

Gastronomía rural, el espíritu de los pueblos

Segovia

El agua y la roca conforman una sugerente propuesta turística

Desarrollo rural

Los grupos de acción local están listos para trabajar en el marco del plurifondo



AGROALIMENTACIÓN, EL MEJOR PRODUCTO DE LA TIERRA

Repasamos la oferta gastronómica y de materias primas agroalimentarias de 19 territorios de la región (Págs. 17-36)



SEGOVIA, UNA PROVINCIA DE SOL Y PIEDRA

Las hoces excavadas por sus ríos, las moles de granito y un patrimonio esplendoroso la convierten en un espacio muy especial (Págs. 4-16)



CAZDATA, LA RADIOGRAFÍA DE LA CAZA

El estudio recopila los datos de las capturas de cada especie durante el ejercicio de la actividad cinegética (Pág. 40)



EUROPA RESPALDA EL TRABAJO DE LOS GAL

Las estrategias plurifondo del Leader fortalecerán un desarrollo territorial integrado (Págs. 44-46)

Territorios de Castilla y León

Promueve:
Proyecto de cooperación Hermes
Leadercal 2007-2013

Director de la revista Territorios
Máximo Gómez
maximo@agrocastillayleon.es

Redactor jefe y coordinador
Ricardo Ortega
redaccion@agrocastillayleon.es

Redacción
Alfredo Allende
Alejandro Barrio Zabaleta
redaccion@agrocastillayleon.es

Diseño y Maquetación
Enrique Lorenzo
maquetacion@agrocastillayleon.es

Administración
Raquel Roldán
Emilio González
Elisabet Martín
administracion@agrocastillayleon.es

Impresión
Imprenta Maas

Edita
Administra Agro21 s.l.
c/ Final, 1
47008 Valladolid
983 24 42 86

Depósito Legal VA 601-2013
número 5

Conocer nuestros pueblos, garantizar su futuro

No cabe ninguna duda de que una de las mejores maneras de conocer una localidad o comarca es la de sumergirse en su cocina tradicional y en su producción agroalimentaria, dos áreas de actividad paralelas entre sí y que dicen mucho sobre la idiosincrasia de un grupo humano. Sobre su forma de ver el mundo. A ese capítulo dedica un amplio espacio el presente número de 'Territorios', puesto que resulta del todo imposible aproximarse al medio rural de Castilla y León sin atender a la labor que desarrollan sus habitantes para extraer lo mejor de la tierra, transformarlo y llevarlo hasta el consumidor.

Al mismo tiempo, la revista se detiene a analizar la oferta de naturaleza, patrimonio y turismo de una provincia como Segovia, a la que se define como una gran roca surcada por angosturas tan singulares como las formadas por los ríos Riaza o Duratón. No

es mal ejemplo el de ese territorio para demostrar que el patrimonio gastronómico es en ocasiones igual de atractivo que el histórico, y de este modo se analiza la propuesta turística segoviana desde el punto de vista de sus producciones tradicionales.

Son argumentos en favor del medio rural que conviene remachar en un momento crucial para la definición del nuevo programa Leader, con una Unión Europea que se muestra entusiasta en su respaldo a la gestión de los grupos de acción local -con la propuesta, incluso, de que gestionen otros fondos más allá

del Feader- pero con unas autoridades nacionales que se muestran escépticas frente a esta posibilidad.

Desde las páginas de 'Territorios' se vuelve a incidir en que las políticas de desarrollo rural deben ser a un tiempo más simples y más flexibles que en el último periodo, en el que se han impuesto muchas limitaciones que desvirtúan el espíritu del modelo y hacen peligrar su eficiencia. Para esa flexibilidad y simplicidad se debe establecer una definición clara de responsabilidades y funciones entre los grupos y la Administración, estableciendo cronogramas realistas y simplificando la carga administrativa. Evitando incertidumbres a las intervenciones de los promotores y evitando la desmotivación.

Debemos recordar que la gran aportación que han traído los programas de desarrollo ha sido la de hacer realidad una nueva democracia, con un modelo en el que

de manera efectiva la población es la protagonista de diseñar y decidir sobre su futuro.

En el nuevo escenario es necesario contar con los grupos que han demostrado su eficiencia en los procesos de desarrollo, es necesario aprovechar su experiencia, dotarlos de las herramientas, recursos y autonomía necesarios para dar soluciones a las necesidades de la sociedad actual. Garantizando la gobernanza en los territorios rurales y posibilitando la toma de decisiones de abajo arriba, preparando el mejor escenario para el futuro del medio rural de nuestro país.

**El patrimonio
gastronómico es en
ocasiones igual de
atractivo que el
histórico**

A scenic view of a river flowing through a lush forest. The river is the central focus, with water splashing over rocks. The forest is dense with green trees, and a large, light-colored rock formation is visible on the right side. The overall atmosphere is peaceful and natural.

Un carácter marcado por el sol y la piedra

La provincia de Segovia se asemeja a una gran roca surcada por muescas espectaculares, como las hoces de los ríos Riaza y Duratón. La misma piedra también es protagonista en el paisaje urbano, donde se conservan numerosas casas solariégas, entre las que destacan fortalezas inexpugnables al paso del tiempo. Una visita a este territorio es un viaje en el tiempo y una oportunidad para fundirse con la naturaleza



Hoces del río Riaza, en el noreste de la provincia de Segovia. Fotografía: M. A. Muñoz Romero



Vista nocturna del castillo de Cuéllar, en el noroeste de la provincia. Fotografía: Ayuntamiento de Cuéllar.

La provincia de Segovia acumula en su territorio un listado interminable de opciones para que el visitante disfrute de experiencias inolvidables, tanto en salidas de solo una jornada como en estancias de varios días. Como otras provincias de Castilla y León, Segovia ofrece alternativas tanto para el turismo familiar como para aquellos que están interesados en recorridos temáticos (los castillos, el románico, el mudéjar...), e incluso de aventura. Por algo fue que varias generaciones de reyes eligieron como lugar de descanso la falda norte de la Sierra de Guadarrama, muy cerca de la capital del reino. Con el aroma que deja en el aire el pinar de Valsaín, es imprescindible visitar el Palacio Real de La Granja y el Palacio Real de Riofrío. Por supuesto, sin olvidarnos de los pueblos serranos que aún mantienen la ganadería como actividad principal. Los más osados pueden ascender al pico más alto. Y hay que degustar los merecidamente famosos judiones de La Granja.

El valle del río Pirón es el lugar idó-

La provincia ofrece opciones para el turismo familiar y para los interesados en rutas temáticas

neo para recorrer cañadas y hacer senderismo. El río discurre encañonado en algunos tramos por paredes de roca caliza para componer un espectacular paisaje kárstico. Los restos prehistóricos descubiertos en sus cuevas atestiguan que la zona ya despertó el interés del hombre desde sus primeros tiempos. También fue asentamiento de celtíberos y arévacos, de cuyos castros aún quedan muestras. Las pequeñas localidades de la comarca tienen gran valor artístico, e incluso histórico. Turégano derrocha aires medievales, especialmente con su castillo y su plaza porticada.

A los pies de la Sierra de Guadarrama también podemos completar la conocida como Ruta del Románico, que aúna la belleza paisajística que le

aporta la montaña y la arquitectura rural de los pueblos serranos. Cabe destacar iglesias de gran belleza como la de Sotosalbos, que data del siglo XII, o la de Tenzuela. Desde la iglesia de La Cuesta, es posible admirar una gran extensión de la meseta castellana y de la sierra. Las piedras de los edificios en la comarca de Villa y Tierra de Pedraza rebosan historia. Pedraza está considerada como una de las villas medievales mejor conservadas de España. La Edad Media está por todas partes, hasta tal punto que el espíritu del viajero lo siente en cada paso que avanza por sus calles. Además, áreas de esparcimiento, como el Chorro de Navafría, y el exquisito lechazo de la tierra, completan el atractivo de la zona.

La sierra de Ayllón también ofrece grandes opciones para el mejor turismo rural: desde el nacimiento del río Agui-sejo a los pies de Grado del Pico, que limita con las provincias de Soria y Guadalajara, pasando por otros pueblos medievales como Santibáñez de Ayllón, hasta llegar a la propia villa que



da nombre a esta serranía, Ayllón; los conocidos como ‘pueblos rojos y negros’ de Ayllón bien merecen una visita. La ruta puede comenzar en Riaza para continuar hacia Madriguera o Villacorta, construidos con piedra rojiza, o El Muyo, edificado con pizarra de la zona. Aquí, el hayedo de La Pedrosa, reserva natural con cerca de 2.000 espectaculares hayas, permite practicar deportes de invierno en La Pinilla y excursiones de senderismo o a caballo durante el resto de las estaciones con un clima más benigno. En el centro de la provincia el parque natural de las Hoces del río Duratón, con paredones que envuelven al río y gran diversidad biológica, suponen un gran atractivo, además de la ermita de San Frutos y las ruinas del monasterio de Nuestra Señora de la Hoz.

En plena Tierra de Pinares, en el norte de la provincia, se ubica Cuéllar, con su castillo vigilando esta zona de tránsito. Fue declarado, junto a las murallas, Monumento Artístico Nacional en 1931. Cuéllar también dispone de una gran colección de iglesias románicas como la de El Salvador o San Mar-

La presencia romana va más allá de la capital, con ejemplos como el de Cauca (Coca)

tín, conventos como el de San Basilio, u otros elementos arquitectónicos como arcos o palacios. Entre las tradiciones son famosos los encierros.

Turismo arqueológico

El territorio segoviano manifiesta una gran riqueza en lo que a la conservación de vestigios del pasado se refiere. Son más de 2.000 los yacimientos arqueológicos que se han localizado hasta este momento, y que corresponden a la práctica totalidad de las etapas culturales del desarrollo humano en las tierras segovianas. La magnífica exposición arqueológica que contiene el Museo de Segovia da buena cuenta de esta riqueza pero, por otra parte, la propia abundancia de enclaves hace imposible que todos ellos puedan ser acondicionados o adaptados para la visita pública, sin olvidar aquellos que

requieren una protección especial que impide la realización de visitas continuadas.

Como muestra, uno de los tesoros arqueológicos más sorprendentes y menos conocidos se encuentra en la localidad de Coca, en cuyo municipio se encuentra el edificio Sus restos nos hablan de la época de esplendor de Coca y nos recuerdan la presencia de una fuente pública, un ninfeo o edificación dedicada a las Ninfas, divinidades acuáticas. Consta en su origen de un patio abierto, con columnas, en torno al cual se abrían distintas estancias. El testero del edificio, en su interior, estaba rematado por tres ábsides u hornacinas semicirculares, y ha conservado hasta hoy un interesante conjunto de pinturas murales romanas en bastante buen estado. Los restos se encuentran protegidos de las inclemencias del tiempo por una cubierta moderna y cuentan con atriles explicativos.

Para un público familiar

La provincia ofrece especiales características y atractivos para un turismo familiar, ya que se pueden compartir





A la izquierda, ruta de senderismo por la Sierra de Guadarrama. Fotografía, Ricardo Ortega. Sobre estas líneas, práctica de actividades de turismo activo en las aguas del Duratón. Abajo, la ermita dedicada a San Frutos en un meandro del mismo río.



jornadas entrañables al aire libre disfrutando de los parques naturales, de los pinares y de los bosques de variadas especies que conforman una buena parte de la geografía provincial. Asimismo, compaginar estas actividades con visitas a centros de interpretación de la naturaleza, museos, castillos, monumentos y conjuntos urbanísticos en los que la variedad de estilos arquitectónicos constituyen un auténtico lujo.

La oferta incluye desde antiguos sistemas de trabajo artesanal hasta cuevas prehistóricas con muy interesantes muestras, centros industriales con prolongada y afamada historia y la posibilidad de practicar deportes diversos al

La variedad de estilos arquitectónicos constituye uno de los lujos de este territorio

aire libre. La existencia de granjas-escuela es también un atractivo para los pequeños, que se completan con una cada día más amplia red de establecimientos hoteleros distribuidos por toda la geografía provincial, en la que también las casas rurales, los albergues y los pequeños hoteles familiares tienen una amplia oferta para ayudar a que las familias disfruten del encanto que ofrecen la naturaleza y el urbanismo rural.



Fortaleza de Castilviejo, una joya desconocida de la provincia de Segovia.

Una tierra de fortalezas

La geografía provincial está llena de varias muestras, que en una pequeña parte, y solo como ejemplo, podemos conocer a través de algunas de las varias rutas que pueden realizarse. En caso de partir desde la capital provincial hay que dirigirse hacia la villa de Turégano. Aquí, en un altozano que domina el caserío, se encuentra la fortaleza, cuya restauración se ha efectuado muy recientemente. El interior presenta una característica muy especial: el primitivo patio de armas fue cubierto en 1474 para ampliar la capilla, con lo que el centro del edificio quedó convertido en iglesia. Una espadaña muy relevante da carácter singular al conjunto de torres y murallas.

También emblemática resulta la fortaleza de Pedraza, localidad amura-

Turégano es un caso único de integración de las arquitecturas civil y religiosa

llada con una sola puerta de acceso al caserío, que conserva en perfecto estado muchos sus antiguos edificios y casas solariegas. En una gran explanada se encuentra el castillo, del que únicamente se conservan los altos muros y otros contados restos, así como la torre del homenaje, de tres plantas y forma cuadrada.

Desde Pedraza hay un corto camino hasta el castillo de Castilnovo, situado en un gran y arbolado parque; es de planta cuadrada, con un amplio patio central; ha sido sometido a una ade-

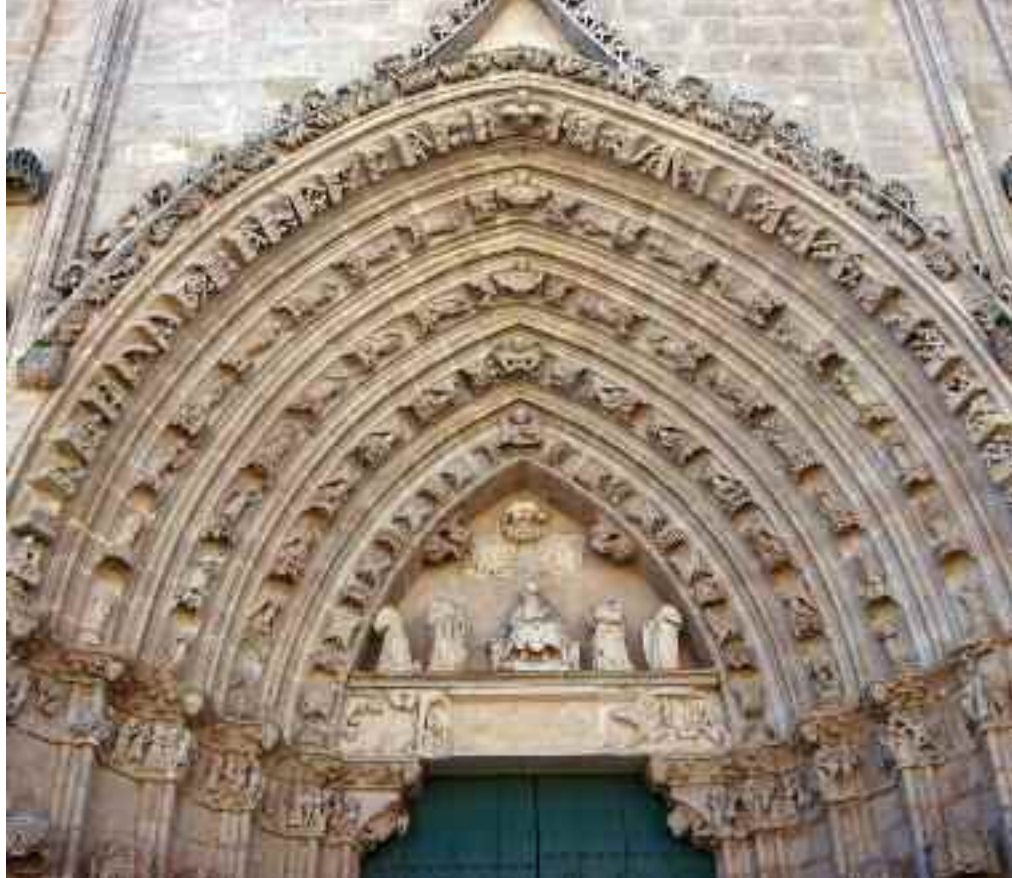
cuada restauración y hoy es propiedad de la Asociación Cultural Hispano-Mexicana. Fue erigido por los Reyes de Aragón y posteriormente perteneció a Don Álvaro de Luna y a los Reyes Católicos.

A ocho kilómetros se encuentra la villa de Sepúlveda, una de las más pintorescas de la provincia, en la que solo quedan algunos restos del antiguo castillo, mirando a la Plaza de España. Pero la visita a este lugar hay que completarla con la visión de su conjunto urbano y de monumentos tan ejemplares como las románicas iglesias de El Salvador, Nuestra Señora de la Peña y San Bartolomé. Sería bueno extender un poco más nuestro itinerario y desde Sepúlveda llegar a la pequeña localidad de Duratón donde, apenas cruzado su puente romano, contemplaremos una

maravillosa iglesia, con esbelta torre y un meritorio conjunto de capiteles. También desde Sepúlveda, la Villa de los Fueros, se puede viajar hasta Villaseca como punto de acceso a la ermita de San Frutos, de estilo románico y enclavada en un agreste paraje sobre las hoces del río Duratón, en cuyas márgenes se contemplan los restos del Monasterio de la Hoz.

La provincia cuenta con tres reales sitios, uno de los cuales (el Palacio de Valsaín) se encuentra en ruinas

La Ruta de los Castillos sigue hasta Cuéllar, la segunda población de la provincia. Su castillo de los Alburquerque es un formidable ejemplo de las fortalezas castellanas; bien restaurado después de años de destinarse a usos varios, incluso a prisión, hoy alberga también un centro de enseñanza y el archivo de los Alburquerque. Pero en Cuéllar hay que ampliar la visita al resto del conjunto urbano, en el que se conservan viejos palacios y edificios singulares, así como una valiosa muestra del arte mudéjar contenido en varios templos; el de San Martín sirve



Fachada del monasterio de Santa María la Real de Nieva, en la localidad del mismo nombre.

ahora como Centro de Interpretación del Mudéjar. Y a un paso de la villa se ubica el muy famoso santuario de la Virgen del Henar.

Esta ruta apresurada por la provincia de Segovia no puede finalizar sin visitar sus reales sitios. Algunos restos se conservan del Palacio de Valsaín, destruido por un incendio en 1697, por lo que muchas de sus piedras fueron utilizadas en la construcción del Real Palacio de San Ildefonso, cuyas obras se iniciaron en 1721 por deseo de Felipe

V e Isabel de Farnesio. Muy bien conservado exterior e interiormente desde siempre, es una muestra ejemplar de residencias palaciegas reales. Junto a él está la bella colegiata que guarda el panteón real. El último palacio es el de Riofrío, emplazado en medio de un amplio bosque de encinas por el que campan libremente ciervos y gamos. El palacio, cuadrangular, posee una majestuosa escalera y valiosas obras de arte, como asimismo un interesante y curioso museo de caza.



La piedra protagoniza el paisaje urbano de la localidad de Ayllón .



La irresistible atracción del sabor segoviano

El patrimonio gastronómico de la provincia corre parejo al monumental en cuanto a preferencias de los visitantes. La Diputación impulsa el sello Alimentos de Segovia

La producción agroalimentaria de Segovia es uno de los principales motores económicos de su medio rural. También sirve como base para una cocina tradicional que iguala al patrimonio histórico

y natural en cuanto a las preferencias de los visitantes. Esta realidad, fruto de un trabajo desarrollado a lo largo de los siglos, tiene hoy su marco normativo y promocional en la Marca de Garantía

Alimentos de Segovia, impulsada por la Diputación para dar cobijo a aquellas empresas agroalimentarias que hacen de la calidad de sus productos una seña de identidad. Esa calidad es precisa-





mente la nota que define a la huerta de Segovia, que abastece al mercado de excelentes legumbres, puerros, zanahorias, ajos o endibias, sobre todo en la comarca del Carracillo.

También cabe mencionar una muy arraigada cultura micológica, que desde la particular orografía segoviana se traslada a los fogones. Clima, cultura gastronómica y diversidad paisajística también han hecho del lechazo y el cochinillo, asados en horno de leña, los dos productos más famosos y populares. En concreto, el cochinillo ha obtenido, gracias a la iniciativa de algunos ganaderos, restauradores y distribuidores, la Marca



La huerta segoviana abastece al mercado de excelentes legumbres y hortalizas

de Garantía Cochinillo de Segovia, que asegura un control de calidad de todo el proceso para que tan succulento plato llegue al comensal en las mejores condiciones. La ganadería segoviana tam-

bién ha dado lugar a unos quesos de excelente calidad, tanto de vaca como de oveja, frescos y curados.

Un rápido repaso a la producción agroalimentaria no puede dejar fuera al sector vinícola, con dos DO (Rueda y Ribera) que se suman a la DOP Valtien-das y a las elaboraciones con el marchio Vino de la Tierra de Castilla y León. Un complemento perfecto para una gastronomía única.



Francisco
Vázquez
Presidente de la Diputación de Segovia

“Segovia es una provincia marcada por la diversidad”

Los habitantes del medio rural deben tener la misma calidad de vida que los de la ciudad. A ese empeño dedica sus esfuerzos el presidente de la Diputación de Segovia, que destaca la fuerza del sector turístico y el hecho de que la provincia sea puerta de entrada desde Madrid

Francisco Vázquez es desde 2011 el máximo responsable de la Diputación de Segovia, puesto desde el que trabaja para evitar que existan “ciudadanos de primera y de segunda”, es decir,

que el habitante del medio rural tenga menos oportunidades que el urbano.

-La suya es una provincia de marcada personalidad. ¿A qué es debido?

-La provincia de Segovia posee numerosas semejanzas con otras de la comunidad, si bien es cierto que está marcada por la variedad, tanto en el paisaje como en el patrimonio histó-



“Hemos dado un paso para afrontar una carencia muy importante: el turismo de congresos”

si bien con una presencia muy notable del ganado porcino. Segovia es la segunda provincia de España en esta actividad, solo por detrás de Lérida. Actividad, por cierto, que se complementa con una industria chacinera de transformación muy importante y de la que se conoce mucho la IGP Chorizo de Cantimpalos, pero que va mucho más allá.

-¿Y respecto a la agricultura?

-Hay un sector muy importante que no es muy conocido: somos la huerta de Castilla y León, sobre todo gracias a la comarca del Carracillo. Entre otros productos, desde la zona se venden matas de frutos rojos a las principales regiones productoras, con un alto grado de exportación. Como fenómeno singular de nuestra economía también destacaría el sector de la resina, sobre todo en el entorno de Coca. No podemos olvidar que el 60% del terreno de la provincia es monte de utilidad pública.

-¿Cómo definiría el patrimonio cultural de la provincia?

-Desde el punto de vista cultural yo destacaría la presencia de numerosos templos de estilo mudéjar, sobre todo en el entorno de Cuéllar, así como las iglesias de los siglos XII y XIII a lo largo de la línea que marca la sierra. También el alto número de fortalezas, entre otros elementos. Lo verdaderamente singular es que esta riqueza que se da en todos los ámbitos tiene su traslación a la gastronomía, que la Diputación respalda desde el sello Alimentos de Segovia, muy ligado a la cocina y a impulsar los productos que vienen de la tierra.

-¿Hasta qué punto condiciona su política la vecindad con Madrid?

-Efectivamente, otra singularidad se-

goviana radica en que somos la puerta de entrada a la meseta desde Madrid, desde la mitad sur de España. Esto cobra un significado especial si tenemos en cuenta que gozamos de una relación privilegiada con la capital de España y con Valladolid: nos encontramos muy próximos a ambas, a las que estamos unidos por autovía o autopista y por tren de alta velocidad.-

-Lo cual tendrá sus consecuencias en el ámbito turístico...

-Nuestra política turística siempre tiene en cuenta ese hecho: que somos el acceso desde Madrid, pero también desde el resto del mundo. No podemos olvidar que Segovia tiene aeropuerto, el de Barajas, que se encuentra a 50 minutos. Al mismo tiempo, nuestra provincia está muy ligada a la cultura y la historia. Este fenómeno se manifiesta en que todo pueblo tiene su ermita o su iglesia, pero también porque a Segovia se la conoce por el acueducto romano, que es una seña de identidad tanto de la ciudad como de la provincia. También destacan el alcázar y la catedral, una de las más grandes de España, construida en el siglo XVI después de que la antigua fuera destruida durante la Guerra de las Comunidades.

-¿Cuáles son los objetivos de su política en este sector?

-Nuestro objetivo es que el turismo de un solo día, que es el que llega a la capital provincial, se convierta en una visita de varias noches, o al menos de

rico. Es una realidad que estamos comprobando en la actualidad, con la realización de estudios aéreos desde drones (aviones no tripulados), y se manifiesta en el cambio apreciable desde la sierra hasta la meseta y el pinar. Ese contraste se traduce en una arquitectura diferente, e incluso en un carácter diferente de sus habitantes.

-También es un territorio eminentemente agrícola y ganadero.

-Desde el punto de vista económico, el sector primario de la provincia tiene un peso específico similar al de otras,

fin de semana, que es el turismo que ofrece la provincia. Entre otras cosas, a través de una red de más de 350 casas rurales. Y siempre ligando el turismo a actividades culturales propias de la provincia. También de la ciudad, ya que en ella hay entidades dependientes de la Diputación, como el Museo de Arte Contemporáneo Esteban Vicente o el Teatro Juan Bravo, un polo cultural que recibe numerosos estrenos nacionales y que está dentro de la Red de Teatros de Castilla y León. También cabe destacar el Instituto de la Cultura Tradicional Manuel González Herrero, con un papel esencial en el mantenimiento de nuestra cultura tradicional.

-¿Qué retos tienen planteados?

-Hemos dado un paso adelante para afrontar una carencia muy importante que había en Segovia, que es el turismo de congresos. Junto al Ejecutivo regional, hemos tomado la iniciativa para la construcción de un palacio de congresos con capacidad para 1.200 personas, y que estará en marcha en otoño de 2015. Se está construyendo en un terreno propiedad de la Diputación, entre la ciudad de Segovia y Palazuelos de Eresma, muy cerca de la estación del AVE. Hay un nicho de mercado que no atendíamos a pesar de que es el turismo que más dinero deja por visitante. Nuestra política turística también pasa por respaldar aquellas actividades que atraigan visitas, aunque no estén organizadas por nuestra entidad, como Titirimundi o el Hay Festival. Eso sí, siempre ponemos la condición de que el programa se extienda a la provincia. Ese es nuestro empeño.

-¿Erigiría un monumento a los alcaldes de pueblo?

-Por supuesto. Es una figura fundamental para nuestros pueblos porque son la gente que de forma altruista

está al servicio de los municipios. 200 de nuestros ayuntamientos tienen menos de mil habitantes y tienen ese tipo de alcalde, que trabaja de forma desinteresada por sus vecinos durante las 24 horas. Por esa razón, en las

“Todo alcalde que llama a la Diputación sabe que tendrá una respuesta dentro del mismo día”



tomas de decisiones siempre tenemos en cuenta la opinión de los alcaldes, que son quienes mantienen la vida en la provincia.

-¿Qué opinión le merece la actividad de los grupos de acción local?

-Los grupos realizan una labor esencial que merece la pena apoyar. Por eso, conscientes de la disminución de lo aportado por el Magrama y la Junta, hemos duplicado nuestra ayuda.

-Aún se escuchan voces que piden la desaparición de las diputaciones...

-Cuando alguien propone eliminar las diputaciones yo no respondo; solo digo que pregunten a los habitantes de los pueblos. Siempre digo que la Diputación se dedica a dos cosas: a las personas y a los pueblos. A las personas porque más del 50% de nuestro presupuesto se destina a servicios sociales. A nuestros pueblos porque casi el otro 50% se destina a atenderlos. Sacamos adelante diferentes planes, como el de caminos, el de ayudas urgentes, el de casas cuartel o el del ciclo del agua, para garantizar la depuración y la calidad de las aguas.



Gastronomía tradicional

La mejor
definición de
un territorio

Un entorno con todo el sabor

Destacan por su calidad los melocotones y otros productos de la huerta del Alberche, los piñones de la Tierra de Pinares y el cabrito, además de la carne de avileña negra ibérica



Las cepas de Cebreros y del Valle del Alberche dan excelentes uvas para vinificar. Fotografía: Enrique García Lobo.

Algunas de las producciones agroalimentarias de esta comarca abulense replican una forma de hacer de mucho tiempo, de una cultura local que ha ido conformando la historia de los territorios. Sin embargo, el sector agroalimentario ha sabido conservar pero también innovar en un ámbito productivo al que se le exige aseguramiento de la calidad, protección del consumidor; protección de la materia prima, y el cumplimiento de una ingente normativa de todos los ámbitos administrativos.

Los productos de la zona son numerosos: melocotones y otros productos de huerta del Alberche; piñones de la Tierra de Pinares, truchas del Alberche, cabrito, etc. No obstante, nos referiremos a algunos de ellos con reconocimiento o amparados bajo etiquetas de calidad y

El privilegiado paisaje de la zona es consecuencia directa del buen hacer de los productores locales

que determinan claramente el paisaje agrario.

Dos razones hay para hablar en primer lugar de la IGP Carne de Ávila; se trata de la primera denominación de carne fresca amparada en España, y tiene además una fuerte vinculación al territorio donde se crían la ganadería de raza avileña negra ibérica. Más de 40.000 vacas realizan cada año su viaje en busca de pastizales; la marcha de estos rebaños trashumantes a lo largo de las cañadas es un claro ejemplo de man-

tenimiento de la cultura tradicional, de contribución a la conservación del medio natural y de sostenimiento de una raza autóctona perfectamente adaptada a un manejo extensivo.

Destacan por su producción ecológica productores de miel y sus derivados de productos, carne, huevos, vino, etc. Aunque las viñas de las tierras de Cebreros y el Valle del Alberche, son mucho más antiguas; el viñedo y la elaboración de vino de esta zona adquirieron a mediados del siglo pasado cierta relevancia. Ahora estos vinos gozan de reconocimiento internacional, elaborados con uva de la zona. Nuevas bodegas han apostado por un vino basado claramente en las dos variedades locales: la garnacha y la albillo real (genéticamente diferente a las demás albillos del país).



Tesoros de buena cocina

Las patatas revolconas, la ternera de Ávila, el cuchifrito y postres como las perrunillas forman parte del extenso recetario gastronómico del entorno abulense en Gredos

La gastronomía del entorno del Barco de Ávila, Piedrahíta y Gredos se basa fundamentalmente en los productos agroganaderos producidos en el territorio, con un nutrido grupo de platos típicos que han alcanzado un merecido prestigio. Predomina la cocina tradicional, la de siempre, centrada en la calidad y la autenticidad de los ingredientes.

Mención especial requiere la carne de la ternera avileña negra ibérica, bajo la denominación Carne de Ávila. Se trata de una raza cuyas vacas se caracterizan por la perfecta adaptación para aprovechar el entorno en el que habitan y la capacidad para criar un ternero en un intervalo de poco más de un año.

La carne se distingue por la intensidad

y calidad de su sabor. Además el tostón o cochinito asado o cuchifrito, el cordero asado y el cabrito son una buena opción en cuanto a carnes.

La judía del Barco tiene la epidermis muy fina gracias a que el agua recogida del Tormes para el riego del cultivo carece de cal

Tampoco hay que olvidar las judías del Barco, a las que la ausencia de cal de las aguas del Tormes con las que se riegan incide en que desarrollen una epidermis

más fina y un bajo contenido en oxalato cálcico. Cocinadas con productos obtenidos de la matanza del cerdo constituyen una receta ineludible para quien visita la comarca. Una matanza que ha pasado de generación en generación desde los tiempos más remotos y que deja tesoros gastronómicos como jamón, chorizo, lomo, o la típica morcilla de calabaza.

Una excelente alternativa son también las patatas revolconas, o patatas machás, con sus torreznillos, las sopas de ajo o sopa castellana, las sopas canas o un buen plato de setas de temporada. Como postres hay que destacar las perrunillas, los huesillos, las tejas, los mantecados, las torrijas, la leche frita, las natillas y las yemas de santa Teresa.

El mejor carácter serrano

Las alubias, los derivados del cerdo, la carne de vacuno y ovino, las piezas de caza, los quesos, las cerezas y las setas forma parte de la amplia oferta gastronómica de la Demanda burgalesa

La cocina típica de la Sierra de la Demanda está caracterizada por unas condiciones climáticas y orográficas que, a su vez, también resultan determinantes en los trabajos. Y en el carácter recio de sus gentes. Así, legumbres como las alubias (acompañadas generosamente de arroz, patatas, berza, chorizo, tocino, morcilla, pata, oreja carne, etc.) han aportado siempre las calorías necesarias.

Aquí ocupa un lugar destacado la alubia roja de Ibeas, de color morado intenso, redonda y brillante. Toma el nombre de la localidad en la que más extendido está su cultivo, Ibeas de Juarros. Es conocida por su suavidad y finura de sabor. Durante la cocción, que debe ser lenta, no se desprende el hollejo. El caldo resulta achocolatado y espeso. Con esta legumbre se elabora la afamada receta burgalesa muy conocida como olla podrida.

Un lugar relevante, por su carácter de alimento básico, le corresponde al cerdo y a sus derivados, que formaban parte de la dieta durante el resto del año. De manera habitual se criaba en la mayoría de los domicilios para sacrificarlo en torno a la festividad de San Martín. La matanza constituía entonces un acontecimiento social de primer orden.

La comarca está especializada en la cración de jamones serranos procedentes de cerdos blancos, sobre todo en Salas de los Infantes y Pradoluengo. También se elabora cecina. Y como no podía ser de otra manera en esta zona burgalesa, la morcilla constituye uno de los productos más reconocidos. Confeccionada con sangre, arroz, manteca, cebolla, sal, pi-



La alubia roja de Ibeas se distingue por su suavidad y finura de sabor.

El ajo carretero y la caldereta serrana son herencia viva de la tradición trashumante

mienta y pimentón -todo ello embutido en tripa de cerdo-, cada elaborador le aporta su toque personal y diferenciador.

La Sierra de la Demanda es una comarca de gran actividad ganadera, de manera que pedir en el restaurante un plato de vacuno o de ovino es siempre apostar sobre seguro. El lechazo es de la mejor calidad. En la trashumancia de re-

baños a Extremadura tienen su origen recetas como el ajo carretero -oveja machorra o carnero y rebanadas de pan cocido durante toda la noche con ajo, sal, cebolla, pimiento seco y guindilla- y la caldereta serrana: cordero u otras carnes acompañadas de patatas.

La comarca es también privilegiada en carnes de caza mayor y menor, y en setas. La Sierra de Demanda es una de las zonas con mayor riqueza micológica de España. No faltan tampoco ricos postres, miel, quesos, ni las cerezas de Covarrubias. Hay sendos proyectos para que la miel y las cerezas de la zona obtengan su marca de calidad.

Sabores de Castilla Original

El oeste burgalés dispone de una valiosa cabaña ovina cuya leche permite elaborar quesos deliciosos. La producción de cereales y oleaginosas centra la actividad agrícola local

Pese a la despoblación que padece la comarca de Amaya Camino de Santiago y que ha supuesto un cambio revolucionario en el sector agrario durante los últimos 40 años en la zona, este ámbito supone un referente fundamental en la economía comarcal ya que el 41% de la población activa depende del campo, (unas 350 personas) y factura cerca de 130 millones de euros.

Además en los últimos tiempos ha cambiado la forma de tenencia de la propiedad ya que como fruto de esta emigración, hoy en día, destaca el arrendamiento. Una agricultura que se apoya básicamente en el cultivo de los cereales, seguido por las oleaginosas (girasol), patatas, leguminosas, remolacha, y en proporción mínima hortalizas y frutales.

Pero el sector más crítico de estos últimos años ha sido la ganadería, ya que prácticamente han desaparecido las explotaciones familiares de vacuno y porcino. También presenta dificultades el ovino y el caprino al ser explotaciones pequeñas y medias, extensivas y con pastoreo tradicional. No obstante, la explotación ovina se presenta actualmente con mayores posibilidades de cara al mercado y a la rentabilidad de sus productos.

Son destacables las artesanías dedicadas a la elaboración quesera como Quesos de Sasamón, Queso el Carrascal, Quesos Rico, Quesos Ilujor y Quesos Mostelares. Varios de ellos están iniciándose en la marca de calidad territorial Castilla Original, que certifica que las empresas y organis-



Bodegón de quesos.

La marca Castilla Original certifica la calidad de servicios y productos de la comarca

mos públicos de esta comarca burgalesa cumplen determinados criterios de calidad preestablecidos en sus productos y servicios.

Es una iniciativa que se enmarca en el proyecto de cooperación interregional Marca de Calidad Territorial Europea en el que, junto a Adeco Camino, participan en la construcción y desarrollo de su marca otras 43 co-

marcas de España, nueve de ellas asentadas en Castilla y León.

Los objetivos generales de Castilla Original en Amaya Camino de Santiago son incrementar la competitividad territorial y la construcción de una marca de calidad territorial común.

Por otro lado los objetivos en el propio territorio son que sus empresas tengan fuerza en los mercados a través de la cooperación, valorización de un producto y territorio con atributos de calidad suficientes para acceder a mercados más dinámicos y familiarizar al empresariado de la comarca con los procesos continuos de gestión.

Aromas de la montaña

Embutidos ahumados, salazones, miel de brezo, confituras, conservas vegetales y repostería forman un nutrido grupo de alimentos con personalidad propia en Montañas del Teleno

Nacidos de la experiencia y la sabiduría heredada de sus antepasados y con la combinación de los mejores ingredientes surgen los productos agroalimentarios de Montañas del Teleno.

Entre los aromas que envuelven estas montañas leonesas encontramos embutidos ahumados por recios leños de encina, roble o urz y curados al auspicio de los fríos vientos de los montes, dando como resultado espectaculares chorizos, salchichones, lomos, y las peculiares "andollas". Salazones de tentador aspecto y delicado gusto en forma de succulentos jamones y cecinas. Junto a los toques salados aparecen sensaciones dulces como la miel de brezo que presenta un color oscuro, es densa, sana y con todas las propiedades medicinales de este delicado néctar. Pero hay muchos más efluvios azucarados entre las Montañas del Teleno que provienen de chocolates, hojaldres, mantecadas, pastas, roscones...

Junto a los aires montañosos ancestrales aparecen excepcionales innovaciones en el sector agroalimentario en las localidades de Tabuyo del Monte y Piaranza de la Valduerna creando un innovador eje de producción que ofrece verdaderos manjares a partir de frutos silvestres y hortofrutícolas locales siguiendo recetas propias que amalgaman la tradición gastronómica y el panorama gourmet actual, buscando satisfacer las nuevas inquietudes gastronómicas con mousses, confituras, conservas vegetales, escabeches, salsas, vinagres de framuesa y saúco o espirituosos.

Productos delicatessen que buscan la excelencia avalados por marcas de ga-



Corte de cecina a cuchillo.

Los jóvenes emprendedores han sabido mezclar la tradición y la cultura de siempre con las nuevas técnicas

rantía e IGP como la carne de lechazo, las alubias de La Bañeza, las mantecadas de Astorga y la afamada cecina, junto al vino Tierras de León, representado por la Bodega Ribera del Órnia que alberga, además, en sus instalaciones un Centro de Interpretación de la Viña y el Vino.

Una elogiada artesanía gastronómica que nació siendo una ocupación muy familiar y ligada a la subsistencia, pero que hoy en día se ha convertido en una actividad con alto nivel profesional. Sin duda, una manera dar salida a las aspiraciones de jóvenes creadores que han sabido captar la esencia y mezclar el respeto a la tradición y a las peculiaridades culturales con avanzada tecnología aportando toques que marquen la diferencia y aporten la exquisitez que se pretende con el objetivo de llegar a esa 'calidad Montañas del Teleno' que se persigue.

Con los cinco sentidos

La dulce pera conferencia, la firme manzana reineta, el aroma especiado del popular botillo, el sonido del fuego asando pimientos, un hermoso magosto de castañas... y mucho más



Algunos productos del Bierzo con figura de calidad. (Composición: Miratel Imagen)

Una cada vez más asentada industria agroalimentaria, basada en productos de calidad, ha favorecido que en la comarca del Bierzo existan hasta seis figuras de calidad propias y otra más en trámite.

Se trata de dos denominaciones de origen: la DO Bierzo, referida al vino, reconocida en 1989 y capaz de comercializar anualmente más de siete millones de botellas; y Manzana Reineta del Bierzo, que incluye las variedades reineta blanca y reineta gris de las que se recolectaron en 2013 alrededor de tres millones de kilos.

Existen también dos indicaciones

La manzana reineta blanca y gris y el vino del Bierzo están bajo la normativa de sendas DO

geográficas protegidas: la IGP Botillo del Bierzo -ampara al rey de la gastronomía berciana; un embutido fresco (que es preciso cocinar) de varias carnes de cerdo- y Pimiento Asado del Bierzo, que protege el cultivo del pimiento en la comarca y el proceso de asado tradicional de la zona.

También hay dos marcas de garantía reconocidas: Pera Conferencia del Bierzo -muy jugosa, dulce, fresca y fuente natural de calcio, fibra, potasio, hierro y yodo, y rica en vitaminas- y Castaña del Bierzo -que está presente como castañas frescas, secas, cocidas, harina de castaña, pastas o cremas y dulces elaborados de castaña-. A estas hay que añadir los trámites puestos en marcha para la consecución de la MG Cereza del Bierzo.

Pero además, varias empresas bercianas comercializan sus productos bajo la IGP Cecina de León y la mención Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Por otro lado, una Sociedad Agraria de Transformación (SAT) berciana comercializa productos con el sello de Producción Integrada de Castilla y León, que garantiza la seguridad alimentaria del consumidor y protege el medio ambiente en todas sus fases.

Asimismo, varias empresas agroalimentarias y bodegas de la comarca se distribuyen con el sello de Agricultura ecológica de Castilla y León.

A ello hay que añadir que la Asociación de Ganaderos y Criadores de Ternera Natural del Bierzo comercializa la marca colectiva Ternabi.

Además, hasta una docena de empresas agroalimentarias y una veintena de bodegas de la comarca berciana, independientemente de las mencionadas figuras de calidad, distribuyen sus productos con el distintivo Tierra de Sabor, avalado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL).

Gastronomía artesanal

La singularidad de este territorio fronterizo se refleja también en sus quesos y vinos. Las ovejas aprovechan en régimen semiextensivo unos pastos ideales para producir leche

Las Tierras del Oeste Salmantino limitan con Zamora por el norte y con Portugal por el oeste. Un territorio fronterizo que lo define el río Duero, donde confluyen numerosas singularidades, fruto de sus desfiladeros y de un microclima mediterráneo. Un 'terroir' que facilita cultivos como la vid y el olivo, además de naranjos y limoneros, el resto del territorio lo conforma una plenillanura ondulada donde se encuentra la dehesa.

Las Arribes del Duero cuentan con un nutrido patrimonio natural, cultural, histórico y turístico, reflejado en los diferentes y múltiples paisajes, el sector agroalimentario y artesanal así como una fauna y una flora características.

Un rasgo definitorio de la zona es su gastronomía con una amplia variedad y calidad indudable representada por productos como los embutidos, la repostería, los quesos, con su marca de garantía Quesos Arribes de Salamanca o con los vinos y su denominación de origen Arribes; todos ellos producidos con materias primas de primera calidad, donde se aúna tradición y modernidad.

En este rincón noroeste de la provincia de Salamanca, el Duero serpentea haciéndose más profundo a su paso por Las Arribes. Aquí encontra-



Guisado según la receta tradicional de la comarca.

mos el paisaje perfecto para los rebaños de ovino, que dan un sensacional

Los embutidos y la repostería del oeste salmantino justifican una visita a Las Arribes

queso de oveja gracias a la leche que procede de animales que aprovechan los pastos naturales mediante un sistema semiextensivo

De lugares como Las Arribes, El Abadengo, La Ramajería y Vitigudino, se conserva la idea de aquellos pastores antiguos cuyos rebaños proporcionaban la leche para la elaboración de quesos. Un queso, que con un

lento reposar y la atenta mirada de maestros queseros, adquiere unos sabores arraigados que lo convierten en un manjar único e irrepetible.

Por su parte, el vino obtiene la Denominación de Origen en 1998 unificando dos zonas de tradición vitivinícola localizadas entre Zamora y Salamanca, y siempre vinculadas geográficamente por el recorrido fluvial del magnánimo Duero. Una marca de calidad que reconoce la tradición vitivinícola de la comarca y el valor de las variedades autóctonas minoritarias. Dentro de las tintas destacan la Juan García, rufete, tempranillo, bruñal, garnacha y mencia, mientras que sus vinos blancos salen de la verdejo, malvasía y albillo.

Bajo la influencia del río

La vega del Carrión es idónea para el cultivo de la alubia de Saldaña. Las numerosas vacas y ovejas que pastan en la comarca propician la actividad de varias queserías artesanales



Las elaboraciones vinculadas a los lácteos son numerosas en el territorio.

En las comarcas palentinas de Saldaña, Valdavia, Boedo y la Ojeda predomina el monocultivo de cereales de invierno en secano y maíz en regadío, pero la diferenciación en el ámbito agroalimentario la ponen las alubias de Saldaña. Se trata de un cultivo de regadío característico de la Vega de Saldaña, a orillas del Carrión.

Esta alubia se distingue por la finura de su hollejo, la suave cremosidad de su textura y un sabor potente. Cabe significar que las variedades autóctonas habían desaparecido, de manera que la reciente recuperación del cultivo en la Vega de Saldaña se ha llevado a cabo a través del programa de desarrollo rural Proder y de la empresa Leguminor, con nuevas variedades seleccionadas y mejoradas por el

En Herrera de Pisuerga se celebra el Día de la Exaltación de la Patata Boedo Ojeda, para resaltar sus cualidades

Servicio de Investigación Agraria de la Junta de Castilla y León.

Leguminor es una empresa formada por agricultores de la Vega de Saldaña, que cultivan, seleccionan y envasan las leguminosas que recogen en esta comarca. Comercializan la alubia blanca riñón, alubia pinta, garbanzo pedrosillano y lenteja pardina; tanto al natural como producto ya cocido (garbanzo y alubia blanca). Son legumbres cultivadas a más de 900 metros

de altitud, lo que alarga el ciclo vegetativo e incide en una mejor calidad.

Herrera de Pisuerga supone el epicentro del territorio en el que se recogen las patatas de la Ojeda, sobradamente conocidas por su excelente calidad. En esta localidad se celebra anualmente el Día de Exaltación de la Patata Boedo-Ojeda, en octubre, para promocionar este tubérculo.

En la comarca también abundan los establos de vacas y ovejas de leche, lo que posibilita el buen hacer de varias queserías artesanales como Quesos Puebla (La Serna), Quesos La Olmeda, (Lagunilla de la Vega) y Quesos Valle de San Juan (Villarrabe). Además, en Herrera de Pisuerga, desarrolla su actividad la quesería de carácter industrial Granja La Luz.

Todo el sabor de las sierras

La serranía salmantina es tierra de Jamón de Guijuelo y de vinos, que bajo la figura de DOP apuestan por unas características diferenciadas y muy apegadas al terreno



Degustación de productos característicos de la Sierra de Salamanca.

El turismo y la producción agroalimentaria son los ejes fundamentales de la economía en la Sierra de Salamanca. Además hay que destacar que la calidad medioambiental de esta preciosa zona castellana es reflejo del nivel y la calidad que se consiguen en sus diferentes productos. Esta área es Reserva de la Biosfera, y le aporta cierta exclusividad a sus cultivos con la ayuda de los conocimientos adquiridos por la población local de sus antepasados, para respetar y mantener las características del paisaje.

Dentro de su variada oferta destaca la gran combinación que supone sus dos DOP. Por un lado aparece el Jamón de Guijuelo que abarca prácticamente todo el territorio suroeste de la provincia. Tres son los factores que determinan la calidad excepcional de estos jamones: una raza pura y única que recibe una alimentación natural a base de bellota, una climatología propicia y un sistema de curación artesanal.

La apicultura está tomando auge en la zona, con una producción que mejora día a día

Todo ello da como resultado una carne dulce, untuosa y fragante de los jamones Guijuelo, que provoca en el paladar una explosión de aromas delicados. Maridado con los vinos de la denominación de origen protegida Sierras de Salamanca deriva en esa mezcla de sabor de la zona. Esta DOP fue creada en 2010 y en la actualidad la forman seis bodegas que, pese a su juventud, tienen una apuesta decidida por la variedad rufete, y que buscan la elaboración de vinos diferentes, con personalidad y muy ligados a la tierra.

Completando las figuras de calidad de la zona aparece la marca de garantía Cereza Sierra de Francia, una fruta que

destaca por su gran calidad de azúcar y pulpa de gran firmeza. Su producción se encuentra básicamente dentro del Parque Natural de Batuecas Sierra de Francia. Entre las variedades de cereza que se recolectan en la comarca podemos destacar el corazón serrano, ambrunes y burlat.

Al margen de figuras de calidad, podemos encontrar mermeladas de gran mérito en la localidad de Herguijuela de la Sierra. En esta misma localidad hallamos aceite producido en la Sierra de Francia, elaborado a partir de variedades locales como es la ocal y la manzanilla cacereña.

Un sector en auge en las sierras de Bejar y Francia es el dedicado a la apicultura. La actividad genera empleo, de manera que en los últimos años se ha multiplicado el número de apicultores. La producción y comercialización de esta excelente miel, y de otros derivados melíferos, está mejorando día a día.

Donde el jamón es arte

La Denominación de Origen Jamón de Guijuelo es el paradigma de la calidad en este tipo de productos. Se elabora siempre a partir de piezas de cerdo ibérico, con una esmerada curación

En el centro de la provincia de Salamanca encontramos una gastronomía rica y variada pero el producto estrella, sin lugar a dudas, es el Jamón de Guijuelo; una denominación de origen que fue creada en 1984, y que ampara los jamones y paletas de cerdos ibéricos.

Los cerdos ibéricos proceden de distintas dehesas de España pero la curación y maduración de las piezas queda delimitada a la zona de Guijuelo, donde se cuida el proceso con virtuosismo artesanal apoyado en el microclima de la zona.

Se distinguen dos calidades, 'jamón y paleta ibéricos de bellota' y 'jamón y paleta ibérica'. La primera es procedente de cerdos que han sido engordados en montanera a base de bellotas y hierbas propias del ecosistema de la dehesa. Se identifica con precinto inviolable de color rojo y una vitola de reserva plateada, en la que se indica la añada a la que pertenece. La segunda procede de animales que han sido engordados utilizando piensos naturales, controlados por el consejo regulador, como complemento a la bellota o de forma exclusiva. Se identifica con precinto inviolable de color verde numerado y una vitola blanca, también numerada.

Otra de las especialidades del territorio es la carne de morucha y la ternera charra como marca de garantía de la zona, que tiene la particularidad de ser una raza en la que no ha intervenido ningún otro ejemplar étnico. Esto le aporta unas cualidades especiales y muy diferentes. La carne de calidad de la raza Morucha se produce en toda la provincia de Salamanca. La dehesa es su hábi-



El cerdo es el protagonista en el entorno de Guijuelo.

En Alba de Tormes son típicos los guisos de perdiz, la chanfaina y los dulces que elaboran las monjas locales

tat natural. El resultado final es una carne rojiza, que varía entre el rosa brillante y el rojo cereza, con poca grasa y bien distribuida, con gran intensidad de sabor y aromas.

En Guijuelo además de los productos

relacionados con el cerdo encontramos interesantes cereales y legumbres, además del típico hornazo del Lunes de Aguas, un elemento diferenciador de la gastronomía charra bajo la marca de garantía. Es típico también en la localidad de Alba de Tormes, donde le acompañan guisos de perdiz, la chanfaina, los peces fritos, las almendras garrapiñadas, el turrón de piñones, los merengues. En el capítulo de los postres destacan las yemas de Alba y los dulces de las madres benedictinas, así como los de las madres carmelitas.

La despensa de la Campiña

El cordero lechal y el cochinitillo forman parte de la identidad de este territorio segoviano. La producción chacinera destaca por sus longanizas, jamones, lomos, chorizos y morcillas



El cochinitillo se asa en horno de leña según la receta tradicional.

Segovia dispone de una campiña muy especial donde encontramos una situación ideal para la ganadería y la agricultura. Una zona donde el cochinitillo y el cordero son los grandes distintivos de la gastronomía local y que desde siempre produce estos alimentos de honor en las celebraciones. Sus afamados asadores han dado realce a estas exquisitas viandas, que con la sencillez en su preparación intensifican el sabor de esta carne llena de aromas.

El cordero lechal de Segovia, tiene que cumplir unos determinados requisitos muy exigentes para garantizar que se alcanzan unas condiciones que fija la marca de calidad. Por otro lado, los cochinitillos son criados en granjas específicas, dedicadas íntegramente a la producción de cochinitillo protegido. La alimentación que reciben las madres, y que su edad no excederá de las tres semanas, resultan determinantes. Solo se

La huerta, en el nordeste, produce excelentes legumbres, puerros, zanahorias y también ajos

comercializarán animales enteros. Su color externo es blanco, el interno rosado y deberá estar señalizado con la marca de garantía en una de sus orejas. Es un producto que se comercializa tanto en crudo como asado en horno tradicional; la forma que más fama tiene.

Para la elaboración más popular se debe asar en horno de leña. Se coloca al animal de espaldas y se le abre el espinazo de un lado al otro. Se debe utilizar una cazuela de barro con agua y manteca, siendo necesarias unas tres horas de cocción para darle ese toque tan característico. Una vez cocinado, antes de

servir, se debe cortar con un plato para certificar su ternura.

Además del cordero y el cochinitillo encontramos en la Campiña Segoviana una huerta que se circunscribe al nordeste de la comarca y destaca en la producción de legumbres, puerros, zanahorias y ajos.

Asimismo, destaca la producción chacinera con longanizas, chorizo cular, lomo embuchado, jamón, morcillas y el lomo fresco. Tiene una pequeña presencia en la DO de Rueda con el verdejo como variedad autóctona. En cuanto a los lácteos, hay una serie de queserías artesanas dedicadas a la elaboración de queso de oveja de muy buena calidad y destacan las cuajadas, los yogures y los flanes todos ellos elaborados con leche de oveja. Además, existen numerosos reposteros dedicados a la producción de rosquillas, hojaldres, coquitos, nevaditos, florones, soplillos, ciegas y leche frita.

Ricos platos de puchero

El territorio del nordeste salmantino produce desde hace siglos algunas de las mejores legumbres del país, como son el garbanzo pedrosillano y la lenteja de la Armuña



Algunas de las excelentes leguminosas de las tierras charras.

Los sabores del cultivo nos traen recuerdos antiguos pero también influencias más actuales. La materia prima siempre se ha cuidado en tierras charras ya desde tiempos prehistóricos con aportaciones romanas y árabes, tanto en la organización como en la eficiencia de los cultivos.

El cereal, las legumbres y las patatas son los pilares de los cultivos de las comarcas del Nordeste de Salamanca que luego crujirán como pan candeal y llenarán de enjundia los platos hondos. La lenteja de la Armuña y el garbanzo pedrosillano tienen sus propias marcas de calidad, pero la patata de estas tierras busca también esta indicación pro-

La patata está en proceso de obtener la marca de calidad que acredite su excelencia

tegida con el objetivo de reconocer su excelencia.

La lenteja de la Armuña es una de las mejores de España. La creación en 1992 de la denominación específica que la protege supuso el reconocimiento para la gran calidad de esta legumbre. Se caracteriza por un color verde claro y un tamaño que puede lle-

gar a los 9 milímetros de diámetro. A diferencia de otras lentejas, no se deshace ni pierde el hollejo aunque pase el tiempo de cocción, y proporciona un caldo claro y sabroso. Ya en la boca destaca por su textura fina y uniforme, su gran sabor y la suavidad de su piel. La gran calidad se debe no sólo a las condiciones que aportan el clima y el suelo, sino también a la técnica tradicional empleada por los agricultores armuñeses.

El garbanzo pedrosillano es una legumbre originaria del municipio armuñés de Pedrosillo el Ralo. Es de pequeño tamaño pero muy fino y suave y con una buena cochura. El Inventario Español de Productos Tradicionales define a esta leguminosa como una variedad próxima a la castellana pero de pequeño tamaño. La forma del grano es casi esférica, con tegumento liso. El color característico del pedrosillano es el naranja amarillento.

Estas dos leguminosas del Nordeste de Salamanca, junto a otras dos como son el garbanzo de Fuentesauco y las judías de El Barco de Ávila, han creado la Asociación Legumbres de Calidad, que permite compartir todos sus recursos humanos, técnicos, materiales en beneficio de sus respectivas indicaciones geográficas protegidas. Es una agrupación con sede en el Centro de Investigación Promoción y Gestión de la Legumbre. Se trata de un reciente complejo financiado gracias al apoyo económico del grupo de acción local Nordeste de Salamanca en el municipio armuñés de Pajares de la Laguna.

La tierra de todos los vinos

La Zona Centro de Valladolid tiene viñedos en las DO Rueda, Cigales y Toro, donde elaboran vinos de características muy diferentes pero de reconocido prestigio en todo el mundo

La Zona Centro de Valladolid tiene la peculiaridad de que sus municipios forman parte de tres denominaciones de origen: Rueda, Cigales y Toro. Están en trámites de tener su propia Ruta del vino, dentro de Acevin (Asociación Española de Ciudades del Vino). Cigales y Rueda han puesto en marcha recientemente sus recorridos, en los que ofrecen una vista global de la oferta enoturística.

Pero esta tierra de estupendos vinos también ofrece un gran maridaje con quesos, entre los que podemos destacar las queserías artesanas de Pollos(Cañarejal) y de Mucientes. Elaboraciones artesanales donde se cuidan todas las fases del proceso, desde la atención al ganado hasta la elaboración de los productos que llegan a la mesa. En la zona de Mucientes se elaboran infinidad de piezas, incrementando año a año su producción pero sin perder en ningún momento la esencia y el encanto de lo artesano.

Este delicioso manjar se trata de un queso de pasta prensada, elaborado con leche cruda de oveja, lo que obliga a una maduración mínima de 60 días antes de su venta. Es de formato cilíndrico de caras planas y corteza lisa, de color pardo y que adquiere diferentes tonos en función del tiempo de maduración. La pasta es firme y compacta con un color más amarillento cuanto más tiempo tiene el queso. Con marcado sabor a oveja, dejando un agradable regusto y con tendencia al picor en los más curados.

Debe tomarse a temperatura ambiente y si te gusta lo tradicional se



Producción quesera de Mucientes.

Las rutas del vino de Cigales y Rueda acaban de iniciar su propuesta de enoturismo

puede acompañar de un buen tinto de la zona como pueden ser los vinos elaborados con tempranillo, merlot y cabernet sauvignon, con diferentes crianzas que le sentarán perfectamente al queso. Los quesos de la comarca también combinan perfectamente con los fabulosos rosados de Cigales.

Su producción eminentemente agrí-

cola, hace que sea un lugar donde el pan tradicional encuentra en nuestros pueblos un sitio donde encontrar siempre pan de verdad; pan de pueblo. Este es el caso de Villalar de los Comuneros, o San Román de Hornija, donde siguen fabricando pan y bollería como se hacía hace años.

Y es que esta zona es el lugar que muchos conocen por su bollería artesana. No pasan desapercibidas las rosquillas de palo, los hojaldres y los polvorones de la Pastelería Galicia de Tordesillas, que produce durante todo el año, y que se exportan exitosamente como bien merecen.

Manjares entre muros de barro

El queso de Villalón, fresco con un ligero toque de sal, la lenteja y los productos de chacinería como la cecina adobada, lomos y salchichones son característicos de la zona vallisoletana



Embutidos, chacinería y quesos de la Tierra de Campos en la provincia de Valladolid.

La estepa castellana que conforma la Tierra de Campos se convierte en una excelente área para pastos, muy aprovechados por la ganadería ovina. De ahí nacen espectaculares quesos de oveja, tanto curados como añejos.

Destaca por su tradición el queso de Villalón, caracterizado por ser un queso fresco con un ligero toque de sal. Se diferencia además por su forma de 'pata de mulo' al ser elaborado en moldes de forma de semitronco cilíndrico.

Al margen de los quesos, la comarca vallisoletana destaca por su agricultura extensiva de secano. También produce una leguminosa que por sus especiales características de tamaño, sabor y palatabilidad hacen de un sencillo plato de lentejas un placer con nombre propio. Esta zona está acogida a la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Lenteja de Tierra de Campos, cuyo Consejo Re-

Los palomares de adobe encierran una deliciosa vianda en forma de pichón

gulador tiene la sede en Mayorga.

La comarca de Tierra de Campos es conocida y recordada por sus baluartes de adobe que salpican la llanura, los palomares tradicionales. Son unos edificios representativos de su arquitectura popular que además de ser un valioso patrimonio encierran un delicioso manjar entre sus muros de barro, las palomas de raza bravía y zurita, que dan un producto de alta calidad. Hasta hace bien poco estaba reservado al autoconsumo pero desde 1999 al amparo del programa Leader II se creó el primer

matadero de pichones que permitió que el consumidor pudiera disponer en el plato de este delicioso manjar de manera más habitual.

Pero en toda gastronomía de calidad no puede faltar un vino, y esta comarca se encuentra acogida a la Denominación de Origen Tierra de León, incluyendo vinos elaborados en las bodegas de Mayorga, Cuenca de Campos y los viñedos de Melgar de Abajo y Santervás de Campos. Son elaboraciones normalmente de la variedad prieto picudo.

En esta zona destacan también los embutidos gracias a su arraigada tradición chacinera. Son productos de una probada calidad, entre los que hay que señalar algunos como las piezas de cecina adobada, lomos, chorizos y salchichones, que se presentan como inolvidables entrantes en cualquier mesa que se precie.

Paladear la naturaleza

El carácter fronterizo de Sanabria y la Carballeda ha dado lugar a una cocina tradicional mestiza y de fuerte personalidad, basada en los productos de calidad que da la tierra



Las setas son las grandes protagonistas de la gastronomía autóctona de la comarca.

La peculiar orografía de la comarca de Sanabria y la Carballeda y su condición de territorio de frontera son los elementos que más han contribuido a formar una gastronomía de marcada personalidad. El territorio cuenta con productos autóctonos de gran calidad, del mismo modo que muchos de sus platos tradicionales surgieron de la influencia de otros lugares. A la cercanía de la frontera gallega, de donde los pastores y comerciantes trajeron la más popular de sus platos tradicionales, el pulpo, se le une la de Portugal, que aportó el gusto por el bacalao y las salazones. La principal aportación originaria de la comarca es la trucha sanabresa, de la que eran fervientes seguidores personajes como Felipe II, Fernando III, Alfonso XIII o el mismo Alejandro Dumas después de su recorrido por la provincia de Zamora.

Los buenos pastos que alimentan al ganado local permiten obtener unas exquisitas carnes de ternera, tiernas y sa-

Los buenos pastos que alimentan al ganado local permiten obtener exquisitas carnes, amparadas por una IGP

brozas, que el viajero podrá degustar en presas, chuleta o chuletón. El buen comedor quedará también satisfecho ante uno de los platos más ricos: los habones, alubias de gran tamaño que se cultivan en la zona y que se guisan con productos del cerdo: tocino, morro y pata. El pulpo tiene aquí una forma peculiar de prepararse, con sus ingredientes de aceite de oliva, pimentón y sal. Además de los mencionados, también destaca la existencia de otros platos, como pueden ser: el caldo sanabrés, de berza, el caldo de leche y castañas, las patatas con migas, el corzo, el jabalí y los embutidos de

cerdo. Una de las terneras más sabrosas es la de raza alistiano-sanabresa, cuya carne se halla amparada por una indicación geográfica protegida. También cabe mencionar las manitas de cerdo guisadas al más puro estilo sanabrés, así como la carrillada de ternera con cachelos o los botillos; los famosos botillos que tanto gustan a Luis del Olmo, pero que no solo se hacen en el Bierzo.

Mención aparte merece una cocina vernácula basada en las setas y los hongos, con los cucuriles y los boletus edulis como protagonistas. Asimismo, la abundancia de manzanos en la comarca hizo que esta tierra fuera durante años proveedora de los lagares del norte de España para la elaboración de sidra natural. Hoy, y de la mano de emprendedores sanabreses, se ha comenzado a producir sidra en el territorio. Argumentos más que suficientes para hacer de esta comarca un destino ideal para el denominado turismo gastronómico.

Paraíso de setas y castaños

La micología centra una parte importante de la actividad agroalimentaria de Aliste, Tábara y Alba. Varias empresas se dedican al envasado y comercialización de los hongos locales



Distintas elaboraciones de productos micológicos.

En tierras zamoranas encontramos la comarca de Aliste, Tábara y Alba, una zona que se caracteriza eminentemente por su vida agrícola y ganadera. Dentro de la agricultura encontramos zonas de secano donde se cultivan diferentes tipos de cereal y aparecen abundantes pastos para la ganadería. También abundan huertos en las inmediaciones de los pueblos donde se siembran frutos que son destinados tanto para el consumo humano como para el de los animales.

Pero centrándonos en el sector industrial, uno de sus grandes alicientes en el mundo micológico. Las setas tie-

El sector ganadero cuenta con el respaldo de la Marca de Garantía Ternera de Aliste

nen mucho peso en la actividad local, siendo un referente en España en cuanto a selección, manipulación y envasado de estos productos. Claro ejemplo son empresas como Faundez Gourmet, Conservas Gabemar o Nando Silvestre, especialistas en setas silvestres como boletus u otras variedades locales. Pero, además, también

tienen entre su oferta interesantes frutos del bosque.

Otro elemento a destacar en Aliste, Tábara, y Alba son los castaños que durante el otoño se lleva a su máxima expresión con la celebración de magostos populares. Además de esta fiesta tradicional, la relación con la castaña tiene una gran importancia gastronómica, que ha dado como resultado la creación de una empresa familiar donde también tiene cierto peso el higo. Conservas Setra comercializa la castaña longal, una variedad autóctona y abrió sus puertas hace algo más de un año en la localidad de Trabazos con una premisa clara entre sus objetivos: la artesanía.

La longal es la variedad utilizada en todas sus elaboraciones y es transformada hasta en seis variedades: en almíbar con café, en almíbar con whisky, también se encuentra precinada para acompañar a carnes o cremas y una especial para pescados. Por supuesto, la encontramos para postres y tostadas. No hay que olvidarse de las tradicionales castañas pilongas.

En el sector ganadero destaca la carne de ternera. Hace ya unos años que se puso en marcha la marca de garantía Ternera de Aliste, que gestiona la Asociación para la Promoción de la Ternera de Aliste con sede en Fonfría. Asimismo, y debido a las abundantes y variadas zonas de bosque, existen numerosas empresas que se dedican al envasado y comercialización de productos derivados de la colmena como la miel, polen y propóleos.

Espléndido banquete

La riqueza agrícola, piscícola, ganadera y cinegética de la zona se pone de manifiesto en numerosas recetas tradicionales. El pimiento morrón local es ideal para cocinar

La abundancia agrícola, ganadera, piscícola y cinegética de la comarca de los Valles de Benavente se hace patente en la mesa. Toda esta zona de Zamora posee variedad de productos y sabores característicos, que dan como resultado una gastronomía en la que destaca su tradición.

Hay elaboraciones de toda la vida, con piezas de caza como elemento diferenciador dentro de sus encuentros gastronómicos. Destacan los pichones, las perdices, las palomas, codornices y liebres, todo ello cocinado según las recetas transmitidas de generación en generación. Junto a estas carnes tienen mucho peso las truchas de la región que se pescan en los ríos Órbigo y Tera, dos de los ríos trucheros por excelencia de la zona y con más fama de las provincias de Zamora y León, aunque su comercialización está prohibida por ley.

Como acompañamiento perfecto, tanto de carnes como de truchas, aparecen el queso de oveja y los pimientos de la zona, donde destaca el cultivo del pimiento morrón. Toda una tradición en la comarca de los Valles pero particularmente en el valle del Tera. Entre las variedades que se dan en la zona destaca este pimiento morrón, ya que posee un tamaño medio y grande en torno a 500 gramos. Presenta un color intenso, piel lisa y tres o cuatro morros en uno de sus extremos. Suele ser un pimiento muy carnoso y es ideal para cocinar. También existen otras variedades como el de piquillo, lora y guindilla para conservar en vinagre, aunque en



En el mercado es posible hallar algunos de los mejores productos de la zona.

Como postres destacan los feos, la tarta capuchina y la del cister, con almendras y huevo

esta zona zamorana son minoritarios.

Acompañando a este banquete típico de la zona encontramos los Vinos de Calidad de los Valles de Benavente, con elaboraciones basadas principalmente en la variedad prieto picudo. También se encuentran por la zona viñedos de tempranillo y mena. Aunque la comarca de Benavente siempre se caracterizó por los vinos

rosados de aguja, actualmente se elaboran además vinos blancos, rosados y tintos, bien sean jóvenes o envejecidos en barrica.

Para poner punto y final a este homenaje gastronómico, entre los Valles de Benavente podemos encontrar de postre los feos o la tarta capuchina. Pero el postre más típico de la comarca es la tarta del Cister, una especialidad de la cocina zamorana. Se trata de una receta de origen conventual, que hoy en día es elaborado artesanalmente por las monjas de Benavente. Posee ingredientes como almendras molidas, y suele estar cubierta con huevo hilado.

Pan, vino, pichones y lechazo

La tierra produce un cereal de alta calidad, que posibilita variadas elaboraciones selectas de panadería y repostería. Cuenta con diferentes indicaciones geográficas protegidas

En la comarca zamorana de Campos, Pan y Norte del Duero, en el cuadrante nororiental de la provincia de Zamora, tiene un peso importante dentro de su economía el sector primario, ya que más de la mitad de la población activa se dedica a esta actividad.

Los cultivos predominantes son los cereales, leguminosas y oleaginosas en secano y la remolacha y el maíz en regadío. Este último es aproximadamente un 5% de la superficie cultivada. La cabaña ganadera también es bastante numerosa, destacando el ganado ovino, porcino y bovino.

Ya fijándonos en el sector secundario, la industria que mayor peso tiene es la agroalimentaria, con especial relevancia de la dedicada a la elaboración de pan, bollería y pastelería, debido a la gran producción de cereal. También hay que destacar la de productos cárnicos y del queso, con la Denominación de Origen Queso Zamorano, elaborado con leche de razas autóctonas, tanto churra como castellana.

Destacan tres empresas de la zona que elaboran excelentes quesos como son Lácteas Castellano Leonesas de Fresno de la Ribera (que ha obtenido en varias ocasiones el premio al mejor queso de oveja del mundo), Lácteas Revilla de Villarrín de Campos y Quesos Campostera de Villalpando.

Uno de los valores agroalimentarios que surge como símbolo claro del territorio de Palomares, son los patés que comercializa la empresa Pichones Bueno -ubicada en Manganeses de la Lampreana- bajo la marca DelaFuente: de pichón al Pedro Ximenez y otros.



Pichones estofados del Restaurante Labrador. Fotografía: Tomás López

El lechazo, la lenteja pardina, el chorizo, el queso y la harina son de alta calidad

Y para armonizar esta carne que mejor que los vinos de la Denominación de Origen Tierra del Vino de Zamora, a la que pertenecen doce municipios con dos bodegas inscritas: Bodegas Viñas Zamoranas de Coreses y Bodegas Seleccionadas Armando de Roales del Pan.

Pero si nos sabe a poco también en-

contramos los vinos de calidad de los Valles de Benavente, con siete municipios inscritos en esta figura de calidad, y una bodega perteneciente a la comarca como es Bodega Mitus de Villalpando.

Por último, entre sus productos autóctonos también destaca el lechazo de Castilla y León, con Indicación Geográfica Protegida; una excelente lenteja pardina de Tierra de Campos, con treinta y ocho municipios integrados en esta IGP; el chorizo zamorano -también con marca de garantía- y la harina tradicional zamorana, que dispone asimismo de figura de garantía.

De tradición vitivinícola

La comarca cuenta con las DO Toro y Tierra del Vino, reconocidas por la alta calidad de sus producciones. Quesos, lechazo, embutidos, legumbres y ajos también gozan de prestigio



Bodegón con productos característicos de la zona zamorana.

Paseando por el territorio de Toro, Guareña y Tierra del Vino se descubre un auténtico paraíso del vino donde residen dos denominaciones de origen como son Toro y Tierra del Vino. Dos zonas con gran tradición vitivinícola como demuestra la edad de sus viñedos.

Por un lado, la DO Toro presenta viñedos centenarios y un sello de identidad que radica en la variedad autóctona tinta de toro, aunque también elaboran con malvasía, garnacha o verdejo. Son vinos que gozan de reconocimiento por la exquisitez, creatividad y autenticidad de los elaboradores. Aúnan el conocimiento de generaciones de vicultores con la evolución y mejora de procesos. La tierra y el clima dan lugar a una tinta de toro con unas cualidades que aportan color y una estructura singulares. Como resultado surgen vinos auténticos, diversos y llenos de matices, que conforman un auténtico maridaje con otros productos agroalimentarios propios de la zona.

Viñedos centenarios, y terrenos y clima, posibilitan elaboraciones de vinos con una personalidad propia

Por otra parte, la DO Tierra del Vino cuenta con viñedos que rondan los 60 años, y muchos de ellos centenarios. Proporcionan una identidad especial. La zona presenta un entorno idóneo para mantener esta actividad con terrenos aluviales y un clima específico, que posibilita grandes elaboraciones con tempranillo y garnacha en sus tintos o verdejo, moscatel y malvasía para sus blancos. Hay variedad de vinos con blancos, frescos y untuosos o de final amargo, rosados sedosos con recuerdo de mora y fresa y, sobre todo, tintos crianza, reserva y gran reserva sabrosos, carnosos

y equilibrados, con aromas de frutas silvestres o de vainilla con frutas rojas, según las variedades. Destaca la tempranillo en los tintos.

Junto a los vinos aparece una producción agroalimentaria con un diversificado maridaje de productos. Destacan los quesos de oveja, lechazo, ibéricos de bellota como jamón serrano, paleta de cerdo curada, lomo embuchado o cabecero, chorizo y salchichón extra.

Además, la producción hortofrutícola y de legumbres alcanza altas cotas de calidad aportando sabores auténticos y condimentos tradicionales y saludables, que otorgan a la gastronomía un matiz muy especial. El ajo es un emblema de la producción agroalimentaria de la comarca, un cultivo milenario con variedades blanca, rosada y en la fase joven de la planta denominada ajete. Es muy utilizado como condimento para la cocina, con la sopa de ajo como receta estrella, que ha pasado de sustento básico a delicioso manjar.

El turismo crece en número de viajeros y pernoctaciones

Más de 2,7 millones de personas visitaron Castilla y León en el primer semestre del año, con un incremento de casi el 2% en la contratación de alojamientos rurales

Las cifras positivas que registra el turismo nacional tienen su reflejo en el sector de la comunidad, como revelan los indicadores sobre alojamientos turísticos hechos públicos de forma reciente, y que corresponden al primer semestre del año. En ese periodo, el número de viajeros que visitaron la comunidad superó los 2,7 millones, lo que supuso un incremento del 4,51% respecto al mismo periodo de 2013. Al mismo tiempo, aumentaron las pernoctaciones, que se situaron en más de 4,4 millones, con un incremento del 4,65%.

Cabe destacar el buen comportamiento del turismo rural en ese periodo, ya que la evolución en el primer semestre del año es también positiva según reflejan los datos del Ministerio de Industria, Energía y Turismo, aumentando el 1,88% de viajeros y el 2,54% de las pernoctaciones en establecimientos de este tipo, respecto al periodo de enero a junio de 2013. En lo que se refiere a la posición que ocupa la comunidad con respecto al resto de regiones, según los datos del ministerio hay que destacar que Castilla y León continúa siendo líder en turismo rural, ya que acapara el 21,53% de todos los viajeros que hacen turismo rural en España y ha registrado el 18,17% del total de las pernoctaciones. La segunda posición la ocupa Cataluña, con el 11,96% de los viajeros y el 10,97% de las pernoctaciones.

La Consejería de Cultura y Turismo tiene como objetivo la internacionalización turística de la Comunidad. En este sentido hay que señalar los datos que



Un grupo de turistas durante una visita a la ciudad de Valladolid. Fotografía: Gustavo Roda

Franceses, británicos y alemanes son los extranjeros que más se acercan a la comunidad

coge el Instituto de Estudios Turísticos, IET, en cuanto a la entrada de turistas extranjeros a Castilla y León. Estos datos señalan el aumento en la ocupación de alojamientos en estos primeros seis meses del año, del 11,87%, respecto al mismo periodo del pasado año, y sitúan el crecimiento de la comunidad por encima del conjunto de España, que fue

del 7,29%. La importancia del gasto turístico que han realizado los visitantes extranjeros en la región en lo que va de año se refleja en el aumento de este indicador que también recoge el IET, y que se ha incrementado un 9,03% respecto al mismo periodo de 2013, alcanzando la cifra de gasto total de 285.218.377 euros, lo que sitúa a Castilla y León como la comunidad de interior donde más gasto de este tipo se ha realizado. El mayor porcentaje de turistas nacionales corresponde a Madrid, con un 27,68%, mientras que la procedencia de los visitantes extranjeros ha sido de Francia (18,05%), Reino Unido (13,14%) y Alemania (10,49%).



La información geográfica de la región, en un solo clic

En la web www.cartografia.jcyl.es se puede localizar, visualizar y descargar toda la información sobre ortofotografía, cartografía urbanística y usos del suelo de la comunidad

El portal de cartografía e información geográfica de Castilla y León, Idecyl, recibe al día más de 1.500 visitas. A través de www.cartografia.jcyl.es se ofrece, de forma gratuita y libre, la localización, visualización y descarga de toda la información sobre ortofotografía, cartografía topográfica, geología, usos del suelo, cartografía urbanística, bienes de interés cultural, información medioambiental, suelo industrial, información geográfica de la PAC o catastro, entre otras.

El portal de la Infraestructura de Datos de Castilla y León (Idecyl), pone así a disposición de los ciudadanos, de las empresas y de las administraciones la cartografía

y la información cartográfica de la Comunidad para el análisis, planificación y estudio de cualquier actividad que se realice sobre el territorio.

Esta web integra todos los datos geográficos de las diferentes administraciones públicas, facilita la consulta superpuesta de todas las bases de datos favoreciendo el cumplimiento de los estándares de interoperabilidad y permite obtener resultados globales que no serían posibles en la consulta por separado.

Una vez localizados, los datos se pueden visualizar o descargar directamente mediante unos sencillos menús a través de los cuales, finalmente, se remite la in-

formación por correo electrónico. Todos los servicios de localización, visualización y descarga de Idecyl están disponibles gratuitamente y cuentan con autorización libre para uso comercial.

En próximas fechas estará disponible también una versión de visores de mapas municipales, que permitirá a los ayuntamientos -con un enlace en su página web- ofrecer un visor de mapas personalizado con la cartografía e información básica de referencia de su municipio. Además, se pueden realizar peticiones de cartografía e información geográfica a las oficinas de información territorial y a través de las nuevas tecnologías.

La mayor superficie forestal

Castilla y León es la comunidad española con mayor extensión de terreno arbolado. Con más de 4,8 millones de hectáreas y un porcentaje territorial del 51%, esta media es superior a la mundial

La superficie forestal de la Comunidad asciende a 4.838.441 hectáreas, que representa el 51 % del territorio de Castilla y León, según del Estudio de la Propiedad Forestal de Castilla y León realizado por la Junta en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama). El estudio es una herramienta fundamental para movilizar los recursos forestales, crear riqueza y empleo en el marco del Programa de Movilización de Recursos Forestales aprobado recientemente por la Junta de Castilla y León.

Así, Castilla y León es la comunidad autónoma de España con mayor superficie forestal, con un porcentaje territorial superior a la media europea y mundial. El número de propietarios forestales de Castilla y León es de 719.039, con una superficie media de 6,73 hectáreas por titular. La provincia con mayor superficie forestal y número de propietarios es León, con más de un millón de hectáreas, y la menor Valladolid con 150.000 hectáreas.

El 55 % de la superficie es de propiedad pública y el 45 % privada, en línea con la media europea. En el norte de la Comunidad predomina la propiedad pública de los terrenos rondando el 80 %, en el caso de León. Las provincias del centro de Castilla y León



El número de propietarios forestales en la región asciende a 719.039.

tienen unos porcentajes de propiedad más equilibrados y conforme se avanza al sur predomina la propiedad privada en las provincias con dehesas - Ávila y Salamanca especialmente-

La mayor parte de los terrenos forestales públicos, el 68%, está declarada como de Utilidad Pública

donde el 82 % de los terrenos corresponden a propietarios privados.

Los ayuntamientos, juntas vecinales, comunidades de villa y tierra y otras entidades públicas son los principales

propietarios forestales de la Comunidad. En total, constituyen 5.405 titulares que poseen más de 2,6 millones de hectáreas.

El tamaño medio de estas propiedades es muy próximo a las 500 hectáreas. Los montes de mayor entidad se sitúan en la provincia de Soria y los más pequeños en Valladolid. El mayor propietario de Castilla y León es la Junta con más de 90.000 hectáreas.

El grueso de la superficie forestal pública, el 68%, está declarada de Utilidad Pública y es gestionada de común acuerdo entre las entidades propietarias y la Junta. Estos montes constituyen un valioso patrimonio forestal pues concentran los bosques de mejor calidad y los más productivos.



Una partida de cazadores en el burgalés Valle de Mena. Fotografía: A. Allende

Imprescindible para una caza convertida en recurso

Ejecutivo regional y Federación de Caza de Castilla y León han presentado Cazdata, el estudio español más completo sobre la captura de especies cinegéticas

El director general de Medio Natural, José Ángel Arranz, y el presidente de la Federación de Caza de Castilla y León, Santiago Iturmendi, han presentado el resultado del programa Cazdata, una publicación que contiene el análisis de los datos de captura de las especies y la evolución de la práctica cinegética en Castilla y León, a partir de una serie histórica de las últimas 21 temporadas de caza. Este nuevo banco de datos aglutina información sobre capturas, rendimientos, daños, presión

Esta base de datos analiza aspectos como rendimientos o tendencias de las poblaciones

cinegética y tendencia de las poblaciones. Cazdata es el estudio más importante realizado en España sobre las especies cinegéticas, fruto de un proyecto impulsado con el objetivo analizar los rendimientos de las especies de

caza, la presión de la práctica cinegética, las medidas, las tendencias demográficas de las poblaciones, y los daños, entre otros aspectos. Para la elaboración de Cazdata se ha trabajado con una amplia base de datos proporcionada por los clubes deportivos de caza que se encuentran integrados en la Federación de Caza de Castilla y León y que han aportado, temporada tras temporada, una serie de datos normalizados relativos a la actividad cinegética de los cotos que gestionan.

Castilla y León se abre al turismo ornitológico

La propuesta de la comunidad para este sector en auge ha estado presente en las ferias Birdfair, en el Reino Unido, y Dutch Bird Fair, en los Países Bajos



Ejemplar de sorda, una de las especies que se pueden observar en la comunidad. Fotografía: A. Allende

La Consejería de Cultura y Turismo ha participado este verano en las ferias Birdfair de Reino Unido y Dutch Bird Fair de Holanda, principales eventos especializados en turismo ornitológico de Europa. Estas acciones responden al creciente interés por el turismo de naturaleza, que supone ya entre un 10 y un 15% del tráfico mundial de viajeros, por lo que existe un nicho de mercado en el que los territorios de Castilla y León pueden realizar una gran labor. Se estima que en Europa hay unos diez millones de turistas que viajan para observar aves. El perfil del viajero atraído por esta motivación se caracteriza por su elevada estancia y gasto medio, con una permanencia en el destino de una semana y un desembolso de unos mil euros.

Castilla y León cuenta para estos even-

La Consejería de Cultura y Turismo acudió a Birdfair junto a miembros del proyecto Trino

tos, con un expositor en el que proporciona información sobre el destino y promueve contactos con turoperadores y medios de prensa especializados interesados en la comunidad o que ya trabajan el producto turístico. La Junta acudió a la feria inglesa de Birdfair, que se celebró en el Humedal de Rutland, junto a miembros del proyecto Trino, en el que están presentes treinta grupos de acción local pertenecientes al programa Leadercal, las agencias especializadas Náyade

y Wildwatching Spain, las empresas de turismo activo Two Birds-One Stone y Ver Aves - Birding in Spain's Wild West, así como representantes de la Montaña Palentina. Se presentó la importante oferta que Castilla y León tiene en este ámbito a visitantes y numerosos profesionales. En concreto, se mantuvieron una treintena de encuentros con profesionales del sector, principalmente ingleses, pero también de otros países como Escocia o Finlandia para presentarles las numerosas posibilidades que ofrece Castilla y León para este tipo de turismo de naturaleza. Desde la consejería se subraya que la riqueza natural de la región, junto a la diversidad de sus ecosistemas -montaña, llanura, páramo, estepas, humedales y riberas- hace de ella un destino ideal para los ecoturistas.

La Vía de la Plata como ruta hacia la internacionalización

Nueva alianza turística entre comunidades autónomas y ciudades para la promoción de este camino milenario, que se abre a los mercados más allá de los Pirineos



La ciudad de Salamanca, en plena Vía de la Plata, vista desde el Palacio de Fonseca.

Castilla y León se ha implicado en una nueva alianza entre comunidades autónomas y la Red de Cooperación de Ciudades en la Ruta Vía de la Plata como una oportunidad para la internacionalización de la oferta y de los recursos turísticos de un itinerario histórico cargado de atractivos culturales, patrimoniales y naturales que recorre cuatro comunidades autónomas españolas.

La consejera de Cultura y Turismo, Alicia García, participó en Madrid en la firma del plan anual de actuaciones en torno a esta ruta, y aseguró que este tipo de acciones son de gran importancia para complementar la estrategia puesta en marcha por el Ejecutivo regional en

La Vía de la Plata es un recurso que puede abrir puertas en los mercados de Italia, Francia o Alemania

mercados como Francia, Alemania, Portugal o Italia. García invitó a los miembros de la Red de Cooperación a participar en el Mercado de contratación de servicios turísticos de Castilla y León promocionando y comercializando la ruta. La firma se realizó en presencia de la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego, con la que pre-

viamente tuvo lugar una reunión en la que se abordó la señalización de la Ruta Vía de la Plata en la Red Estatal de Carreteras.

La consejera de Cultura y Turismo destacó que la promoción conjunta de la Ruta Vía de la Plata, a través de la Red de Cooperación, supone para Castilla y León una mayor internacionalización de su oferta y de sus recursos turísticos, al ser un itinerario atractivo para el turismo internacional. También recordó que las bases de la política turística de la comunidad son la internacionalización, el apoyo a la comercialización, la concertación institucional y la colaboración entre los ámbitos público y privado.

El tesoro oculto del bosque

El IV Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' se centrará en el mundo de las setas y las trufas, donde Castilla y León ocupa una posición de liderazgo

Bajo el título 'Sinestesia y trufa negra' la Consejería de Cultura y Turismo organiza el IV Congreso Internacional de Micología, 'Soria Gastronómica', que se celebra el 27 y 28 de octubre. El encuentro se enmarca en una semana que estará repleta de actividades relacionadas con las setas y los hongos y que colocarán a Soria y a la comunidad como referente en estas materias.

La gastronomía de Castilla y León ha pasado de ser un servicio complementario a ocupar una parte fundamental del turismo, ya que se ha convertido en una de las principales motivaciones para realizar un viaje a la comunidad. Así, de los 57 millones de turistas que visitaron España en el año 2012, más de siete millones lo hicieron para realizar exclusivamente una actividad gastronómica y siete de cada diez visitantes comieron en un restaurante. La Consejería de Cultura y Turismo, consciente de este cambio de tendencia del mercado, presentó el pasado año el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, con el objetivo de convertir a la comunidad en destino privilegiado y referencia mundial de este tipo de turismo. En esa línea se han diseñado va-



La trufa negra es uno de los elementos más apreciados en la micología.

rias acciones, que permitirán mejorar y sistematizar la promoción de la gastronomía de Castilla y León, y de forma especial aquellas relativas al turismo micológico, donde la comunidad ocupa una posición de liderazgo, ya que Castilla y León posee más de 1.500 especies de hongos, muchas de ellas comestibles.

Dentro de estas acciones de promoción Soria volverá a ser el centro mundial de la micología gracias a la celebración del IV Congreso Internacional de Micología, 'Soria Gastronómica'. Girará principalmente en torno al uso de uno de los elementos más apreciados del mundo de la micología,

Más de siete millones de turistas visitaron España en 2013 con la gastronomía como principal reclamo

la trufa negra. En su uso se combinan diversos aspectos y sentidos: color, olor, sabor, o tacto, razón por la que el congreso lleva el lema 'Soria Gastronómica. Sinestesia y trufa negra', y en su celebración, se combinarán, además de aspectos gastronómicos, diversas temáticas y disciplinas: culturales, científicas, artísticas, y musicales.



Los grupos Leader dan el salto a la madurez

El respaldo de la Unión Europea al trabajo de los grupos de acción local justifica el planteamiento de estrategias plurifondo que fortalezcan un desarrollo territorial integrado

Más de dos décadas después de su nacimiento, Leader ha demostrado ser un eficaz instrumento de dinamización socioeconómica de los territorios rurales. En su trayectoria, los grupos de acción

local han gestionado los diferentes programas de desarrollo desde el método Leader, además de numerosos proyectos de cooperación transnacional e interterritorial en temas muy diversos de

gran interés para el desarrollo de las zonas rurales de nuestro país. A pesar de las dificultades, han sido muchos y muy importantes los logros de los grupos, y ello gracias a que los programas



La utilización de diferentes fondos a través de Leader es coherente con el modelo integral

gido el patrimonio y se han creado servicios básicos mejorando la calidad de vida de la población; se ha frenado la despoblación de los pequeños municipios y se han creado y consolidado miles de puestos de trabajo. Y trabajando desde una perspectiva de desarrollo comarcal, siendo protagonistas y responsables en la toma de decisiones, además de fomentar la inversión empresarial, se ha realizado una gran labor social con el fomento del asociacionismo, el apoyo a la igualdad efectiva de la mujer y la participación de la juventud.

Después de más de 20 años de desarrollo rural con el método Leader, el modelo está suficientemente probado, desarrollado y evaluado. El modelo ya ha alcanzado de manera sobrada su mayoría de edad. En los últimos años el camino hacia el desarrollo del medio rural, se ha visto alterado por la grave crisis que afecta a nuestra sociedad invirtiendo las tendencias: el medio rural se ha convertido en algunos casos en el receptor del fracaso del desarrollo global: el regreso a los pueblos lo han hecho en los últimos años jóvenes sin trabajo, con muy pocos recursos y con cargas familiares en muchos casos.

En el momento actual hay que evitar que se produzcan desequilibrios aún mayores de los que ocurrieron en décadas anteriores. Hay que hacer un esfuerzo por señalar al medio rural para que sea tenido en cuenta en las decisiones del nuevo modelo global. El mundo rural sigue siendo necesario para el mundo global y supone soluciones im-

prescindibles para nuestra sociedad, como generador de alimentos, como generador de un medio ambiente limpio y capaz de combatir el calentamiento global, como generador de energías limpias y como elemento de equilibrio de la población urbana/rural.

Para conseguir afrontar los problemas a los que se enfrentan nuestros pueblos, es necesario diseñar nuevas estrategias con enfoque territorial manteniendo la identidad de los territorios. Para ello Europa, en el marco comunitario 2014-2020, propone un enfoque Leader mejorado, con estrategias de desarrollo rural reforzadas que contemplen tres prioridades: se nos pide un crecimiento inteligente, sostenible e integrador. La nueva Europa, en el escenario 2020, nos pide además mantener como principios horizontales el desarrollo sostenible, la promoción de la igualdad entre hombres y mujeres y la no discriminación.

Las estrategias de desarrollo deben tener por tanto un enfoque territorial, basándose en los recursos y en la identidad territorial, deben ser integradas y

Las estrategias de desarrollo deben ser multisectoriales e integradas, con un enfoque territorial

multisectoriales, con visión estratégica, aprovechando las identidades y los puntos fuertes de cada comarca, reforzando relaciones entre acciones de los mismos o diversos sectores y potenciando vínculos mediante el trabajo en red e incluyendo las necesidades de los grupos más desfavorecidos. Planteando diferentes soluciones para diferentes necesidades y oportunidades. La innovación debe seguir presente en los nuevos programas de desarrollo, ofreciendo nuevas formas de pensar y hacer en mercados,

se han gestionado directamente en los territorios por los propios colectivos acompañando a la población, tutelando la puesta en marcha y la ejecución de cada una de las iniciativas, garantizando llevarlas a un buen final. Muchas veces dando los primeros pasos en sectores que eran prácticamente inexistentes en las zonas rurales.

Desde los grupos se ha contribuido a impulsar y mantener la estructura empresarial de las comarcas rurales en sectores estratégicos para el medio rural como la industria agroalimentaria, la artesanía o el turismo rural; se ha prote-



productos, servicios, métodos de trabajo, o en innovación social. Es necesario plantear estrategias de desarrollo plurifondo que permitan fortalecer el desarrollo territorial integrado. La utilización de diferentes fondos a través de Leader es coherente con el modelo integral y la única vía que puede garantizar la consecución de los objetivos estratégicos.

La Unión Europea, en el escenario del marco 2014-2020 pone a disposición de los grupos de acción local una serie de instrumentos financieros, permitiendo que las Estrategias de Desarrollo combinen todos los fondos del Marco Estratégico Común. Esta posibilidad, recogida ya en el Acuerdo de Asociación es una

No se pueden desaprovechar las oportunidades que brinda la UE ante las necesidades del medio rural español

necesidad para el medio rural cuya puesta en marcha depende de la debida articulación por parte de las comunidades autónomas, que no debe cerrar esta puerta para el futuro de los municipios rurales. El método Leader ha ofrecido unos resultados con un fuerte éxito en todos los ámbitos y desde Europa se reconoce a los Grupos españoles con la suficiente eficiencia, transparencia y madurez para que la experiencia del plurifondo se ponga en marcha como propuesta de futuro para el mundo rural. Ante las necesidades que plantea el medio rural español, no se puede desaprovechar esta oportunidad que posibilita la Unión Europea. Es fundamental que los territorios puedan aprovechar todos los recursos que se puedan poner a su alcance.

En la situación de crisis actual es una obligación y una necesidad aprovechar todos los instrumentos que posibiliten el desarrollo de los pueblos de España. No se puede argumentar la complejidad administrativa y por ello prescindir de una

En el escenario Europa 2020 debemos reforzar el desarrollo local sin limitar la flexibilidad del enfoque Leader

herramienta con la potencialidad que permite el plurifondo en el mundo rural.

En la situación de crisis actual no se puede perder ni un minuto retrasando los procesos, es urgente preparar un marco claro de actuación para el inicio del nuevo marco comunitario que permita solucionar los problemas a los que nos enfrentamos en el presente y que pueden determinar el futuro de nuestra región.

En el escenario de Europa 2020 es necesario reforzar el desarrollo local sin limitar la flexibilidad del enfoque Leader, con una normativa clara y simplificada que permita ser eficaces en el logro de los objetivos de la Estrategia Europa 2020.



Una realidad con futuro

GRUPOS DE ACCIÓN LOCAL PARTICIPANTES EN EL PROYECTO DE COOPERACIÓN 'HERMES. LA COMUNICACIÓN COMO VECTOR DE LA IMAGEN DEL MEDIO RURAL'



financiado por:

