

Salamanca

Sabores emocionantes de siempre

Sabores de siempre

En Salamanca y su provincia puedes disfrutar de las mejores y variadas experiencias: descubrir los orígenes de nuestros antepasados, emocionarte con sus propuestas gastronómicas y sentir y vivir de cerca el paisaje salmantino por excelencia, la dehesa con su toro bravo.

Oficina de Información Turística de Salamanca
Plaza Mayor 32, 37002
Tel.: 923 21 83 42 / 902 30 20 02
www.salamanca.es
www.salamancaemocion.es

Punto de Información Turística
de la Diputación de Salamanca
c/ La Rúa, 11 37002





Cata de vino: arte en auge.

Sabores de siempre

La despensa salmantina se ha convertido en los últimos años en un atractivo turístico más. Te invitamos a degustar las mejores materias primas, ingredientes que aspiran a la excelencia y que nos hacen diferentes y únicos. Una oportunidad para degustar los mejores vinos con Denominación de Origen y el aceite de la Sierra; además, nuestras dehesas son el hogar del cerdo ibérico, de donde se extrae el afamado jamón de Guijuelo y los reconocidos embutidos.

Podrás participar en una degustación o cata en el **Centro de Innovación Gastronómica de la Casa de la Tierra** y disfrutar de la alta cocina y de los platos más tradicionales en los **restaurantes** de la ciudad.

Tendremos tiempo para visitar Salamanca, recorrer el centro histórico y subir a **las torres de la catedral Ieronimus** y a **las torres de la Clerecía Scala Coeli**, desde donde podremos disfrutar de unas vistas panorámicas espectaculares de la ciudad.

Y en la provincia nos desplazaremos hasta **Herguijuela de la Sierra**, allí se visitará la **almazara Soleae**, donde conoceremos el ciclo

del olivo en el propio olivar. Además se realizará una visita a la micro almazara para ver el proceso de elaboración y envasado. Esta experiencia finaliza con una “masterclass” que incluye una cata del aceite elaborado.

Y a unos kilómetros, en plena **Sierra de Francia** y sobre una ladera que mira al mediodía se levanta **Villanueva del Conde**, declarada conjunto histórico. Desde lo alto se puede apreciar el recinto amurallado perfectamente cerrado con un considerable espacio interior, las llamadas “huertitas”. Resulta un divertido juego recorrer los pasajes y callejuelas para acceder a esta zona de huertas. En Villanueva del Conde tendremos ocasión de participar en una visita guiada o teatralizada.

Saldremos a la naturaleza en busca de buenos caldos. En las terrazas graníticas de la Sierra de Francia y rodeada de bosques, se encuentra **Viñas del Cámbrico**. Viñedo y bodega forman parte de este espacio natural declarado Reserva de la Biosfera.



Para conocer estos espacios proponemos la siguiente ruta:

Innovación Gastronómica, Oro líquido y Ruta del Vino de la Sierra de Francia (2 días):

Día 1

Mañana: Exposición, degustación y cata de productos salmantinos (vino, aceite, queso... en el Centro de Innovación Gastronómica “Casa de la Tierra”).

Almuerzo en restaurante de la ciudad.

Tarde: Visita guiada a la ciudad: Subida a las torres de la catedral y la Clerecía, “Ieronimus” y “Scala Coeli”.

Cena y alojamiento en Salamanca o en Sierra de Francia.

Día 2

Mañana: Traslado a Herguijuela de la Sierra. Visita a un olivar de la almazara Soleae. Masterclass y cata de aceite.

Traslado y visita guiada o teatralizada al conjunto histórico de Villanueva del Conde.

Visita a la bodega Viñas del Cámbrico, con vinos de Denominación de Origen Protegida Sierra de Salamanca.

Almuerzo y regreso a Salamanca.