ZAMORA

patrimonio gastronómico

EDITA Patronato de Turismo. Diputación de Zamora
FOTOGRAFÍAS Patronato de Turismo. Diputación de Zamora
[Los autores]
FOTO DE PORTADA Estudio MYNT
DISEÑO Y MAQUETACIÓN JAUS comunicación

DEPÓSITO LEGAL ZA-146/2017
IMPRIME Estudios Gráficos Europeos

Ganado en un prado
junto al Lago de Sanabria
FOTO ESTUDIO MYNT

ZAMORA

patrimonio gastronómico

Turismo gastronómico

De toda Castilla y León, Zamora es la provincia quesera por antonomasia, de ahí que la principal figura de calidad de un producto lácteo tenga por escenario este territorio, poblado por una abundante cabaña de ovejas de las razas churra y castellana.

Queso zamorano
FOTO CONCHA PRADA

Queso zamorano

De la leche de esas dos ovejas se elaboran los quesos amparados por la **Denominación de Origen Protegida Queso Zamorano**, que regula el trabajo de una decena de compañías elaboradoras y de cerca de 90 ganaderías. Con ese marchamo de calidad salen todos los años al mercado casi medio millón de kilos de queso. El reconocimiento al conceder su propia denominación de origen en 1993, ha supuesto un inmejorable pasaporte para conquistar el mercado nacional y estar presente en los mercados exteriores.

La contraetiqueta garantiza la calidad del producto y de la leche empleada como del producto final: todos los municipios de la provincia. Eso sí, la mayor parte de las explotaciones de ovino se encuentran en las zonas llanas, típicas de producción de pasto y cereal, cuyo aprovechamiento queda asegurado gracias a una cabaña que tiene garantizada su supervivencia.

El queso tiene forma cilíndrica, con las caras planas, de hasta catorce centímetros de altura, 24 de diámetro y cuatro kilogramos de peso. El producto de la DOP es un **queso madurado y graso**, con un porcentaje mínimo del 50% de pasta prensada. Su sabor es muy característico, **bien desarrollado e intenso**. Mantecoso y persistente al paladar, no resulta excesivamente fuerte, y **un poco picante.**

La pasta es firme y compacta, con buena densidad y color marfil o amarillento. Suele presentar ojos pequeños, repartidos de forma irregular. Su tiempo de maduración mínimo está fijado en cien días, aunque pase entre seis y ocho meses hasta alcanzar la sazón.

Harina tradicional
FOTO CARMELO CALVO

Harina tradicional

La tradición harinera de la provincia de Zamora se tradujo, históricamente, en la construcción de más de mil molinos de agua, en los que se practicó la molienda hasta la llegada de la luz eléctrica. Fue en 1996 cuando un grupo de industriales se agrupó con el objetivo de recuperar la harina que permitiese la elaboración de un pan con la textura y la calidad de los tradicionales. Seis años más tarde nació la **Marca de Garantía Harina Tradicional Zamorana**, que ha devuelto a los paladares de la provincia el sabor del 'pan de pueblo'.

Esta harina está elaborada a partir de los trigos *Triticum aestivum* y *Triticum durum*, con al menos un 10% de harina procedente de molinos de piedra. La marca de garantía certifica que el producto cumple unos requisitos comunes en lo que se refiere a calidad, composición, origen geográfico, condiciones técnicas y modo de elaboración.

La mezcla facilita el trabajo al panadero, ya que le evita la mezcla de harinas y le ahorra el añadido de aditivos, pero sobre todo influye en la textura del pan al conseguir una **miga más consistente y sabrosa**. La clave radica en la molienda 'en piedra', que confiere al producto un adecuado color y mayor granulometría además de no dañar los almidones y proteínas del trigo, al contrario que en la molienda moderna.

El pan que se elabora con esta harina consigue un aroma y un sabor similar al tradicional y artesano. Sobre todo, alarga la duración y conservación del producto.

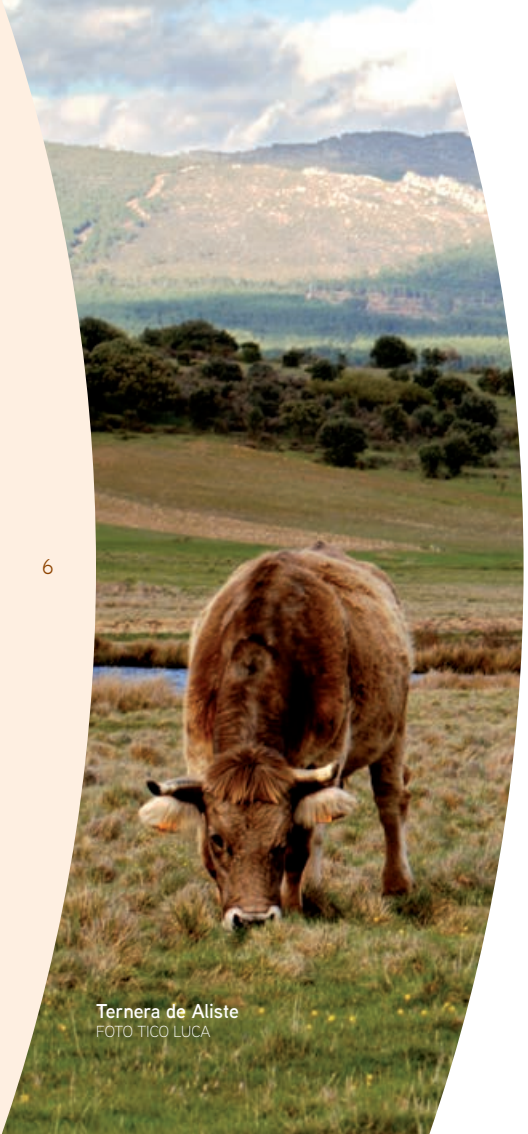
Chorizo zamorano

El Chorizo Zamorano, además de ser uno de los más típicos de Castilla y León, es un embutido curado con una historia ligada a los hábitos alimenticios y a la actividad de las empresas cárnicas de la provincia de Zamora.

Desde enero de 2005, la **Marca de Garantía Chorizo Zamorano** reconoce y promociona el valor culinario de este embutido típicamente zamorano elaborado con el buen hacer y saber tradicionales.

La zona geográfica delimitada para la producción y elaboración de Chorizo Zamorano corresponde a la totalidad de los términos municipales de la provincia, conformados por las comarcas históricas del alfoz de Toro, Aliste, Benavente, la Carballeda, la Guareña, Sanabria, Sayago, Tábara, Tierra de Alba, Tierra de Campos, Tierra del Pan y Tierra del Vino. En esta delimitación se encuentran las explotaciones de ganado porcino, tales como mataderos y salas de despiece, que proveen la materia prima cárnica, así como las industrias elaboradoras de este producto culinario.

Chorizo zamorano
FOTO CARMELO CALVO



Ternera de Aliste
FOTO TICO LUCA

Ternera de Aliste

Con **Marca de Garantía,** el nombre de esta marca se justifica en función de la comarca alistana, base de la producción de esta ternera, pues aunque en las comarcas de Sanabria y Sayago también se produce, es en Aliste donde existe un mayor número de explotaciones censadas. Se considera apto para ser amparado por esta figura de calidad el ganado procedente de las **razas alistana-sanabresa, sayaguesa, parda alpina, fleckvieh, charolesa y limusina.**

Los productos con la marca Ternera de Aliste se clasifican de acuerdo con la edad y el peso del animal, en diferentes tipos. Se denomina ternera lechal al animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de seis meses y que ha permanecido con su madre durante todo el tiempo, de modo que no se destetan hasta el sacrificio. Al menos el 80% de su alimentación está basada en la leche materna.

La ternera pastera es el animal que se destina al sacrificio con una edad menor a 14 meses, aunque se distingue la pastera propiamente dicha (carne procedente de animales destetados que después de ser alimentados con pastos y leche son cebados con alimentos autorizados) y la ternera autóctona, procedente de las razas de la zona.

Se denomina añojo al animal sacrificado con una edad comprendida entre 14 y 24 meses, destetado después de un período mínimo de 4 meses de lactancia materna, y alimentado con productos autorizados. La canal tendrá un peso inferior a los 350 kilogramos. La Ternera de Aliste es sometida a rigurosos controles durante la fase de producción y comercialización con objeto de transmitir al consumidor final una imagen y una garantía de óptima calidad.

Lechazo de Castilla y León

Zamora es una provincia muy rica en ovino, como demuestran su liderazgo en raza castellana y el origen sayagués que se atribuye a la churra. Por este motivo, los lechazos zamoranos se convierten en productos emblemáticos, sobre todo cuando están amparados por una figura de calidad.

Indicación Geográfica Protegida, el Lechazo de Castilla y León se reconoció en 1997 y procede de las razas autóctonas churra, castellana y ojalada, cuyos rebaños salpican el paisaje a lo largo y ancho de la provincia zamorana. La zona de producción abarca todas las comarcas cerealistas de Castilla y León de altitud inferior a mil metros sobre el nivel del mar, lo que convierte a Zamora en una de las provincias de la Comunidad que cuenta con un mayor porcentaje de territorio amparado.

La buena carne de ovino y su particular sabor se han vinculado tradicionalmente a su alimentación y dieta, basada en las rastrojeras cerealistas y en los pastos naturales. El lechazo asado que se sirve en numerosos mesones y restaurantes zamoranos procede de mataderos donde son sacrificadas crías de ovino de las razas mencionadas, sin distinción de sexo, que tienen un peso en vivo de entre nueve y doce kilogramos y con una edad no superior a los 35 días. La palabra 'lechazo' hace referencia a que únicamente se han alimentado de leche materna. El resultado es una **carne muy tierna,** de escasa infiltración de grasa intramuscular, **de gran jugosidad y textura muy suave.**

Lechazo de Castilla y León
FOTO CARMELO CALVO

Pimiento de Fresno-Benavente
FOTO CARMELO CALVO

Pimiento de Fresno-Benavente

Los valles de Benavente son, sin duda alguna, la referencia hortelana más importante de Zamora. Las huertas del Esla se mantienen activas desde hace siglos, y es que el Esla es un río eminentemente pimentero. De ahí que los hortelanos de Benavente y su entorno, junto con los cultivadores de Fresno, en la provincia de León, compartan una figura de calidad: el Pimiento de Fresno-Benavente es una de las más recientes incorporaciones de hortalizas zamoranas (en este caso, también leonesa) aupadas al Olimpo de las figuras de calidad. **La Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente** ampara un tipo de pimiento especialmente adaptado a la zona de producción, que incluye 55 municipios del norte de Zamora.

Es un pimiento en general grande, de peso superior a 300 gramos, forma rectangular, más alto que ancho, con una anchura mínima de diez centímetros, espesor de la carne superior a ocho milímetros y presenta tres, cuatro o cinco lóbulos. Resulta muy jugoso al paladar. En boca se aprecia una elevada jugosidad y piel poco dura. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca. El producto es el fruto de la planta de pimiento *Capsicum annuum L*, del ecotipo o variedad local denominado como 'morro de vaca' o 'morrón'.

Estas características obedecen al cultivo en suelos con contenidos de arcilla superiores al 15%, de limo inferiores al 33% y de materia orgánica inferiores al 2,1%. La densidad de plantación es de hasta 85.000 plantas por hectárea y sobre una misma parcela no se puede cultivar pimiento durante dos campañas consecutivas. En las industrias envasadoras inscritas los pimientos se someten a rigurosos controles de calidad, limpieza, selección, envasado y colocación de las etiquetas comerciales, así como de las contraetiquetas identificativas expedidas por el Consejo Regulador de la IGP.

Garbanzo de Fuentesaúco

Con un agradable sabor y una **silueta marcada por un pico curvo y pronunciado,** el garbanzo de Fuentesaúco se produce en 21 términos municipales del sureste de la provincia, en la comarca de la Guareña. Su capital es, precisamente, la localidad de Fuentesaúco.

Se cultiva en suelos con buen drenaje, de textura franca o franco-arenosa, con pH ligeramente ácido y niveles bajos o medios de calcio asimilable. Esta legumbre amparada por una **Indicación Geográfica Protegida** se almacena, envasa y -en ocasiones- elabora en la misma zona de producción, ampliada por el sur hasta abarcar la comarca de La Armuña, debido a la gran relación existente entre ambas comarcas. Su tamaño es medio, de modo que el peso de cien garbanzos alcanza los 40-50 gramos. Tiene gran capacidad de absorción de agua, superior al 100% en diez horas. Una vez cocido, presenta el **albumen mantecoso y escasamente granuloso, con una piel especialmente blanda.**

Solo salen al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador los garbanzos secos procedentes de industrias de envasado y los precocinados o cocinados en industrias elaboradoras, que hayan superado todos los controles del proceso. Y es que los garbanzos con el sello de la IGP pueden elaborarse en industrias inscritas en el consejo, mediante precocción o cocción, que consiste en las fases de remojo (hidratación mediante inmersión durante un máximo de 24 horas), escaldado (una primera precocción), enfriamiento rápido (mediante cascadas de agua fría, eliminando posibles impurezas) y envasado, manual o mecánico.

Garbanzo de Fuentesaúco
FOTO TICO LUCA

Lenteja de Tierra de Campos

La lenteja de Tierra de Campos, reconocida con la **Indicación Geográfica Protegida,** se cultiva en la comarca de Tierra de Campos, que engloba las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora. La **lenteja pardina** se cultiva en Zamora en los suelos arcillosos de la Tierra de Campos y la Tierra del Pan. Su entorno agroclimático produce una lenteja con una piel lisa y de color pardo —de ahí su nombre— y un albumen blando y ligeramente mantecoso.

El clima es de tipo árido-semiárido, con un periodo de heladas de casi ocho meses y una temporada de lluvias concentrada entre mayo y noviembre. Estas características posibilitan buenas condiciones de humedad para la germinación en el periodo de siembra más habitual (noviembre), una adecuada formación de grano (en mayo), así como un rápido y eficaz secado del grano en los meses de junio y julio, cuando las condiciones son más favorables para un almacenamiento sin problemas de hongos o bacterias.

◄ **Lenteja de Tierra de Campos**
FOTO CONCHA PRADA

Habón sanabrés

La cocina tradicional zamorana tiene entre sus ingredientes más característicos el habón sanabrés, un tipo de **judía blanca caracterizada por su gran tamaño** (entre uno y dos gramos) y forma de riñón, ancha, corta, y aplastada.

Destaca por su **finura al paladar**, sin que la piel se distinga respecto al albumen. En la boca resulta suave y compacta, pero poco pastosa; de hecho, su textura se asemeja más a una crema que a una masa de harina. Posee un **suave sabor dulce**, que recuerda al de las castañas cocidas. Tradicionalmente se recogían a mano desde finales de verano hasta octubre, e incluso diciembre. Las vainas se secaban al sol, y después las propias habas hasta un secado completo. Hoy las prácticas culturales apenas se han modificado; el cultivo se sigue realizando en parcelas muy pequeñas y diseminadas. La actividad económica vinculada al habón sanabrés es muy escasa, ya que es cultivado por pequeños agricultores, muchos de ellos jubilados, que trabajan la tierra por placer y pensando en el autoconsumo. Cuando se comercializa, se hace como complemento de la economía doméstica. El mercado es comarcal, con particulares, restaurantes y turistas como principales clientes.

Habón sanabrés ►
FOTO SANTOS CID

Los tesoros del bosque

Una provincia de extensos paisajes de robledales, pinares, encinares y jaras como Zamora es, por necesidad, rica en productos del bosque, como las **setas, amparadas bajo la Marca de Garantía de Calidad Setas de Castilla y León**. La riqueza micológica que albergan los bosques de Zamora convierten a esta provincia en una de las de mayor diversidad del país. El renacimiento de esta 'revolución micológica' es fruto de la actividad de aficionados, asociaciones, micólogos, empresarios de transformación y cocineros comprometidos.

La mayor concentración de **setas y hongos** se registra en las comarcas de Sayago, Aliste y Sanabria donde se recolecta un millón de kilos de producto en buena temporada. El aprovechamiento de este recurso forestal de primer orden ha favorecido la implantación de numerosas industrias transformadoras de carácter familiar, situadas en las zonas de recolección de mayor interés.

Por su parte, la **castaña** es un producto muy vinculado a la tradición rural de la provincia. Está presente en las comarcas de Arribes del Duero y Sanabria, sobre todo en los municipios de Hermisende y Robledo, aunque de forma especial en las tierras de Aliste, como Trabazos y Rábano. En esta comarca se da la variedad longal, considerada autóctona después de una adaptación al medio que ha durado siglos.

Zamora es una de las principales productoras de **miel** de Castilla y León. Mieles que se caracterizan por su intenso color y su gran sabor. El visitante puede contemplar la vida de las abejas y su producción en el Museo de la Miel de Sagallos.

Aceite

El paisaje abancalado de los Arribes zamoranos y el microclima de esta comarca fronteriza con Portugal se hallan estrechamente vinculados al olivar, un cultivo histórico que sufrió las consecuencias de la emigración y que hoy se encuentra en proceso de recuperación.

El **aceite** elaborado con la **variedad manzanilla** destaca por su característico **color amarillo-oro, con tonos verdosos, limpios y brillantes.** Tiene un **aroma afrutado con alta fragancia, toques de manzana verde, sabor robusto, muy dulzón en boca y de buena persistencia.**

El término municipal de Fermoselle concentra el mayor número de olivos, que contribuyen a un paisaje único en un entorno marcado de forma espectacular por el profundo encajamiento del río y por la ausencia original de terrazgo, que ha sido tallado a lo largo de los siglos por la mano del hombre. Las inversiones realizadas en la mejora de alguna de las almazaras revelan las posibilidades de corrección de los problemas asociados a la transformación tradicional. Más difícil es solucionar los problemas derivados de las infraestructuras productivas. La propia naturaleza del terrazgo siempre ha representado un inconveniente difícilmente franqueable para obtener una actividad más moderna.

◄ **Cesta repleta de setas**
FOTO NAVARRO

Cocina tradicional

El triunvirato zamorano

Algunos platos se han convertido en verdaderos referentes de la gastronomía zamorana, por su permanencia secular en el recetario popular y por su vinculación a su zona de origen. El **'arroz a la zamorana', el 'bacalao a la tranca'** y el **'pulpo o la trucha a la sanabresa'** conforman el grupo de referencia de más sólida consistencia de un afamado recetario que se extienden a todo tipo de comarcas y zonas, y que incluso su toponimia ayuda a 'apellidar', cuando se trata de identificar otras recetas clásicas: **'habones de Sanabria', 'jabalí al tinto de Toro', 'pichones de Tierra de Campos', 'tarta del Císter'** o **'cañas a la zamorana'**. Recetas que hacen referencia a cultivos o ingredientes tradicionales y a ese pasado agrícola y ganadero que hoy desemboca en el compromiso de sus gentes por el mantenimiento y consumo de productos autóctonos de calidad.

Pero volviendo al recetario tradicional, una de las cosas que más llama la atención es la utilización de pescados, tales como el **bacalao**, el **pulpo** o la **trucha**. Una de las explicaciones se sustenta gracias a la proliferación de cauces fluviales que atraviesan la provincia que, sin embargo, no justifican lo suficiente la aparición y mantenimiento del bacalao o el pulpo. En el primer caso, se trata de un producto económico cuyo consumo aumentaba en Cuaresma y en el segundo, su aparición llegó gracias al permanente contacto de la frontera sanabresa con la comunidad gallega. En ambos casos, la relación con Portugal marca un punto de inflexión en la común utilización de los dos. Hoy son dos de las recetas mejor identificadas con la provincia y dos de las referencias culinarias más arraigadas.

Arroz a la zamorana ►
FOTO ALCINA

Arroz a la zamorana

Ingredientes: 320 gramos de arroz | 1/2 morro de cerdo | 80 gramos de chichas (o jijas) | 80 gramos de jamón | Dos hojas de laurel | Aceite de oliva | Dos dientes de ajo | Tres litros de agua

Elaboración: Limpiar bien el morro y la oreja y se cortan en trozos pequeños. Se corta el jamón en daditos. Se cuece la oreja y el morro en una cazuela con abundante agua, un poco de aceite y un pellizco de orégano. Cocer a fuego suave hasta que estén tiernos. Se rehoga el jamón y las chichas en una cazuela con un chorro de aceite de oliva hasta que se doren. Echar el arroz y el pimentón, rehogar un minuto, añadir la oreja y el morro junto el caldo en el que se han cocido (la medida tradicional es del doble de caldo que de arroz, y en este caso un poco más generoso en agua). Dejar cocer tras la ebullición unos 18 minutos, ajustando la sal y añadiendo caldo caliente si fuera necesario hasta que el arroz esté hecho.

Monjas elaborando sus dulces típicos
FOTO NAVARRO

Otra de las particularidades de estas recetas —que, en todos los casos, también encuentran su hueco entre los diseños de la cocina moderna— son sus ricas variantes. Por eso el 'bacalao a la tranca' también se identifica como **'al ajo arriero'** o **'a lo tío'**. Los ingredientes nunca cambian: **bacalao desalado, troceado y hervido**, y cocinado con **aceite, ajo** y **pimiento rojo,** por enumerar las particularidades de una de las recetas que mejor relacionan una provincia con su pasado. Precisamente el ajo forma parte de uno de los cultivos tradicionales más importantes de la provincia, y uno de los ingredientes imprescindibles de su recetario tradicional.

Al margen de estos platos, conviene no olvidar otros productos cárnicos y sus recetas, como las que se elaboran con la sabrosa **ternera de Aliste**; la **carne de caza** abundante en casi todas las comarcas de la provincia, tal como la **liebre**, la **codorniz** o el **pichón**, este último hace alusión a uno de los recursos culturales, patrimoniales y agroalimentarios que mejor se ha ligado al paisaje terracampino de Castilla y León, como es la cultura del palomar. En el capítulo de carnes merece la pena mencionar el

tostón, el **lechazo** o el **cabrito**; también las **perdices estofadas** o las **codornices escabechadas.** Es casi obligatorio relacionar la elaboración histórica de muchas de estas carnes con la localidad de Pereruela, famosa por sus hornos y cazuelas de barro.

En referencia a **lácteos,** destaca un producto singular utilizado en casi todas las cocinas de la provincia, como es el queso de oveja, el único con Denominación de Origen de toda la Comunidad.

Otro de los referentes agroalimentarios de la provincia está en la **micología,** un apartado que sitúa a Zamora entre las comarcas españolas de mayor biodiversidad. Una particularidad que han sabido aprovechar muchos cocineros, interesados en el conocimiento y desarrollo de recetas para fomentar la divulgación de la cultura micológica.

Capítulo aparte merece la repostería de la provincia, empezando por la citada 'tarta del Císter' de Benavente y continuando por otras delicias como el **'bollo maimón'** o los **'borrachos'** de Alcañices, los **'feos'** de Villalpando, los **almendrados** o **empiñonados** de Villardeciervos o el célebre **'rebojo' zamorano**, **'las aceitadas'** típicas de Semana Santa y los **'dulces de las monjas'**.

No hay que olvidar el 'dos y pingada', receta muy tradicional de la capital de Zamora cuando llega la Semana Santa.

Habones sanabreses con oreja

Ingredientes: 400 gr. de habones sanabreses | Dos orejas de cerdo | 150 gr. de chorizo | Un trozo de hueso de jamón | Orégano | Una cucharadita de pimentón dulce | Aceite de oliva virgen | Sal

Para el Refrito: 50 gramos de harina | Aceite de oliva | Diez gramos de pimentón dulce | Una cebolla | Sal

Elaboración: Se ponen los habones en remojo la noche anterior. Se escurren y ponen en el fuego con suficiente agua fría, se dejan dar un hervor y se vuelven a lavar. Se ponen de nuevo al fuego con agua fría y una vez que rompa a hervir se desespuma, se añade un chorrito de aceite de oliva, laurel, ajos, el hueso y el chorizo. Se baja el fuego al mínimo y se cuece lentamente. Se añade agua fría durante su cocción siempre que sea necesario, moviendo la cazuela en sentido circular. Mientras se cuecen los habones se preparan las orejas; es mejor cocerlas aparte y trocearlas. El caldo de cocción puede servir para añadirlo a los habones. Acto seguido se procede a hacer un refrito con aceite, cebolla, harina y pimentón dulce, al que se añade parte del caldo de cocer las orejas. Se recupera el chorizo que ha cocido con los habones y se corta en rodajas. Se añaden a los habones las orejas troceadas, el chorizo y el refrito. Sazonar. Se mantiene en el fuego durante cinco minutos. Se sirve en cazuela individual de barro.

Bacalao a la tranca

Ingredientes: Bacalao desalado | Pimentón | Ajo | Patatas | Huevos | Harina | Aceite de oliva | Leche | Un poco de vino blanco

Elaboración: Se corta la piel del bacalao y se reboza en una masa de harina, leche y vino blanco a partes iguales para freírla y hacer una teja. A continuación se cortan las patatas para cocerlas con un poco del ajo y leche y se tritura para hacer una crema. La yema del huevo se mete al horno a 60º durante dos minutos y se reserva. El bacalao se pocha en aceite de oliva a fuego lento, de 70º a 80º. Se emplata cuidadosamente poniendo la crema de patata sobre el bacalao, incorporando la yema de huevo. Se rocía con pimentón y polvo de ajo sobre la teja de la corteza.

Boletus con puerros y cocochas

Ingredientes: Boletus pinícola y boletus edulis | Puerros | Cocochas de bacalao | Aceite de oliva | Crema de leche | Salsa de soja

Elaboración: Los boletus se guisan en la cazuela a fuego lento. Se sacan antes de que estén completamente hechos. Se cortan los puerros en juliana y se saltean con un poco de aceite. En la misma sartén se colocan con cuidado los boletus semiguisados. Se incorpora un poco de salsa de soja. Cuando el conjunto está casi rehogado se añade la crema de leche y se deja hacer ligeramente. Se añaden las cocochas y se remueve con delicadeza. Se deja reposar brevemente antes de servir.

Cocina moderna
FOTO ESTUDIO MYNT

Cocina moderna

La cocina zamorana, al igual que el resto de la región, se hace eco del momento que vive la cocina española, que ha ocupado un indiscutible liderazgo en la vanguardia durante la última década. Esta corriente ha llevado a los profesionales de la cocina a un mundo nuevo en la técnica e interpretación de los platos; el concepto de innovación ha calado hondo en los profesionales zamoranos, que han sabido trasladar esas nuevas conductas a sus comandas y a sus restaurantes.

Los platos de recetario tradicional, en manos de un cocinero bien formado en las nuevas técnicas culinarias, han servido de fuente de inspiración y de base para la creación de la denominada 'nueva cocina zamorana'.

Así, no es difícil encontrar en determinados restaurantes, inmersos en la nueva cocina, la utilización del queso de oveja, el cabrito, la trucha, el lechazo y el estofado de legumbres, entre otros muchos, que han sufrido una acertada transformación en el plato. La prueba del afianzamiento de la cocina de vanguardia en Zamora se demuestra en el prestigio y repercusión alcanzado por un buen número de restaurantes, destacados en puntuaciones por las guías gastronómicas más importantes de España tales como Gourmet, Repsol y Michelín.

La gastronomía zamorana, por lo tanto, ha irrumpido en la **cocina de vanguardia**. Aún así también están los restaurantes que no se decantan, en exclusiva, por una cocina elaborada y comprometida con disciplinas y técnicas alejadas del formato tradicional de la receta popular. Y es aquí donde se traduce toda la revolución de la cocina de vanguardia, y donde la comanda refleja un dominio de la técnica en las cocciones, frituras, tratamiento de pescados, moluscos y crustáceos, combinada con caramelización, espumas, escabeches y confitados. En definitiva, el comensal se encontrará, sin establecer apenas diferencias, con unos platos y una línea de cocina similar a la que se puede encontrar en cualquier otro punto de la geografía europea.

La mini cocina: 'De tapas por Zamora'

El fenómeno de la mini cocina, que ha puesto en valor la tapa tradicional, ha obtenido una respuesta y una implicación de los hosteleros zamoranos tan grande que el viajero, el turista y los propios zamoranos la consideran un elemento más de la gastronomía zamorana.

De ahí que cuando en distintas épocas del año se celebran los concursos de tapas, los bares y mesones demuestran su capacidad creativa, trasladando a los clientes y comensales una imagen dinámica y sabrosa de la denominada mini cocina en Zamora.

Esta forma de salir a la calle, alimentarse y disfrutar con la comida de forma ágil y amena se ajusta como un guante a la forma de ser de los zamoranos, lo que llevó a la asociación de empresarios de hostelería a poner en marcha la iniciativa 'De tapas por Zamora'. Celebrado desde 2006, durante este certamen el establecimiento participante elabora una tapa concurso con un precio único de venta al público, y en cuya composición intervienen, preferentemente, productos autóctonos de Zamora. Como evento especialmente concebido para la participación popular, cada local recibe una urna sellada, donde los clientes depositan su voto. Actualmente este festival de la tapa se ha extendido al resto de la provincia: Sanabria, Benavente, Toro y Camarzana.

Alta cocina en las tapas zamoranas ►
FOTO ESTUDIO MYNT

Turismo enológico

Zamora es una tierra de vino. Hasta cuatro zonas vinícolas protegidas existen en la provincia, con la Denominación de Origen Toro a la cabeza. Ello permite que el turismo enológico sea ya un producto turístico de referencia.

Bodega
FOTO NAVARRO

DO Toro

En el extremo sureste de la provincia, donde confluyen los territorios de Zamora y Valladolid, se extiende la **comarca vitivinícola de Toro,** una tierra donde ya se fermentaba la uva cuando las tropas de Roma tomaron la actual villa toresana como base para derrotar a cántabros y astures.

Constituida oficialmente en 1987, la **Denominación de Origen Toro** comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro, y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos. La extensión de la zona es de 60.000 hectáreas, 5.500 de ellas dedicadas a la vid, lo que ha ayudado a conformar un paisaje característico.

La zona abarca 3 municipios de Valladolid, que incluyen 11 bodegas, y 12 términos municipales zamoranos. Además de la ciudad de Toro, la parte zamorana de esta DO incluye los municipios de Argujillo, Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Valdefinjas, Venialbo y Villabuena del Puente.

El gran frío del invierno toresano y las altas temperaturas registradas en verano, con un gran número de horas de sol al cabo del año, aportan una calidad excepcional a la uva, de forma especial a la variedad autóctona, la **tinta de Toro**, verdadera estrella vinícola, mediática y cultural de la comarca.

Goza de certificado de variedad autóctona con características ampelográficas y agronómicas diferenciadas. No obstante, se considera una adaptación de la tempranillo o tinta del país. Además de la variedad principal, el reglamento de la denominación de origen contempla

Bodegas de la DO Toro

- Bodegas Covitoro
- Bodega Fariña
- Bodega Frutos Villar
- Pagos del Rey
- Bodega Ramon Ramos
- Bodega Taurino
- Bodega Vega Sauco
- Bodega Francisco Casas
- Bodegas Toresanas
- Bodega Estancia Piedra
- Bodega Rejadorada
- Bodega Serafín Moya
- Bodega Sobreño
- Quinta de la Quietud
- Bodega Numanthia
- Bodega A. Velasco e Hijos
- Bodega Marqués de Olivara
- Bodega Palacio de Villachica
- Bodega Valpiculata
- Bodega Burdigala
- Bodega Liberalia Enológica
- Bodega Sietecerros
- Bodega Torreduero
- Bodega Viñaguareña
- Bodega Viñedos Maurodos
- Elías Mora
- Bodega Pago de Matarredonda
- Bodega y Viñedos Pintia
- Bodega Industria Alimentaria Vicente
- Domaine Magrez Espagne
- Cañada Del Pino
- Dominio Del Bendito
- Monte La Reina
- Viña Zangarrón
- Bodegas Campiña
- Coralduero
- Florencio Salgado Narros
- Gil Luna
- Teso la Monja
- Bodega Valbusenda
- Bodega Vocarraje
- Bodegas Vetus
- Los Marzales
- Gestión Valdigal
- Divina Proporción
- Carmen Rodríguez Méndez
- Bodega Ordóñez
- Bodega Valmartín
- Bodega la Casa Maguila
- Bodega Galindo San Millán
- Tardencuba Bodegas
- Viñedo Bodega Cuatro Mil Cepas
- Bodegas Iturria
- Bodegas Vega San Juan / ermita Talanda
- Bodegas Matarromera
- Bodega hijos de Antonio Barceló
- Bodega La Viña del Abuelo
- Bodega Selección de Torres
- Bodega Legado de Orniz
- Bodega La Presa
- Bodega Bienvenida de Vinos
- Moisés Gran Vino

el uso de la **casta garnacha**, conocida también como tinto aragonés. Como variedades blancas autorizadas están la uva **verdejo** y la uva **malvasía.**

Entre los vinos que han dado fama mundial a la comarca están sus tintos jóvenes y robles, y sus crianzas: elaboraciones con un mínimo de dos años naturales, de los cuales al menos seis meses habrán permanecido en barrica de roble. Para la utilización de la contraetiqueta con mención 'reserva', el vino deberá tener un mínimo de tres años naturales, con al menos doce meses de envejecimiento en barrica. Respecto a los grandes reservas, el vino tendrá cinco años o más, con al menos 24 meses en envase de roble.

También se elaboran vinos rosados y blancos, un complemento necesario a los verdaderos reyes de la denominación, los tintos, que han logrado expresar lo que el consumidor, los enólogos y el mercado demandan: color, abundante fruta, un buen músculo y una capacidad imparable para integrarse en el roble, evolucionar en botella y alcanzar el clímax sensorial. Un tanino generoso y una sinfonía de aromas y matices que demuestran su finura en la copa.

DO Arribes

A caballo entre las provincias de Salamanca y Zamora, la **Denominación de Origen Arribes** es un caso singular en el que una comarca vinícola coincide con un espacio protegido: **el Parque Natural de Arribes del Duero.**

La superficie cultivada inscrita roza las 450 hectáreas, aunque hay más de 3.000 que aún no se han incorporado. Las bodegas zamoranas amparadas por esta DO elaboran condicionadas por un relieve accidentado, marcado por el fuerte encajonamiento del Duero y sus afluentes en la masa granítica del batolito de Sayago. Las principales localidades zamoranas incluidas en la comarca son las de Pino del Oro, Villadepera, Villalcampo, Moral de Sayago, Badilla, Fariza, Mámoles, Fornillos de Fermoselle y Fermoselle.

Las precipitaciones son más abundantes que en la cuenca del Duero debido a su situación más cercana al océano y las temperaturas presentan unos valores muy dispares: las zonas más abri-

Viñas en Fermoselle ►
FOTO ESTUDIO MYNT

gadas del arribanzo suelen registrar entre cinco y diez grados más que las partes más elevadas. Ello hace que una parte del viñedo se cultive en condiciones similares a los de la zona de Toro, mientras que la zona más abrigada tiene más semejanza con su vecina comarca del Alto Douro. Pero la diferencia con otras comarcas no se limita a lo geográfico, sino que la singularidad de esta comarca también viene definida por las variedades empleadas: entre las tintas, las principales son la **autóctona Juan García**, la **rufete** y la **tempranillo**, mientras que como variedades autorizadas figuran en el reglamento de la DO la **mencía** y la **garnacha**. Respecto a las uvas blancas, la variedad principal es la **malvasía** y figuran como autorizadas la **verdejo** y la **albillo.** Al mismo tiempo, existen variedades de uva que encuentran en Arribes su última zona de producción, y que están siendo objeto de recuperación. Son ejemplos de ello la bruñal, la bastardillo o la puesto en cruz.

El tinto joven de la Denominación de Origen Arribes se elabora fundamentalmente con las variedades Juan García, rufete y tempranillo. Por su parte los etiquetados como crianza son envejecidos por un periodo mínimo de dos años —de ellos, al menos seis meses en barrica—, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia.

Los rosados deben contar con un mínimo de un 60% de las variedades tintas principales -Juan García, rufete y tempranillo- y el resto se puede completar con las autorizadas, tanto blancas como tintas. Respecto a los blancos, el mismo mínimo del 60% corresponde a la malvasía, como variedad principal que es, de modo que se puede completar con las castas autorizadas.

Bodegas de la DO Arribes

- Bodega Cooperativa Virgen de la Bandera
- Bodega Hacienda Zorita Natural Reserve
- Bodega Las Gavias
- Bodega Arribes del Duero Sdad. Coop.
- Bodega Viña Romana
- Ribera de Pelazas
- Bodega las Fontanicas
- Bodegas Ocellum Durii
- Bodega La Setera
- Terrazgo Bodegas de Crianza S.L.
- Bodega Almaroja
- Bodega Quinta Las Velas
- Bodega Peños Martín Marcos
- Bodegas Pastrana
- Bodega El Hato y el Garabato
- Bodega Frontío
- Bodega Pardalypunto

DO Tierra del Vino

Otro caso de comarca vitivinícola repartida entre Zamora y Salamanca está en la **Denominación de Origen Tierra del Vino de Zamora**, que abraza el Duero a su paso por la provincia y cuyo territorio se ve atravesado, de Sur a Norte, por la Vía de la Plata o, lo que es lo mismo, por el Camino de Santiago del Sur. Esta ruta jacobea incluye a muchos de los municipios de la comarca, como Cubo de Tierra del Vino, Villanueva de Campeán, Entrala o la propia ciudad de Zamora, llamada Ocellum Durii por los romanos. Comprende 1.800 kilómetros cuadrados, distribuidos entre 46 municipios zamoranos y 10 salmantinos.

La imagen de una comarca vitivinícola está soldada al paisaje que la rodea, al entorno en el que se desarrolla el ciclo vegetativo de sus vides y al solar histórico donde conviven hombres y mujeres herederos de una cultura propia. La DO Tierra del Vino de Zamora se cimienta en estos tres pilares, sobre los que conviven bodegas y viticultores al lado de la sobriedad del románico y el sello de la ruta jacobea.

El paso de peregrinos con mochila y vieira se funde con la labor de los viticultores, que los saludan en cualquier época del año desde las viñas o desde la puerta de sus bodegas. La ciudad de Zamora está incluida en el ámbito geográfico de la Denominación de Origen Tierra del Vino.

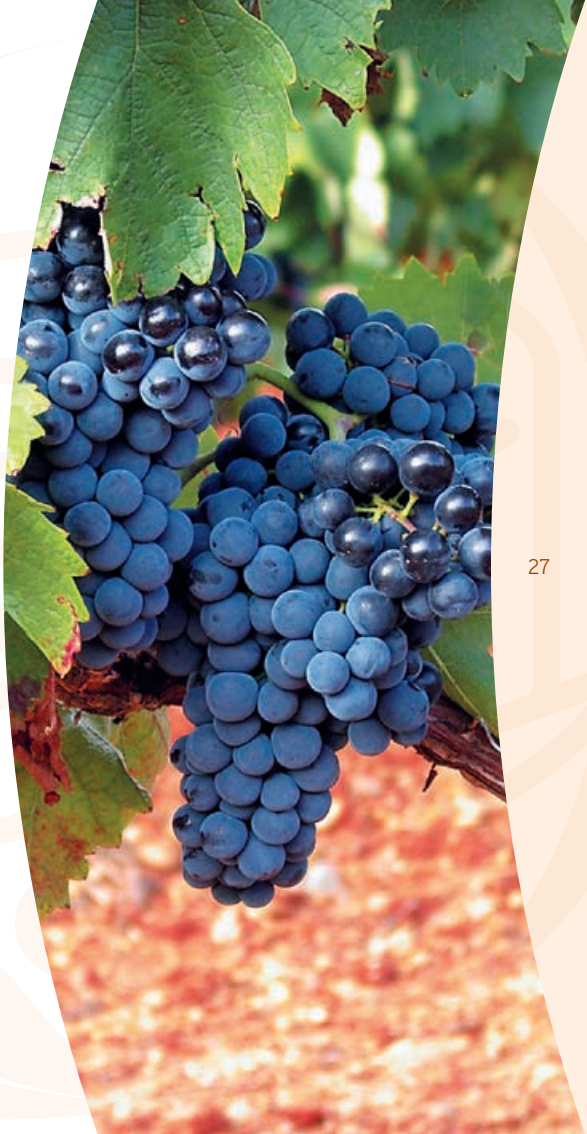


FOTO DO TIERRA DEL VINO ►

Bodegas de la DO Tierra del Vino de Zamora

- Viñas Zamoranas
- Bodegas El Soto
- Bodegas Seleccionadas Armando
- Bodegas Teso Blanco
- Viñas del Cénit
- Bodegas Casaseca
- Bodegas y Viñedos Señorío de Bocos
- Microbodega Rodríguez Morón
- Bodega Guillermo Freire
- Bodega Teso de la Encina

Bodegas de la Asociación DOP Valles de Benavente

- Andrea Gutiérrez Ferrera
- Bodega Verdes
- Bodegas Francisco González
- Bodegas Otero
- Sdad. Coop. El Tesoro
- Bodega Castillo de Vidrialesa

La DO Tierra del Vino de Zamora ha realizado una profunda **transformación tecnológica de sus bodegas.** Todas son de nueva construcción, a pesar de que algunas de ellas hunden sus raíces en varias generaciones. Los viticultores han apostado fuerte, con prácticas culturales dentro de una viticultura responsable y profesional encaminada a la obtención de vinos de calidad. Son los tintos 'puente' entre la zona de Toro y las comarcas atlánticas. Logrado este paso decisivo para el futuro de sus vinos, la DO entra de lleno en el fenómeno cultural del enoturismo, parcela fuertemente respaldada por ese doble sello del románico y el Camino de Santiago.

Los suelos de esta denominación vuelven a estar marcados por su carácter aluvial, una constante en la meseta del Duero, con un predominio de arcillas. Es una zona con escasa pluviometría, que se concentra en otoño, y un amplio periodo de heladas, contrastes que inciden en el ciclo vegetativo de la viña.

La variedad principal es la uva **tempranillo**, aunque la **garnacha** y la **cabernet-sauvignon**, autorizadas, están muy presentes en los viñedos. En cuanto a las blancas, destacan los cepajes principales de **malvasía** y **verdejo**, así como la **moscatel**, muy cotizada para vinos dulces. Las castas autorizadas son la **albillo, palomino** y **godello.**

El reglamento de la DO establece que el vino blanco incluya un mínimo del 60% de las variedades principales; el rosado se elabora con un mínimo del 60% de tempranillo, y el 'clarete', se obtiene con un mínimo del 30% de tempranillo y un máximo del 40% de castas autorizadas. Respecto al tinto, debe incluir al menos el 75% de tempranillo. Los crianzas deben permanecer en barrica un mínimo de seis meses, los reservas, doce y los gran reserva, 18.

DOP Valles de Benavente

62 municipios del noreste de Zamora integran la cuarta parte de los vinos de la provincia, en el territorio bañado por los ríos Esla, Tera, Órbigo y Eria. 380 hectáreas de viñedo y una masa de viticultores que alcanza los 180 para alimentar los lagares de seis bodegas: Otero, Verdes, Francisco González, Andrea Gutiérrez, El Tesoro y Castillo de Vidriales, que recogen la actividad vitivinícola de la asociación de viticultores y elaboradores.

Entre las cualidades de esta comarca de vinos está la posibilidad de destacar, en el ámbito enológico, vinos cimentados en la mejor trilogía varietal tinta: las uvas **prieto picudo**, **tempranillo** y **mencía**, que representan perfectamente al Duero y al noroeste del mapa vitícola. Las **castas garnacha** y **cabernet-sauvignon** figuran como complementarias. Asimismo, la variedad **verdejo** y la **malvasía** son dos magníficas opciones de vinos para apostar por blancos de gran personalidad.

El clima de la zona es continental, extremado y árido, con una pluviometría baja: inviernos muy fríos y veranos secos y calurosos. En los meses de invierno la pluviometría es mucho mayor, lo que contribuye a recuperar la capacidad de los acuíferos y del propio terreno. La comarca de Benavente y los Valles es de suelos pardo-calizos, que se caracterizan por una textura franco-arenosa, con niveles bajos de fertilidad, pero que, gracias a su capacidad de drenaje y aireación, resultan muy aptos para el cultivo de la vid.

Vino blanco
FOTO CONCHA PRADA

Rutas de enoturismo

Rutas de enoturismo por las bodegas y viñedos de Toro

Si el vino de la DO Toro necesitase encontrar una melodía, habría que buscarla en el folclore zamorano, en la canción del Tío Babú. En su letra refleja la importancia del terruño y de los cepajes autóctonos, pues menciona Bardales y los albillos de María Alba. Pero el folclore es solo un rasgo que identifica las señas culturales de esta comarca con el mundo del vino. Lo primero que se encuentra el visitante que decide alternar el conocimiento de los vinos y la visita a las bodegas con el entorno natural y el patrimonio es un territorio donde los viñedos dibujan un paisaje que se repite en los términos municipales del ámbito geográfico de la denominación de origen.

Es aquí donde la transformación y la modernización sufridas en la viña en la última década se manifiesta con claridad. Grandes plantaciones de vid conducidas en espaldera, alternadas con la geometría de los majuelos diseminados al azar por vegas y laderas. A partir de aquí, la **visita a las bodegas** proporciona una **experiencia personal** al conocer las instalaciones y familiarizarse con las distintas fases de la elaboración de un vino; desde las tolvas de recepción a las naves fermentación, embotellado y envejecimiento en barricas de roble, culminando con el dormitorio de botellas.

Al mismo tiempo, **las bodegas se encargan de organizar la visita guiada, las catas comentadas** y el turista tiene la oportunidad de adquirir vinos y complementos en la propia bodega. Si el asentamiento de las bodegas toresanas se caracteriza por su emplazamiento en el ámbito rural, es la **ciudad de Toro**, capital de la denominación de origen, el epicentro de las visitas turísticas, debido a su extenso patrimonio.

◄ **Vista de la Colegiata de Toro**
FOTO NAVARRO

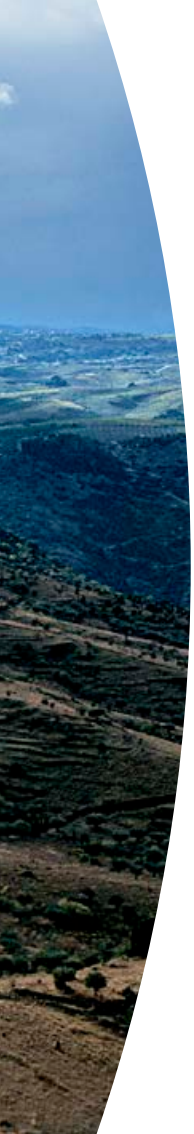
Desde la majestuosidad de la colegiata románica de Santa María, con el bellísimo y policromado pórtico de La Majestad, el curioso cuadro de la Virgen de la Mosca en el museo o el cimborrio que en el exterior destaca entre los ábsides de la fábrica románica de uno de los monumentos de mayor relieve de la provincia de Zamora.

Desde el balcón se divisan la vega de Toro y la curva que hace el Duero, frenada por el puente románico, otro icono del paisaje vinícola toresano. En una de las principales calles de Toro se accede a la plaza mayor y a la vía principal por el Arco del Reloj, que sorprende al visitante por su curiosa historia, que cuenta que la argamasa empleada en la construcción de la torre, en vez de agua fue vino, al tratarse de una abundantísima cosecha, a finales del siglo XVIII.

Otro aspecto que llama la atención de los turistas es la cantidad de palacios que jalonan el callejero desde los restos del Palacio de las Leyes al de los Condes de Requena, el de los Marqueses de Alcañices o el de Castrillo, muchos de ellos hoy ocupados por diferentes instituciones. Los edificios que un día fueron grandes hospitales se suman a un conjunto monumental al que se unen el alcázar y las iglesias y ermitas, como las del Cristo de las Batallas, románico mudéjar, situada en la vega. Entre los numerosos complejos monacales y conventuales destaca el Real Monasterio de Sancti Spiritus, visita obligada en la capital del vino.

Pórtico de la Majestad de la colegiata de Santa María de Toro ►
FOTO NAVARRO

Viñedos en los Arribes
FOTO ESTUDIO MYNT



El fascinante paisaje de los viñedos de Arribes

Si hay un territorio que fascina al visitante y que tiene la huella de la viticultura marcada en el paisaje, es sin duda el de la comarca de los Arribes zamoranos. Profundos barrancos escoltan al río Duero en un escenario de grandes moles graníticas y masas forestales, donde **las viñas ocupan un lugar en las laderas, formando los tradicionales bancales.** Son las terrazas arañadas a las montañas, que permitieron el cultivo de la vid en tiempos pasados y que hoy son el rasgo más genuino de los vinos amparados por la **Denominación de Origen Arribes.**

El Duero es aquí omnipresente; desde su ribera a su cauce fluvial, pues los viajes en barco por aguas internacionales hispanoportuguesas son el mejor complemento a la visita a las bodegas arribeñas. Tras las **degustaciones y las catas que organizan las propias bodegas,** el paisaje rural proporciona otro complemento de gran valor, pues a la importancia del espacio natural protegido Arribes del Duero se suma el **componente etnográfico** de un territorio que, por fortuna, ha detenido en el tiempo su arquitectura popular.

Pequeños huertos con cigüeñales que siguen sacando el agua de los pozos en caldero y los célebres cortinos y cortinas, muros de piedra con forma de cuña que bordean estas pequeñas parcelas. Fuentes romanas, restos prehistóricos. Gran parte del viñedo con cuyas uvas se elaboran los vinos de la DO Arribes está enclavado en poblaciones que han tenido una importancia histórica, como la villa de Fermoselle, último reducto del obispo comunero Acuña, o las localidades del entorno, como Torrefrades, donde según la tradición pudo ser la cuna del caudillo lusitano Viriato.

Las calzadas romanas, los puentes y las estelas dan buena cuenta en todo el territorio de la importancia patrimonial. La contemplación del paisaje, los balcones sobre los cañones del Duero o las visitas a conjuntos de arquitectura popular tan originales como las chiviteras de Torregamones son un complemento que se suma al potencial cultural del vino.

Tierra del Vino: el románico emerge del viñedo

Cuando el turista se adentra en el ámbito geográfico de la DO Tierra del Vino de Zamora, se percata de las raíces vitícolas de una provincia cuya toponimia identifica el cultivo de la vid y la elaboración: la **Tierra del Vino de Zamora,** que suma al espacio rural, donde se encuentran las bodegas dispersas en un racimo de localidades, a **la propia capital**, una ciudad con la mayor concentración de edificios románicos de Europa, pues se suceden las iglesias y ermitas en el casco urbano, que el Duero atraviesa bajo los ojos de los viejos puentes.

Son pocas las denominaciones de origen que incluyen en su territorio los términos municipales de la capital provincial, lo que supone un buen acicate para **la oferta de enoturismo de la DO Tierra del Vino de Zamora.**

Otro factor clave en el complemento de la oferta cultural es el Camino de Santiago del Sur, la denominada Vía de la Plata, que atraviesa de sur a norte la provincia y discurre en medio de majuelos y nuevas plantaciones de vid por toda la Tierra del Vino, desde El Cubo por Villanueva de Campeán hasta culminar en la ciudad de Zamora, la que fuera 'mansio' de la calzada romana de la Vía de la Plata, que da nombre a la segunda gran arteria jacobea de la Península Ibérica.

Viñedos en Tierra del Vino ►
FOTO DO TIERRA DEL VINO

Los Valles de Benavente y el arqueoturismo

Los vinos de los Valles de Benavente obtuvieron recientemente el amparo de la **mención de Vinos Denominación de Origen Protegida,** que ampara un territorio al que capitaliza y da nombre la segunda ciudad de la provincia.

Del patrimonio monumental de Benavente cabe destacar la iglesia de San Juan del Mercado, iniciada en el siglo XII y que combina la sillería con el ladrillo. En su fachada, las arquivoltas descansan sobre tres pares de columnas rematadas en otras tantas figuras representativas de profetas. Compite con Santa María del Azogue, templo románico pero en el que el gótico apunta con fuerza en algunos de sus elementos arquitectónicos.

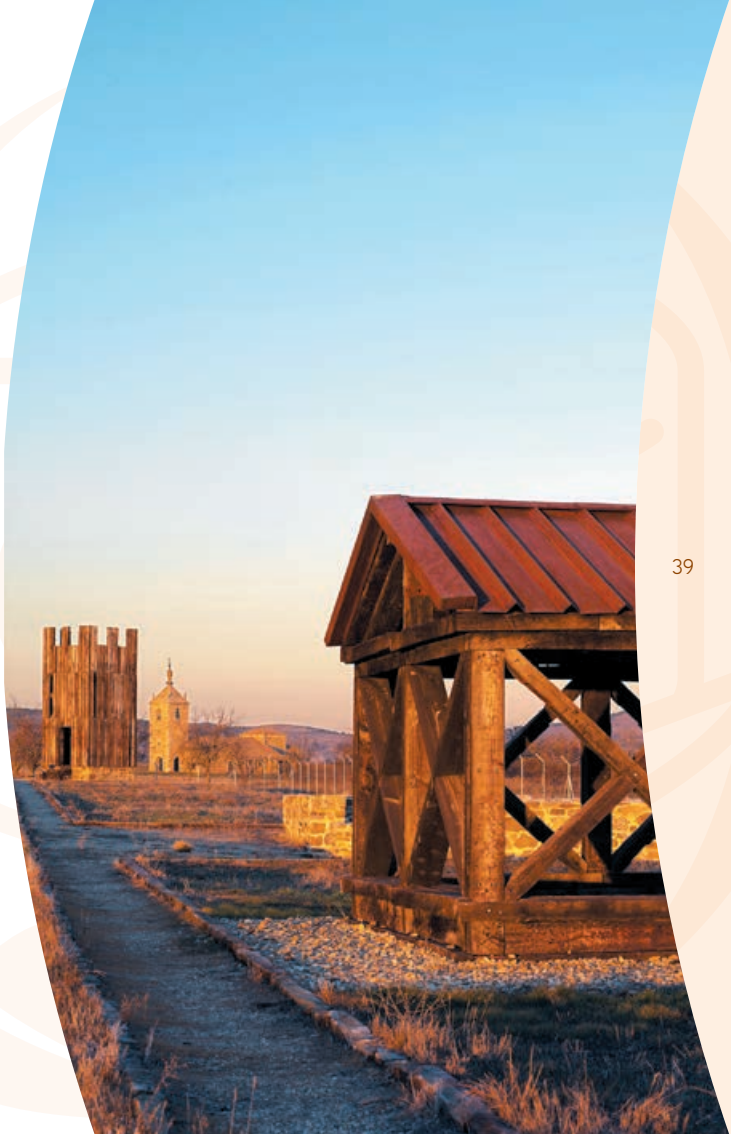
También destaca la Torre del Caracol, actual Parador de Turismo y resto de del que fuera palacio-castillo de los Pimentel, incendiado y saqueado durante la Guerra de la Independencia.

◄ Interior de la iglesia de San Juan del Mercado

Los Valles, además del patrimonio de esta localidad punto estratégico y cruce de caminos en el entramado viario del noroeste peninsular, permite al visitante recorrer uno de los **itinerarios de la oferta de arqueoturismo zamorano** más interesantes.

Los viñedos no andan muy lejos del campamento romano de Petavonium, en el valle de Vidriales, ni de las aulas arqueológicas que en Arrabalde, Manganeses de la Polvorosa o Morales del Rey muestran a los visitantes la importancia de los alfares, poblados, los ejemplos funerarios del neolítico simbolizados en los dólmenes o el célebre tesoro de Arrabalde, todo ello dominado en el paisaje por la sierra de Carpurias, que tiene en el castro de Las Labradas un mirador de excepción sobre un territorio bimilenario.

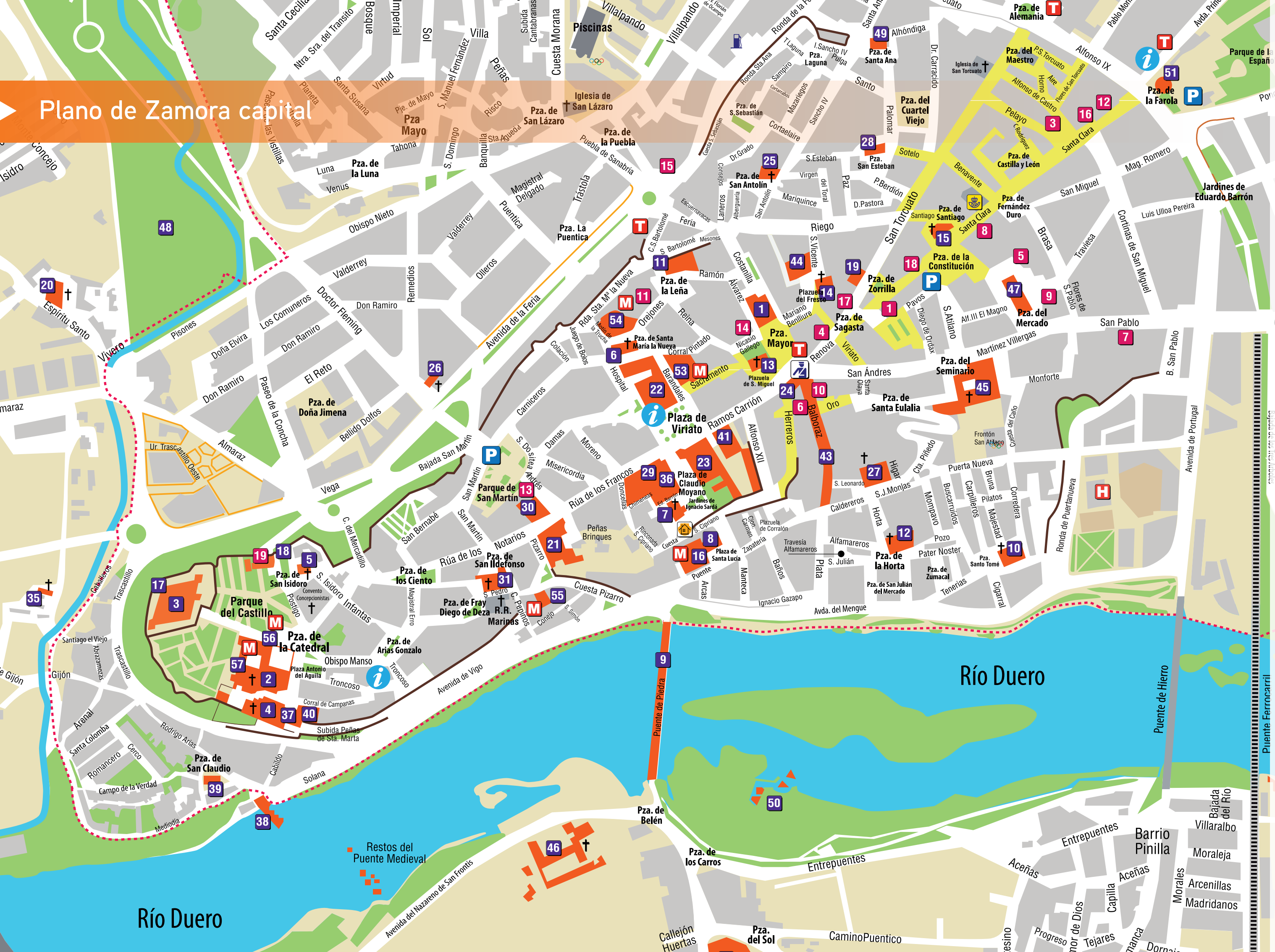
De nuevo, en este espacio geográfico que coincide con la demarcación de los Vinos de Denominación de Origen Protegida de los Valles de Benavente vuelve a aparecer el Camino de Santiago de la Vía de la plata y su variante el Camino Sanabrés, que tiene su máxima expresión en Santa Marta de Tera, pues conserva en su portada una escultura en piedra de Santiago Apóstol, icono del arte jacobeo.



Campamento romano de Petavonium en Rosinos de Vidriales ►
FOTO ESTUDIO MYNT

Viñedos
FOTO J. PASCUAL

Plano de Zamora capital



Puntos de interés

1 Ayuntamiento
2 Catedral
3 Castillo
4 Obispado
5 Iglesia de San Isidoro
6 Iglesia de Santa María la Nueva
7 Iglesia de San Cipriano
8 Iglesia de Santa Lucía
9 Puente de Piedra
10 Iglesia de Santo Tomé (Museo Diocesano)
11 Puerta y Palacio de Doña Urraca
12 Iglesia de Santa María de la Horta
13 Iglesia de San Juan
14 Iglesia de San Vicente
15 Iglesia de Santiago del Burgo
16 Palacio del Cordón (Museo de Zamora)
17 Puerta de Santa Colomba
18 "Portillo de la Lealtad" (Portillo de la Traición)
19 Palacio de los Momos
20 Iglesia del Espíritu Santo
21 Convento del Tránsito
22 Hospital de la Encarnación (Diputación Provincial)
23 Palacio de los Condes de Alba y Aliste (Parador)
24 Ayuntamiento Viejo
25 Iglesia de San Antolín
26 Iglesia de los Remedios
27 Iglesia de San Leonardo
28 Iglesia de San Esteban
29 Archivo Histórico Provincial (Antigua iglesia de La Concepción)
30 Iglesia de la Magdalena
31 Iglesia de San Pedro y San Ildefonso
32 Convento de Cabañales
33 Iglesia de San Frontis
34 Iglesia del Santo Sepulcro
35 Iglesia de Santiago de los Caballeros
36 Biblioteca Pública
37 Puerta del Obispo
38 Aceñas de Olivares
39 Iglesia de San Claudio de Olivares
40 Palacio de Arias Gonzalo (Casa del Cid)
41 Teatro Ramos Carrión
42 Estación de Ferrocarril
43 Calle de Balborraz
44 Teatro Principal
45 Iglesia de San Andrés
46 FRAH (Convento de San Francisco)
47 Mercado de Abastos
48 Bosque de Valorio
49 Alhóndiga
50 Aceñas de Cabañales
51 La Farola
52 Aceñas de Pinilla
53 Museo Etnográfico de Castilla y León
54 Museo de Semana Santa
55 Centro de Interpretación de Ciudades Medievales
56 Museo Baltasar Lobo
57 Museo Catedralicio

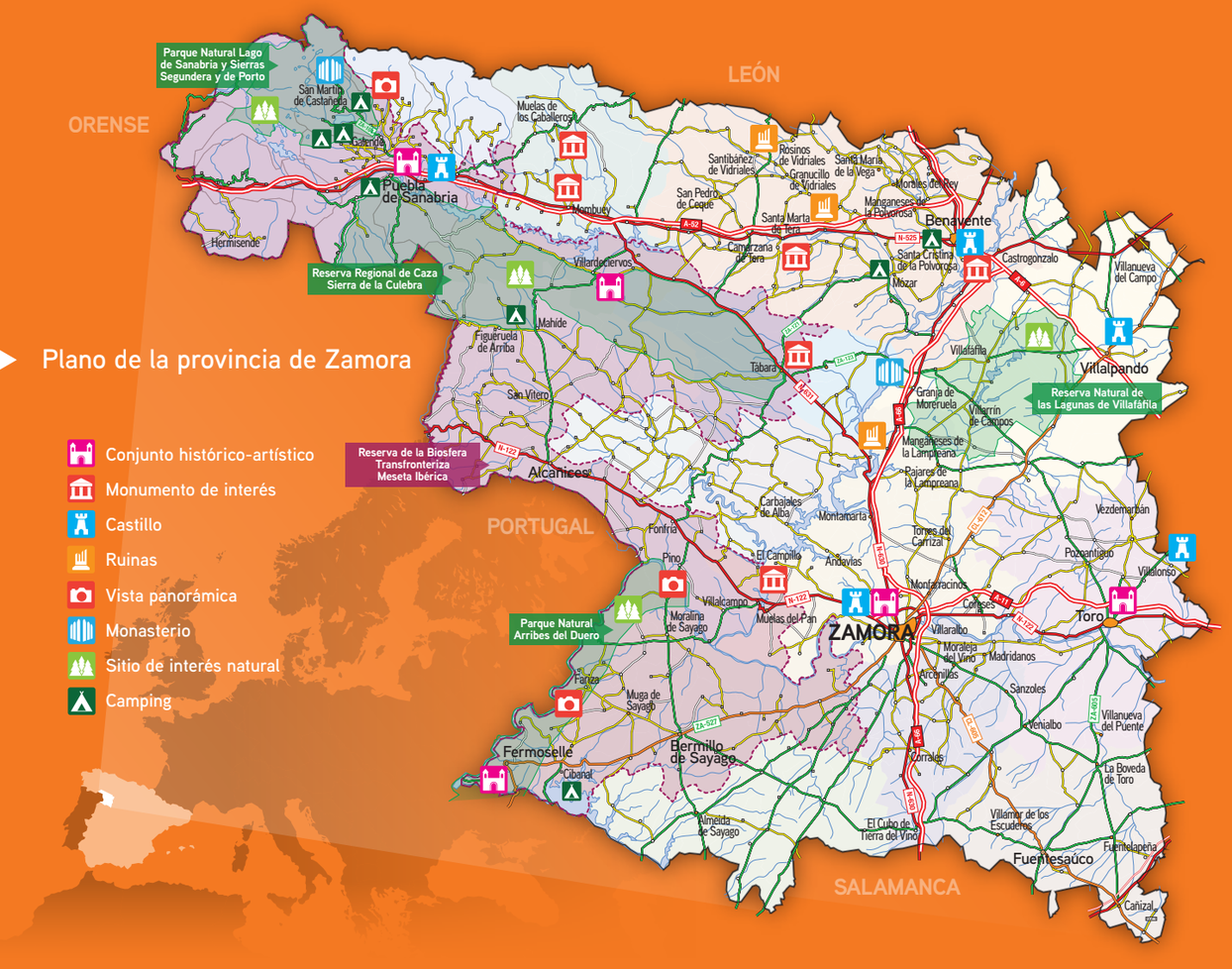
Edificios Modernistas

1 Casino (1905)
2 Puerta de la Fábrica de Harinas Gabino Bobo (1907)
3 Casa de Valentín Guerra (1907)
4 Casa de Gregorio Prada (1908)
5 Casa de Crisanto Aguilar (1908)
6 Casa de Mariano López (1908)
7 Trabajos de Forja de la casa de Martín de Horna (1908)
8 Casa Félix Galarza (1909)
9 Casa de promotor desconocido
10 Casa de Faustina Leirado (1910)
11 Casa Montero (1910)
12 Casa de Valentín Matilla (1911)
13 Cierre del jardín de la casa de Miguel Hervella (1911)
14 Casa de Juan Gato (1912)
15 Casa Tejedor (1913)
16 Casa Francisco Antón (1913)
17 Casa de Norberto Macho (1915)
18 Portal de la casa de Fernando Rueda (1918)
19 Antiguo Laboratorio Municipal (1909)

P Parking
M Museo
T Taxi
H Centro de salud

Plano de la provincia de Zamora

- Conjunto histórico-artístico
- Monumento de interés
- Castillo
- Ruinas
- Vista panorámica
- Monasterio
- Sitio de interés natural
- Camping



ZAMORA
patrimonio sostenible

DIPUTACIÓN DE ZAMORA
PATRONATO DE TURISMO