



DÉBORAH LÓPEZ

GASTRONOMIA  
CASTELLANO-  
LEONESA  
TEMA XVIII



La gastronomía castellanoleonesa destaca por los guisos y asados, los vinos de gran calidad, la variedad de sus dulces, los embutidos y los quesos. Incluso en determinadas zonas de estas dos regiones pueden encontrarse una importante producción de manzanas, turrones, y productos similares.

# CASTILLA Y LEÓN

Vamos a comenzar por las carnes asadas, entre las que destacan el **lechazo**, el **cochinillo** o el **cabrito** (de Segovia), continuando con las frescas procedentes de su abundante ganadería (carne de Ávila). No se pueden dejar de mencionar en la cocina castellano leonesa los potajes de todo tipo, desde los **cocidos maragatos**, las **ollas podridas**, las **migas de pastor**, las **sopas de ajo**, etc.

Son fundamentales los embutidos y los **productos de la matanza**: chorizos, botillos, morcillas (de Burgos, León o Valladolid), chorizo de Cantimpalo, cecinas de vaca, caballo o cabra y, como producto estrella, los jamones de cerdo ibérico, principalmente los de Guijuelo. Es tradicional la afición en esta zona por la caza, que proporciona numerosos ejemplares de pelo y pluma, como conejos y perdices. En la actualidad han cobrado importancia los productos procedentes de la cría del avestruz y del pato.

Las **legumbres** (judiones de La Granja, judías de El Barco de Ávila, lentejas de la Armuña, garbanzos de Fuentesaúco, etc...) y cereales son productos básicos en la alimentación castellano leonesa, que se combinan en diferentes platos de cuchara, al igual que productos hortofrutícolas. En estas tierras se producen buenos quesos, sobre todo de oveja, pero también de vaca y de cabra. También **existen vinos de gran calidad de las numerosas denominaciones de origen que se extienden por la ribera del Duero**. Uvas genuinas, encabezadas por las **tempranillo, verdejo, mencía y prieto picudo** dan una relevante producción de vino como el de **Rueda, Toro, Cigales, Ribera de Duero**, etc., de alta cotización internacional.

Existe una arraigada tradición **micológica**, que tiene su máxima expresión en las tierras sorianas, donde se dan numerosas variedades de setas y, sobre todo, destacan las valiosísimas trufas. No hay mar pero sí productos fluviales; es la comunidad de mayor producción de trucha.



La gastronomía de esta región tiene su base en los cocidos y los asados, además de un gran surtido de dulces.

Ingredientes fundamentales en la cocina castellana y en la leonesa  
son la manteca de cerdo, el aceite de oliva, el ajo, la almendra, el  
azafrán, el chorizo, los cocidos, los garbanzos, el pimentón, los  
pimientos picantes o guindillas, y el queso.





ALGUNOS AUTORES CONSIDERAN CASTILLA LA ZONA DE LOS ASADOS POR LA HABITUAL TECNICA CULINARIA DE ASAR CARNES Y EMBUTIDOS, CARACTERIZADA POR EL EMPLEO DEL HORNO, TRADICIONALMENTE HORNO DE BARRO, O ADOBE, UTILIZANDO COMO COMBUSTIBLE LEÑA DE ENCINA O DE ROBLE, EN EL QUE SE INTRODUCE EL GÉNERO EN UN RECIPIENTE DE MATERIAL REFRACTARIO, TRADICIONALMENTE, UNA CAZUELA DE BARRO.

Destacan los asados de cordero, y de cochinillo o tostón.



EL TOSTÓN SE CONSIDERA LA SÍNTESIS DE LA COCINA CASTELLANA.



SE UTILIZAN COCHINILLOS DE UNOS 25 DÍAS, Y 4 KG DE PESO, QUE SÓLO SE HAYAN ALIMENTADO DE LECHE MATERNA, Y SE ASAN A FUEGO MUY LENTO EN HORNO DE LEÑA.

LOS ASADORES DE SEGOVIA CONSTITUYEN UNA LEYENDA; EL TOSTÓN SE CONSIDERA SEGOVIA, ARÉVALO Y PEÑARANDA DE BRACAMONTE; LA ZONA DE PALENCIA -BURGOS GENERALMENTE LOS ASAN EN HORNOS GIRATORIOS.



También destacan el cerdo y los embutidos, presentes en toda Castilla y León, pero que alcanzan su cumbre en Salamanca con el jamón de Guijuelo, y de Candelario, y en Segovia con el chorizo de Cantimpalos, en Salamanca con los farinatos, las salchichas de Zaratán, las morcillas de Burgos, o en

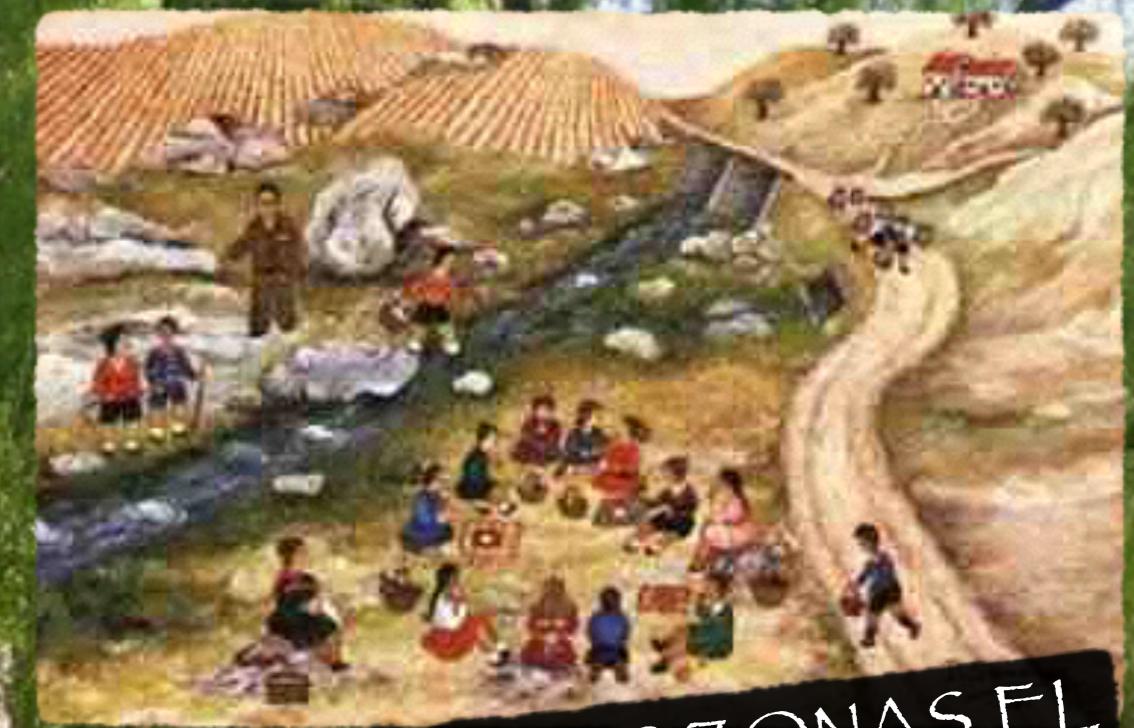
León con la cecina de León o el botillo del Bierzo.





EL USO DE HORNOS DE PANES ARTESANOS DE LEÑA DA LUGAR TAMBIEN A PANES ARTESANOS DE GRAN CALIDAD.

UN OBRADOR ELABORA TODOS LOS DIAS, PAN CANDEAL, BARRAS ARTESANAS Y COLINES, Y EN ÉPOCA DE MATANZA, SE ELABORAN PANES CIRCULARES MACIZOS, PARA UTILIZAR SU MIGA COMO RELLENO DE EMBUTIDOS.



TAMBIÉN SE ELABORAN EMPANADAS, Y EN ALGUNAS ZONAS EL  
“PAN CASTO” TRADICIONAL DEL LUNES DE AGUAS.



# LEGUMBRES SECAS

Son las plantas cultivadas más antiguas del mundo, se pueden cultivar en terrenos extraordinariamente pobres, se adaptan al clima; han supuesto la el pilar básico de la alimentación de muchas generaciones.

En Castilla se producen cantidades de legumbres de calidad reconocida:

- Garbanzos (originarios de la antigua Persia, introducidos por cartagineses, España ha sido el único país europeo que los ha admitido, y hoy se venden como de primera calidad los de Fuentesaúco y Pedrosillano).
- Se cultivan unas 200 variedades de alubias, la mayoría variantes regionales de las 20 principales asentadas en España; destacan las del Barco de Ávila, La Bañeza, y los judiones de La Granja.
- Lentejas, originarias de Egipto y Jordania, introducidas por los romanos, las mejores de España están en La Armuña, Salamanca.



Destacan por su calidad las legumbres (alubía de Saldaña, judías de El Barco de Ávila, judiones de La Granja, lentejas de la Armuña, garbanzos de Fuentesaúco, entre otras muchas).

Son el ingrediente básico de los cocidos



LAS TRES CULTURAS EXISTENTES EN LA EDAD MEDIA, MANTUVIERON EN SU COCINA LA TRADICIÓN DE LOS COCIDOS, DIFERENCIADAS POR EL TIPO DE CARNE, LOS CRISTIANOS CERDO, Y LOS JUDIOS Y ÁRABES, CORDERO.



LA OLLA PODRIDA (LA FORMA PRIMITIVA DEL POTAJE ESPAÑOL), ES ORIGINARIO DE LA MESETA, Y MUCHOS AUTORES LOS VEN COMO HEREDEROS DE LA ADAFINA JUDÍA.



LOS GASTRÓNOMOS CONSIDERAN LA ADAFINA LA MADRE DE LA OLLA PODRIDA, Y LA OLLA PODRIDA, A SU VEZ, LA MADRE DE TODOS LOS COCIDOS.

LAS LEGUMBRES UTILIZADAS MAYORITARIAMENTE EN LOS COCIDOS CASTELLANOS SON LOS GARBANZOS, EXCEPTO EN BURGOS QUE UTILIZAN LA ALUBIA ROJA.

CADA REGIÓN HA DESARROLLADO SU PROPIA VERSIÓN, APOYÁNDOSE EN LOS PRODUCTOS DISPONIBLES EN SU ENTORNO, Y LOS SIRVEN EN "TRES VUELCOS" (EL CALDO, LAS LEGUMBRES Y LAS VERDURAS, Y POR ÚLTIMO, LA CARNE).

# EL GANADO LANAR

LA IMAGEN DEL PASTOR RECORRIENDO LA MESETA CON SU REBAÑO, YA EXISTÍA EN ÉPOCA DE LOS ROMANOS, QUE YA SE ENCONTRARON CON RUTAS DE PASTOS POR LOS QUE LOS PASTORES CONDUCÍAN SUS REBAÑOS.

LOS GODOS DESIGNARON LOS PASTOS COMUNES CON EL NOMBRE DE MESTA, Y ORGANIZABAN REUNIONES CON REGULARIDAD, PARA DISCUTIR PROBLEMAS RELACIONADOS CON LA CRÍA DEL GANADO LANAR.



EN LA EDAD MEDIA, LLEGARON A CONSOLIDAR DERECHOS, Y  
CONTAR CON LA PROTECCIÓN REAL.

YA QUE EL GANADO LANAR ERA UN PILAR BÁSICO DE LA ECONOMÍA CASTELLANA,  
ALFONSO X EL SABIO CREA EN 1273 EL HONRADO CONSEJO DE MESTA,  
RECONOCIENDO LA UNIÓN DE LOS CRIADORES DE OVEJAS DE TODA CASTILLA, Y  
OTORGÁNDOLES GRANDES PRIVILEGIOS PARA SUS PASTOS, DERECHOS DE AGUAS Y  
DERECHOS DE PASO.



SE CREÓ UNA RED DE CAÑADAS QUE SE FUE AMPLIANDO CON LA  
RECONQUISTA, QUE LLEGABAN A UNIR LAS MONTAÑAS DEL CANTÁBRICO  
CON VALENCIA, O CON SEVILLA, BUSCANDO LA ALTERNANCIA DE PASTOS.

LA PRODUCCIÓN DE LANA ERA DE IMPORTANCIA VITAL PARA LA ECONOMÍA CASTELLANA, YA QUE DESDE LOS PUERTOS DE VIZCAYA LA LANA SE EXPORTABA A FLANDES, INGLATERRA, Y FRANCIA.

EN EL SIGLO XV, DURANTE EL REINADO DE LOS REYES CATÓLICOS, LA CABAÑA CASTELLANA SUMABA MÁS DE TRES MILLONES DE CABEZAS.

A PARTIR DEL SIGLO XVII, SE INICIA LA DECADENCIA DE LA INDUSTRIA DE LA LANA, SIENDO MÁS RENTABLE EL CULTIVO DE CEREALES PARA ALIMENTAR UNA POBLACIÓN EN RÁPIDO ASCENSO.

DE AHÍ LA PÉRDIDA PROGRESIVA DE INFLUENCIA DEL CONSEJO DE MESTA, QUE SE DISUELVE EN 1836.

CASTILLA Y LEÓN ES EN LA  
ACTUALIDAD UNA IMPORTANTE  
REGIÓN PRODUCTORA DE  
OVINO, ESPECIALMENTE, DE  
LA RAZA CHURRA.



LAS ANTIQUÍSIMAS CAÑADAS HAN DESAPARECIDO EN PARTE, O ESTÁN CRUZADAS POR CARRETERAS, PERO TODAVÍA EXISTEN OFICIALMENTE.



UNA VIEJA CAÑADA, CRUZA LA AVENIDA DE LA CASTELLANA EN MADRID, Y TODAVÍA TIENE USO EN LA ACTUALIDAD.

# EL GANADO VACUNO

La cecina es carne seca roja de vaca, aunque se elabora también de otros animales (en Villarramiel, Palencia se elabora de caballo, y, antiguamente, de burro y en Vegacervera, León se elabora la cecina de chivo).

Por su transportabilidad y larga conservabilidad formó parte de las provisiones ideales de pastores y arrieros.

Se consume fría, cortada en lonchas finísimas, rociada de aceite de oliva y pan rústico.

Está presente en cualquier surtido de embutidos, y en caliente combina con platos de caza y setas.

# LA CARNE DE VACUNO FRESCA

RAZAS AUTÓCTONAS, QUE, ADAPTADAS A UN TERRENO ÁRIDO, HAN HECHO DE LA NECESIDAD VIRTUD.

ALIMENTARSE DE RALOS PASTOS PEDREGOSOS DE LOS VALLES DE MONTAÑA, LES PROPORCIONA UNA CARNE CON UN SABOR ESPECIAL, DE ESTRUCTURA JUGOSA, CONSISTENTE CON LA GRASA MUY BIEN DISTRIBUIDA.

PRINCIPALMENTE EXISTEN DOS RAZAS, LA AVILEÑA NEGRA IBÉRICA Y LA MORUCHA DE SALAMANCA.

AVILEÑA NEGRA IBÉRICA  
UNA DE LAS RAZAS VACUNAS MÁS ANTIGUAS DE EUROPA.



MORUCHA DE SALAMANCA



UNA VACA DE COLOR GRIS, GRANDES CUERNOS PROCEDE DIRECTAMENTE DE LA RAZA PRIMITIVA IBÉRICA BOS TAURUS IBÉRICUS, SÓLO SE CRÍA EN SALAMANCA.



ANIMALES DE TEJIDO MUSCULAR MUY FINO, APENAS TIENE GRASA, POR LO QUE SE OBTIENE UNA CARNE MUY MAGRA, DE SABOR FUERTE Y MARCADO.



LOS CHULETONES  
MÍNIMO DE 400 gr. Y VARIOS  
CENTÍMETROS DE GROSOR.

LA CARNE DE VACUNO DE ESTAS RAZAS, ES UNA LÁSTIMA  
COCKERLA. SE RECOMIENDA COMERLA ASADA, ROJA POR DENTRO.

SE SIRVEN POCO ASADOS, A LA BRASA O A LA PLANCHA, EN PLATOS DE BARRO QUE SE CALIENTAN AL FUEGO, POR LO QUE TERMINAN DE HACERSE CON EL CALOR RESIDUAL.





SE PRESENTAN SIN HUESO A MENOS QUE EL CLIENTE ESPECIFIQUE LO CONTRARIO, Y  
POR COMODIDAD, MUCHOS RESTAURANTES SIRVEN EL CHULETÓN CORTADO EN TIRAS.



Los quesos son excelentes, como el zamorano, el leonés de Valdeón o el palentino del Cerrato.

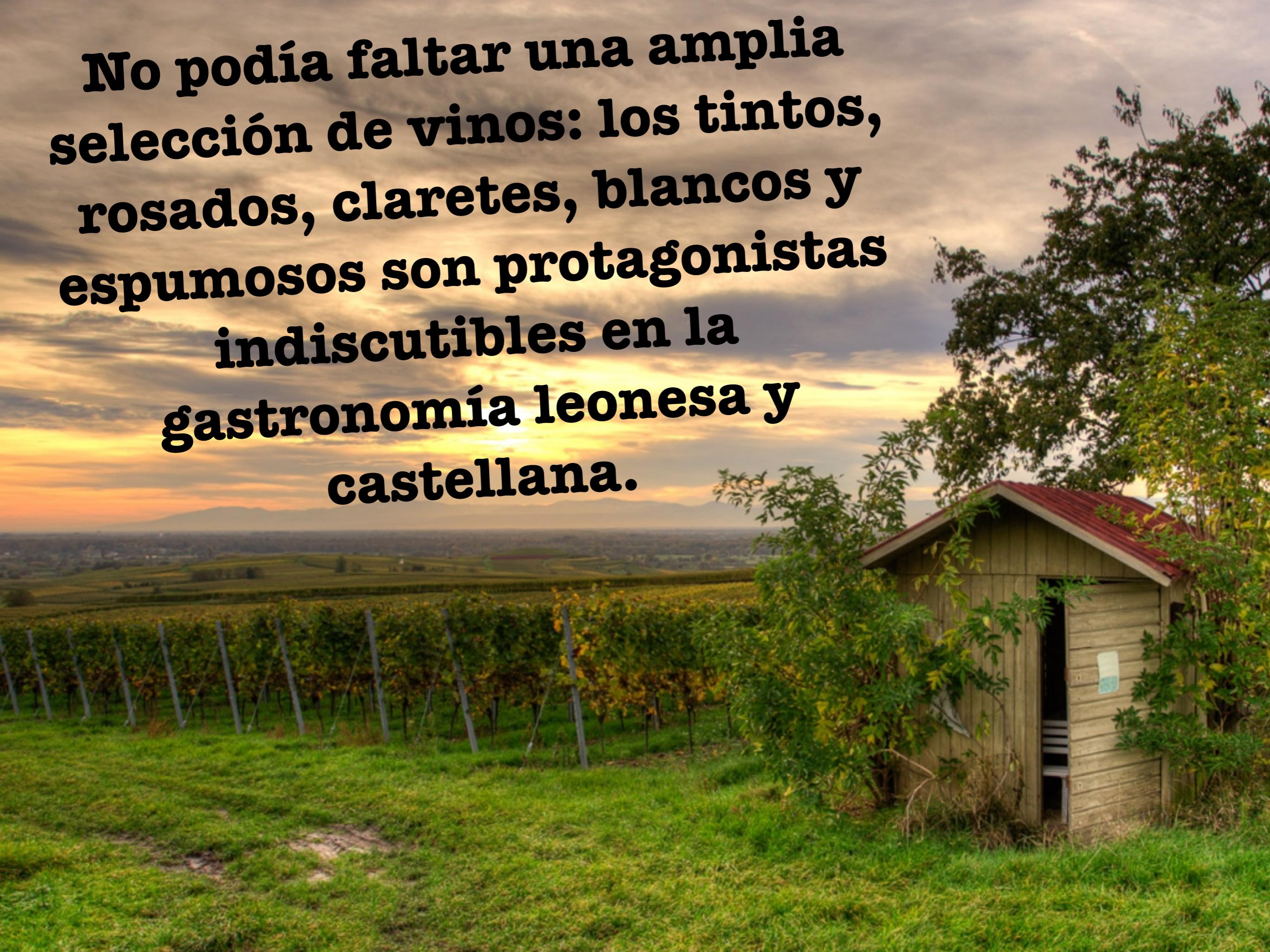


La sopa de ajo que tradicionalmente era una comida de campesinos a base de ajo, huevo y pan, aparece hoy en los menús de todos los restaurantes.

Compañeros ideales del pan son los sencillos estofados de legumbres y verduras, que antaño se comían casi a diario.



**No podía faltar una amplia selección de vinos: los tintos, rosados, claretes, blancos y espumosos son protagonistas indiscutibles en la gastronomía leonesa y castellana.**



EXISTEN MUCHAS ELABORACIONES DULCES ORIGINADAS EN LA ACTIVIDAD EN LOS CONVENTOS Y MONASTERIOS.

Los postres de las regiones leonesa y castellana ofrecen una variedad notable, mantecadas de Astorga o de Arcos de Jalón, la empiñonada de Aranda de Duero, las nueces con nata salmantinas, el rebojo zamorano, los suspiros de monja de Cuéllar, los pestiños castellanos, el arroz con leche, el flan de Castilla, hojuelas, marañuelas leonesas, membrillo de Castilla, natillas de Zamora, rosquillas, torrijas de pan, yemas de Santa Teresa y pastas de San Juan de la Cruz abulenses.



ble  
bada  
atao  
branque

SE VENDE



LISTA DE PRODUCTOS CON  
RECONOCIMIENTO  
DE CALIDAD DIFERENCIADA

*Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza, con un distintivo, el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.*

*Estos distintivos son:*

**PARA TODOS LOS ALIMENTOS EXCEPTO VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS VINCULADOS A UN TERRITORIO:**

**DOP: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**

**IGP: INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

**PARA VINOS:**

*-Vino de mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra”*

*-Vino de calidad con indicación geográfica.*

*-DO (Denominación de Origen).*

*-DOCA (Denominación de Origen Calificada).*

*-Vinos de Pago.*

**PARA BEBIDAS ESPIRITUOSAS:** *Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas.*

**PARA ELABORACIONES NO NECESARIAMENTE VINCULADAS A UN TERRITORIO:**

**EGT: Especialidades Geográficas Tradicionales.**



## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)**

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país,
- Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- Cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad, y siempre en la zona geográfica definida.”**

## **INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CALIDAD (IGP):**

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o un país,
- Que posea una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y
- De cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.”**



IG

INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

V.P.

D.O.Ca.

D.O.

V.C.I.G

Vino de la Tierra

Vino de Mesa

Vino de Pago

Denominación de Origen Calificada

Denominación de Origen

Vino de Calidad de Indicación Geográfica

Vino de la Tierra

Vino de Mesa

## ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA CASTELLANO-LEONESES

### ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL:

- IGP ALUBIA DE LA BAÑEZA LEON.
- IGP GARBAÑO DE FUENTESAUCO.
- IGP LENTEJA DE LA ARMUÑA.
- IGP LENTEJA DE LA TIERRA DE CAMPOS.
- IGP JUDÍAS DEL BARCO DE ÁVILA.
- IGP PIMIENTO ASADO DEL BIERZO.
- IGP PIMIENTO DEL FRESNO BENAVENTE.
- DOP MANZANA REINETA DEL BIERZO.

### ORIGEN ANIMAL:

- DOP MANTEQUILLA DE SORIA.
- IGP CARNE MORUCHA DE SALAMANCA.
- IGP CARNE DE ÁVILA.
- IGP LECHAZO DE CASTILLA-LEÓN.
- IGP BOTILLO DEL BIERZO.
- IGP CECINA DE LEÓN.
- IGP CHORIZO DE CANTIMPALOS.
- IGP JAMÓN DE GUIJUELO.

### PANADERÍA Y PASTELERÍA:

- IGP MANTECADOS DE ASTORGA.

### QUESOS:

- DOP ZAMORANO.
- DOP VALDEÓN.
- DOP LOS BEYOS.

# VINOS DE CASTILLA-LEÓN



## VINOS:

- DO BIERZO.
- DO TIERRA DE LEÓN.
- DO CIGALES.
- DO RUEDA.
- DO TORO.
- DO TIERRA DEL VINO DE ZAMORA.
- DO SIERRA DE SALAMANCA.
- DO ARRIBES.
- DO ARLANZA.
- DO RIBERA DEL DUERO.

DEBE SU SABOR  
CARACTERÍSTICO A LAS  
CONDICIONES DE  
TEMPERATURA Y  
ALTITUD DEL HÁBITAT DE  
LAS VACAS.

[mantequilladesoria.com](http://mantequilladesoria.com)



La protección de la  
denominación  
«Mantequilla de Soria»  
abarca tres variedades  
de mantequilla :  
natural, salada y dulce.



[alubiadelabanezaleon.es](http://alubiadelabanezaleon.es)



- **Variedad Canela:** tiene forma arriñonada y alargada, color canela uniforme y el peso de 100 semillas estará entre 50 y 62 gramos. Una vez cocidas presentarán muy elevada integridad de grano, piel lisa y poco dura, albumen muy blando ligeramente mantecoso, baja granulosidad y medianamente harinoso.
- **Variedad Plancheta:** tiene forma ovalada, color blanco y el peso de 100 semillas entre 44 y 52 gramos. Una vez cocidas presentarán elevada integridad de grano, piel lisa muy blanda, albumen muy blando, muy mantecoso, de baja granulosidad y ligeramente harinoso.
- **Variedad Pinta:** tiene forma redondeada, color canela con pintas granates y peso de 100 semillas entre 51 y 67 gramos. Una vez cocidas presentarán integridad de grano media, piel lisa y blanda, albumen blando, mantecoso, muy poco granuloso y de harinosidad media.
- **Variedad Riñón Menudo:** tendrá forma riñón oval, color blanco veteado y el peso de 100 semillas entre 41 y 57 gramos. Una vez cocidas presentarán mediana integridad de grano, piel muy lisa y dureza media, albumen blando medianamente mantecoso, muy poco granuloso y medianamente harinoso.





# LENTEJA DE LA ARMUÑA

Indicación Geográfica Protegida



# LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**Judías** de  
El Barco de Ávila





I.G.P.  
Pimiento Asado  
del Bierzo







CONSEJO REGULADOR  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**MANZANA REINETA  
DEL BIERZO**



CONSEJO  
REGULADOR



CARNE DE  
MORUCHA  
SALAMANCA



[morucha.com](http://morucha.com)

La Carne de morucha de Salamanca es un alimento característico de la provincia de Salamanca que goza de una Indicación Geográfica desde 1995, y por ello forma parte de los alimentos protegidos de Castilla y León.

El animal productor de este alimento procede de la raza Morucha, una de las especies bovinas autóctonas de España.

Debido a su crianza se desarrolla en las dehesas y pastizales del oeste peninsular y de manera natural, produce una carne de alta calidad, jugosa y aromática, de un color entre rosado y rojo. Dentro de su comercialización se encuentran tres tipos: ternera, añojo y novillo, dependiendo de la edad del animal.

La Carne de Ávila es una Indicación Geográfica Protegida de carne de vacuno autorizada en el año 1988, y por ello forma parte de los alimentos protegidos de Castilla y León.



[carnedeavila.org](http://carnedeavila.org)



El ganado productor de esta IG procede exclusivamente de la raza Avileña-Negra ibérica que se produce de manera mayoritaria en Castilla y León y Extremadura, y su Consejo Regulador tiene sede en la ciudad de Ávila.



[lechazocastillaleon.es](http://lechazocastillaleon.es)

**Lechazo de Castilla y León** es una Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) creada en 1997. Aglutina 483 explotaciones, de todas las comarcas cerealistas de Castilla y León, marcando más de 167.000 lechazos por año. La sede del Consejo Regulador I.G.P. se encuentra en Aranda de Duero, Burgos. Se denomina lechazo a la cría de la oveja que todavía mama. La alimentación de los lechazos debe ser únicamente con leche materna.



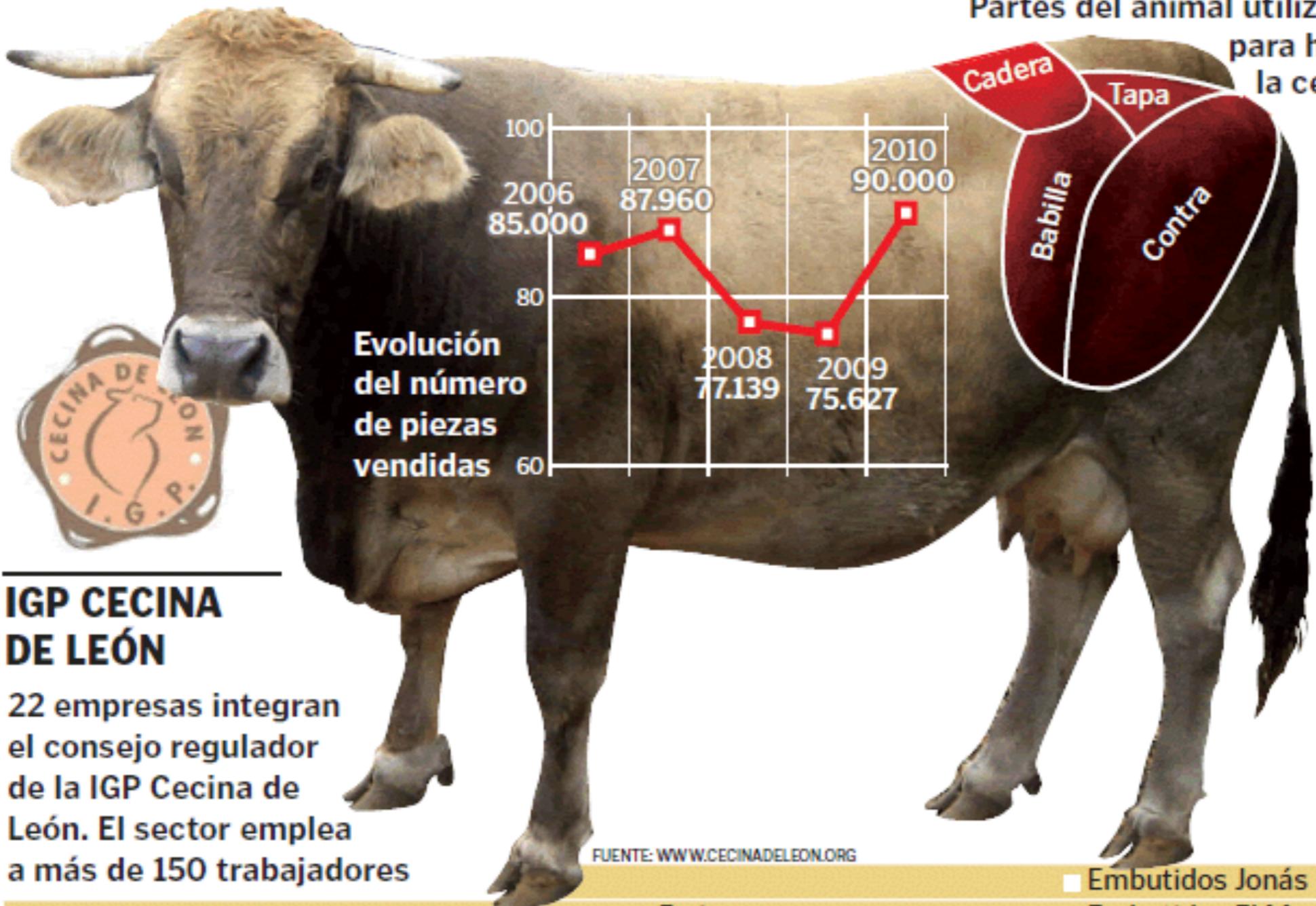
La zona de producción se extiende a todas las comarcas cerealistas de Castilla y León con las razas Churra, Castellana y Ojalada.

La Cecina de León es un producto cárnico curado, elaborado a partir de las piezas musculares denominadas tapa, contra, babilla y cadera procedentes de los cuartos traseros de ganado vacuno mayor; sometidas a un proceso de elaboración, por un período de tiempo superior a 7 meses, consistente en operaciones de salado, lavado, asentamiento y secado.

En su aspecto exterior tendrá un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración.

Al corte, la cecina tendrá tonalidades de color por las que pasa la carne de cecina, desde un color cereza a granate, acentuándose éste en los bordes al final del proceso madurativo y presentará un ligero veteado de grasa, que le proporciona su jugosidad característica.





## IGP CECINA DE LEÓN

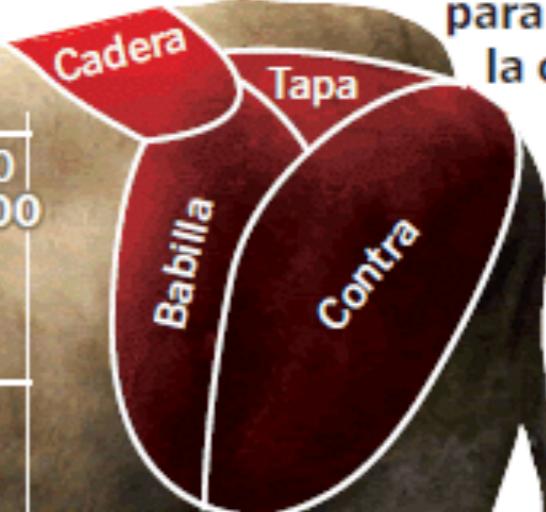
22 empresas integran el consejo regulador de la IGP Cecina de León. El sector emplea a más de 150 trabajadores

- Embutidos Santa Cruz de Montes
- Productos Cárnicos "El Castro"
- Fábrica de Jamones y Embutidos Ezequiel
- Embutidos Quiñones
- Embutidos Llamas de la Ribera
- Embutidos Hermanos Laiz Madera
- Feblame

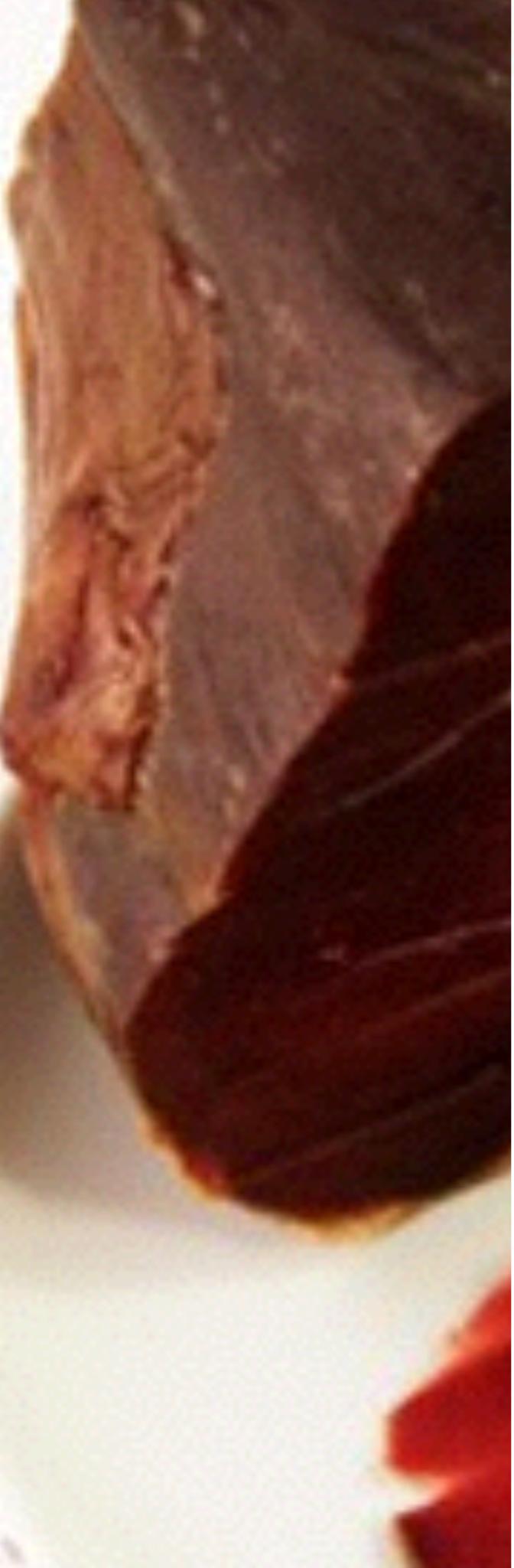
FUENTE: WWW.CECINADELEON.ORG



Partes del animal utilizadas para hacer la cecina



- Embutidos Jonás
- Embutidos El Maragato
- La Casa de la Montaña
- Cecinas Garrote
- Embutidos El Pinar
- Embutidos Yordas
- Valles del Esla
- Embutidos Geal



## Indicación Geográfica Protegida

Única y exclusivamente en  
la provincia de **León**

Ingredientes  
naturalescarne de vaca + sal  
de categoría 1<sup>a</sup> A:

- |                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| Cadera (3 kg.)    | Si es grande y grasa, es muy jugosa |
| Tapa (4 kg.)      |                                     |
| Contra (5 kg.)    | La más sabrosa, dura y veteada      |
| Babilla (3,5 kg.) | La más magra y tierna               |

## Proceso de elaboración

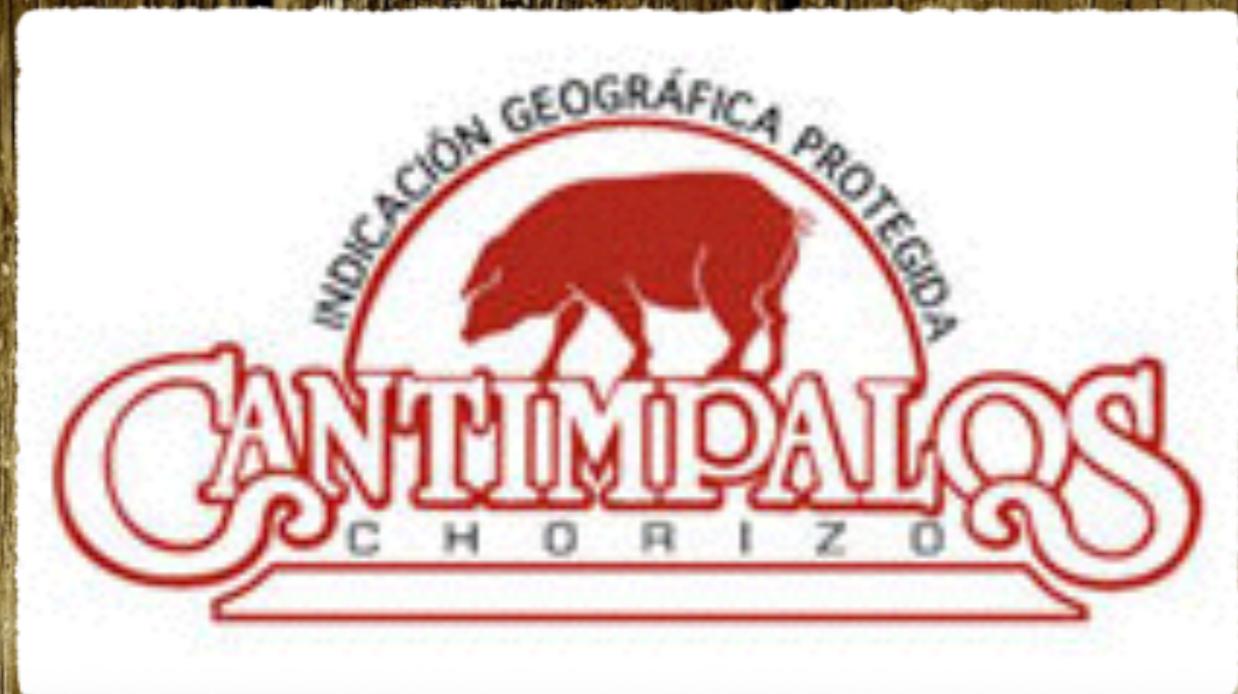
- 1** **Perfilado**  
Se redondea la forma de las piezas con un cuchillo.
- 2** **Salado**  
Se apilan las piezas y se cubren con sal marina de grano grueso de 7 a 14 horas por kg de peso. Favorece la deshidratación y la conservación. Contribuye al desarrollo del color y aroma típicos.
- 3** **Lavado**  
Se lavan las piezas en agua templada o tibia para eliminar la sal adherida a la superficie.
- 4** **Asentamiento**  
Se cuelgan las piezas al aire durante 30-45 días para eliminar el agua y hacer que la sal penetre homogéneamente, para que la pieza adquiera mayor consistencia.
- 5** **Ahumado**  
Se ahuman las piezas durante 12-16 días, empleando leña de roble o de encina.
- 6** **Curación**  
Se clasifican las piezas por pesos y conformación, y se cuelgan en secaderos naturales con control de temperatura y humedad mediante el tradicional sistema de "abrir y cerrar ventanas".



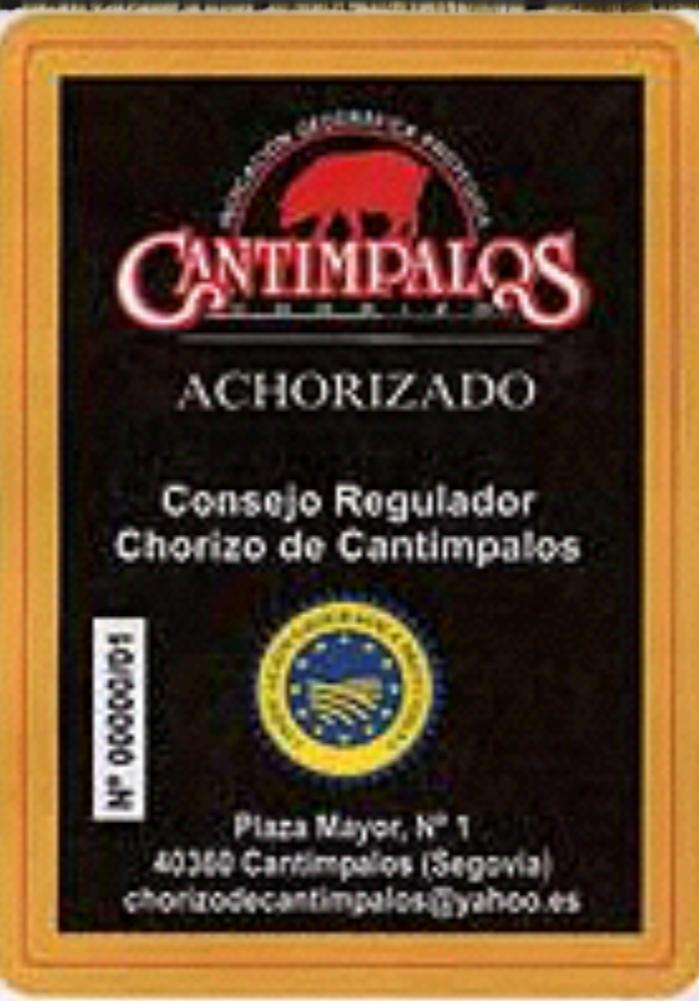
Cecina de León con IGP: mínimo 7 meses

Cecina de León Reserva: mínimo 12 meses





El Chorizo de Cantimpalos es un producto embutido, curado, elaborado a partir de carnes frescas de cerdo graso de raza blanca a las que se adicionan sal y pimentón como ingredientes básicos y a las que también se puede añadir ajo y orégano, sometidas a un proceso de secado-maduración.



**Sarta**



**Achorizado**



**Cular**



El Chorizo de Cantimpalos se comercializa entero y troceado o loncheado. Y en los siguientes formatos:

- **SARTA**.- Chorizo embutido cuyo calibre está comprendido entre 34-40 mm, en una sola pieza.
- **ACHORIZADO**.- Chorizo embutido cuyo calibre está comprendido entre 36-50 mm, el cual es atado o grapado constituyendo una ristra formada por varios chorizos.
- **CULAR**.- Chorizo embutido en tripa de porcino cuyo calibre es superior a 38 mm, de forma cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.



# PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CHORIZO DE CANTIMPALOS

## ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE.

Esta etapa se realizará en el obrador, a temperatura ambiental inferior a 12º C, durante un tiempo máximo de 2 horas. En esta etapa se eliminará de la carne los excesos de grasa o partes tendinosas que pudiera presentar.

## PICADO.

La temperatura de la carne en el momento del picado deberá estar entre 0 y 2º C. Las picadoras utilizarán placas de agujeros de diámetro variable en función de los formatos establecidos en el artículo 11º. Para los chorizos formatos Sarta y Achorizados el diámetro de las placas será entre 10 y 16 milímetros. Para los chorizos formato Cular el calibre de las placas será entre 18 y 26 milímetros.

## AMASADO.

Se realizará mezclando en amasadora los ingredientes del chorizo hasta formar una masa homogénea.

## REPOSO.

La masa así obtenida se someterá a reposo en cámaras de refrigeración a temperatura comprendida entre 2 y 7º C durante un período entre 12 y 36 horas. El pH de masa estará comprendido entre 5,5 y 6,5.

## EMBUTIDO.

En esta operación se embute la masa cárnica en la tripa que según formato le corresponda, cuidando que no entre aire. Inmediatamente se procederá al grapado o atado con hiladura tricolor (rojo, negro y blanco), según formatos.

## CURACIÓN.

La Curación tendrá una duración total mínima de 21 días para el chorizo formato Sarta, 24 días para el Achorizado y 40 días para el Cular, debiendo producirse una merma mínima entre la masa inicial y el chorizo terminado del 25%.

Comprenderá dos etapas: Maduración y secado.

a) Maduración: Se realizará en secaderos a temperatura entre 6-16º C y humedad relativa entre el 60-85%.

b) Secado: Se realizará en secaderos naturales durante un tiempo superior al 40% del tiempo total de curación.

## ETIQUETADO Y ENVASADO

Tras la curación se podrá trocear o lonchejar el chorizo para su envasado al vacío, en atmósfera modificada o en tarros de cristal bañados en aceite. Los chorizos enteros se identificarán colocando la contraetiqueta del fabricante y la contraetiqueta identificativa de la Indicación Geográfica Protegida adheridas sobre su superficie, o bien atadas o grapadas al mismo. El chorizo troceado o loncheado se etiquetará directamente sobre su envase.

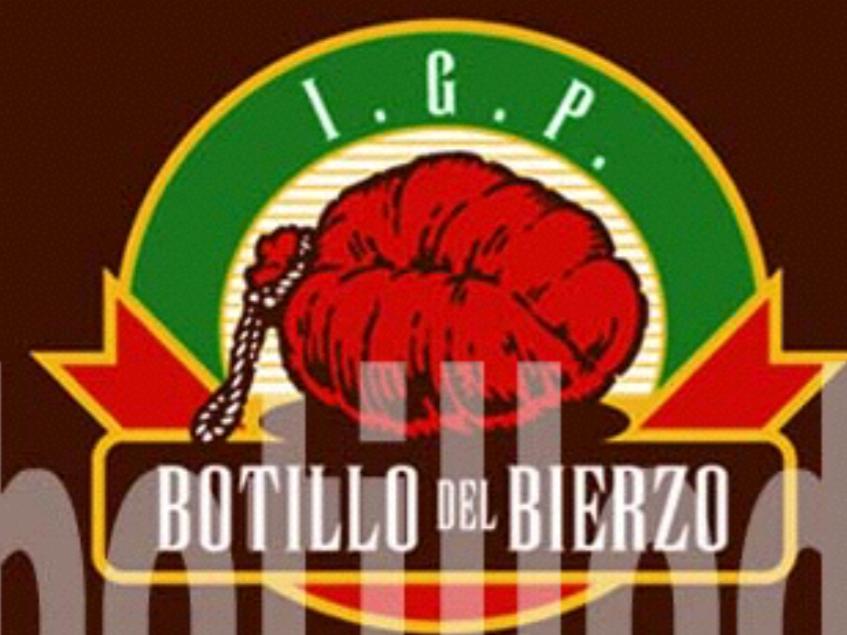






**botillodel**

**I.G.P.**



**BOTILLO DEL BIERZO**

Consejo Regulador  
de la Indicación Geográfica Protegida

**PREPARACIÓN**

El Botillo se pone a cocer en una olla, a fuego lento. Un Botillo que pese un kilo deberá cocer entre dos horas-dos horas y media. Treinta minutos antes de su plena cocción, incorporamos las patatas y la verdura. Su salsa roja será el complemento ideal que dará color, aroma y sabor a las verduras y patatas. Se sirve en una fuente de barro honda, con los aditamentos rodeando el botillo.

Nº: 00000





Guijuelo



Denominación de Origen





Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas autóctonas Churra y Castellana. El "Queso Zamorano" es un queso graso con una curación mínima de 100 días.



El queso de Valdeón es un queso de pasta azul, graso, elaborado con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca con oveja y/o cabra y se presenta entero o batido.





## El queso de los Beyos

Los Beyos es un desfiladero tallado por el río Sella y conocido como Garganta o Desfiladero de los Beyos. Pertenece a los municipios de Amieva, Ponga y Oseja de Sajambre. Se discute si la etimología del topónimo Beyo es de origen céltico o latino.



Quesería productora

### Características

El queso que se elabora en esta zona es indistintamente de vaca, de cabra o de oveja. Nunca se mezclan las leches de especies diferentes. Es un queso de tipo semiduro a duro, de peso no superior a 500 gramos, con una corteza seca y rugosa de color amarillo, cremoso. Desprende un aroma suave y tiene un sabor algo ácido, aunque suave.



PUEDE  
ELABORARSE DE  
LECHE DE VACA,  
CABRA U OVEJA  
(NUNCA MEZCLA),  
PERO LO MÁS  
HABITUAL ES  
UTILIZAR LECHE DE  
VACA.



# Vino con D.O. en Castilla y León



## Clave

○ Principales bodegas ▼ Viñas

### D.O. Bierzo

	2012	2013
Hectáreas	3.045	3.045
Bodegas	71	71



### D.O. Tierra de León

	2012	2013
Hectáreas	1.368	1.378
Bodegas	33	34



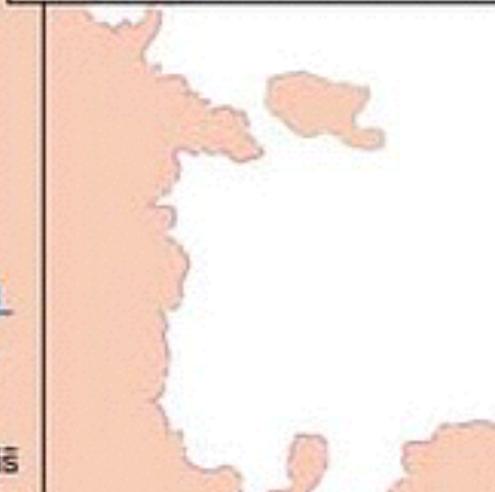
### D.O. Cigales

	2012	2013
Hectáreas	2.200	2.100
Bodegas	35	35



### D.O. Ribera del Arlanza

	2012	2013
Hectáreas	430	435
Bodegas	16	16



### D.O. Toro

	2012	2013
Hectáreas	5.607	5.632
Bodegas	54	54



### D.O. Arribes

	2012	2013
Hectáreas	362	372
Bodegas	13	15



### D.O. Tierra del Vino de Zamora

	2012	2013
Hectáreas	700	710
Bodegas	9	10



### D.O. Rueda

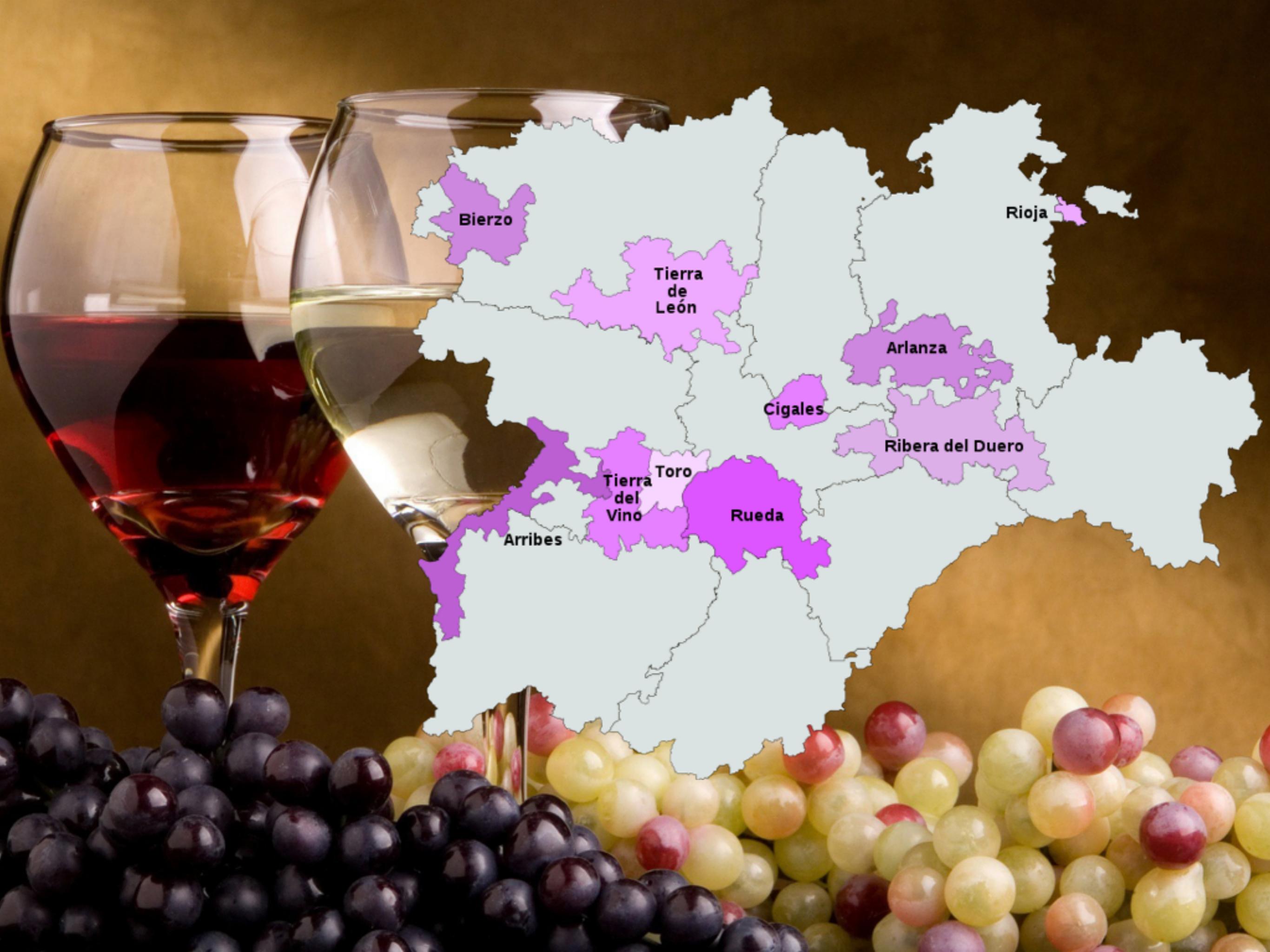
	2012	2013
Hectáreas	12.853	12.864
Bodegas	62	62



### D.O. Ribera del Duero

	2012	2013
Hectáreas	21.572	21.622
Bodegas	269	269





Bierzo

Tierra  
de  
León

Rioja

Arlanza

Cigales

Ribera del Duero

Toro  
Tierra  
del  
Vino

Rueda

Arribes





La zona de cultivo de el Bierzo se sitúa en el valle del río Sil, y la elaboración de vinos protegidos por esta denominación se realiza sólo con variedades de uva autorizadas. Destacan como principales, entre las tintas la Mencía y garnacha tinta, y entre las blancas, Doña Blanca y Godello.

Elaboran blancos,  
tintos y rosados.





Cultivada en una zona entre Palencia y Valladolid, regada por el río Pisuerga, utilizan las variedades Tempranillo (la uva más utilizada en la práctica), Garnacha, Verdejo y Albillo.





Los vinos más  
característicos son  
blancos, jóvenes o  
con crianza.

La variedad más  
característica es Verdejo  
(68%), aunque también  
elaboran tintos,  
principalmente Tempranillo.



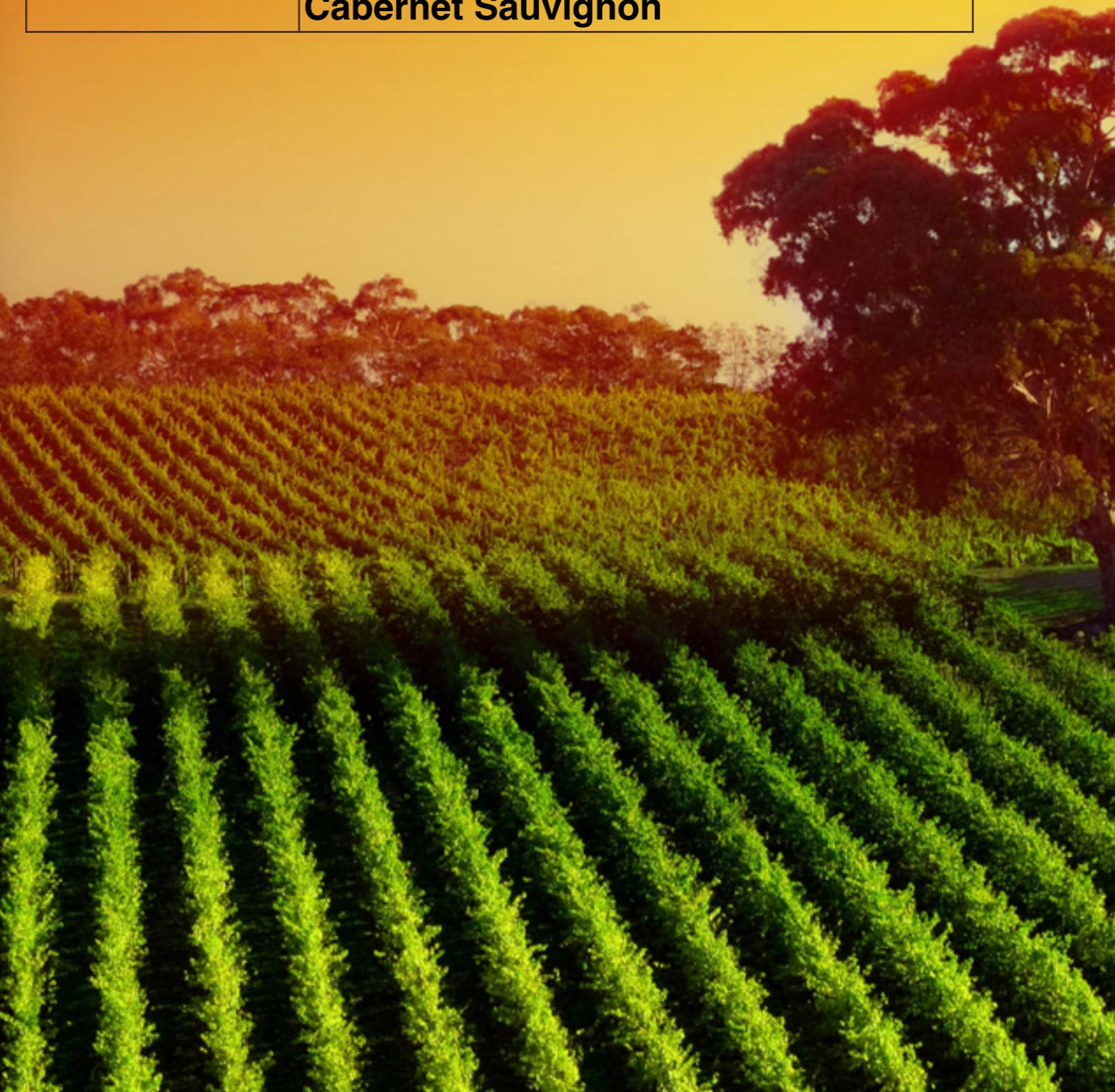
alandza.org

**arlanza**  
Denominación de Origen

## Burgos



Variedades blancas	<b>Viura, Albillo</b>
Variedades tintas	<b>Tinta del País, Mencía, Garnacha, Cabernet Sauvignon</b>



Variedades blancas	Malvasía Verdejo Albillo
Variedades tintas	Juan García Rufete Tempranillo

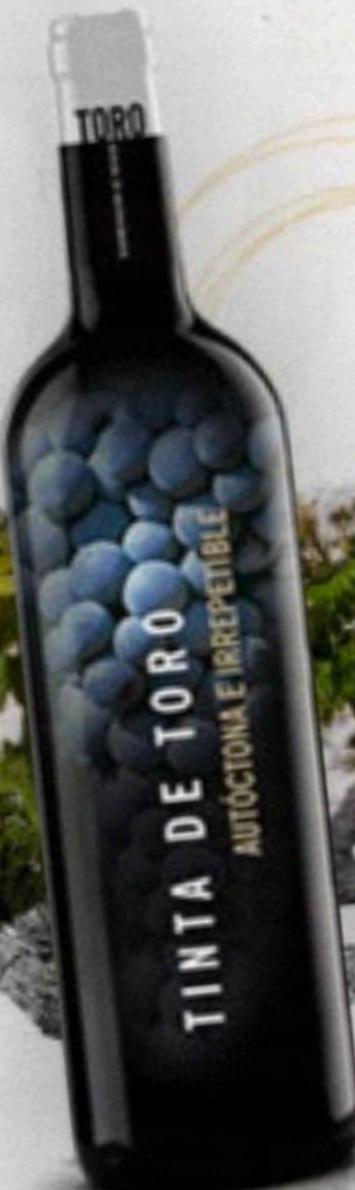
doarribes.es

Elaboran blancos, (Malvasía), rosados, y tintos (Juan Rufete).





# ¿UN TINTO?... UN TORO



Elabora principalmente tintos,  
con su uva autóctona; aunque  
también blancos y rosados.

- Tinta de Toro (variedad de uva autóctona): utilizada para la elaboración de tintos y rosados.
- Garnacha tinta: utilizada para la elaboración de tintos y rosados.
- Verdejo: utilizada para la elaboración de blancos.
- malvasía castellana (doña Blanca): utilizada para la elaboración de blancos.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**Tierra de León**

Los tipos de los vinos amparados por la D.O. "Tierra de León" son los siguientes:

- «Blanco», elaborado a partir de un mínimo del 50% de uvas de las variedades blancas Principales. El 50% restante corresponderá a las variedades blancas Complementarias.
- «Rosado», elaborado a partir de un mínimo del 60% de uvas de las variedades Principales **«Prieto Picudo y/o Mencía»**. El 40% restante corresponderá a las variedades tintas y/o blancas complementarias. Su graduación alcohólica adquirida mínima será de 11°.
- «Tinto», elaborado a partir de un mínimo del 60% de uvas de la variedad **«Prieto Picudo y/o Mencía»**. El 40% restante se podrá repartir entre las uvas tintas permitidas.



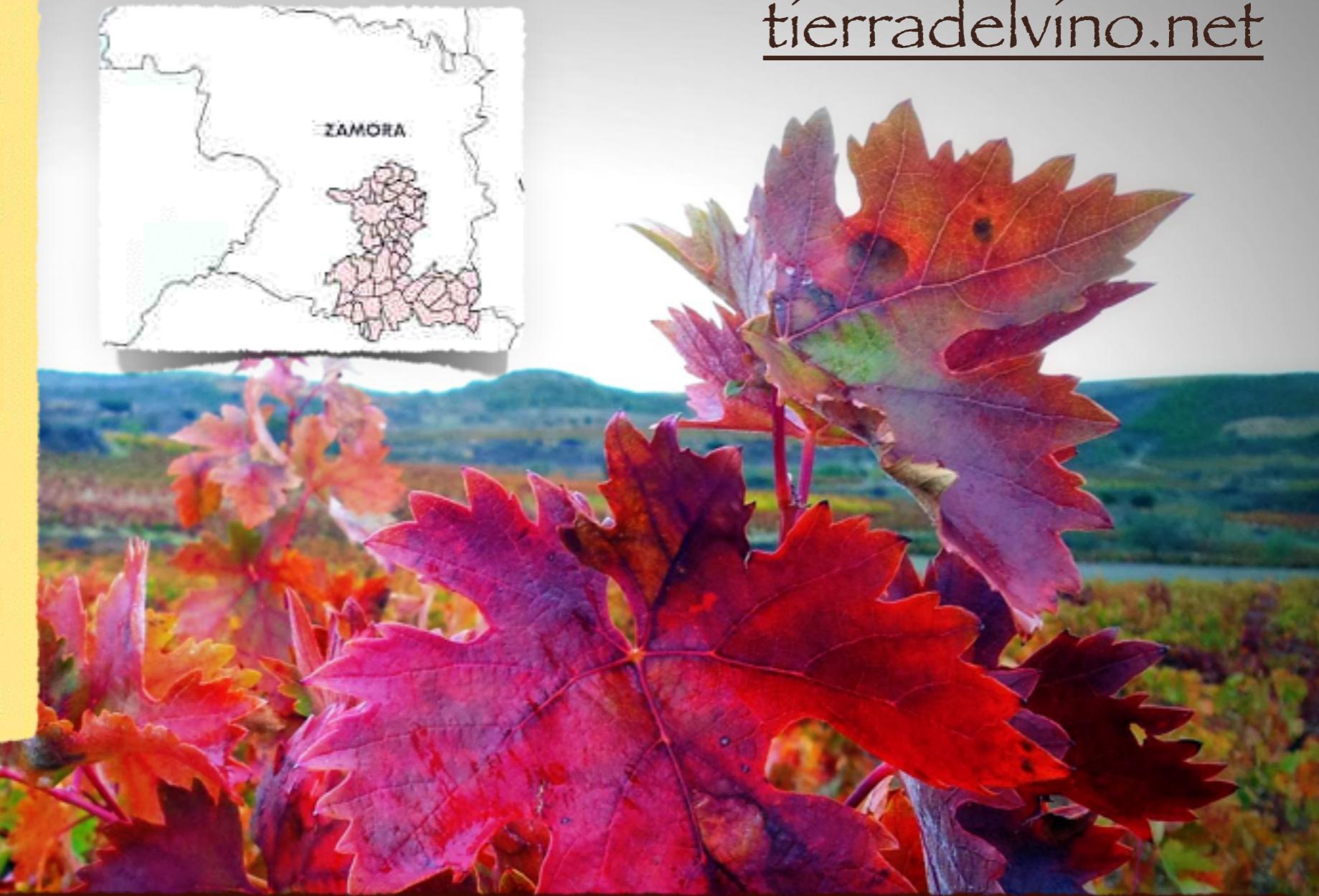
[dotierradeleon.es](http://dotierradeleon.es)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**TIERRA  
DEL VINO**

ZAMORA



Elabora blancos, rosados y tintos, con las variedades principales, Malvasía, Moscatel de grano medio y Verdejo (blancas), y Tempranillo, (tintas).

[tierradelvino.net](http://tierradelvino.net)

Salamanca



[dosierradesalamanca.es](http://dosierradesalamanca.es)

• La Alberca

Sierra de  
**Salamanca**  
Denominación de Origen Protegida

La elaboración de los vinos protegidos por la mención Vino de Calidad de «Sierra de Salamanca» se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

- Variedades de uva blanca: Viura, Moscatel de Grano Menudo y Palomino.
- Variedades de uva tinta: Rufete, Garnacha Tinta y Tempranillo.



Los vinos de la D.O. Ribera del Duero son fundamentalmente tintos, aunque también existen rosados. La variedad de uva más característica es la denominada genéricamente Tinta del país, conocida en el mundo del vino como Tempranillo, en esta zona, tinto fino, la cual constituye más del 90% de la producción. Según las normativas del Consejo Regulador, para que un vino pueda acogerse a la denominación de origen debe incluir al menos un 75% de Tempranillo en su elaboración.



## VINOS DE RIBERA DEL DUERO

- Rosado: producido con al menos un 50% de variedades tintas y una graduación alcohólica mínima de 11º (color rosa guinda muy débil, con matices rosa fresa).
- Tinto Joven: sin crianza en barrica o crianza inferior a 12 meses (color rojo guinda).
- Tinto Crianza: envejecimiento no inferior a 24 meses, a partir del 1 de octubre del año de la vendimia y 12 de esos meses en barrica de roble (color pícota intenso hacia rojo guinda con matices violáceos).
- Tinto Reserva: envejecimiento de 36 meses, con un mínimo de 12 meses en barrica de roble (color del rojo pícota al rojo rubí).
- Tinto Gran Reserva: envejecimiento de 60 meses, con un mínimo de 24 meses en barrica de roble (color rojo cereza).



# Bibliografía y web grafía

[www.mapya.es/productos](http://www.mapya.es/productos) de  
calidad diferenciada

VVAA; Ofertas Gastronómicas.  
Paraninfo. Madrid 2011

J.L. Armendáriz; Gastronomía y  
Nutrición. Paraninfo. Madrid, 2013.

VVAA; Un paseo gastronómico por  
España; Köneman, 2001