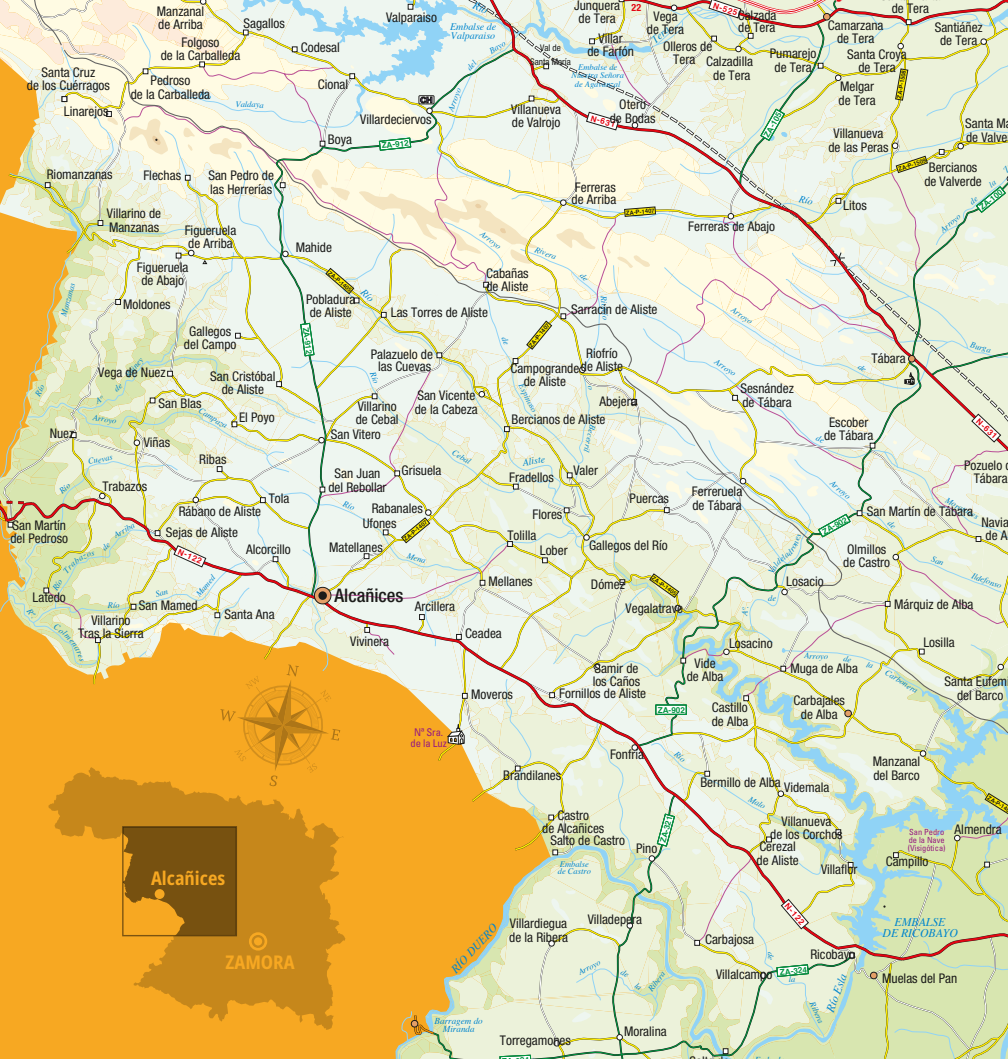




RUTA GASTRONÓMICA Y ARTESANAL

Salus

La Iglesia en Aliste y Alba

ALCAÑICES
mayo / octubre 2022



salus2022.com



Salus

La Iglesia en Aliste y Alba

Degustar en Alba y Aliste los productos que ofrecen ambas comarcas puede convertirse en una experiencia inolvidable para quienes las visitan. Es célebre la ternera de Aliste, que cuenta con la indicación geográfica protegida, lo que asegura la trazabilidad del producto y controla su calidad hasta que llega al comercio o a la mesa. Es una carne de ganado vacuno joven -entre seis y ocho meses-, criado de forma tradicional en pequeñas explotaciones –generalmente familiares–, alimentado con piensos vegetales y amamantado con la leche materna de las vacas que se nutren de los pastizales cercanos. Chuletas, chuletones y mollejas suelen asarse a la brasa, con leña de encina, lo que realza su terniza, su jugosidad y su delicado sabor. Son numerosos los restaurantes y mesones rurales de la zona en que se pueden consumir estas carnes, verdaderas protagonistas de la cocina alistaná.



Mollejas a la brasa

Otros productos de temporada son las setas y los hongos silvestres, especialmente la *boletus edulis*, la *amanita caesarea* y el *lactarius deliciosus* o níscolo, recolectados de modo regulado en robledales, encinares y otras arboledas y matorrales, y que son muy apreciados por su intenso aroma y su textura. Y también las castañas, que se pueden consumir crudas, asadas, cocidas o elaboradas con almíbar, ya que es un fruto muy versátil.

No olvidamos otros alimentos y bebidas, como las moras, la miel, las morcillas, el aguardiente, etc., que son tratados y envasados por pequeñas industrias. Ni el “pan de Carbajales”, un pan de hogaza artesanal; ni la “bolla alistaná”, pan de gran tamaño horneado

con trozos de tocino y de chorizo en su interior, así como la “tarta de Bercianos de Aliste”, elaborada con bizcocho, crema de queso y yema tostada, y los “borrachos de Alcañices”, bollos grandes, almibarados y cubiertos de canela, todo un manjar para quienes disfrutan con la repostería.

Así pues, la despensa de Alba y Aliste posee una marcada personalidad, y sus platos más típicos son altamente recomendables. Si se dispone de tiempo, ambas zonas tienen también numerosos bares donde practicar el tapeo, y una amplia y variada oferta de alojamientos donde pernoctar.

En el campo de la artesanía, bien merece una visita la localidad de Moveros, centro alfarero donde hombres y mujeres, aunque principalmente estas, diseñan y tornean piezas con un barro especial de color terroso, considerado uno de los mejores de la Península Ibérica. El cántaro de un asa, la tinaja, el baño, el botijo, la olla, etc., son formas tradicionales que pueden ser usadas para su función propia o bien para decorar cualquier ámbito doméstico.

Otro lugar de interés es Carbajales de Alba, donde existe un taller de producción estable de los “bordados carbajalinos” que, heredados del siglo XVI, fueron revalorizados a mediados del siglo pasado. Los caracterizan la vistosidad de sus dibujos y el variado colorido de sus hebras, hasta el punto de haber convertido la indumentaria tradicional en el traje más representativo de la provincia de Zamora.

Tampoco olvidamos otras tradiciones y oficios artesanales, entre los que destaca la confección de la “capa parda alistaná”, empleada por los pastores, y para los eventos festivos, en este caso adornada con “picados”.

José Ángel Rivera de las Heras



Cerámica de Moveros

Bordado carbajalino ▶

