupo de expertos compuesto por más de veinte personas, en representación de empresas, administraciones públicas, instituciones científicas y, por supuesto, ganaderos buscarán establecer estrategias públicas y recuperar la trazabilidad de un producto clave también en la lucha contra la despoblación.

Tal y como explica el alcalde y presidente de la Mesa de la Lana, Luis Calderón, hoy en día este subproducto no es rentable para los ganaderos: la producción nacional ronda las 20.000 toneladas anuales, una cifra en descenso continuado a la que se suma otro agravante: en torno al 60% de la producción se destina a la exportación. “En España están desapareciendo ovejas a un ritmo de 4.000 diarias”, apunta. Eso, además, contribuye a la despoblación y afecta a los ecosistemas, aumentando el riesgo de incendios.

Como consecuencia, se van perdiendo industrias de transformación, como el último taller de peinado de lana de la península, que cerró en Portugal recientemente.

60%
de la producción nacional
de lana se destina a la
exportación

Por eso, iniciativas como la Mesa de la Lana abren un camino de esperanza. España todavía conserva tres lavaderos (y no hay muchos más en Europa). Y se da la circunstancia de que dos de ellos están en la Tierra de Campos castellanoleonesa: en Paredes de Nava (Palencia) y Villalón de Campos (Valladolid). El tercero, opera en Mota del Cuervo (Cuenca). Uno de los objetivos será favorecer que la actividad de esos lavaderos destinada al consumo textil nacional se vaya incrementando, favoreciendo la circularidad.

Con ello, se espera que se generen nuevos negocios que recuperen la cadena de valor, rota en las últimas décadas, cubriendo necesidades como el peinado, el tejido o, por supuesto, el diseño de moda y de piezas de artesanía.

LÍNEAS DE TRABAJO

La Mesa de la Lana se ha articulado en cuatro líneas de trabajo: el sector primario, para impulsar una ganadería extensiva de ovino que vuelva a ser rentable y asiente población; la transformación del producto y su industria asociada; la búsqueda de nuevos usos como material de aislamiento en construcción, productos agrícolas y otras innovaciones; y la industria de la moda, una línea que se considera esencial, ya que puede aportar valor a toda la cadena.

El nuevo marco normativo europeo abre una oportunidad de mercado y de futuro sobre una fibra textil sostenible y cuya producción acarrea un impacto enormemente positivo para el medio ambiente y la repoblación del mundo rural.

La Mesa Nacional de la Lana trabaja en la elaboración de un documento estratégico, a partir del cual se desarrollarán los siguientes pasos a lo largo de 2026. Ideas que se encaminarán, además, a promover la creación de normativas que impidan que la lana española, sucia o limpia, se siga yendo al extranjero, y sensibilizar a los consumidores de su valor como material, pero también como patrimonio de nuestra cultura, nuestra historia y nuestra sociedad.



PINVISA COATINGS: LA TECNOLOGÍA QUE CUIDA EL PATRIMONIO

La empresa de Villada (Palencia) es la única fabricante en Castilla y León de un revestimiento de especial protección frente a la corrosión

PALENCIA

REDACCIÓN

El patrimonio de Castilla y León no solo es un ejemplo vivo de la historia de la Comunidad: es también un legado para el futuro. Y por eso, además de su divulgación y promoción turística, es fundamental su protección.

Desde el corazón de la Tierra de Campos, en la localidad palentina de Villada, la empresa Pinvisa Coatings es un buen ejemplo de desarrollo tecnológico al servicio de nuestro patrimonio. Porque, entre otras innovaciones para sectores como el de

la construcción o el de la agricultura, esta firma palentina es la única fabricante en Castilla y León que desarrolla sistemas de protección anticorrosiva de altas prestaciones, que actualmente se está utilizando en la protección y ornamentación de infraestructuras y monumentos de gran relevancia histórica y artística, como por ejemplo, el Puente de Hierro en Palencia, cuya imagen luce sobre estas líneas.

Un ejemplo de una empresa que ha sabido combinar la apuesta por el mundo rural y el desarrollo tecnológico puntero.

Pinturas Villada SKC se creó en el año 2004 dentro del Grupo Julio Crespo, dedicado hace más de 40 años a la ingeniería de protección anticorrosiva, con empresas repartidas por toda la geografía nacional y que desarrollan su negocio a lo largo de todo el planeta.

PINVISA Coatings nació con la vocación de aportar soluciones de protección para todo tipo de superficies, de forma que las empresas puedan extender la vida útil de sus instalaciones y optimizar así sus inversiones. Desde el principio de su actividad, la empresa villadina

estableció un acuerdo de fabricación con la multinacional PPG (anteriormente Sigma Kalon) para fabricar en sus instalaciones una buena parte de los productos que la división PMC (*Protective and Marine Coatings*) de PPG pone en el mercado. En estos años, Pinvisa Coatings ha conseguido convertirse en el principal suministrador español de soluciones de protección de superficies en el ámbito industrial, como también en la protección de patrimonio, apostando por el desarrollo de nuevos productos cada más eficaces y cada vez más respetuosos con el medio ambiente.

Hoy, es la única empresa de Castilla y León dedicada a la fabricación de recubrimientos industriales de alta tecnología.

DESDE EL MUNDO

RURAL Un logro que ha llevado sus productos a países como Bélgica, Inglaterra, Turquía, Marruecos o Ecuador, entre otros, y todo ello desde una apuesta por el I+D+i llevada a cabo desde el corazón del mundo rural castellanoleonés, invirtiendo cada año para mantenerse en la vanguardia de la tecnología en recubrimientos y cumplir con los más altos estándares de calidad de su sector. Una apuesta que, como valor añadido, contribuye al mantenimiento del empleo en plena Tierra de Campos.



Fábrica
Pinturas Villada SKC, s.a.

Carretera Villalón, 7-9. 34340, Villada (Palencia) · España
Tel. (34) 979 847 251

Pinturas que perduran
en el tiempo



pinvisacoatings.com

EL "ORO LÍQUIDO" COBRA VIDA: EL MUSEO DEL ACEITE DE FERMOSELLE, MOTOR DE ARRIBES



olivares que se aferran al precipicio... todo suma.

Para la provincia de Zamora, tan acostumbrada a lamentar despoblación y abandono rural, este museo representa un aliento. Revitaliza Fermoselle, atrae visitantes, genera pernoctaciones, compras, visitas complementarias. En cada grupo guiado hay más vida local: cafés, alojamientos, senderos.

EDUCACIÓN, INNOVACIÓN, FUTURO

El aula de formación y catas que alberga el museo es un salto cualitativo. No se limita al "ver" sino al "hacer": talleres, protocolos de cata, explicaciones sensoriales. Así, el museo conecta tradición e innovación: conservar el pasado mientras se prepara visitante (y al productor) para los mercados actuales.

Y no es baladía: el aceite de oliva virgen extra es un producto premium, con

ZAMORA REDACCIÓN

En lo alto de la meseta zamorana, al límite del Duero y muy cerca de Portugal, se asienta la villa de Fermoselle: piedra granítica, calles empinadas y aire antiguo. Aquí, en plena Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica y en el corazón del parque natural de Arribes del Duero, ha abierto sus puertas un espacio singular: el Museo del Aceite de Fermoselle. Un lugar que, lejos de quedarse en el recuerdo, se proyecta hacia el futuro como motor de paisaje, economía y orgullo local.

TRADICIÓN QUE SE HACE MUSEO

El aceite de oliva virgen ha sido siempre silencio y sudor en esta tierra: olivos que miran al viento, aceitunas que esperan la cosecha, prensas antiguas que crujen. El museo recoge todo eso. "Descubra ... cómo se fabricaba el aceite de manera tradicional, qué utensilios, procedimientos y herramientas se necesitaban para este tipo de industria y la obtención del aceite de oliva".

La exposición guía al visitante por la maquinaria antigua: horno, prensas hidráulicas, bitadoras, bombas de agua de los años 50, zona de decantación. El recorrido se hace

de forma guiada, con un especialista que explica el proceso completo. Es una inmersión en el pasado, sí, pero también en la dignidad de un oficio que se niega a desaparecer.

OLEOTURISMO CON RAÍCES

El museo no solo enseña: invita a participar. Con dos opciones de visita —una visita + degustación, y otra ampliada que incluye cata y diploma— permite al visitante probar ese "oro líquido de nuestra tierra". Y en un entorno tan bello como Arribes, la experiencia gana una dimensión extra: la naturaleza agreste, los cañones del río, los

exigencias de calidad, trazabilidad, marketing. Este museo es puente entre la generación de valor (productores) y la generación de conocimiento (turismo, formación).

RECONOCIMIENTO Y POSIBILIDADES

En 2025, el Museo del Aceite de Famoselle ha sido galardonado con el premio a la “Excellencia Turística” por su papel en la dinamización del territorio. Ese reconocimiento no solo arroja luz sobre el propio espacio, sino sobre lo que puede hacer un proyecto cultural bien planteado en los entornos rurales: visibilidad, reputación, efecto multiplicador.

La ubicación no es casual. Famoselle está declarada Conjunto Histórico-Artístico. Y en ese entorno patrimonial, el museo actúa como argumento más para que la gente se detenga, que no pase de largo. Las rutas por Arribes, los

miradores, las bodegas cercanas y la almazara recuperada se articulan en torno a él como nuevo foco turístico.

IMPACTO EN LA PROVINCIA

La más gratificante de las cifras no aparece en un boletín oficial sino en la vida real: visitas que generan pernотaciones, empleo que se crea, comerciantes que venden. En una provincia marcada por los desafíos demográficos, cada turista cuenta, cada venta de aceite va más allá de una transacción. Es una oportunidad para mantener el tejido, fijar población, generar orgullo.

Además, se pone en valor la producción de aceite de la zona: la marca comercial asociada a Famoselle, Douroliva, extraído de oliva manzanilla en Arribes. Esa conexión productor-museo es clave: no solo se enseña el oficio, sino que se valoriza y comercializa.

MÁS QUE UN MUSEO, UN DESTINO

La visita al museo debe considerarse parte de un día completo: recorrer el casco histórico de Famoselle, con sus callejuelas laberínticas y casonas graníticas; caminar hasta el Mirador de la Escalá; disfrutar de la gastronomía local con el aceite como protagonista... En ese sentido, el museo es imán, no fin.

EJEMPLO PARA EL MEDIO RURAL

En un mundo donde lo urbano concentra recursos, el Museo del Aceite de Famoselle muestra que lo rural también puede construir. Con una propuesta bien definida, anclada en la cultura del aceite y en un entorno natural excepcional, Famoselle muestra vía: la de valorizar lo propio, atraer lo externo, construir economía.

Para Zamora —y para Castilla y León— este

tipo de proyectos tienen doble valor: impulsa el turismo sostenible y al mismo tiempo salva oficio y paisaje. Porque cada olivo viene de antes de nosotros y debe seguir allí, alimentando tierra, tradición y futuro.

Visitar el Museo del Aceite de Famoselle es saborear un territorio íntegro: paisaje abrupto, piedra viva, olivos persistentes, gentes que se aferran a su tierra. Es entender que el aceite no es solo líquido, sino memoria, vida y apuesta. Y también es comprobar que en Zamora se puede producir turismo de calidad, generar empleo, innovar sin renunciar, crecer sin abandonar.

El museo supera su función expositiva: se convierte en impulsor. Y en cada gota de aceite que se degusta, se celebra la persistencia. Aquí, el oro líquido no es metáfora: es realidad. Y está ocurriendo en la provincia de Zamora.



C/Cuatro Calles, 32 (Famoselle)
MUSEO & DOUROLIVA



¡RESERVA TU CITA!
escaneando el código o llamando al
678 86 12 34

EL POLVORÓN QUE NACIÓ EN TORDESILLAS Y CONQUISTÓ LA NAVIDAD



Dulces el Toro produce un sabor con 175 años de historia: en Navidad fabricarán 100.000 polvorones al día, lo que equivale a 600.000 semanales y cerca de 2 millones y medio mensuales

VALLADOLID

SERGIO JUÁREZ

Hay dulces que forman parte de la memoria colectiva, sabores que nos acompañan desde la infancia, y que cada Navidad vuelven a recordarnos que las tradiciones familiares siguen vivas. Entre ellos destacan los polvorones de Dulces El Toro, una marca nacida del oficio y la pasión de una familia vallisoletana que lleva 175 años horneando momentos felices. La historia se remonta a 1850, cuando Fermín Galicia abrió la Confitería Galicia en el

corazón de la localidad vallisoletana de Tordesillas. Aquel pequeño obrador, donde todo se hacía a mano con mimo artesanal, fue el punto de partida de una saga pastelera que ha pasado de generación en generación hasta llegar a la sexta, con Álvaro y Diego Galicia al frente. Mantener vivo un oficio durante más de siglo y medio no es tarea sencilla; hacerlo sin perder la esencia, pero modernizando procesos y recetas, es casi un acto de maestría.

Con la creciente demanda y el cariño del público, en 2019 llegó un cambio

decisivo, la producción de polvorones se trasladó a una nueva fábrica en el Polígono Industrial de Tordesillas. Más espacio, más tecnología y

un proceso industrial moderno que permitió multiplicar la producción, pero sin renunciar jamás a la calidad. El famoso polvorón El Toro





sigue elaborándose hoy con una receta centenaria que combina harina de trigo, azúcar, canela y manteca de cerdo ibérico. Todo ello con una selección muy cuidada de materias primas. Antes de mezclar, la harina se tuesta cuidadosamente, un gesto que marca la diferencia, para luego pasar al pesado exacto, al amasado y al formado de cada pieza. Después llega el horneado, el enfriado, y por último, el envasado individual que asegura frescura y conservación.

Todo este proceso se realiza combinando el trabajo artesanal con las últimas tecnologías de producción y envasado. Y aunque el polvorón clá-

sico sigue siendo el alma de la marca, Dulces El Toro, ha entendido que la tradición puede conservarse, pero también reinventarse. Por eso, en los últimos años han lanzado productos innovadores que nacen de esa misma base. Desde los polvorones con almendra marcona de primera calidad, hasta los queridos Toritos de Chocolate, una reinterpretación deliciosa del polvorón más pequeña y recubierta de chocolate, o los nuevos polvorones de Aceite de Oliva Virgen Extra, aptos para veganos y elaborados con AOVE de Pago de Valdecuevas. A ellos se suma el Turrón de Polvorón El Toro, una fusión irresistible de miga de polvorón y chocolate.

NAVIDAD: EL MOMENTO EN QUE LA FÁBRICA LATE MÁS FUERTE

Para comprender la magnitud del cariño que el público tiene por estos polvorones, basta con mirar sus cifras de producción. En plena campaña navideña, Dulces El Toro fabrica alrededor de 100.000 polvorones al día, lo que supone unos 600.000 semanales y cerca de 2,5 millones al mes. Un volumen que impresiona, sobre todo cuando se mantiene intacta la calidad que caracteriza a la marca. Las dimensiones de la producción llaman aún más la atención si hablamos de que el 100% del proceso desde el tratamiento de la materia

prima hasta el producto empaquetado se realiza en su totalidad en Tordesillas, un pueblo de 8.700 habitantes.

DEL CORAZÓN DE VALLADOLID AL MUNDO

Aunque la esencia de los famosos polvorones El Toro permanece en la provincia de Valladolid, han viajado lejos. Actualmente, estos productos se distribuyen por toda Europa, México e incluso el pasado año cruzaron medio planeta para llegar hasta Australia, el lugar más lejano donde se han degustado hasta ahora. Y ahora con la Navidad a la puerta de la esquina, ¿Ya has probado los polvorones más famosos de Valladolid?



LE INVITAMOS A DAR UN PASEO POR NUESTRAS INSTALACIONES, SITUADAS EN EL PALACIO DE FIGUEROA PARA ASÍ CONTEMPLAR EL MAGNÍFICO PATIO NEORRENACENTISTA, LA BIBLIOTECA, LA CAFETERÍA, EL SALÓN DE ACTOS... ESPERAMOS QUE DISFRUTEN DE LA VISITA.



BURGOS INDUSTRIA: EL CORAZÓN VIVO DEL TALENTO Y LA INNOVACIÓN



BURGOS

PATRICIA ANSÓTEGUI

A finales de este año se cumple el primer aniversario de Burgos Industria, un espacio ubicado en la primera planta del Fórum Evolución Burgos que simboliza el encuentro entre dos de los grandes ejes de la ciudad: la cultura y la industria.

Impulsado por el Ayuntamiento de Burgos, a través de la Sociedad de Promoción y Desarrollo de Burgos —ProBurgos—, el centro nació con el objetivo de poner en valor el pasado y el presente industrial de Burgos y de proyectar hacia el futuro el talento y la capacidad innovadora que caracterizan a su tejido productivo.

Con más de 7.300 visitantes en su primer año, Burgos Industria se ha consolidado como un espacio de encuentro, aprendizaje y orgullo compartido. Además de su intensa programación, el centro cuenta con una exposición permanente que ofrece un recorrido visual y documental por la historia industrial de la ciudad y su diversidad productiva actual.

El espacio promovido por el ayuntamiento de la ciudad, a través de ProBurgos, se consolida como referente de encuentro y orgullo de la industria burgalesa.

UN AÑO DE ACTIVIDAD

Desde su apertura, el espacio ha sido escenario de una amplia agenda institucional y empresarial. A lo largo de 2025 ha recibido delegaciones de Japón, Alemania, China y Australia, consolidándose como plataforma de cooperación industrial y escaparate de las capacidades tecnológicas y humanas que distinguen a Burgos.

Entre los programas más representativos del año figuran los Jueves de la Industria, ciclo que cierra 2025 con cerca de 30 ponencias y 1.800 asistentes. Cada sesión se ha convertido en un foro de diálogo entre directivos, técnicos y representantes del sector productivo, abordando temas de actualidad como la transición energética, la automatización o la sostenibilidad en los procesos de fabricación. El bloque “Proveedores Locales” ha dado protagonismo a las pymes, subrayando su aportación esencial dentro de la cadena industrial burgalesa.

Otro de los hitos del año ha sido Jóvenes Industriales, una iniciativa educativa y cultural que transformó el espacio en una factoría simbólica para escolares de la ciudad. Durante las jornadas, los niños y niñas conocieron de forma di-

recta cómo funciona una fábrica y participaron en tareas adaptadas a su edad: ficharon, se vistieron con mono y casco, escucharon la sirena de inicio y fabricaron productos sencillos con materiales de empresas burgalesas. Una experiencia práctica y cercana que permitió comprender, de manera amena, la importancia del trabajo colectivo.

El programa contó con la colaboración de profesionales de distintas plantas industriales, que compartieron con los escolares su experiencia y su visión del trabajo en equipo, acercándoles valores como el esfuerzo, la responsabilidad y la cooperación.

7.300 visitantes ha registrado Burgos Industria, que se ha consolidado como un espacio de encuentro, aprendizaje y orgullo compartido

Durante 2025, Burgos Industria acogió también reuniones de colectivos técnicos y encuentros de liderazgo femenino como LideraMdo, que reúne a directivas de empresas burgalesas para compartir conocimiento y reforzar la presencia de la mujer en el ámbito industrial. En ese mismo contexto, el centro fue sede del Grupo de Mantenimiento Industrial, que congregó a más de medio centenar de profesionales de distintas plantas de la ciudad y puso de relieve la relevancia de Burgos Industria como espacio de colaboración y punto de encuentro para el sector.

Al cumplirse su primer aniversario, Burgos Industria confirma su condición de espacio vivo y de referencia, capaz de unir generaciones y sectores en torno a una idea común: reconocer el valor del trabajo, la innovación y la industria como parte esencial de la identidad burgalesa.



DESCUBRE

LA RUTA DEL VINO DE TORO



Y CREA LA TUYA

Un viaje que empieza con una copa de vino y continúa por pueblos llenos de historia, bodegas con carácter y paisajes que no se olvidan. La Ruta del Vino de Toro ofrece vino, gastronomía y cultura en su forma más auténtica. Un lugar donde cada visita deja huella.



www.rutavinotoro.com

 **RUTAS**
de España

 **TORO**

 **TURISMO**
ZAMORA

 **DIPUTACIÓN**
DE VALLADOLID

 **Junta de**
Castilla y León

UNA EXPERIENCIA CON LOS CINCO SENTIDOS EN EL CORAZÓN DEL DUERO

Desde el sabor de los vinos de Toro hasta los aromas y colores de un entorno natural fascinante, pasando por la textura de sus vides o la luz que se refleja en la piedra de su patrimonio

ZAMORA

TOMÁS DEL BIEN

La Ruta del Vino de Toro es ese lugar donde el Duero deja de ser solo un río y se convierte en una presencia, un latido, un paisaje que acompaña cada paso. Un territorio que ha vivido del vino y para el vino durante siglos, donde la tradición no es un lema turístico, sino una forma de estar en el mundo. Desde 2019 forma parte de Rutas del Vino de España, aunque su historia, su patrimonio y su cultura vitivinícola llevan mucho más tiempo contando quiénes somos. Aquí el tiempo se saborea, se escucha, se respira y se mira de otra manera.

“Dejando Huella” no es un eslogan vacío. Es una promesa. La que cumplimos cuando un visitante regresa a su casa con la sensación de haber tocado un lugar auténtico, de haber descubierto un modo de vivir que conserva la esencia sin renunciar al futuro, y de haber sido acogido con la naturalidad con la que aquí se ofrece un vino: con generosidad, cercanía y orgullo.

Quien llega a la Ruta del Vino de Toro descubre un territorio que invita a detenerse. A bajar el ritmo. A abrir los sentidos. No hace falta nada más que caminar, probar, observar, escuchar. Toro y su comarca no piden prisa; piden mirada. Piden curiosidad. Piden ga-



nas de sorprenderse. Este es un viaje por los cinco sentidos. Y cada uno tiene su propio recorrido.

LA VISTA

La primera impresión de Toro llega incluso antes de pisarla, con la luz del Duero abriéndose paso entre vegas, barranqueras y viñedos. El paisaje cambia según la hora, y el atardecer sobre la vega toresana se impone como un espectáculo sereno, de tonos cálidos y silencio creciente. La ciudad se anuncia con un puente de piedra que actúa como acceso y bienvenida, tras el cual se despliega un casco histórico que invita a recorrerse con calma, donde cada calle conserva su memoria y cada esquina anima a levantar la mirada.

En La Colegiata de Santa María la Mayor, el Pórtico de la Majestad destaca por su policromía extraordinaria, deteniendo el paso de quien lo contempla,

mientras la historia parece preservar su belleza en cada detalle. En la Sacristía espera la Virgen de la Mosca, pintura cargada de leyendas y misterio. El Monasterio del Sancti Spiritus, con su patio, sus estancias y su silencio, ofrece otra mirada del pasado, revelando rincones que narran siglos sin necesidad de palabras.

Más allá de la ciudad, el territorio de la D.O. Toro despliega paisajes de viñedos que cambian con las estaciones, desde el despertar de las cepas en primavera

hasta la calma del invierno. En Morales de Toro, El Pego y Venialbo, el paisaje y los elementos tradicionales hablan de la historia y la vida tranquila de los pueblos.

En Sanzoles, la Mascarada del Zangarrón irrumpe con color como parte de la identidad comarcal, mientras que en San Román de Hornija las bodegas subterráneas recuerdan el origen de la cultura vitivinícola. Ver aquí es comprender cómo cada paisaje forma parte de la Ruta del Vino de Toro.

EL OÍDO

Hay sonidos que identifican un lugar como lo haría una melodía. En la Ruta del Vino de Toro sucede constantemente. Cada estación tiene su banda sonora. En octubre, durante la Fiesta de la Vendimia, el ruido rítmico de las ruedas de los carros tradicionales anuncia que comienza la celebración de un patri-





TOROAYTO.ES



S. CARNIVIDAD QUINTOS CARRAVAL CORQUEO SEMANA SANTA FERIA DEL LIBRO EL CRISTO VINTERO SAN JUAN WILFELDO NOCHES DE TORO SAN LORENZO SAN AGUSTIN LA VIRGEN DEL CANTO FIJIC LA VENDIMIA MAGOSTO NAVIDIMIA

INFINITA

**FERIA^{AL}
LIBRO**
1-3 MAYO

**LA
NOCHE
BLANCA**
13 JUNIO

VINTERO
19-20 JUNIO

**NOCHES
DE TORO**
JULIO-AGOSTO

**WILFELDO
FESTIVAL**
25 JULIO

FIMC
Fiesta Internacional de Música
Cibola
SEPTIEMBRE

**HISPANOLUSA
de TORO**
SEPTIEMBRE-NOVIEMBRE

UNA CIUDAD HISTÓRICA, REPLETA DE FIESTAS,
DE CULTURA EMBRIAGANTE, GASTRONOMÍA DE SIESTA Y GENTES SINGULARES APODADAS CERMEÑAS.
UNA CIUDAD VACCEA A LA DRILLA DE UN RÍO ETERNO QUE LOS ROMANOS LO VIERON DORADO
Y PLANTARON LAS PRIMERAS CEPAS.
UNA CIUDAD ROMÁNICA DE MORISCOS, JUDÍOS, SEFARDÍES Y CRISTIANOS QUE DEJARON
HUELLA EN LA PIEDRA, LA MADERA Y JOYAS ESCONDIDAS.



Red de Conjuntos Históricos
de Castilla y León



UNA CIUDAD QUE SE LLAMA TORO Y ES INFINITA.



monio vivo: la vendimia.

En diciembre, el Zangarrón de Sanzoles irrumpe con su toque de cencerros. Ese sonido metálico, reconocible y ancestral, marca una de las tradiciones más singulares del invierno zamorano. Se acompaña de panderetas, castañuelas y el bullicio de quienes participan en la mascarada. En Venialbo, “El Baile del Niño” suma acordes de música tradicional que sobreviven gracias a las generaciones que los mantienen vivos. Son sonidos que no necesitan amplificadores para emocionar.

Y para quienes prefieren vibraciones más potentes, el Festival Vintoro, en junio, ofrece rock, punk y hardcore en un ambiente que se ha convertido en punto de encuentro indispensable para los amantes de la música intensa. Pero la Ruta del Vino de Toro suena todos los días: en la programación cultural de Toro y comarca, en conciertos en espacios tan especiales como la Plaza de Toros del siglo XIX o el Teatro Latorre, en cada conversación con enólogos durante una visita guiada, en el relato de las familias que guardan la historia del vino como un legado personal.



EL OLFATO

Los aromas forman parte esencial de la Ruta del Vino de Toro: el olor de la uva y del mosto en fermentación, el calor vivo del vino que nace y el matiz de madera de las barricas se quedan en la memoria. En la copa, los vinos de la D.O. Toro muestran su carácter, con la intensidad de la Tinta de Toro, el equilibrio de la Garnacha y los aromas frescos de la Malvasía y otras variedades blancas. A estos se suman los aromas del chocolate toresano, el queso zamorano, el pimentón, las especias, los embutidos y la cocina tradicional, que convierten el olor en una expresión de cultura gastronómica.

Pasear por los pueblos o entrar en un bar y percibir el olor a guiso recién hecho sitúa al visitante en el territorio de forma inmediata, reforzando la sensación de autenticidad. El gusto

se impone como el sentido más convincente en la Ruta del Vino de Toro, con una cocina que combina recetas heredadas con nuevas interpretaciones. Platos como el asado, las sopas de ajo, el rabo de toro al vino tinto, el bacalao a la tranca y los productos de la vega toresana muestran la riqueza de una despensa fértil y generosa.

Los vinos D.O. Toro se viven como una experiencia propia, con la fuerza de la Tinta de Toro y la frescura de los verdejos y malvasías, mientras cada bodega aporta su estilo y su manera de entender el vino. Los restaurantes ofrecen desde menús tradicionales a propuestas más innovadoras, siempre acompañadas por vinos locales. El tapeo completa la experiencia, con pinchos y tapas en los establecimientos de la Ruta, dejando claro que probar es descubrir y que cada plato deja huella.

EL TACTO

El tacto forma parte esencial del viaje, no solo como acto físico, sino como experiencia sensorial. La piedra fría y firme del Alcázar de Toro, del patio del Palacio de los Condes de Requena, de la Plaza de Toros y de iglesias y conventos transmite siglos de historia. En San Román de Hornija, la piedra de

la tumba del rey visigodo Chindasvinto recuerda la importancia de este territorio en épocas anteriores.

También se perciben las texturas de las barricas, suaves y cálidas, los nudos de las cepas prefiloxéricas que han sobrevivido gracias al cuidado de los viticultores, y la propia tierra, que varía según la zona y define el carácter de cada vino. Estas sensaciones construyen una relación directa con el entorno y con la tradición vitivinícola.

A ello se suma el tacto humano: el apretón de manos, el abrazo espontáneo y la hospitalidad de quienes habitan la zona. La Ruta del Vino de Toro se vive como una experiencia compartida, donde tocar es conectar y cada textura acerca al visitante a la esencia del territorio.

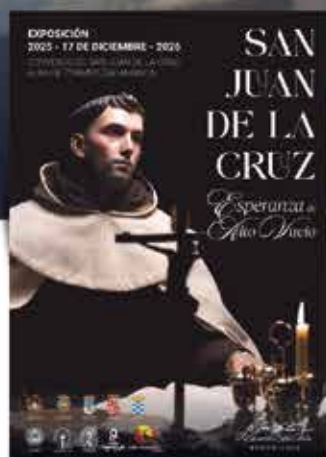
LOS CINCO SENTIDOS

La Ruta del Vino de Toro no es un lugar para marcar en un mapa y olvidar. Es una experiencia completa, un viaje que no termina cuando se regresa a casa. Lo que ofrece este territorio es la sensación de haber descubierto algo auténtico en un mundo que cada vez lo parece menos.

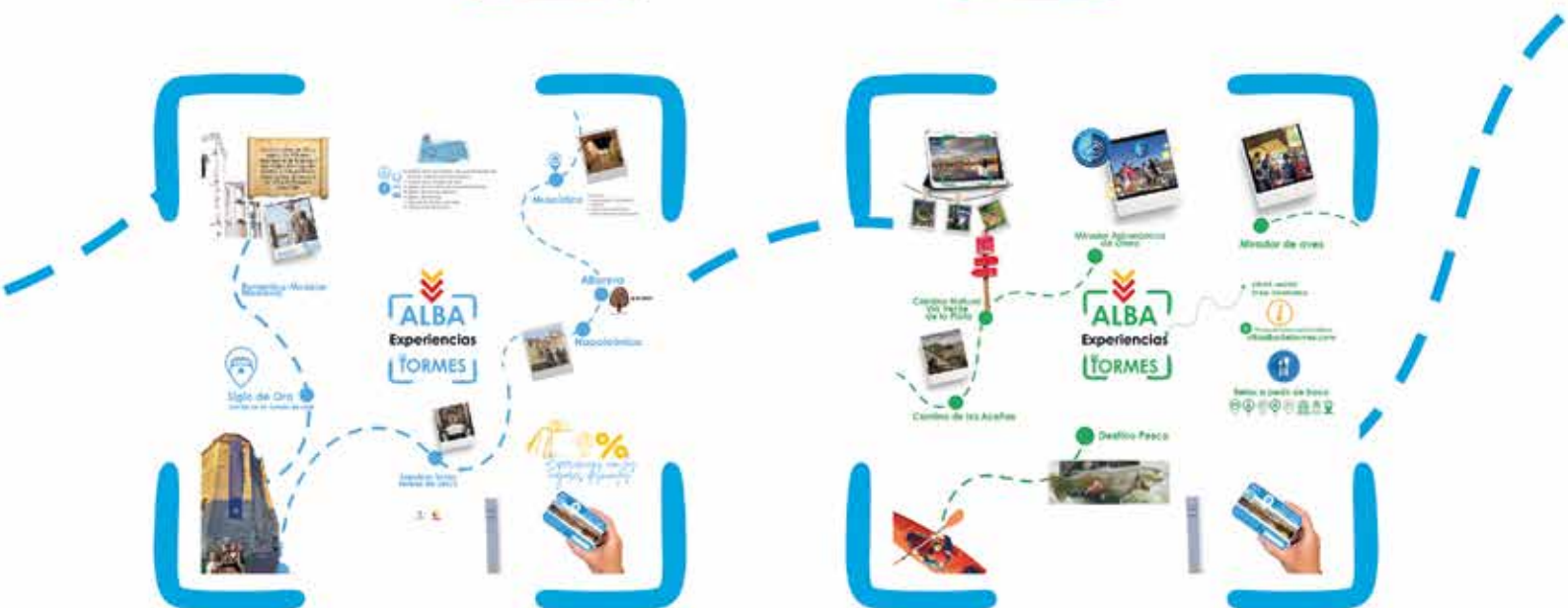
Y aunque puedas leerlo, imaginarlo o escuchar que otros lo cuentan, la verdad es simple: hay que venir. La Ruta del Vino de Toro espera al visitante con los brazos abiertos. Y quien la conoce suele volver. Porque esta ruta no se olvida; se lleva dentro.

info@rutavinotoro.com
www.rutavinotoro.com
744 79 33 75

ALBA de Tormes ECLIPSA



12
08
26



¡Vive el momento histórico del eclipse solar desde el Mirador de Otero, único Parque Estelar Starlight de la provincia de Salamanca! Y no te pierdas la gran exposición dedicada San Juan de la Cruz.

Pero además, Alba de Tormes eclipsa por su historia, su patrimonio, su naturaleza, sus fiestas, su gastronomía, su artesanía...#DisfrutaAlba #DegustaAlba #AlbadeTormes

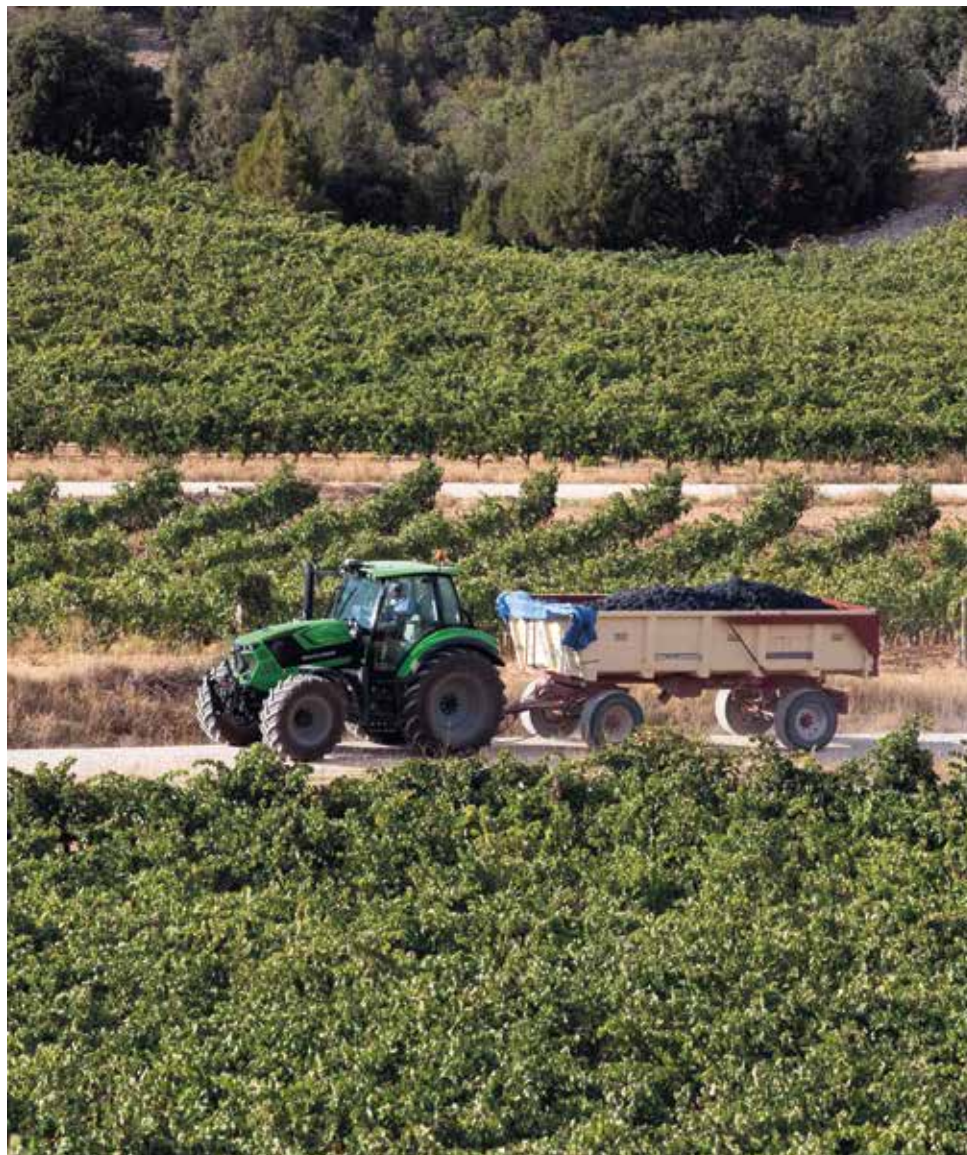


Ayuntamiento de
Alba de Tormes



LA IDENTIDAD DE LOS VINOS DE SORIA

Decenas de hectáreas albergan viñas con una línea genética pura, lo que unido a la microparcelación del terreno da lugar a caldos únicos



SORIA

SERGIO GARCÍA

El mundo del vino mira a Soria. El aumento global de las temperaturas hace que grandes bodegas se estén fijando en la zona oriental de la Ribera del Duero para desarrollar sus nuevos proyectos. La altitud favorece que las temperaturas sean un poco más

frías que río abajo y eso cuadra perfectamente con un mercado que demanda cada vez vinos más frescos.

Pero la singularidad soriana va mucho más allá de lo que se ve, o se siente, en la superficie. Y también va más allá de los límites que marca una Denominación de Origen como la de Ribera del Duero. El suelo de

Soria ofrece una heterogeneidad provocada por las numerosas familias que han seguido manteniendo sus particulares formas de trabajar la vid para su consumo propio. La linde de la DO también permite técnicas diferentes y mayor libertad trabajando, en la práctica, con la misma materia prima. Pero hay más, pues la genética y la historia también juegan a

favor de Soria.

Bajo la tierra soriana, un “patrimonio natural difícilmente reproducible en otro lugar”. Dos conceptos se entremezclan y algunos tratan deliberadamente de eliminar los límites entre ellos. Hablamos de las viñas viejas y del viñedo prefiloxérico. El primero es un concepto “muy difuso y sobre el que hay mucho debate” que algunos tratan de regular poniendo límites, como mínimo laxos, de solo 40 años para denominar vieja una viña.

Quien nos guía por este viaje que mezcla biología, historia y enología es Cinthia García Romero. Esta sumiller formada en el Basque Culinary Center explica que en la provincia hay muchas viñas que tienen 60, 80 o 120 años. Una particularidad que se mezcla con la numerosa

Se estima que Soria cuenta con 50 hectáreas de viñedo prefiloxérico

presencia de viñedo prefiloxérico. En este caso, hablamos de cultivos que resistieron a la filoxera, un pequeño insecto que chupa la savia y ataca las raíces, provocando su pudrición y la muerte de la vid. Se estima que hay unas 50 hectáreas de viñas en Soria previas a la filoxera.

La filoxera llegó a Europa desde América del Norte a mediados del siglo XIX y destruyó buena parte de los viñedos en países como Alemania y Francia. También causó estragos en otras zonas de España, solo salvándose los suelos arenosos, donde ‘el bicho’



“Los vinos de viñedo prefiloxérico aportan mayor profundidad y hablan del terruño”

es incapaz de construir sus túneles para atacar las raíces del viñedo. Buena parte de la provincia de Soria se libró de la presencia de la filoxera, aunque la provincia también cuenta con numerosos suelos arenosos.

A finales del siglo XIX y con los viñedos europeos arrasados por el parásito americano se encontró una forma de superar la plaga. Se comenzó a usar la raíz americana, que era resistente a la filoxera, injertándole a la misma las partes aéreas autóctonas de Europa. Así, alterando la línea genética de la vid, se logró recuperar las variedades europeas de uvas como el tempranillo, el cabernet Sauvignon o la garnacha.

Pero no solo el preservar la raíz autóctona y la pureza genética hace únicas a las viñas sorianas y marca el carácter diferenciador de sus vinos.

Durante décadas y generaciones familias enteras han seguido manteniendo a la tradición de hacer su propio vino para el consumo. Con estrategias y enfoques distintos, estas diferencias fueron aumentando cuando las herencias provocaron la microparcelación de los cultivos, señala Cinthia García Romero quien se

declara “muy fan” de los vinos sorianos y ha trabajado y trabaja para varias bodegas en la provincia.

Un mosaico en el que, en cada pueblo, cada familia, ha ido cultivando a su manera. “Esto nos da un viñedo bastante diverso”, explica Cintia. La experta señala que el tamaño reducido de las parcelas también provoca que sea más complicado realizar estudios, cumplir con los compromisos ecológicos u optimizar las formas

de trabajo. Así, prácticamente cada viña cuenta una historia diferente. Ya sabemos qué hace diferente a los vinos sorianos, pero entonces... ¿cómo son los vinos sorianos? Cinthia García Romero explica a Soria Noticias que la respuesta a esa pregunta es muy personal, pero ella tiene clara la suya. “Son un libro que resume toda nuestra historia y, a nivel organoléptico, están llenos de matices”, señala.

García apunta que las características que aportan los vinos viejos y jóvenes son diferentes, “ni mejores ni peores”. Los vinos de viñedo prefiloxérico generan “mayor profundidad” y “hablan más del terruño” mientras que los de viñas jóvenes tienen “mayor vivacidad,

“Son un libro que resume nuestra historia y a nivel organoléptico están llenos de matices”

mayor alegría”. La pureza genética junto a la microparcelación del terreno y al haber evitado durante un tiempo las tendencias y normas del mercado crean unos caldos diferentes.

Unos vinos, en definitiva, que se han librado de la “homogenización” que ha sufrido el sector. Además, aquellos pueblos que decidieron no entrar en la Denominación de Origen Ribera del Duero “han sido todavía más libres” en el manejo de los cultivos, dando como resultados unas “variedades muy exclusivas” y con una marcada “seña de identidad”.



Cinthia García Romero, en una cata de vinos en Soria

LOS CUATRO BENDITOS: JÓVENES, SABOR Y ALMA DE UNA TIERRA QUE NO SE RINDE



ZAMORA REDACCIÓN

Zamora es tierra de silencios, de templos románicos y horizontes de oro. Pero también es tierra de ideas que fermentan, de sueños que maduran despacio y de jóvenes que, contra el viento de la despoblación, han decidido quedarse para emprender. Cuatro proyectos nacidos del mismo espíritu —la calidad, la raíz y el amor por lo zamorano— se han convertido ya en referentes de una nueva generación que sabe que la mejor manera de honrar la tradición es reinventarla. Ellos son los “benditos” de Zamora: Dominio del Bendito, Vermut Bendita Locura

ra, Bendita Dulzura y Bendito Sabor. Cuatro nombres con una misma esencia: hacer de lo local una marca universal.

DOMINIO DEL BENDITO: EL VINO QUE DESAFIÓ AL TIEMPO

En Toro, donde el Dueño se encabrita entre los bancales y el sol calienta la uva hasta el alma, nació Dominio del Bendito, una bodega que no solo elabora vino, sino que celebra la vida. Fundada por Antony Terryn, un francés que se enamoró de la Tinta de Toro y decidió quedarse, esta bodega ha puesto en el mapa internacional un vino rotundo, honesto, nacido de cepas viejas que hunden sus raíces en

suelos de canto rodado y arena. No hay artificio ni pose: hay verdad. Cada botella es un manifiesto de identidad, una manera de decir que desde Zamora se puede mirar de tú a tú a Burdeos o a Rioja, sin complejos.

El proyecto genera empleo estable en la comarca, fomenta el cultivo sostenible y atrae enoturismo de todo el mundo. En sus viñedos, el silencio solo se rompe por el rumor del aire entre las vides y las risas de los que



creen que el vino es algo más que una bebida: es cultura, paisaje y pertenencia.

Dominio del Bendito ha sido uno de los pioneros en recuperar la autenticidad del vino toresano, apostando por métodos tradicionales y la mínima intervención. En cada copa hay historia y modernidad, una dualidad que simboliza a la perfección la Zamora que quiere seguir viva.

BENDITA LOCURA: EL VERMUT QUE CONTAGIA ALEGRÍA

En Morales de Toro, otro rincón donde el viñedo marca el ritmo de la vida, un grupo de jóvenes decidió hacer del aperitivo una experiencia casi espiritual. Así nació Bendita Locura, un vermut zamorano que combina las mejores uvas de la tierra con una cuidada selección de botánicos. Su nombre lo dice todo: una locura bendita, una travesura enológica que ha conquistado bares, ferias y paladares desde Toro hasta Madrid.

Este vermut no es una moda pasajera: es una manera de reinterpretar el sabor de siempre con la frescura de ahora. Elaborado con mimo artesanal y una presentación moderna, Bendita Locura ha sabido conectar con el público joven y con quienes buscan autenticidad en la copa. Además, ha generado empleo y sinergias con otros productores locales: viticultores, diseñadores, envasadores, distribuidores... un ejemplo de economía circular zamorana que funciona.

Como dicen sus creadores, “ser de Zamora no es una condena, es un privilegio”.

Y su vermut lo demuestra: una bebida con carácter, con alma y con esa chispa que solo puede nacer en una tierra que conoce el valor del tiempo.



BENDITA DULZURA: LA REVOLUCIÓN MÁS GOLOSA

En el corazón de la capital, Bendita Dulzura es mucho más que una pastelería: es un refugio de aromas, una declaración de amor al oficio y una prueba de que los sueños —con harina, azúcar y talento— también levantan. Fundada por una joven repostera, esta pastelería se ha convertido en un pequeño fenómeno en la ciudad. En su primer mes de vida ya se consolidó como punto de encuentro para quienes buscan calidad, innovación y ternura en cada bocado.

Su propuesta combina lo clásico y lo contemporáneo: hojaldres, tartas y pasteles que huelen a casa, pero con una presentación digna de escaparate internacional. Los escaparates, de hecho, son ya una postal de la Zamora moderna: cálida, creativa y dulce. Detrás de sus vitrinas hay trabajo, formación y un com-

promiso que va más allá del mostrador. Bendita Dulzura ha apostado por el producto local, utiliza materias primas zamoranas y colabora con otras empresas de la provincia.

Genera empleo, atrae turismo gastronómico y devuelve a las calles de Zamora esa sensación de ciudad viva que tanto se necesita.

En tiempos donde el consumo rápido arrasa, esta pastelería demuestra que el

éxito puede venir de la calma y de la dedicación artesanal. Porque, al final, la dulzura también puede ser una forma de resistencia.

BENDITO SABOR: ZAMORA EN UN CLIC

Y si los anteriores trabajan desde el taller o la bodega, Bendito Sabor lo hace desde la pantalla. Esta tienda online nació con una idea clara: llevar los mejores productos de Zamora al mundo. Un proyecto visionario que une tecnología y tradición, gestionado por jóvenes que entienden el potencial del comercio digital para romper barreras geográficas y emocionales. www.benditosabor.es

En su web conviven vinos, quesos, legumbres, dulces y embutidos: una despensa virtual de lo mejor de la provincia. Y detrás, una filosofía sencilla pero poderosa: crear red, sumar productores y mantener el alma rural viva.

Bendito Sabor no solo vende productos, sino historias. Cada pedido que sale de sus almacenes es una muestra de orgullo zamorano, un paquete que viaja con el aroma de los campos de Sayago, el sabor del vino de Toro o el dulzor de las pastas de Carbajales. Gracias a este modelo, decenas de pequeños productores locales han encontrado un nuevo canal de venta, sostenible y rentable, en una época en la que la digitalización puede marcar la diferencia entre sobrevivir o desaparecer.

UNA BENDICIÓN LLAMADA ZAMORA

Cuatro nombres, cuatro proyectos, cuatro símbolos de una provincia que, a pesar de los tópicos, se mueve, innova y crea. Dominio del Bendito, Bendita Locura, Bendita Dulzura y Bendito Sabor forman una cadena invisible de esfuerzo, juventud y orgullo local. Representan la Zamora que no espera milagros, sino que los fabrica con trabajo, inteligencia y pasión.

No es casual que todos compartan el adjetivo “bendito”. Porque en una tierra donde cada emprendimiento es un acto de fe, estos cuatro son auténticos milagros cotidianos: los benditos del vino, del vermut, de la pastelería y del comercio digital.

Su éxito no se mide solo en ventas o premios, sino en lo que simbolizan: esperanza, empleo, identidad y una forma distinta de entender el futuro. El futuro no está en otro lugar. Está aquí, en la provincia que los vio nacer, donde el sabor y la excelencia ya tienen nombre propio.



LA MEJOR TAPA DE ESPAÑA SE COME EN VALLADOLID (Y LA DEL MUNDO SE COCINA EN AUSTRALIA)

‘Milpa’ y ‘Humo bajo la tapa’ fueron las propuestas culinarias ganadoras del XXI Concurso Nacional de Pinchos y el IX Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid

VALLADOLID

CRISTINA ÁLVAREZ

La mejor tapa de España ya tiene nombre propio y es ‘Milpa’, creada y elaborada por el chef vallisoletano Alejandro San José. Por otro lado, el proclamado como mejor pincho del mundo ha dado la vuelta al mapa internacional hasta ni más ni menos que Australia con ‘Humo bajo la tapa’. Valladolid volvió a convertirse en noviembre en el epicentro mundial de la gastronomía en miniatura con la celebración del XXI Concurso Nacional de Pinchos y el IX Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid. Durante tres intensos días, la Cúpula del Milenio reunió a los mejores cocineros del país y del mundo, en un certamen que ya es referencia internacional y que cada año sitúa a la ciudad del Pisuerga en la primera línea culinaria. La clausura dejó

nombres propios, mucho talento y dos tapas que ya forman parte del palmarés de la alta cocina en pequeño formato.

‘MILPA’: LA MEJOR TAPA DE ESPAÑA

El gran triunfador nacional fue el vallisoletano Alejandro San José, del restaurante Habanero Taquería, que conquistó al jurado con su creación ‘Milpa’, una propuesta que combina raíces mexicanas con producto castellano. Con ella, San José se alzó con el primer premio dotado con 10.000 euros y el honor de representar a España en el Campeonato Mundial de Tapas 2026. Esta tapa es un sofisticado anillo crujiente de maíz relleno de lechazo guisado con tomatillo verde, chintextle de bacalao, piña encurtida en tepache y piñones garrapiñados. Un bocado delicado, expresivo y sorprendente que enamoró al jurado del certamen.

AUSTRALIA CONQUISTA EL TÍTULO MUNDIAL

Si a nivel nacional el protagonismo fue vallisoletano, en el ámbito internacional la sorpresa llegó desde el otro lado del planeta. El australiano de adopción Andrea Vignali, del restaurante Al Dente Enoteca, se proclamó vencedor del Campeonato Mundial de Tapas 2025 con su elaboración ‘Humo bajo la tapa’, imponiéndose a chefs de todo el mundo. Su propuesta fue un tartar de canguro aliñado al estilo clásico con alcaparras y mostaza, servido en una delicada cáscara de pastel, coronado con una lámina de jamón ibérico, hierbas silvestres y flores de ajo. El conjunto se acompaña de un caldo caliente de canguro, que intensifica aromas y sabor y termina de convertir el bocado en una experiencia singular. Vignali obtuvo el premio de

10.000 euros y uno de los mayores reconocimientos, crear la mejor tapa del mundo del año 2025.

Valladolid fue testigo de las mejores tapas tanto a nivel nacional como mundial y además elaboradas con las carnes más características de cada territorio. El lechazo, de Valladolid, y el canguro, de Australia. Cada chef propuso su mayor aliado y el resultado fue el éxito. Así, los certámenes culinarios de Valladolid volvieron a ser un año más el mayor escaparate mundial de la cocina en miniatura con creatividad, emoción y sabores que cruzan fronteras. El mundo ya conoce las mejores tapas de 2025... y han nacido en Valladolid.



PUEBLA DE LILLO



*Pura naturaleza
...y vida !!*



Ayuntamiento de
Puebla de Lillo

REMIGIO SALAS: RAÍCES PROFUNDAS PARA UN PRESENTE QUE MIRA AL FUTURO



Desde Dueñas, en la DO Cigales se preserva la tradición desde hace cinco generaciones

PALENCIA

SERGIO LOZANO

En el corazón del Cerrato Palentino, donde la tierra respira historia y los majuelos centenarios son testigo de siglos de tradición, la empresa Bodegas Remigio Salas es un ejemplo de arraigo, valentía e innovación. Desde su bodega subterránea del siglo XVIII, esta casa mantiene viva una manera de entender el vino profundamente ligada al paisaje de Dueñas y a la identidad de la DO Cigales.

La quinta generación, encarnada hoy en Amada de Salas, ha tomado el testigo con un doble compromiso: preservar un legado familiar único y proyectarlo hacia un modelo de viticultura sostenible, fiel a la tierra y respetuoso con la memoria. No es extraño que, entre las bodegas históricas de Palencia, esta sea una de las que mejor simboliza el equilibrio entre elabora-

ción artesanal y reconocimiento internacional.

Su producción nace de 87 hectáreas de viñedo, donde conviven cepas centenarias plantadas entre 1915 y 1930 con otras más jóvenes, configurando un mosaico varietal en el que la tempranillo, la garnacha, el verdejo y la albilla blanca encuentran un espacio propio. Esta diversidad, junto al carácter subterráneo de la bodega, que ofrece unas condiciones naturales idóneas para la crianza y la guarda, define la personalidad de vinos que hoy cosechan premios dentro y fuera del país.

Prueba de ello es el destacado palmarés obtenido en 2025. La gama Las Luceras ha sido especialmente reconocida: Gran Oro en los premios Press Wine tanto para el Tinto Reserva 2018 como para el Rosado 2024; a estos se suma el Gran Oro Virtus 2025 para el Rosado 2024 y diversas medallas de oro y plata en concursos

internacionales de referencia, incluidos los Zarcillo y el Concurso Mundial de Bruselas. Premios que sitúan a Dueñas en el mapa vitivinícola mundial.

El enoturismo ha contribuido también a reforzar ese vínculo, a través de sus bodegas históricas visitables, excavadas en la ladera y conservadas con mimo. Al

El Rosado 2024 ha demostrado que se puede reinterpretar el rosado de Cigales sin perder identidad, y el Tinto Reserva 2018 mantiene el perfil elegante de los grandes tintos de la zona. También el Blanco Sobre Lías 2024 ha sido distinguido con oro en los Press Wine 2025

La importancia de Bodegas Remigio Salas dentro del sector alimentario de Castilla y León va más allá del vino, dado el importante papel de los productores locales para mantener vivo el tejido rural, garantizando empleo, fijando población y ofreciendo un producto que traslada la identidad del territorio a cada botella, en un momento en el que la alimentación se reivindica como patrimonio cultural y motor de desarrollo.

recorrer sus galerías, donde reposan los grandes depósitos de madera, se emprende un viaje sensorial que completa la experiencia de conocer un paisaje que se ha mantenido fiel a su historia.

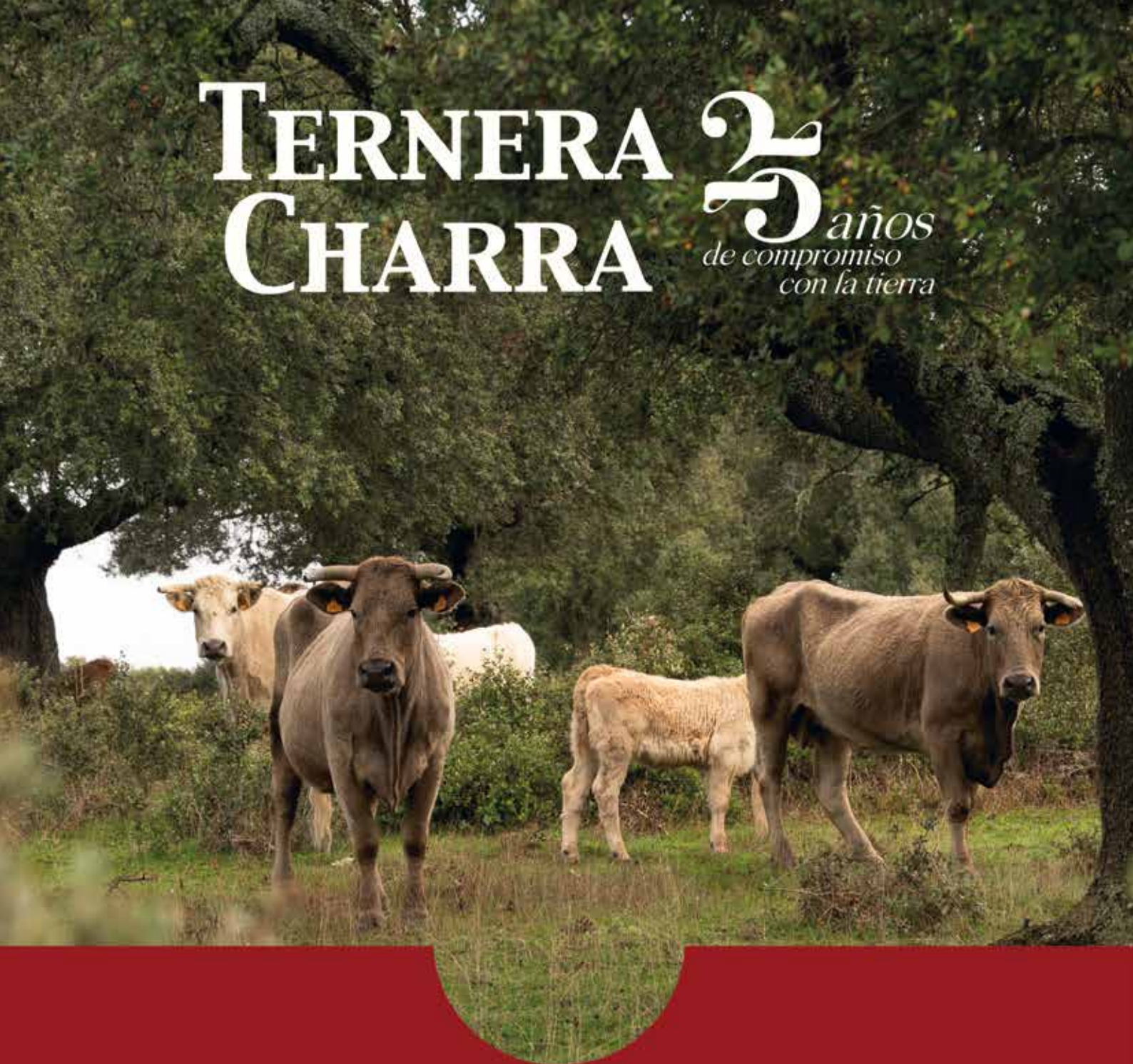
Bodegas Remigio Salas demuestra que la tradición es memoria, pero también un punto de partida para todo un territorio, como es Dueñas y la DO Cigales.

Reserva tu cita en:

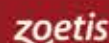
lasluceras.es/enoturismo/

TERNERA CHARRA

25 años
de compromiso
con la tierra



Gracias por estos 25 años juntos





CHOCOLATES TRAPA: UNA COMPAÑÍA CON ARRAIGO Y AUGE INTERNACIONAL

La icónica chocolatería palentina aumenta su facturación un 57% en 2024 y prevé llegar a 100 millones de euros en 2027

PALENCIA
AIDA ACITORES

Pocas empresas de alimentación en Castilla y León ilustran mejor la unión entre tradición y modernización que Chocolates Trapa. La histórica casa chocolatería, fundada en 1891 por los monjes trapenses de San Isidro de Dueñas (Palencia), ha cerrado 2024 con un ejercicio excepcional: 61,6 millones de euros de facturación, un crecimiento del 57 % respecto al año anterior que demuestra la solidez de un proyecto que combina raíces y futuro.

La marca, artífice de los primeros bombones fabricados en España en los años sesenta, vive desde 2013 una etapa de expansión tras su adquisición por una

nueva propiedad de capital 100 % español. Aquel año apenas registraba 1,5 millones de euros en ventas; once años después supera los 61 millones y aspira a alcanzar 75 millones en 2025 y 100 millones en 2027. Su CEO y presidente, Gerardo Fernández Calvo, subraya que este impulso la ha convertido en “un motor eco-

nómico para la región”, con 168 trabajadores estables y picos de hasta 220 empleos en campaña navideña.

Este crecimiento sostenido ha situado a la firma palentina entre los principales referentes chocolateros del país. En 2024 fue reconocida como una de las once mayores productoras de

chocolate y cacao de España, y se consolidó entre los ocho fabricantes más relevantes en tabletas y bombones. Con esta tendencia, la compañía podría entrar en el selecto grupo de las diez primeras del sector en los próximos años.

Uno de los pilares de esta evolución es la innovación. La empresa destina parte de una inversión global de 63,5 millones de euros — más de 40 millones dedicados a modernización industrial, desarrollo del equipo humano e I+D+i— a renovar procesos y productos. Su actual fábrica, construida en 2017 para sustituir a la histórica planta, ha sido catalogada por la ingeniería Bühler como la más moderna de España y la cuarta de Europa. El complejo integra líneas para coberturas in-



dustriales, chocolates convencionales y chocolates sin azúcar, además de áreas de moldeado, envasado y almacenamiento.

La modernización no ha eclipsado la identidad: Tra-

Trapa fue pionera en eliminar el aceite de palma de sus productos

pa ha actualizado sus formulaciones y ampliado su porfolio sin renunciar a su estilo. A los icónicos Cortados y Bombonísimos se suman gamas como Sublimes —también en versión 0 % azúcares—, Collection, Intenso, tabletas sin azúcar añadido, chocolates en polvo, Trapamilk o una oferta creciente de turrones y

helados. Este año 2025 ha lanzado nuevas referencias, como las *mini cookies* orientadas al canal horeca, dos nuevas tabletas **Collection, cacao con naranja y chocolate con leche caramelo salado** y un innovador chocolate a la taza en brik creado en alianza con la lechería zamorana Gaza.

En un contexto de fuerte encarecimiento del cacao desde 2023, la compañía ha optado por mantener precios ajustados. “Nuestro objetivo ha sido garantizar productos asequibles para las familias”, señala Fernández Calvo, quien atribuye parte del crecimiento a esa política y a la flexibilidad que ofrece su naturaleza de empresa familiar, una estrategia reforzada con nuevos acuerdos para amplificar la distribución de sus productos.

Otro de los ejes que vertebran el proyecto es la sostenibilidad. Trapa fue pionera en la eliminación del aceite de palma en su

ne presencia en 50 países, una expansión que prevé ampliar mediante la diversificación de canales y la búsqueda de nuevos nichos

La empresa ha invertido más de 40 millones en la modernización de su fábrica en Palencia

portfolio y ha apostado por un diseño de packaging más respetuoso con el entorno, reconocible por su característico color naranja. También ha invertido en energía solar y en la mejora de la eficiencia productiva, con el objetivo de avanzar hacia un modelo industrial más responsable.

La vocación internacional de la firma se intensifica en esta última etapa. Actualmente un 33 % de sus ventas procede de la exportación y la empresa tie-

de mercado, especialmente en el segmento del chocolate premium.

Con un porfolio de 290 referencias y alrededor de 150 trabajadores, la compañía mantiene el equilibrio entre la modernización tecnológica y la herencia de más de 130 años de saber hacer chocolatero. Esa combinación de innovación, estilo propio y conciencia social y medioambiental se ha convertido en uno de sus sellos distintivos.



LA CIUDAD DONDE EL TAPEO ES RELIGIÓN Y EL VINO, DOGMA



y entiende demasiado tarde.



Hay turistas que llegan con libreta para apuntar recomendaciones y salen sin voz, con el convencimiento de que la gastronomía aquí no se explica: se vive de pie, con servilleta arrugada y vaso corto.

EL CHILLÓN: LA TORTILLA QUE SE CODEA CON LEYENDAS

No es un bar cualquiera. El Chillón es casi patrimonio local, es nexo de unión entre zonas de vinos y tapas. Su tortilla —jugosa, amarilla intensa, acompañada de salsa de callos— es el argumento definitivo para entender cómo un plato simple puede ser canon. Quien entra por primera vez suele cometer el error de pedir solo una ración. El zamorano mira con compasión: sabe que habrá una segunda.



HERREROS: LA ZONA CALIENTE DEL TAPEO

A dos pasos de la Plaza Mayor, Los Herreros es la meca. Un callejón no muy largo pero con más de 20

ZAMORA REDACCIÓN

En Zamora no se sale “a tomar algo”. Se sale de vinos. Y si usted levanta la ceja pensando en una copa de cristal alta con notas de frutos rojos y etiqueta bordada en oro... ya entró mal. En Zamora de vinos significa moverse, caminar, bar en bar, tapa en tapa, como si la ciudad fuese una romería líquida. El que vino a sentarse en un local toda la tarde, que lo intente, pero no habrá entendido nada.

El tapeo aquí no es postureo gastro, ni la caza compulsiva del “platillo del día”. Es una costumbre tan arraigada que define cómo socializamos. Viernes tarde: “¿Dónde quedamos?” Pregunta capciosa. La respuesta real no es la hora, sino la zona: “¿Vamos a los Herreros o a la Calle de los Vinos?” Si no pronuncia alguna de esas frases, no es de aquí.

LA SANTA DE ZAMORA: LA CALLE DE LOS VINOS

Santa Clara, la peatonal más transitada de la ciudad, tiene doble personalidad. De día es compras, recados y terrazas tranquilas. Al caer la tarde se convierte en autopista de tapeo que lleva a la M-30 del disfrute. Y ahí, como venas que drenan bebida y conversaciones, nace la famosa Calle de los Vinos.

Cada zamorano tiene un bar de inicio: un punto cero desde el que medir la noche. El ritual se hereda: tu padre empezaba allí, tú empezarás allí y si el bar cambia de dueño es probable que te ofenda. El zamorano medio no discute ideologías políticas aunque también, porque tenemos un alcalde comunista desde ya dos legislaturas caso de excepción nacional, pero sí si la barra está bien atendida o si la tapa “ha perdido cuerpo”.

Hay nombres que no necesitan presentación.

· Los callos del Tupinamba: plato que te reconcilia con la vida... o te la complica si no controlas.



· Los morunos de Los Lobos, con su liturgia: “¡Dos que sí, tres que no!” gritado a cocina como quien pide balas al cargador.

· Los tiberios del Bambú, bocadillos compactos que han alimentado generaciones.

· Las bravas mixtas del Caballero, mitad salsa roja, mitad alioli, pura genética zamorana.

· Y los cueros del Sevilla, que nadie fuera de Zamora entiende hasta que los prueba

bares en 400 metros, estrecho y casi medieval donde el aire huele a fritura, ajo y cerveza recién tirada.

Aquí el vino no deja de ser protagonista para dejar paso a lo que Zamora sí domina: las tapas y la gente joven exigente.



Hay lugares de culto de siempre, como la Sal o el Chorizo que son lugares de otro culto quizá de hozico como se dice más exigente pero de tradición y que a parte de un Bayadoliz que marca estilo, clase y décadas de cuadrados, alitas, sangrías, y jetas, las tapas de calle de los Herreros de no perderse de vista nunca jamás y en cada uno de sus bares, una especialidad sin rivalidad desde el Moli hasta el que fuera el Pagos al contado. Una calle que hasta tiene Virgen y que a finales de verano celebra una jornada en la que se desayuna, tapea, se come y cena en ese baluarte magnífico de una ruta más que necesaria para conocer la ciudad de cerca.

Al lado de los Herreros, la calle Balborraz otra emblemática de Zamora, que tuvo sus mejores épocas pero sigue teniendo varios establecimientos de culto, la calle que mejor bajarla que subirla también tiene su aquel en el tapeo.

LA TERCERA VÍA: PABLO MORILLO Y ALREDEDORES

Cuando el fulgor de Herberos se queda corto o Santa Clara se llena, aparece la tercera zona: Pablo Morillo y su ecosistema de gastrobares.

· La Flaca, con tapas grandes, estilo fino y una carta siempre viva.



· El Portón, clásico con barra larga y alma de mesón.

· El Antojo, cocina de culto, de esas que convierten una tapa en argumento para repetir.



Esta zona tiene algo raro: mezcla tradición con una nueva generación que pide platos casi sin mirar el precio, y bares donde la tapa ya no es obligación... pero sigue siendo costumbre.

EL TAPEO COMO ADN SOCIAL

Para entenderlo hay que viajar atrás: las cuadrillas. Zamora fue durante décadas tierra de grupos de amigos que se juntaban cada viernes para "hacer una ronda". Uno invita una bebida y tapa, el otro paga la siguiente. La norma no escrita era clara: aquí se

consume caminando. Y de ahí nació el fenómeno: cuando tienes cuatro bares favoritos y la noche es corta, aprendes a rotar como un profesional. El tapeo se convirtió en mecánica colectiva.

La tradición saltó luego a las familias. Salir con los padres a los Herreros es rito de iniciación. Antes del primer cigarro o del primer amor, un zamorano aprende la diferencia entre "chato", "corto" y "mosto". La ciudad educa.

EL VINO: MOTOR Y ESCUDO

No hay tapeo sin vino. Y no hablamos de postureo de sumiller. Aquí se bebe vino de Toro, robusto, poderoso, y ahora de autor con cinco sentidos de esos que llevan nombre y carácter desde que Colón lo cargó en las bodegas rumbo a América. Quien venga buscando verdejos pálidos o espumosos ligeros también los encontrará, pero entenderá rápido que Toro manda, guste o no.

FUERA DE LA CAPITAL: FERMOSELLE Y TORO

El tapeo no se queda en la ciudad. Fermoselle, en Arribes, tiene su propio santo patrón: el Restaurante España, epicentro del pincho bien hecho un simple champiñón se lleva la palma. No es casualidad que su cocina sea referencia para los que cruzan la raya portuguesa. Allí la tapa tiene otra cadencia: menos prisa, más producto.

Toro, por su parte, juega en otra liga. La zona de La Pinta o La Sepia funciona como templo de vinos y raciones. Allí se mezclan turistas, estudiantes, vecinos, bodegueros de fin de semana. Calandracas... Patatas a la importancia,

tinto o clarete, y conversación. No hay postureo: hay tradición de ahí la cuna del vino.

PUEBLO QUE NO TAPEA, PUEBLO QUE OLVIDA

Los pueblos de la provincia mantienen el espíritu. Menos locales, más cercanía. Se tapea casi por instinto. Allí todavía pervive el "¿qué vais a tomar?" seguido de una tapa gratis que sale sin preguntarse ni discutirse. No importa si llueve o si el bar es pequeño: hay una sensación de casa que Zamora exporta mal a los forasteros. Y es en muchos de los pequeños bares donde se agasaja al venidero con un presente en este caso la tapa que puede ser infinitamente sorprendente.

TEMPORADA ALTA DEL TAPEO

El calendario del zamorano marca tres picos:

- Semana Santa, cuando las calles hierven.
- Verano, cuando retornan los que emigraron.
- Navidad, cuando la cuadrilla revive como si nunca hubiera cerrado etapa.

Son momentos de caos dulce. Barras llenas, camareros con oído absoluto para descifrar pedidos a grito pelado, y grupos que avanzan como cardúmenes hacia el siguiente bar.

Zamora no necesita marketing gastronómico. Tiene algo más fuerte: memoria colectiva. Cada tapa, cada trago y cada barra forman parte de la identidad. Y quien visita la ciudad por primera vez lo aprende rápido: no se viene a cenar... se viene a tapear. Después, si quedan ganas, ya se verá.

EL AGUA DE BURGOS COMO UN MOTOR ESTRATÉGICO



La ciudad de Burgos y su entorno han evidenciado que, más allá de su riqueza cultural, patrimonial y logística, disponen de un elemento estratégico para el asentamiento industrial y agroalimentario: un agua de excelente calidad.

BURGOS

BURGOS NOTICIAS

El agua es el recurso esencial para la vida, y por tanto un alimento en sí mismo, y aunque a priori se piensa en ella como insumo cotidiano, su rol en la industria agroalimentaria es clave. Para elaboraciones, limpiezas, procesos térmicos, refrigeración, transporte y disolución de ingredientes, la calidad del agua es un factor que define la viabilidad, la seguridad y la reputación del producto final.

En ese sentido, Burgos se posiciona como un caso de éxito: el abastecimiento urbano-industrial goza de una reputación de calidad, pureza y constancia que ha actuado como palanca para atraer gran-

des compañías industriales al territorio. Por ello, el agua de Burgos no es solo un recurso, sino un factor competitivo.

El sistema de abastecimiento de Burgos se nutre de los caudales y embalses de la cuenca del Arlanzón-Úzquiza (y otros afluentes vinculados) y de acuíferos locales, lo que proporciona una base hidrográfica sólida y relativamente abundante, en comparación con otras zonas más áridas. Esto favorece dos factores: disponibilidad (aunque Burgos se encuentra en una zona de clima continental, la gestión eficiente del recurso hace viable el suministro urbano e industrial de alta calidad) y calidad natural (las aguas de origen se benefician de un entorno geológico con

menores cargas de contaminantes industriales previos y de menores presiones urbanas históricas, lo que da un punto de partida favorable para la potabilización).

La Sociedad Municipal Aguas de Burgos viene implantando desde hace décadas procesos rigurosos de tratamiento, potabilización, seguimiento y mantenimiento de la red. Esto ha permitido suministrar agua que cumple y supera los requisitos normativos, lo cual genera en los usuarios industriales una confianza concreta: agua apta para procesos sensibles desde el punto de vista microbiológico, físico-químico y de trazabilidad.

El sector agroalimentario es una de las grandes

beneficiadas de disponer de un recurso hídrico fiable. En Burgos encontramos industrias alimentarias consolidadas que demandan mucha agua -procesamiento de carnes, productos lácteos, bebidas, pienso...- y que encuentran ventaja estratégica en localizarse en un entorno donde la calidad del agua y el servicio son reconocidos.

La calidad del agua repercute directamente en tres ámbitos clave del agroalimentario: higiene y seguridad alimentaria (un agua potable limpia evita riesgos microbianos o químicos que afectarían al producto final); coste de tratamiento interno; e imagen de marca y sostenibilidad (en un con-

texto en el que los consumidores demandan cada vez más cadenas de suministro sostenibles, disponer de agua gestionada con criterios de eficiencia, transparencia y protección ambiental refuerza el valor de marca).

Por esto, el argumento de Burgos como 'plataforma industrial alimentaria' se apoya también en esta ventaja hídrica, que complementa otros factores logísticos, de comunicaciones y de capital humano.

En este contexto, Burgos ha sido capaz de atraer industrias que demandan agua de alta calidad para sus procesos productivos, como es el caso de la cervecera Mahou San Miguel, la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre (FNMT) que requiere agua controlada para procesos gráficos y metalográficos, la multinacional cosmética L'Oréal (con centro productivo en Burgos y donde el agua debe cumplir estrictas especificaciones), la cárnica Campofrío Food Group (que requiere agua para refrigeración, limpieza, cocción, etc.) o la empresa de especialidades

para alimentación y pienso Adisseo (que necesita agua de alta pureza para procesos de síntesis y conversión).

Que estas compañías sitúen centros relevantes en Burgos no es casualidad: la disponibilidad de un agua fiable y de gran calidad forma parte de la 'infraestructura invisible' que facilita la producción, reduce costes de tratamiento interno y evita contingencias vinculadas al agua.

La Sociedad Municipal ha sido un actor clave en la mejora continua del ciclo integral del agua en Burgos y en el alfoz (incluyendo municipios del entorno abastecidos). Su gestión se ha traducido en importantes inversiones, renovación de redes, mejoras en la potabilizadora y la depuradora y avances en digitalización.

En los últimos años se ha confirmado que Burgos dispone de 'la mejor agua de España'. Por ejemplo, un estudio de la OCU señalaba que Burgos era "la ciudad

con mejor calidad del agua". Este tipo de reconocimientos resulta relevante para el sector agroalimentario porque transmite una señal clara de que la cadena productiva cuenta con un suministro de agua no solo aceptable, sino de nivel destacado. En entornos donde la calidad del agua puede requerir tratamientos adicionales o asumir riesgos de contaminación, contar con un servicio público de aguas reconocido con tales calificativos reduce barreras.

La presencia de fondos europeos y proyectos de modernización asegura que la infraestructura hídrica está en modo 'avance', lo cual minimiza riesgos de obsolescencia o interrupciones. Gracias al buen aprovechamiento de esos fondos europeos, el Ayuntamiento puede afrontar inversiones sin trasladar íntegramente el coste a los usuarios. Por ejemplo, en 2023 y 2025 gracias a la concesión de 7,9 y 4,2 millones de fondos europeos respectivamente (para 126 proyectos de digitalización en todo el ciclo urbano del agua) no se ha subido la tasa del agua.

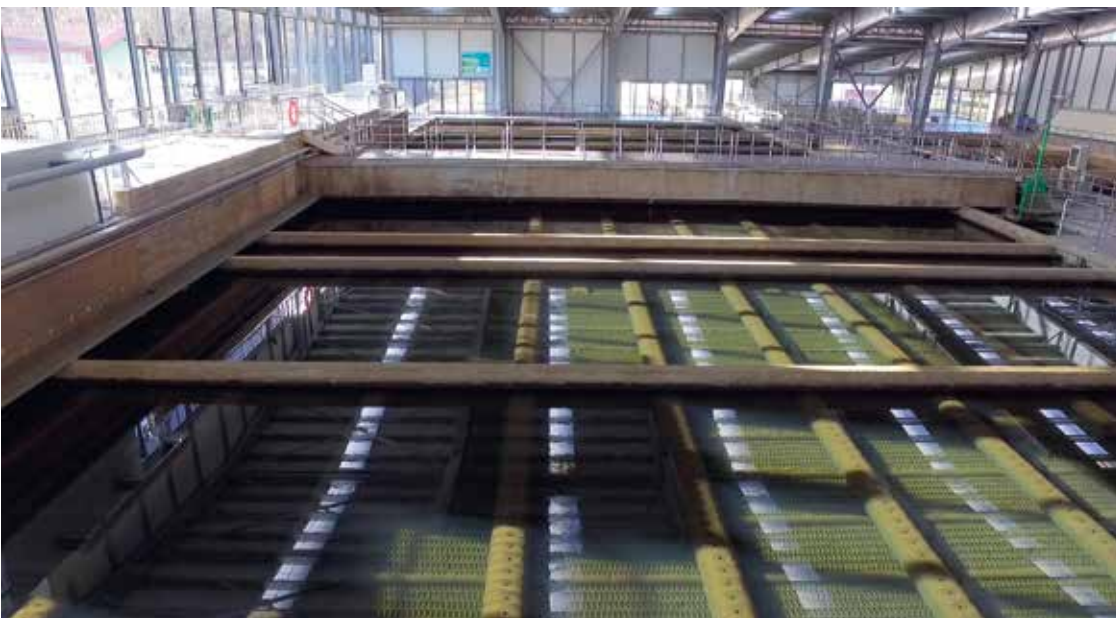
Para un profesional del sector agroalimentario, el agua de Burgos ofrece un caso muy relevante a tener en cuenta cuando se evalúa la ubicación de una planta o se analiza la fiabilidad del suministro hídrico. Algunos mensajes clave para destacar:

01 El agua no es solo un suministro básico; es un elemento de calidad, seguridad y eficiencia de procesos.

02 En Burgos existe una ventaja competitiva real: reputación consolidada, gestión profesional y reconocida internacionalmente.

03 Para la industria agroalimentaria, disponer de un entorno con agua y una prestación de servicio de excelente calidad reduce costes, facilita certificaciones y mejora la trazabilidad de producto.

04 Finalmente, esta ventaja hídrica se combina con otros factores de Burgos -logística, comunicaciones, mano de obra- lo que convierte el territorio en un entorno que atrae inversiones industriales especializadas en alimentación, piensos, bebidas o ingredientes.



INTUR Y AR-PA CONVIERTEN VALLADOLID EN LA CAPITAL DEL TURISMO DE INTERIOR



Ambas citas se celebraron de forma simultánea en la Feria de Valladolid llegando a reunir a más de un millar de expositores, entre ellos la revista 'D Castilla y León'

VALLADOLID

CRISTINA ÁLVAREZ

La Feria de Valladolid abrió al mundo las grandes propuestas del turismo de interior de Castilla y León y de todo el país. INTUR Viajeros ha vuelto a ser un éxito con una nueva edición conjunta con AR-PA Turismo Cul-

tural atrayendo a más de 36.000 visitantes al recinto ferial. INTUR ha cumplido 28 años siendo el mayor escaparate del turismo de interior desde Castilla y León con la presencia de un millar de destinos y empresas bajo una superficie de 11.000 metros cuadrados con presentaciones, catas, degustaciones,

juegos y actividades familiares. Además, en la jornada previa tuvo lugar la celebración de INTUR Ne-

un viaje tanto nacional como internacional sin salir de Valladolid, donde cada destino ha ofrecido a

El eclipse solar previsto para agosto 2026 centró buena parte de las conversaciones de expositores y visitantes



gocios que reunió a más de 70 touropeadores procedentes de 20 países y se formalizaron más de 15.000 contactos comerciales.

INTUR ha ofrecido

los visitantes lo mejor de su territorio. Esta Feria se ha convertido ya en una auténtica escapada multiaventura para conocer de cerca productos gastronómicos, parajes naturales, pueblos singulares, tradiciones centenarias, recursos innovadores, alojamientos y mucho más. El gran despliegue en INTUR 2025 ha ido de la mano de Castilla y León, como destino de referencia del turismo de interior. En sus diferentes expositores, los



visitantes han descubierto los encantos de las provincias de Ávila, Burgos, León, Salamanca, Segovia, Soria, Palencia, Valladolid y Zamora, así como la zona de El Bierzo, junto a otros municipios destacados de nuestra región.

La jornada INTUR Negocios reunió a 70 turoperadores de 20 países y se llegaron a realizar más de 15 mil contactos comerciales

Las propuestas más curiosas que este año INTUR ha ofrecido han sido las visitas relacionadas con el pasado minero asturiano, convivencia de culturas en Ceuta y Melilla, destino de golf en Extremadura, rutas espectaculares y adrenalinicas en Málaga, la Ciudad de Dios o los descubrimientos del astroturismo para la llegada del eclipse

solar de agosto de 2026. Por otro lado, AR-PA, la Feria dedicada al Turismo Cultural, tuvo citas lúdicas para acercar el patrimonio a niños y jóvenes mediante el juego, la experimentación, la arqueología y la inteligencia artificial. Durante la celebración, AR-PA recuperó el encendido del fuego prehistórico y la fabricación de herramientas, el arte rupestre, caligrafía medieval, joyería visigoda y también devolvió a los visitantes al Siglo XXI con un taller de vuelos de drones.

LA REVISTA 'D CASTILLA Y LEÓN' Y EL GRUPO IMEDIACYL, PRESENTES

El grupo de medios digitales iMediaCyL ha dado a conocer este año por

primera vez sus proyectos informativos para la promoción turística en la Feria INTUR 2025. Precisamente, la revista 'D Castilla y León' ha tenido una presencia especial con un stand propio en una de las ferias por excelencia del turismo de interior. La sociedad ha podido conocer de cerca la oferta

turística de la Comunidad, a través de la mirada de 'D Castilla y León', centrada en sus recursos patrimoniales, naturales, culturales, enológicos o gastronómicos, su historia y, sobre todo, su gente. Durante los días 14, 15 y 16 de noviembre, el equipo de iMediaCyL estuvo presente en la Feria de Valladolid otorgando a los visitantes ejemplares de nuestras revistas y otros productos de merchandasing para reforzar la imagen del grupo y dar visibilidad a un proyecto empresarial ilusionante, que defiende un modelo de periodismo local innovador y muy arraigado al territorio y a sus historias. Así, las cabeceras digitales que forman parte del grupo como Salamanca RTV Al Día, Palencia en la Red, Zamora News, Valladolid Plural, Segovia Audaz, Ávila Red, iLeón, Burgos Noticias y Soria Noticias compartieron experiencias únicas y fascinantes con los verdaderos amantes del turismo de interior de la comunidad.



JUNTA DIRECTIVA

Presidente

Rafael Herrero Mateos

Secretario

Jesús Javier Esteras Muñoz

Secretarías de comunicación

María Fuentes Pacho
Aida Acitores de la Cruz

Vocales

Francisco José Colmenero Rojo
María Coco Hernando
Sergio Lozano Blanco
Carlos de Miguel Pinto
Juan Vicente Velasco Alonso
Javier Vega García
Sergio Juárez Verdugo

C/ Los Hornos Caleros, 28,
5º, 05003 Ávila
www.avilared.com
avilared@avilared.com
609 805 300

Ávilared 

Plaza Vadillos, 5
09005 Burgos
www.burgosnoticias.com
info@radioarlanzon.com
947 230 611

 **BURGOS**
NOTICIAS

Avenida Ordoño II, 39,
entreplanta, 24001, León
www.ileon.eldiario.es
redaccion@ileon.com
987 007 627

ileón.com 

Calle Mayor Antigua, 72
Bajo, 34005 Palencia
www.palenciaenlared.es
info@palenciaenlared.es
979 106 000

 **PALENCIA**

Avda. Vicente del Bosque, 32 Local, 37005
Salamanca
www.salamancartvaldia.es
redaccion@salamancartvaldia.es
923 017 027

Salamanca  **AL DÍA**.es

C/ San Agustín, 19 3º C
40001 Segovia
www.segoviaudaz.es
redaccion@segoviaudaz.es
619 984 829

segoviauda  .es

C/ Venerable Carabantes,
1-B, Bajo 6, 42003 Soria
www.sorianoticias.com
info@sorianoticias.com
975 123 469

SORIANoticias.com

www.valladolidplural.com
redaccion@valladolidplural.com
675 415 589

VALLADOLID  PLURAL

C/ Argentina, 30 1-B
49020 Zamora
www.zamoranews.com
redaccion@zamoranews.com
980 512 749

 **ZAMORA NEWS**

Medios Digitales Imediacyl S.L.
Avda.Vicente del Bosque, 32 (local)
37005 Salamanca
923 017 027
Administración
Araceli Gil | admon@imediacyl.com

Depósito Legal S-210-2023
Imprime Gráficas Jomagar S.L.
Diseño y Maquetación
Cristina Barroso y Celia Sendino



FLAVIAUGUSTA UN TESORO BAJO NUESTROS PIES



Siente el latido de **Castilla y León** con cada ejemplar

¡Suscríbete!

2 números al año
por tan sólo **10,40€**

La mejor información turística de
tu comunidad

Más información
admon@imediacyl.com
923 017 027



Rincones, rutas, patrimonio natural y cultural, gastronomía... la mejor selección
de planes e ideas para los turistas que visitan nuestra tierra

Unidos con pasos firmes + **MÁS**

segoviaaudaz.es
EL PERIÓDICO DIGITAL DE SEGOVIA
www.segoviaaudaz.es

Burgos NOTICIAS
www.burgosnoticias.com

ZAMORA NEWS
www.zamoranews.es

PALENCIA
en la red
www.palenciaenlared.es

Salamanca ALDÍA
www.salamancartvaldia.es

ileón.com
Información de León
www.ileon.eldiario.es

VALLADOLID PLURAL
www.valladolidplural.com

SORIANoticias.com
www.sorianoticias.com

Ávilared
www.avilared.com

**AUDIENCIA
EQUIPO
INFORMACIÓN**

iMEDIAcyl