

Agricultura y ganadería en Castilla y León



GEOGRAFÍA

Con una superficie total de 94.224 km², Castilla y León es la comunidad autónoma más extensa de España y una de las regiones más grandes de la Unión Europea. Está formada por nueve provincias (Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora) y su territorio se corresponde mayoritariamente con la cuenca española del río Duero. Por el norte, Castilla y León limita con Asturias, Cantabria y País Vasco; al este con La Rioja y Aragón; al sur con Madrid, Extremadura y Castilla-La Mancha y finalmente, al oeste con Galicia y Portugal.

La morfología de Castilla y León está formada, en su mayor parte, por la Meseta (altiplanicie con una altitud media de 800 metros) y un cinturón de relieves montañosos.

Dentro de su extenso territorio, Castilla y León cuenta con varios parajes naturales protegidos. Los más destacados son el entorno del lago Sanabria, el Cañón del Río Lobos, el Parque Natural de Arribes del Duero, Fuentes Carrionas y Fuente Cobre, Las Batuecas-Sierra de Francia, las Hoces del Duratón y las Hoces del

Riaza. En el norte, Castilla y León también forma parte del Parque Nacional de Picos de Europa. Además del Duero, otros ríos importantes en esta región son Adaja, Tormes, Pisuerga y Esla, todos afluentes del primero. Sin embargo, la cuenca del Duero no es la única, ya que también están la del Ebro, en Burgos y Soria (río Jalón), la del Miño en León, la del Tajo en Salamanca (río Alagón) y la Cantábrica. El clima de Castilla y León es mediterráneo/continental, con inviernos largos y fríos, y veranos cortos y calurosos. La pluviosidad, con una media de 375 mm anuales, es escasa especialmente en las tierras más bajas.

POBLACIÓN

La población total de Castilla y León se sitúa en 2.501.860 personas, según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) a

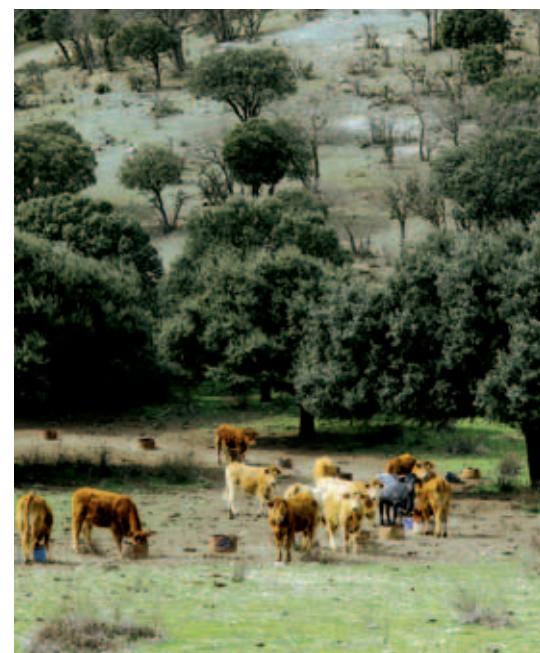
enero de 2008. De esta población total, cerca de 81.000 son ocupados que trabajan en la agricultura y la ganadería.

MACROMAGNITUDES

El valor de la Rama Agraria a precios básicos en Castilla y León asciende a unos 4.440 millones de euros (datos de 2006), de los un 43,5% corresponde a la Producción Final Vegetal y el 56,5% restante a las producciones animales.

Las mayores aportaciones agrícolas a la economía regional proceden del viñedo, el cereal, la remolacha y los frutales, mientras que en ganadería Castilla y León destaca en producción de porcino, aves, ovino y vacuno, tanto de carne como de leche.

ÁNGEL FÁLDER RIVERO



EXPLORACIONES AGRARIAS EN CASTILLA Y LEÓN

Cultivos	NÚMERO DE EXPLORACIONES	SUPERFICIE HA
Total tierras labradas	109.776	3.548.449
Cultivos herbáceos	80.290	3.483.625
Frutales	9.830	9.697
Olivar	3.992	5.127
Viñedo	15.795	49.766
Otras tierras labradas	69	234

Explotaciones y censos ganaderos	NÚMERO DE EXPLORACIONES	CABEZAS
Bovino total	16.358	1.156.320
Vacas lecheras	3.789	107.809
Ovino total	11.562	4.301.831
Ovejas madres	11.379	3.551.407
Caprino total	1.990	97.635
Cabras madres	1.910	82.272
Porcino	13.386	3.062.551
Cerdas madres	6.532	395.079
Aves (excepto avestruz)	20.522	18.300.000
Conejas madres	2.859	109.918
Colmenas	644	61.054

Fuente: MAPA, 2007.

PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRARIAS EN CASTILLA Y LEÓN

Producto	PRODUCCIÓN (TM)
Trigo	2.390.500
Cebada	4.878.400
Avena	399.900
Centeno	174.200
Maíz	1.026.200
Alubias	4.800
Lentejas	3.100
Garbanzos	3.800
Guisantes secos	68.200
Girasol	211.700
Remolacha azucarera	3.115.000
Manzana	19.900
Pera	10.400
Cereza	6.600
Almendra	500
Patata	891.000
Lechuga	48.100
Ajos	10.200
Cebollas	48.700
Tomate	10.300
Coles	11.000
Vino+ mosto (hl)	1.564.600
Aceite	1.600



Quesos Picos de Europa, S.L.

QUESO DE VALDEÓN

Tel.: 987 74 05 14 - Fax: 987 74 05 68
www.quesospicosdeeuropa.com - e-mail: quesosv@quesospicosdeeuropa.com
 24915 POSADA DE VALDEÓN (León)

Industria alimentaria

El sector alimentario de Castilla y León en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 24,8% del empleo (unas 37.560 personas sobre un total de 151.620) y el 25,1% de las ventas netas de producto con más de 7.292 millones de euros sobre un total próximo a 29.093 millones de euros.

El consumo de materias primas en el sector asciende a 4.196 millones de euros y el número de empresas es de 3.273. La mayor facturación procede del subsector de industrias cárnica con más de 2.327 millones de euros, seguido de industria láctea con más de 1.152 millones de euros.

En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de industrias cárnica con 13.123 personas, seguido de pan, pastelería y galletas (6.987).

En cuanto a empresas, 2.745 cuentan con menos de 10 empleados, 447 tienen de 10 a 49, otras 58 empresas de 50 a 199 y 23 superan los 200 empleados.

Castilla y León participa, sobre el total nacional, con el 9,5% de las ventas de la industria alimentaria, el 9,6% en consumo de materias primas, el 9,8% en número de personas ocupadas y el 14,3% en inversiones en activos materiales.



Consumo alimentario

El consumo per cápita anual en los hogares de Castilla y León de los principales grupos de productos alimenticios es el siguiente: huevos, 183 unidades; carne, 67,8 kilos; productos de la pesca, 36,4 kilos; leche, 107,1 litros; pan, 56 kilos; legumbres, 4 kilos; aceite, 18,5 litros; vinos, 10,1 litros; frutas y hortalizas, 173,9 kilos; bebidas refrescantes, 30,6 litros, y cerveza, 8,3 litros. Dentro de

estos grupos, Castilla y León supera el consumo doméstico medio nacional en huevos (34 unidades), pan (28,1 kilos), frutas y hortalizas (24,6 kilos), leche (19,8 litros), carne (15,8 kilos), productos de la pesca (8,1 kilos) y aceite (3,9 litros), mientras que se encuentra en los parámetros medios en legumbres y vino, y por debajo de la media nacional en bebidas refrescantes (-10 litros) y cerveza (-6,7 litros).

En los hogares de Castilla y León se observan los consumos más altos de España en todos los tipos de carnes, con 67,8 kilos frente a 52 kilos de media nacional; de frutas frescas, con 115,4 kilos por persona al año frente a 93,2 kilos de media nacional, y de mariscos y moluscos, con casi 10 kilos frente a una media de 8 a nivel nacional. Asimismo, se observa el segundo consumo, tras Galicia, de carne de cerdo, y de

productos de la pesca y de leche, tras Cantabria en ambos casos. Otros alimentos en los que también superan la media son miel, carne de vacuno, de ovino y de caprino, merluza y pescadilla, pan, todo tipo de bollos y cereales, productos navideños, legumbres, aceite, hortalizas frescas, caldos y huevos, producto este último del que consumen al año 183 unidades per cápita cuando la media es de 149 unidades.

Por otro lado, Castilla y León presenta los menores consumos nacionales de derivados lácteos, con 26,2 kilos por persona al año, cuando la media se encuentra en 32,5 kilos. Ocupa el penúltimo lugar en el consumo de margarina, tras Castilla-La Mancha. Otros productos en los que los castellanoleoneses se encuentran por debajo de los parámetros medios son mantequilla, queso, helados y tartas, pastas alimenticias, vinos espumosos, cerveza, bebidas espirituosas, mosto, zumos y néctares, frutas y hortalizas congeladas, frutos secos, platos preparados, café e infusiones, salsas, agua mineral y gaseosas y bebidas refrescantes, entre otros alimentos.

El gasto medio anual por persona en alimentación destinada al hogar en Castilla y León asciende a 1.422,64 euros.





Confianza, también en alimentación

AENOR **laboratorio**

AENOR laboratorio

- **Rigor.** El prestigio del sello AENOR.
- **Fiabilidad.** Metodología de trabajo conforme a métodos internacionalmente reconocidos.
- **Orientación al cliente:**
 - Tiempos de respuesta ajustados.
 - Interpretación de los resultados analíticos.
 - Cualificados profesionales y tecnologías de vanguardia.
- **Transparencia y comunicación.** Acceso en todo momento a la información sobre el estado de sus muestras.
- **Servicio global.** Oferta completa de servicios de análisis, inspección y certificación.

AENOR, el líder en certificación, pone en servicio el laboratorio de análisis alimentario que nace con la ambición de ser la instalación de referencia en España. Incorporando a prestigiosos profesionales y las últimas tecnologías, **AENORlaboratorio** es el mejor aliado de la industria para trasmisir confianza a los consumidores.

Un eficaz servicio de análisis, de gran utilidad para aquellos sectores implicados en la alimentación (productor primario, industria de transformación, distribución y servicios) así como para la Administración, garante de su calidad y seguridad, que permitirá realizar un exhaustivo control de los alimentos así como de los factores que participan en su elaboración, con el único fin de ofrecer unos **productos seguros y de calidad a los consumidores**.

La garantía de AENOR, desde el campo a la mesa. Más de 1.500 m² y una gran capacidad técnica y de desarrollo de nuevas metodologías analíticas, que AENOR pone a disposición de la industria alimentaria.

Análisis físico-químicos • Análisis microbiológicos • Análisis sensoriales

AENORlaboratorio es miembro de EUROLAB.

Miguel Yuste, 12
28037 MADRID

Centralita 914 401 224
Fax 914 401 225

comercial_laboratorio@aenor.es
www.aenor.es



Comercio, turismo y restauración

Castilla y León avanza entre las regiones españolas con una importancia creciente del sector servicios; en este contexto, las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades en esta comunidad autónoma, tal y como se desarrolla a continuación.

De forma concreta para el sector distributivo, en esta comunidad autónoma se contabilizan 59.783 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta de 6.163.989 m² (el comercio de alimentación representa el 38,8% de las licencias y un 16,2% de la superficie de venta):

- El comercio tradicional de alimentación registra 21.768 establecimientos con 501.057 m² (la superficie media llega a los 23 m² y es inferior a la media española, que alcanza los 27,6 m²).
- La dotación más elevada de establecimientos y superficie de venta en comercio tradicional de alimentación se encuentra en Valladolid (3.974 establecimientos y 109.430 m²), mientras que los niveles más reducidos están en Soria (947 establecimientos y 23.545 m²). Los establecimientos con mayor superficie de venta están en Ávila (28,5 m² de media), mientras que los más reducidos se localizan en Salamanca (17,4 m² de media). Por último, hay que señalar



que la dotación más completa en esta tipología de comercio se sitúa en Segovia (11,4 establecimientos cada 1.000 habitantes y 254 m² cada 1.000 habitantes).

- En Castilla y León, la sala de venta minorista en régimen de libreservicio ocupa 591.003 m² y se reparte entre 1.066 establecimientos. Carrefour cuenta con un 21% de la superficie, El Árbol con un 12,3%, Mercadona con un 9,2% y el Grupo Eroski con un 8,8%.

- Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 10,8% de la superficie (se contabilizan un total de 393); los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 29% de la superficie de venta en los 266 establecimientos instalados; hay 127 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que alcanzan una superficie del 27,9%; los 23 hipermercados de la región suponen un 14% de la superficie en libreservicio, y, por último, los 257 establecimientos de descuento representan

COMERCIO TRADICIONAL DE ALIMENTACIÓN EN CASTILLA Y LEÓN

	PARTICIPACIÓN ESTABLECIMIENTOS (porcentaje)	PARTICIPACIÓN SUPERFICIE DE VENTA (porcentaje)	SUPERFICIE MEDIA (metros cuadrados)	ESTABLECIMIENTOS CADA 1.000 HABITANTES	SUPERFICIE DE VENTA CADA 1.000 HABITANTES
Ávila	5,9	7,4	28,5	7,7	219,5
Burgos	15,6	13,7	20,2	9,4	188,7
León	16,1	17,9	25,5	7,0	179,9
Palencia	7,4	7,3	22,8	9,3	211,1
Salamanca	15,0	11,4	17,4	9,3	161,3
Segovia	8,2	8,0	22,3	11,4	254,6
Soria	4,4	4,7	24,9	10,1	251,8
Valladolid	18,3	21,8	27,5	7,7	210,7
Zamora	9,1	7,9	19,9	10,1	200,4
Castilla y León	100,00	100,0	23,0	8,6	198,6

Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.



Centro Comercial Vista Alegre (Zamora).

un 18,3% de la superficie de venta (un 20% de los descuentos cuentan con aparcamiento).

Por otra parte, en Castilla y León se registran 30 centros comerciales que ocupan una superficie de 500.339 m²: 2 en Ávila (18.344 m²), 3 en Burgos (59.349 m²), 1 en Miranda de Ebro (17.240 m²), 2 en León (49.329 m²), 2 en Ponferrada (13.888 m²), 1 en San Andrés de Rabanedo (12.000 m²), 1 en Palencia (19.170 m²), 1 en Carbajosa de la Sagrada (11.200 m²), 3 en Salamanca (29.579 m²), 2 en Santa Marta de Tormes (46.490 m²), 1 en Segovia (18.838 m²), 1 en Golmayo (25.058 m²), 1 en Laguna de Duero (16.880 m²), 6 en Valladolid (70.536 m²), 1 en Zaratán (57.000 m²) y 2 en Zamora (35.438 m²). Al mismo tiempo, esta región concentra cerca del 3,8% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 971 licencias sobre un total nacional de 25.729.

La actividad comercial de Castilla y León se articula en torno a once áreas comerciales:

■ **Ávila.** Aglutina un total de 136.684 personas, puesto que la ciudad de Ávila cuenta con 53.272 habitantes y, además, se estima que otros 83.412 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.

- **Burgos.** El municipio cabecera de área se acerca a los 174.000 habitantes, aunque adicionalmente 205.316 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona.
- **Ciudad Rodrigo (Salamanca).** Esta área comercial sirve de referencia tan sólo a 37.404 habitantes –14.035 están en el municipio cabecera de área y 23.369 gravitan desde otros municipios cercanos–.
- **León.** Un total de 464.771 habitantes realiza sus principales compras en esta área comercial –un 29% procede del municipio de cabecera y un 71% gravita desde el resto del área–. Se configura como el segundo principal foco de atracción comercial en la comunidad autónoma.
- **Palencia.** Aglutina un total de 173.904 personas, puesto que la ciudad de Palencia cuenta con más de 82.263 habitantes y, además, se estima que otros 91.641 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.
- **Ponferrada (León).** Esta área comercial sirve de referencia a 172.148 habitantes –66.656 están en el municipio cabecera de área y 105.492 gravitan desde otros municipios cercanos–.
- **Salamanca.** Aglutina un total de 425.484 personas, puesto que la ciudad de Salamanca cuenta con más de 159.750 habitantes y, además, se estima que otros 265.730 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.
- **Segovia.** El municipio cabecera de área se acerca a los 55.500 habitantes, aunque adicionalmente 99.000 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona.
- **Soria.** Esta área comercial sirve de referencia a 89.580 habitantes –38.000 están en el municipio cabecera de área y 51.576 gravitan desde otros municipios cercanos–.
- **Valladolid.** Un total de 831.346 habitantes realiza sus principales compras en esta área comercial –un 38% procede del municipio de cabecera y un 62% gravita desde el resto del área–. Se configura como el principal foco de atracción comercial en la comunidad autónoma.
- **Zamora.** Aglutina un total de 206.168 personas, puesto que la ciudad de Zamora cuenta con más de 66.135 habitantes y, además, se estima que otros 140.033 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.

ÁREAS COMERCIALES DE CASTILLA Y LEÓN

MUNICIPIO CABECERA DE ÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE ÁREA	GASTO POR HABITANTE (ALIMENTACIÓN MÁS NO ALIMENTACIÓN) (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL RESTO ÁREA Y TURISMO (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL TOTAL (millones de euros)
Ávila	53.272	3.277	175	86	261
Burgos	173.676	3.787	658	226	884
Ciudad Rodrigo (Salamanca)	14.035	2.231	31	12	43
León	136.985	3.645	499	230	729
Palencia	82.263	3.119	257	59	316
Ponferrada (León)	66.656	3.350	223	59	282
Salamanca	159.754	2.823	451	235	686
Segovia	55.476	3.237	180	109	289
Soria	38.004	3.650	139	59	198
Valladolid	319.943	3.148	1.007	356	1.363
Zamora	66.135	3.188	211	97	308

Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.

En la vertiente del comercio al por mayor destacan 38 autoservicios mayoristas instalados en la región de Castilla y León que alcanzan un total de 66.122 m²; entre las enseñas con más implantaciones hay que resaltar los 15 establecimientos que tiene el grupo El Árbol (17.800 m²), los 3 establecimientos de Semark AC Group (10.800 m²), los 4 establecimientos de Miquel Alimentació Grup (9.983 m²) o los 2 establecimientos de González y Cía. (9.000 m²). Al mismo tiempo, conviene aclarar que en Castilla y León hay implantadas dos unidades alimentarias de la Red de Mercas: Mercaleón y Mercasalamanca, en este último caso con unas nuevas instalaciones que serán inauguradas a lo largo de 2008.



HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Castilla y León cuenta con 24.346 actividades de restauración y bares. Por tipo de establecimiento, las cifras del Directorio Central de Empresas (DIRCE) del Instituto Nacional de Estadística (INE) plantean, por ejemplo, la existencia de 2.098 restaurantes y de 14.878 bares en el conjunto de la comunidad autónoma.

La amplitud y heterogeneidad de Castilla y León confieren a esta comunidad autónoma notables atractivos turísticos. *Castilla y León es una encrucijada de culturas*. Cada etapa histórica ha aportado distintas improntas a su cultura y, por tanto, tradiciones, gastronomía,

Toro (Zamora).

folklore, rutas, mercadillos y artesanía están presentes en las actividades turísticas de esta región.

Castilla y León mantiene vivo un gran número de sus fiestas populares con fuertes raíces antropológicas y marcados rasgos religiosos (por ejemplo, en numerosas poblaciones de la región adquieren especial resonancia las grandes celebraciones religiosas de la Semana Santa). La tauromaquia y las convocatorias gastronómicas en torno a los alimentos y bebidas autóctonas también forman parte de estas manifestaciones culturales. De manera

complementaria, las estaciones del año, los cultivos agrícolas, el santoral y las conmemoraciones históricas agudizan este escenario cultural. En consecuencia, todos estos aspectos son un importante foco de atracción para visitantes que llegan desde fuera de la comunidad autónoma.

Castilla y León es una comunidad autónoma que ha articulado gran parte de sus actividades turísticas en torno a rutas. Por ejemplo, dentro de las grandes rutas se puede hacer referencia al Camino de Santiago, el Canal de Castilla, la ruta del Duero, la ruta de Carlos V, el

NUESTRA MATERIA PRIMA ES
ÚNICA



Saludable

NUESTRA FORMA DE PRODUCCIÓN,
EQUILIBRADA



Sostenible

EL RESULTADO...
INMEJORABLE



Selecto

Productos de **Castilla y León**

CASTILLA Y LEÓN ES SABOR

SUBÁREAS COMERCIALES DE CASTILLA Y LEÓN

MUNICIPIO CABECERA DE SUBÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE SUBÁREA	GASTO POR HABITANTE (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)
Durango	27.040	3.160	85
Arévalo	7.835	2.870	22
Barco de Ávila (El)	2.673	2.870	8
Piedrahíta	1.948	2.870	6
Aranda de Duero	31.545	3.689	116
Briviesca	7.146	2.653	19
Lerma	2.789	2.653	7
Miranda de Ebro	38.276	3.689	141
Salas de los Infantes	2.049	2.653	5
Villadiego	1.840	2.653	5
Villarcayo de Merindad de Castilla la Vieja -			
Medina de Pomar	9.987	2.653	26
Astorga	12.285	3.069	38
Bañeza (La)	10.549	3.069	32
Cistierna	3.750	2.843	11
Sahagún	2.924	2.843	8
Valencia de Don Juan	4.412	2.843	13
Villablino	11.544	3.069	35
Aguilar de Campoo	7.303	2.762	20
Alar del Rey	1.107	2.762	3
Carrión de los Condes	2.305	2.762	6
Cervera de Pisuerga	2.623	2.762	7
Guardo	7.835	2.762	22
Herrera de Pisuerga	2.406	2.762	7
Saldaña	3.038	2.762	8
Béjar	14.948	2.230	33
Guijuelo	5.412	2.004	11
Lumbrales	1.996	2.004	4
Peñaranda de Bracamonte	6.427	2.004	13
Vitigudino	2.918	2.004	6
Cantalejo	3.671	2.363	9
Cuéllar	9.540	2.363	23
Riaza	2.224	2.363	5
Almazán	5.727	3.654	21
Berlanga de Duero	1.080	3.654	4
Burgo de Osma-			
Ciudad de Osma	5.055	3.654	18
San Esteban de Gormaz	3.263	3.654	12
San Leonardo de Yagüe	2.294	3.654	8
Medina de Rioseco	5.023	2.460	12
Medina del Campo	20.767	2.898	60
Peñafiel	5.486	2.460	13
Villalón de Campos	1.990	2.460	5
Benavente	18.675	2.457	46
Puebla de Sanabria	1.594	2.739	4
Toro	9.667	2.739	26



Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.



COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS MUNICIPIOS DE CASTILLA Y LEÓN CON MÁS DE 15.000 HABITANTES

	POBLACIÓN (2006)	COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES)	COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES)	SUPERFICIE MINORISTA (M ²)	RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES)	ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA *	ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA *	ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES *	ÍNDICE TURÍSTICO *
Aranda de Duero	31.545	172	926	126.105	309	81	77	82	22
Ávila	53.272	178	1.463	141.772	420	83	138	140	119
Benavente	18.675	127	704	100.538	187	62	68	49	18
Burgos	173.676	875	4.242	458.409	1.511	479	490	446	292
Laguna de Duero	21.018	28	230	24.645	103	11	17	26	2
León	136.985	464	3.749	405.656	1.298	246	507	526	307
Medina del Campo	20.767	104	576	83.723	188	43	47	48	8
Miranda de Ebro	38.276	119	1.039	112.271	339	56	64	98	16
Palencia	82.263	352	2.136	250.435	669	154	204	237	53
Ponferrada	66.656	259	1.599	192.751	687	128	171	212	51
Salamanca	159.754	508	4.541	326.363	1.594	246	483	634	403
San Andrés del Rabanedo	28.413	110	379	60.548	154	49	63	39	4
Segovia	55.476	170	1.568	176.634	520	81	144	154	101
Soria	38.004	171	1.180	122.514	330	73	91	88	35
Valladolid	319.943	1.186	7.683	888.074	2.466	680	998	1.034	317
Zamora	66.135	256	2.115	182.764	606	125	188	199	59

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.

Camino de la Lengua, la ruta del Cid, ... 0, también como ejemplo, se encuentran las rutas del vino: están la ruta de la Ribera del Duero, la ruta de los cimborrios (Toro), la ruta del vino rosado (Cigales), la ruta de la uva mozárabe (Rueda, Verdejo), la ruta de los Arribes del Duero, la ruta del volcán del Noroeste (Bierzo), la ruta de Valtiendas, la ruta del vino de Cebreros, la ruta del vino de Benavente, la ruta del vino de la tierra de Zamora ...

Por otra parte, en Castilla y León hay tres ciudades que han conseguido el distintivo de *Ciudad Patrimonio de la Humanidad*:

- Salamanca cuenta con la Universidad más antigua de España y su Plaza Mayor es una de las referencias más universales de la región. Los frescos de la Universidad son el símbolo de la internacionalidad de la ciudad.
- Ávila se identifica como la ciudad de las culturas islámica, hebrea y cristiana, y se conforma como una referencia para viajar por el arte y la tradición. Esta ciudad conjuga fachadas de edificios históricos con su grandiosa muralla.
- Segovia atesora un impresionante conjun-



to románico y, por ejemplo, conserva un magnífico acueducto que se ha convertido en el emblema de la ciudad.

Las actividades de restauración tienen un notable protagonismo en Castilla y León. En esta región convive la cocina de receta tradicional (con platos e ingredientes intactos) y la cocina de nuevo diseño (atiende a las nuevas tendencias gastronómicas). Debido a la gran extensión geográfica y a la diversidad cultural, el recetario popular de Castilla y León es muy abundante y extraordinariamente variado. Finalmente, se puede apuntar que Castilla y León cuenta con más de medio centenar de tiendas especializadas en la venta de productos alimentarios autóctonos donde los turistas pueden adquirir productos de primera calidad vinculados a la región. Se trata de pequeños comercios en cuyas estanterías tienen cabida alimentos artesanos y tradicionales

como las principales referencias de vinos regionales, quesos o embutidos con denominación de origen; la oferta también abarca mermeladas, conservas, aceites, derivados del pato, pastas o productos de repostería.

La información sobre pernoctaciones anuales indica, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos, que en Castilla y León se sobrepasa la cifra de 49,1 millones repartidos de forma heterogénea entre las distintas provincias –en Ávila un 11,8%, en Burgos un 16,2%, en León un 14,9%, en Palencia un 6%, en Salamanca un 14,3%, en Segovia un 10,1%, en Soria un 6,4%, en Valladolid un 12,5% y en Zamora un 7,7%–.

De forma complementaria, el INE indica que durante el año 2007 en Castilla y León se contabilizaron 7.763.760 pernoctaciones en hoteles (6.442.558 de residentes en España y 1.321.202 de residentes en el extranjero), la estancia media no llega a los 2 días (1,72); además, se estima que funcionaron 1.384 hoteles en el año 2007 que ofertaban un total de 56.516 plazas, generando 8.132 puestos de empleo directos (la ocupación media durante la semana era del 37,4%, mientras que se elevaba al 45,7% durante el fin de semana).

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

Denominaciones de Origen

VINOS

- BIERZO
- CIGALES
- RIBERA DEL DUERO
- RUEDA
- TORO
- ARRIBES *
- ARLANZA *
- TIERRA DE LEÓN *
- TIERRA DEL VINO DE ZAMORA *

Denominaciones de Origen Protegidas

JAMONES

- GUIJUELO **/◎

QUESOS

- QUESO ZAMORANO ◎

FRUTAS

- MANZANA REINETA DEL BIERZO ◎

PRODUCTOS LÁCTEOS

- MANTEQUILLA DE SORIA *

Indicaciones Geográficas Protegidas

LEGUMBRES

- GARbanzo de Fuentesaúco
- JUDÍAS DE EL BARCO DE ÁVILA *
- LENTEJA DE LA ARMUÑA ◎
- ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN
- LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS

HORTALIZAS

- PIMIENTO ASADO DEL BIERZO ◎
- PIMIENTO DE FRENSO-BENAVENTE *

EMBUTIDOS

- BOTILLO DEL BIERZO ◎
- CHORIZO DE CANTIMPALOS



SALAZONES

- CECINA DE LEÓN ◎

BOLLERÍA Y DULCES

- MANTECADAS DE ASTORGA ◎

QUESOS

- QUESO DE VALDEÓN ◎

CARNES

- CARNE DE ÁVILA **/◎
- CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA ◎
- LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN ◎

Agricultura Ecológica

- CONSEJO DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

Vinos de la Tierra

- VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Vinos de Calidad con Indicación Geográfica

- VALLES DE BENAVENTE
- VALTIENDAS *

Marcas de Garantía

CARNES

- TERNERA CHARRA
- CARNE DE CERVERA Y DE LA MONTAÑA
- PALENTINA
- COCHINILLO DE SEGOVIA
- LECHAZO MONTAÑAS DEL TELENO
- TERNERA DE ALISTE
- CARNE DE PINARES-EL VALLE
- LECHAZO DE LA MESETA
- CASTELLANOLEONESA

BOLLERÍA Y DULCES

- HORNAZO DE SALAMANCA

HARINAS Y DERIVADOS

- HARINA TRADICIONAL
- ZAMORANA
- PAN DE VALLADOLID

FRUTAS

- PERA CONFERENCIA DEL BIERZO
- CEREZA DE LAS CADERECHAS
- MANZANA REINETA DE LAS CADERECHAS

HORTALIZAS

- PUERRO DE SAHAGÚN

SALAZONES Y EMBUTIDOS

- CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA
- CHORIZO ZAMORANO
- IBÉRICOS DE SALAMANCA
- FARITANO DE CIUDAD RODRIGO

QUESOS

- QUESOS DE LA REGIÓN DEL DUERO
- QUESOS DE ARRIBES DE SALAMANCA

* Denominación con tramitación ** Denominación compartida con otras CCAA. ◎ Inscrita en el Registro de la UE

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



Bierzo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción se extiende sobre 4.100 hectáreas de viñedo al oeste de la provincia de León, con el municipio de Cacabelos como principal centro vitivinícola. El especial microclima de la zona favorece el desarrollo de una cepa de gran calidad, la tinta Mencía, variedad dominante, que se complementa con la Garnacha Tintorera, y las blancas Palomino, Doña Blanca, Malvasía y Godello. Destacan los tintos de Mencía, de paladar aterciopelado, característica singular de los vinos del Bierzo, tanto en los jóvenes y afrutados como en los de crianza, que resultan amplios, elegantes y de complejo bouquet. Se producen también vinos blancos de color pálido y rosados suaves en grado alcohólico. Están inscritos más de 5.000 viticultores y 44 empresas bodegueras que comercializan 5 millones de litros de vino al año, casi en su totalidad consumidos en el mercado nacional.



Cigales

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción se extiende sobre 2.775 hectáreas de viñedo repartidas entre 12 municipios de la comarca de Cigales, al norte de la ciudad de Valladolid, incluido el municipio de Dueñas (Palencia). Las variedades más importantes son la Tinta del País, que ocupa más del 60% de la superficie, y la Garnacha Tinta. En pequeña proporción se cultivan las blancas Verdejo, Viura y Albilllo. Los vinos más característicos son los rosados, de los que se elaboran tres tipos: Cigales nuevo, Cigales y Cigales crianza. Son vinos frescos, de agradable aroma floral o frutal y suave graduación. También se producen en menor proporción excelentes vinos tintos con las variedades Tinta del País y Garnacha Tinta. En el Consejo están inscritos 642 viticultores y 35 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 3,2 millones de litros de vino, de los que el 10% se vende en el mercado exterior.



Ribera de Duero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción se extiende sobre 19.100 hectáreas de viñedo distribuidas entre 89 municipios de las provincias de Soria, Segovia, Burgos y Valladolid. La cepa predominante en la zona amparada por la Denominación es la Tinta del País; en menor proporción se cultivan variedades como Cabernet-Sauvignon, Merlot y Malbec, Garnacha y Blanca del País o Albilllo. Los más representativos son los tintos de crianza y reserva, catalogados entre los mejores vinos del mundo, de intenso color, con irisaciones moradas, aroma muy delicado y penetrante, y suavemente ácidos. Los rosados son sutiles, frescos y ligeros en boca. En el Consejo Regulador están registrados 8.365 viticultores y 220 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 30 millones de litros de vino según campañas, de los que el 5% se destina a la exportación.



Rueda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

La superficie registrada en la DO Rueda es de 7.742 hectáreas, siendo 6.505 hectáreas sólo de blanco. La DO comprende 72 municipios repartidos entre las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila y siendo las localidades de Rueda, La Seca y Serrada los centros vitivinícolas más importantes. La variedad autóctona de la zona es la Verdejo, estando permitidas también las variedades Sauvignon Blanc, Viura y Palomino en la elaboración de los vinos blancos. Los vinos de la DO Rueda son vinos de la cosecha, frescos y jóvenes. Desde hace unos años se ha introducido una forma de elaboración adicional en los blancos como es la fermentación en barrica, ampliando así la gama de los vinos de la DO. En el Consejo Regulador es-

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

tán inscritas 45 bodegas y 1.303 viticultores, comercializándose en 2006 unos 34 millones de botellas, de los que el 20% se destina al mercado exterior.



Toro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción de la Denominación de Origen es de 5.705 hectáreas de viñedo localizadas al sudeste de la provincia de Zamora, incluyendo algunos municipios de la provincia de Valladolid. La cepa predominante es la Tinta de Toro, aunque se cultiva también Garnacha Tinta, y la variedades de uvas blancas Verdejo y Malvasía. Los vinos más característicos son los tintos, de fuerte color rojo, recios, plenos de aromas, con cuerpo y grado. Los blancos, de producción escasa, son de intensos y finos aromas. Los rosados, de color muy vivo y gran intensidad aromática, resultan frescos, ligeros y suaves. En el Consejo Regulador se encuentran inscritos 1.235 viticultores y 43 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 7 millones de litros de vino con Denominación de Origen Toro, de los que un 50% se destina a los mercados internacionales.



Guijuelo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de elaboración de paletas y jamones curados abarca 77 municipios del sudeste de Salamanca, con Guijuelo como principal centro productor. Como zona de producción de ganado porcino registrado se incluyen diversas comarcas de Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura y Andalucía. El ganado es mayoritariamente de la raza Porcina Ibérica, aunque se admiten cruces con Duroc-Jersey. Los cerdos se alimentan de bellotas dentro de las dehesas. Los jamones y paletas se someten a un proceso de curación en secaderos naturales y en bodegas durante un período mínimo de 2 años. Segundo la alimentación del cerdo, los jamones se clasifican como Ibérico de Bellota o Ibérico. En el Consejo Regulador están registradas 1.707 explotaciones de cerdos de cebo, más de 18.600 cerdas reproductoras y 72 empresas elaboradoras. Anualmente se comercializan 175.000 jamones y 167.000 paletas.



Queso Zamorano

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de elaboración y producción abarca toda la provincia de Zamora, en la comunidad autónoma de Castilla y León. Para su elaboración de forma artesanal o industrial se utiliza exclusivamente leche de oveja de las razas Churra y Castellana. El proceso de maduración nunca es inferior a 100 días y el peso puede alcanzar hasta 4 kilos. Puede ser curado o viejo, de pasta firme, compacta, de color variable desde el blanco hasta el amarillo marfil, con un sabor y aroma característicos, bien desarrollados, intensos y persistentes. Están censadas 110 explotaciones ganaderas, con 48.000 ovejas, que producen 2,5 millones de litros de leche al año, y 11 queserías artesanales e industriales que producen y comercializan una media anual de 500.000 kilos de queso, que se destinan al mercado nacional e internacional.



Mantequilla de Soria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Denominación Mantequilla de Soria ampara la producción elaborada con leche de vaca de las razas Frisona y Pardo-Alpina, o del cruce de ambas, recogida en 169 municipios de esta provincia. El producto amparado se elabora a partir de tres ingredientes básicos: mantequilla natural (50%), azúcar (25%) y agua (25%). El producto obtenido tiene un color blanco, suave al paladar y un sabor muy dulce; esponjosa, parecida a una crema, por lo que pue-

Mercasa

Al servicio de la cadena
alimentaria



- Red de Mercas: Un modelo único en el mundo
- Remodelación de mercados municipales minoristas
- Centros comerciales de proximidad
- Tecnología comercial. Asistencia internacional
- Información, transparencia y competencia

Empresa Nacional MERCASA
Paseo de La Habana, 180
28036 Madrid



Tel.: 913 500 609. Fax: 913 504 790
mercasa@mercasa.es
www.mercasa.es

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

de moldearse y aparecer en el envase con la forma característica de la manga pastelera. Se elaboran tres tipos de mantequilla: natural, dulce y salada. La mantequilla natural se presenta en bloques de 1,4 a 14 kilos de peso; la dulce en envases transparentes con adornos en la parte superior y la salada en rollos y latas de 250 a 500 gramos. En el registro del Consejo Regulador figuran 4 ganaderías inscritas con 270 vacas, 1 industria láctea y 4 industrias pasteleras. La producción de leche alcanza los 2,2 millones de litros y se comercializan 80.000 kilos de mantequilla con DOP.



Manzana Reineta del Bierzo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción se localiza en la comarca del Bierzo, al noroeste de León. Las manzanas reinetas producidas en esta zona poseen una gran dureza y un equilibrio entre acidez y dulzor muy característico. Las variedades de manzanas protegidas por la Denominación son la Reineta Blanca y la Reineta Gris. Las manzanas tienen un olor y aroma característicos de intensidad media, mezcla de olores y aromas nasales a ácido, hierba, manzana madura y vainilla. En el registro del Consejo Regulador están inscritas 182 hectáreas, en las que se producen 5,5 millones de kilos. Se comercializan con la DOP, por 4 empresas de la provincia de León, una media de 1,5 millones de kilos al año.



Alubia de La Bañeza-León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción agrícola de las alubias protegidas por la IGP Alubia de La Bañeza-León está constituida por las comarcas agrarias de Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera y Tierras de León en la provincia de León, y Benavente y los Valles en la provincia de Zamora. El producto amparado lo constituyen las variedades locales Canela, Plancheta, Riñón Menudo y Pinta, de alubia o judía. Se comercializan envasadas en origen como legumbre seca o como plato precocinado. En el Consejo Regulador figuran inscritas 78 hectáreas de cultivo y 100 agricultores. Las previsiones de futuro son que en un plazo de cinco años se podría alcanzar una superficie de 1.000 hectáreas y una producción media de 300.000 kilos de alubias protegidas con la IGP.



Garbanzo de Fuentesaúco

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción de los garbanzos amparados está constituida por 22 municipios de la provincia de Zamora, con la población de Fuentesaúco como el principal núcleo productor. La zona de almacenamiento y envasado autorizada se extiende también a 33 municipios de la provincia de Salamanca. La IGP ampara el garbanzo de la variedad Fuentesaúco, de pico curvo y pronunciado, color crema o apagado mezcla de amarillo, blanco y marrón, piel de rugosidad intermedia y sin manchas. El ecotipo de este garbanzo tiene un patrimonio genético de primer orden, ya que durante generaciones de agricultores se ha ido seleccionando la variedad de mayor finura. Las referencias históricas de este producto se remontan al siglo XVI. En el Consejo Regulador están inscritos 59 productores y la superficie de cultivo registrada es de 185 hectáreas. La producción media anual es de 135.000 kilos. Las 8 empresas envasadoras comercializan garbanzos con IGP, alcanzando una media al año de 100.000 kilos.

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



Judía de El Barco de Ávila

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La producción protegida está ubicada en el conjunto de municipios que conforman la comarca de El Barco de Ávila, al suroeste de la provincia de Ávila, más un municipio colindante de la provincia de Salamanca. Las judías se cultivan en las terrazas de los valles, en lugares protegidos del frío de la meseta y sobre suelos ligeros. Las industrias envasadoras se encuentran en la misma zona de producción y comercializan judías secas de las categorías Extra y Primera. Se acogen a esta IGP las variedades Blanca Redonda, Blanca Riñón, Morada Larga, Morada Redonda, Arrocina, Planchada y Judión de El Barco. Hay 220 productores inscritos con una superficie de 83 hectáreas y una producción media anual de 100.000 kilos. Están registradas 6 industrias envasadoras. La producción de Judías de El Barco de Ávila comercializadas con IGP es de unos 70.000 kilos anuales.



Lenteja de La Armuña

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción abarca 38 municipios, con una superficie total de 75.982 hectáreas, ubicados al norte de la provincia de Salamanca y pertenecientes en su mayoría a la comarca natural de La Armuña. La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción. El clima de la zona es continental, con escasas precipitaciones, inviernos largos y fríos y veranos secos y calurosos. Los suelos, pobres en materia orgánica, son los adecuados para el desarrollo de la variedad Rubia de La Armuña, una lenteja de color verde claro, a veces jaspeado, que llega hasta 9 milímetros de diámetro. La superficie de cultivo de Lenteja de La Armuña inscrita en el Consejo Regulador supera las 684 hectáreas. La producción media anual es de unos 250.000 kilos, de los que 212.000 se comercializan bajo la Indicación Geográfica Protegida. El número de productores inscritos asciende a 150 y el de industrias a 10.



Lenteja Pardina de Tierra de Campos

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La Denominación ampara la producción de esta legumbre en la comarca de Campos, que comprende el sur de la provincia de León, norte de Valladolid, este de Zamora y oeste de Palencia, en Castilla y León. El producto amparado es la Pardina, la variedad principal de Castilla y León. El nombre pardina se asocia a su característico color “pardo marrón o pardo rojizo”. Su tamaño es pequeño-mediano, de entre 4-5 milímetros de diámetro, con un peso medio de 0,04 gramos por unidad. Gracias a la suavidad del hollejo, a su fácil cocción –de hecho, se puede cocer sin “remojo” previo– y fino sabor es muy apreciada para la elaboración de guisos. En el Consejo Regulador figuran inscritas 810 hectáreas y 10 empresas comercializadoras que venden una media anual de 120.000 kilos de lentejas con IGP.



Pimiento Asado del Bierzo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de cultivo se localiza en 17 municipios de la comarca del Bierzo, al noroeste de la provincia de León. Las cotas de cultivo oscilan entre los 400 y los 700 metros. El clima es mediterráneo. Los pimientos son de forma triangular alargada, ápice en punta romá, con 3 lóbulos como máximo y una carne de espesor medio. Las fechas de fabricación del pimiento asado coinciden con las de maduración del pimiento fresco (del 15 de agosto al 20 de no-

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

viembre). El procedimiento de asado, descorazonado y pelado se realiza al modo tradicional, sin que intervenga el lavado con agua. Están inscritas 21 hectáreas de cultivo, 34 agricultores y 12 empresas elaboradoras. La producción media anual es de 270.000 kilos, de los que más de 103.000 se comercializan con IGP.



Botillo del Bierzo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de elaboración comprende los 37 términos municipales que conforman la comarca de El Bierzo, entre los que se encuentran Ponferrada, Cacabelos y Villafranca del Bierzo; y 2 municipios de la comarca de Laciana, todos en la provincia de León. La forma exterior es ovalada, de color rojo plomizo. Se embute en tripa de cerdo natural, con un peso que oscila entre 500 y 1.600 gramos. El contenido del Botillo está formado por rabo, costillas, maxilares y huesos con carne, resultantes de despiezar el cerdo, partidos en trozos no mayores de 6 centímetros. El adobo está integrado por pimentón dulce y salado, ajo y orégano. Tiene un intenso aroma a embutido adobado y ahumado, y una vez preparado para su degustación predomina el olor a magro cocido, salazón y especias naturales. En el registro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida figuran inscritas 11 empresas que elaboran y comercializan 270.000 kilos de Botillo del Bierzo.



Chorizo de Cantimpalos

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de elaboración de este embutido comprende 75 municipios de la provincia de Segovia que se extienden por un territorio geográfico que abarca desde la Sierra de Guadarrama a Carbonero y de Riaza a Villacastín con una superficie de 2.574 kilómetros, con el municipio de Cantimpalos como núcleo principal de producción. El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chorizo de Cantimpalos es un embutido elaborado con carne de cerdo alimentado básicamente con cebada y cuya área de producción se sitúa a unos 1.000 metros de altitud, lo que constituye un medio excepcional para la curación natural del chorizo, proporcionándole su aroma y sabor característicos. Su composición comprende un 70% de magro de cerdo, un 26% de tocino, 2% de sal, 2% de pimentón, ajo y orégano. Este chorizo, que se consume crudo, frito o cocido, se presenta en tres formatos: sarta o herradura de calibre fino y con un peso de 400 gramos; achorizado en ristra de cinco piezas atadas de unos 700 gramos y cular, embutido en tripa natural y de 1,2 kilos de peso medio. Al ser muy reciente la aprobación de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador están preinscritas 6 granjas, 4 salas de despiece, 4 mataderos y 19 empresas cárnica que podrían comercializar 1,5 millones de kilos de chorizos al año con IGP.



Cecina de León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

El ámbito geográfico protegido por la IGP incluye todos los municipios de la provincia de León. La altitud media es superior a 700 metros, con un clima continental extremo que es excepcional para la elaboración artesanal de la cecina. La cecina procede del despiece de los cuartos traseros del ganado vacuno mayor, preferentemente de razas autóctonas de Castilla y León. La materia prima se sala y, tras el lavado y asentamiento de las piezas, se ahuma con leña de roble o encina, todo ello hasta completar un proceso que debe durar un mínimo de 7 meses a partir de la fecha de salado. Las piezas tienen un peso que oscila entre los 3 y los 5 kilos. En el Consejo Regulador están inscritas 24 empresas que producen al año 125.510 piezas de tapa, contra, babilla y cadera y comercializan 93.150 piezas con IGP.



www.botillodelbierzo.es



I.G.P.
Pimiento Asado
del Bierzo
www.pimientoasadodelbierzo.es



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
MANZANA REINETA
DEL BIERZO

www.manzanareinetadelbierzo.es



MARCA DE GARANTÍA
PERA CONFERENCIA
DEL BIERZO

www.peraconferenciadelbierzo.es



*Esencia
de Sabores*

Alimentos de Calidad del

Bierzo



Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



Mantecadas de Astorga

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción y elaboración de la Indicación Geográfica se limita prácticamente al término municipal de Astorga, en la provincia de León. Las primeras referencias de las Mantecadas de Astorga datan del año 1805. Tienen forma de pirámide invertida y truncada. La parte superior es curva y la base cuadrada. La altura es de 4 centímetros. Su elaboración es artesanal a base de harina, manteca de vaca o mantequilla cocida, azúcar y huevos. Se presentan en las típicas "cajillas" hechas a mano, que son envases individuales de papel con unos pliegues característicos. La venta se realiza en cajas con una o varias docenas de mantecadas. En el Consejo Regulador de la Denominación Geográfica Protegida se encuentran inscritas 7 pastelerías que fabrican Mantecadas de Astorga. La producción anual se sitúa por encima del millón de docenas, destinadas en su totalidad al mercado interior.



Queso de Valdeón

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de elaboración se localiza en 8 municipios del Valle de Valdeón, situado al noroeste de la provincia de León. Para su elaboración se utiliza leche cruda o pasteurizada de vaca de la variedad Parda Alpina, de ovejas de raza Churra y Merina y de cabras Alpinas y del País. El proceso de maduración oscila entre 45 y 60 días y se puede realizar de forma artesanal en cuevas naturales o por procedimientos industriales. El producto resultante es un queso graso con una corteza apenas definida, de forma cilíndrica y un peso aproximado de 2 kilos. También se comercializa en tarrinas de 500 y 200 gramos para untar. Su sabor es intenso, láctico, definido y picante. La producción actual es de unos 250.000 kilos anuales con 125.000 kilos protegidos por la IGP, de los que el 20% se comercializa en el mercado nacional y el 80% restante se destina a la exportación.



Carne de Ávila

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción se extiende por algunas provincias de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, La Rioja y Madrid. La zona de elaboración se concentra en Castilla y León. Se amparan las carnes de terneras, añojos y novillos de la raza Avileña Negra Ibérica. Los animales de esta raza, por su constitución, tienen gran adaptabilidad al clima y una enorme facilidad para caminar, cualidad indispensable para los desplazamientos trashumantes por accidentadas orografías y para la búsqueda de su alimentación en régimen extensivo. Están inscritas 298 ganaderías, con 3.000 reproductoras, 117 explotaciones de cebo y 29 industrias cárnica. Anualmente se sacrifican unos 2.500 animales y se comercializan unos 670.000 kilos de carne.



Carne Morucha de Salamanca

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción del vacuno cuya carne protege la Indicación incluye a toda la provincia de Salamanca. La raza autóctona Morucha se explota en régimen extensivo. El hábitat natural del ganado son los encinares de Salamanca; se alimenta principalmente de pastos y no se estabula en ningún momento del año. Los terneros permanecen en el campo, con la madre, hasta los 7 o 9 meses. Después se procede al destete y engorde a base de cereales y otros productos de la propia explotación. La carne –de terneras, añojos y novillos– es totalmente natural. En el Consejo Regulador están inscritas actualmente 149 ganaderías con 13.000 cabezas de ganado, 148 cebaderos, 4 mataderos y 5 industrias cárnica. La comercialización anual de carne protegida asciende a unos 320.000 kilos.



Lechazo de Castilla y León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción de ovino cuyas canales se consideran aptas comprende 2 comarcas de Ávila, 8 de Burgos, 6 de León, 4 de Palencia, 6 de Salamanca, 3 de Segovia, 5 de Soria, 4 de Valladolid y 5 de Zamora. El tipo de ganado procede exclusivamente de las razas Churra, Castellana y Ojalada y sus cruces. La IGP ampara a los corderos machos y hembras. El peso vivo al sacrificio en el matadero puede oscilar entre los 9 y los 12 kilos, la edad máxima de sacrificio está fijada en 35 días y la alimentación de los lechazos ha de ser en su totalidad con leche materna. El peso canal puede oscilar entre los 4,5 y los 8 kilos. En el Consejo Regulador están registradas 514 ganaderías, 20 mataderos y 47 operadores comerciales. La comercialización anual de carne protegida por la Indicación Geográfica asciende a unos 600.000 kilos.



Agricultura ecológica en Castilla y León

En Castilla y León aparecen 12.640 hectáreas de agricultura ecológica, una cifra ligeramente superior a la del año anterior. Entre éstas, hay 9.740 ha ya calificadas, a las que se añaden 960 hectáreas en conversión y algo más de 1.940 en su primer año de prácticas. El cultivo más importante es el de los cereales y leguminosas, con 5.750 hectáreas, seguidas por los pastos y praderas (4.810 hectáreas), los barbechos (1.300) y el viñedo, con cerca de 580 hectáreas.

El número de productores ecológicos en esta comunidad autónoma es de 234, a los que hay que añadir 82 elaboradores. También están registradas 34



explotaciones ganaderas ecológicas, de las que 18 son de vacuno de carne, 11 de apicultura, 3 de porcino y 2 de ovino de leche. Por último, se encuentran en actividad 63 agroindustrias ecológicas vinculadas a las producciones vegetales y otras 19 a las animales. Entre las primeras destacan 14 bodegas, 10 panificadoras, 8 elaboradoras de conservas, semiconservas y zumos vegetales y 7 dedicadas a la manipulación y envasado de granos. Entre las segundas aparecen 6 mataderos y salas de despiece, 5 que trabajan con miel, mientras que hay 2 de embutidos y salazones, 2 queserías, 2 de carnes frescas y 2 fábricas de piensos.

Sabores de Castilla y León



ESCORIAL. 27,7 x 27,2. Papel offset. 1950. Segovia

Castilla y León es una comunidad autónoma muy extensa, con climas y suelos muy diversos, en la que alternan picos nevados durante muchos meses, en la provincia de León, con microclimas en los que el limonero florece y fructifica, en la comarca avileña del Tiétar. Tiene grandes extensiones cerealistas y de viña, que constituyen los cultivos fundamentales de la región junto con importantes explotaciones ganaderas, tradicionalmente explotadas en régimen extensivo, basado en el aprovechamiento de pasto mediante transhumancia que en la actualidad se han transformado, en muchos casos, en explotaciones muy tecnificadas.



FOSFAMBRINA AMBRI. 40 x 60,2. Papel-cartulina litografiada. 1940. León

Aunque Castilla y León se puede considerar como una gran meseta, sus montañas tienen altura considerable y los ríos que la atraviesan, el Duero y sus afluentes, transcurren por terrenos bastante llanos, pero generalmente nacen en alta montaña, lo que permite la existencia de aguas muy limpias en las que hay una interesante población pesquera. Hay mucho terreno baldío, que proporciona pastos estacionales, casi siempre escasos y una buena extensión de monte bajo, lo que unido a los obligados barbechos favorece el desarrollo de las especies cinegéticas salvajes.

La cocina típica castellano-leonesa está basada en el aprovechamiento de los recursos, casi siempre con productos de temporada y además recién recogidos, en sus proximidades, lo que da lugar a una cocina muy natural. Aunque la evolución se ha hecho notar y hoy ya es normal encontrar en sus mercados todo tipo de alimentos, la cocina clásica sigue marcando la pauta de lo que se come, y que además recomendamos que se coma, en estas tierras.

LOS MARAVILLOSOS ASADOS

Con estas características, podría parecer que estamos describiendo una cocina austera y, aunque en muchos casos así se refleja, hay algunas excepciones que dan lugar a una mesa sumtuosa en la que los protagonistas son los asados, con dos especialidades importantísimas, que son el cordero lechal y el cochinillo, a los que en algunas comarcas se unen unos deliciosos cabritos. El sacrificio de los corderos, a edad muy temprana, responde a la necesidad de retirarlos pronto de la lactancia, para que con la leche se puedan elaborar quesos. Hay dos razas predominantes en la ganadería ovina que son la castellana, extendida sobre todo en el sur de la región, y la churra, propia de las zonas más norteñas, generalmente más húmedas. En ambos casos los corderos se destetan muy poco tiempo después de que hayan mamado los calostros y la primera parte de la leche producida. Sin ninguna otra alimentación producen unas carnes blancas, tiernísimas, suaves y, al mismo tiempo, muy sabrosas, que cuando se someten al oportuno proceso de asado, muy simple, pero muy difícil de conseguir su perfección, mediante una cuidadísima coordinación de temperaturas y tiempos, se obtiene un auténtico lujo culinario, que impacta por su textura y sabor que tiene, por otra parte, la propiedad de ser muy digestivo, porque el contenido en grasa es pequeño, debido a la juventud del animal y al proceso de eliminación que se produce mediante el asado, tradicionalmente en hornos panaderos y hoy en los de sofisticada tecnología, que se ha implantado en muchos de los restaurantes especializados en esta producción.

La forma de asarlos es en cuartos, delanteros y traseros, más sabrosos los anteriores y más grandes los posteriores, pero a ellos hay que añadir algunas piezas que pueden acompañar a los asados o presentarse en elaboraciones especiales. La mejor de ellas son los riñones, simplemente asados a la plancha y ocasionalmente sobre las brasas, casi apagadas. Hay que procurar que el calor se ponga en contacto con la considerable porción de grasa que cubre la mayor parte de su superficie y esperar a que lentamente se deshaga, alcanzando un punto de churrascado oportuno y entonces, acompañados de un brillante vino de la tierra, constituyen un bocado excepcional. Son también reseñables las cabeci-

llas, asadas al horno, ligeramente cubiertas de una capa de pan rallado y de un picadillo de ajo y perejil. Contrastan la suavidad y sabor de los sesos con la textura excelente de carrilleras y lengua, formando un conjunto inolvidable. También es posible disponer de "chuletillas", porque aunque generalmente van incorporadas a los cuartos asados en ocasiones se separan, para asarlas sobre brasas de sarmientos.

Finalmente hay una especialidad a la que es muy difícil acceder porque la producción es muy limitada y está restringida solamente a las hembras, a las que una vez en su vida se les corta el rabo, justo antes de alcanzar la edad fértil, para facilitar la procreación. Una vez terminada la operación y mientras las ovejas primas vuelven a sus pastos, se procede a asar los rabos, con su lana y su piel, que protegen la cocción de las escasas masas musculares, sobre unas ascuas, al aire libre y cuando se ha terminado la operación, se pelan y se consumen directamente, pudiendo apreciar sensaciones variadísimas, proporcionadas por la carne, la grasa, la gelatina e incluso los huesos, que son tan tiernos, sobre todo en su parte distal, que pueden engullirse directamen-

te. En algunos lugares denominan a esta especialidad como "espárragos de monte", pero no nos parece apropiado relacionar las intensas sensaciones gustativas proporcionadas por este producto con el poco expresivo, aunque elegantísimo, sabor de los espárragos.

El otro producto estrella de la cocina castellana es el cochinillo y la razón de su existencia reside en la alta prolificidad de las cerdas, lo que da lugar a un cierto excedente de crías. En la Castilla rural y sobria sólo era posible el cebo de uno o como mucho de dos cerdos por familia y año, y el resto o se vendía o se aprovechaba para asarlos al mismo tiempo y en el mismo horno en el que cocía el pan. El secreto del éxito del cochinillo reside en que sea muy joven, que solo haya mameado la leche de su madre y que recién sacrificado se proceda a asarlo, en condiciones tales que se funda casi toda la grasa, que la carne se haga bien, pero sin pasarse y que la piel quede tan crujiente que la sola, y suave, presión de los dientes la quiebre. Cuando todo esto sucede, el cochinillo queda tan tierno que la forma clásica de trocearlo, con la sola ayuda de un plato, no es sólo una demostración folclórica, es sobre todo una demostración, que puede hacerse por cualquiera, aunque no se tenga una especial dedicación a la cocina. El cochinillo proporciona una excelente materia prima para hacer un magnífico cuchifrito, que resplandece cuando se parte en pequeños trozos y se introduce en un aliño de aceite de oliva, orégano y ajo, en cantidades moderadas.

Las carnes de vacuno de algunas zonas, como en el valle de Amblés en Ávila, siempre tuvieron fama y en la actualidad se están haciendo unos interesantísimos avances que permiten poner en el mercado excelentes carnes de vacuno, entre las que destacan las de avileña y las de morucho de Salamanca, pero además algunos ganaderos están haciendo grandes esfuerzos por obtener carnes de excelente calidad. Merecen citarse las experiencias de buey del Valle del Esla, a partir de animales de raza parda alpina; las que en la provincia de León se están haciendo con ejemplares de raza sayaguesa, procedentes de la vecina Zamora, y los intentos de obtener una carne muy similar a la de Kobe, para lo que se parte de animales de raza wagyu, que se están criando al norte de las provincias de Palencia y Burgos, por un productor que ya ha triunfado en la producción de caza en cautividad.



BALDOMERO, CASA. 33,5 x 48,2. Cartulina litografiada + orla relieve. 1910. Ciudad Rodrigo (Salamanca)



FLOR, LA. 25,7 x 35. Cartulina litografiada. 1950.
Valladolid

LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

La oferta de carnes es extraordinaria. Entre los chorizos destacan los de Salamanca, Soria, Villarcayo, Cantimpalos, el de León y, aunque no es propiamente un chorizo, el farinato de Ciudad Rodrigo. Hay muy buenos salchichones y unos excelentes lomos de ibérico que, tanto conservados en manteca como embuchados y curados, son una joya de la mesa castellanoleonesa.

Hay una cierta variedad de cecinas representadas por la de vacuno de León, la de equino de Villarramiel y la de chivo castrón de Vegacervera, que son excelentes, sobre todo si se cortan lonchas muy finas, si se les añade unas gotas de aceite, que puede ser de Fermoselle, localidad zamorana con un microclima especial, que hace posible un aroma y un sabor muy especiales de esta noble grasa. No necesita elogios, porque su apreciación es universal, el jamón de Guijuelo, aunque es recomendable asegurarse bien de que procede de cerdo ibérico puro, sin cruce y cebado en montanera, sin recebo para estar seguro

de que nos encontramos ante uno de los ases de la gastronomía mundial.

Hay otros embutidos, menos famosos pero con una excelente calidad intrínseca y entre ellos se deben tener en cuenta las salchichas de Zarzón, que cocidas en el jugo, formado por la grasa que desprenden y un buen vino, son una maravilla. La morcilla de Burgos es inigualable. Es la mejor del mundo, lo que permite, en su modestia, hacer delicioso un plato con la única compañía de unos buenos huevos de corral.

Especial consideración merece el botillo del Bierzo, que en origen fue un producto secundario que tenía como fin aprovechar las partes menos aparentes de la anatomía del cerdo, para lo que se envolvieron en tripa cular o en la vejiga, para que tras un cierto proceso de maduración se cociesen en compañía de patatas de la región y conseguir una excelente preparación culinaria que, según reza en una memoria de los frailes de Bembibre, “se tiene al botillo por festejo en habiendo reyes u obispos por el monasterio, lo que era un año si y también el siguiente, porque una vez degustado los huéspedes no podían olvidar la picazón y todo se les volvía suspirar por la golosina perdida”.

LA CAZA EN LA COCINA DE CASTILLA Y LEÓN

Tienen especial fama las perdices a la segoviana, que primero se asan al horno y después se guisan en una salsa en la que intervienen cebollas, grasa de cerdo, ajo, laurel, pimienta negra y vino blanco, que deben cubrir las piezas e ir consumiéndose lentamente en una reducción que caracteriza al plato. Los pichones, de caza originalmente y de crianza en la actualidad, son los protagonistas de otra especialidad, que comenzó siendo sobria, tanto asados como en guisos con patatas y verduras de estación, que ha cristalizado en cuidadísimas preparaciones, con cocciones a diferentes temperaturas pero generalmente bajas, que permiten presentar unas maravillosas pechugas sangrantes o unos pichones rellenos de setas, entre las que los *boletus* son las que mejor se prestan, para hacer un plato buenísimo. En la cocina de las volátiles merecen mencionarse las codornices albardadas, con finas lonchas de tocino y cocinadas en una salsa de vino, cebolla y zanahoria y sazonadas con tomillo. El conejo se presta muy bien a una cocina senci-

lla, formando parte de platos con arroz, con patatas o con setas de cardo y en especialidades en las que es casi protagonista exclusivo, como en el caso del conejo asado o al ajillo, pero en todos los casos es muy conveniente que sea joven y mejor todavía si se ha cazado en zonas de monte, en donde abundan las hierbas labiadas que transmiten el sabor a la carne. Con la liebre se pueden hacer muchas combinaciones, pero merece mencionarse la denominada "liebre del pregonao", con la que debía obsequiar el novio a sus amigos cuando en la iglesia se publicaban las amonestaciones que anuncianaban su próximo matrimonio. La costumbre tiende a desaparecer, pero el guiso de la pieza troceada, marinada en el mismo vino en el que se cuece más tarde, formando una salsa con piñones y almendras majadas junto a tomillo fresco, laurel y canela, merece la pena conservarse eternamente.

LA INMENSA OFERTA DE LAS LEGUMBRES

Castilla y León es tierra de garbanzos, de alubias y de lentejas. En esta comunidad se concentra la producción de muchas variedades de todas ellas, pero cada una tiene un hábitat especial en



LOSTE. 19 x 18,5. Papel litografiado sobre cartulina display. 1960. Burgos



ENRIQUE PRIETO. 35 x 50. Chapa en relieve. 1920. Salamanca

el que alcanza una calidad excepcional. Algunas veces se agrupan en diferentes denominaciones de origen y otras se diferencian por si solas. Aunque los ejemplos pueden ser interminables, no es posible obviar la recomendación de algunas legumbres ligadas a su zona de producción y de esta forma hay que destacar la alubia blanca riñón de La Bañeza; la blanca redonda de Barco de Ávila; la cuarentena del Páramo leonés; los caparrones de Burgos; la palmeña jaspeada de Ribera del Órbigo; la pinta y la canela de León; la negrita de varias comarcas avileñas; la morada, en sus presentaciones larga y redonda, de El Barco y el judión de La Granja, que es una variedad de nueva implantación, que se trajo de Perú a mediados del siglo XX con destino a la alimentación animal y que se ha convertido en una de las variedades más apreciadas. Entre los garbanzos destacan el castellano, extendido por casi toda la región, y el pequeño pedrosillano, excelente producto para absorber los sabores del resto de los ingredientes y de una gran calidad. Finalmente las lentejas rubia castellana de Salamanca, la rubia de La Armuña, la pardina de Tierra



FLECHA, LA. 45 x 32. Papel litografiado. 1900. Valladolid



ORIENTAL, LA. 39,5 x 26,5. Cartulina en relieve. 1910. Soria

de Campos y la verdina de León y Palencia completan una oferta de productos de calidad suficiente para soportar en la mayoría de los casos la competencia de las legumbres de importación. Como es lógico, toda esta variedad está presente en muchos pucheros, ollas y peroles, con la particularidad de que caben todo tipo de acompañantes, porque aunque los más frecuentes sean los procedentes de la matanza del cerdo, se hacen también unos excelentes potajes de vigilia, en los que el bacalao se convierte en protagonista y se recurre a las hortalizas de temporada y a la disponibilidad ocasional de diferentes especies venatorias para hacer excelentes platos, entre los que destacan por su originalidad las judías de La Granja con perdiz, las alubias con liebre, las lentejas viudas que solamente añaden hortalizas y sobre todos ellos el cocido maragato, que se ha hecho famoso por la forma en que se sirve, empezando por los productos cárnicos, siguiendo con los garbanzos y terminando con la sopa, como consecuencia según unos de la posibilidad de que los soldados comiesen primero lo más sabroso ante la posibilidad de un ataque de las tropas francesas y según otros al truco introducido por los arrieros para garantizar que los tres servicios se comen a la temperatura adecuada, evitando que los últimos se enfríen.

LOS QUESOS

Los hay muy suaves, apenas madurados, de vaca como el de Burgos o de oveja como el de Villalón, que a veces se madura durante meses dando lugar a un producto excelente que se comercializa con el nombre de "pata de mulo" por su forma ci-

líndrica y alargada, que recuerda a las extremidades de este animal. También los hay curados que tienen como único defecto la frecuente imitación del manchego en su forma y proceso de elaboración, en vez de crear nuevas presentaciones. Entre ellos destacan, sobre todo, los denominados zamorano y castellano, que alcanzan la máxima calidad tras un prolongado proceso de maduración que les permite estar entre los mejores quesos de oveja, que tanto abundan en España. En Soria, en Cameros, se hace un interesantísimo queso fresco de leche de cabra y en el Valle del Tiétar, con leche de esta misma especie, se hace un queso tradicional y una elaboración modernizada, en la que se recurre a la participación de los hongos, con lo que se consigue un producto de buenísima calidad. Hay también una versión castellana del queso de cabrales asturiano y del picón cántabro, que se hace al norte de León, en Valdeón, a pocos kilómetros de los anteriores, en la vertiente a la meseta de los Picos de Europa. Es maravilloso, como lo demuestran los premios que recibe cuando concurre a concursos en competencia con el resto de los quesos azules. También se hacen muy buenas mantequillas, como la de sabor intenso y característico de la maduración del producto de León o la suave y azucarada de Soria.

PANES, EMPANADAS Y HORNAZOS

Los trigos castellanos son de gran calidad y con ellos se elaboran buenísimos y muy diversos panes, que se amasan y cocían una vez a la semana y que estaban buenísimos durante los siete días siguientes. Hoy se cuecen a diario y se si-

guen haciendo maravillas, que cautivan por su olor, que acompañado de un sabor y una textura extraordinaria hacen posible que un cantero de pan castellano pueda ser considerado como un auténtico manjar. El colón, el pan de



MOSEO GÓMEZ ALONSO. 13,3 x 18,5. Cartón. 1920. Ávila

cuadros, los molletes de Medina del Campo, la torta de aceite de Aranda de Duero, el esponjoso pan de Astorga, el lagarto de Ágreda que lleva en su interior una sardina salada, las individuales piñitas de Burgos, las tortas de chicharrones y sobre todo la tradicional hogaza, de migaja blanquísimas, en la que se juntan los diferentes sabores de los canteros con los del centro de la pieza y los de la densa corteza con los de la migaja ligera.

Un derivado del pan son las empanadas y de todas ellas la más famosa por su calidad es la de Villafranca del Bierzo de la que Post-Thebusem dice que *"fria o caliente, como allí se hace no es conocida en parte alguna, ni tiene rival para excursiones, bodas, fiestas, meriendas campestres y aun banquetes de tono y de brindis a chorro suelto"*. Otra interesante especialidad es el hornazo, que es un pan en el que se introducen jamón, lomo, chorizo y huevos duros, encerrando en sí mismo una comida completa, que

además goza de múltiples leyendas con él relacionadas. Algunas son religiosas, porque el huevo es tomado como el sino de la Resurrección y por eso es producto típico del Domingo de Pascua, y otras típicamente paganas, como la que hace a este producto el protagonista del banquete que los estudiantes de Salamanca ofrecían a las prostitutas, a las que iban a buscar en barca, al otro lado del Tormes, a donde se las había expulsado durante la Cuaresma. También es típico de Ávila, en donde las distintas panaderías compiten en calidad para ofrecer el mejor producto.

FRUTAS Y HORTALIZAS

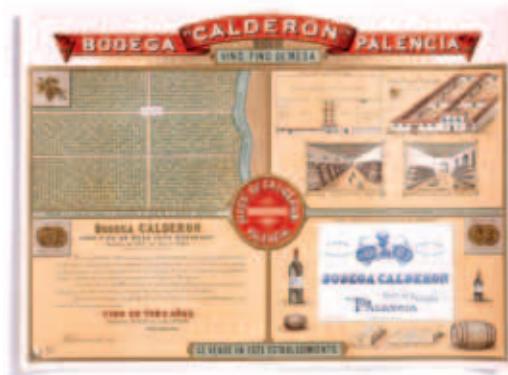
No hay grandes extensiones productivas de hortalizas ni de frutas porque, aunque hay excepciones, los pequeños huertos son los encargados del abastecimiento local. Esta circunstancia hace que lleguen a las mesas casi siempre recién recolectadas, sin necesidad de tener que someterse a largos períodos de conservación y que además predominen las producidas en estación, lo que supone un factor de calidad muy importante.

Entre las hortalizas han alcanzado fama las endivias de Cuéllar y Peñafiel, que tuvieron su antecedente en la producción de achicoria, que fue un importante sustituto del café en los años de penuria económica. También tiene importancia la patata de estación extendida por casi toda la región y las zanahorias de Segovia, que muchas veces se producen en muy cuidados huertos especializados en producciones de calidad. En el Bierzo se producen unos excelentes pimientos, que casi siempre se comercializan asados y envasados, aunque cuando se tiene la suerte de encontrarlos frescos, en el mes de agosto y se utilizan como guarnición de una buena carne, puede apreciarse la carnosidad extraordinaria de esta hortaliza.

El Bierzo es también una región muy buena productora de frutas y entre ellas destaca la manzana reineta, siempre crujiente, llena de aroma, de sabor, con indicación geográfica protegida la pera de la variedad conferencia, las cerezas de color variado desde las casi blancas a las granates oscuras y las castañas, grandes y sabrosas. Hay otras frutas diseminadas por la región con prestigio adquirido a través de los años como sucede con las cerezas de la Peña de Francia, los higos del Tiétar, las sandías de Lanzadita y las pocas, pero exquisitas, naranjas de Fermoselle.



SEQUEDANA, LA. 21,3 x 15,3. Papel litografiado. 1920. León



CALDERÓN. 42 x 31. Papel satinado litografiado. 1890. Palencia

LA REPOSTERÍA

Casi todas las localidades tienen su especialidad y, aunque algunas son de reciente creación, la mayoría de ellas son antiquísimas. Muchas nacieron en conventos y monasterios, otras en las casas de los agricultores ricos y unas pocas fueron fruto de la necesidad de aprovechar los recursos disponibles. Su procedencia está marcada a veces por ceremonias rituales, tal como sucede con el bollo maimón, de origen árabe que luego se convirtió en el obligado obsequio de boda en casa de la novia, momentos antes de partir hacia la iglesia. Los jesuitas, los lagartos de Santo Tomás que se hacen en Berlanga, los panecillos de San Antón, los lazos de San Guillermo, típicos de Cistierna, los bizcochos de San Lorenzo, las rosas de la Virgen o las abulenses yemas de Santa Teresa han alcanzado prestigio generalizado, como sucede con los nicanores de Boñar, los mantecados de Astorga, que



EMILIO ALONSO, VDA. DE. 33,5 x 50. Cartulina litografiada. 1927. León

inventó una monja que más tarde se salió del convento y junto con su marido puso un negocio especializado, en su creación o los tradicionales imperiales, que siguen teniendo, después de varias generaciones, un público muy adicto.

LOS VINOS

El clima duro, los suelos pobres y la variedad de uva tempranillo son la base en la que los agricultores castellanos sostienen la calidad de sus vinos. Las técnicas tradicionales han sufrido en los últimos años importantes mejoras y la respuesta de los vinos ha sido tan extraordinaria que se han convertido en una referencia mundial a la que ha contribuido el juicio de Parker, otorgando a varios vinos de esta región la máxima puntuación. Hay cinco denominaciones de origen para Ribera de Duero, Rueda, Toro, Cigales y El Bierzo. Y muchas comarcas ajenas a estos territorios en los que se elaboran excelentes vinos, como son Cebreros, Medina del Campo, Arribes del Duero, Zamora, Valtiendas, Sierra de Salamanca, etc. Todas ellas tienen una calidad común, que consiste en que siempre están hechos con gran honestidad, lo que los hace vinos nobles, francos en sus características organolépticas y ello determina que, sin excepción, sea posible ir mejorando su calidad, que en algunos casos ha alcanzado un nivel máximo como en el caso de las grandes reservas de Ribera de Duero y de Toro, en otros sorprende por su frescura y sabor, como es el caso de Rueda, en algunos como en el Bierzo se está consagrando la variedad Mencía como una de las de más futuro, para obtener excelentes vinos de alta expresión y en otras, como Cigales en los tradicionales rosados, hay que añadir interesantísimos y prometedores tintos.

ISMAEL DÍAZ YUBERO

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com

Rutas con sabor



Astorga



Carrión de los Condes



Aranda de Duero



El Burgo de Osma



Zamora



Por tierras de campos y malones manegazos  Ruta 1

Caminos de historia y recios yantares  Ruta 2

Ruta del tostón y las piedras nobles  Ruta 3

Historietas de arquitectura y rutas que se pierden  Ruta 4



Ciudad Rodrigo



Ávila



Segovia



Medina del Campo



Valladolid



Zamora.

POR TIERRAS DE CAMPOS Y MULEROS MARAGATOS

El camino, como el que daba entrada a León por el ramal francés del Camino de Santiago, comienza en **Sahagún**. Tierra de Campos y conjunto histórico-artístico, donde merece la pena saborear unas buenas perdices rellenas de pimientos, un cristiano bacalao ajoarriero y albóndigas de perdiz con verduritas de la zona. De Sahagún a la capital, **León**, a los pies de una de las más hermosas y fulgentes catedrales góticas y un entorno monumental en el que es imprescindible detenerse en San Isidoro, San Marcos y Casa de Botines, de trazado gaudiano. A la mesa, las inefables patatas con congrio, las migas canas y cualesquiera de sus recetas de trucha, en amor y compañía de los renovados vinos bercianos o los clásicos claretes de Valdevimbre-Los Oteros. En línea de vanguardia castellanoleonesa destaca el restaurante **Vivaldi**, donde merece la pena probar alguno de los menús degustación que prepara su chef, Carlos Cidón. Para el camino, provisión de dulcería que incluye duquesitas y lazos de San Guillermo. Atrás León y sus páramos, se penetra en tierras maragatas por **Astorga**,

enclave de un jeroglífico sinfín de iglesias, conventos y plazuelas porticadas. Aquí reina el cocido maragato, los recios guisos de costillas o alubias con chorizo, y el imponente chuleton de choto; platos que siempre deben armonizarse con vino del Bierzo, y concluirse con una degustación de leche frita y mantecadas de Astorga. De Astorga a **La Bañeza**, que fue capital de los antiguos astures y uno de los pocos lugares donde se sigue rindiendo culto a esa exquisitez sencilla y casi olvidada que son las ancas de rana a la plancha. Tras el aperitivo, no está de más regalarse con un congrio en salsa o un potente bacalao a la cazuella. Par endulzar el yantar, imperiales o yemas bañezanas. Atravesada la frontera de la maragatería, se llega a la zamorana villa de **Benavente**, de nuevo en Tierra de Campos, un conjunto de piedra evocadora de pasados de gloria, sobre los que sobresale la románica iglesia de Santa María de Azoque, con decoración de zigzag en sus pilares. El menú puede conformarse a base de unas truchas de Tera, bacalao a lo tío y una generosa tabla de quesos de cabra, acompañado todo de vino de la tierra. Más que como opción, el **Mesón El Ermitaño** es complemento de desti-



MUSAC (León).

no gastronómico casi obligado, porque se trata de uno de los más interesantes restaurantes de España. Allí, y dentro de un edificio del siglo XVIII (con ermita, buhardilla y sala de exposiciones), los hermanos Pérez, Pedro Mario y Óscar, hacen una cocina que casi siempre bordea la genialidad. Muy singular en sus dulces para echar al morral peregrino, en Benavente puede elegirse entre la famosa y almendrada tarta del Císter, las rosquillas del ángel o los vecinos "feos" de Villalpando.

Penúltimo alto en el camino en **Zamora** capital, junto a un majestuoso río Duero atravesado por puente romano de piedra, y al abrigo de una iglesia única, trascendental, románica y coronada por un cimborrio bizantino. Dos son los platos que nunca habría que pasar por alto en la ciudad: el cocido de garbanzos de Fuentesaúco, con su correspondiente relleno, y el arroz a la zamorana (con jamón, pata, morro, oreja y tocino de cerdo), que no pocos sabios coquinarios valoran como el mejor de España. Valga como ejemplo lo que escribe el periodista gastronómico Francisco Álvarez Buitlla: *"El primer arroz del mundo, con perdón de los valencianos, y de los milaneses, y de los indios, es el arroz a*



Restaurante Casa Duque (Segovia).



Restaurante La Viuda Rica (Toro, Zamora).

la zamorana". Otras potencias a mencionar son los estofados de lentejas o alubias con chorizo y patatas, la muy típica sopa de boda, los singulares asados, las perdices con alubias, los escabeches de perdices, conejos o liebres, y los bacalaos a la tranca o al ajoarriero. El final siempre debe honrar a los distinguidos quesos zamoranos de oveja, regados con el vino de Toro, cuya fuente espera en la siguiente parada.

Fin de trayecto en **Toro**, con su impresionante colegiata de Santa María la Mayor, y el paseo peatonal, salpicado de tascas aperitivas, que a ella conduce y guía. La gastronomía llama a la cata de las jugosas verduras de su vega sinfín y reposo en alguno de sus buenos restaurantes, entre los que descuelga **La Viuda Rica**, con interesantísima oferta de menú degustación y platos que merecen destaque, como la ensalada viuda rica, el lechazo asado, el original bacalao ajoarriero en tempura, y el minueto de chocolate, junto a una bodega en la que hay una variedad de oferta de blancos, pero en la que todos los tintos son DO Toro. Como recuerdo del tránsito, hay que hacerse con provisión de rosas de limón y de ricos rebozos zamoranos.

CAMINOS DE HISTORIA Y RECIOS YANTARES

Ruta que comienza en la imponente ciudad de **Segovia** y su acueducto (monumento al agua que eleva su cálix hacia el cielo); su alcázar, en altura imponente y silueteado por Eresma y Clamores; la catedral, "Dama" insigne, y el misterio antiguo en la iglesia de la Vera Cruz. En la mesa, asados de cochinillo (con espectáculo de corte y rotura de vajilla incluido) y cordero, caldereta y migas pastoriles, reconfortante sopa de ajo, y preparaciones varias de truchas del Eresma. En marijade, riberas o ruedas, y a los postres, el bizcocho que llaman ponche segoviano, yemas y amarguillos.

Siguiente parada en el vallisoletano enclave de **Medina del Campo**, que vio morir a la reina católica y que luce un soberbio castillo, el de La Mota, refugio de su hija, la desdichada Juana la Loca, y luego de las secciones femeninas del antiguo régimen. En Medina, que fue gala del caballero de Olmedo, brilla con luz propia el tostón de Medina, acompañado de ensalada y concluido con unos dulces empiñados.

Siguiendo en la provincia, de Medina del Campo a **Tordesillas**, también

evocadora de doña Juana. Aquí aguarda una gastronomía peculiar en la que, además de asados de tostón y cordero, se brinda el colossal gallo turresilano, que hay que acompañar con pan, lechuguino o cuatro canteiros, de quitarse el sombrero. A los postres, hojaldres y polvorones del toro de la vega. Para el morral, toda la exquisita dulcería que elaboran las monjas del convento de Santa Clara. De Tordesillas, en un momento, se llega a **Valladolid**, donde, a más de lugar de paso del Pisuerga, tuvieron casa Cervantes, Colón y Zorrilla. Capital hoy del pincho y la tapa, como sede y cita anual del campeonato nacional del asunto, conviene empezar la visita con tapeos varios por los alrededores de su magnífica Plaza Mayor, acompañados de vinitos de Rueda, Cigales o Ribera del Duero, para seguir camino hasta alguno de sus muchos restaurantes de calidad y buen precio, donde regalarse con una señera sopa castellana o un cocidazo con pelota y toque de hierbabuena, pasar al asado de lechazo al estilo de Peñafiel o al tradicional ajoarriero de bacalao. Lugares de especial interés, en clásico y tradicional, **La Criolla**, en plena Plaza Mayor, que en sus siete comedores ofrece, entre otros atracti-



mercasalamanca

**por una distribución de calidad
con las mejores comunicaciones,...
hacemos comercio agroalimentario**

Calzada de Medina, nº 53-85
37004 Salamanca

Tel. 923 22 07 08
Fax. 923 28 22 80



www.mercasalamanca.com

vos, las famosas tablas de pescado y carne y más en moderno, el restaurante **Ángela**, donde es imprescindible tomar sus delicias de cecina y su manita de cerdo deshuesada, con relleno de foie y acompañamiento de boletus, al perfume de cominos.

De capital a capital, llegamos a **Palencia**, custodia fiel de esa joya visigótica universal que es la basílica de San Juan de Baños y tierra de columbarios romanos en sus horizontes. Al yantar, aperitivo de cecina de Villamariel, para dar paso a unas humeantes lentejas estofadas, sopa castellana con pan de Nogales o cocido castellano recio, menestra de verduras finas, asado lechazo, platillo de cangrejos del río Herrera, en temporada, y colofón de tabla de quesos de Baltanás, Astudillo y Castromochlo. En lo dulce, amarguillos, rosquillas ricas y cocadas.

Siguiente alto en **Fromista**, que es cruce entre la ruta palentina del Camino de Santiago y el histórico Canal de Castilla. Aquí son obligadas las visitas a las iglesias de San Martín, monumento nacional y uno de los más hermosos ejemplos del románico europeo, y a la de San Hipólito, donde se selló la unión entre Castilla y León, allá por el año de gracia de 1037. Res-

pecto al consumio, nota alta para la sopa de mondongo, los asados de lechazo churro y los dulces típicos: blanquillos, sequillos, magdalenas y rosquillas de palo. Todo convenientemente regado con una bebida local, la esparceta, de fórmula ignota pero a base de buen vinazo.

Final del camino en **Carrión de los Condes**, que son los mismos a los que con toda falsedad se atribuye el protagonismo de la cruel "afrenta de Corpes" a las hijas del Cid. Para reposar fuerzas, menestra de verduras y caracoles, salchichas de la tierra, cabeza de cerdo asada y pollo en salsa a la castellana. Para la reserva, pastas de limón de las monjas de Santa Clara.

sentido), Arévalo ofrece un señor cocido de garbanzos moraños, sopa de ajo en puchero de barro, suculentos platos de níscalos en temporada, viandas matanceras con alubias y pipos, queso de oveja de Los Palacios, y, en el dulce, hojaldados o "jesuitas" y crujientes empiñonados.

De Arévalo a **Ávila**, la bien cercada por la muralla mejor conservada del mundo (2.256 metros de pétreo perímetro), y un conjunto eclesial de envergadura, en el que descuelga, por curiosa y aparente, la decoración que cuelga de los muros de la ermita de Nuestra Señora de Sonsoles: nada menos que un submarino y un cocodrilo de gran tamaño. Sobrepuertos del estupor, merece la pena hincarle el diente a la extensa oferta abulense, empezando las patatas revolcones, y siguiendo con la tierna y gustosa ternera de Ávila, las patatas revolcones, las mollejas de lechazo al ajillo, los escabechados castellanos o las truchas del Tormes. Vinos de Cebreros y del Tiemblo, y dulcería local, con huecillos fritos, perrunillas y delicadas yemas de la Santa.

Nuevo alto en **El Barco de Ávila**, villa embutida en la vega del Tormes, que cercan las sierras de Gredos y Béjar, y que conserva restos de muralla

RUTA DEL TOSTÓN Y LAS PIEDRAS NOBLES

Salida desde **Arévalo**, centro y meca espiritual del cochinillo o tostón asado, y conjunto histórico-artístico, con portentosas muestras en puentes, plazuelas, restos de murallas y edificaciones de estilo románico y mudéjar castellano. Además del tostón (que se recomienda disfrutar en El Fígón de Arévalo, con horno propio y una paleta de bacalaos que quita el



Camino de Santiago (Palencia).



Mantequerías Irande (Ávila).



Plaza Mayor de Salamanca.

por entre los que se cuelan historias y leyendas, como la que remite al Arco del Ahorcado. Aquí hacen unas judías guisadas del propio Barco y de quitar el sentido, que son de obligado cumplimiento, junto a cualquier postre elaborado con la extraordinaria manzana reineta local.

Del Barco abulense a la salmantina villa de **Béjar**, veteada por los aires de las vecinas sierras de Gata y Peña de Francia y ornada de los mejores embutidos y jamones de Guijuelo y Ledrada. A la mesa, honor al exquisito caldillo bejarano, que es guiso de carne y patatas, y profundo respeto a la ensalada que llaman zorongollo, a las patatas revueltas, al bacalao a la bejarana y a las paletillas de cordero, también a la bejarana. En dulces, hornazo, huesillos de Béjar y perrunillas. Nuevo alto en el culmen del renacimiento español y patrimonio de la humanidad que es **Salamanca**. Paseo trascendental por la unamuniana plaza, "bosque de piedras que arrancó la historia a las entrañas de la Tierra madre"; la casa de las Conchas, el huerto de Calixto y Melibea, la Universidad y la magia antigua y sapiente toda. A la hora de alimentar algo más que el alma, conviene empezar con buenos embutidos locales, seguir con unas

lentejas estofadas de La Armuña, darle aire a una chanfaina (de cordero, gallina, arroz y chorizo), atacar un típico hornazo, que es empanado de jamón, embutido y huevos duros, y concluir entre lonchas gruesas de queso de Hinojosa, y el roscón de almendras que dicen bollo maimón. Local de referencia y a paso y medio de la Plaza Mayor es **Casa Paca**, con increíble oferta de pescados y mariscos frescos, soberbios asados y un postre infinito conocido como *parfait* de turró.

Última etapa en la muy comunera y nobilísima **Ciudad Rodrigo**, epicentro de la comarca del campo Charro. Vianda de rotundidad en este lugar, con el hornazo, los huevos fritos con farinato y las patatas meneás. Al dulce, tradicional bollo maimón y deliciosos repelaos.

HORIZONTES DE ASADOS Y ROCAS QUE SUEÑAN

Salida en **Burgos**, cervantina ciudad ilustre y famosa, y no como Rodrigo Díaz, camino del destierro desde las orillas del Arlanzón, sino a la aventura gastronómica y festiva. Visita, claro, a la majestuosa catedral y aquietada deambulación en torno a la puerta

del Sacramental, que está considerada la mejor muestra mundial de escultura del siglo XIII o de buen amor. En lo gastronómico, además de dar cuenta de las enseñas del lugar, queso fresco de Burgos y morcilla de arroz del mismo Burgos, hay que poner atención a la olla podrida o podrida, a los calllos a la burgalesa, a los caracoles con chorizo de Villarcayo y a las truchas del Arlanzón. A los postres, unos feos, unas yemas de canónigos, y a seguir la ruta.

Ruta que lleva a **Lerma**, que a su mayor gloria fuera punto de mira del duque del mismo nombre, favorito y valido del rey Felipe III. Paseo por los aledaños de la colegiata de san Pedro, el Palacio Ducal y la Plaza del Duque, para reposar, finalmente, ante unos platos de estofados de alubias rojas y perdiz asada.

Siguiente parada en **Aranda de Duero**, meca del lechazo asado y compromiso de visita admirativa a la hermosa iglesia de Santa María. Asadores hay un sinfín, pero uno entre varios merece particularmente la pena, y ese es **Casa José María**, con horno propio y trato entrañable. Para el camino, provisión de empiñonados, yemas y tortas de Aranda.

Abandonando tierras burgalesas y adentrando paisajes sorianos aparece



Restaurante Ojeda (Burgos).

ante el viajero **El Burgo de Osma**, un conjunto urbano de singular belleza y armonía, que inevitablemente concurre frente a su gótica catedral. A la mesa, mucho, rotundo y bueno: estofado de alubias, migas de pastor, perdices o codornices escabechadas, y platos de trucha del río Lobos. Todo "a fuerza pan" (a elegir entre sobones, extendidos o harinados) y buen vino tinto de la tierra. Un restaurante a conocer es el **Virrey Palafox**, acreditado en decenios de matanza y cuchipanda.

Del Burgo a la capital, **Soria**, donde, al decir de don Antonio Machado, parece que las rocas sueñan. Ciudad aquietada y poética, vestida de versos de Bécquer, de Gerardo Diego y del propio Machado. Paseo por el casco urbano y las afueras que llevan a san Saturio, para recalcar finalmente en algún establecimiento hosteler y disfrutar de unos pases de la fina mantequilla de Soria, y platos de alcance, como las migas pinariegas, la sopa de setas de cardo con trufa negra, la chanfaina soriana, los platos

de caza escabechados o la morcilla dulce asada al horno.

Fin de trayecto en **Medinaceli**, que vio morir al caudillo invicto Almanzor y que es atalaya única desde la que se puede admirar el único arco romano de tres arcadas que existe en España, la regia Colegiata y la recoleta Plaza Mayor porticada. Al yantar, un revuelto de hongos edulis y un peripuesto rabo de toro con trufas.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

Asados, reinos gastronómicos y virreinatos coquinarios

Todos los especialistas y estudiosos de lo coquinario coinciden en señalar que si existe un factor gastronómico unitario en esta compleja autonomía, ese es el asado. A mayor abundamiento, Néstor Luján y Juan Perucho amplían a dos subzonas el concepto, que incluye al cordero y al lechón o tostón. Para estos autores, el área del lechón estaría inscrita dentro de un triángulo cuyos vértices son Arévalo, Segovia y Peñaranda de Bracamonte, en la provincia de Salamanca. Respecto al cordero, las mecas estarían en Peñafiel, Sepúlveda, Aranda y Roa: "... la villa burgalesa donde ajusticieron al Empecinado y donde murió el austero cardenal Cisneros".

Pero lo cierto es que la unidad jurídico-administrativa que hoy es Castilla y León, se amplifica y expande considerablemente en el ámbito de la cocina y la gastronomía, como reflejo de sus peculiaridades históricas, culturales y geográficas.

El antiguo reino leonés es heredero directo de la vieja monarquía asturiana, que trasladó la capitalidad de Oviedo a León en el siglo X, mientras que Castilla empieza a nacer en su seno y en la misma centuria, a partir de la decidida voluntad del buen conde Fernán González y como condado independiente, para hacerse reino en junio de 1083, en el acto de coronación de Fernando I. Debido a la proximidad geográfica, la cocina leonesa está notablemente influida por la gallega, y, aunque en menor medida, también por la asturiana, en razón de sus lazos históricos. Cocina de olla de legumbres y carnes con el cocido maragato a la cabeza; cocina de buenas carnes y añorados despojos; cocina de caza y de pesca de río; cocina en fin de arrieros y acarreadores maragatos, que hicieron insólito plato de tierra las patatas con congrio y almejas. Dentro de este conjunto se inscriben con rango propio y peculiar las cocinas de la comarca del Bierzo (con su potente botillo, su olla berciana y sus artesanales pimientos, como referentes sumos) y la Maragatería, entre la capital del Bierzo,



que sabe a cocido de vuelcos en sentido opuesto al tradicional, y al refrito, que los gallegos llaman ajada y los castellanos ajoarrero.

Respecto a la cocina castellana vieja, más allá del referente y *koiné* culinaria común en torno a los asados de cochinillo o tostón, cordero y cabrito, los potentes cocidos de lentejas, alubias y garbanzos, junto a los inefables embutidos de cerdo, cuenta con dos subzonas gastronómicas con sello propio, en las provincias de Zamora y Salamanca. Sobrevolando todo el territorio y las huellas de su cultura gastronómica, espléndidos panes de sus Tierras de Campos; recios y untuosos quesos de oveja y cabra; multitud de platos de caza; empanadas de toda suerte y tan acreditada como variopinta dulcería.