

lo cuentas

TÚ

GUIA *Gastronómica*

DE LA RUTA ►►



RVTA
de la
PLATA

RED DE COOPERACIÓN
DE CIUDADES
EN LA RUTA DE LA PLATA

rutadelaplata.com



GUIA
Gastronómica
DE LA RUTA ▶▶

RVTA
de la
PLATA

GUIA

Gastronómica

Presentación

Qué bueno sería poder decir que las Comunidades que integran la Ruta de la Plata están especialmente vinculadas por su gastronomía en común. Pero no, y esto acaso no sea menos bueno: lo que ofrecen esas cuatro Comunidades son a menos cuatro cocinas de rasgos bien propios para diferenciarse netamente entre sí con fuerte personalidad. Claro que no con absoluta independencia, porque en cocina, por fortuna, las fronteras, si es que existen, gozan de gran permeabilidad.

A lo largo de esa Ruta el viajero pasará con deleite de la fritura al asado y de éste al guiso; de los múltiples pescados atlánticos al cerdo bellotero y dehesano, del cordero lechal al vacuno con flamante denominación; de los quesos ovinos recios y curados a la más tierna nata y bovino requesón; de la cantábrica sidra, a la fresca manzanilla y de los cada vez más cuidados tintos al respetable kirsch. En esa columna vertebral, en esa mágna y argentina línea que vertebran a un buen número de los pueblos de España, bien sabios, bien hermosos, están al menos, no lo olvidemos, dos de las joyas queseras de todos los tiempos: las increíbles tortas extremeñas de El Casar o la Serena y el poderoso Cabrales astur que sabe a cumbre difícil de alcanzar.

Es poco menos que imposible citar nada con tantos pueblos de excelente oferta sin incurrir en injusticias: ni siquiera la mera enumeración de platos y géneros de primera bastaría para una relación orientativa. Baste saber que en Gijón o en las riberas del Caudal, en León o en Tierra del Vino, en la sierra de Béjar o en el campo charro, en las vegas cacereñas o al pie de la Giralda el denominador común más imponente es la huella constante de la cocina popular y añosa, la que ha sabido mantener una tradición de siglos que se remonta a veces hasta los mismísimos días de la dominación romana.

En esta delgada y larga línea plateada el desenfado de la modernidad en las cocinas no encuentra fácil acomodo aunque haber hayla: tal es el peso de una sólida tradición ejecutada en notas graves con aplauso prolongado.



Eduardo Méndez Riestra
Presidente de la Academia de Gastronomía Asturiana



RVTA
de la
PLATA

Gijón, al igual que toda Asturias, presume de tener una **variada gastronomía, fruto de manos laboriosas y materias primas de primera calidad**. La mar, la huerta y el campo ponen al alcance de expertos cocineros productos que ellos convierten en sabrosos platos, ya sean tradicionales o de nueva expresión.

La cocina gijonesa está plenamente marcada por su carácter de municipio costero. Hogares, casas de comidas y sidrerías han estado durante años aromatizados por el yodado olor a sus guisos y otros platos de mar. Asimismo, **la fabada, el pote o la menestra son platos contundentes que nos recuerdan el Gijón rural**.

Todos estos platos se deben complementar con **la rica repostería local**. No se pueden dejar de probar sus dulces, turrone, helados artesanales o bombones, que al igual que las conservas, quesos y licores son especialidades ideales para adquirir en su visita a Gijón.

Todo ello regado por **la sidra, la bebida típica asturiana**, producto de la manzana y que se consume en las sidrerías o chigres. La sidra es una bebida de baja graduación alcohólica y que el ritual exige que se escancie, es decir, dejarla caer sobre el vaso de fino cristal desde cierta altura. Con ello se consigue que la sidra, se oxigene y adquiere el sabor óptimo.



Fotografía: Kike Llamas

FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Carnaval. Pote asturiano, picadillo, *frixuelos* y picatostes.

Jornadas del cava y del bugre (Junio) Entrante, bugre como plato principal y postre, todo regado con cava Vinya Codornú.

Menú de la Semana de la Mar (29 de junio) Ensalada marinera, *ventrisca* de bonito y brazo gitano.

Menú de San Miguel (29 de septiembre) Marmita de bonito, niños envueltos de ternera y tarta de manzana.

Menú Romano (Octubre) *Gustum, prima mensa y secunda mensa*
Elaborados con materia primas ya utilizadas por los romanos en Noega, Gigia y Veranes.

Jornadas de Cocina Tradicional Gijonesa (6, 7 y 8 de diciembre)
Primero, segundo y postre protagonizados por platos tradicionales de la cocina gijonesa, diferentes cada año.

RECETA

Pulpo con patatines

INGREDIENTES (para 4 personas):

1 pulpo de roca de 1 kg. o 1 y 1/2 kg. • 1 kg. de patatas • 2 cebollas medianas • 2 dientes de ajo • 1/4 l. de aceite de oliva • 1 copa de rioja tinto • 2 cucharadas soperas de pimentón • salsa de tomate • sal gorda. **Para la salsa de tomate:** 2 tomates maduros • 1 cebolla mediana • 1 copa de un blanco seco • 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Dos o tres días antes de la preparación, se coge el pulpo fresco, se lava con agua fría y se congela, para ablandar la carne. Descongelado el pulpo, en una olla exprés, echamos el aceite, la cebolla picada, el pimentón, el vino, la salsa de tomate y la sal. A continuación, echamos el pulpo y lo cubrimos con agua; lo ponemos al fuego y cuando arranque a hervir, tapamos la olla y lo dejamos durante una media hora. Mientras tanto, pelamos las patatas, las cortamos en cuadraditos y las pasamos un poco por una sartén con aceite.



La tradición culinaria en el Concejo de Ribera de Arriba viene marcada por su geografía y el arraigo de sus gentes.

Es Ribera de Arriba un concejo de uniones: en él se funden dos de los ríos mineros más importantes del Principado como son el río Nalón y el río Caudal dando nombre a sus respectivas cuencas mineras.

Con la existencia de estos dos importantes ríos se forman amplias vegas en el concejo, donde se trabaja la tierra.

Ribera de Arriba es famosa por sus **arbeyos** (guisantes) y sus **fresas**.

En las aguas de los ríos Nalón y Caudal, hoy en día recuperados ecológicamente, se encuentran **truchas**. Actualmente se están repoblando también de **salmones**.

Este concejo no solo vive de la huerta y el pescado. En sus prados se crían vacas "Asturianas de los Valles" siendo su carne de alta calidad.

Debido a su orografía, existen en Ribera de Arriba cotos de caza que originan sabrosos platos con las presas cazadas como son el **jabalí** y el **corzo**.

También están presentes platos tan tradicionales en Asturias como son el **Cabritu con patatines**, el **Pote de Berza** y el **Pitu caleya** (o pollo de corral).

Respecto a la repostería tenemos que destacar las **Casadielles** (reellenas de nuez), los **Frisuelos** y las **Fresas** que se pueden degustar acompañadas de nata o como ingrediente principal en una tarta.

Fotografía: Amaud Spáni



RECETA

Arroz con leche

INGREDIENTES (para 4 personas):

1/4 Kg. de arroz • 1/4 Kg. de azúcar • 1 litro y medio de leche entera • 1 cáscara de limón • 1 canela en rama.

ELABORACIÓN:

Se pone a cocer medio litro de leche con la canela y la cáscara del limón. Cuando empieza a hervir se añade el arroz y una pizca de sal. Se baja el fuego y se deja cocer lentamente, removiendo y añadiendo leche según vaya espesando el arroz. Conviene remover a menudo para evitar que el arroz se pegue al fondo y para que vaya soltando el almidón según rompa.

Una vez cocido el arroz, se añade el azúcar y se deja cocer 5 minutos más.

Se retira y se deja enfriar, después de quitar la cáscara de limón y la canela. Se espolvorea con generosidad de azúcar y se quema éste con un hierro candente.



En Morcín se puede degustar cualquier representación de la cocina tradicional asturiana, **fabada, pote asturianu, fabes con jabalí, setas, así como cualquier tipo de carnes de cerdo y de vacuno**. En el capítulo de postres, destacan **los borrachinos, los frisuelos, el arroz con leche, y las casadielles**. Pero nuestras dos joyas gastronómicas son: **el pote de nabos y el queso d'afuega'l pitu**, este último, en sus dos variedades, *roxu* (rojo) y *blancu* (blanco) de trapo.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

San Anton. Fiesta gastronómica que se celebra el día 17 de Enero y que consiste en la degustación del pote de nabos y de *casadielles*.

Certamen de queso d'afuega'l pitu. Se celebra el domingo siguiente al 17 de Enero y en el destaca este queso en sus distintas variedades. Este queso procede de leche de vaca, tiene una forma semiesférica con un peso aproximado de 300 gramos, y es fresco, suave y un poco ácido. El *roxu* lleva esta distinción por ir condimentado con pimentón.

Feria de los quesos artesanos de asturias. Se celebra en Septiembre, el primer domingo después del día 8, y consiste en la feria exposición de todos los quesos de Asturias y el menú de feria consiste en una tabla de quesos y el *pote asturianu*.

Feria de la oveya xalda. Se celebra el último fin de semana de septiembre. Es una feria ganadera donde destaca el menú, consistente en degustaciones del *oveyu xaldu*, raza de ovino originaria del norte de España y de una gran calidad gastronómica.

RECETA

Cordero a la estaca

INGREDIENTES:

Un cordero de 8 a 15 kg • agua • sal • vino blanco • ajo • tomillo

ELABORACIÓN:

Machacamos el ajo y lo mezclamos con el tomillo y el vino blanco, (para este condimento se pueden variar las especias al gusto) y lo dejamos en reposo durante unas horas.

Para comenzar a asar el cordero debemos de preparar un buen fuego, preferiblemente con madera de roble o haya, a continuación mientras arde y se crea brasa sujetamos el cordero a una doble cruz de hierro atándolo con un fino alambre. Antiguamente se ataba a unos palos o estacas de madera, de hay su nombre.

A continuación se coloca junto al fuego clavando la cruceta de hierro en el suelo, cuidando que nunca este próximo a la llama pero si cerca de las brasas. A partir de ahora el tiempo de asado es de aproximadamente 4 horas durante las cuales tenemos que ir moviendo el cordero sujeto al hierro girándolo y volteándolo para que el calor sea uniforme en todo él, una vez coja temperatura lo iremos rociando con el agua y la sal mezcladas y con el condimento de vino blanco, ajo y especias alternativamente.

Para garantizar un buen asado, el secreto esta en mantener una temperatura constante y uniforme en toda la pieza.



Riosa goza de todos los beneficios gastronómicos de la zona de la Montaña Central Asturiana.

Si por los entrantes empezamos, citamos la tan popular **sopa de curruscos** a la que su sencillez no resta un ápice de sabor; se compone ésta de caldo de gallina con unos cuadraditos de pan troceado, que una vez fritos se incorporan a la sopa caliente en el plato. Como segundos platos citamos: el **pote asturianu** (*fabes*, patatas y berzas), la tradicional fabada, la menestra de verduras y los guisos de carnes tan habituales en Asturias, como el cordero, el cabrito y la ternera. Y para terminar la comida podremos degustar alguno de los postres tradicionales como: el brazo de gitana, el **arroz con leche**, los **frisuelos**, la **tarta de ablanes** (avellanas) y los **borrachinos**.

Destacamos en Riosa, el **Queso de Afuega 'l Pitu**, con Denominación de Origen. Es un queso de leche de vaca con una textura muy particular que produce sequedad en el paladar. Comparte su elaboración, en sus dos variedades blanca y roja con el vecino concejo (municipio) de Morcín y otros concejos asturianos.

También es muy habitual, durante los meses de enero y febrero, el **pote de nabos**, que se elabora con nabos acompañados de productos de la matanza del cerdo: chorizo, morcilla, oreja, morro y costilla.

Destacan también **los callos**, que son preparados en los distintos establecimientos del concejo en la época que se inaugura con la fiesta de Rosario, el primer domingo de octubre en la Vega, y llega hasta finales del mes de febrero.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Jornadas de las Setas en La Vega, capital de Riosa, a finales de abril o primeros de mayo.

Jornadas de los nabos coincidiendo con la festividad de San Antón (13 Junio).

Temporada de los callos, se inicia con la Fiesta de Ntra. Sra del Rosario, el primer domingo de octubre, hasta finales del mes de febrero.

RECETA

Pitu de Caleyá

INGREDIENTES:

1 pitu de caleyá (pollo de aldea) • 6 cebollas • 2 zanahorias • 2 puerros • 1 pimiento rojo • 2 copas de brandy • aceite de oliva • 1/2 botella de vino blanco seco • sal

ELABORACIÓN:

La noche anterior se trocea el pollo y se sazona con un majado de ajo y sal, se tapa con un paño y se deja reposar durante toda la noche.

Al día siguiente, lo freímos en una sartén, cuando esté dorado, lo pasamos a una olla en la que habremos puesto todas las hortalizas troceadas, junto con las dos copas de brandy, la media botella de vino blanco y un cuarto de litro de aceite. Tapamos la olla y dejamos guisar durante 3 horas a fuego suave y cuidando de que no quede seco (en caso de que sucediera, se añadiría un poco de agua fría). Podemos servirlo con la salsa tal cual, o pasarla por un pasapurés.

Como acompañamiento añadiremos unas patatas nuevas doradas en mantequilla y un poco de aceite.

Fotografía cedida por la SRT, autor: Kike Ullamas



En Mieres, se pueden degustar los platos más representativos de la cocina tradicional asturiana, además de los más típicos del concejo (municipio): **arbeyos** (guisantes) **con jamón**, **pote mierense**, **callos**, **arroz caldoso con pitu** (pollo), **arroz caldoso con marisco**, **carne gobernada**, **caldereta de cordero** y **cabrito**, el afamado **pitu de caleya** (*pollo de corral*). Destacando, por su singularidad, los elaborados con el queso de Urbiés como la **merluza al queso de Urbiés** y los nuevos platos de cocina creativa como manos de cerdo deshuesadas con langostinos o *pixín* (rape) con pistachos, almendras y cacahuetes”.

Siempre tuvo Mieres fama de elaborar muy buenos embutidos como los que actualmente se producen en los valles de Turón y Cuna y en Urbiés. Existen en Mieres *llagares* (lagares) que elaboran una excelente sidra como la sidra “Panizales”.

Entre los postres, no podemos olvidar las famosas **casadielles**, **la tarta Turonesa**, el **arroz con leche**, los populares **frisuelos** y la incorporación a nuestra gastronomía del postre **Les mierensines** en su versión tarta o tartaleta.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Jornadas del Pote Asturiano, en el valle de Turón, **El pote** es un cocido a base de fabes patatas y verdura, acompañado de morcilla, tocino y chorizo.

Jornadas del Queso de Urbiés en junio. Queso cremoso de sabor fuerte.

Jornadas del Valle de Cuna y Cenera, en abril, donde se pueden degustar deliciosas carnes gracias a la tradición ganadera del valle. Son típicos el **cabritu** (cabrito), la **menestra**, el **ragú (asado) de ternera** y el **picadillo** con huevos de casa servido sobre tortos de maíz, los postres consisten en **arroz con leche o casadielles** de avellana o nuez .

Fiesta la “Folixa na Primavera”. Durante esta fiesta, que se celebra en abril, se puede comer en cualquier establecimiento, la deliciosa **sopa de ablanes** (avellanas), el **cabritu** (cabrito) o bacalao de segundo

y rematarlo con **sorbete de sidra** o los borrachinos, bizcocho rehogado en vino o sidra de sabor dulce y fuerte.

Jornadas del “Pitu de Caleyá”, en Ujo, en marzo.

Jornadas de las Setas, en noviembre.

RECETA

Casadielles*

INGREDIENTES (para 38 casadiellas):

Masa: 1 yema de huevo • 1 chorro de coñac • 4 cucharillas de postre, de azúcar • un poco de sal • 150 ml. de aceite • 150 ml. de vino blanco • 100 gr de mantequilla (si es casera mejor) • 650 gr. de harina • 1 cucharada de royal. **Relleno:** un kg de nueces • la mitad de azúcar del peso resultante de moler el kg de nueces • un chorro de vino blanco • un poco de mantequilla

ELABORACIÓN:

Se prepara la masa mezclando primero todos los ingredientes líquidos, una vez realizado, se añade la harina y el royal y se amasa hasta conseguir tres vueltas de consistencia de hojaldre. Para el relleno, se muele el kg de nueces y tomando como medida una taza, se hace una mezcla en la proporción de dos tazas de nueces por una de azúcar. La mitad del azúcar resultante de esta proporción se hará caramelo, al que se añadirá un chorro de vino blanco. Una vez que se licúe, se aparta del fuego y se le añade un trozo pequeño de mantequilla. Se añade a la mezcla de nuez y azúcar. Cuando enfríe el relleno, se corta la masa en rectángulos pequeños, se rellena y se fríe en abundante aceite de oliva. Una vez frías las casadiellas se espolvorean con azúcar glas.

* Facilitada por M^{ra} Rosario Prieto Álvarez, según la tradición del Valle de Cuna y Cenera. Mieres.

Imagen cedida por la SRT. Autores: Kike Llamas y Marcos Morilla



La cocina allerana coincide en lo fundamental con la asturiana, aunque posee algunas especialidades propias, sobre todo en repostería. El tradicional **pote de berzas** es uno de los entrantes más antiguos elaborado con productos de gran calidad de la huerta local. Son destacables los excelentes **embutidos y picadillos** de la zona.

En Aller, zona de gran riqueza ganadera, abundan las **carnes rojas** (rojas) **de ternera** de alta calidad. Destacar las carnes de caprino, que dan lugar a platos como el **cordero a la estaca**, **el lechazo al horno** y **cabrito con patatas**, y las succulentas carnes de caza, **de corzo**, **rebeco y jabalí**, que deleitan al más exquisito paladar. Nuestros afamados ríos trucheros ofrecen sabrosas truchas, cuyas formas de preparación más comunes son las **truchas fritas o guisadas**.

La guinda gastronómica de Aller es la repostería, **casadielles**, **frisuelos**, **borrachinos**, la **cuayá** (cuajada), son algunas de las especialidades. Pero la estrella de todos ellos es el **panchón**, un laborioso postre hecho a base de pan de harina de escanda, manteca y azúcar.



Panchón. Fotografía: Camilo Alonso

FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Jornadas Gastronómicas de la Caza, en Felechosa en los meses de febrero y marzo.

Jornadas Gastronómicas del Pitu Caleya, en el Valle del Río Negro en el mes de julio.

Jornadas del Cordero a la Estaca, en la Enfistiella (Valle del Río Negro), en el mes de Agosto.

Jornadas Gastronómicas de la Miel, en la zona del Alto Aller, a mediados del mes de octubre.

Festival Gastronómico de les Fabes, se celebra en Moreda de Aller el 11 de noviembre día de la fiesta de San Martín, declarada de Interés Turístico Nacional.

Jornadas Gastronómicas de la Matanza, a principios del mes de diciembre en la zona del Alto Aller.

RECETA

Pote de castañas

INGREDIENTES (4 personas):

1/2 Kg de castañas • 1 kg de patatas peladas y rotas • 1 manojo de berzas • 2 chorizos • 2 morcillas • 1 morro de cerdo desalado • 1 pata de cerdo desalada • 300 gr. de lacón desalado

ELABORACIÓN:

La noche anterior es necesario poner a remojo las castañas secas. Para elaborar el pote de castañas ponemos a cocer en una olla amplia las castañas con la carne (chorizos, morcillas, el morro, la pata de cerdo y el lacón desalado). Pasada una hora añadimos un sofrito con buen pimentón picante, las patatas, la verdura y una hoja de laurel. Dejamos cocer de 30 a 40 minutos hasta que esté ligado y la carne esté bien cocida. Cuando el pote esté listo rectificar la sal. Se deja reposar y se sirve bien caliente acompañado del “compango”.

El pote de berzas es un cocido típico de los valles de Aller, zona donde abundan los bosques de castaños.

Pote de castañas. Fotografía cedida por restaurante Ca'l Xabú.



Las manos mágicas de las mujeres consiguieron exquisitos platos, muy antiguas son: las **farines** (leche y harina cocidos), las **borones** (boroñas, panes hechos con harina de maíz), los **tortos** (masa de harina de trigo), las castañas cocidas o asadas. Los platos típicos combinan cultivos con carnes, como el **pote** (alubias, patatas, verdura, carne y embutidos). Las conocidas empanadas y los **bollos preñaos** (pan relleno de chorizo) son imprescindibles para ir a una romería asturiana. Pero es el **pan de escanda** el bien máspreciado por la escasez de su cultivo. El punto dulce de nuestra cocina son: el **arroz con leche**, los **frisuelos** (crepes), las **casadielles** (pasta frita rellena de avellana o nuez), los **borrachinos** (pan, leche, huevo y azúcar) y los **suspiros de Payares** (pastas de Mantequilla)...

Actualmente, la cocina de Lena está muy influenciada por esta tradición alimentaria, así es marca de calidad el **pitu caleya** (pollo que se cría al aire libre de carne muy sabrosa) o carne de **vaca roxa** (vaca criada en nuestras montañas y valles). Mención Especial merece la *espicha*, por reunir aspectos festivo y gastronómico. Es la fiesta que se hace para probar la sidra, donde se degustan productos tradicionales.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Fiesta gastronómica de El Corderu, declarada de Interés Turístico Nacional en 1984, donde se pueden degustar corderos a la estaca (corderos asados enteros que precisan de la destreza del asador y de la calidad del **ajís** para garantizar el éxito) y disfrutar de una romería asturiana. Se celebra el primer domingo del mes de Julio en el *Práu Llagüezos*, en los límites de los concejos (municipios) de Lena y Quirós. Dentro de los actos desarrollados destaca la entrega de placas a los *güelos* (abuelos) del Aramo.

Fiestas de Les Feries (octubre), tradicional degustación de **callos** en casas y restaurantes y la **Feria de la Miel**.

Jornadas Gastronómicas Castaño de Lena permiten al visitante que se acerca a La Pola degustar un plato tradicional muy antiguo **Pote de castaños**. Ese mismo fin de semana tiene lugar el tradicional **Amagüestu** (fiesta en la época de las castañas para comerlas asadas acompañadas de sidra).

Jornada de la Matanza ofrece la degustación de los productos del cerdo (orejas, patas, picadillo). Durante los fines de semana de Febrero.

La Fiesta de la Escanda se celebra el último fin de semana de Agosto en el Xomezana. La escanda es una planta cereal que da un grano comestible cuyo cultivo era tradicional en todo el concejo. Hoy es un bien muy escaso por la dureza del proceso de producción. Interés etnográfico.

RECETA

Pan de Escanda

INGREDIENTES (para un pan grande o dos más pequeños):

1 plato sopero de harina blanca • 1 plato sopero de escanda •
2 puñados de sal • 1 poco de levadura de panadería • Agua
caliente según pida la masa

ELABORACIÓN:

Se mezclan las dos clases de harina y la levadura, una vez bien mezclados se hace un hueco en el centro y se va añadiendo el agua templada hasta formar una masa que no se pegue a las manos. Una vez amasada, se envuelve en un paño húmedo hasta que duplique su tamaño; (normalmente, para saber cual es su punto exacto, se pone en un vaso de agua templada una pequeña bola de masa y cuando ésta flota, la masa está lista para trabajar), a continuación se le da forma deseada. Se deja cocer el tiempo que se necesite.



La cocina de Gordón aprovecha los productos autóctonos de la zona, pero también se nutre de influencias asturianas, castellanas y gallegas; prueba de ello son platos tan apreciados y típicos de nuestro municipio como las **patatas con congrio y almejas** y el **arroz o garbanzos con bacalao**.

Los restaurantes del municipio ofrecen platos tradicionales de la montaña leonesa como el **cocido** y la **caldereta de cordero**, sin olvidar los **embutidos**.

Es también muy típico de nuestra zona el **entrecocido**, plato compuesto de derivados de la matanza servido todo ello *encallado*; en ocasiones se añaden también cecina y longaniza de chivo.

Otras manifestaciones culinarias propias de Gordón son las **setas guisadas**, las **truchas con tocino**, las **mollejas** y el **pollo de corral guisado**.

Y llegando a los postres podremos disfrutar de diferentes especialidades entre las que destacan, las **torrijas**, los **borrachines** y la **torta dulce**.

Para finalizar y servidos con café de pote, son típicos los **orujos** caseros elaborados con hierbas, endrinos, guindas, cerezas y otros.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Jornadas Gastronómicas: dedicadas al cocido gordonés, se celebran en el mes de noviembre en la mayoría de los restaurantes del municipio.

Exaltación de la morcilla: aunque esta tradición se extiende a la mayor parte de los pueblos de Gordón, es en La Pola donde se le da este nombre. Durante las fiestas patronales (25 de julio y 14 de septiembre), se reparten al mediodía en la plaza del pueblo, morcillas dentro de un trozo de pan y acompañadas de una jarra de vino.

Paella popular en la romería del Buen Suceso: tiene lugar en los alrededores de la ermita del mismo nombre, situada al margen izquierdo de la N-630 a su paso por la localidad de Huergas de Gordón. Se celebra anualmente el primer domingo de septiembre.

RECETA

Cocido Gordonés

INGREDIENTES:

1/2 Kg. de garbanzos • 100 gr. de fideos • 1/2 repollo de berza
• 3 o 4 patatas pequeñas • 2 huesos de rabadilla • un trozo de:
lacón, tocino, costilla adobada, oreja, morro, pata de cerdo, cecina
curada de vaca, carne fresca de ternera, carne de chivo • 3 chorizos,
3 morcillas • 2 ó 3 dientes de ajo • pimentón • aceite • perejil •
pan • 2 huevos • sal • agua

ELABORACIÓN:

El día antes poner garbanzos y carnes saladas a remojo. Cocer a fuego lento (2 o 3 h.), los garbanzos con la carne. El tocino y las patatas se añadirán 1/2 hora antes de finalizar la cocción. La espumilla debe eliminarse y si se reduce el caldo, añadir agua. Cocer en dos cazuelas aparte: una con los chorizos y las morcillas y otra con el repollo con un poco de sal al menos 30 min. Cocer aparte, el morro, la oreja y la pata de cerdo (45 min. mínimo) y la carne de chivo y la cecina curada, un par de horas. Finalizada la cocción de los garbanzos, se retira el caldo para otra cazuela, se le añaden los fideos y la sal y se deja hervir unos 15 minutos, quedando así la sopa lista. Este plato se sirve solo, en primer lugar. En una sartén se sofríen los ajos en aceite de oliva. Una vez dorados, se retiran del fuego y se añade el pimentón. Este sofrito se echa sobre el repollo escurrido que queda listo para servir junto con los garbanzos y la patata como segundo plato. En tercer lugar se saca el "compango", compuesto por las morcillas y el chorizo, y toda la carne y el tocino. Es tradicional servir con el "compango", los rellenos que se elaboran mezclando en los huevos batidos ajo picado, perejil y chorizo y carne picada. A continuación se añade pan, se fríen en aceite de oliva y se les da un pequeño hervor junto con la carne.



Es la leonesa una cocina rica en cuanto a productos y en cuanto a tradición. Tanto en la parte del casco antiguo llamada Barrio Húmedo, como en otros muchos puntos de la ciudad, se encuentra una gran oferta de restaurantes, a precios bastante ajustados y con unas cartas amplias y variadas. Es propio de la ciudad “el tapeo”, que a diferencia de otras ciudades es gratuito y acompaña a la degustación de un vino u otra bebida. Entre las variedades de raciones que pueden ser degustadas, destacan: la **morcilla leonesa**, las **mollejas**, los **chorizos asados...** La cocina local está muy relacionada con la buena carne, **cordero, ternera y cerdo** en variadas preparaciones, destacando el **lechazo asado**, los **embutidos de cerdo** y la **cecina** (carne de vaca curada, o en una variante más difícil de encontrar, por lo exquisito: de chivo). También los **platos de caza** (guisados o embutidos). **Botillo del Bierzo, Cocido Maragato, la Olla Berciana, Liebre con Arvejas, las Truchas** (no olvidemos los miles de kilómetros de ríos trucheros que recorren nuestra provincia). Las **Ancas de Rana, la morcilla leonesa**. Productos de la huerta leonesa (habas blancas, judías verdes, tomates, ajos puerros, pimientos...), Buenas **frutas** (cerezas, manzanas, peras,...), buenos **quesos** (especial atención el de **Valdeón**), buenos postres, a destacar entre otros, y sin pretensión de agotar una interminable lista: las **Mantecadas, de Astorga**, los **Imperiales** de la Bañeza, los **Nicanores de Boñar, Amarguillos de Sahagún, frutas en almíbar** del Bierzo, **Castañas escarchadas y en almíbar, yemas, Huesos de Santo**, etc. y no olvidemos los buenos caldos que produce nuestra tierra: **Bierzo, Tierras de León (Valdevimbre, Los Oteros)**.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

San Froilán (fin de semana anterior al día 5 de octubre).- Tradicionales degustaciones de morcilla leonesa, chorizos asados... Se celebra en la Plaza del Grano, hermosa plaza de aspecto rural. Congrega a un multitudinario número de personas.

Semana Internacional de la Trucha. Organizada por la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de León, en colaboración con el Ayuntamiento de León. Se celebra en el mes de junio, este concurso –exposición goza de gran renombre y tradición (este año se ha celebrado la XXXVII edición). Todas las recetas que se presentan han de tener, como ingrediente principal de su elaboración, a la trucha, especie reina de nuestros ríos.

RECETA

Solomillo de Jabalí al vino tinto

INGREDIENTES:

2 solomillos de jabalí • 1/2 l de vino tinto • 1 cebolla • 1 zanahoria
• 1 hoja de laurel • 3 clavos aromáticos • perejil • tomillo • sal •
pimienta • aceite de oliva • 1 manzana • morcilla

ELABORACIÓN:

Salpimentar los solomillos, colocarlos en un recipiente hondo y cubrirlos con las verduras troceadas, el laurel y los clavos, cubrirlo con el vino tinto. Dejar marinar un día en el frigorífico. Escurrir y secar los solomillos con un paño o papel absorbente y colocar en una bandeja de horno con aceite. Dorar y añadir las verduras de la maceración escurridas sin el vino.

A medida que se vaya haciendo el jabalí ir regando con el vino tinto de la maceración, hasta que este hecho. Sacar los solomillos, trocear y salsear con la salsa de la bandeja donde se asaron. Acompañar con las manzanas fritas en gajos y la morcilla.

Nota- Admite también setas de temporada, frutas confitadas, castañas...



El producto estrella de la cocina benaventana es **el pimiento**, del cual se hace exaltación en la feria comarcal de este producto que tiene lugar todos los años a finales del mes de septiembre. Entre los productos agroalimentarios que gozan fama y calidad se encuentran **los quesos, los embutidos, la miel y los licores.**

No debemos olvidar los succulentos **asados** en horno de leña, como el tostón o cochinillo y el cordero lechal. Entre los platos locales se encuentran los **pichones a la benaventana o a la rápida**. Son afamadas **truchas asalmonadas del Tera, los cangrejos de río y las ancas de rana**. Elaborados con materia prima foránea son algunos platos muy apreciados de la gastronomía de la zona como **el bacalao a la tranca** o a al ajo arriero y el **pulpo a la Sanabresa**.

En cuanto a los dulces son de renombre los típicos **feos**. La dulcería conventual en Benavente goza de gran fama y tradición. Entre sus especialidades son de destacar **las rosquillas de ángel y la tarta del Cister**. Para las fiestas tradicionales se elabora la **Tarta de la Veguilla**.

Los excelentes caldos de la tierra reciben, dentro de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en Castilla y León, la denominación de **Vinos de Calidad "Valles de Benavente"**. La tradición bodeguera tiene su ejemplo en la multitud de bodegas familiares existentes en todos los municipios de la comarca, algunas de ellas abiertas al público como restaurantes, como es el caso de Pobladura del Valle y Vecilla de Trasmonte.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Feria del Pimiento. A finales del mes de septiembre. Exposición y venta en un tradicional mercado de los pimientos y otros productos de la huerta benaventana. Incluyen unas Jornadas Gastronómicas de exaltación de los productos de la tierra y **degustación de pimientos asados al horno de leña.**

Ferías de Septiembre. Durante los primeros días del mes de septiembre. Esta feria tiene un apartado de productos de la tierra. Incluye Prueba Profesional del Vino y del Queso, así como talleres de elaboración de productos artesanales (pan, queso, embutidos caseros...).

Fiesta del Magosto. En la Plaza Mayor de Benavente tiene lugar una celebración de reciente incorporación al calendario festivo de la localidad, consistente en la **degustación de castañas asadas**. El evento viene a marcar el comienzo del ciclo invernal.

RECETA

Tarta de La Veguilla

INGREDIENTES:

Para el hojaldre: 100 gramos de harina fuerte • 100 gramos de mantequilla • 20 gramos de sal • 20 gramos de agua. **Para los petisús o petit choux:** 30 gramos de mantequilla • 15 gramos de sal • 50 gramos de agua • 50 gramos de harina

ELABORACIÓN:

Se mezclan y amasan los ingredientes, realizando cuatro pliegues como se suele hacer en la elaboración del hojaldre. Una vez elaborado se cortan dos discos o círculos para las capas.

Se pone a hervir el agua con la mantequilla y la sal. Cuando rompe a hervir se incorpora la harina. Se remueve la mezcla rápidamente para obtener una masa escaldada. Una vez enfriada la masa se incorporan los huevos y se bate la mezcla hasta obtener una masa homogénea. Utilizando una manga pastelera se marcan en una lata o bandeja metálica los petisús y se hornean a unos 250°C.

Para el relleno entre las dos capas de hojaldre se prepara a parte una crema pastelera (esta se puede elaborar según diferentes recetas y al gusto consumidor). Para el relleno de los petisús se procede a montar la nata y se caramelizan con almendra uniéndolos en torno a los discos de hojaldre. Se decora la tarta con fresas y trocitos de chocolate (preferentemente chocolate de variedad Alpaco, que suele tener un 66% de cacao, siendo muy apto para laminar y para emplear como cobertura).



La originalidad de la gastronomía zamorana se basa en unos condimentos básicos como el **ajo** y el **pimentón** que dan forma a platos típicos tales como el **arroz a la zamorana**. También destacan la **sopa de boda** con jamón y chorizo y la **sopa de ajo**. “**El Dos y pingada**”, huevos fritos, jamón frito y rebanadas de pan frito.

Entre los asados, hay una variedad de carnes de gran calidad: **churrasco**, **cabrito**, **cordero** y el **chuletón de ternera de Aliste**, producto con “Marca de Garantía”. Zamora también cuenta con platos de pescados. El **bacalao a la Tranca**, las **truchas de Sanabria** y el **pulpo a la sanabresa** son algunos de ellos.

Destacan otros productos como los **pimientos rojos** de Benavente, los **garbanzos** de Fuentesauco, los **habones y la miel** de Sanabria y los **espárragos** de la Guareña y Toro. Dentro de la repostería, existe una variedad tanto de quesos, como el de oveja, el único de Castilla y León con denominación de origen, como de dulces. El **rebojo zamorano**, las **aceitadas** de Semana Santa, las **flores de Carnaval**, las **cañas zamoranas** y un surtido de **dulces monacales**. Excelentes vinos son los de la Tierra del vino, **Toro** (con D.O.), **Fermoselle** y Benavente.



Foto cedida por la Diputación de Zamora

FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

En Semana Santa, son típicos: el **potaje** en Viernes Santo, la **sopa de ajo** en la madrugada de Jueves a Viernes Santo y el “**Dos y Pingada**” el Domingo de Resurrección. Los dulces apropiados son las **torrijas**, las **aceitadas** y las **almendras garrapiñadas**.

Durante la **Romería del Cristo de Valderrey** (1er domingo después del de Resurrección) y en la **Romería del Cristo de Morales**, el 9 de mayo hay que degustar las **Rosquillas del Cristo** y las avellanas.

Durante las **Fiestas de San Pedro** a finales de junio, se celebra en la ciudad, la **Feria del Ajo**, condimento indispensable en la gastronomía zamorana.

Fiesta de la Castaña en la Comarca de Aliste, Tábara y Alba. En torno a la festividad de Todos Los Santos. Degustaciones y concursos cuyo principal ingrediente es la castaña.

Jornadas Gastronómicas en Toro durante las fiestas de la Vendimia (*Interés Turístico Regional*) entorno al día del Pilar, los restaurantes elaboran menús tradicionales de Toro.

Feria "VINTORO". Finales de abril. Organizada por La Asociación de Bodegueros FOMENTORO. Se exponen todos los vinos con D.O de Toro.

RECETA

Cañas zamoranas

INGREDIENTES:

Para la masa: un vasito de vino blanco • un vasito de aceite • un vaso de agua • harina (la que empape) • un pellizco de sal • aceite en abundancia para freir • azúcar para espolvorear. **Para la crema de relleno:** un litro de leche • una corteza de limón • tres yemas • diez cucharadas de azúcar • cuatro cucharadas de maicena • un trocito de mantequilla

ELABORACIÓN:

Preparamos la masa en una fuente mezclando aceite, vino y agua. Batimos hasta dejarlo cremoso y mientras removemos, añadimos la harina y el pellizco de sal, poco a poco hasta que no se pegue a las manos. Hecha la masa, formamos una bola y la dejamos reposar en lugar fresco una hora. Se extiende sobre una superficie lisa con un rodillo enharinado y se divide en tiras finas (de unos 12 cm. de ancho), se enrolla en las cañas o moldes y se fríen en abundante aceite. Las sacamos y las escurrimos en papel abosorbente. Las desmoldamos con cuidado y cuando estén frías las rellenamos con crema pastelera. Las espolvoreamos con azúcar.



Cuatro son los pilares de la gastronomía bejarana, el judío, del que derivan el **calderillo** y **los asados**, el árabe, que dejó el saber utilizar la delicadeza de los aromas de las frutas (**los limones**), el arriero que trajo el comercio del pescado y la repostería (**hornazos, mantelás y perronillas**), y el pastoril, del que deriva la sencillez del buen gusto por las hierbas y los frutos del bosque (**los calvotes**). Una riqueza gastronómica propia de los pueblos castellanos, en los que la sencillez de la tradición no está reñida con la más sofisticada alta cocina.

Rutas de “tapas” en las que degustar estas especialidades, junto con los caldos de la tierra. Mercados en los que adquirir productos tradicionales, y tiendas de “Delicatesen”, en las que encontrar los más escogidos manjares de la comarca y los alrededores: **jamón ibérico con denominación de origen Guijuelo, lenteja de la Armuña, miel de Valero, turrón de La Alberca...**

Un conjunto gastronómico que hace de Béjar el lugar perfecto para complementar la estancia de quienes visitan la ciudad, su montaña o sus alrededores, buena mesa puesta a su servicio para acompañarle en su viaje y dejarle siempre un “buen sabor de boca”.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Día del Calderillo. Primer domingo de agosto, los visitantes podrán degustar y observar la preparación de este rico plato.

Día de los limones, el 1 de mayo, consiste en preparar una ensalada de limones y naranjas, huevo cocido y chorizo, aderezada con vinagre, aceite y ajo, regada con vino tinto.

Día de San Antón. 17 de enero, se celebra este día con la bendición de los animales por El Santo y saliendo al campo con amigos a disfrutar del **hornazo** y **la mantelá**, el primero una especie de empanada de chorizo y la segunda una torta de pan con anises que se rellena también con chorizo, pero asado.

Los Calvotos, el 1 de Noviembre, cuando los castaños, abundantes en la zona, ofrecen sus frutos en los caminos y bosques de los alrededores.

RECETA

Pierna de cordero lechal rellena de boletus y castañas

INGREDIENTES (para 10 personas):

Una pierna de cordero lechal • 4 castañas peladas • 2 boletus no muy grandes • fondo oscuro de carne • pasas • pan rallado • 1 huevos • aceite de oliva • vino tinto de la sierra

ELABORACIÓN:

Deshuesamos la pierna. Para el relleno, salteamos los boletus troceados y las castañas en un poquito de cebolla y aceite, lo escurrimos todo ello bien para dejar el mínimo aceite y mezclamos los huevos y el pan rallado hasta conseguir hacer una pasta para rellenar la pierna. Se brida (atar) y se salpimenta. La envolvemos en papel de aluminio y asamos al horno a temperatura media (150º) durante 45 minutos a una hora. Con los huesos de la pierna y una cebolla, una zanahoria, un poco de vino blanco lo doramos al horno para hacer el fondo oscuro. Una vez hecho el fondo, dejamos reducir vino tinto de la sierra y añadimos este fondo oscuro dejando reducir todo en conjunto hasta conseguir la textura deseada para la salsa. Una vez hecha la paletilla acompañaremos con esta salsa.

Receta cedida por restaurante "La Plata". Jefe de cocina Antonio Barragán Cotán.



La gastronomía de Baños de Montemayor es un reflejo de la sencillez basada en la calidad de los productos básicos. De esta manera, la bondad de su clima, con inviernos suaves y veranos no excesivamente calurosos, hace que podamos encontrar deliciosos platos elaborados con productos de huerta como el **zorongollo** (ensalada de pimientos asados, cebolla y ajo) o las **patatas escabechás** (guiso de patatas que se come frío). Del mismo modo la localidad es zona de pastos que confieren a las carnes un sabor y textura especiales, ya sean de ovino, caprino o vacuno las podemos degustar en forma de **caldereta** (de cordero o cabrito) **asados** o **estofados**. Mención especial merecen **los embutidos y el jamón ibérico**, que, debido a la situación geográfica de la localidad y a su proceso artesano de producción y curación, harán las delicias del gourmet más exigente, sin olvidarnos de los quesos elaborados con leche de cabra y que pueden encontrarse en distintos grados de curación. Para acompañar los manjares nada mejor que un buen **vino de "pitarra"**, elaborado de forma tradicional y las más de las veces en el entorno familiar.

Para terminar nuestro recorrido gastronómico, debemos hacer mención a los dulces típicos entre los que destacan las **rosca fritas bañadas**, las **perrunillas** y los **mantecados** que serán el remate perfecto para una comida a base de productos nuestra localidad.



RECETA

Zorongollo

INGREDIENTES:

1 Kg de pimientos rojos • 1 cebolla • 3 dientes de ajo • sal •
aceite de oliva virgen

ELABORACIÓN:

Se asan los pimientos, que deberán ser grandes, en el horno a media temperatura para que no se arrebaten y queden bien asados; una vez hechos, reservando el jugo que hayan soltado, se meten en una cazuela y se tapan, preferentemente con un paño de cocina, para enfriarlos, a continuación se pelan y quitándoles además el corazón y las pipas cortándolos en tiras estrechas.

Se añade la cebolla y el ajo muy picaditos aliñándolos con el jugo de asar los pimientos, sal y aceite de oliva virgen.

Es conveniente dejarlo macerar unas horas antes de comerlo. Puede servirse como entrante o como guarnición de otros platos.



Plasencia ofrece numerosos restaurantes y bares, donde se pueden degustar las más variadas muestras de la gastronomía regional, pero no hay que dejar de probar algunos platos singulares de ésta zona como las **ancas de rana** o los **caracoles**.

Ensalada de Zorongollo, Migas, Espárragos, Morcillas patatera y calabaceras (morcillas que no llevan sangre sino que se realizan con grasa y manteca de cerdo, pimentón y patata o calabaza). La especie reina de muchos platos es el afamado y con Denominación de Origen **pimentón de la Vera**.

Calderetas ya sean de cabrito o de cordero, pues es el guiso por excelencia de la zona, en cuanto al pescado, se recomiendan las **truchas** y las **tencas** (pez de aguas paradas y estancadas) así como las salazones, pues la falta desde la antigüedad del pescado fresco hizo que se especializaran en desalar este tipo de pescado.

No hay que olvidar el Queso fresco cubierto de **miel y polen**, los quesos semicurados de cabra envueltos en pimentón, y de postre, cualquier derivado de cereza. Para los más golosos, los **bombones de higo y de bellota**. Y para los más atrevidos, **licor de cereza o bellota** y **aguardiente de cereza** al que debe de acompañar las típicas **perrunillas**.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Encuentros Gastronómicos Zona Norte de Extremadura (abril), donde se dan cita los más acreditados cocineros de la zona. Cada año se celebra en un establecimiento diferente.

Martes Mayor (1^{er}. Martes de agosto). En la Plaza Mayor y alrededores, se celebra un concurso de exposición de frutas y verduras, premiándose en distintas modalidades.

Feria de la Tapa (finales de septiembre-principios de octubre). Todos los establecimientos que concursan, lo hacen con tres tapas diferentes,

las cuales, se pueden degustar durante una semana y son sometidas a la votación del público y de un jurado profesional.

Jornadas gastronómicas del bacalao. Restaurante Viña La Mazuela (febrero y/o marzo).

Jornadas gastronómicas de caza y seta. Restaurante Viña La Mazuela (noviembre).

Jornadas gastronómicas de setas. Restaurante Casa Juan. (octubre y/o noviembre).

Jornadas gastronómicas del bonito y del cerdo ibérico. Restaurante Viña La Mazuela. (julio).

RECETA

Bacalao al estilo del convento

INGREDIENTES:

1/2 Kg. bacalao desalao • 0,2 l. de aceite de oliva • 2 dientes de ajo • 0,05 Kg. de patata • 0,1 l. de Crema • guindilla

ELABORACIÓN:

Cocer las patatas y pasar por el pasapurés, reservar.

En la sartén, sofreír el ajo, guindilla, retirar y reservar.

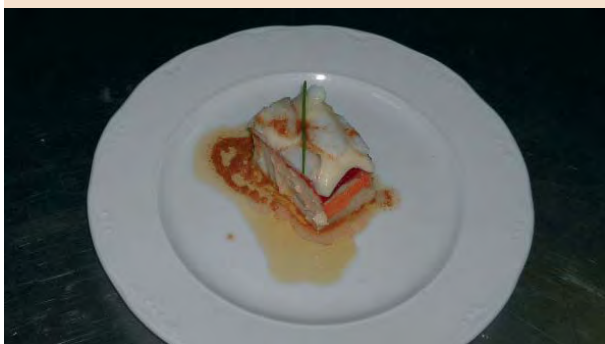
En el mismo aceite sofreír el bacalao, retirar y reservar.

En el robot colocar la patata, un poco de aceite de freír el bacalao y trabajar el conjunto añadiendo los ajos fritos, el bacalao desmigado y el aceite de freír el bacalao.

Añadir la crema para darle cremosidad y finura.

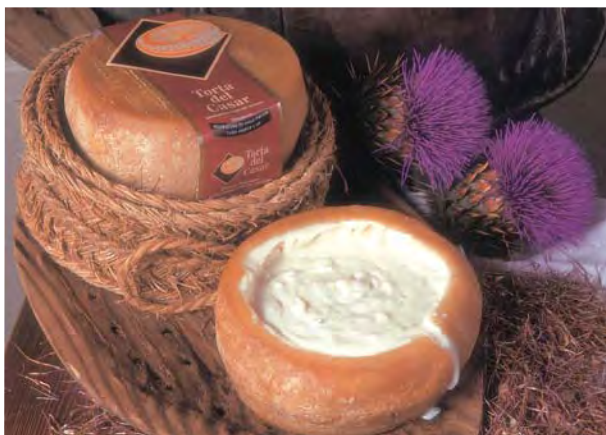
PRESENTACIÓN:

Sobre tostas de pan, untar y gratinar.



En cuanto a la gastronomía la estrella es el queso que cuenta con la D.O.P. **Torta del Casar**. La Torta del Casar se elabora con leche cruda de oveja que tras el ordeño se cuajará y posteriormente se irá dando forma en los cinchos. Una vez bien desuerados, los quesos se curaban en los sardos, hasta que estuvieran aptos para el consumo y en este momento es cuando la Naturaleza, siempre caprichosa, hace posible que unos quesos sigan el proceso de curado normal y otros comiencen a agrietarse y consigan una textura cremosa. Es la Torta del Casar, queso que antaño no era muy querido por los dueños del ganado pues había que consumirlo prontamente y no daba lugar a almacenarlo como los otros. Hoy es uno de los quesos de pasta blanda más cotizados en el mercado. Actualmente se siguen elaborando quesos con las medidas sanitarias adecuadas reguladas por la **Denominación de Origen Protegida "Torta del Casar"**. También se elaboran quesos de oveja curados, de cabra y de vaca.

Existen una gran variedad de dulces: **rosquillas de alfajor** cuyo principal ingrediente, el alfajor, se elabora con miel, **perrunillas**, **roscos de vino**, **tortas borrachas**, **mantecados**,... No podemos olvidar el **escabeche de tencas**, los **callos**, las **morcillas** y las **tencas fritas** y del cerdo los **chorizos de la cuerna**, **lomos** y el **buche** que cocinado con las berzas es uno de los platos más típicos para degustar en la localidad, eso sí, en invierno.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Fiesta de la Tenca (pez de aguas estancadas). Casar de Cáceres celebra anualmente, junto a los pueblos de la Mancomunidad Tajo-Salor, la fiesta de la tenca a finales del mes de agosto. Durante el día de la fiesta todos los actos giran en torno al preciado ciprínido:

mesas redondas, degustación de tencas fritas, concurso de gastronomía... y se procede a la entrega de la Tenca de Oro a algún personaje o entidad de relevancia para los pueblos de la Mancomunidad.

RECETA

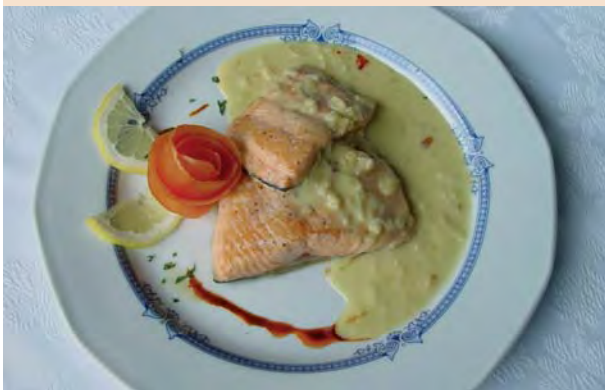
Suprema de salmón con crema de Torta del Casar

INGREDIENTES (para 4 personas):

2 cucharadas de torta del casar • 750 grs. de lomo de salmón desespinado • 1 brick de 25 ml. de nata líquida • 1 cebolla pequeña • vino blanco

ELABORACIÓN:

- 1.- Picamos muy fina la cebolla y la rehogamos en un poco de aceite a fuego muy suave.
- 2.- Añadimos la torta del casar y removemos para mezclar.
- 3.- Echamos un chorrito de vino blanco y dejamos reducir.
- 4.- Añadimos la nata, ponemos una pizca de sal y dejamos reducir de nuevo.
- 5.- Cortamos el salmón en cuatro trozos, salamos y doramos en una sartén.
- 6.- Añadimos la salsa por encima y damos un hervor. Servir caliente.



La gastronomía al igual que ocurre con nuestras tradiciones más arraigadas juega un papel muy importante en nuestra localidad y ha servido como elemento definidor y diferenciador de nuestra manera de vivir.

La importancia de todo lo relacionado con los productos agroalimentarios más tradicionales se muestran de una manera clara en nuestra gastronomía, así los productos tales como **aceite de oliva, vino, cerdo, cordero,...** se encuentran representados en cualquiera de las recetas más típicas de nuestra localidad. Encontramos como platos más tradicionales la **caldereta de cordero, la chanfaina, las tapas de guarrito, las migas**, guisos de coles, sopas hervida y de patatas, y en el capítulo de repostería **perrunillas, roscas borrachas, pestiños y flores**.

La **matanza “casera”** no puede ser olvidada como esencial en nuestra gastronomía más tradicional, siendo muy apreciados nuestros **jamonés, lomos, morcones, salchichones, morcillas y chorizos**.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Toda nuestra gastronomía gira en torno a las celebraciones de las fiestas más importantes y más significativas del calendario, así encontramos:

En la **festividad de todos los Santos** (1 de noviembre) encontramos la **Chaquetía**, compuesta por nueces, castañas, higos pasos y dulces que entregan a los niños y a las niñas para que sean degustados más tarde en el campo. Con ocasión de esta fiesta los niños solían entonar “*Tía María deme usted la chaquetía o me quedo aquí todo el día*”.

Romerías (San Isidro) y fiestas populares en la que se degusta la chanfaina, caldereta de cordero... sirviendo como elemento de unión de todas y a todos los que residen y visitan Calzadilla de los Barros.

RECETA

Caldereta de cordero

INGREDIENTES:

Carne de cordero • guindas • cebollas • ajos • pimienta negra • vino blanco • laurel • hígado de cordero • pan • aceite • sal

ELABORACIÓN:

En un caldero con aceite de oliva se pone la cebolla, los ajos, el laurel, las guindas, el hígado y la carne de cordero troceada.

Se rehoga y en un mortero se machaca la pimienta, la sal, el ajo, las guindas, el hígado rehogado y una rebanada de pan frito.

A la carne se le añade el vino blanco y lo machacado disuelto en agua y se continúa la cocción hasta que la carne se ponga blanda.



Son los recursos orgánicos de la zona los que sirven de materia prima para los platos más genuinos de la localidad y de la comarca. La abundancia de cereales ha desarrollado tradicionalmente una industria panadera y dulcera de calidad.

La cultura pastoril nos ha deleitado durante siglos con guisos como **la caldereta** y **la chanfaina** que la presencia de una amplísima cabaña de porcino y la existencia de varias industrias chacineras han popularizado y extendido, hasta más allá de nuestras fronteras. Las **carnes**, pues, pero sin olvidar otras variantes locales en la elaboración de los **espárragos, las setas, el cocido y el gazpacho extremeños**, entre otras suculencias, son el plato fuerte.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Matanza didáctica extremeña. Se celebra durante el tercer o cuarto fin de semana del mes de Enero procediéndose al despiece de cerdos y al aliño de las distintas carnes para los diferentes embutidos (chorizo, longaniza, salchichón, morcilla, ...) típicos del cerdo. Estos días transcurren con las costumbres típicas del buen madrugar, los fríos que contribuirán a que las chacinas alcance su exquisito grado de madurez, un plato de migas y la tradicional “prueba” de la masa del chorizo.

Fiesta de la chanfaina. Se celebra durante el último fin de semana del mes de abril, siendo el domingo el día principal de la fiesta. Está declarada de interés turístico y el origen de la Chanfaina está en la antigüedad, cuando los señores encargaban al pastor que sacrificara corderos para comer. Éste separaba las “partes nobles” de los animales de las entrañas y les ofrecía aquellas para su aderezo, quedándose el pastor con las “partes innobles”. Entonces las preparaba en la forma en que hoy conocemos la chanfaina. La fiesta está plagada de tradiciones pastoriles. El fin que las, aproximadamente, 90 peñas participantes persiguen es alzarse con el “machacaó de plata” y su cocinero ser nombrado cocinero mayor.

Concurso nacional de vinos. Junto a la fiesta de la Chanfaina se celebra el concurso regional de vinos en el que, los caldos típicos de

las distintas comarcas, concursan por hacerse con el prestigioso premio y lo que el mismo representa.

Concurso gastronómico de gazpacho extremeño. Se celebra dentro del programa de la Romería de San Isidro, fiesta declarada de interés turístico que se celebra en torno al 15 de mayo. Los participantes mezclan tomates, pan, ajos, aceite, ... acompañados por el soniquete que, morteros y cazuelas de madera producen al toque de *machacaó*, elaborando el tradicional plato que no falta en cualquier mesa durante la época de verano.

RECETA

La Chanfaina

INGREDIENTES:

hígado • bofe • corazón • riñones (pocos) • pequeña cantidad de carne de falda (todo de cordero) cortado a trozos pequeños y regulares • aceite • cebolla • ajo • laurel • una guindilla • una "pizca" de puré de tomate (natural) • vino blanco

ELABORACIÓN:

Se pone el aceite en el caldero con ajo, laurel y guindilla. Cuando están dorados se sacan y se echan en el mortero. A continuación, se pone cebolla en el caldero y una vez frita se aparta con lo anterior, mojándolo todo. Se echa la carne sazonada con la sal y se pone a fuego lento, procurando que no se pegue, rehogándola con vino blanco y agua, si hace falta.

Cuando la carne empieza a ponerse blanda (de 30 a 45 minutos) se le añaden los aliños, con un poco de puré casero de tomate (apenas ha de notarse) dejándola hervir.

La selecta carne de Fuente de Cantos, unida al punto de cocción y al fino corte de los ingredientes son el secreto del cocinero para obtener una exquisita Chanfaina.



La oferta gastronómica de Carmona está basada en la típica cocina popular, heredera de la tradición andalusí y mudéjar.

Por la privilegiada situación geográfica en la que se encuentra, Carmona presume de una variada gastronomía ya que los platos elaborados combinan los distintos sabores de los productos que la tierra ofrece. Sin olvidar la caza menor de la Vega.

El cultivo de productos como tomates, espárragos, lechugas, patatas, cebollas, habas y otras verduras hacen que sus platos formen parte de la dieta mediterránea.

Baste citar las **escarolas con pimiento molido, la alboronía, las papas en amarillo, los espárragos y tagarninas con majao, las espinacas con garbanzos, el pisto, el cocido con tagarninas o el guiso de menudo** (callos), **los aliños y la perdíz** elaborada de múltiples formas. La repostería está protagonizada por los dulces de tradición morisca elaborados, sobre todo, en el Convento de Santa Clara: **bizcocho antiguo, hojaldres, tortas almendradas, milhojas, mazapanes...** Entre los postres encontramos el **arroz con leche, las gachas y el guiso de castañas con canela**. Como especialidad netamente carmonense está **la torta inglesa**, elaborada con crujiente hojaldre, bizcocho, cabello de ángel y canela azucarada. El Anís Los Hermanos, de elaboración artesanal, es de los pocos fabricados en España que tiene una aromática y deliciosa variedad semidulce.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Conservación de gastronomía tradicional: Durante la Cuaresma y la Semana Santa.

En Carmona siempre ha existido una tradición gastronómica ligada a la Cuaresma y entre los platos que se elaboran cabría destacar:

Potaje de garbanzos con bacalao, potaje con espinacas, bacalao rebozado, bacalao con tomate, arroz con bacalao, patatas a lo pobre, espinacas con garbanzos y postres como **torrijas de leche, azúcar y canela, torrijas de vino y miel, pestiños y leche frita**.

Por otra parte, los Empresarios de Carmona participan en:

La Feria de la Tapa de Sevilla (Noviembre) y en las **Jornadas Gastronómicas de los hoteles sevillanos** (Septiembre) organizadas por la Asociación de hoteles de Sevilla y provincia con el patrocinio de la Asociación de Alimentos de Calidad de Andalucía.

RECETA

Alboronía

INGREDIENTES:

2 Kg. de calabaza • 1 Kg. de tomates • 1/4 Kg. de pimientos rojos y verdes • 1 cebolla • 2 dientes de ajo • unas rebanadas de pan • aceite de oliva • sal • pimienta • cominos.

ELABORACIÓN:

Se cortan los pimientos, la cebolla y los ajos y se sofríen en un poco de aceite de oliva. Después se le añaden los tomates pelados y troceados. Aparte, se cuece la calabaza y posteriormente se añade al sofrito anterior. Se machacan los cominos junto con un poco de sal y una pizca de pimienta. Se añade a la mezcla y se deja cocer a fuego lento unos 20 minutos, removiendo de vez en cuando, haciendo que se desmenuce la calabaza.

PRESENTACIÓN:

Se fríen unas rodajas de pan en aceite de oliva y se colocan a modo de acompañamiento en el plato sobre la alboronía.



Aunque en Sevilla existen excelentes restaurantes de todas las especialidades de comida andaluza así como nacional e internacional, la gastronomía sevillana encuentra sus verdaderas señas de identidad en el **tapeo** o degustación de pequeños platos. Para conocer la auténtica cocina sevillana hay que probar el amplio y variado surtido de las **tapas** que se ofrecen en bares y tabernas: **picadillos o aliños** varios, **ensaladillas**, **papas aliñas**, la tortilla de patatas y el **lomo mechado**. Los **fritos de pescado** entre los que destacan los boquerones, las puntillitas, el cazón en adobo son tapas frecuentes.

Y llegado el verano una mención especial se merece el **gazpacho**, mezcla de pan, agua, ajo, tomate, pimiento, vinagre y aceite de oliva que se sirve en vaso o en plato cuando se acompaña de guarnición.

La fama y singularidad del **tapeo** no debe hacernos renunciar a disfrutar en Sevilla de la experiencia de la gastronomía de mantel en un buen restaurante. La cocina sevillana está íntimamente relacionada con la cocina andaluza de la que toma como propios ingredientes de las zonas cercanas. Es el caso del **jamón serrano**, de los **mariscos de Cádiz y Huelva**, del queso manchego... El imprescindible **aceite de oliva** resultado de la vinculación de Sevilla con los pueblos mediterráneos. Los musulmanes introdujeron nuevos productos. De América llegaron nuevos ingredientes que rápidamente se integraron en la cocina sevillana. Con todo este bagaje los cocineros sevillanos de hoy realizan una cocina elaborada, variada sin haber perdido las raíces populares originales.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Jornadas Gastronómicas de los Hoteles de Sevilla. Se celebran en diversos hoteles de Sevilla. Organiza Asociación Provincial de Hoteles de Sevilla. Tel. 954 221 538 / www.ahsevilla.com

Feria de la Tapa. Organiza Asociación Patronal de Hostelería. Tel. 954 412 361 / www.hosteleria-sevilla.com

Muestra de Dulces Conventuales. Que se organiza todos los años en navidad a principios del mes de Diciembre y está organizado por el Arzobispado de Sevilla. Tel. 954 505 505

RECETA

Lomos de Atún con salsa de Pimientos

INGREDIENTES (4 personas):

5 tomates • 3 pimientos choriceros • 2 cebolla • 5 dientes de ajo • 700 gr. lomos de atún • aceite de ajo y romero, cantidad para macerar el atún • 4 ajetes • aceite de oliva al gusto • 2 de cada uno pimientos rojos y verdes • sal

ELABORACIÓN:

- Asamos unos 200 gr. de tomates y los pelamos, junto con los tomates asamos unos pimientos choriceros y algo de cebolla con unos dientes de ajo.
- Cuando tengamos todo asado lo pelamos y trituramos.
- Cortamos los lomos de atún en unas tranchas de unos cuatro centímetros, dejamos macerar en un aceite de ajo y de romero para después pasar por la parrilla de carbón.
- Las verduras podemos asar en parrilla de carbón y terminar en horno para dar un mejor sabor.
- Acompañaremos el plato con algún ajete confitado en aceite de oliva a unos 50º durante unos 30 minutos, unos pimientos asados y unas láminas de ajo fritas a modo de crujiente.

Receta y foto de "Lomos de atún con salsa de pimientos" cedidos por Restaurante Taberna del Alabardero, Jefe de Cocina: Miguel Ángel Prieto.



En Gijón

El ambiente de las sidrerías bebiendo un *culín* de sidra, algunas de las especialidades más golosas: princesitas, tarta gijonesa y charlota y un buen plato de pescado o marisco del cantábrico. Recomendables los *oricios* (erizos de mar) en temporada.

En Morcín

Comer cordero a la estaca, la comida casera que encontrarás en todos los restaurantes del municipio y las famosas setas de Argame.

En Riosa

Las jornadas de las setas de La Vega, (capital del concejo) a finales de abril o primeros de mayo, el pote asturiano de cualquiera de los restaurantes de los pueblos y la temporada de callos, durante todo el invierno.

En Mieres

La sidra Panizales, los embutidos del Valle de Turón y del Valle de Cuna y Cenera y degustar el postre *Les mierensines*.

En Aller

El Panchón (postre a base de pan de harina de escanda mezclado con manteca y azúcar) y el Pote de berzas, plato compuesto por berzas, *fabes* y el tradicional compango (chorizo, morcilla, tocino y costilla fresca).

En Lena

Los deliciosos *arbeyos* (guisantes) de *Chanos* de Someron, en gran variedad de recetas, el cordero a la estaca, asado al modo tradicional "argentino" con salsa "ajís" y los suspiros de Pajares, tradicionales pastas de harina, manteca de cerdo y azúcar.

En La Pola de Gordón

La morcilla, los embutidos de fabricación artesanal y el cocido gordonés.

En León

El vino de las Tierras de León, los embutidos y la Morcilla leonesa.

En Benavente

Degustar los “Feos” (dulces típicos) y rosquillas de las monjas cistercienses, ir de tapeo y tomar un vino de la tierra con Denominación de Calidad “Valles de Benavente” y probar los pimientos morrones de los Valles de Benavente y los quesos con Denominación de Origen.

En Zamora

El Bacalao a la Tranca, el arroz a la zamorana y las cañas zamoranas.

En Salamanca

El Hornazo, el Jamón Ibérico, sus embutidos, la carne de Morucha y por su puesto salir de pinchos por las calles Salmantinas.

En Béjar

Degustar el “Calderillo” (guiso de carne, patatas y agua de la sierra) el 2º domingo de agosto en el paraje de El Castañar, los embutidos y Jamones con Denominación de Origen en Destapa Béjar (ruta de tapas) y el día de los calvotes (castañas asadas) en Todos los Santos.

En Baños de Montemayor

El Zorongollo (ensalada de pimientos asados) y las Patatas escabechás (guiso frío de patatas).

En Plasencia

El tapeo del medio día, las migas y una buena caldereta.

En Casar de Cáceres

Las Roscas de Alfajor y la Torta del Casar

En Cáceres

Los productos ibéricos, el vino de pitarra y la prueba de cerdo.

En Zafra

Un buen jamón ibérico -Dehesa de Extremadura- , un delicioso solomillo de retinto -Retinto de Extremadura- y unos corazones de almendra de las monjas de Santa Clara.

En Calzadilla de los Barros

La Caldereta de Guarrito y las Perrunillas de Regino.

En Fuente de Cantos

La fiesta de la Chanfaina, declarada de interés turístico es el último fin de semana de abril, el Jamón ibérico de Fuente de Cantos y el resto de carnes obtenidas del cerdo ibérico y la Romería de San Isidro (15 de mayo) para probar los gazpachos camperos.

En Monesterio

Comprar los productos derivados del cerdo ibérico. Desayunar una tostada con aceite y jamón. Comer unas migas extremeñas.

En Santiponce

Las carnes a la brasa de carbón de encina, los mariscos o el arroz caldoso a la marinera y beber un buen vaso de “Mosto” (vino muy joven típico de la comarca del Aljarafe) con un plato de migas con chorizo o de riñones al jerez (de octubre a junio)

En Carmona

El aceite de oliva, Basilippo y Molino de Carmona, la Torta inglesa (repostería), los dulces conventuales y el Anís Semi-Dulce “Los Hermanos”.

En Sevilla

Las Yemas de San Leandro, el Cazón en adobo y las *Papas aliñás*.

ASTURIAS

C.R.D.O. **Cabrales** www.queso.cabrales.org • C.R.D.E. **Faba asturiana** www.faba-asturiana.org • C.P.A.E.P.A. **Producción agraria ecológica** Tfno.: 985 773 558 • C.R.I.G.P. **Tenera asturiana** www.teneraasturiana.org • C.R.D.O. **Sidra de Asturias** www.sidradeasturias.es • O.G.D. **Vino de la Tierra de Cangas** Tfno.: 985 811 539 • C.R.D.O. **Afuega'l pitu** Tfno.: 985 752 222 • C.R.D.O. **Queso Gamonedo** www.quesogamonedo.com

LEÓN

C.R.D.O. **Manzana Reineta del Bierzo** www.iranon.com/prodagroalibierzo • V.C.P.R.D. **Vino del Bierzo** Tfno.: 987 549 408 • I. G. P. **Botillo del Bierzo** Tfno.: 987 411 973 • I.G.P. **Cecina de León** Tfno.: 987 615 275 • Marca de Garantía **Carne de Vacuno y Lechazo Montañas del Teleno** Tfno.: 987 635 200 • I.G.P. **Queso de Valdeón** Tfno.: 609 085 770 • I.G.P. **Pimiento asado del Bierzo** Tfno.: 987 411 060

ZAMORA

C.R.D.O. **Vino de Toro** Tfno.: 980 693 201 • Marca de Garantía **Tenera de Aliste** Tfno.: 980 68 03 33 • C.R.D.O. **Queso Zamorano** www.quesozamorano.com • C.R.I.G.P. **Garbanzo de Fuentesauco** www.legumbresdecalidad.com • C.R.I.G.P. **Lechazo de Castilla y León** Tfno.: 983 301 750 • Vino de la Tierra **Valles de Benavente** Tfno.: 980 643 077

SALAMANCA

Marca de Garantía **Tenera Charra** www.temeracharra.org • C.R.I.G.P. **Carne de Morucha** www.carnedemoruchadesalamanca.org • C.R.I.G.P. **La Lenteja de la Armuña** www.legumbresdecalidad.com • C.R.D.O. **Jamón Guijuelo** www.jamonguijuelo.org • **Vino de la Tierra Arribes de Duero** www.vinoarribesduero.com • Marca de Garantía **Queso Arribes** www.quesoarribesdesalamanca.com • **Hornazo de Salamanca** www.hornazodesalamanca.com

EXTREMADURA

C.R.P.D.O.P. **Queso Torta del Casar** www.tortadelcasar.org • C.R.D.O.P. **Queso de la Serena** www.quesoserena.com • C.R.D.O.P. **Queso de Ibóres** www.quesoibores.org • C.R.D.O. **Pimentón de la Vera** www.pimentonvera.com • C.R.D.O.P. **Dehesa de Extremadura** www.dehesa-extremadura.com • C.R.D.O.P. **Cereza del Jerte** www.cerzadeljerte.org • C.R.D.O. de **Vinos Ribera del Guadiana** www.riberadelguadiana.org • C.R.P.D.O.P. **Aceite de Oliva Virgen Gata-Hurdes** www.gatahurdes.com • C.R.D.O.P. **Aceite Monterrubio** Tfno.: 924 635 371 • C.R.D.O. **Miel Villuercas - Ibóres** www.domiellvilluercasibores.com • C.R.D.E. **Cordero de Extremadura** Tfno.: 924 310 306 • C.R.P.I.G.P. **Tenera de Extremadura** Tfno.: 927 629 146

SEVILLA

C.R.D.O. **Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez** www.sherry.org • C.R.D.O. **Aceite de Oliva Sierra de Cádiz** Tfno.: 956 130 034 • C.R.D.O. **Jamón de Huelva** www.jamondehuelva.com

Productos con Marca de Calidad de la Junta de Andalucía

Aceite de Oliva Virgen Extra "La Española" y "Villa Blanca" Tfno.: 954 690 900 • **"Fragata" BIO Olivas con Hueso, "Fragata" BIO Alcaparras, "Fragata" Aceite de Oliva Virgen Extra** Tfno.: 955 854 700 • **Aceite de Oliva Virgen Extra "Hacienda Chambergo Selección"** www.biochambergo.com • **Aceite de Oliva Virgen Extra "Oleoestepa Integrada Hojiblanca" y "Oleoestepa Integrada Arbequina"** www.oleoestepa.com • **Aceite de Oliva Virgen Extra "1881"** Tfno.: 954 810 950 • **Nectarina "Recreo" de Producción Integrada** Tfno.: 955 645 672 • **Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica** www.caae.es

Gijón

Infogijón.

Puerto Deportivo - Espigón de Fomento:
c/ Rodríguez San Pedro, s/n. 33206
Tfnos: 902 013 500 / 985 341 771
Fax: 985 356 357
www.gijon.info

Ribera de Arriba

Plaza de la Constitución, s/n
33172 Soto de Ribera
Tfno: 985 796 009
Fax: 985 797 211
www.riberadearriba.org

Morcín

Avda. de Monsacro, 17.
33162 Santa Eulalia de Morcín
Tfno: 985 783 162
Fax: 985 783 192
www.morcin.com

Riosa

La Fuente, 1.
33160 La Vega - Riosa
Tfno: 985 766 265
Fax: 985 767 104
www.ayuntamientoriosa.com

Mieres

Manuel Llaneza, 8
33600 Mieres del Camino
Tfno: 985 450 533
Fax: 984 182 911
www.ayto-mieres.es

Aller

Complejo Cívico Deportivo, s/n
33684 Caborana (Aller)
Tfno/Fax: 985 481 439
www.aller.es

Lena

Oficina de Turismo.

Marqués de San Feliz, 2
33630 La Pola - Lena
Tfno: 985 497 608
Fax: 985 492 134
www.aytolena.es

Pola de Gordón

Constitución, 83, 1ºF
24600 La Pola de Gordón - León
Tfno/Fax: 987 575 566
www.ayto-lapoladegordon.es

León

Oficina de Turismo.

Plaza de la Regla, 3
24003 León
Tfno: 987 237 082
Fax: 987 237 391
www.jcyl.es/turismo

Benavente

Oficina de Turismo.

Plaza Mayor, 1.
49600 Benavente
Tfno: 980 634 211
Fax: 980 636 108
www.aytobenavente.org

Zamora

Oficina de Turismo.

Plaza Arias Gonzalo, 6.
49001 Zamora
Tfno/Fax: 980 533 694
www.ayto-zamora.org

Salamanca

Oficina de Turismo.

Plaza Mayor, 32 (Casa de Postas)
37002 Salamanca
Tfno/Fax: 923 218 342
www.salamanca.es

Béjar

Oficina de Turismo.

Carretera de Salamanca, s/n
37700 Béjar
Tfno/fax: 923 403 005
www.aytobejar.com

Baños de Montemayor

Oficina de Turismo

Mayor, 72.
10750 Baños de Montemayor
Tfno: 902 488 285
Fax: 927 488 075
www.banosdemontemayor.com

Plasencia

Oficina de Turismo.

Santa Clara, 2. 10600 Plasencia
Tfno: 927 423 843
Fax: 927 425 594
www.aytoplasencia.es

Casar de Cáceres

Universidad Popular "Helenides de Salamina"

Barriada Diputación, s/n
10190 Casar de Cáceres
Tfno/fax: 927 290 008
www.casardecaceres.com

Cáceres

Oficina de Turismo.

Ancha, 7.
10003 Cáceres
Tfno: 927 243 188 - 927 247 172
www.caceres.es

Zafra

Oficina de Turismo.

Plaza de España, 8 b. 6300 Zafra
Tfno: 924 554 232 - 924 551 036
Fax: 924 551 036
www.ayto-zafra.com

Calzadilla de los Barros

Plaza de España, 1
06249 Calzadilla de los Barros (Badajoz)
Tfno: 924 584 745
Fax: 924 584 707
www.calzadilladelosbarros.es

Fuente de Cantos

Centro de Información Turístico Cultural

Ermita de la Aurora
Plaza del Carmen s/n
06240 Fuente de Cantos (Badajoz)
Tfno: 924 580 380
Fax: 924 500 497
www.fuentedecantos.org

Monesterio

Oficina de Turismo

Paseo de Extremadura, 205 izq.
06260 Monesterio (Badajoz)
Tfno: 924 516 737
www.monesterio.es

Santiponce

Oficina de Turismo.

La Feria s/n. 41970 Santiponce
Tfno/fax: 955 998 028
www.ayto-santiponce.es

Carmona

Oficina de Turismo.

Alcazar de la Puerta de Sevilla, s/n
41410 Carmona
Tfno: 954 190 955
Fax: 954 190 080
www.turismo.carmona.org

Sevilla

Oficina de Turismo.

Arjona, 28 (Naves del Barranco).
41001 Sevilla
Tfno: 902 194 897
Fax: 954 229 566
www.turismo.sevilla.org

Consortio Turismo de Sevilla

Plaza de San Francisco, 19.
Edificio Laredo, 4ª planta. 41004 Sevilla
Tfno: 954 595 288
www.turismo.sevilla.org

Edita: **Red de Cooperación de Ciudades
en la Ruta de la Plata**

Diseño: **Juan Gallego Diseño**

Impresión: **La Morgal Artes Gráficas**

Quinta edición - 2007

Depósito legal: AS-3.764-2003

Cubierta: vajilla cortesía de **Restaurante La Tabla**

**RVTA
de la
PLATA**





 Juan Gallego Diseño

**RVTA
de la
PLATA**

OFICINA TÉCNICA DE GESTIÓN
Santa Lucía, 19, 2.º
33206 GIJÓN. Asturias. España
T 985 18 51 00
F 985 35 90 50
gestion@rutadelaplata.com
rutadelaplata.com

1997-2007
10
DIEZ AÑOS
TRABAJANDO
EN EQUIPO