



Gastronomía de Salamanca



g^s
FORK



01 Comer es mucho más que alimentarse

02 Un paseo por la Gastronomía de Salamanca

Plantas y arbolado

Ganadería

Agricultura

03 Ambientes

04 Recetas

Tradicionales

Innovadoras

05 Citas gastronómicas

06 Denominaciones y Marcas



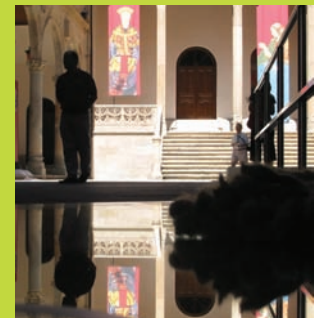
01 Comer es mucho más que alimentarse

Es un error a veces muy extendido confundir la Gastronomía con un catálogo de materias primas, recetas, restaurantes o cocineros de más o menos peso mediático. La gastronomía, por lo menos la de Salamanca, ha sido y es algo más.

Sobre todo cuando en los últimos tiempos comienzan a escucharse otras voces, nuevos cocineros reclamando una cocina diferente, innovadora, pero alejada de la física y química. Una cocina con una nueva mirada sobre el comer que nada tiene que ver con el “sibaritismo” y muy ligada por tanto a la tierra y a sus ritmos, a los hombres y sus necesida-

des y en la que los escenarios y la gente, la compañía, son fundamentales.

Y es ahí donde Salamanca tiene que decir y mucho. Posee una **despensa** envidiable con materias primas de altísima calidad y nombre propio: lentejas, cerezas, cereales, queso, vinos, miel y cuenta también con el paraguas del ibérico y de Guijuelo; el gran apellido. Y está creando también **buena mesa** con una oferta tradicional cada vez más medida y equilibrada, pero llena de sabor y de pequeños manjares y con una oferta de innovación partiendo de nuestras materias primas muy interesante y sobre todo sorprendente.





UNA COCINA CON UNA NUEVA MIRADA SOBRE EL COMER QUE NADA TIENE QUE VER CON EL "SIBARITISMO"

LIGADA TANTO A LA GENTE COMO A SUS RITMOS



Pero además la Gastronomía de Salamanca ofrece escenarios urbanos y naturales tan llenos de belleza, paz e historia que forman parte del comer. Y también está una gente dotada con un especial sentido de la celebración, de la representación y que también forman parte de la gastronomía. Porque en Salamanca, sin duda alguna, comer es más que alimentarse.

02 Un paseo por la Gastronomía de Salamanca

Cuando hablamos de alimentos de Salamanca, estamos aludiendo directamente a aquéllo que da la tierra al ser humano para sobrevivir y para desarrollar su vida en el tiempo. La práctica totalidad de los alimentos de Salamanca proceden de dos labores humanas: la agricultura y la ganadería.



En Salamanca, el vino es otra cosa. En las Arribes cada botella es un clamor de paisaje. Desniveles, bancales y cepas, la fuerza del río, el Mediterráneo cerca del Atlántico, romanos y fenicios.

Plantas y arbolado

Si partimos del arbolado de la provincia, nos encontraremos con distintos productos alimenticios de gran significación. En la Sierra y Las Arribes se elaboran **aceites** y **vinos** muy personales, con reconocido sello de calidad como lo corrobora la reciente Denominación de Origen a los vinos de Las Arribes. No hay que olvidar otro emblema mediterráneo, “las higuerras”, que producen, al final del verano y principios del otoño, ese producto tan exquisito y sabroso que son los **higos**.

El arbolado proporciona además otros manjares para los guisos y postres como: las **almendras**, las **castañas**, las **nueces** o las **cerezas**.

La variedad de la vegetación da lugar a otra dedicación salmantina que tiene consecuencias en la gastronomía: la apicultura, de la que se obtiene la **miel**, el **polen** y la **jalea real**, para elaborar, por ejemplo, el afamado turrón de La Alberca.



El vino de Salamanca

Vinos y variedades

Los de las Arribes son tintos ligeros y elegantes, plenos de sabor y aroma, elaborados a partir de variedades Juan García y tinta de Toro. Los blancos, dulces y finos, con Malvasía. Y en la Sierra, tintos y rosados de gran pureza varietal –la rufete que existe casi desde siempre–. Destaca también el Tiriñuelo, un vino que suena distinto.

Los caldos de Salamanca hacen honor a aqué-
llo que escribió Alejandro Dumas: ***“el vino es la parte intelectual de la comida, los alimentos la material”***.



... bajo DESCUBRIMIENTOS Y REVELACIONES.
Mira lo que puse del vino: *Cada vez que lo embotellas, guardas un buen pedazo de 1928.*

Ray Bradbury; *“El vino del estío”*



Cerezas

El Misterio de las Cerezas de la Sierra

Son las últimas. Se recogen con sumo cuidado, con las manos, cada día al amanecer desde Mayo hasta Agosto. Son redondas, equilibradas de dulzor y acidez y crujientes...diferentes a las del resto del mundo.



Las joyas de la Sierra

Hay en la Sierra una tradición de orfebres, con una estética propia y reconocible que los joyeros contemporáneos están consolidando. Quizás por eso cuando decimos que las cerezas son " las joyas de la Sierra", pensamos en los pendientes de cerezas. ¿Quién no se los ha colgado o regalado alguna vez? Eran y son joyas con un poder mágico, nada más puestas, provocan sonrisas.

*Colgantes rojos
Juegos de infancia
Cuando te los pones tú
Se ilumina el día.
(canción)*





Miel

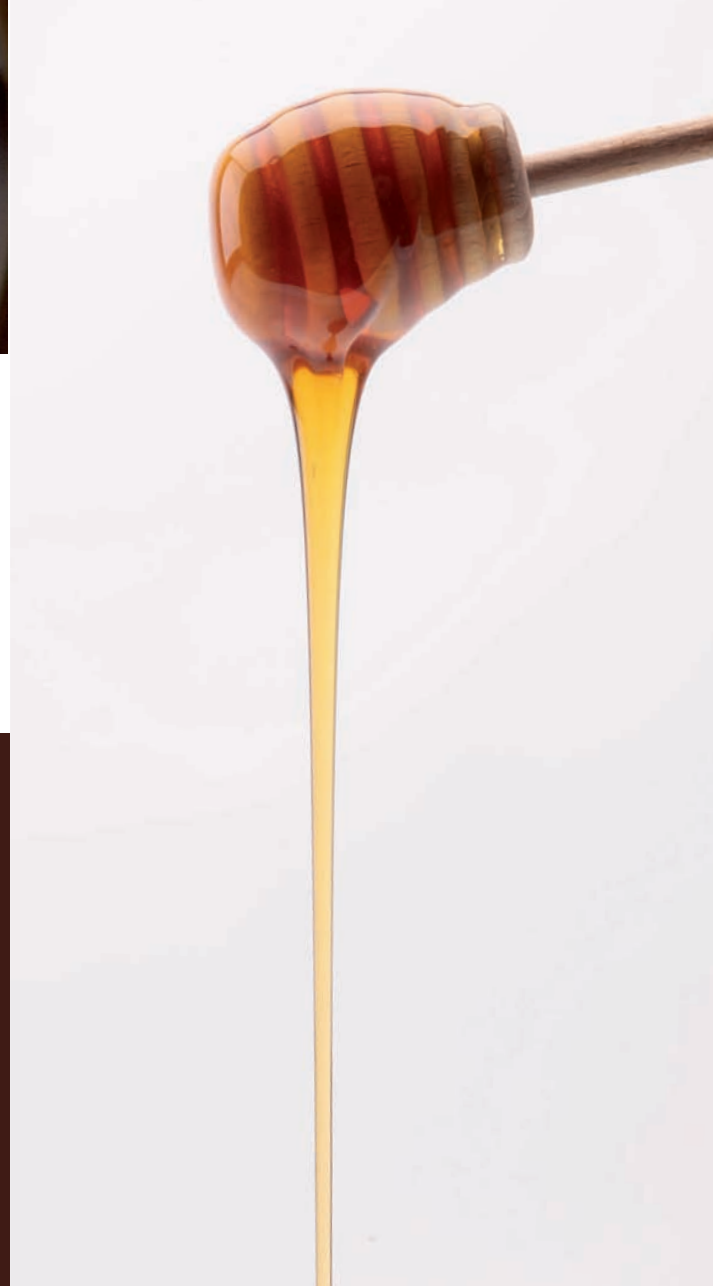
De las abejas también casi todo.

En la tierra de los ibéricos, las abejas también dan para casi todo. Para iluminar, crecer, tomar fuerzas, para la sensualidad, la belleza o simplemente para endulzar la vida. Para todo eso y más dan el polen, la jalea real, miel, cera...

Especialidades salmantinas

De todos los ingenios que fabrican las abejas, Salamanca destaca, además de por la calidad de la miel, sobre todo por la **mielada** y el **polen**. La primera, singular, es una miel negra que no se elabora con el néctar, sino con lo que las abejas recogen de robles y encinas. Y en cuanto al polen, Salamanca produce casi la mitad del polen español.

Que cada noche sea noche de bodas, que cada luna sea luna miel.





Ganadería

En el ámbito de la ganadería, cuenta la provincia de Salamanca con la presencia de distintos tipos de ganados, que constituyen la materia prima para no pocos productos y guisos. En toda la dehesa salmantina nos encontraremos con el **cerdo ibérico** y con el **ganado vacuno**.

Del cerdo ibérico se obtienen además los afamados **embutidos**, pero también el **tostón** o **cochinillo**, base de uno de los asados salmantinos; o el **farinato**, característico de Ciudad Rodrigo.

Las **carnes de vacuno** son muy apreciadas en guisos y asados, por lo sabrosas y naturales. Destacan aquí la carne de morucha y la ternera charra.

En no pocas áreas de la provincia aparece también la **cabra**, que proporciona a la cocina el succulento guiso del **cabrito** asado o a la brasa.

Y no podía faltar el ganado ovino, que proporciona el **cordero**, la exquisita morcilla de sangre de cordero con piñones o la chanfaina, a base de menudillos de este animal sagrado y manso.

De la oveja se obtiene también el **queso** de Arribes, producto con Marca de Garantía desde el año 2003.



UNA RAZA MEDITERRÁNEA, LIGADA A DEHESAS Y BELLOTAS. ANIMALES EN LIBERTAD

QUE HUYEN DE LA PRESENCIA HUMANA



Los Ibéricos

Decir cerdo ibérico es hablar de una raza mediterránea, ligada a dehesas y bellotas, es hablar de montoneras, ganadería extensiva, animales en libertad que huyen de la presencia humana.

Los otros ibéricos

Guijuelo es el gran apellido, mundialmente conocido, como si en vinos habláramos de Rioja, Ribera del Duero o Toro. Pero en Salamanca, el ibérico nos regala otros deleites. Chorizos, lomos, salchichones, morcillas o morcones, el farinato de Ciudad Rodrigo, los Tostones de Peñaranda, el hornazo en toda la provincia. E incluso las chichas y aquellos rituales de invierno en los que alrededor del cerdo se elaboraban alimentos, se ayudaba a la economía de la casa y se "hacía" familia.



Jamón de Guijuelo, un jamón de reglamento

A tal punto es conocida esa marca, que en la radio, los domingos por la tarde, cuando el fútbol es la estrella que ilumina el universo, pareciera que éste no se juega con balón sino con un jamón de Guijuelo. Eso sí, un jamón de "reglamento".

Hasta los andares

Del cerdo se aprovecha todo. Por eso no es extraño lo que se oye por ahí, que el mismísimo Ferrá Adriá está elaborando una "espuma de andares de ibérico". Si no, al tiempo.

El farinato

El chorizo de los pobres, una delicatessen

El farinato “pal” gato, la morcilla “pa” la gallina, el chorizo “pa” quien lo hizo, y el lomo yo me lo como. (refrán)

Llamado el “chorizo de los pobres” por sus materiales sencillos y económicos -Miga de pan (45%), manteca de cerdo (23%), cebolla, sal, pimentón, comino, ajo, cebolla, anís en grano, aguardiente y un poco de aceite de oliva (23%)- es un alimento muy calórico y energético. Pensado para una cultura del esfuerzo, para el almuerzo de media mañana, hoy en día y a partir, sobre todo, de la marca de garantía, se ha convertido en uno de esos pequeños manjares a degustar hasta por los paladares más exquisitos.

Un plato, un bodegón

Los huevos fritos con farinato y unas gotas de limón, es además de un gran plato, una delicia estética. La combinación de blanco, amarillo y naranja/ocre y unas texturas, suaves y de gran variedad, lo convierten en una delicia para el tacto, el gusto y la vista. Quizás tuviera algo que ver con ello, que Farinato fuera también un afamado pintor italiano del S.XVI, de la escuela de Veronese.





Morucha de Salamanca y a mucha honra

Dicen que en el reparto de nombres en la creación del mundo, para convencer a nuestra vaca que aceptara llamarse “morucha”, Dios tuvo que asegurarle que viviría para siempre en la dehesa de Salamanca, cerca de la Plaza Mayor, la Catedral, la Universidad... O lo que es lo mismo, garantizarle poco más o menos que el paraíso.

La Morucha

Paisaje

La Morucha es una de esas razas que podríamos llamar radicalmente ecológicas. Fuertes, resistentes y capaces de adecuarse a condiciones extremas, al frío del invierno y al calor del verano. Tan integradas están desde siempre en uno de los ecosistemas más ricos, interesantes y sostenibles de Europa, la dehesa, que no sólo forman parte del paisaje, sino que son paisaje en sí mismas.

La morucha y la ternera charra

Son carnes de color rojo intenso, sabor aromático, alto valor en proteínas, finura de fibras y una grasa bien distribuida tan difícil de conseguir y que tanto ayuda a degustar.



Queso de Arribes

Se trata de un queso con corteza de color, agradable e inconfundible tanto al olfato como al gusto -un poco picante-, y con un tacto agradable, graso y suave.

Se cuenta en el Antiguo Testamento que el queso nació cuando un zagal llevaba leche a su padre en un pellejo y debido al calor, el líquido se convirtió en sólido. Y dicen también que el queso de Las Arribes se inventó cuando un pastor vió reflejada una gran luna llena con tonos naranjas sobre el Duero.



Agricultura

El agro salmantino es muy extenso y variado, como lo son también los productos que proporciona. Y esta variedad se traduce en una cocina de las mismas características.

Las **patatas** nos las vamos a encontrar por los más diferentes ámbitos de la provincia, y La Armuña nos proporciona esas tan celebradas **lentejas**, con denominación de origen, materia prima para uno de los guisos más saludables de la cocina mediterránea. No menos apetitosos son los **garbanzos** o las **alubias**.

El cereal se cultiva en buena parte de la provincia y el trigo será la base de una **harina** que dará ese **pan** castellano tan emblemático y sobrio, así como de toda una excelente repostería.



Las Lentejas de la Armuña

De la olla a la fusión

Aunque el puchero, la olla, ha sido y sigue siendo su hábitat natural, rehogadas con cebolla, jamón o chorizo, por su gran versatilidad ofrece muchas posibilidades para el maridaje culinario y la innovación. Así, surgen ensaladas, carpaccios y nuevas recetas, donde las lentejas son las protagonistas.

Un histórico I+D

La historia de un producto está unida siempre a descubrimientos de gente anónima, con el don de preguntar, buscar, solucionar. Verdaderos “Leonardos da Vinci” populares.

Ese es el caso de Jeremías Vandulciel, un carpintero instalado en 1914 que para ayudar a un agricultor amigo, creó en horas robadas al sueño la seleccionadora de lentejas. Un artilugio fantástico y muy hermoso que todavía se utiliza y que sirvió para mejorar la faena y la calidad. Un I+D que encierra toda una poética.





Nombres son sabor

Nombres que tienen resonancias y que a su vez alimentan sólo con decirlos. Bollo maimón, repelaos, perronillas, amarguillos, garrapiñadas, polvorones de avellana, bocaditos de ángel, turrón de almendra de la Alberca, hojaldres de Ledesma, obispos de Yeltes, huesillos de Béjar, chochos, torrijas, leche frita, rosquillas, obleas...

Hornazo

Ibéricos -jamón, lomo, chorizo- y huevo duro dentro de un dulce, de una empanada hecha con harina, leche, aguardiente, huevo, manteca, azúcar y sal. Interiores y exteriores, lo visible y lo invisible, el norte y el sur de un territorio, dulce y salado a la vez, tradición y contemporaneidad. La gastronomía como metáfora de una tierra, de una cultura.





03 Ambientes

¿Vamos de tapas? Los productos salmantinos al des"tape". Es Salamanca destino tradicional de tapeo. Lo mejor de los productos salmantinos en forma de pincho, en lo que se ha convertido en una arraigada actividad social. Tradicionales o innovadoras, las tapas des"tapan" lo mejor de la gastronomía salmantina.

Los objetos cuentan. De la cuchara de madera a la cazuelita

Nada hay que hable mejor de nosotros que los objetos. La cuchara de madera por ejemplo era una parte de uno mismo y el reflejo de una sociedad rural muy bien estructurada, donde del rancho comía primero el mayoral y por último el zagal. La cazuelita es barro, pero es el "hoy". Es probar, degustar, en compañía, pero con la cantidad que marca "la línea".

Comer es mucho más que alimentarse

Y si no se puede reír, si no hay complicidad, si el escenario no es apropiado, ni "toma...por favor prueba..." "verás cómo está"... Si no se siente cómo se funde en la boca, no es comer es otra cosa, es nutrirse, alimentarse.

Inventar la tradición

La gastronomía de Salamanca es tan postmoderna que incluso es capaz de inventar sus tradiciones. Así "las patatas meneás o revolconas" - qué nombres tan evocadores- que parecen recetas de toda la vida son en realidad creaciones de hace relativamente pocos años, no existían, pero ya existen.

"TOMA... POR FAVOR PRUEBA...", VERÁS CÓMO ESTÁ...".

SI NO SE SIENTE CÓMO SE FUNDE EN LA BOCA

NO ES COMER, ES OTRA COSA



Calderillo de Béjar

Ingredientes (6 personas) : Ternera de 2ª (1'2 kg). Aceite (2 dl). Cebolla (0'2 kg). Pimiento verde (0'2 kg). Tomate natural (0'2 kg). Pimentón dulce (c/s). Pimiento morrón (0'2 kg). Dientes de ajo (6 un). Perejil (c/s). Laurel (1 hoja). Patatas (2 kg). Sal (c/s). Fondo oscuro (c/s). Guisantes (0'3 kg)

1. Limpiar la carne y las hortalizas. Cortar la ternera en pequeños dados.
2. Rehogar la carne junto con la cebolla y el pimiento cortado en mirepoix. Una vez rehogado, añadir el tomate picado.
3. Agregar el pimentón y un majado de ajo y perejil.
4. Mojar con el fondo hasta que cubra. Sazonar con sal y el laurel.
5. Cuando la carne está a media cocción, se añaden las patatas troceadas y se dejan cocer.
6. Una vez cocido todo se adicionan los guisantes y el pimiento morrón cortado en juliana.



Chanfaina

Ingredientes (6 personas) : Callos de cordero (½ kg). Sangre cocida (0'2 kg). Patas (12 uni). Asadura (0'4 kg). Cebolla (0'1 kg). Dientes de ajo (4 uni). Laurel (1 hoja). Cominos (c/s). Pimiento verde (0'2 kg). Pimentón dulce (c/s). Guindilla. Sal (c/s). Aceite de oliva (c/s). Arroz (0'3 kg). Huevo duro (3 un). Perejil (c/s).

1. Limpiar bien los callos y las patas, poniéndolos a cocer con sal, ajo y laurel. Una vez cocidos los picamos en trozos pequeños, reservando el agua de la cocción.
2. A continuación en una cazuela de barro con el aceite, rehogamos la cebolla y pimiento picado.
3. Una vez rehogado, agregamos los ingredientes que hemos cocido y se rehoga durante unos instantes.
4. Adicionamos el pimentón y el caldo de la cocción.
5. Hacemos un machado con el ajo, perejil y cominos, tostado previamente y lo echamos a la cazuela.
6. En este momento, agregamos el laurel, la guindilla y la sangre desecha con un tenedor, dejamos cocer y rectificamos de sal. Añadir el arroz, teniendo en cuenta que se echarán 3 partes de líquido por 1 de arroz. Una vez el arroz terminado se decora con rodajas de huevo duro.





Picadillo de Tejares

Ingredientes (para 6 personas) : *Ternera picada (1 kg). Aceite de oliva (1/2 dl). Cebolla (0'6 kg). Pimiento verde (0'6 kg). Sal y pimienta (C/S). Piñones (30 gr). Corteza de pan (C/S). Huevos duros (2 un). Nuez moscada (C/S). Vino blanco (1/2 dl). Pimentón dulce (10 gr).*

1. En una cazuela de barro con el aceite, freímos la corteza de pan, lo retiramos una vez frito y añadimos la cebolla y el pimiento bien picado, dejando rehogar.
2. Agregar la carne picada, salteándola hasta que esté bien rehogada. Seguidamente adicionamos el pimentón dulce.
3. En el mortero hacemos un majado con el pan frito, los piñones y las yemas de los huevos cocidos. Añadimos el vino blanco y homogeneizamos la mezcla, agregándosela a la carne.
4. Sazonamos con sal, pimienta y nuez moscada. Cortamos las claras cocidas en juliana y adornamos. Dejar reposar unos instantes.

Limón Serrano

Víctor Gutiérrez

Ingredientes (para 6 personas): Naranjas (4 un). Zumo de limón (125 gr). Gelatina (2 hojas). Chorizo ibérico (200 gr). Bola ibérica (200 gr). Huevos de codorniz (4 un). Vino tinto (½ l.). Ajo (2 dientes). Azúcar (1 cucharada). Sal fina (un puñado)

1. Se asa la bola ibérica durante 30 min. con ajo y sal, se deja enfriar y se corta en láminas.
2. Se cuece el huevo de codorniz poco tiempo para que quede líquido por dentro.
3. Se hace la gelatina de limón y se corta en daditos que se cubren con un crujiente de chorizo.
4. Para la salsa se reduce el vino tinto emulsionándolo con aceite de oliva virgen y azúcar.
5. Se pelan naranjas, se cortan en rodajas finas y se colocan extendidas en el fondo del plato. La lámina de bola ibérica rodea al huevo de codorniz. Se coloca sobre las naranjas y se rocía con la salsa de vino.





Espadilla de Morucha estofada con vino tinto y oporto, sobre espinacas a la crema, con piñones y jamón crujiente

Hacienda Zorita

Ingredientes (para 6 personas): Espadilla (1 pieza), Cebollas (2 un), Puerros (2 un), Canela (1 rama), Tomillo (1 rama), Romero, Sal, Pimienta, Vino tinto (1 botella), Oporto (½ botella), Espinacas (½ kg), Mantequilla (1 nuez), Nata (250 cl), Piñones (20 gr).

1. Salpimentar y enharinar la pieza de carne y freír a fuego fuerte hasta que dore por todos los lados.
2. Retirar. En esa misma cazuela pochalar las dos cebollas y los puerros, añadirle el tomillo y el romero y tapar la cazuela. Cuando esté bien pochado añadir la pieza de carne y tapar durante 15-20 minutos.
3. Mojar con el vino, el oporto y rama de canela y estofar. Seguido hacer la crema de espinacas, en un cazo derretir la mantequilla y rehogar las espinacas, mas tarde añadir la nata y dejar cocer para después triturar y salpimentar. Reservar.
4. Una vez la pieza de carne esté hecha reducir la salsa si fuera necesario hasta conseguir el espesor deseado y pasar por el chino.
5. Extender una cucharada de crema de espinacas en el fondo del plato y sobre ella colocar unas rodajas de carne, unos piñones tostados y el jamón crujiente.

Lentejas de la Armuña con salchichón de ave relleno de cerdo ibérico

Chez Víctor

Ingredientes (para 6 personas) : **Lentejas de la Armuña** Lentejas de la Armuña (600 gr.). Tomate (1/2). Dientes de Ajo (6 un.). Pimiento verde (1un). Pimiento rojo (1un). Cebolla (1 mediana). Mostaza en grano (2 c/s). Aceite de oliva virgen. Sal.

1. Poner a cocer las lentejas, (puestas en remojo la noche anterior), con ½ pimiento verde y ½ rojo, ajos, aceite y sal.
2. Picar y sofreír el resto de las verduras, añadiendo al final el tomate. Luego añadir a modo de vinagreta; mostaza, vinagre y aceite. Mantener caliente.
3. Retirar las verduras y ½ caldo de las lentejas ya cocidas.

Salchichón de ave y cerdo ibérico Pechugas de pollo (6 un). Magro picado de cerdo ibérico, pluma o secreto (500 gr.). Naranja (1 un). Pimienta en grano (1c/s). Clavo (2 un). Huevo (1un). Aguardiente (1 copa). Sal.

1. Abrir las pechugas a modo de escalope, aplastadas ligeramente. Dejar en espera.
2. Mezclar el magro, el zumo y la corteza rallada de ½ naranja, el aguardiente, la pimienta, el clavo en polvo y el huevo.
3. Colocar en cada pechuga la mezcla y enrollarla. Envolver estos rulos en papel de aluminio, (cerrar bien). Cocerlos al vapor en una cazuela con rejilla 20 min. Dejarlos enfriar ligeramente.
4. En un plato disponer una corona de lentejas, en el medio un rollito de pechuga cortado al bies y aliñar con la vinagreta caliente ya preparada.



Día del Jamón *(Guijuelo, segunda quincena de julio)*

Con uno de los mejores exponentes de la gastronomía española y por supuesto de la salmantina, se celebra en la cuna del jamón y sede de la Denominación de Origen, Guijuelo, "El día del Jamón". Los actos se desarrollan durante dos días; el primero acoge una jornada técnica y el segundo, y más esperado, se corta y se invita a jamón a todos aquellos que se acercan hasta esta localidad. Degustación y admiración a la gran labor de los cortadores profesionales, que se completan con actuaciones y una comida de confraternidad de los industriales de la Denominación de Origen Guijuelo.

Matanza Tradicional *(Guijuelo, último fin de semana de enero y fines de semana de febrero)*

Días dedicados a rendir homenaje al producto base de la economía local, el cerdo ibérico. Aprovechando los días más fríos del invierno se hacen las matanzas. La primera, en enero, buscando las primeras luces del día para dar comienzo con el ritual; el resto se hacen en torno a las once de la mañana. El frío se hace más llevadero con el aguardiente y las perrunillas para continuar con el sacrificio, chamuscado, despiece, adobo... hasta llegar a la degustación de chichas y otros productos que completan la jornada festiva.

Día del Calderillo Bejarano *(Béjar, segundo domingo de agosto)*

El hermoso paraje de El Castañar sirve de marco para la celebración gastronómica bejarana por excelencia. El segundo domingo de agosto, el Ayuntamiento de la ciudad viene celebrando un concurso para premiar el mejor Calderillo bejarano. Los cocineros se esmeran en hacer un sabroso guiso para convencer al exigente jurado, que después de probar todos los elaborados, elige el más exquisito. Tras el concurso, la invitación se hace extensiva a todos los presentes para degustar este tradicional plato de la comarca.





Jornadas Gastronómicas Transfronterizas *(Marzo, abril, primavera)*

Las jornadas gastronómicas transfronterizas promovidas por los Ayuntamientos de Hinojosa de Duero, Lumbrales y la cámara municipal de Vila Nova de Foz Coa, buscan dar a conocer estas comarcas limítrofes, y la promoción de su gastronomía, además de los excelentes productos locales. En ellas participan numerosos establecimientos hosteleros de ambos lados de La Raya.

La organización quiere con esta iniciativa no sólo promocionar la gastronomía, sino que también busca animar a los visitantes a descubrir el patrimonio natural, histórico y artístico de las Arribes del Duero y la zona vecina de Portugal. Proponiendo los hosteleros exquisitos menús, en diferentes establecimientos ubicados en las localidades participantes, y en ocasiones complementados con actividades.

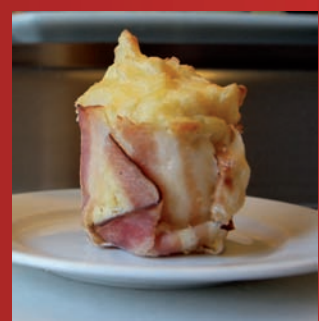
Concurso de Pinchos, Cafés y Cócteles *(San Juan de Sahagún, junio)*

Organiza: Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca

Gran número de establecimientos salmantinos participan en el concurso elaborando con gran dedicación el mejor de los pinchos (frío y caliente), cafés o cócteles. Se designan dos jurados, uno de ellos compuesto por expertos en la materia y otro por la votación popular.

Mes de la Cazuela *(Febrero)* Organiza: Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca

Original actividad que consiste en la elaboración de una especialidad de pincho en cazuela de barro; a aquel cliente que consume esta tapa se le obsequia con otra cazuelita.



Denominación de Origen

Jamón de Guijuelo Consejo Regulador

C/ Filberto Villalobos,4.
Guijuelo 37770
(Salamanca)
Tel. +34 923 581 514
Fax +34 923 580 097
guijuelo@ceres.com

Indicación Geográfica Protegida

Lenteja de la Armuña

Ctra. Valladolid, s/n
edif.Caja Salamanca y Soria
Villares de la Reina 37184
(Salamanca)
Tel. +34 923 228 345
lentejaarmu@jazzfree.com

Carne de Morucha de Salamanca

C/ Doctor Piñuela, 2
37002 Salamanca
Tel. +34 923 214 746
Fax +34 923 214 746
morucha@mmteam.interbook.net

Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno de Raza Morucha Selecta

C/Sta Clara 20
37001 Salamanca
Tel. +34 923 280 892
Fax +34 923 280 995

Marcas de Garantía

Asoc. de Vacuno de Calidad de Salamanca (MG Ternera Charra)

C/ Cabeza de Vaca,1, 1ªplanta
37004 Salamanca
Tel. +34 923 124 090

Fax +34 923 124 090
info@terneracharra.org

Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca

Plaza de España Nº 7, Oficina 6
Vitigudino 37210
(Salamanca)
Tel. +34 606 359 382
Fax. +34 923 191 693
info@quesoarribesdesalamanca.com
rsoria@aquimisa.com

Marca de Garantía Ibéricos de Salamanca

Doctor Ferrán Parcela 80, Poligono el
Montalvo I
37008 Salamanca
Tel. +34 923193343/ +34 606359382
Fax. +34 923 191 693
rsoria@aquimisa.com

Marca de Garantía Farinato de Ciudad Rodrigo

Plaza Herrasti, 3 Trasera
Ciudad Rodrigo 37500
(Salamanca)
Tel. +34 923463037/ Tel. +34 696542287
Tel. +34 923 463 037
afecir@ciudadrodrigo.net

Marca de Garantía Cereza de la Sierra de Francia

C/Larga N° 1
Madroñal de la Sierra 37619
(Salamanca)

Asociación Gastronómica de Productos Charros (Hornazo de Salamanca)

Hoces del Duratón, Parcela 71
37008 Salamanca
Tel. +34 923193343/ +34 669526520

Fax. +34 923 191 693
hornazo@hornazodesalamanca.org
rsoria@aquimisa.com

Asociación "El Olivo"

Marca de Garantía
Aceites del Noroeste
Crta de Coria, km 16
Sotoserrano 37657
(Salamanca)

Consejo Regulador D.O. Arribes

Asociación Vino de Calidad
de Arribes
C/ La Almofea, 95
Pereña de la Ribera 37175
(Salamanca)
Tel. +34 923 573 413
+34 923 573 209
vtarribesduero@verial.es

Más información:

Oficina Municipal de Turismo
Plaza Mayor 32. Salamanca T. +34 923 21 83 42
www.salamanca.es www.lasalina.es/turismo

g^S
FORK



SALA
man
ca
PATRONATO
PROVINCIAL
DE TURISMO