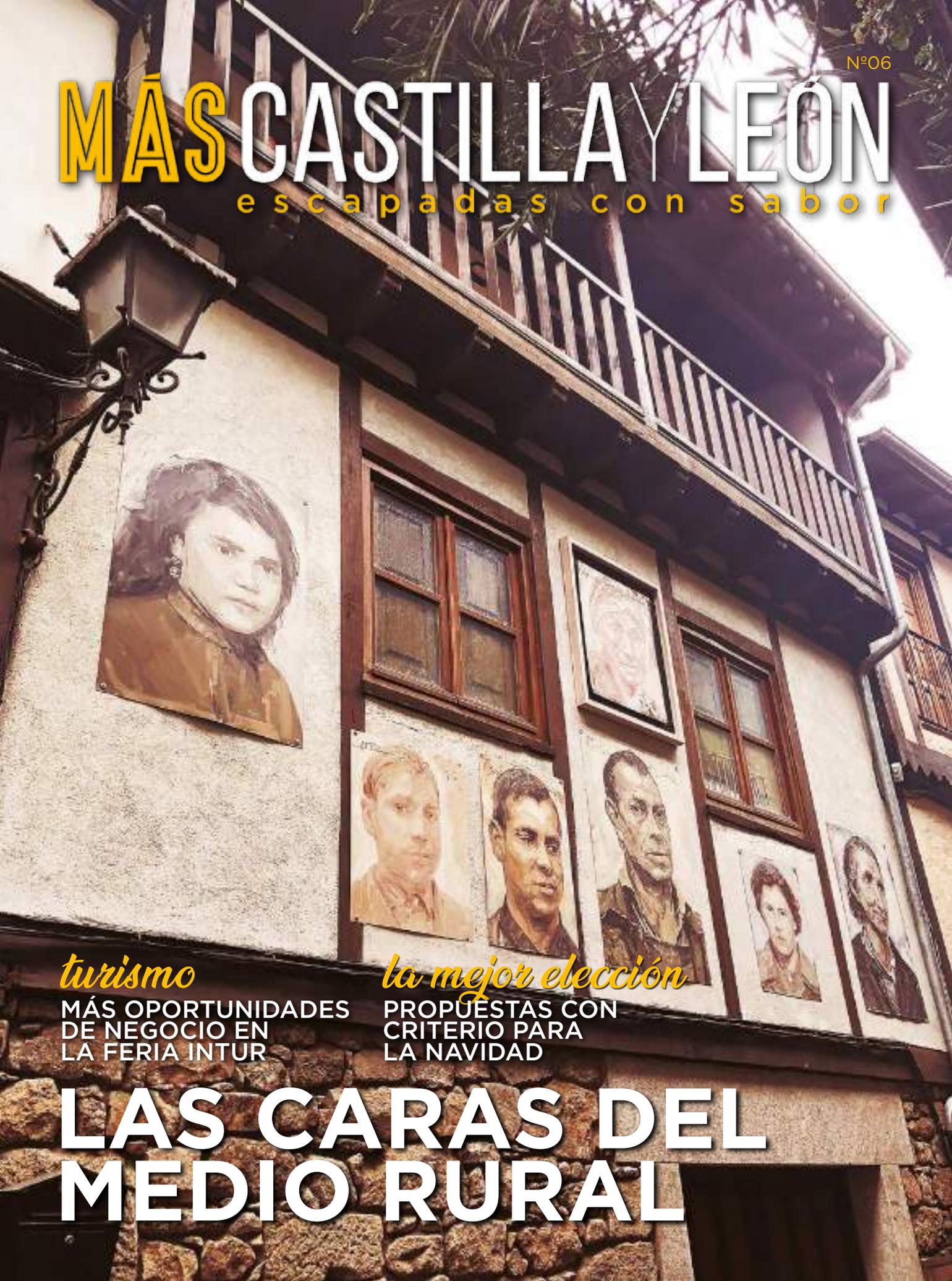


MÁS CASTILLA Y LEÓN

escapadas con sabor



turismo

MÁS OPORTUNIDADES
DE NEGOCIO EN
LA FERIA INTUR

la mejor elección

PROPUESTAS CON
CRITERIO PARA
LA NAVIDAD

LAS CARAS DEL MEDIO RURAL



PLANEA

tu viaje



MAS
GASTILLA
Y LEÓN

Bienvenidos a 'Más Castilla y León'



Directora
Chelo Miñana

El turismo tiene un significado especial porque en este amplio concepto pueden hallar refugio múltiples inquietudes. En el caso de quien firma este editorial, se trata de los intereses que ya estaban presentes durante los estudios, en aquellos años en los que estudiar turismo era casi una broma a pesar de tener un importante peso específico en el PIB a nivel nacional.

Inquietudes que cuando se habla de un territorio eminentemente rural se convierten en un camino de sorpresas, encontrando pequeños diamantes que hay que hacer brillar para conformar una tiara que convierte a Castilla y León en la reina de un baile de destinos que no pierden la oportunidad de mostrarse con sus mejores galas cuando se habla de patrimonio, naturaleza, cultura, gastronomía

y vinos. Con el convencimiento de que el turismo tiene que ser protagonista en las nueve provincias que conforman esta región, señalamos en el calendario este número de nuestra revista, porque da un paso adelante para llegar a una nueva e importante etapa.

'Más Castilla y León' se reinventa para ofrecer una visión actual y dinámica, convencidos de que el turismo viste de gala nuestro tejido empresarial cuando hablamos de pequeños productores que dan valor a la gastronomía recuperando tradiciones y técnicas de antaño, cuando damos visibilidad a los que salieron de su tierra y vuelven para acometer proyectos de recuperación en viñedo, cuando el patrimonio empieza a abrirse porque ha llegado la hora de

mostrarlo al mundo y ya estamos preparados para lucirlo.

Nuestro principal objetivo es formar parte del relato, contando la historia y siendo altavoz de las novedades, poniendo cara a los proyectos, a su evolución en sus momentos de alegría y también en las dificultades. Todo un equipo de profesionales que se ha marcado como meta ser referente en un sector en el que Castilla y León empieza a despuntar.

Queremos ser una potente herramienta, con nuestra versión en papel pero también con todo el canal digital. Una plataforma integral de comunicación especializada en el sector del turismo al servicio del desarrollo y la promoción. Bienvenidos a 'Más Castilla y León'.

"Somos una plataforma de comunicación especializada en turismo"

MÁSCASTILLAYLEÓN

Director general
Máximo Gómez

Directora
Chelo Miñana

Redactor jefe
Ricardo Ortega

Arte y Fotografía
Rocío Martín

Redacción
Alfredo Allende
Cristina Martín
Lidia Veiga

Publicidad
Pilar Badás

Administración y suscripciones
Raquel Roldán
Emilio González

Distribución
BTP

Edita
Administra Agro21 SL
Pza. Marcos Fernández, 3. Oficina A
47014 Valladolid. Tfno: 983 32 22 65

Depósito Legal VA-327-2019

nº06. Diciembre 2019

Imagen de portada: Camino Bartolomé

www.mascastillayleon.com     redaccion@mascastillayleon.com



¡El mejor turismo de interior!

Intur -la Feria Internacional de Turismo de Interior- sigue siendo la referencia a seguir. La edición 2019, celebrada del 21 al 24 de noviembre en la Feria de Muestras vallisoletana ha recibido cerca de 50.000 visitantes, lo que supone un incremento superior al 2% respecto al año pasado. Los profesionales acreditados al evento han sido 18.800, un 8% más. La actividad se ha dejado notar durante los cuatro días sin interrupción. El fin de semana han sido las familias y los grupos de amigos quienes han acaparado el protagonismo en el recinto ferial, de un expositor a otro de busca de información y atraídos por las diferentes degustaciones y espectáculos que ofrecían.

Cerca de 50.000 personas han visitado Intur 2019 para conocer en persona cuál es la oferta

Castilla y León es la región que lidera el turismo de interior en España y bien se deja sentir que esta es su feria. Durante las cuatro jornadas, Intur ha acogido numerosas citas del sector, como el VI Foro de Novedades del Sector Turístico. La directora general de Turismo, Estrella Torrecilla, ha valorado la participación de la Junta de Castilla y León al finalizar Intur, donde la Consejería de Cultura y Turismo ha apostado por impulsar a los profesionales del sector



Las degustaciones gastronómicas han sido habituales en los expositores.



turístico y aumentar las oportunidades de negocio, como objetivos y retos principales de la participación en el certamen ferial, a través de un nuevo planteamiento estratégico.

Diversidad

Además, en Intur se han mantenido encuentros de trabajo

El recinto ferial ha dispuesto de espacios para los expositores y también de zonas para el relax

entre la Consejería de Cultura y Turismo y diferentes colectivos como la Asociación Regional de Hostelería, la Asociación de Guías de Castilla y León, la Asociación de Balnearios de Castilla y León y la Red de Ciudades Vía de la Plata, entre otros. Han avanzado también en el desarrollo de productos turísticos especializados, con encuentros y presentaciones, como es el caso del turismo ecuestre, el turismo de mascotas, la Red de Villas Medievales, la asociación Red de Conjuntos Históricos de Castilla





Las provincias de Castilla y León han llevado a Intur sus mejores propuestas para el ocio

y León, el turismo de recreaciones históricas y el astroturismo.

Esta edición se ha contado con Portugal como país invitado a la feria y se han mantenido diferentes encuentros y reuniones de trabajo, con el objetivo de avanzar en una colaboración conjunta.

Más proyectos

Se han dado a conocer diferentes proyectos europeos en los que Castilla y León participa de una forma decisiva: 'Napoctep' de promoción de rutas napoleónicas y el proyecto de cicloturismo 'Eurovelo', que ha contado con una 'Quedada cicloturista-Eurovelo-Intur' a través de un recorrido de once kilómetros por el Canal de Castilla y Ruta del Vino Cigales, finalizando en la feria de Valladolid y en la que han participado más de un centenar de personas.

Comarcas, diputaciones, ayuntamientos, grupos de acción local y otras entidades de Castilla y León han presentado durante cuatro días a profesionales y potenciales turistas sus fortalezas ataviadas con las mejores galas. Ha sido habitual ver por la feria a muchas personas cargando bolsas atestadas con los folletos y otros elementos promocionales de los lugares que les gustaría visitar próximamente.

En el ámbito de lo enogastrónomi-



co, en Intur se ha presentado el producto turístico de las Rutas del Vino de Castilla y León, con ocho propuestas en Castilla y León que lideran el club de producto nacional. Además, en el expositor de Castilla y León a habido eventos gastronómicos como el

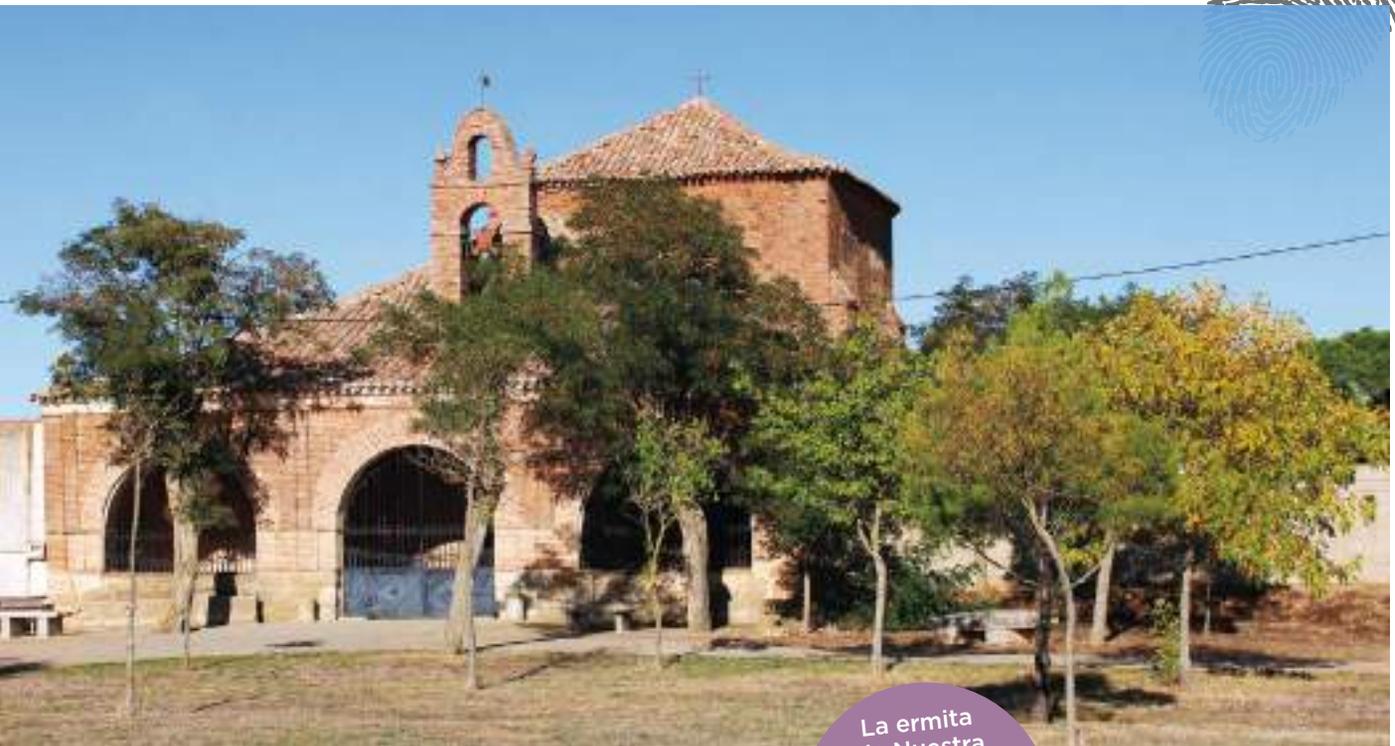
Los profesionales del sector turístico han desarrollado encuentros y foros durante el evento

El Concurso Internacional 'Cocinando con trufa' que se va a celebrar en Soria los próximos días 2 y 3 de diciembre. La Semana Santa de Castilla y León ha contado con una importante promoción a través de un espacio promocional.

El visitante de Intur, profesional o no, ha visto una edición más todas sus expectativas cubiertas. Y seguro que ya está deseando acudir a la del próximo año. ■



SEÑAS DE IDENTIDAD EN VILLAFRECHÓS



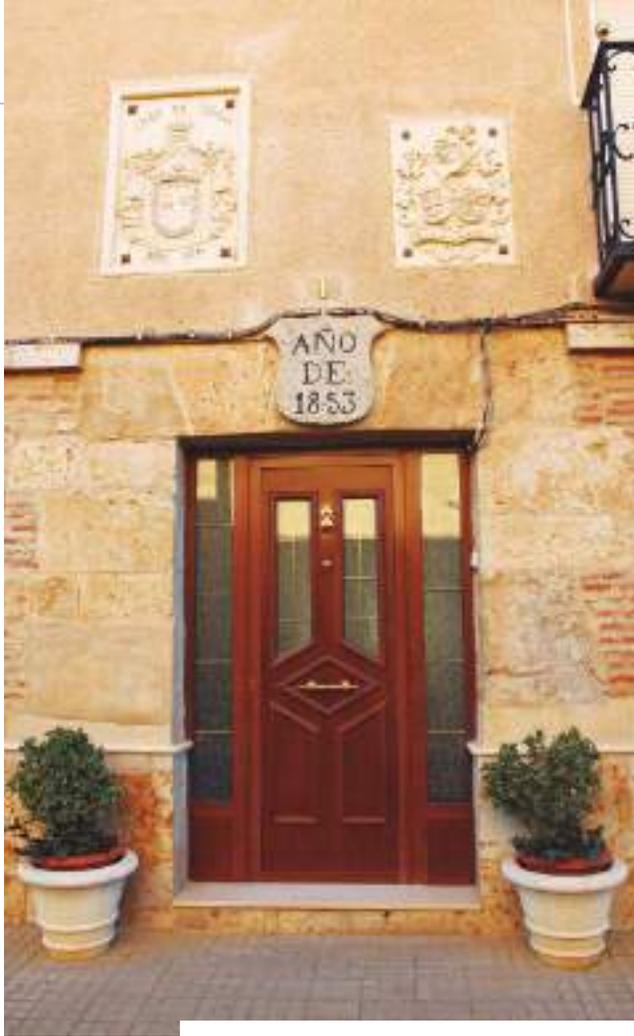
La ermita de Nuestra Señora de Cabo es uno de los rincones vinculados con el alma de la localidad

Si hay algo de lo que puede presumir Villafrechós, en la Tierra de Campos vallisoletana, es de contar con una marcada personalidad, que impregna cada uno de sus rincones, cada uno de los acontecimientos que congregan a los vecinos a lo largo del año.

Ese carácter se manifiesta en los materiales empleados para la construcción de edificios, tanto privados como públicos, y es que la localidad tiene mucho que enseñar al visitante. Como el convento de Santa Clara, habitado por cinco monjas de clausura. Como la iglesia de San Cristóbal, que entre otros tesoros alberga una magnífica Piedad, de autor desconocido. O como la ermita de Nuestra Señora de Cabo, situada a un kilómetro del casco urbano y que tiene tanto

que ver con el alma de esta localidad como sus afamadas almendras garrapiñadas.

El ocho de septiembre se celebra precisamente la fiesta de la Virgen de Cabo, en relación con la cual tiene lugar la tradicional suelta de la Vaca Enmaromada. Declarada Espectáculo Taurino Tradicional por la Junta de Castilla y León, este festejo demuestra de qué es capaz un pueblo cuando defiende sus señas de identidad. Porque la celebración fue recuperada por los vecinos después de años de reivindicación y de una rigurosa in-



'La Piedad. Llanto sobre el Cristo muerto', una de las joyas expuestas en la iglesia de San Cristóbal (abajo).



vestigación histórica, que demostró el arraigo de la Vaca Enmaromada desde tiempo inmemorial.

“La experiencia demuestra que ese tipo de fiestas atrae a visitantes de otras localidades”, recalca **Alba Martínez**, una de las responsables municipales empeñadas en planificar actividades a lo largo de todo el año para evitar la monotonía.

El Ayuntamiento ofrece numerosos servicios para que los vecinos no pierdan calidad de vida. “Nos empeñamos



LA LOCALIDAD PELEÓ PARA RECUPERAR LA TRADICIONAL VACA ENMAROMADA

en mantenerlos a pesar de las dificultades, puesto que es la fórmula para que el pueblo siga teniendo vida; para que los jóvenes sigan viendo aquí su futuro”, señala Martínez. Un objetivo ambicioso para una localidad siempre fiel a su carácter. ■

VALORIA LA BUENA, NATURALEZA Y PATRIMONIO



Valoria la Buena, a medio camino entre la capital vallisoletana y Palencia, cuenta con importantes recursos turísticos. La localidad bien merece una visita pausada para conocer y disfrutar de sus variados atractivos.

La naturaleza y el paisaje del entorno de esta localidad son algunos de sus muchos valores. El río Pisuerga recorre el municipio, al igual que el arroyo Madrazos. También tiene zonas de montes, páramos y valles. En Valoria la Buena hay seis picos con más de 800 metros de altitud. Para disfrutar de esta riqueza paisajística el visitante dispone de rutas de senderismo y en bicicleta señalizadas.

La **iglesia San Pedro Apóstol**, declarada Bien de Interés Cultural en 1992, es un edificio de estilo neoclásico llamativo por su planta central de forma hexagonal cubierta por una gran cúpula. La **ermita del Santo Cristo de la Esperanza** es del Barroco del XVIII. También Valoria la Buena cuenta con dos **grandes palacios** del siglo XVII y XVIII, que pertenecieron a los Mendoza y a los Vizcondes de Valoria. Las **bodegas tradicionales** de Fuenteperal y los **chozos de los pastores**, dispersos

por el término, aportan riqueza a la **arquitectura popular** de la localidad.

El **museo del Cántaro**, de entrada gratuita, guarda una exclusiva colección de cántaros de agua. En la visita es posible aprender el proceso de elaboración, reparación y decoración de estas piezas. La Sala de Exposiciones local muestra en exposición permanente la obra del pintor **Gabino Gaona** -expresionista nacido en Valoria, reconocido sobre

PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO, BODEGAS Y CELEBRACIONES LOCALES SON ALGUNOS DE LOS ATRACTIVOS DE LA VILLA



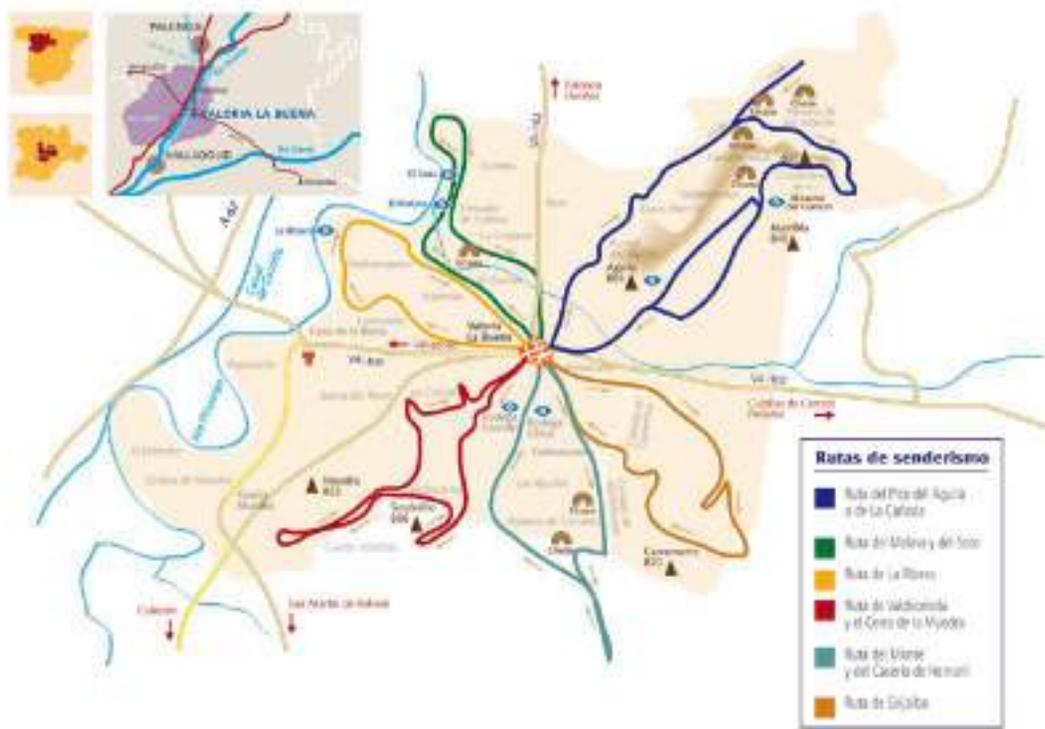
La localidad cuenta con buenos establecimientos en los que alojarse y disfrutar de la gastronomía

todo por sus paisajes- además de otras muestras temporales. Concejo Bodegas abre también sus puertas para mostrar cómo elaboran su magnífico vino. Asimismo, **Miel Montes de Valvení** organiza diversas actividades de producción de este néctar para la divulgación de la apicultura, como cursos, catas, visitas a su colmenar, actividades para niños y otras muchas más.

Durante todo el año hay programadas importantes actuaciones teatrales, musicales, de magia y mo-

nólogos a las que hay que sumar otras celebraciones como la **Carnefuera** -ante la llegada de la Cuaresma-, la **fiesta del Corpus**, la **Martiniega** del primer fin de semana de diciembre -el impuesto que los vecinos pagaban a cambio del uso de las tierras- y en honor de los patronos del pueblo: san Simón y san Judas.

Varios **restaurantes y establecimientos hosteleros** ofrecen la mejor opción para degustar la gastronomía local y alojarse en el pueblo. Valoria la Buena cuenta de esta manera con todos los ingredientes para que la visita sea bien recordada durante mucho tiempo. ■



LA MÚSICA BRILLA MÁS EN SIMANCAS

El sonido de las aguas del Pisuerga se traslada al pentagrama en la localidad medieval de Simancas, cuyo nombre ya suena en el panorama nacional con ecos de rock, góspel, flamenco y cuantos estilos y corrientes se puedan recordar. Algo tendrán que ver la acústica del Archivo y la labor de la Escuela de Música, que inspira a 215 alumnos de la localidad y su entorno

El Archivo de Simancas, escenario de diferentes actuaciones a lo largo del año. Fotografía, Silvia del Río



La música tiene eco en las calles empedradas de Simancas, una localidad de sabor medieval admirada por sus valores estéticos. Tan querida por su patrimonio como por sus vistas sobre aquello que la rodea. La vaguada, el puente medieval, la vega del Pisuerga, su desembocadura en el Duero.

Pese a todo, no cae en el narcisismo de mirarse abstraída en el espejo y proyecta a lo largo del año una actividad cultural que no da tregua a vecinos y visitantes.

Su apuesta por la música ha hecho que su nombre se asocie cada vez más al pop, al rock, al góspel, al flamenco. También a las composiciones más clásicas.

LA ESCUELA DE MÚSICA ESTIMULA LOS SENTIDOS DE 215 ALUMNOS

Cuenta con una muy vistosa punta de iceberg, que son los grandes conciertos protagonistas de los Atardeceres en el Archivo. El programa ha celebrado tres ediciones y siempre ha contado con la actuación de una estrella del panorama nacional. Miguel Bosé, Dani Martín y Melendi han congregado en conjunto a 20.000 personas en las instalaciones deportivas de Los Pinos.

Pero el programa de Atardeceres en el Archivo va más allá y comprende

diferentes eventos musicales a lo largo de una semana, justo cuando el verano da sus primeros pasos. Tienen presencia fija en el programa el Coro Good News, que interpreta grandes temas de góspel, y la representación teatralizada de la Jura del Rey Ramiro I, junto al Archivo.

También están presentes la magia, la música ochentera de conjuntos como Bloody Mary y el flamenco, cuyo éxito de público llena de orgullo a los programadores culturales.

Este último año con novedades importantes, como la inclusión en el cartel del festival Welcome Summer, que da la bienvenida al verano junto al puente medieval, siempre de la mano de la hostelería de la localidad. Ya a finales de agosto tendrá lugar el Summer End, en el mismo espacio y sin dejar de subrayar que en Simancas hay sed por escuchar buena música 'indie'.

Pasa el verano y la cultura no se baja del escenario, aunque deja la música cuando en noviembre se programa el Mes del Teatro, con la presencia de actores y compañías de relevancia nacional en el Centro Cultural La Vaguada. La cita ha congregado este año a un numeroso público, que ha llenado la sala en prácticamente todas las funciones, lo que ha animado a prolongar el programa hasta entrado diciembre.

UN MOTOR DE CULTURA MUSICAL

No es de extrañar que en Simancas

LOS GRANDES CONCIERTOS DE ATARDECERES EN EL ARCHIVO HAN ATRAÍDO A 20.000 PERSONAS



Actuación del coro
Good News.

exista tan buen oído, tanta hambre por atrapar todo tipo de ritmos, puesto que su Escuela de Música es toda una institución que genera cultura de pentagrama en la localidad y su entorno. Este año cuenta con 215 alumnos procedentes de doce localidades, que abarcan una franja de edad que comienza a los tres años y que no tiene límite entre los mayores.

La escuela cubre una amplia familia de instrumentos, tanto de cuerda como de viento y percusión, además de clases de coro. La gran novedad, que está ya muy cerca de salir del horno, es la de contar con un estudio de grabación propio, lo que permitirá al alumnado acabar su recorrido en el centro con un 'producto final' que poder presentar ante discográficas o productoras.

Estas instalaciones supondrán una primicia absoluta para la provincia de Valladolid y aproximarán la Escuela de Música a la filosofía que late detrás de grandes centros de formación de países como EEUU.

No es de extrañar, no puede serlo, que Simancas cada día suene más. ■

Actuación de
Dani Martín.
Foto, Verónica



Melendi, en los
Atardeceres en el
Archivo.



Miguel Bosé.



Salamanca, a vista de pájaro



La ubicación estratégica de Salamanca, en medio del mundo mediterráneo y el atlántico, en plena ruta de las migraciones de millones de aves convierte a la provincia en un lugar privilegiado para el disfrute de las aves. El turismo ornitológico es uno de sus grandes atractivos. La enorme variedad de hábitats, que van desde la alta montaña en la Sierra de Béjar, a las sierras intermedias como son las de Francia, Quilamas o Gata -que comparten vegetación típica mediterránea y atlántica- los campos cerealistas del nordeste, Las Arribas del Duero -enormes cañones fluviales- y las conocidas dehesas suponen la presencia de una excepcional comunidad de aves en tierras salmantinas.

Si queremos observar grandes aves rapaces, iremos a las sierras del sur de la provincia y a Las Arribas. Si estamos



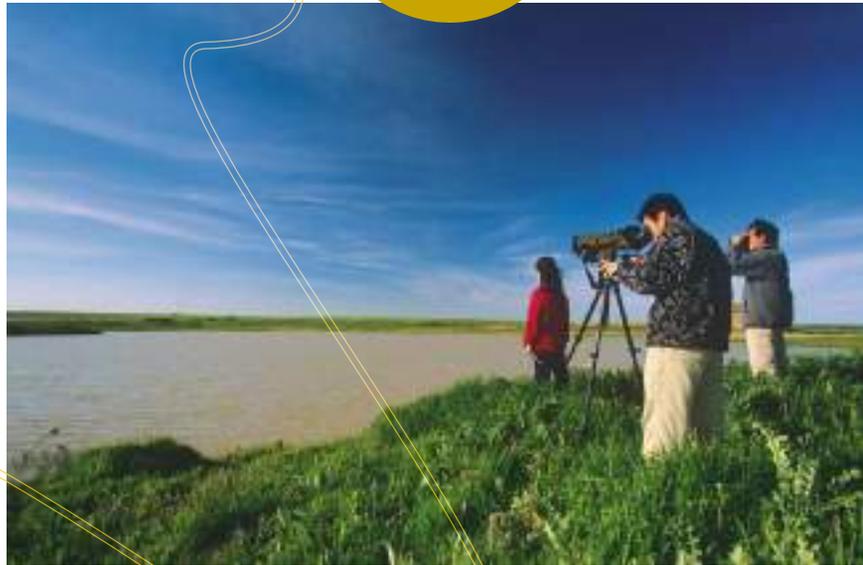
interesados en avutardas, sisonas, aguiluchos cenizos o aves esteparias, nuestro destino serán las llanuras del nordeste. Para conocer aves mediterráneas, podemos pasear por cualquiera de las dehesas. Si queremos aves de montaña, subiremos a la sierra de Béjar.

Red Natura 2000

De esta manera, podremos seleccionar entre las alrededor de 300 especies que habitan a lo largo del año en este territorio y que han sido citadas en la provincia. Un recurso natural y turístico más



En la provincia salmantina es posible observar más de 300 especies de aves a lo largo del año



(ZEPA), con una superficie total de 279.267 hectáreas. Las ZEPA son: Arribes del Duero, Campo de Argañán, Campo de Azaba, Campos de Alba, Candelario, Las Batuecas-Sierra de Francia, Quilamas, Riberas de los ríos Huebra y Yeltes, Riberas del río Águeda, Río Alagón y Tierra de Campiñas.

que la Diputación de Salamanca quiere potenciar a través de su promoción con material audiovisual y divulgativo (www.salamancaemocion.es).

En la red Natura 2000, la provincia cuenta con trece Zonas Especiales de Conservación (ZEC) y once Zonas de Especial Protección para las aves

El apasionado y el curioso de la observación de aves tienen a su disposición varias rutas ornitológicas, dirigidas a distintos públicos con una dificultad baja o media. También puede contactar con varias empresas especializadas, que ofrecen paseos ornitológicos guiados y actividades de turismo de naturaleza. Así, la provincia de Salamanca une su multitud de atractivos para realizar una visita a estas tierras la atractiva opción de observar al aire libre multitud de aves en su hábitat natural. ■

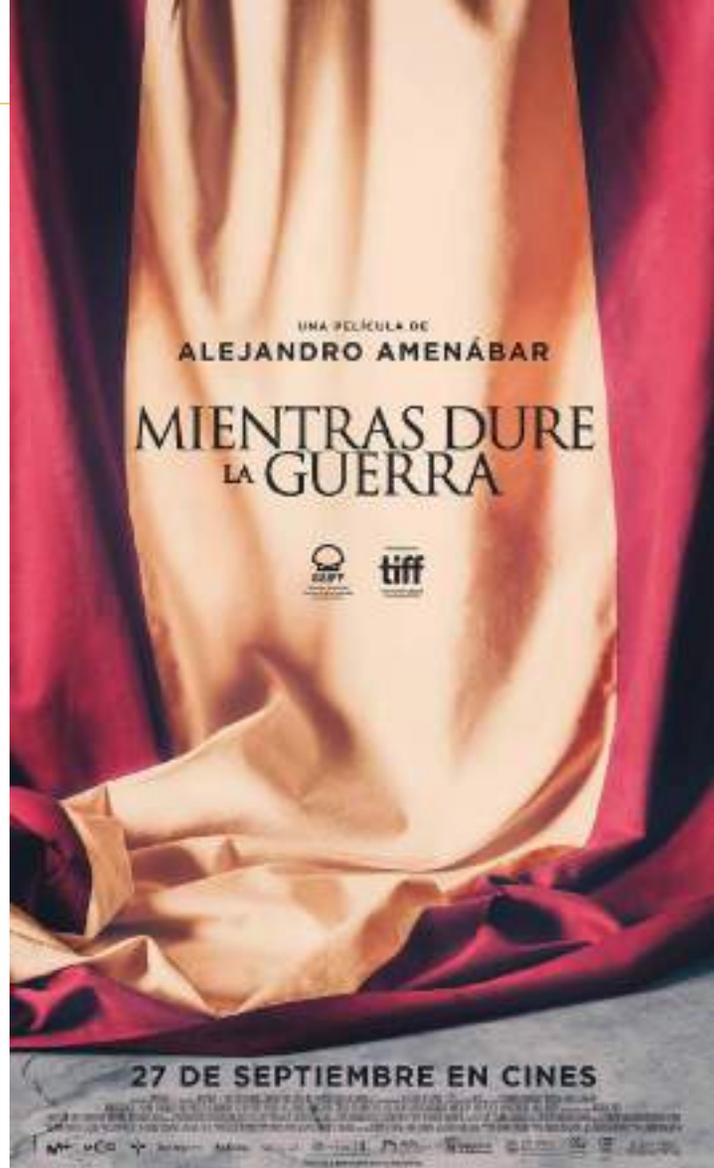
La huella de Unamuno en Salamanca

'Mientras dure la guerra', la última película de Alejandro Amenábar, nos trae a la memoria la relación del pensador con la ciudad del Tormes, en la que residió 45 años. Una ruta nos permite escuchar sus pisadas por el casco histórico de la sede universitaria por excelencia

Ríos de tinta se han vertido sobre la relación de Miguel de Unamuno con Salamanca, ciudad en la que este vasco universal residió 45 de sus 72 años de vida. Se puede decir que, dando la vuelta al chiste, el autor de 'Niebla' o 'La tía Tula' era de Bilbao y, como tal, vivió y murió donde le dio la gana. Su impronta se ha convertido en imborrable y ha terminado por fundirse con la piedra de Villamayor, esa arenisca de color entre dorado y rosado que identifica el casco urbano de la ciudad.

Por eso no importaría si el paso del tiempo terminara por borrar las esculturas que recuerdan a este pensador heterodoxo, a este novelista único, por las calles de la ciudad del Tormes. Incluido el escudo con su rostro en la Plaza Mayor. Porque se pueden seguir escuchando las pisadas del viejo profesor entre las calles que enlazan las diferentes facultades, o estas con la mencionada plaza, en cuyo Café Fortuny fue un popular contertulio.

En ese espacio, durante años se ha iniciado un paseo cultural como parte de la propuesta turística de la ciudad. La ruta se puede seguir en cualquier momento y discurre por la calle Concejo, con parada en el Casino, al que acudía el profesor para asistir a sus tertulias. Continúa por la Plaza de la Libertad hasta llegar a la calle Bordadores, donde se levantan la estatua del



escritor y la casa en la que vivió la mayor parte de los años que pasó en Salamanca.

Continúa por la calle Compañía y, después, por la calle Libreros se llega a la Universidad de Salamanca, de la que Unamuno fue rector en tres ocasiones diferentes.

Unos pasos más allá y estaremos en la Casa Museo Miguel de Unamuno, en el número 25 de la misma calle.

Un español poliédrico

Cada época ha mirado la obra de Unamuno desde una perspectiva diferente, y es que sucede con el padre de 'San Manuel, bueno, mártir' lo mismo que con toda figura poliédrica: que cada ojo verá algo distinto.

En sus escritos, Unamuno enlaza lo literario y lo filosófico, con una aportación como mínimo singular: la incorporación de la imaginación a la razón. Rompe con

la novela tradicional, integrada estrictamente por el relato, porque para él la clave reside en las ideas y el mensaje; los personajes y la acción pueden llegar a ser secundarios.

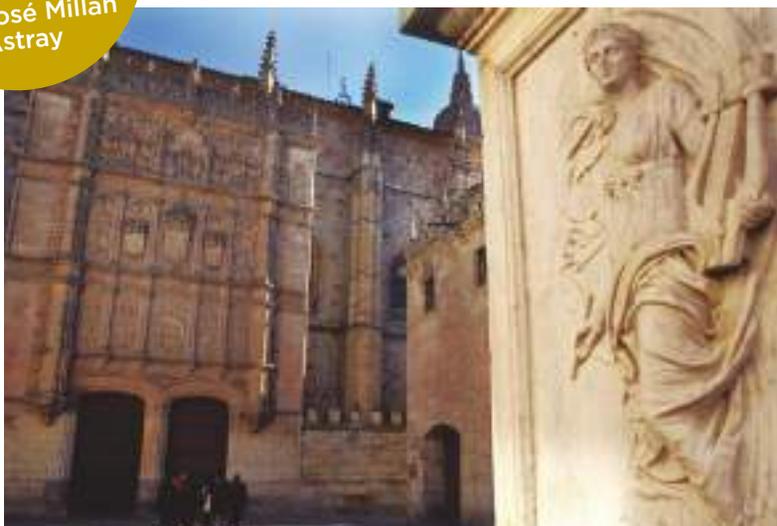
Mientras dure la guerra

La memoria sobre este patriarca contradictorio, también sobre este recurso turístico de primer orden, ha venido a ser refrescada este año por el séptimo arte. Con 'Mientras dure la guerra', el director Alejandro Amenábar vuelve a situar el foco en el enfrentamiento entre el bilbaíno y el fundador de la Legión, José Millán-Astray. El

En el Paraninfo universitario vivió el célebre enfrentamiento con José Millán-Astray

episodio nunca se ha aclarado del todo, y es que no había móviles con cámara en octubre de 1936, de modo que la película navega sobre los diferentes testimonios publicados por los testigos. Quizá don Miguel nunca dijera literalmente "venceréis pero no convenceréis", y es posible que el legionario no espetara un "¡Viva la muerte!" con esas mismas palabras, pero desde entonces ese episodio se ha contemplado como el eterno enfrentamiento entre la razón y el fanatismo.

En cualquier caso, Amenábar ha vuelto a grabar una pieza clásica, que recuerda a los salmantinos su relación especial con un español contradictorio, lenguaraz y polémico. Y nos interpela, a todos, sobre la importancia que la ciudad universitaria por excelencia supone para el mundo del conocimiento y para la historia de España. ■



OLMEDO, LA VILLA DE LOS 7 SIETES



El patrimonio monumental de Olmedo, el municipio del sur de Valladolid, en la comarca tradicional de Tierra de Pinares, es ingente tanto por el número de elementos arquitectónicos que posee como por la calidad artística y arquitectónica que atesoran. Durante la Edad Media se conocía a Olmedo como la ‘villa de los siete sietes’. Tenía siete iglesias, siete conventos, siete plazas, siete caños o fuentes, siete arcos de entrada en sus murallas, siete casas nobles y siete pueblos de su alfoz.

Todavía hoy sus calles están jalonadas de edificios mudéjares, entre los que destaca la iglesia de San Miguel y la Soterraña, así como las ruinas consolidadas de San Andrés. Ambos edificios están catalogados como Monumento Histórico Artístico Nacional. No pasan desapercibidos tampoco los restos de muralla que circundan la mayor parte del casco histórico. La iglesia de Santa María es también otro magnífico ejemplo de museo escultórico.

NATURALEZA Y ARQUITECTURA

Olmedo, mundialmente conocida por la genial obra de Lope de Vega ‘El caballero de Olmedo’, se integra en el paisaje característico de la llanura castellanoleonesa, con un suelo de suaves ondulaciones con altozanos. Los ríos Adaja y Eresma atraviesan el término municipal formando frondosas de chopos, fresnos.

Todavía queda algún olmo, árbol del que toma la villa su nombre por los muchos que había entonces.

El Parque Temático del Mudéjar de Castilla y León es uno de sus atractivos destacados. Aquí se pueden ver réplicas arquitectónicas a escala 1/8; construidas con ladrillos del tamaño de un dedo, y hace posible un singular y apasionante recorrido por el mudéjar castellanoleonés.

CIRCOLMEDO Y TEATRO CLÁSICO

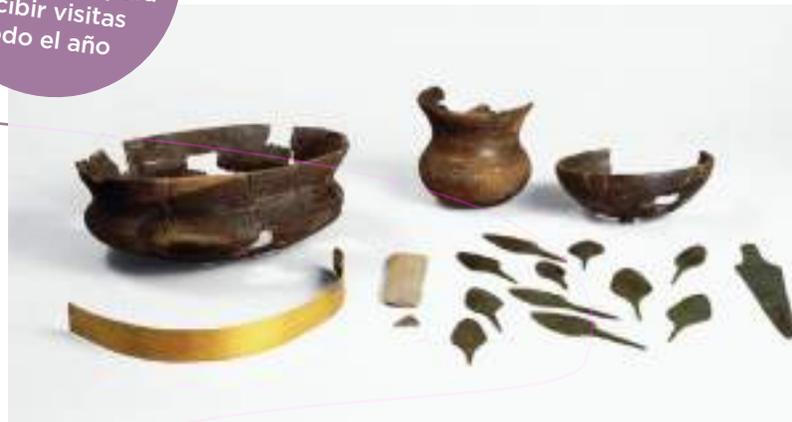
La vida cultural es de primer nivel. En mayo se celebra la Muestra de Circo, Circolmedo. Este festival tiene como objetivo convertirse en referente de ámbito nacional en la difusión y promoción de las artes circenses. Circolmedo no pretende ser un festival de calle, sino una plataforma de promoción de los artistas y las técnicas de circo. Acróbatas, magos, malabaristas, contorsionistas, trapecistas y zancudos serán los protagonistas de la Villa de Olmedo durante esos tres días. Todos ellos se encargan de deleitar con



La localidad vallisoletana dispone de atractivos recursos para recibir visitas todo el año

sus actuaciones a los espectadores que se acercan.

El tercer fin de semana de julio, el protagonista es **Olmedo Clásico**, Festival de Teatro Clásico en la Villa del Caballero, una nueva cita con las artes escénicas. Nació en 2006 con una idea clara: impulsar tanto la cultura como el teatro clásico. El festival programa anualmente espectáculos teatrales a



LA VILLA TENÍA SIETE IGLESIAS, CONVENTOS, PLAZAS, FUENTES, ENTRADAS, PUEBLOS Y CASAS NOBLES

partir de textos del Siglo de Oro español o europeo.

GASTRONOMÍA

En cuanto a la gastronomía, el rey es el lechazo. También gozan de prestigio los guisos de cerdo y los quesos. La repostería local cuenta con deliciosos pasteles y turronez elaborados de forma artesanal, las rosquillas de aceite, 'las cagadillas de gato', rosquillas fritas, los bollos de azúcar, las magdalenas, los 'mudejaritos', mantecados de almendra y el tortón de mosto. ■

Templos de vino en el Valle del Pisuerga

La cultura del vino ha modelado desde siempre la comarca natural del Valle del Pisuerga, situada entre las provincias de Palencia y Valladolid. A caballo entre los valles y el páramo. Aquí es posible contemplar la carrera trazada hacia el sur por dos cursos de agua vitales -porque dan vida- para el territorio: el propio río Pisuerga y el Canal de Castilla

El vino es el motor que ha despertado la inquietud turística en las doce localidades que forman parte de la Ruta del Vino Cigales, que durante la última edición de Intur ha presentado el programa 'Templos de vino'. Se trata de una propuesta que ensancha los límites del enoturismo, al vincular el vino y el patrimonio religioso de la comarca. Porque no se comprende el culto cristiano o

hebreo sin la presencia del mosto fermentado, como señala el responsable de la ruta, Miguel Ángel García Velasco, que apunta a la presencia en este territorio de dos monasterios "que deben ser visitados para comprender la comarca, dado que fueron fundamentales en el desarrollo de la viticultura



RUTA DEL VINO CIGALES



local”. Uno de ellos es el monasterio de Santa María de Palazuelos, cabeza del Císter en la Corona de Castilla, mientras en Dueñas el monasterio trapense de San Isidro atrae todos los años a miles de visitantes que desean asistir al canto de los oficios.

Ambos conjuntos son buenos ejemplos del patrimonio que se despliega a lo largo de la autovía A-62, que enlaza las ciudades de Burgos, Palencia y Valladolid. De hecho, uno de los atractivos para visitar la comarca reside en su fácil acceso, además de la cercanía al aeropuerto de Villanubla.

Tesoros ocultos

Los doce municipios cuentan con templos emblemáticos y con pequeñas joyas menos conocidas, que ahora es posible visitar a través de las diferentes oficinas de turismo, del Programa de Apertura de Monumentos del gobierno regional o en horario de culto. Ermitas, iglesias y mo-

nasterios que representan estilos como el mozárabe, mudéjar, cisterciense, románico, gótico, renacentista o neoclásico.

Con la llegada del enoturismo, además, muchos habitantes de la comarca han descubierto tesoros que siempre han tenido a pocos kilómetros de su casa. Abrir las puertas de los templos ha destacado la calidad artística de retablos, altares, panteones, indumentaria o imaginería, entre otros elementos vinculados al culto.

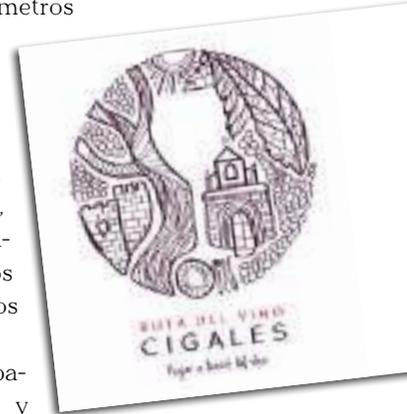
Además de este patrimonio histórico y artístico, la comarca cuenta durante todo el año con un completo calendario de eventos entre lo religioso, lo cultural y lo etnográfico. Entre esas manifestaciones populares destacan, en Semana Santa, las procesiones de penitencia en Dueñas y el Vía Crucis viviente del Viernes Santo, en Cabezón de Pisuerga.

Especial relevancia suscita la romería de San Isidro en Dueñas cada 15 de mayo, acompañada de carrozas, bailes regionales y paloteo hasta la pradera del monasterio.

‘Templos de vino’ ensancha los límites del enoturismo al vincular vino y patrimonio religioso

También es destacable la romería de Nuestra Señora de Viloria, en Cigales, el 8 de septiembre. La imagen portada por los vecinos es acompañada por un grupo de paloteo hasta la Catedral del Vino, como se conoce a la iglesia de Santiago de la localidad.

Son mil y un ejemplos de cómo se entrelazan el enoturismo y el patrimonio de raíz religiosa en una comarca elaboradora de grandes vinos, cada vez con mayor hueco entre las preferencias del consumidor. ■



Dehesa de los Canónigos, turismo entre uvas



Belén Sanz es la enóloga de la bodega, además de ser la propietaria junto a su hermano Iván



Es en la localidad vallisoletana de Pesquera, término emblemático de la DO Ribera del Duero, a la izquierda del río, donde se ubica Dehesa de los Canónigos. Pinares, viñedo y cultivos de maíz y remolacha ocupan las 600 hectáreas de la hacienda que, en su origen, pertenecieron al Cabildo de la Catedral de Valladolid, compuesto entonces por 22 monjes canónigos. La desamortización de Mendizábal facilitó que el empresario vasco Toribio de Lecanda y Campo comprase la finca en 1842. La influencia norteña aún es evidente en el caserío que componen la bodega y la casa familiar. Belén e Iván Sanz Cid son quienes aho-

ra están al frente de la bodega. Desde jóvenes, ambos tuvieron clara su vocación por continuar el proyecto familiar. Su padre, Luis Sanz, vendía la uva en los inicios a la vecina Vega Sicilia. Comenzó a plantar más viñas, hasta que en 1989 decidió sacar al mercado la primera añada propia de Dehesa de los Canónigos.

El vino que elaboran cada añada -Quinta Generación y el Crianza con quince meses en barrica- acreditan su



pasión por la viticultura. Están a punto de certificar el viñedo como ecológico y seleccionan la uva baya a baya. 'Uvas antes que cubas' es el mantra de Luis Sanz que sus hijos también han asumido como propio.

No hay disonancias en Dehesa de los Canónigos. Todo está impregnado por el cariño y el mimo de la familia. De un lado al otro. Del campo, a la bodega y al jardín hasta la casa. Las **antiguas instalaciones ganaderas** las han adaptado para los usos de la bodega, pero siempre conservando la esencia que mantenía desde siglos atrás. Junto a los depósitos de acero inoxidable se mantiene la pared de adobe y las vigas de

madera. En la **sala de barricas** de roble americano hay un rincón con fotos familiares en blanco y negro, junto con algunos trofeos y distinciones. El **jardín**, con pinos centenarios, altos, plenos de salud y que parecen mantenerse en pie haciendo un alarde de equilibrio casi incomprensible hay rosales, higueras, esculturas de Julio Galán y antigua maquinaria agrícola allí expuesta.

La pasión por la viña, el vino y el espacio natural siempre es patente durante la visita



Una experiencia memorable

La pasión por la viña, el vino y el espacio natural de la Ribera del Duero flota siempre en el ambiente de la bodega. Tanto que, deseosos de compartir esas experiencias, en Dehesa de los Canónigos es posible hacer **visitas vinculadas al enoturismo** desde tres años atrás. Incluso reservan una partida de sus vinos -cada año se venden todas las **190.000 botellas** que sacan al mercado- para que pueda catarlo el visitante.

5 son los recorridos posibles, cada uno de ellos con espacios creados para esa visita. 'La selección de Luis' es un itinerario que permite conocer a fondo la bodega y sus instalaciones, además de conocer todo el proceso de la elaboración del vino. 'Camino a Solideo' es el recorrido por el viñedo de Dehesa de los Canónigos, las naves de elaboración y crianza y los jardines de la finca. También catará el visitante Dehesa de los Canónigos 15 meses y Solideo, con un aperitivo caliente o dulce.

Quien desee una experiencia diferente, un acerca-

miento más detallado al mundo de la enología, a las diversas complejidades de la elaboración de los vinos en la Ribera del Duero tiene lo que busca en la visita denominada 'Sensaciones en madera', que también participará en una cata dirigida de Quinta Generación y Dehesa de los Canónigos **15 meses**. El aventurero seguro que se decide por 'Del cielo a la viña', un recorrido en globo por toda la Ribera del Duero, que muestra desde lo alto la magnífica Milla de Oro y, como broche final, una visita a la bodega donde se realizará una degustación de todos los vinos. 'La Dehesa al natural' consiste en un paseo por las instalaciones de la bodega, explicando la importancia del 'terroir', la diversidad de los suelos y viñedo, la elaboración de vino desde la vendimia hasta su embotellado, acompañado de un espectáculo visual.

Las visitas al viñedo y las diferentes instalaciones de la bodega pueden hacerse cualquier día excepto lunes y martes, y con reserva previa. Es la fórmula ideal para conocer el mundo del vino y el territorio de Ribera del Duero, tanto para expertos como aficionados y neófitos. ■

PARA VISITAR

Ctra. Renedo-Pesquera Km. 37
Pesquera de Duero (Valladolid)

666 500 736

enoturismo@dehesadeloscanonigos.com



El buen gusto domina en cada rincón de Dehesa de los Canónigos.



La Plaza Vieja, espacio porticado del siglo X.



Sabor a historia en Saldaña



Saldaña ofrece al visitante uno de los conjuntos históricos mejor conservados de la provincia de Palencia. Es cabecera de la comarca Vega-Valdavia y está rodeada de valles y bosques en los que disfrutar de la caza y la pesca, el senderismo, las rutas en bici o a caballo, la recogida de setas...

El casco urbano atesora un rico patrimonio arquitectónico y fue declarado Conjunto Histórico en 1996. Destaca la Plaza Vieja, precioso espacio porticado del siglo X, aunque su entorno fue edificado entre los siglos XVI y XVIII. También la plaza del Marqués de la Valdavia, donde se alza la casa blasonada de los Osorio (XV-XVI).

Merece la pena mencionar la iglesia de San Pedro, que alberga el museo de la Villa Romana de

Calendario ferial 2020

2 de febrero Feria de las Candelas
 28 y 29 de marzo Feria de San José
 18 y 19 de julio Mercado Romano
 17 y 18 de octubre Feria de la Alubia

la Olmeda. El conjunto arqueológico, muy próximo a Saldaña, ofrece la más bella y completa muestra de mosaicos romanos de la mitad norte peninsular.

Además de un inmenso patrimonio, la villa cuenta con una tradición ferial de más de cinco siglos. En 1502 le fue concedido el privilegio de mercado por Diego Hurtado de Mendoza. Desde entonces cada martes, en torno a la plaza de España, se celebra un animado mercado. También hay que destacar la importancia económica y social de los diferentes eventos feriales que siguen celebrándose a lo largo del año.



Oficina de Turismo de Saldaña
 Plaza de San Pedro, s/n
 Telf. 979 890 995

**ESTRELLA
TORRECILLA**

Directora general
de Turismo

“Contaremos pronto con un sello de turismo accesible”

El turismo vive en una carrera permanente por la innovación. De ahí que haya que prestar mucha atención a conceptos como segmentación, sostenibilidad o accesibilidad. Nuevas demandas que son el reflejo de una sociedad más sensible, como apunta la nueva directora general de Turismo, Estrella Torrecilla

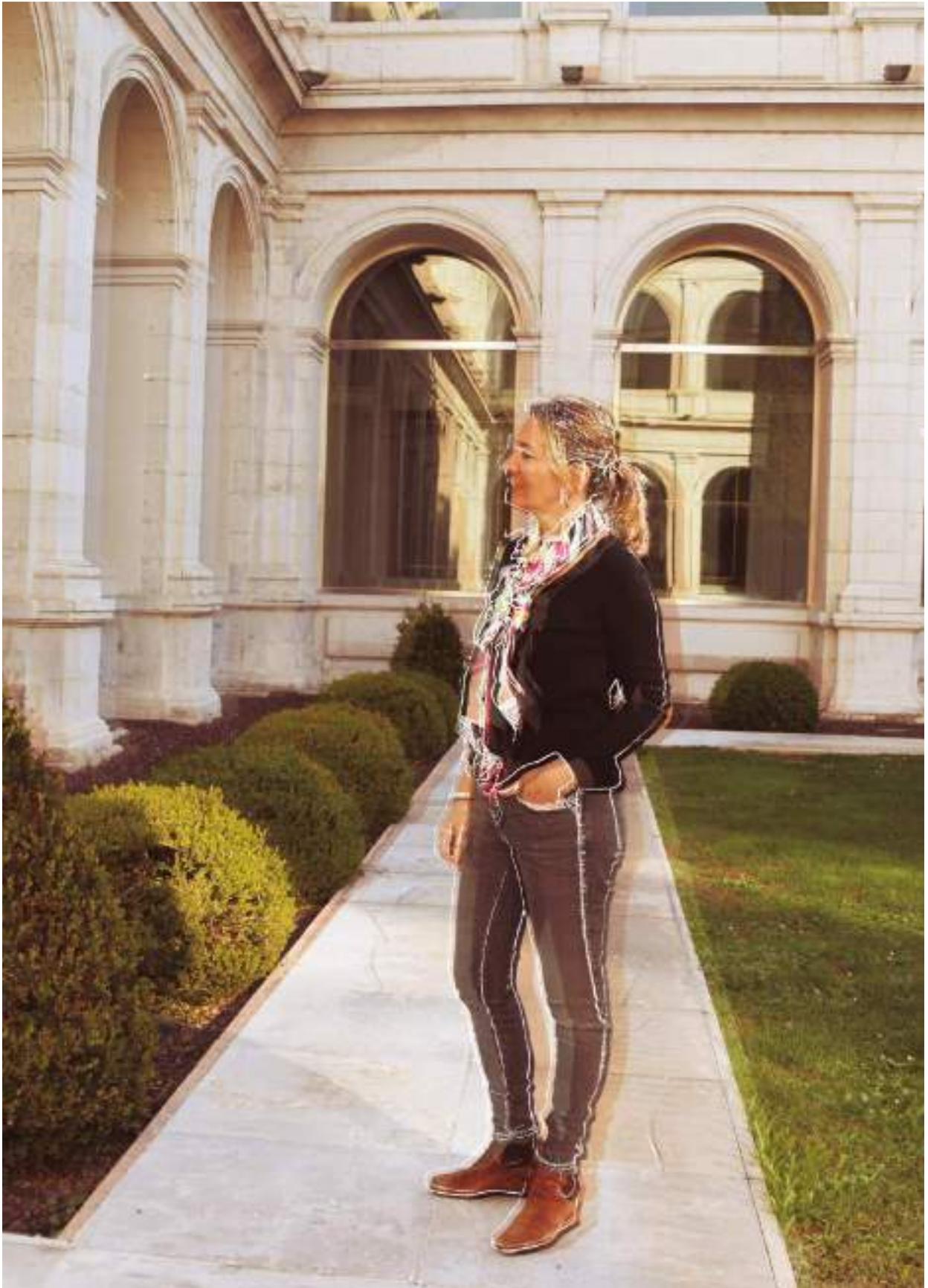
Fue en agosto cuando la zamorana Estrella Torrecilla dio el salto desde el sector privado a la gestión pública. Tiene por delante un reto que sería el sueño de muchos: solucionar desde la administración aquellos defectos que señalaba desde el ámbito profesional. Confía en cosechar aciertos pero, por si acaso, se refugia en Fernando Savater: “Yo nunca pierdo. Gano o aprendo”.

► **¿Con qué objetivos llega a la Dirección General de Turismo?**
Cuando recibí una llamada para

este puesto en la consejería solo me exigieron un compromiso con el turismo de Castilla y León, y que aportara mi propia visión. En ese sentido, hay una serie de cuestiones que me parecen importantes. Por ejemplo, hay que tener en cuenta que somos nueve provincias y yo siempre he notado cierta descompensación en cuanto a la promoción. Al menos, así nos sentíamos a veces. Mi propósito es que en el plano turístico las nueve provincias se luzcan por igual y que haya una promoción nacional e internacional de las nueve.

► **Es decir, repartir la oferta a lo largo del mapa, pero también del calendario...**

Evidentemente. La clave es la palabra desestacionalización. A esa filosofía responde la creación del Castilla y León Convention Bureau, que busca potenciar la actividad congresual. Ahora mismo tenemos provincias con oficinas de congresos mientras otras, más pequeñas, no las tienen aunque sí disponen de espacios que bien podrían albergar un encuentro. El Convention Bureau tratará de que todas las provincias estén representadas, que tengan visibilidad.





► **¿Con una dimensión rural?**

También. Mi intención es que dentro de ese Convention Bureau haya un espacio rural para canalizar esos incentivos, esos encuentros de profesionales, de ejecutivos, que buscan pequeños espacios para celebrar reuniones. Muchas veces son pequeños sitios dedicados al vino, a la gastronomía... y tenemos cabida para todos.

Por otra parte, hay que recordar que el turismo de congresos desestacionaliza dentro del año, pero también dentro de la semana. Algunos meses, hay ciudades que de jueves a sábado necesitarían 400 plazas de hotel más, pero de domingo a martes están vacíos; el de congresos es un tipo de turismo que permite desestacionalizar dentro de la semana,

como sucede con otros segmentos. Por ejemplo, el del turismo senior internacional.

► **Este año, el país invitado a Intur ha sido Portugal.**

Sí, porque nuestra idea es que se venda Castilla y León como destino único, y que se pueda extender gracias a Portugal. No somos conscientes de que tenemos un río Duero que atraviesa cinco provincias de Castilla y León y que va a morir a Oporto. Es el río con más vinos premiados del mundo y con mayor patrimonio reconocido por la Unesco. Un destino, dos países. Eso se vende bien porque psicológicamente es muy positivo que el cliente vea que va a estar en dos países.

La accesibilidad es una de las prioridades de la consejería para este mandato

► **¿Cómo es la relación con esos vecinos?**

Desde el lado portugués siempre han sido proactivos a la hora de trabajar juntos, y para mí estábamos perdiendo una oportunidad. No ya por el mercado portugués, que también, sino por el turista internacional que entra en Portugal. El aeropuerto de Oporto recibió en 2018 casi 12 millones de viajeros. Son turistas que no se quedan allí, sino que se mueven por el entorno.

Hemos mantenido diferentes reuniones y están encantados con esa promoción conjunta.

A mí me encantaría que en las ferias de turismo Castilla y León fuera una provincia más del norte de Portugal y que ellos fueran una provincia más de Castilla y León.

➤ **Para eso hay una clave, que son las comunicaciones.**

Las comunicaciones son muy importantes, de ahí que favorezcamos la sinergia con consejerías como la de Fomento, para que las dos autovías que se dirigen a Oporto, la de Salamanca y la de Zamora, sean una realidad y que ello nos dé mejor posición a la hora de promocionarnos.

➤ **¿Es fácil la colaboración con otras consejerías?**

Es fácil en lo que se refiere al contacto, pero cada una tiene su propio presupuesto y tiene que amoldar sus recursos a las necesidades que tiene una comunidad tan extensa como esta. Vamos avanzando de forma conjunta en los proyectos que son buenos para todos.

➤ **¿Y con la Consejería de Agricultura? Porque a veces queremos convertir a la religión del turismo a personas cuyo trabajo es hacer queso, vino...**

Queremos ir de la mano con Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural porque la gastronomía siempre está presente en las ferias, al margen de cuál sea su temática. Hace poco tuvimos una jornada de turismo de congresos en Madrid y vinieron las rutas del vino; tenemos ocho y pronto serán nueve, con la incorporación de la Tierra del Vino de Zamora; tenemos el mayor número de rutas del vino de España. La gente se mueve por la gastronomía, como demuestra que antes viajabas y comprabas un souvenir, pero ahora te compras las

yemas de Santa Teresa, el queso de Zamora o la botella de vino. Ese es el souvenir de hoy en día.

➤ **La accesibilidad empezó siendo una palabra de moda, de modo que se empleaba mucho pero detrás no había un contenido real.**

Hay 60 millones de personas con alguna discapacidad en Europa, y son personas que viajan. El 29%, además, es partidario de turismo activo, una actividad que en su propia definición señala que se requiere una cierta capacidad

“Queremos ir de la mano con Agricultura porque la gastronomía siempre está presente en las ferias”



física. Eso quiere decir que lo buscan, incluso que lo necesitan. Entonces, vamos a dar cabida a ese público.

En Castilla y León lo tenemos fácil porque hay muy buenas empresas de turismo activo. El objetivo es que esos espacios sean aptos para que en la misma actividad vaya una persona en silla de ruedas y una persona que no la necesita. Por cierto, es un turista multicliente porque viaja acompañado por una o dos personas.

► **¿Qué novedades vamos a conocer en relación con ello?**

Queremos hacer un turismo

inclusivo 100%. No hacer actividades para personas con una discapacidad, sino que esas personas puedan hacer las mismas actividades que el resto.

Por eso vamos a poner en marcha el sello de turismo accesible, que publicitaremos a través de la página de turismo de la Junta para que los interesados puedan ver los establecimientos y actividades de turismo accesible con las que contamos; porque no se trata de que sean accesibles los hoteles: se trata de que sean accesibles las propias empresas de turismo activo. A finales de 2020 ese sello estará más que desarrollado.

► **Un nuevo escenario que, suponemos, va a requerir un esfuerzo de formación.**

Efectivamente. Este año haremos un curso para museos y oficinas de turismo para atender a personas con todo tipo de discapacidad. Hay que estar formado para atender en una oficina de turismo a alguien con una discapacidad visual. Tienes que ser mucho más descriptivo, mucho más comparativo, con referencias que ellos tengan. Cuando yo he sido guía turística me gustaba mucho tratar con grupos así, porque te aportan mucho. Aprendes un nuevo idioma. Por todo ello queremos hacer un sello de accesibilidad para

La naturaleza y el paisaje son algunos de los grandes valores de Castilla y León



establecimientos o empresas que cuenten no ya con una rampa de acceso, sino con personal sensibilizado con las necesidades de este colectivo.

► **Otra palabra muy empleada es la segmentación.**

Porque hay públicos que interesan mucho y hay que atenderlos a todos. Por ejemplo, nos dirigimos al turista senior europeo porque viaja todo el año, desestacionaliza. Además tiene un elevado poder adquisitivo y tiene una cultura media-alta, que busca mucho el turismo de interior. O el turista ornitológico, mucho del cual nos llega desde el Reino Unido. Y muchos vienen en tren porque es el medio menos contaminante. Otra palabra clave del sector: la sostenibilidad.

► **Y la innovación.**

Cierto. Hace unos días, en una



mesa de gastronomía en la que participábamos, me presentaron un proyecto nuevo y alguien dijo que estaba muy bien, pero que primero hay que asentar lo que tenemos. Yo dije que perfecto, pero que siempre hay que innovar porque en turismo hay una competencia atroz, y si no innovas te comen los demás.

La innovación supone dar

“Siempre hay que innovar, porque la competencia es atroz; te comen los demás”

siempre 'algo más'. La clave son las experiencias porque la gente se mueve cuando ve que puede hacer algo nuevo. Y el turista ya no quiere comerse el queso: quiere hacerlo él mismo. ■

Los nuevos talentos



Alimentos de PALENCIA



Las instalaciones del Cetece han sido el escenario elegido para el evento.

Ariel Adonay Munguía Martínez, hondureño afincado en Huesca, que se forma en la Escuela San Lorenzo de la misma ciudad aragonesa, se ha proclamado vencedor de la cuarta edición del Concurso Nacional Jóvenes Cocineros 'Alimentos de Palencia'. El certamen celebrado 14 y 15 de noviembre lo organiza la Diputación palentina con el fin de promover la creatividad culinaria, promocionar la marca Alimentos de Palencia y descubrir nuevos talentos de la cocina. El menú vencedor se compone de 'Atmósfera de pulpo con agua de mar y puerro', 'Carbón de Palencia' (solomillo de ternera, setas, foie y mermelada de pimientos y 'Tarta

de queso tres leches'.

El palentino Alejandro Acosta de Brito -que se forma en el Basque Culinary Center de San Sebastián- mereció el segundo premio, mientras el tercero ha correspondido a Borja Aldea, del Centro Integrado de Formación Profesional 'Felipe VI' de la capital segoviana.

El ganador del Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros de este año -que se ha desarrollado en el Centro Tecnológico de

El certamen promueve la creatividad culinaria y promociona el club de calidad

GANADOR

Ariel Adonay Munguía Martínez
(Huesca). Escuela San Lorenzo



Atmósfera de pulpo
Merimar con agua de mar Lactoduero y puerro Palfruit.



Carbón de Palencia
(con solomillo Mg carne de cervera, champiñón Palfruit shiitake Entreasetas, foie Selectos de Castilla y mermelada de pimientos Salus.



Tarta de queso tres leches (queso Cerrato, yogur de oveja Puebla Luis, crema de queso Crego, galletas Gullón y leche Campos de Nava.



SEGUNDO

Alejandro Acosta de Brito (Palencia)
Basque Culinary Center San Sebastián



Crema de alubias
Leguminor, chimichurri de pimiento de torquemada Salus, puerro Palfruit, foie fresco Selectos de Castilla y yema curada.



Magret de pato Selectos de Castilla con tiriyaki de licor Esteban Araujo, tierra de frutos rojos y sal de setas Entreasetas.



Torrija de yogurt de oveja Puebla Luis caramelizada con dulce de leche Cerrato, ganache de licor de uvas Esteban Araujo, confituras de tamarindo y membrillo y aire helado.

TERCERO

Borja Aldea Valverde (Segovia)
IES Felipe



Puerro confitado de su tallo Palfruit con crema láctea Campos de Nava, cebolla frita y ensalada de hierbas.



Magret de pato Selectos de Castilla con salsa de maíz en jugo de su cuello y una fresa pasa con miel, cerveza Bresañ y agua de mar Lactoduero.



Panacotta de violeta con leche Cerrato, bolitas líquidas de yuzu y tierra de chocolate con galletas Gullón y gel mango.

Cereales de Castilla y León (Cetece)- ha recibido un trofeo, chaquetilla bordada con esta distinción, un diploma acreditativo y 700 euros en metálico. Además, la escuela de procedencia del ganador recibirá un lote de Alimentos de Palencia valorado en 500 euros. El segundo premio está dotado de trofeo, diploma y 300 euros en metálico mientras que el tercero percibe trofeo, diploma acreditativo y también un lote de Alimentos de Palencia.

El menú ganador estuvo elaborado con pulpo Merimar con agua de mar Lactoduero y puerro Palfruit para el primer plato. El segundo tenía solomillo MG Carne de Cervera, champiñón Palfruit, shitake Entresetas, foie Selectos de Castilla y mermelada de pimientos

Los finalistas, miembros del jurado y el vicepresidente de la Diputación.



Salus, mientras que el postre contaba en sus ingredientes con queso Cerrato, yogur de oveja Puebla Luis, crema de queso Crego, galletas Gullón y leche Campos de Nava.

Luis Calderón, vicepresidente primero de la Diputación y responsable del área de Promoción Económica y Empleo -en el que se enmarca el programa de Alimentos de Palencia-, manifestó tras la entrega de premios del IV Concurso de Jóvenes Cocineros que «el objetivo del concurso es **potenciar los alimentos de Palencia** allí donde se forman los mejores cocineros de nuestro país, en las escuelas de cocina de España, de manera que conozcan nuestros productos y sea germen de su uso en las cocinas de los restaurantes en su futura labor profesional».

Alta calidad

Las veintisiete empresas adheridas a la marca de calidad Alimentos de Palencia que han cedido sus productos para la elaboración de los menús son: Cervezas Bresañ, Bodega Esteban Araújo, Destilería Esteban Araújo, Sociedad Cooperativa Campos de Nava, Cecinas Hermanos Caballero Rojo, Panificadora El Valle, Leguminor, Viveros Merimar, Lactoduero, Cascajares, Hortalizas Salus, Pastas Uko, Carne de Cervera, Morcillas de Fuenteandrino, Morcillas de Villada,



Selectos de Castilla, Carnicería Damma, Quesos Cerrato, Gullón, Quesos campos Góticos, Entresetas, Queso Puebla Luis, Quesos Crego, Señorío de Valdesneros, Amo Conservas, Palfruit y Agropal.

Los diputados provinciales José Antonio Obispo, Miguel Abia, Amador Aparicio y un representante del Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (Cetece); Cecilio

Ventisiete empresas de Alimentos de Palencia han cedido productos para el concurso

Lera, como profesional del sector de restauración de reconocido prestigio, propietario del restaurante Lera, en Castroverde de Campos (Zamora); Manuel de Prado, director comercial de Selectos de Castilla, en representación de las empresas de Alimentos de Palencia; el experto en periodismo gastronómico Jonathan Fernández ('Cocina de altura') y los representantes de las asociaciones de hostelería palentina José Antonio León (Aemhospal) y Jaime Antolín (AGH) componían el jurado de este concurso de jóvenes cocineros. ■

Luis Calderón (vicepresidente primero de la Diputación palentina y diputado de Área de Promoción Económica, Empleo y Desarrollo Rural) con los tres cocineros.



A la izquierda, elaborando los platos. En la imagen de la derecha, miembros del jurado degustando las elaboraciones.

Chelo Miñana



POSADA REAL LA MULA DE LOS ARRIBES, LA BELLEZA DE UNA **FRONTERA NATURAL**



Buscar el mar es la eterna aventura de un gran río como el Duero, y siguiendo su curso nos encontramos en los límites que nos marcan los mapas, aquellos en los que se señala el cambio de nombre de la majestuosa corriente de agua que va dando vida a campos de cereales y viñedos, desde su nacimiento hasta su desembocadura en la costa lusa.

Zamora es tierra de contrastes,

y cuando hablamos de paisaje posiblemente encontramos en los Arribes del Duero una de las fronteras naturales mejor trazadas, por su belleza y su riqueza natural.

Pensar en los Arribes del Duero es decidirse por disfrutar de la naturaleza y el deporte. Infinidad de opciones que decidimos disfrutar en **un entorno cargado de historia**, eligiendo la pequeña localidad de Villardiegua de la Ribera para

nuestra escapada. Nunca dejarán de sorprendernos las pequeñas joyas que atesora Castilla y León en cada una de sus nueve provincias.

Villardiegua presume de encontrarse en **un espacio protegido por la Unesco**, catalogándose como figura de reserva de la biosfera transfronteriza bajo la denominación de Meseta Ibérica, por la UE con la Red Natura 2000 y por Castilla y León con la figura de Parque

Natural de los Arribes del Duero.

Integrándonos en la arquitectura popular encontramos el lugar donde nuestros días de aventura encontrarán paz y recogimiento. Llegamos a la **Posada Real La Mula de los Arribes**.

Una antigua casa de labranza del siglo XIX rehabilitada, para acoger un alojamiento cargado de historia, por la multitud de elementos rescatados para deleite de las personas que comparten unos días con los anfitriones, y la pasión con la que ellos mismos hablan de su región, de la que son grandes conocedores.

Es difícil decidir por dónde empezar a conocer este gran espacio natural, pero por suerte la posada facilita información completa y variada, además de la posibilidad de dejarnos llevar en una de las rutas guiadas que nos proponen.

Nos convertimos por unos días en avezados aventureros para descubrir caminos infinitos sembrados de **palomares, molinos y chiviteras**. Preguntando con curiosidad por esta última construcción nos cuentan que se utilizan para guardar las cabras más jóvenes y protegerlas cuando el pastor se aleja con el resto del rebaño.

Las encinas centenarias, los enebros, los alcornoques y la lavanda flanquean nuestro paso en los diversos paseos. La inexistencia de



heladas regala un paisaje que sería imposible de imaginar, con olivos, almendros y árboles frutales.

No podemos dejar pasar la oportunidad de adentrarnos en uno de los cañones **utilizando la piragua** para sentir las aguas que nos llevan río abajo, incorporándonos a un paisaje en el que la belleza del silencio impera, para magnificar todo lo que alcanzamos a ver desde nuestra situación privilegiada.

La gastronomía y el vino completan las ya sobradas razones para querer conocer a fondo este territorio, porque el toque de clima mediterráneo se manifiesta cuando descubres la calidad de los aceites de oliva de la zona.

La convivencia con los

diferentes ríos hace que anguilas y cangrejos tengan protagonismo en su recetario, y sus vinos, con las variedades de **uva Juan García y rufete** como protagonistas, sorprenden por su carácter y su frescura. Sensaciones para el recuerdo que superan la posibilidad de transmitir la grandiosidad de vivir una puesta de sol desde uno de los **miradores naturales**, porque ni siquiera las buenas imágenes son capaces de reflejar la autenticidad de vivir en primera persona la infinitud de momentos para el recuerdo que ofrece Castilla y León al visitante.

Descubrir el destino, descubrir el hotel... Descubrir un hotel, descubrir un destino... Descubrir Castilla y León. ■

Nos convertimos en aventureros para descubrir infinitos caminos sembrados de palomares, molinos...



POSADA REAL LA MULA DE LOS ARRIBES

Calle Verónica, 8
Villardiégua de la Ribera (Zamora)
980 618 074 · 980 618 079 · 699 970 108
info@lamuladelosarribes.com
www.lamuladelosarribes.com



DE VALLADOLID *al mundo*

Un burgalés y un vascofrancés se han llevado los laureles en el XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y en su tercera edición internacional. Pero la cumbre de la micrococina ha tenido otros protagonistas, como la variedad y el sabor de los productos amparados por el sello 'Alimentos de Valladolid. A gusto de todos'

El burgalés Francisco Javier Ruiz y el vascofrancés Pascal Etcheverría se han alzado con los títulos de Campeón de España y Campeón Mundial de Tapas en la última edición de la cumbre mundial de la micrococina. La Cúpula del Milenio, a orillas del Pisuerga, vibró durante tres días con las propuestas más innovadoras de cocineros llegados de 16 países, y es que fue precisamente la internacionalización de la cocina española, y sobre todo del concepto de la tapa, una de las protagonistas del evento.

EL ESPACIO DE LA DIPUTACIÓN ACOGIÓ NUMEROSAS PRESENTACIONES Y DEGUSTACIONES

Ese era el escenario aprovechado por la Diputación de Valladolid para promocionar la marca Alimentos de Valladolid, con un programa que incluía talleres infantiles, presentaciones y degustaciones de algunos de los productos amparados por este sello de calidad. La ac-

La actividad no se detuvo a lo largo de tres días en el stand de Alimentos de Valladolid

tividad en el stand de Alimentos de Valladolid acogió los Talleres Infantiles del Museo del Pan, donde los más pequeños aprendieron a elaborar la afamada Tosta de Valladolid.

Entre las más de 30 empresas y entidades presentes destacaron Clauval Artesanos, con sus garrapiñadas, la bodega Vinos Themera y Bodegas de Crianza Pozaldez. A buen seguro, el público se llevó un inmejorable recuerdo con la degustación de pan y aceite ofrecida por la Tahona de Chari, el Museo del Pan, Aceite Oleogourmet, Oliduro y Oligueva.

También presentaron sus productos Campoveja, Bodega X Siglos de Verdejo, La Giralda de Casti-





La degustación de pan de Valladolid con aceite y las torrijas hicieron las delicias del público.



lla, Bodegas Rodríguez Sanzo y Quesería las Cortas, mientras en el stand pudieron degustarse diversos productos como 'la mejor torrija de España', elaborada por Yolanda Martín Restaurante, y almendras garrapiñadas de Artis.

La actividad no se detuvo durante los tres días y los asistentes a la Cúpula del Milenio también pudieron participar en una degustación de guisos de la IGP Lenteja de Tierra de Campos, en este caso elaborados por Almudena Sixto, del restaurante El Madrileño, con la participación del Museo del Pan y del rosado Quelías, de Bodega Sinfiorano.

Durante la última jornada, y como colofón, las empresas Oleogurmet, El Gran Cardenal y Bodegas Nidia presentaron sus elaboraciones en el expositor de Alimentos de Valladolid, con nuevas degustaciones. Como la cata ofrecida por el Museo del Vino de verdejo fermentado en barrica de Cuatro Rayas, acompañado de la Tosta de escabechado de gallina elaborada por Teo Rodríguez, del Restaurante Trasto. Además, durante el cóctel de clausura Alimentos de Valladolid ofreció una degustación de quesos, empanadas y dulces amparados por la marca. Una nueva llamada de atención sobre la calidad de unos productos elaborados 'a gusto de todos'.



LOS CAMPEONES

Después de numerosas actuaciones en directo, y tras difíciles deliberaciones, los dos jurados decidieron que Francisco Javier Ruiz, del restaurante La Jamada de Arrabal, con su tapa 'Pollo escalmendrado', y Pascal Etcheverria, del Restaurant Le Carré (Biarritz, Francia), con su tapa 'Mejilla de res, zanahorias, paté de pato y maracuyá',

HUBO ACCÉSIT PARA LA MEJOR TAPA TRADICIONAL Y PARA LA MÁS VANGUARDISTA

se alzaban con los títulos de Campeón de España y Campeón Mundial de la micrococina.

Los subcampeones del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas fueron Chema Soler, de Street Food By Chema Soler, en Gandía (Valencia), por su tapa 'Canelón de fideuá crujiente con espuma de carabineros', y Oriol Carbonell, de Els Jardins del Retiro, en Sitges (Barcelona) por su tapa 'Tom Jones'.

El jurado también concedió un accésit a la Tapa más tradicional a Carlos Dávalos, del vitoriano restaurante Waska, por su tapa Bacalao Club Ranero, y otro accésit a la tapa más vanguardista, que fue a parar a manos de Toño Rodríguez, del Restaurante Quema, de Zaragoza, por su tapa 'A cada cerdo le llega su Pedro Regalado'.

El accésit al mejor concepto de tapa fue para Adrián Merenciano, del restaurante Flote (Castellón), por su tapa La reina y el capón.

SUBCAMPEONES DEL MUNDO

El jurado del III Campeonato Mundial de Tapas escogió como subcampeona a Jesseca Naldo, de The Sunset Bar (Manila, Filipinas), por su tapa 'Lo último de Filipinas' y a Luis Antonio Carcas Armingol, de Casa Pedro (Zaragoza) por su tapa Esenzia de río.

El accésit a la tapa más vanguardista se lo llevó Havard Werkland (de Speilsalen Hotel Britannia, en Trondheim, Noruega) por su tapa 'Norwegian Sea





Glaced Oyster Pearl', mientras que el accésit a la tapa más tradicional fue a parar a Guanajuato (México). Desde allí vino Juan Emilio Villaseñor, del restaurante La Cocineta, con su Taco de carne seca rellena de cerdo ahumado.

Por su parte, el accésit al mejor concepto de tapa fue para Dane Blom, del Restaurante Grange en Sacramento (California, EEUU), por su tapa 'Squid ink rice crisp, red prawn tartar, pimentón aroli, chive, yuzu'. Blom pudo regresar al otro lado del charco con un diploma acreditativo y un completo lote de productos Alimentos de Valladolid: una pequeña aportación a esa internacionalización de los productos locales.

VOCES AUTORIZADAS

No fueron pocas las voces autorizadas que destacaron el papel de Valladolid y sus alimentos en ese proceso de dar a conocer al mundo las bondades de la cocina española, especialmente en su versión mini. Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía y presidente de honor del Campeonato Mundial de Tapas, incidió en ello al declarar que "la cocina española de vanguardia es de las mejores del mundo. No obstante, lo que más se exporta son las tapas, ya

SE DESTACA "LA GAMA Y CALIDAD DE SABORES" PRESENTES EN VALLADOLID

que hacen posible la convivencia y la amistad".

También hizo referencia a ello el presidente del Jurado del Campeonato Mundial, Carles Abellán, jefe de cocina y propietario del restaurante La Barra, de Barcelona, el único establecimiento especializado en tapas galardonado con una estrella Michelin.

El catalán se declaró "sorprendido por la calidad de las tapas y de los participantes pero, sin duda, lo que más sorpresa me causa es tener un mundial como este, en Valladolid, con participantes de nada menos que 16

países de todo el mundo”. “Me parece una aportación espectacular y una gran manera de internacionalizar el concepto de la tapa, sin duda nuestra gran riqueza y nuestra mayor identidad gastronómica”, apuntó.

Por su parte, la presidenta del Jurado del Concurso Nacional, María

José Meda, del restaurante El Batán, de Tramacastilla (Teruel), y también poseedora de una estrella Michelin, resaltó la creatividad y la “gran gama y calidad de sabores” que ha encontrado en la competición celebrada en la Cúpula del Milenio.

En definitiva, una cita gastronómica que ha situado a los alimentos de Valladolid en el Olimpo de la cocina mundial. ■



Los obradores de la provincia tuvieron una presencia destacada en el concurso



AMBIVIUM, UN JOVEN QUE SE REINVENTA PARA COMPARTIR EXPERIENCIAS

Tras un recorrido de apenas dos años y medio, el restaurante integrado en Pago de Carraovejas da un salto cualitativo en calidad y servicio al comensal. Es la filosofía que late bajo el homenaje de la familia Ruiz a distintos relatos, terruños y paisajes

A la izquierda, Guillermo Cruz (director). A la derecha, Pedro Ruiz, CEO de Alma Carraovejas.



La propuesta de fusionar lo líquido y lo sólido del restaurante Ambivium sigue acumulando menciones, premios y el reconocimiento del público. Las propuestas gastronómicas del equipo dirigido por Pedro Ruiz Aragoneses, CEO de Alma Carraovejas, y Guillermo Cruz, director del restaurante, tienen una raíz común: no se trata de adecuar la elección de los vinos a la cocina, sino que el diseño de plato y maridaje se realiza en conjunto. Es la filosofía que late bajo el homenaje de la familia Ruiz a distintos productos, relatos, terruños

Ambivium apuesta por una carta “para democratizar y hacer accesibles vinos inéditos”

y paisajes. Una cocina en la que los productos de temporada son protagonistas y que cuentan con un planteamiento armónico en ese universo, el de los menús armonizados, que unifica los dos mundos.

En palabras de Guillermo Cruz, “nuestra carta es una carta de vínculos, con pequeños productores, con elaboradores... pero sobre todo es una carta para compartir. Una carta para democratizar y hacer accesibles vinos inéditos, vinos bonitos, destinados a ser compartidos”.

Ambivium está situado en el centro de la apuesta enoturística de Pago de Carraovejas, la bodega edificada por el mesonero segoviano José María para dar



un nuevo significado al concepto de vino de la casa. En esta nueva etapa, que comenzó hace apenas dos años y medio, la fama del restaurante ha alcanzado tal proporción que muchas visitas al conjunto se deciden por la atracción que ejercen sus menús degustación.

En esta breve trayectoria Ambivium ha sido capaz de evolucionar y en los últimos meses ha experimentado un fabuloso salto cualitativo, que el comensal no solo percibe en sus papilas gustativas. También en una clara apuesta por el servicio al cliente.

Hace escasas fechas el restaurante, una de las propuestas más refrescantes del panorama nacional, ha sido galardonado con el premio a la Mejor Carta de Vinos en Restaurante de España, durante la cuarta edición de los IWC Merchant Awards, celebrada en Madrid. También en fechas recientes, Ambivium ha sido reconocido como Mejor Restaurante de la comunidad por la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía, presidida por Julio Valles.

A medio plazo quiere alcanzar las 2.500 referencias de vino, pero lejos del concepto de elitismo

LA CAVA

La cava del restaurante atesora singularidades, añadas históricas de los elaboradores más destacados o vinos inéditos, que no se comercializan. El equipo ha viajado durante todo este tiempo por distintas regiones vinícolas del mundo, lo que le ha permitido trabajar en directo con pequeños y grandes productores, conociendo la singularidad de cada terruño.

Un paso después, el reto es compartir esa magia con sus comensales. A medio plazo quiere alcanzar las 2.500 referencias de vino para ponerlas a disposición del visitante, pero lejos del concepto de elitismo. “El vino lo hacen personas para personas, sin clases. Nosotros queremos que nuestro visitante lo comparta, sin tener en cuenta quién es. Y sin exigirle que sea un experto; solo que tenga sensibilidad para comprender lo que le transmitimos”, apunta Guillermo Cruz. ■





“Queremos destacar nuestros vinos, pero también los vinos de los demás”, señala Guillermo



RESTAURANTE AMBIVIVUM

Camino de Carraovejas, s/n
Peñafiel, Valladolid
983 88 19 38
Martes a domingo de 12:00 a 18:00 h
www.restauranteambivivum.com



¡Jaque a la liebre!



En la actualidad son 2.000 galgueros los que están inscritos en la **Federación Castellano Leonesa de Galgos**, de 131 clubes deportivos. Es una actividad que lleva desde 1931 desarrollándose en la Comunidad como una competición de galgos en campo. La pasión por este perro emblemático va más allá. Está en el ADN de los castellanoleoneses de las tierras llanas, las cerealistas y también con liebres. Como actividad cinagética con unos 10.000 cazadores quienes la disfrutan. Además, son muchos más los que valoran al galgo por sí mismo y por sus cualidades deportivas, al margen de la caza.

“Las previsiones eran negativas antes de empezar la temporada el 12 de octubre, por el brote de mixomatosis que están sufriendo las

liebres ibéricas de nuestra Comunidad, pero la realidad, ya tras el primer fin de semana en el campo, es que la enfermedad de momento y salvo en algunos acotados no está siendo tan virulenta”, explicaba Óscar Hernández, vocal y coordinador del Libro de Registro de la Federación de Galgos.

La diversidad paisajística, orográfica, y también que las enfermedades afecten más o menos según zonas, implican que la población de estos lepóridos varíe por comarcas. Hay bastantes diferencias. Las

zonas con más densidad de liebres son el sur de Valla-

131 Clubes deportivos asociados a la **Federación Castellano Leonesa de Galgos**



dolid, el norte de Ávila y algunos acotados de Zamora y Segovia. “Palencia y Salamanca son las dos provincias galgueras más afectadas”, señala Hernández en referencia a la mixomatosis. “Está siendo un gran problema y lo puede ser más en el futuro, pero de momento pensamos que podemos sacar adelante la competición”, confía.

El trabajo para solventar los problemas que merman la liebre sigue adelante. Profesionales y algunos laboratorios trabajan contra esta nueva enfermedad. “Se ha comprobado que es una mutación del virus del conejo. Todavía es muy pronto para sacar conclusiones pero esperemos que pronto encuentren una solución”, desea Óscar Hernández.

“Es un animal muy débil”

Algunos expertos coinciden en que la liebre es un animal muy débil, que tiene cada vez más enemigos en el campo. Las dos enfermedades que más la están mermando son la tularemia y, ahora, la mixomatosis. No hay que olvidar tampoco que los atropellos con vehículos, los plaguicidas y los depredadores están haciendo gran mella en la especie. “Este año era de los mejores en cuanto a la cría, con una densidad muy alta. Y mira por donde la mixomatosis la está mermando”, recalca el vocal y coordinador del Libro de Registro de la Federación de Galgos.

Las pruebas de las federaciones de

galgos se continuarán, al menos por el momento, disputando, aunque la Real Federación Española de Caza sí ha prohibido abatir liebres en todas sus competiciones. El presidente de la **Federación de Caza de Castilla y León**, Santiago Iturmendi, se muestra “preocupado”. A la tularemia hay que sumar la mutación del virus de la mixomatosis, que ahora afecta más a los lepóridos, sobre todo en “Valladolid y Palencia”. Iturmendi recomienda a los aficionados que “moderen su caza e, incluso, no cazarla” si las poblaciones resultan afectadas de manera palpable por la enfermedad.

“Un gesto verdaderamente importante en favor de la liebre, sería que la administración y la RFEC prohibieran su muerte con escopeta”, recomiendan desde la Federación Castellano Leonesa de Galgos. “La presión cinegética con los galgos es mínima sobre la especie, ya que solo el 30% de las que se corren se matan. No así con la escopeta, que mueren más del 90% de las que se ponen a tiro”, argumenta Hernando. “La liebre lo está pasando mal y todos debemos cuidarla y respetarla, pero se ha de tener en cuenta que en nuestra federación es el único animal del que depende la competición, mientras que en la Federación de Caza hay muchas otras especies cinegéticas”, argumenta Óscar Fernández. ■

La mutación de la mixomatosis ha supuesto que este lepórido resulta afectado por la enfermedad



GALGOS Y LIEBRES A LA CARRERA



La temporada de caza con galgo comenzó en Castilla y León el 12 de octubre repleta de incertidumbre. La mixomatosis hace mella en una población lebrera que ya iba a menos castigada por prácticas agrícolas modernas

El sábado habían caído doce litros largos de lluvia y el domingo amaneció con algunos claros, aunque el viento del nordeste hacía que los seis grados parecieran menos. De cualquier forma, la pasión por los galgos y las liebres pueden con todo eso. A las ocho y media de la mañana ya cogen fuerzas con sendos cafés calientes en el bar de la plaza de la localidad vallisoletana de Villanubla Raúl Callejas y Roque Aguado. Las tres galgas de Raúl esperan inquietas afuera, en la parte trasera del coche. Saben que es uno de sus días grandes. Rafa Aguado, sobrino de Roque,

ya está en el campo revisando las parcelas en busca de rastros delatores de por dónde ha estado alimentándose esa misma noche alguna liebre.

La conversación que acompaña al café con otros parroquianos es casi monotemática: qué tierras son querenciosas, cómo se comporta esta o aquella galga, si la campaña de caza recién iniciada promete más o menos... En un momento, de manera

súbita, se interrumpe la tertulia y los galgueros parten cada uno hacia su cazadero. Los caminos de concentración están húmedos por la lluvia, que por fin ha llegado, pero no hay ninguna dificultad para llegar en coche hasta el lugar elegido. Raúl comienza enseguida a inspeccionar una de las fincas con sus tres perras -Loba, Sara y Tara- de trailla.

Roque -que a pesar de que ha cazado con galgo más de treinta años ha abandonado la actividad cinegética- le acompaña como observador. Pasa la mañana, con los prismáticos colgados al cuello, por el camino esperando disfrutar de ver una buena carrera. A ratos busca por cunetas y perdidos setas de cardo, pero la sequía que ha habido hasta hace poco

"ENTRE ESAS DOS TIERRAS HAY LIEBRE ¡TIENE QUE ESTAR AQUÍ!", ASEGURA RAÚL DESPUÉS DE ECHAR UN VISTAZO

ha retrasado la temporada micológica. El terreno ha estado muy duro para que los galgos corrieran sin dañar las almohadillas de sus patas. La velocidad es la esencia de esta raza, aunque también utilizan el olfato durante la inspección de las fincas. El nerviosismo de las perras, que husmean también ansiosas, es evidente al encontrar una cama del lepórido o excrementos recientes. La población

de rabonas ha descendido respecto a hace años de manera considerable. Cómo se trabaja el campo, los productos químicos que se utilizan en la agricultura, las concentraciones parcelarias y las enfermedades se dejan notar.

"Te tiene que gustar. Si no te gusta no vienes. Esto hay que tomarlo como deporte: el que quiera carne que vaya a la carnicería", dice Roque para explicar por qué pasa la mañana del domingo viendo galgos en el campo. "Entre esas dos tierras hay liebre. ¡Tiene que estar aquí!", asegura Raúl después de echar un vistazo por una parcela todavía sin sembrar,

El galguero siempre busca más disfrutar de una buena carrera, de poder a poder, que hacer carne





Las camas donde la liebre ha pasado la noche son indicios claros de que está por esa zona

con algunas hierbas ya resacas. En teoría es el refugio perfecto para todo tipo de fauna.

CON MIL OJOS Y SIN RUIDO

Llega Rafa con sus dos galgas – Tralla y Cora- y se une a Raúl. Ambos comparten habitualmente jornada de caza. Y ser galguero no es solo eso. Todos los días del año salen con las perras al campo para que hagan ejercicio y se mantengan en la mejor forma física posible. Y saludables. La normativa posibilita que vayan sueltas siempre que tengan puesto un bozal que les impida coger las liebres y conejos. Son muchas horas de campeo. Sin excusas. Da igual que llueva o haga un sol de justicia; el perro sale cada jornada, al menos un rato. La afición de Raúl por estos perros llega incluso a que en la casa familiar que reforma las referencias en imágenes a los canes son constantes por todos lados.

Protegidos del frío con guantes y cubiertos de manera que casi solo quedan al descubierto los ojos, comienzan a cazar recorriendo de manera metódica y concienzuda el terreno. A media docena de metros

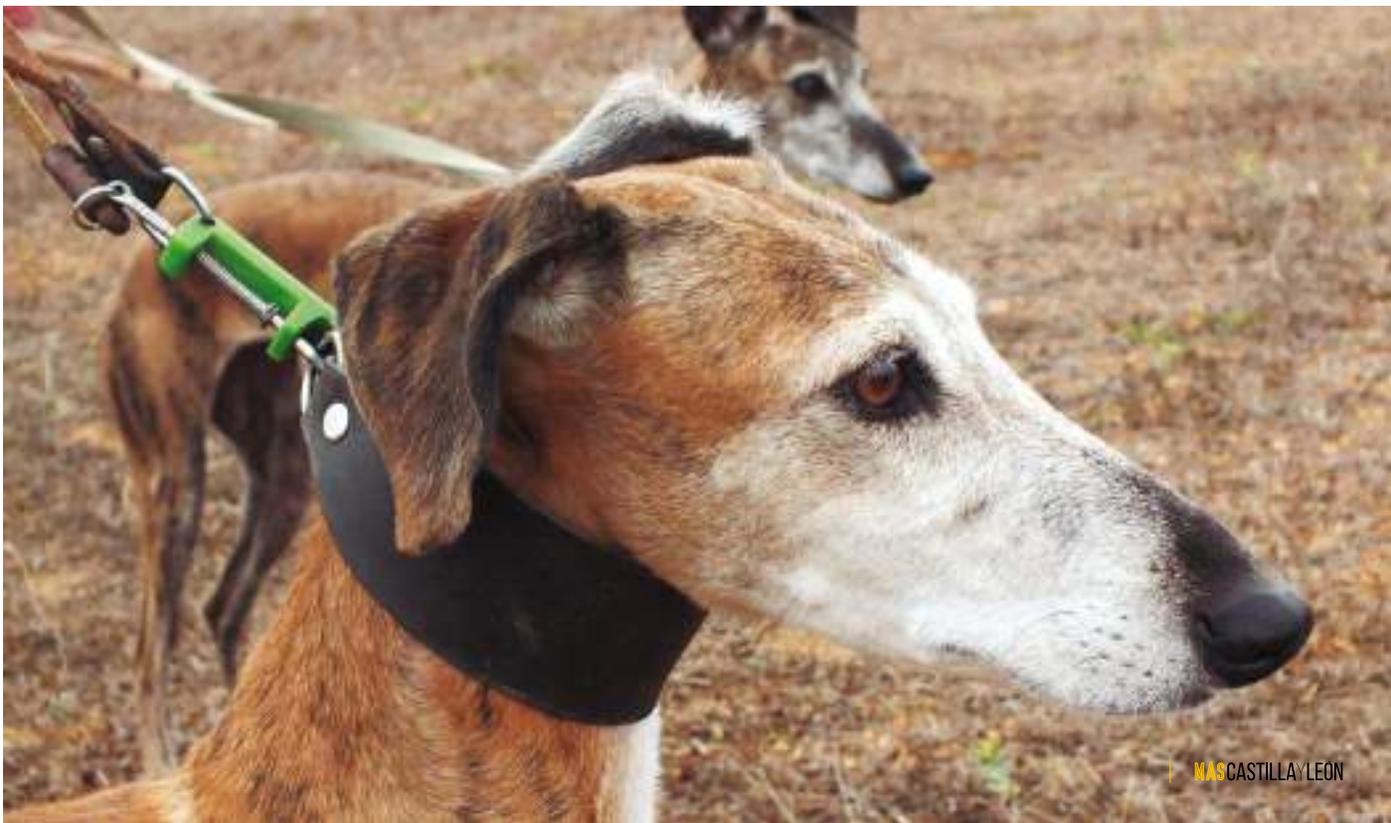
uno del otro, cada cual con sus perras, recorren cada finca. En silencio, para no alertar a la liebre, que podría huir alarmada antes de tiempo. Basta un gesto con la mano para que se entiendan sin necesidad de hablar. Las galgas van siempre pendientes y los galgueros no pierden detalle de las camas, excrementos y otros rastros que encuentran a su paso. El objetivo es localizarla posible presa para después, una vez que salga a la

CAZADORES Y PERROS REVISAN AL DETALLE EL TERRENO EN BUSCA DE RASTROS DE LA LIEBRE HASTA LOCALIZARLA PARA QUE CORRA EN FUGA

carrera, dar salida cada cazador a una de sus galgas con el propósito de que disputen la mejor carrera que sea posible: larga y emocionante.

“Camas se ven. Tenemos tiempo de ir a otra zona. Aquí las hay”, le dice Rafa a Raúl al terminar sin éxito de mirar un terreno que prometía. El sirimiri continúa y el barro se pega a la suela de las botas. Después de debatir si paran ahora un rato a almorzar o no, optan por seguir en el empeño. Las fincas son más extensas y la caminata hasta cambiar la mano es larga. Constancia y paciencia son dos virtudes imprescindibles para ser galguero. La recompensa de ver la rabona y los perros detrás es imprevista.

Hay poca suerte hoy. Horas después regresan a casa tras haber visto solo una liebre, que además arrancó sola, larga y que no pudieron correr. Los demás días han sido más agradecidos. El de la apertura -la semana anterior- avistaron cuatro y el domingo siguiente fueron cinco, de las que corrieron dos. No pasa nada. La pasión por los galgos está por encima de todos los contratiempos. Dentro de siete días estarán otra vez haciendo lo que más les gusta. Todas las jornadas hábiles hasta que se cierre la temporada. En el campo y con las galgas cogidas de la trailla. ■





El topo de agua, en serio peligro



El desmán ibérico (*Galemys pyrenaicus*) es un mamífero acuático cuyas poblaciones se han reducido cerca del 70%. Se trata de un endemismo peninsular que habita en los ríos de alta montaña de Castilla y León. La pérdida de calidad de las aguas, que disponen de menos alimento, y las especies exóticas tienen culpa del declive

Seguro que a muchos les resulta más familiar la imagen del ornitorrinco que la del desmán (*Galemys pyrenaicus*). Ambos guardan ciertas similitudes en que son mamíferos semiacuáticos e, incluso, en la apariencia aunque sea solo a grandes rasgos. La gran diferencia está en que el primero es australiano y el segundo es autóctono aquí, una joya

que supone un gran bioindicador de la salud del ecosistema en los ríos de montaña castellanoleonés. Un endemismo peninsular cuyas poblaciones han experimentado una regresión media en España cercana al 70%.

En los Pirineos franceses está

considerado como especie ‘vulnerable’ en el Catálogo Español de Especies Amenazadas, mientras que en el Sistema Central que está ‘en peligro de extinción’.

A quien lo ve por primera vez sumergido, en posición vertical, capturando las larvas y ninfas con las que se alimenta con su trompa entre los guijarros del lecho del regato y la larga cola delatándole por fuera del agua se frotará los ojos en busca de identificar qué es. ¿Un topo diferente? ¿Una extraña rata de agua? Se trata del desmán ibérico, un animal casi desconocido porque sus hábitos son nocturnos y, por este motivo, no es fácil de ver en salidas al campo a menos que sean específicas para observar este curioso animal.

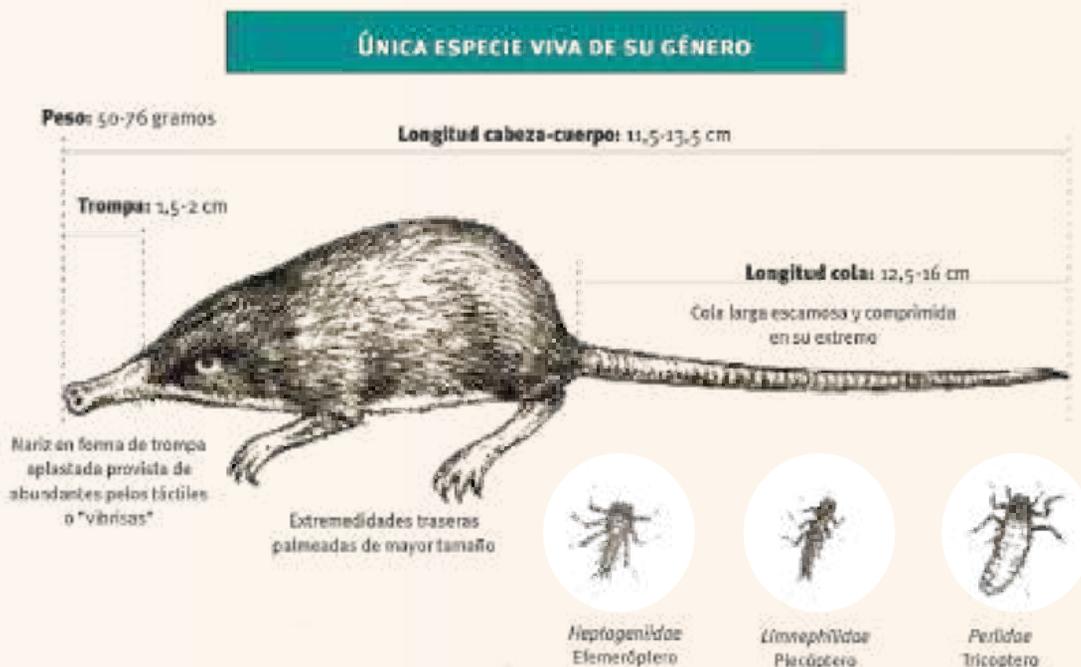
Así, a pesar de su singularidad y su grado de amenaza de conservación, el desmán ibérico es un gran desconocido. El proyecto LIFE+ Desmania se ha centrado durante los últimos años en acercar la especie a la sociedad, su hábitat, su problemática y las posibles acciones para mejorar su situación. Ha ejecutado actuaciones con el fin de

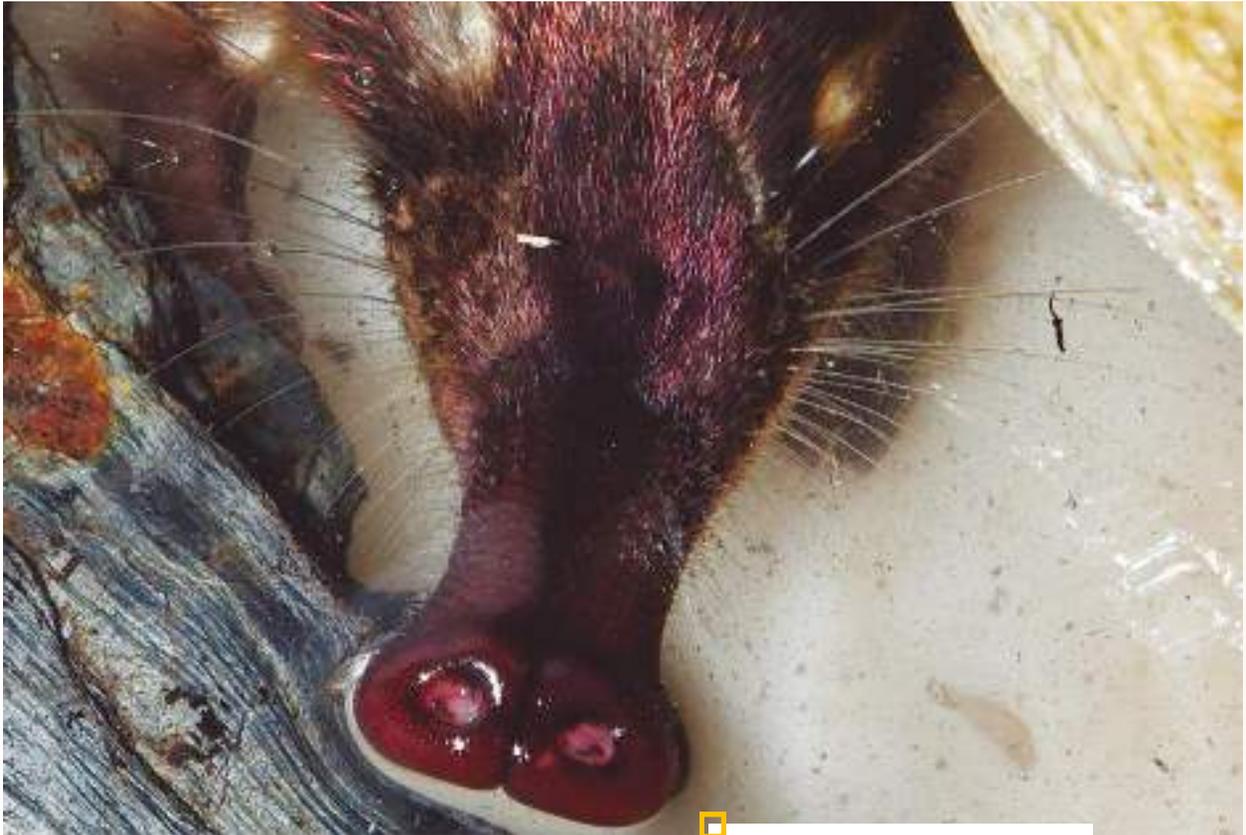


LIFE+
Desmania ha intervenido en los últimos años para mejorar el hábitat

mejorar el estado de conservación de los hábitats que ocupa, incrementar el conocimiento sobre su distribución, biología y ecología, atenuar el efecto de las amenazas que le afectan y sensibilizar a la población de la importancia del desmán como bioindicador, con el objetivo final de invertir la tendencia poblacional negativa de la especie y asegurar su conservación futura.

El proyecto se ha desarrollado en 33 Zonas de Especial Conservación (ZEC) de la Red Natura 2000 distri-





Su trompa le sirve para capturar entre los guijarros las larvas y ninfas de las que se alimenta.



Es un excelente bioindicador del estado de salud de los ríos de alta montaña. De hábitos nocturnos, es un gran desconocido a pesar de que está ‘en peligro de extinción’

buidas por las provincias de León, Palencia, Zamora, Ávila, Salamanca y Cáceres.

Este topo de agua se alimenta de larvas de macroinvertebrados acuáticos en ríos con corrientes moderadas o fuertes. Tiene de una a cinco crías por camada y

su esperanza de vida es de tres a cuatro años. El declive de la especie tiene múltiples causas, aunque las principales son pérdida de calidad de las aguas y disminución de los invertebrados de los que se alimenta, disminución del caudal de los ríos, degradación de las orillas de los cauces, aislamiento poblacional y pérdida de variabilidad genética y afecciones por especies

exóticas como el visón americano, que depreda sobre la especie.

El LIFE+ Desmania ha sido una experiencia pionera y novedosa, ya que hasta la fecha han sido pocos los proyectos dedicados a la conservación del desmán ibérico realizados en Es-

paña. Pero no va a ser el último. La estrecha colaboración entre administraciones (nacional, autonómica y local), entidades privadas y organismos de cuenca fraguado durante la ejecución de este proyecto asegura, a medio y largo plazo, la realización de actuaciones a favor de la especie y de su hábitat en toda su área de distribución. ■



¿Cómo se reproduce?

Alcanza la madurez sexual al año de vida. El periodo de celo es entre enero y mayo, y las crías nacen entre los meses de marzo y julio. El número de crías por camada oscila entre una y cinco.

¿Cuánto puede vivir?

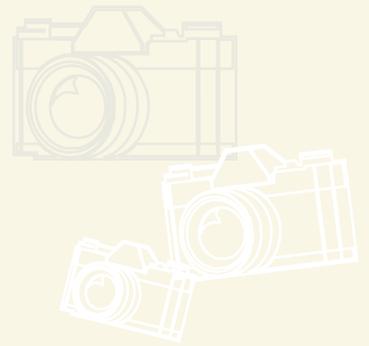
La esperanza de vida del desmán ibérico es de entre tres y cuatro años. Se considera como una especie bioindicadora, puesto que solo habita en cursos de agua muy bien conservados.

¿Qué come?

Se alimenta de larvas de macroinvertebrados acuáticos (que viven en el fondo de los ríos), propias de ríos con corrientes moderadas o fuertes, especialmente tricópteros, plecópteros y efemerópteros.



5 minutos o toda una vida en Mogarraz



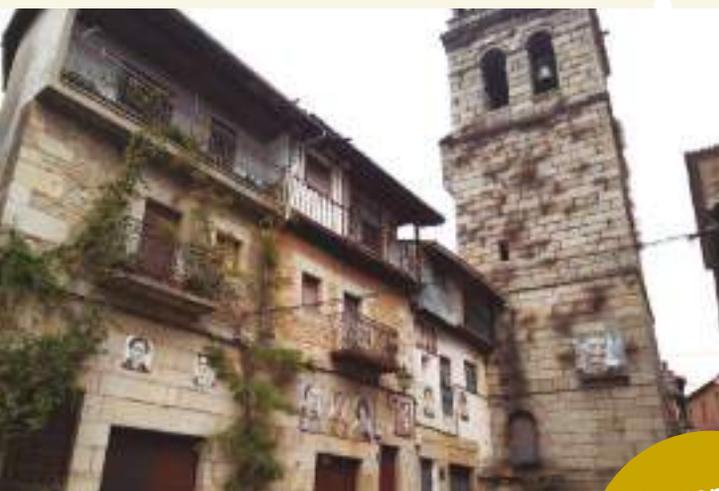
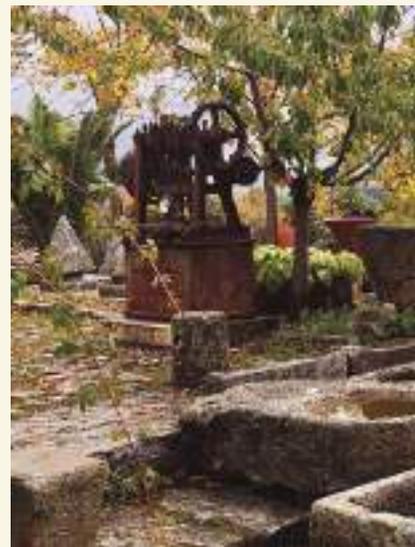
En plena Sierra de Francia, un oasis cultural entremezcla lo ancestral y lo antropológico, lo local y lo universal. Una librería de viejo bien puede servirnos como cruce de caminos entre dimensiones paralelas, como desván donde hacer acopio de historias, de leyendas, de memoria

Ricardo Ortega

Las calles de Mogarraz siguen ofreciendo un espacio para el paseo sosegado, para la meditación. Por uno de esos milagros que solo suceden en la Sierra de Francia, el formar parte de este paisaje frondoso, salpicado de pueblos blancos, no ha llevado a

la localidad a sucumbir ante el turismo invasivo, demolidor, y soporta bien los embates de los visitantes armados con palos de selfie.

Ya de por sí poseedor de fuertes valores estéticos (las fuentes, los entramados de las fachadas en las casas serranas), Mogarraz luce desde hace siete años los retratos de más de 700 vecinos. Lo hace desde las



“La comarca necesita como respirar un proyecto cultural sólido”, señala el librero

paredes de las casas, o en ocasiones desde la iglesia, dentro del proyecto cultural Retrata2/388.

Nos lo cuenta Venancio Sánchez, propietario de la única librería del pueblo, ‘Tu librería de siempre’, que pone a disposición del curioso todo tipo de objetos de coleccionista, y sobre todo un conjunto de 15.000 títulos (aunque atesora cerca de 100.000). Son libros de segunda mano, volúmenes que viven una nueva vida después de, en algunos casos, haber pertenecido a viejas viviendas familiares que ha habido que vaciar. Cada uno con su propia historia.

Pero regresemos a los retratos. Recuerda Venancio que el proyecto Retrata2/388 surgió a partir de una colección de 388 fotografías que se tomaron en 1967 para que los vecinos pudieran hacerse su DNI. Recuperados por el artista local Florencio Maílo, hoy cuelgan de las fachadas reproducidos sobre lienzos de chapa.

Incluso su número ha crecido hasta duplicarse, dada la fama que ha alcanzado la serie.

Con todo, este proyecto cuenta con detractores; principalmente personas que no pueden sostener la mirada de algunos de los retratados, fallecidos hace años. Y sin embargo es un verdadero acierto para Venancio, el librero, convencido de que el turismo en la comarca no se puede sostener solo en el vino y la gastronomía. “La comarca necesita como respirar un proyecto cultural sólido, que justifique una visita”, subraya.

Su aportación se basa en el producto cultural que atesoran sus estantes, pero también en acciones concretas,



Ejemplares de la publicación agraria expuesta en la librería local.



Los párrocos eran intermediarios ante los agricultores, que hace dos siglos no sabían leer en su mayoría

como la exposición que prepara con ejemplares originales del 'Semanao de Agricultura y Arte para Párrocos', una publicación divulgativa que se dirigirá a los sacerdotes como intermediarios con los profesionales del campo, analfabetos en numerosas

ocasiones. Impulsada por el mogarrese Juan Antonio Melón, la colección consta de libros "con muy buena información, con unos grabados magníficos que reproducen diferentes aperos y algunos ingenios que representaban grandes novedades en la época". "La exposición es una oportunidad para el pueblo, dada la importancia que tuvo Melón". Hombre ilustrado y gran viajero, fue uno de los 'afrancesados' durante la guerra contra Napoleón. Como prueba de su compromiso con el avance del país, fue responsable de la construcción de una escuela en la localidad cuando aquello era casi una excentricidad, a principios del XIX.

Son grandes historias, o pequeñas anécdotas, que marcan la diferencia entre pasear cinco minutos por Mogarraz o instalar aquí el propio negocio, como en el caso de nuestro librero. Secretos de los que uno puede ser cómplice si camina sin prisas por las calles empedradas, silenciosas, de esta localidad serrana. ■

¿Por qué **las legumbres** han pasado de alimento de parias a manjar de dioses?

Los diferentes integrantes de la familia de las legumbres han sido despreciados en algún momento de la historia. Desde los romanos, que se burlaban de quien comía garbanzos, hasta el Barroco, un tiempo en que alubias o lentejas eran consideradas alimento de pobres y de reos. Así lo recuerda el presidente de la Academia de Gastronomía de Castilla y León, Julio Valles, quien destaca cómo ha cambiado el panorama para estos alimentos: un valor nutricional reconocido por médicos y expertos, el hecho de formar parte -en un puesto destacado- de la dieta mediterránea y el hecho de haberse hecho un hueco en la alta cocina. Un manjar de dioses.

Cualquiera que tenga en casa una olla o cazuela y una piza

de sal podrá preparar en poco tiempo un plato sencillo, sugerente y nutritivo, además de con hondas raíces en la cultura (gastronómica) popular.

Poseen un alto contenido en hidratos de carbono y proteínas, además de ser ricas en fibra vegetal. Gracias a ello conseguimos algunas cosas que van ganando importancia a medida que cumplimos años, como reducir el colesterol o favorecer el funcionamiento intestinal.

La enumeración de ventajas debe incluir la gran cantidad de minerales, como el calcio, el potasio o el magnesio, además de vitaminas del grupo B, que ayudan a que el sistema nervioso realice correctamente su función. Asimismo contienen gran cantidad de hierro, mineral muy

importante en cualquier dieta, no digamos a ciertas edades y en el caso de las mujeres.

Las legumbres tienen otros beneficios, como poseer un bajo índice glucémico (concentración de glucosa en la sangre) y tener gran capacidad para saciar al comensal. Retrasa la digestión, ya que el apetito se manifestará más tarde.

No está bien visto presumir, pero si Castilla y León puede hacer gala de algo es de ser tierra de legumbres: produce casi el 30% de este cultivo en España, con unas 17.000 hectáreas. Acompaña a la fría estadística un dato que revela el papel social y cultural de este sector: el 32% de la superficie dedicada a legumbre en la comunidad está amparado por una figura de calidad.

Salamanca es la provincia con más reses bravas de España

Muchos lo han sospechado siempre **a la vista a del paisaje de la provincia**, y desde aquí se lo podemos confirmar: Salamanca es el territorio con mayor número de ganaderías de reses de lidia en la Península Ibérica.

Así se explica que la dehesa se haya convertido en **un ecosistema emblemático de la provincia**. Se trata de un modelo de explotación de la tierra con unas normas asentadas por la práctica continuada en el manejo del conjunto que forman árbol, pasto y ganado, que ha permitido explotar estos ambientes mediterráneos durante los últimos siglos.

Las dehesas **han persistido durante cientos de años** y hoy subsisten gracias a la sensibilidad de sus propietarios, que han sido capaces de adaptarse a las demandas sociales en cada momento mediante el manejo de un medio natural que posee gran diversidad, pero que es difícil de mantener sin que haya desequilibrios.

La dehesa también es **un paraíso para el orniturismo**. Entre suaves montículos y fincas delimitadas por muros resulta fácil descubrir el vuelo de rapaces como el milano, el aguililla calzada, la culebrera europea o el elanio azul.



¿Sabe tu cuñado que no solo hay místicos en el catolicismo?



Alguien definió al misticismo como un tipo de experiencia en la que se alcanza **el máximo grado de unión entre la mente y lo sagrado**, lo natural, lo cósmico. Estamos en Castilla y León y es lógico identificar este fenómeno con escritores de la talla de **Teresa de Jesús o Juan de la Cruz**, aunque el misticismo va muchísimo más allá del catolicismo.

Cruza los límites del cristianismo para extenderse por otras religiones monoteístas (zoroastrismo, judaísmo, islam...) y llegar hasta **cosmovisiones politeístas** (como en el caso del hinduismo), e incluso se da en religiones en las que ni siquiera los dioses son necesarios, como el budismo o el taoísmo. Por haber, hubo incluso místicos paganos. Lo que está claro es que esta realidad supone un grado máximo de perfección y conocimiento, la unión entre el ser humano y la tierra, y mucho de ello se puede aprender en el **Centro de Interpretación del Misticismo, en Ávila**.

Dicen los escépticos que estos fenómenos son consecuencia del empleo de sustancias psicotrópicas; marihuana en el caso de los rastafaris o el cornezuelo del centeno en el cristianismo más primitivo. O fruto de problemas psicológicos, como en el caso -apuntan- de Teresa de Jesús. **En esta revista no nos interesan tanto las cuestiones médicas como los versos**, rebosantes de amor, de la abulense o de Juan de la Cruz. En muchas ocasiones volveremos sobre ello.

La terracampina Paredes de Nava es la mayor cuna de genios de España

Puede parecer una exageración, pero Paredes de Nava, en la Tierra de Campos palentina, es la mayor cuna de genios de la geografía española. Al menos, si se atiende a la proporción entre el número de habitantes y el de personalidades sobresalientes allí engendradas.

Esta localidad que hoy no llega a los 2.000 habitantes vio nacer a **Jorge Manrique**, poeta del siglo XV conocido

por la elegía 'Coplas por la muerte de su padre'. También a **Pedro Berruguete**, pintor del mismo siglo cuyas obras pueden ser admiradas tanto en España como en el parisino Museo del Louvre. Allí también nació su hijo, **Alonso Berruguete**, escultor y pintor del XVI que también hizo sus pinitos en arquitectura.

El listado de personajes ilustres incluye a **Antonio Va-**

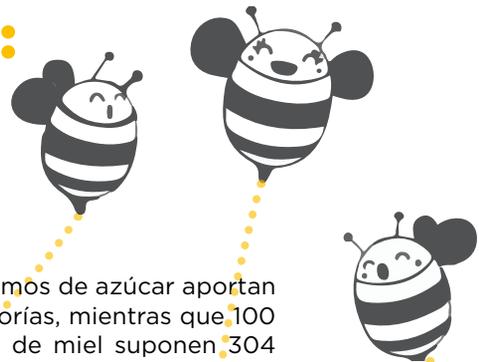
llejo-Nájera, primer catedrático de Psiquiatría de España, y a **Gregoria Matorras**, madre del general José de San Martín, líder de la independencia de Argentina, Chile y Perú. Por cierto, allí vivió sus últimos años la poetisa **Pilar Valderrama**, que pasados los años resultó ser la **Guiomar** que inspiraba a Antonio Machado durante los años 30. ¿De verdad aún no has visitado Paredes de Nava?

De una vez por todas: ¿la miel engorda?

Hay muchas formas de pasar la tarde de domingo, y una de las más entretenidas es la de buscar en google si la miel engorda. Encontraremos en nuestra pantalla una completa panoplia de argumentos, **perfecta colección de lo que da de sí la imaginación humana** cuando se mezclan los tópicos, la información interesada, la pseudociencia y el pensamiento mágico.

Uno de los elementos de confusión reside en el **carácter saludable de la miel**, que sí se puede considerar científicamente demostrado. Incluye entre sus ingredientes vitaminas, enzimas y minerales, que le otorgan propiedades antimicrobianas y antisépticas. Sin embargo, hay que deslindar dos conceptos que hoy se mezclan por culpa de la publicidad y de una natural tendencia a la simplificación: **saludable no es sinónimo de que un alimento posea pocas calorías.**

Asentado esto, hay que destacar que la miel tiene un poder calórico inferior al del azúcar:



100 gramos de azúcar aportan 387 calorías, mientras que 100 gramos de miel suponen 304 calorías. Pero, como señalan

tantos expertos, de forma paralela **la miel tiene un menor poder edulcorante**, de modo que si deseamos endulzar un café o una infusión deberemos añadir más miel que azúcar para obtener un dulzor equivalente.

Disfrutemos de la miel de nuestros pueblos por su **contenido antioxidante y su efecto antimicrobiano**, y sobre todo por su sabor. Pero no adoptemos decisiones de consumo basadas en la ingenuidad (quizá extendida por algún cuñado) de que un alimento formado en un 80% por glucosa y fructosa 'no engorda'.

El acueducto de Segovia mide **EN REALIDAD 16 KM**

El acueducto de Segovia es uno de los **reclamos turísticos** más visitados, más fotografiados y más reproducidos de toda España. Ayudan la cercanía a Madrid y un magnífico estado de conservación, que da actualidad, y hasta modernidad, a este coloso de granito del siglo I de nuestra era.

Sin embargo, es poco sabido que

el acueducto es mucho más que los **900 metros de arquería** que recorren la ciudad hasta llegar al alcázar. La obra supera los 15 kilómetros de longitud y, en gran parte de forma subterránea, lleva el agua de la sierra de Guadarrama hasta la fortificación que se erige sobre la desembocadura del río Clamores en el Eresma.

Un azud sirve para tomar el agua de un riachuelo en el paraje denominado la Acebeda y la canaliza hasta la ciudad. El recorrido entre esta toma de

agua y el embalse de Puente Alta, en Revenga (ya una entidad local menor de Segovia), es **un paseo agradable**, sin pendientes empinadas, que al mismo tiempo es una lección de historia. Allí aprenderemos el proceso seguido por los romanos para tomar agua potable y llevarla en perfectas condiciones hasta la ciudad.

Es una forma diferente de acercarse a la joya histórica del acueducto, más estimulante y que **nos evitará las aglomeraciones de la plaza del Azoguejo.**



¿Quién está enterrado en Santiago?

Las reliquias del apóstol Santiago el Mayor han generado una de las mayores rutas de peregrinación de la humanidad, y eso que cada vez resulta más cuestionado que los restos del pobre hombre, **decapitado en Palestina por orden de Herodes**, descansan en tierras gallegas.

Se suele tachar de aguafiestas a quien recuerda lo que los historiadores saben a ciencia cierta: que **Jacob (en griego) o**

Ya'acov (en hebreo) falleció en el siglo I en Oriente Medio y que no existe una conexión sólida con la aparición de sus huesos en Iria Flavia (actualmente parroquia de Padrón, La Coruña) ocho siglos después, justo en el momento que resultó políticamente más propicio: **cuando la expansión del islam llegaba hasta el norte de España** y la francesa Aquitania.

¿Cómo pudo esto ser así? Señala la tradición que los discípulos de Santiago tomaron el cuerpo separado de la cabeza y que lo embarcaron en una nave sin timón, guiada por los ángeles hasta la costa gallega. Colocados los restos **en un ca-**

rro tirado por bueyes, fueron en realidad estos quienes escogieron el lugar del enterramiento, puesto que alcanzado un punto determinado se negaron a seguir andando.

No será hasta el siglo IX, con una temblorosa frontera entre las áreas cristiana y musulmana, cuando el pastor Pelayo (nada menos) avisa al obispo de Iria Flavia de la **aparición de unas luces sospechosas sobre lo que terminó por ser una tumba.**

El resto ya es historia documentada y ha dado a la península algunas de las páginas más hermosas del fenómeno de las peregrinaciones. ¿Ya has recorrido algunos de los caminos a Santiago que atraviesan Castilla y León?

¿Por qué se celebra la Navidad el 25 de diciembre?

Cada vez que se acerca diciembre nos aprestamos a viajar, a consumir, dejándonos llevar por una de las tradiciones más arraigadas que existen. Según la tradición, durante la **Navidad (nativitas, nacimiento)** se conmemora el nacimiento de Jesús, pero no hay registros en la Biblia ni en ninguna otra obra escrita que sugieran que Jesús naciera el 25 de diciembre.

De hecho, es bastante difícil que esa noche hubiera pastores durmiendo al raso, como asegura el Nuevo Testamento, o que **José y María viajaran a Belén para registrarse** en el censo romano en invierno, cuando se congelaban caminos y carreteras, lo que dificultaba mucho el tránsito de viajeros.

La respuesta parece apuntar

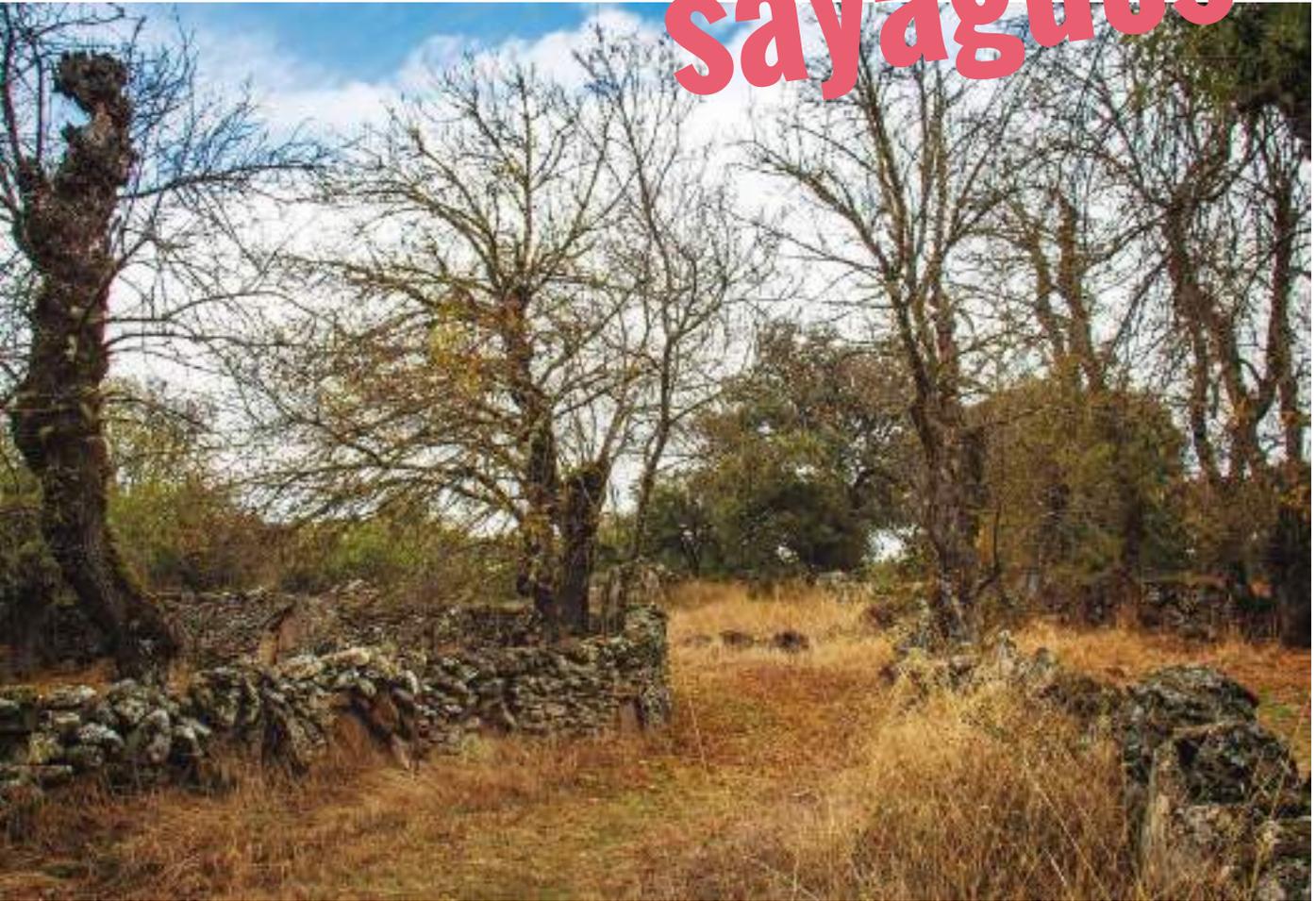
a las festividades de la Roma pagana relacionadas con el **solsticio de invierno**. Dos celebraciones en particular tenían lugar en torno al 25 de diciembre: el nacimiento del dios Sol, Mitra, y las **saturnalia, cuando se rendía homenaje a Saturno, dios agrícola**. Se relacionaba esta fiesta con la llegada del año nuevo, cuando se hacían regalos entre familiares y amigos y tenían lugar fiestas sin fin, en un ambiente de carnaval.

Cuando el emperador Constantino se convirtió al cristianismo en el siglo IV, decidió que la celebración del nacimiento de Jesús tendría lugar en una fecha que ya era sagrada en las tradiciones paganas, como forma de dotar a festividades tan populares de un **significado cristiano**.



Puro sabor

sayagués



Granito, encinas y robles conforman un paisaje de gusto inconfundible, porque Sayago es mucho más que los Arribes del Duero. Partiendo desde Fariza, la Ruta de los Molinos nos adentra en esta comarca y nos recuerda el valor económico (hoy estético y turístico) de las aceñas

Nunca está de más poner un pie en Sayago, esa comarca zamorana construida sobre un batolito, una inmensa mole de granito que solo el Duero y el Tormes han conseguido horadar después de centenares de miles de años. Junto a la frontera portuguesa y salmantina, es aquí donde nace el paisaje conoci-

do como los Arribes, con permiso de aquellos que dicen las Arribes. A pocos kilómetros, hacia el norte y al otro lado del mismo río tenemos Aliste, otra comarca que ya hemos visitado en esta publicación.



El puente de piedra cruza el arroyo del Pisón y marca el inicio de la ruta.

La diversidad del paisaje sorprende a cada paso, de forma especial las peñas de forma caprichosa. Es tierra de alcornoques, encinas, quejigos y robles, que junto al granito forman un paisaje homogéneo en la comarca.

Proponemos acometer la Ruta de los Molinos para familiarizarse con este territorio pardo, escasamente poblado, donde el aficionado al queso puede encontrar una meca hacia la que orar durante el resto de su vida.

El arroyo del Pisón

La Ruta de los Molinos empieza en el casco urbano de Fariza de Sayago, al cruzar el puente de piedra. Habremos atravesado el arroyo del Pisón, que nos acompañará durante parte del recorrido porque el agua es un elemento fundamental de esta ruta; el protagonismo es para las aceñas, los molinos



Morera centenaria, junto a la iglesia de Santa María Magdalena, en Cozcurrita.



de agua, esenciales para la economía local hace no tanto tiempo y hoy elemento histórico y antropológico de elevado interés.

Dejamos atrás el puente y la senda nos va alejando del pueblo entre cercados de piedra. Seremos afortunados, por cierto, si un paisano nos explica lo que es un fincón.

La marcha continúa hasta llegar a un cruce, y no dudamos en girar a la izquierda, hacia la ermita del Castillo, asentada sobre un antiguo castro astur. Así lo saben quienes participan -el primer domingo de junio- en la Romería de los Viriatos, una cita de raíces tan profundas que ya se celebraba antes de la llegada de los romanos.

Ya que estamos aquí, es obligado hacer la breve caminata hasta el mirador de las Barrancas, desde donde las vistas de Portugal y de la garganta del Duero son

El microclima local ha permitido que arraigue aquí una especie termófila como el enebro

espectaculares. Junto a nosotros tenemos el Nebral de Cozcurrita, es una de los principales bosques de enebro -conocido localmente como jimbro o nebro-, tanto de la provincia como del espacio natural de Arribes. No podemos perder de vista el microclima local, tan apto para cultivos inauditos en esta región, como el naranjo o el limonero.

Por eso no nos puede sorprender que haya prendido en este territorio

RIBERA DE LOS MOLINOS

Distancia: 12 km

Tiempo estimado: 4 h

Punto de salida: Fariza de Sayago

Dificultad: Media

de invierno suave, casi mediterráneo, el enebro, una especie termófila que se ha adaptado a las vertientes del Duero. La madera de este árbol era muy apreciada para elaborar cigüeñales y vigas para las casas.

Hacia Cozcurrita

Es hora de continuar la marcha y regresamos al cruce para tomar la otra opción posible, esta vez hacia la derecha, en dirección a Cozcurrita. Para llegar a la localidad hemos de cruzar un arroyo saltando de piedra en piedra, y después subir por una senda escarpada. Seguiremos hacia el norte

buscando la era de los trigales, donde hay una fuente de agua de muy buena calidad. Desde allí, volveremos hacia el pueblo pasando por la iglesia románica de Santa María Magdalena, el edificio más singular de esta pedanía de Fariza. De estilo románico, el templo se encuentra situado en el límite meridional del casco urbano, a la vera de una centenaria morera.

Merece la pena detenernos ante este templo de reducida dimensión, construido en sillería y mampostería de granito, la materia prima de la comarca. Es de nave única, con cubierta a dos aguas y espadaña a los pies.

La espadaña está hecha en buena parte de sillería y la portada es de factura sencilla, ambas de clara filiación románica. Desde allí bajaremos hasta el sendero GR-14, por el que regresaremos a Fariza después de un recorrido que habrá merecido la pena. ■



Reportaje gráfico:
Beatriz Ortega y Jesús Alonso

La ermita de la Virgen del Castillo se asoma al profundo cauce del Duero.





Los primeros de la gastronomía

La Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Agroalimentación ha fallado la sexta edición de sus premios tras una intensa sesión en la que se analizaron trayectoria, peso específico, proyección, innovación y repercusión de productos y empresas. Los responsables de ‘mojarse’ fueron Jesús Ramiro, Rafael García, David Villorejo, José Ignacio Jiménez, Javier Cano, Fernando Franco, Benigno Garrido, Fernando Lázaro, Elena González-Santacana, Fernando Romera, Inma Cañibano y Chelo Miñana, con la presidencia de Julio Valles.

El premio al Mejor Restaurante ha sido para **Ambivium**, del que el jurado destaca “un proyecto de calidad, exclusividad y sofisticación que sale del corazón y del paisaje”, y que ha levantado “polvaredas de admiración mediática, olas de deseo entre los amantes del buen comer y el buen beber”.

Como Mejor Cocinero se ha destacado al burgalés **Miguel Cobo**, del que se destaca “su arrasadora personalidad y trayectoria potente”, así como su carácter “inconformista y perfeccionista, en un continuo desafío creativo”. Como Mejor Sala se premia a **Marcelino Calvo y Nino Martínez**, de El Ermitaño (Benavente), “un binomio que ha hecho de la sala un oasis de placer, educación y buen gusto”, además de “un ejemplo para los jóvenes profesionales”.

Como Mejor Bodega, **Javier Sanz Viticultor** representa “cinco generaciones dedicadas a cuidar la viña, a mimarla, respetarla y elaborar vinos de calidad”.

El Mejor Producto es la IGP **Morcilla de Burgos**, tras muchos los años “perseguiendo la protección de su nombre y apellido”. La Mejor Industria Agroalimentaria es **BEHER Bernardo Hernández**, “por ser una empresa familiar modélica” y por su apuesta “por la producción de raza 100% ibérica, por su sostenibilidad y por lo que representan el jamón y los embutidos en la gastronomía de Castilla y León”. Como Mejor Local de Vinos o Copas se premia a la abulense **Bodeguita de San Segundo**, “con incontables referencias servidas por copas y bien acompañadas por tapas de calidad”.

Porque “algo tan nuestro como ir de vinos no podía seguir quedando en segundo plano”.

En el capítulo de Mejor Restaurante Tradicional se destaca el **Mesón del Cerrato**, de Tariego de Cerrato, donde “la cocina hace honor a la tierra y a los productos que vienen de ella”. El fallo del jurado también rinde homenaje, como Revelación, a la **DOP Cebreros**, “porque las cepas casi olvidadas se han vuelto protagonistas”, y rinde homenaje a la **DO Queso Zamorano** en su 25 aniversario. ■

Se ha valorado la trayectoria, peso específico, proyección, innovación y repercusión de los candidatos

La Navidad en la mesa



La Navidad y la gastronomía están estrechamente ligadas. **Miranda de Ebro**, por ejemplo, es un cruce de caminos entre la cornisa cantábrica y la meseta. Entre Burgos, Álava y La Rioja. Puede ser el territorio idóneo para conocer en esa época navideña cómo respira la gastronomía actual. El restaurante **La Vasca**, con Íñigo Ruiz al frente, es uno de los emblemas de la ciudad. Descansa los últimos días del año, pero antes de Reyes está otra vez en marcha de nuevo.

La Vasca sigue la pauta que marcó la familia hace más de noventa años. Cocina tradicional, familiar, con producto de temporada de la más alta calidad y bien elaborada para que el sabor sea el auténtico protagonista. Ahora predominan en la carta las **setas**, las **piezas de caza** como la perdiz y la liebre. La ensalada templada de perdiz escabechada y las amanitas son algunas de las elaboraciones más solicitadas por el comensal.

En cuanto a los banquetes familiares en la comarca mirandesa, a juicio de Íñigo Ruiz, es “el cordero asado”,

El lechazo asado es un valor seguro en los banquetes navideños de las familias mirandesas, en el nordeste de Burgos

en referencia al **lechazo**, el que se lleva la palma. Sin otro matiz. “Las **verduras**, el **cardo**, la **menestra**... son habituales. En cuanto a los pescados: el **bacalao**, la **lubina al horno** y la **merluza a la cazuela** están en el menú de muchas familias”, apunta el cocinero. No falta el **marisco**, con **gambas**, **langostinos** y **almejas**. Todavía hay quien se da el caro capricho de degustar **angulas**.

No deja de lado los **postres**. “Son caseiros, como la **tarta de queso** o de **manzana**”, señala. No se olvida de los **turrone**s ni del **roscón de Reyes**. Dos mirandeses -Adolfo Bastida (propietario de La Casa del Jamón) y Alberto Bornachea (Pastelería Bornachea) son quienes se han proclamado ganador y segundo clasificado del concurso nacional de elaboración de roscón de Reyes en Palencia. ■

RESTAURANTE LA VASCA

Calle Olmo, 3. Miranda de Ebro
947 31 13 01

www.restaurantelavasca.com



CUANDO CABEZÓN SE HACE BELÉN

Son ya más de 40 años los que lleva trabajando la Asociación Amigos del Belén, de Cabezón de Pisuerga, para contar a vecinos y visitantes el relato que recoge el Nuevo Testamento sobre el nacimiento de Jesús.

Son cinco días de teatralización de una historia a todas luces alucinante: la de un arcángel que anuncia a una joven, María, que será nada menos que madre de un dios. A partir de ahí deberá vivir una serie de aventuras fantásticas junto a su marido, incluidos el

viaje a Belén para su empadronamiento y la huida a Egipto, escapando del invasor romano.

Son 90 participantes y 45 minutos que sirven para que el público pueda conocer, durante la representación y en la visita posterior, numerosas profesiones tradicionales, como la del alfarero, el bodeguero o el carpintero. Asimismo se puede contemplar a



La representación dura 45 minutos y en ella participan 90 actores y actrices aficionados



Reportaje fotográfico:
Carla Delgado

la castañera, el charcutero, el picapedrero, la costurera o el zapatero. Por supuesto, también los pastores, que durante la teatralización serán los encargados de anunciar a los presentes la llegada del mesías.

UN BELÉN ÚNICO

El Belén viviente de Cabezón es único en la provincia de Valladolid y destaca por el espacio que lo acoge, prácticamente excavado en la falda del cerro. Incluye elementos como el castillo, el establo o la escuela, que llaman la

atención del visitante. En él, la arquitectura típica cobra relevancia la arquitectura tradicional de la comarca, al destacar toda la belleza que pueden exhibir el adobe, la arcilla, la teja y la piedra.

Como señalan desde la asociación “los ambientes castellano, hebreo y romano se combinan perfectamente” en la contemplación de casas, paneras, apriscos, corrales...

Junto a las construcciones se inicia la senda que podría dirigirnos a lo alto del cerro de Altamira, dentro de la senda de los Cortados, una de las más atractivas de la provincia. De hecho, este escenario tiene carácter permanente y los senderistas lo admiran a lo largo de todo el año. ■



SABOREA *cada* MOMENTO

Los productos más especiales de Castilla y León

Hermanos Marcos

IBÉRICOS EL CARPIO Tradición artesana en jamones y embutidos

Esta fábrica y secadero de jamones, paletas, lomos y embutidos cuenta con una larga trayectoria en la elaboración artesanal de **productos ibéricos de bellota** de la más alta calidad y siempre preparados con ingredientes naturales.

Instalada en tierras vallisoletanas, Ibéricos El Carpio, Hermanos Marcos, dispone de su propio matadero y sala de despiece en sus instalaciones. El producto final que ofrece a sus clientes es el resultado de un cuidado tratamiento de **excelentes materias primas**, cerdos ibéricos minuciosamente seleccionados en las dehesas.



Ibéricos El Carpio

Ctra Alaejos-Ataquines km 26
47470 El Carpio (VA)
www.ibericoselcarpio.com
983 481 022



Viñedos Verderrubí S.L.

Plaza Mayor 7. Rubí de Bracamonte
info@verderrubi.com
606 755 606

DOMINIO DE VERDERRUBÍ Un verdejo sorprendente

Dominio de Verderrubí es el vino joven de esta bodega situada en **Rubí de Bracamonte (Valladolid)**, dentro de la DO Rueda. Intenso, limpio y brillante, color amarillo verdoso. En nariz, lo primero que nos llegan son las notas de fruta de la pasión, pomelo y notas de monte bajo. Muy complejo. **En boca untuoso, bien equilibrado, redondo y de final largo.** Es un vino que tendrá una evolución interesante durante el 2020 en botella.

VIÑEDO

Situado en la localidad de Rubí de Bracamonte (Valladolid), pueblo perteneciente a la **DO Rueda**. Es un terreno perfectamente adaptado a las variedades blancas, en especial a la autóctona, verdejo, debido a la capacidad de drenaje de una superficie de arena y guijarros y a la capa arcillosa situada a 50 centímetros de profundidad que sirve de lecho a las raíces. Esto evita las pérdidas de acidez en las últimas semanas de maduración y favorece la **síntesis de precursores aromáticos**.



BODEGAS LÓPEZ CRISTÓBAL Vinos con el espíritu de Roa

Fue en 1994 cuando Santiago López consiguió llevar a cabo el sueño de crear su propia bodega. La incorporación de su hijo Galo supuso una ayuda determinante en la consolidación del proyecto, gracias sobre todo al aporte de un **carácter muy personal** a sus vinos.

Situada en **Roa, corazón de la Ribera del Duero**, esta bodega familiar cuenta con 60 hectáreas de viñedos propios y con medios técnicos de última generación que aseguran una perfecta elaboración y un cuidado de los vinos hasta el último detalle.



Bodegas López Cristóbal

Carretera BU-122, km. 1,5
Roa de Duero. Burgos
947 561 139 · 947 540 606
info@lopezcrystal.com
www.lopezcrystal.com



TINTO JARAMIEL

Cuerpo de Ribera y alma del Esgueva

¿A qué sabe un vino elaborado en el valle del Esgueva a partir de **tempranillo de la DO Ribera**, de una parcela situada entre Valbuena de Duero y Pesquera? La respuesta es Tinto Jaramiel, similar a un **Ribera del Duero de complejidad mineral** y con fuerte personalidad, que no sucumbe ante la madera.

El dueño del secreto es el bodeguero Honorato Calleja, que destina una parcela diferente para cada una de sus joyas: **Jaramiel 15 meses**, equivalente a un crianza, y **Honorato**, con 24 meses en bodega.

La gran novedad para estas fiestas es el **tinto La Garulla**, elaborado a partir de **viñas viejas del valle del Esgueva**. Es un joven fermentado en bodega, que sale al mercado sin crianza, según diseño del **enólogo Pablo Calleja**. Tesoros que todo aficionado al vino debe conocer.



Bodegas Honorato Calleja
Calle Salear, 1.
Amusquillo, Valladolid.
www.bodegashonoratocalleja.com



Quesos Hernández García S.L.
Carretera Valladolid, 1. Villalba de los Alcores, Valladolid, Spain
983 721 688 · 616 355 677
info@quesoshernandezgarcia.com
www.quesoshernandezgarcia.com

QUESOS HERNÁNDEZ GARCÍA

La personalidad de la leche cruda de oveja

La empresa Quesos Hernández García, de amplia tradición familiar, con una trayectoria de más de 60 años, se asienta desde sus inicios en el ámbito rural: en la localidad de **Villalba de los Alcores**, gracias a lo cual ofrece a sus clientes la posibilidad de conocer el entorno donde se encuentra la industria.

La empresa se dedica en exclusiva a elaborar **queso de oveja con leche cruda**, a partir de leche de calidad de las explotaciones del entorno.

Comprende una plantilla de cinco personas dedicadas en su día a día a la fabricación y cuidado de su queso, manteniendo su identidad artesanal con el afán de seguir ofreciendo un producto de calidad en el mercado.

La evolución en su maduración y posterior venta, siempre **amparada por la marca de calidad Tierra de Sabor**, cumple su cometido como empresa artesana al formar parte de la **Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León**. La trayectoria de Quesos Hernández García está marcada por el reconocimiento de sus quesos en sucesivas ediciones de los Premios Cincho, con dos Cinchos de Oro y tres de Plata.

Asimismo, en octubre de 2018 obtuvo un Oro en la categoría de Queso Semicurado, en el concurso de La Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León.

Ese mismo año obtuvo un Bronce en los World Cheese Awards en las categorías de Semicurado y Añejo.



Bodegas Hnos. Pérez Pascuas S.L.

Dirección: Ctra. de Roa s/n
Pedrosa de Duero (Burgos)
947 53 01 00

vinapedrosa@perezpascuas.com
www.perezpascuas.com



Viña
Pedrosa

**BODEGAS HNOS.
PÉREZ PASCUAS S.L.**
Pioneros en la Ribera del Duero

Decir Viña Pedrosa es hablar de la historia del vino en Castilla y León. La familia **Pérez Pascuas** vinifica la uva procedente de las 120 hectáreas de viñedo de su propiedad.

La historia comenzó en 1980, cuando los hermanos Pérez Pascuas decidieron embarcarse en la aventura de fundar su propia bodega y elaborar **uno de los mejores vinos tintos del mundo.**

Elegancia, **potencia, frescura, equilibrio,** longevidad e inmejorable regularidad en calidad caracterizan a los vinos elaborados en Viña Pedrosa.



LA FLOR DE CASTILLA

**Sabores de Tierra
de Campos**

La Navidad es la mejor época del año para recuperar las tradiciones, y la mejor manera de hacerlo es poner en nuestra mesa aquellos **productos de toda la vida** que cruzan la frontera entre generaciones.

Como los que elabora desde 1932 La Flor de Castilla, **panaderos y reposteros artesanos** que apuestan por los productos de la tierra. La propuesta de esta empresa familiar para las fiestas incluye sus afamados **polvorones**, tanto de almendra como de anís.

También los **bollos bañados**, las pastas de yema, los bollos de aceite y las rosquillas de palo.

En plena carretera de Valladolid a León, y **junto a la dársena del Canal de Castilla**, La Flor de Castilla es la mejor manera de **saborear Tierra de Campos.** Sabores únicos y especiales de una comarca irrepetible.

La Flor de Castilla

Calle San Juan, 6
Medina de Rioseco, Valladolid
983 700 887



FINCA MONTEPEDROSO PRESENTA: MONTEPEDROSO ENOTECA 2017

Un blanco excepcional para conmemorar su décimo aniversario

Finca Montepedroso presenta **Montepedroso Enoteca 2017, 100% verdejo de la DO Rueda** del que tan solo se han elaborado 3.006 botellas. Una exclusividad fruto de la capacidad de envejecimiento de los vinos de esta finca y de una añada calificada por la denominación de origen con la categoría de Excelente.

El término Enoteca (Oenothèque) es un concepto acuñado en Francia utilizado por Dom Perignon para destacar aquellas **añadas excepcionales** de su bodega. Los vinos de la serie Oenothèque están reservados a las viejas añadas, conservadas durante décadas en los laberintos de creta que recorren el subsuelo de la villa de Epernay. Vinos excelentes de añadas excepcionales que aparecen en el mercado con cuentagotas.

Que la que añada 2017 fuera una añada excepcional en Finca Montepedroso, junto con la efeméride del **décimo aniversario de la llegada a Rueda de Familia Martínez Bujanda**, ha sido la combinación perfecta para distinguir esta añada con un término que haga justicia a la singularidad de este vino y que sirva de precedente para diferenciar estos vinos de añadas excepcionales que vayan surgiendo en los próximos años.

“Montepedroso Enoteca 2017 es un paso más de nuestra vocación de hacer **blancos de guarda en Rueda sin madera**; un vivo reflejo de la buena evolución que tienen nuestros vinos con el paso del tiempo. Representa el **respeto al terruño**, al entorno, y reivindica el potencial de autenticidad que tiene Rueda y que tan poco se conoce. Ha permanecido **con todas sus lías durante 18 meses** en huecos de hormigón y, posteriormente, ha pasado por una crianza de un año en botella”, afirma Lauren Rosillo, enólogo y director técnico de Familia Martínez Bujanda.

El vino se muestra **mucho más mineral y profundo** tras su crianza sobre lías. La fruta fresca pasa a un segundo plano, dejando en el primero las notas de humo, caliza e incienso. En boca es mucho más denso, sin perder la tensión y frescura que caracterizan a Finca Montepedroso.



Bodega Finca Montepedroso

Término la Morejona, s/n
Rueda, Valladolid
www.fincamontepedroso.com
983 868 977
montepedroso@bujanda.com

**GRUPO YLLERA**
BODEGAS

- 93 PUNTOS** GUÍAPEÑÍN
- 90 PUNTOS** *Roberto Pérez*
- 93 PUNTOS** Tim Atkin



RI
BE
RA
DEL
DUERO

COSECHA: RESERVA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

WINE-ASSOCIATION.COM
111 41 8000
1.000.000.000

Jesus Yllera

EL RIBERA DE YLLERA