



CASTILLA Y LEÓN

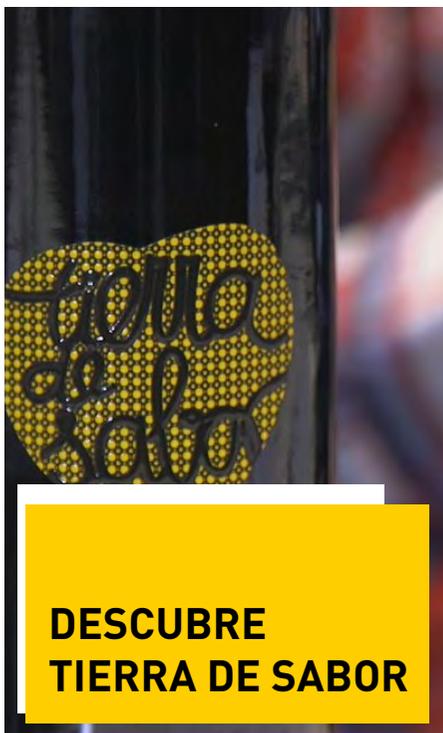
La calidad agroalimentaria de Castilla y León, referente dentro y fuera de nuestras fronteras

*“Si el cielo de Castilla es alto es porque lo habrán
levantado los campesinos de tanto mirarlo”*

Miguel Delibes



CASTILLA Y LEÓN



**DESCUBRE
TIERRA DE SABOR**



**FIGURAS DE
CALIDAD**



**CURIOSIDADES
DE LA CALIDAD DE
CASTILLA Y LEÓN**

**D.O.P.
I.G.P.**

**MARCAS DE
GARANTÍA**

OTRAS

PONTE EN CONTACTO

Descubre *Tierra de Sabor*

Piensa en un lugar en el que sus campos hablan, con su trigo dorado al sol, con la templanza de sus dehesas y ganaderías, con sus viñedos, cuna de una tierra de vinos de excelencia... piensa en un lugar con mil sabores. Únicos, auténticos y singulares, compartiendo todos un mismo origen. Piensa en un lugar, plagado de castillos, palacios, torres, pueblos con encanto y parques naturales llenos de magia. Todos hablan de tradición y de historia.

Piensa en un corazón que cuida de los pequeños detalles que garantizan tu confianza, piensa en un corazón que ampara los alimentos de calidad de Castilla y León y que se esfuerza por ofrecer al mercado, profesionales y consumidores, una propuesta innovadora.



Su nombre es Castilla y León y, su corazón, Tierra de Sabor, una marca de garantía.

Descubre *tierra de sabor*

El sello de calidad más conocido en España



CASTILLA Y LEÓN

Nos encanta compartir lo bueno que tiene Castilla y León, por eso, trabajamos para que toda España conozca y disfrute de la calidad de nuestros productos. El amplio catálogo y variedad de alimentos y bebidas que acoge nuestra tierra es muy valorado por los consumidores, que reconocen al sello Tierra de Sabor en primera posición y lo asocian principalmente con los quesos, las legumbres, el jamón y la charcutería y, por supuesto, los vinos, según el informe realizado por la prestigiosa consultora de estudios de mercado Nielsen bajo el título

Imagen y posicionamiento del sello de calidad Tierra de Sabor desde la perspectiva del consumidor y las empresas asociadas.



Descubre *Tierra de Sabor*

La cartera de alimentos de calidad más grande de Europa

Desde su lanzamiento hasta la fecha, cerca de 900 empresas y de 6.000 productos han sido autorizados en el uso de **Tierra de Sabor** convirtiéndose en la mayor despensa de Europa. Destacan las carnes, tanto frescas como transformadas, seguidas de vinos, derivados de cereales, lácteos, frutas y hortalizas, legumbres y un amplio etcétera.



Descubre *Tierra de Sabor*

Market Tierra de Sabor: de nuestra tierra a tu mesa

market.tierradesabor.es

El **Market Tierra de Sabor** es una plataforma online que pone en contacto directo al productor y al consumidor. Tanto profesionales de la restauración como tiendas gourmet y consumidores pueden adquirir, a golpe de clic, todos los productos con sello de garantía de calidad del corazón amarillo. Además, pueden hacerlo sin gastos de envío para toda España (excepto Canarias y Baleares).

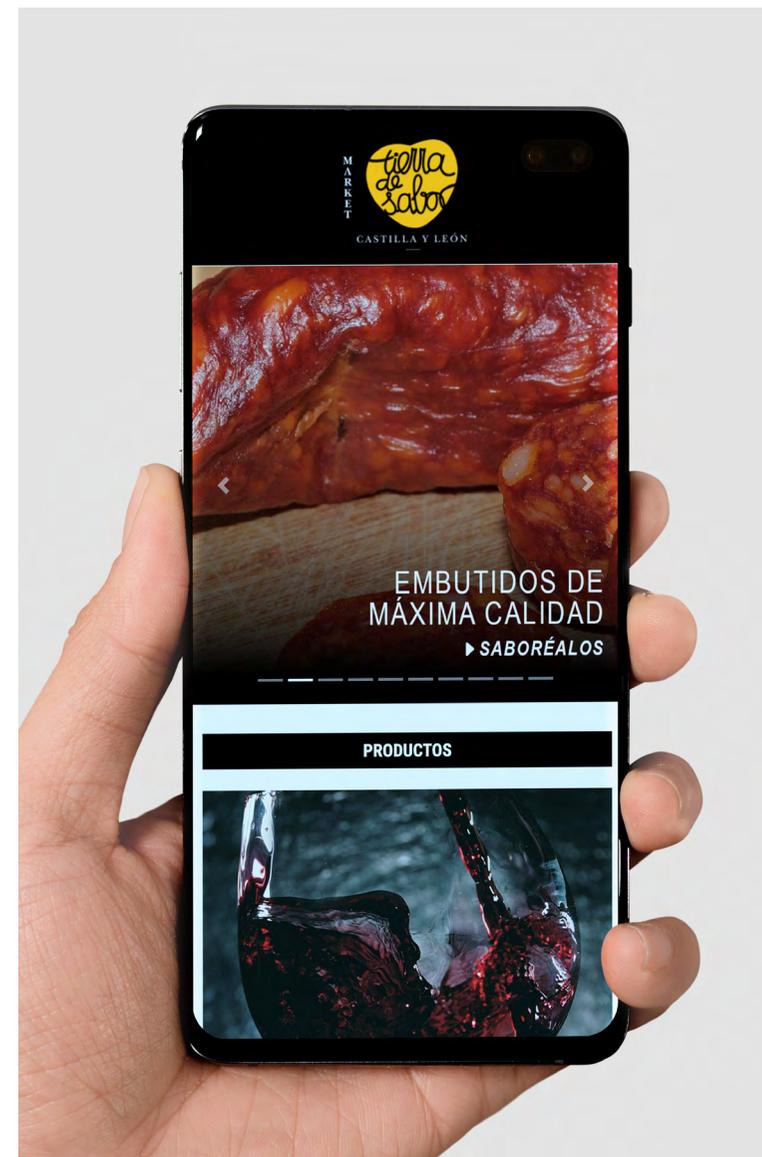
Esta plataforma contribuye a fijar población en el medio rural haciendo accesibles a pequeñas empresas adheridas a la marca nuevos canales de comercialización de sus productos sin intermediarios y con un bajo coste para ellos. Asimismo, incentiva la compra y producción de productos locales y ayuda a los pequeños productores a competir con grandes empresas y distribuidoras que imponen sus bajos precios en un mercado cada vez más competitivo.

Descubre *tierra de sabor*

Market Tierra de Sabor: de nuestra tierra a tu mesa

Si entras en el **Market Tierra de Sabor**, puedes realizar la compra de varios productos de diferentes productores en un carrito único con un solo pago. A continuación, cada productor hace el envío de los productos adquiridos directamente a tu casa. Cada productor es el que indica el plazo de entrega que puede cumplir, por ello en el Market se puede ver que cada producto tiene un plazo de entrega determinado que suele oscilar entre 1 y 3 días laborables. En el caso de productos perecederos, el envío será en 24 horas.

Comprar en el Market Tierra de Sabor es garantía de seguridad, tanto en la calidad de los productos como en el pago, ya que cuenta con el sello SSL, otorgado por una de las principales Autoridades de Certificación Independiente, que permite cifrar todas las comunicaciones entre tu dispositivo y la tienda online para que no puedan ser interceptadas por terceros.



Descubre *Tierra de Sabor*

Otros proyectos que laten con el mismo corazón

Tierra de Sabor es un proyecto de todo el sector agroalimentario de Castilla y León que apuesta por la calidad. Una suma de esfuerzos que permite crear una gran marca de dimensión nacional. Una respuesta conjunta a profesionales y consumidores que exigen conocer al detalle aquello que adquieren y consumen.

Desde su nacimiento en 2009, Tierra de Sabor se ha convertido en una gran marca paraguas que reconoce el origen y la calidad de las materias primas en el ámbito del comercio, hostelería y restauración. Por ello, existen tres iniciativas que cuentan con el respaldo de la marca: Restaurantes de la Tierra, Tierra de Sabor-Club Selección y Heart of Spain.



Descubre *Tierra de Sabor*

Otros proyectos que laten con el mismo corazón

Restaurantes de la Tierra – Tierra de Sabor



Ofrece el prestigio de sus productos a través de las manos expertas de algunos de los mejores cocineros, tanto de esta Comunidad como de toda España. Su finalidad es distinguir en el mercado a los restaurantes que regularmente se proveen de productos originarios de Castilla y León, que tengan autorizado el uso de la marca Tierra de Sabor y que acrediten el cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en el Manual de Uso de la Marca.

Actualmente, 17 restaurantes de Castilla y León y Madrid cuentan con esta distinción.



Descubre *tierra de sabor*

Otros proyectos que laten con el mismo corazón

Tierra de Sabor-Club Selección



Es un innovador concepto de hostelería y comercio. El proyecto no sólo proporciona al empresario la imagen del establecimiento, también incluye cerca de 40 aplicaciones para extender su calidad a cada detalle. Se ofrece la cesión de uso de la marca para la apertura de dos posibles tipos de establecimientos: Gastrobar (establecimiento de venta y degustación de productos) y Tienda (establecimiento de venta).

Tan sólo es necesario adaptar la imagen del negocio a la marca, poner a la venta exclusivamente productos Tierra de Sabor, abonar el canon y colaborar para el éxito del proyecto. Los establecimientos asociados contarán con el asesoramiento y el respaldo de Tierra de Sabor y sus inversiones en campañas publicitarias y de relaciones públicas en todo el territorio nacional.



Actualmente está abierto un establecimiento Tierra de Sabor Club Selección en Segovia:

www.clubseleccionsegovia.com

Descubre *tierra de sabor*

Otros proyectos que laten con el mismo corazón

Establecimientos Heart of Spain



Están pensados para todos los que viven fuera de España y quieren disfrutar de nuestra famosa dieta mediterránea. Se trata de tiendas gourmets y restaurantes ubicados en distintos países del mundo, donde compartir la pasión por la gastronomía española con la mejor selección de productos Tierra de Sabor. Con este sello “Heart of Spain”, Tierra de Sabor apoya la internacionalización de los productos regionales, ayudándoles a encontrar su lugar fuera de las fronteras de Castilla y León.

El primer establecimiento **Heart of Spain** se encuentra en Cork (Irlanda), donde se ofrece el auténtico sabor del corazón de España a sus clientes y amigos:

www.heartofspain.ie



Figuras de calidad

¿Qué son?

A la hora de hablar de la calidad de determinados productos -vinos, frutas o embutidos, entre otros- empleamos conceptos como **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)**, **Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)**, **Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.)**, **Marca de Garantía (M.G.)** y **Marca de Calidad (M.C.)**, con el fin de añadirles un matiz diferenciador frente a otros productos similares. Pero, ¿qué significan y qué valor aportan a la agroalimentación de Castilla y León estas siglas?

La variedad y la tradición son dos de las características más representativas de los alimentos y las bebidas típicas de Castilla y León y es a través de este conjunto de Denominaciones de Calidad la manera de garantizar el valor que les corresponde. Cada una de ellas posee un Consejo Regulador que, mediante distintos controles, afianza y avala dicho valor y calidad.

Figuras de calidad / Diferencias entre D.O.P., I.G.P., E.T.G., M.G. y M.C.

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)

Dentro de la Denominación de Origen Protegida (D.O. o D.O.P.) se enmarcan productos alimenticios que proceden de un lugar determinado, normalmente territorios o regiones muy concretas, como comunidades autónomas.

La calidad de estos productos se debe a un medio geográfico particular con unos factores naturales o humanos (condiciones medioambientales, tipo de suelo o técnicas de trabajo) que otorgan unas características particulares al producto, permitiendo obtener un producto único y especial que se diferencie de otros de su misma clase.

Todas las fases del proceso de producción de los productos de una D.O. concreta deben tener lugar en dicha zona geográfica. Entre los alimentos y bebidas castellano y leoneses que poseen esta distinción se encuentran:

Frutas y hortalizas

- Manzana Reineta del Bierzo

Lácteos

- Mantequilla de Soria
- Queso Zamorano

Productos Cárnicos

- Guijuelo

Vinos

- Arlanza
- Arribes
- Bierzo
- Cebreros
- Cigales
- León
- Ribera del Duero
- Rueda
- Sierra de Salamanca
- Tierra del Vino de Zamora
- Toro
- Valles de Benavente
- Valtiendas

Figuras de calidad / Diferencias entre D.O.P., I.G.P., E.T.G., M.G. y M.C.

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)

La Indicación Geográfica Protegida se trata de una distinción de calidad que alberga aquellos productos agroalimentarios con un origen geográfico determinado y cuya calidad, reputación o características concretas se deben a dicho lugar de origen.

La principal diferencia que presenta con la D.O. es que para ésta es imprescindible que la producción, la transformación y la elaboración del producto se realice en un mismo lugar, mientras que para la I.G.P. el producto debe estar presente en, al menos, una de las etapas del proceso.

Los productos de Castilla y León que han sido distinguidos con este sello son:

Carnes frescas

- Carne de Ávila
- Carne de Salamanca
- Lechazo de Castilla y León
- Ternera de Aliste

Frutas y hortalizas

- Pimiento Asado del Bierzo
- Pimiento de Fresno-Benavente

Legumbres

- Alubia de La Bañeza-León
- Garbanzos de Fuentesauco
- Judías de El Barco de Ávila
- Lenteja de La Armuña
- Lenteja de Tierra de Campos

Lácteos

- Queso Castellano
- Queso Los Beyos
- Queso de Valdeón

Panadería

- Mantecadas de Astorga

Productos cárnicos

- Botillo del Bierzo
- Cecina de León
- Chorizo de Cantimpalos
- Morcilla de Burgos

Vino

- Vino de la Tierra de Castilla y León

Figuras de calidad / Diferencias entre D.O.P., I.G.P., E.T.G., M.G. y M.C.

Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G)

A diferencia de las dos anteriores, esta denominación de calidad no tiene tanto que ver con el origen geográfico de un alimento o bebida como con su elemento tradicional. Así, la E.T.G. distingue a aquellos productos elaborados a través de un método de producción, transformación o composición basado en una práctica tradicional y con las materias primas e ingredientes empleados tradicionalmente.

Los productos que adquieren la distinción E.T.G. se han llamado así, al menos, durante 30 años. La característica de la tradición es un claro matiz diferenciador en este tipo de productos.

Las Especialidad Tradicional Garantizada de Castilla y León es el jamón serrano, que se une a otras tres E.T.G. españolas: la leche certificada de granja, los panellets y las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta (Sevilla).



Figuras de calidad / Diferencias entre D.O.P., I.G.P., E.T.G., M.G. y M.C.

Marca de Garantía (M.G.)

La Marca de Garantía (M.G.) es una figura de calidad que garantiza que un producto determinado cumple unas características comunes, relativas especialmente a su calidad, los componentes o materias primas utilizados para su fabricación, origen geográfico, modo de elaboración y condiciones técnicas del proceso. Este sello puede ser utilizado por varias empresas, siempre bajo el control y autorización del titular del mismo.

Los productos de Castilla y León que poseen esta distinción son:

Carnes frescas

- Carne de Cervera
- Cochinillo de Segovia
- Ternera Charra

Frutas y hortalizas

- Castaña del Bierzo
- Cereza del Valle de Las Caderechas
- Espárrago de Tudela de Duero
- Manzana Reineta del Valle de Las Caderechas
- Pera Conferencia del Bierzo
- Setas de Castilla y León

Legumbres

- Garbanzo de Pedrosillo
- Garbanzo de Valseca
- Judión de la Granja

Lácteos

- Queso Arribes de Salamanca

Panadería

- Harina Tradicional Zamorana
- Hornazo de Salamanca
- Pan de Valladolid
- Torta de Aranda

Productos cárnicos

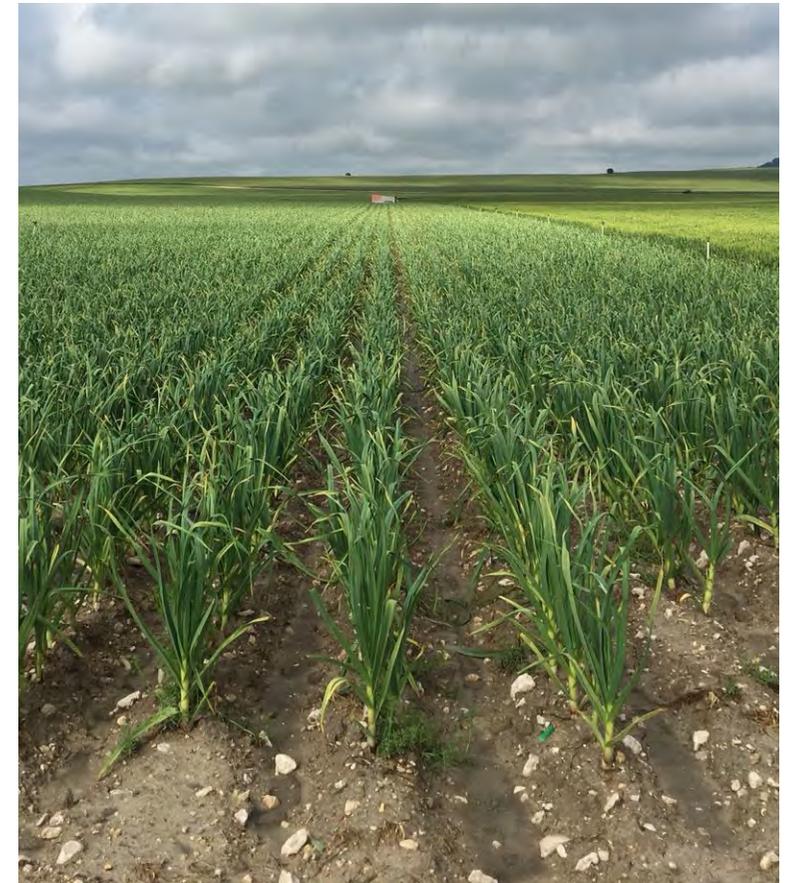
- Cecina de chivo de Vegacervera
- Chorizo Zamorano
- Ibéricos de Salamanca
- Torrezno de Soria

Figuras de calidad / Diferencias entre D.O.P., I.G.P., E.T.G., M.G. y M.C.

Marca Colectiva (M.C.)

La Marca Colectiva (M.C.) distingue en el mercado los productos o servicios de los miembros de una asociación titular de la marca de los de otras empresas. El objetivo de esta distinción es destacar el origen empresarial de un producto o servicio determinado. Tal y como ya se ha matizado, dicho origen no se refiere a una empresa individual, sino a una asociación formada por diversas empresas.

El Ajo de Vallelado (Segovia) y el Chorizo de León son dos marcas colectivas de la región de Castilla y León.



Curiosidades de la calidad de Castilla y León

D.O.P. e I.G.P.



Marcas de garantía



Otras



Curiosidades de la calidad de Castilla y León

D.O.P. e I.G.P.

La calidad agroalimentaria de los distintos productos de Castilla y León está certificada por la existencia de una serie de figuras que realizan un control exhaustivo del origen de los mismos, así como de su proceso de elaboración, desde el cuidado de la materia prima hasta la obtención del producto final. En este sentido, los agrupan según sus características y origen, regulan y constatan su excelencia.

Así, puede haber una o varias figuras de calidad que controlen la excelencia de un mismo producto, como ocurre con las Denominaciones de Origen de los vinos o las Indicaciones Geográficas Protegidas de las carnes, entre otros muchos ejemplos. Para conocer más en profundidad la agroalimentación de Castilla y León, resulta necesario adentrarse en cada una de las figuras de calidad que trabajan para mantener, mejorar y compartir con el resto de España la excelencia de los productos que la conforman.



D.O.P. e I.G.P. - Carnes Frescas



| Carne de Ávila I.G.P.



Visita mi web



Información

Es la primera figura de calidad de carne fresca en España y se creó en 1988. Regula que, al menos, una de las etapas del proceso de producción tenga lugar en la provincia de Ávila y certifica que la calidad que la distingue de otras carnes viene dada por unas características que solo se dan en este lugar.



Sabías que...

Una de las particularidades que la hacen tan especial es la práctica de la trashumancia, un sistema de explotación de pastoreo en continuo movimiento. Durante los meses de otoño y verano los pastos transitados son los de alta montaña, mientras que en primavera y en invierno se trasladan a zonas más adeshadas.



D.O.P. e I.G.P. - Carnes Frescas



| Carne de Salamanca I.G.P.



[Visita mi web](#)

 Información

Se fundó en 1995 con el nombre de Carne Morucha de Salamanca, el cual se cambió al actual, Carne de Salamanca I.G.P. en 2018. Se encarga de controlar la calidad de la carne de la provincia de Salamanca. Ésta se obtiene de los terneros hijos de vacas de raza

Morucha criadas en pureza o de sus cruces con machos de razas Charolés y Limosín. Dependiendo de su edad de sacrificio, se distingue carne de ternera (entre 8 y 12 meses), de añojo (entre 12 y 24 meses) y de novillo (entre 24 y 48 meses).



Sabías que...

La calidad de esta carne tiene mucho que ver con el componente racial de los animales, que la diferencian de otras carnes de vacuno, pero también con la alimentación de los animales con leche materna y pastos naturales de la dehesa salmantina.



D.O.P. e I.G.P. - Carnes Frescas



| Lechazo de Castilla y León I.G.P.



[Visita mi web](#)



Información

Creada en 1997 es una figura que certifica la calidad de uno de los productos estrella de Castilla y León: el lechazo. La vitola roja con el logotipo de la IGP propia de este sello de calidad asegura al consumidor que el producto es raza autóctona -churra, castellana u ojalada- de esta comunidad autónoma.



Sabías que...

Los lechazos de Castilla y León I.G.P. se alimentan exclusivamente con leche materna, algo que garantiza que su carne sea jugosa, tierna y con un sabor suave.



D.O.P. e I.G.P. - Carnes Frescas



| Ternera de Aliste I.G.P.



Visita mi web



Información

La Ternera de Aliste I.G.P. surgió en 2016 y regula la calidad del ganado vacuno joven de las comarcas de Aliste, Sanabria y Sayago, situadas en la provincia de Zamora.



Sabías que...

Como ocurre con otras carnes, ésta también basa sus métodos de cría en la lactancia materna, pero es la presencia del lobo en la zona la que ha influenciado en el manejo de los terneros, puesto que esta zona geográfica es el hábitat natural del lobo. Así, las vacas parían en el establo y el ternero siempre permanecía resguardado en él durante su desarrollo para protegerlo del lobo.



D.O.P. e I.G.P. - Frutas y hortalizas



Manzana Reineta del Bierzo D.O.P.



Visita mi web



Información

Esta Denominación de Origen fue creada en 1999 para certificar la calidad de las manzanas Reineta Blanca y Reineta Gris que se producen, conservan, acondicionan y envasan en la comarca leonesa del Bierzo. Son jugosas, dulces y ácidas, de gran dureza y tienen cinco veces más vitamina C que otras variedades de manzana.



Sabías que...

La historia de la Manzana Reineta y su introducción en El Bierzo está vinculada al Camino de Santiago y a la red de monasterios que jalonan la Comarca, conocida como la Tebaida berciana. Las manzanas distinguidas con este sello de calidad se han adaptado desde su introducción a las condiciones climáticas de la zona, que le otorgan las características que presenta.



D.O.P. e I.G.P. - Frutas y hortalizas



| Pimiento Asado del Bierzo I.G.P.


[Visita mi web](#)


Información

El Consejo Regulador del Pimiento Asado del Bierzo nació en 2002 para regular la excelencia del pimiento de la comarca leonesa de El Bierzo, donde se empezó a cultivar a mediados del siglo XVII. Es un fruto triangular, de paredes lisas y 3 o 4 lóbulos que se comer-

cializa asado, pelado y envasado. El pelado y eliminación de semillas, es de forma manual y artesana, sin que en ningún momento los frutos sean sumergidos en agua o soluciones químicas.



Sabías que...

El pimiento asado, es una tradición de las amas de casa bercianas, que comenzaron a asarlo en 1669, cuando su consumo se incrementó notablemente. Éstas los enviaban a sus familiares, amigos y conocidos, propagándolo así por todo el territorio español. La primera industria artesana conservera surgió en 1818 en Villafranca del Bierzo y desde sus inicios asaba y comercializaba pimientos.



D.O.P. e I.G.P. - Frutas y hortalizas



| Pimiento de Fresno-Benavente I.G.P.

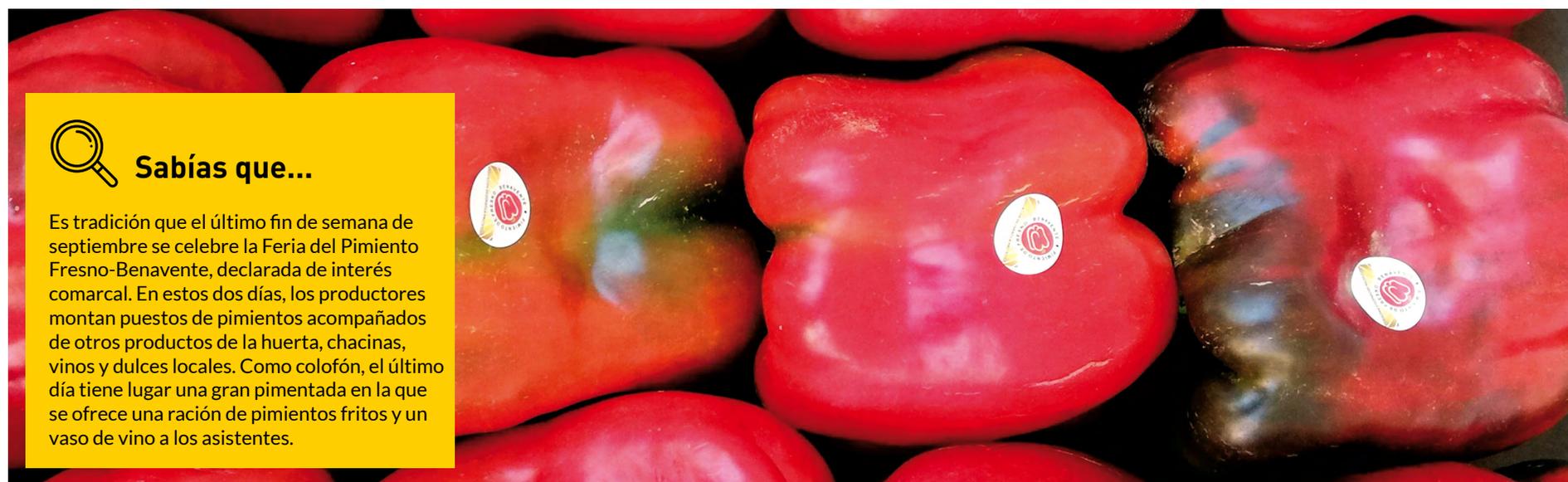


[Visita mi web](#)


Información

Esta figura regula desde 2010 la calidad del pimiento de tipo morrón o morro de vaca producido en 33 municipios de la provincia de León, 55 municipios de Zamora y un municipio de Valladolid y comercializado

en fresco y también transformado. Estos pimientos son grandes, de color rojo y carne gruesa, tienen de 3 a 5 lóbulos y son más altos que anchos. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante.



Sabías que...

Es tradición que el último fin de semana de septiembre se celebre la Feria del Pimiento Fresno-Benavente, declarada de interés comarcal. En estos dos días, los productores montan puestos de pimientos acompañados de otros productos de la huerta, chacinas, vinos y dulces locales. Como colofón, el último día tiene lugar una gran pimentada en la que se ofrece una ración de pimientos fritos y un vaso de vino a los asistentes.



D.O.P. e I.G.P. - Legumbres



Alubia de La Bañeza-León I.G.P.



Visita mi web



Información

Desde 2005, esta figura de calidad certifica la excelencia de las alubias o judías de las variedades Canela, Plancheta, Riñón y Pinta cultivadas en 98 municipios de la provincia de León pertenecientes a las comarcas agrarias de La Bañeza, El Páramo, La Cabrera, Astorga, Esla-Campos, y Tierras de León; así como en 20 municipios de la comarca de Benavente-Los Valles, en la provincia de Zamora.

A lo largo de los años estas variedades han sabido adaptarse al clima, al suelo, a las exigencias del productor y sobre todo a las del consumidor que puede apreciar en ellas unas cualidades culinarias diferenciadoras, especialmente la mantecosidad y la inapreciación de la piel.



Sabías que...

La excelencia de esta legumbre la hace tan exquisita que hasta cuenta con su propio museo "El Museo de la Alubia", que se encuentra en la sede del Consejo Regulador de la I.G.P. Alubia de la Bañeza-León. En él se exponen diferentes aperos utilizados antaño para su cultivo y recogida y se muestran diferentes formas de cultivo que se han llevado a cabo a lo largo de la historia, completando su decoración con una serie de fotografías en las que pueden verse las labores agrícolas en torno a esta legumbre.



D.O.P. e I.G.P. - Legumbres



Garbanzo de Fuentesauco I.G.P.


[Visita mi web](#)


Información

Se trata de una figura de calidad que, desde 2002, regula la excelencia de los garbanzos cultivados en 22 términos municipales de la comarca zamorana de La Guareña.



Sabías que...

En el siglo XVI los Garbanzos de Fuentesauco gozaron de protección real y se vendían en la Corte de manera habitual. Asimismo, en el siglo XVII, el por entonces Conde de la Fuente de Saúco, Pedro de Deza, envió a Francisco de Quevedo un saco lleno de Garbanzos de Fuentesauco. Esta legumbre posee muchas referencias literarias de autores como Madoz, Benito Pérez Galdós o Camilo José Cela.



D.O.P. e I.G.P. - Legumbres



Judías de El Barco de Ávila I.G.P.



[Visita mi web](#)


Información

En 1984 este producto abulense, cultivado en las faldas de la Sierra de Gredos, obtuvo la Indicación Geográfica Protegida por parte de la Unión Europea por su excelente calidad. Se trata de una legumbre

fina de piel, cuya mantecosidad, ausencia de harinosidad y exclusivo sabor despiertan en quien las degusta una intensa impresión sensorial.



Sabías que...

A pesar de estar unificada en una figura de calidad, existen diversos tipos de Judías de El Barco de Ávila, cada una de ellas con unas características que la convierten en un producto versátil y fácil de adaptar a muchas recetas. Nos encontramos: blanca riñón, blanca redonda, blanca planchada, judión, arrocina, morada larga y morada redonda.



D.O.P. e I.G.P. - Legumbres



Lenteja de la Armuña I.G.P.

Información

El Consejo Regulador de esta figura de calidad se dedica desde 1992 a certificar la excelencia y calidad de la Lenteja de la Armuña, en la provincia de Salamanca, cuyo tamaño es mediano (unos 9 mm) y su color verde, con algunas semillas jaspeadas.


[Visita mi web](#)



Sabías que...

Al definirse siempre la Lenteja de la Armuña con unas características visuales únicas, desde el Consejo Regulador trabajan en la selección de una variedad de lentejas que supongan la esencia de dicha lenteja. Así, con mucha paciencia y dedicación, han conseguido una línea de lentejas en la que todos sus granos son jaspeados. Un aspecto que varía mucho de la variedad tradicional pero que en la boca es una auténtica delicia.



D.O.P. e I.G.P. - Legumbres



Lenteja de Tierra de Campos I.G.P.


Visita mi web

Información

Esta figura de calidad regula desde 2005 las características de esta legumbre, cultivada en la comarca de Tierra de Campos, que abarca diversos municipios de las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora. Su excelencia ha sido reconocida tras demostrarse un vínculo real entre su calidad y su origen geográfico.



Sabías que...

Alrededor de esta legumbre ha surgido una iniciativa online, puesta en marcha por el Consejo Regulador, llamada **#ConoceLaLenteja**. Este proyecto, que ya acumula tres ediciones, explica las particularidades de la Lenteja de Tierra de Campos de una forma amena y enseña a los participantes a preparar diferentes recetas usando esta materia prima.



D.O.P. e I.G.P. - Lácteos



| Mantequilla de Soria D.O.P.

Información

La denominación “Mantequilla de Soria” protege desde 2004 aquellas mantequillas obtenidas a partir de la materia grasa de leche de vaca, de las razas frisona y pardo alpina, procedente de la provincia de Soria. Abarca tres variedades: natural, salada y dulce.


Visita mi web



Sabías que...

La actual elaboración de la Mantequilla de Soria reproduce fielmente el proceso de elaboración artesano que ya se realizaba hace más de 100 años. Su sabor ha encandilado a tantos que hasta se le dedicó un vals: “El cinematógrafo. La Mantequilla/ Vals de Tiple”, que data de 1910.



D.O.P. e I.G.P. - Lácteos



Queso Castellano I.G.P.

Información

La IGP Queso Castellano es una nueva figura de calidad aprobada en Europa en 2020 que agrupa y protege a los productores de queso, tanto con leche cruda como pasteurizada, 100% de oveja, alimentada y criada en Castilla y León con los mejores pastos, la mejor calidad y trazabilidad en su proceso.

El Queso Castellano es un queso graso o extra-graso, ligeramente picante, posee un olor moderadamente intenso, con matices de caramelo, mantequilla y frutas, acentuándose estos con la maduración.



 Visita mi web


Sabías que...

Hablar de Queso Castellano hace que de manera inevitable echemos una mirada a nuestra historia. En concreto, en la Edad Media, los pastores castellanos, conocedores de los mejores pastos y entresijos para su ganado recorrieron las dehesas a través de vías y cañadas de transhumancia.

Las fuentes nos recuerdan que será el Camino de Santiago del medievo, el que dará un impulso importante a los quesos, expandiendo a través de sus senderos distintas variedades. El Queso Castellano figura como sustento importante para los peregrinos. Por ello, en nuestro refranero popular pervive la frase de ánimo: "Con pan, queso y vino se hace el camino".



D.O.P. e I.G.P. - Lácteos



Queso de Valdeón I.G.P.



Visita mi web



Información

El Queso de Valdeón se trata de un queso de tipo azul, graso, elaborado con leche de vaca o mezcla con leche de oveja o cabra. Desde 1998, posee un Consejo Regulador que se encarga de certificar su calidad y excelencia en base a sus ingredientes y métodos de elaboración.



Sabías que...

La producción de queso en el valle de Valdeón se remonta a la época prerromana. Por entonces, la materia prima que se empleaba era la leche de cabra. Sin embargo, las primeras referencias escritas que se tienen sobre la actividad quesera en esta zona son del siglo XIX, concretamente en el "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar" de Pascual Madoz.



D.O.P. e I.G.P. - Lácteos



Queso Zamorano D.O.P.


Visita mi web

Información

De forma cilíndrica y caras planas, el Queso Zamorano está amparado desde 1993 por una denominación de origen. Se trata de un queso elaborado con leche de oveja de las razas churra, castellana y procedentes del primer cruce de madres de la raza churra y castellana y padre de la raza Assaf española.



Sabías que...

El Queso Zamorano posee muchas señas de identidad que lo diferencian de otros quesos de oveja, consecuencia directa del itinerario trashumante al que pertenecía antaño su zona de producción. Además, existen numerosas referencias históricas de su presencia en la Edad de Bronce y en la época romana.



D.O.P. e I.G.P. - Panadería



Mantecadas de Astorga I.G.P.


[Visita mi web](#)


Información

Este delicioso producto pastelero, elaborado con harina de trigo, huevos, mantequilla, manteca de cerdo y azúcar, obtuvo el reconocimiento a su calidad bajo el sello de I.G.P. Mantecadas de Astorga en 2004.

Su zona de elaboración y envasado tiene lugar en los municipios leoneses de Astorga, Brazuelo, San Justo de la Vega y Valderrey.



Sabías que...

La leyenda popular en torno a este dulce cuenta que su primera receta surgió en el siglo XIX en el convento asturiano de Santi Spiritu y que fue una monja llamada María Josefa González la que empezó a comercializarlas tras abandonar la congregación. El primer testimonio escrito de la receta data de 1805 y se conserva en la actualidad.

Este dulce astorgano fue tan relevante para el sector productivo de la ciudad durante 1850 que alrededor de él surgió el oficio de cajillera, cuya tarea consistía en plegar los papeles que sirven de envase y protección de las Mantecadas.

D.O.P. e I.G.P. - Productos Cárnicos



Botillo del Bierzo I.G.P.

Información

El Botillo es considerado el rey de la gastronomía de El Bierzo y protagonista principal de las celebraciones festivas. Así, el Botillo del Bierzo es un producto cárnico que se elabora a base de diferentes piezas del cerdo, siendo la costilla y el rabo las principales. Estas,

se trocean y adoban con sal, pimentón y ajo, además de otras especias. Tras ello, se embute en el ciego del cerdo, se ahuma y semicura, y se cocina para su consumo.


[Visita mi web](#)



Sabías que...

Según la tradición, el primer Botillo que se comía era en alguno de los tres grandes días de las navidades: Nochebuena, Navidad o Año Nuevo. Esto es debido a que en estas fechas ya se había realizado la matanza del cerdo y, también, al componente festivo del propio Botillo del Bierzo. Unido a esto último encontramos que tradicionalmente, el resto de botillos (de cada cerdo salían 4-5) se consumían los domingos o en las fiestas patronales. Actualmente, también se disfruta habitualmente de este producto el día de San Blas, el tres de febrero y en el Entroido o carnaval.



D.O.P. e I.G.P. - Productos Cárnicos



Cecina de León I.G.P.



Visita mi web



Información

La Cecina de León I.G.P. es un producto cárnico curado que se elabora exclusivamente en la provincia de León. La materia prima utilizada son los cuartos traseros de vacuno mayor y un peso vivo mínimo de 400 kilos. La Cecina de León se elabora a partir de las piezas denominadas tapa, contra, babilla y cadeira, procedentes, preferentemente, de razas bovinas autóctonas de Castilla y León.

Para su elaboración se utiliza, exclusivamente, carne de vacuno y sal, y su proceso de elaboración consta de seis fases: perfilado, salado, lavado, asentamiento, ahumado y secado o curación. Además, la curación mínima es de 7 meses, más de 12 meses, para la Cecina de León reserva.



Sabías que...

Este producto leonés ha estado presente en numerosos relatos a lo largo de la historia y lo más importante, tiene un alto nivel de proteínas de alto valor biológico.

D.O.P. e I.G.P. - Productos Cárnicos



Chorizo de Cantimpalos I.G.P.



Información

Se trata de un producto embutido y curado, el cual se elabora en la vertiente norte de la Sierra de Guadarrama, en una extensión de 40 kilómetros al noroeste de esta constituida por 72 localidades de la provincia de Segovia. El Chorizo de Cantimpalos I.G.P. se elabora con carnes frescas de cerdo a las que se le añaden como ingredientes básicos la sal y el pimentón, pudiendo

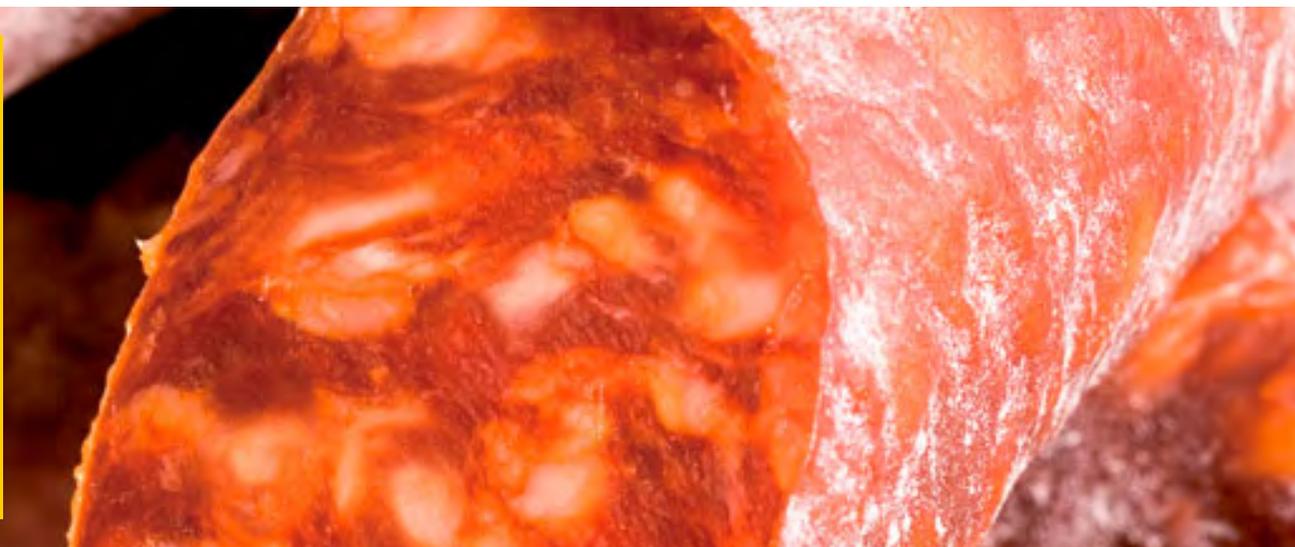
adicionar también orégano y/o ajo. Una vez agregados todos los ingredientes, las carnes pasan al proceso de secado o madurado, el cual se hace de forma natural. Estos procesos de producción cuentan con más de 100 años de tradición y en ellos juega un papel clave el clima, con el frío y seco invierno segoviano como protagonista.


Visita mi web



Sabías que...

Existen documentos que acreditan la exportación a México del Chorizo de Cantimpalos en los años 20 y 30 del siglo XX, cuando comenzó su producción industrial. Su fama era tal que aparecieron productos que trataban de imitar su calidad, como se recoge en un documento de mayo del 28. La forma de envío de estos viajes transatlánticos era mediante envases metálicos, en los que los chorizos se cubrían en aceite para mantener sus propiedades después de tan largos viajes.



D.O.P. e I.G.P. - Productos Cárnicos



Guijuelo D.O.P.



Visita mi web



Información

La DOP Guijuelo ampara jamones y paletas de bellota y cebo de campo, con un factor racial del 75% o 100% ibérico. La zona de producción ganadera de los cerdos está ligada a la dehesa y a la extensividad. En cuanto a su elaboración, la zona comprende 78

municipios ubicados fundamentalmente en el sureste de la provincia de Salamanca, con la villa de Guijuelo como núcleo principal. Esta zona cuenta con un clima y ubicación geográfica privilegiadas para elaborar sus productos en condiciones naturales.



Sabías que...

La de Guijuelo es la primera Denominación de Origen Protegida de ibérico que se reconoció en todo el mundo. En diciembre de 1983 fue reconocida de manera provisional, otorgándose el reconocimiento pleno en junio de 1986. Dentro de sus últimas modificaciones del Pliego de Condiciones cobra especial relevancia la realizada en 2017 para reflejar el cambio de imagen corporativa.



D.O.P. e I.G.P. - Productos Cárnicos



| Morcilla de Burgos I.G.P.


[Visita mi web](#)

Información

La Morcilla de Burgos es un producto cárnico que se logra mediante el embutido y posterior cocción, en cuya elaboración se utilizan cebolla horcal, manteca o sebo, arroz, sangre, especias y sal como ingredientes básicos. Se elabora en la provincia de Burgos, territo-

rio al que está unida desde que se comenzara a elaborar en obradores y fábricas siguiendo los métodos tradicionales recogidos en recetas que han pasado de generación en generación desde la reconquista.



Sabías que...

Lo que hace única a la Morcilla de Burgos es la cebolla horcal. Se trata de una cebolla dulce que es fácil de picar y que tiene un contenido alto en fibra y agua (cerca del 92%). El porcentaje de la presencia de esta cebolla en la Morcilla de Burgos ha de ser mayor al 35%.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



Arlanza D.O.



Visita mi web



Información

Los de la D.O. Arlanza son vinos de calidad producidos en una zona geográfica delimitada por el valle medio y bajo del río Arlanza y de sus afluentes hasta su confluencia con el Pisuegra y sureste de Palencia, abarcando así la parte centro-suroeste de la provincia de Burgos y sureste de la palentina. El carácter de sus vinos se lo imprimen tanto las condiciones climatológicas como

su altitud, ya que sus viñedos se ubican entre los 700 y los 1200 metros. Una zona donde los inviernos son muy fríos y los veranos moderadamente cálidos y con enormes oscilaciones térmicas entre el día y la noche. Así, la maduración de sus uvas es lenta y muchas veces roza el límite de la plenitud, pero es precisamente lo que confiere a sus vinos esa personalidad única y especial.



Sabías que...

La vid ha estado presente en la zona de la D.O. Arlanza desde los primeros siglos después de Cristo. Uno de los testimonios más antiguos que hablan de estas prácticas vitivinícolas se puede encontrar en la ermita visigoda de Santa María, en Quintanilla de las Viñas. Allí, entre sus muchos frisos, se pueden observar varias representaciones de racimos de uvas, lo que habla de que el mundo del vino ha estado muy presente desde tiempos inmemoriales.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



| Arribes D.O.



Visita mi web



Información

Como su nombre puede indicar, una de las claves de esta zona de producción de vinos de calidad es la continua presencia del río Duero. Esta comarca vitivinícola se sitúa al noroeste de la provincia de Salamanca y al suroeste de la provincia de Zamora, y se extiende por una estrecha franja de terreno en la margen izquierda del mencionado río. El carácter de sus vinos

se ve influenciado por la situación de sus viñedos en las laderas del margen izquierdo del Duero, llegando incluso a cultivos en bancales cuando las pendientes son muy pronunciadas. Asimismo, su peculiaridad también radica en que sus cepas vegetan y hunden sus raíces entre las grietas de las pizarras o en suelos poco profundos tras su erosión.



Sabías que...

Su variedad de uva mayoritaria es la Juan García, autóctona de la zona y que apenas se encuentra fuera de la D.O. Arribes. El cultivo de esta uva, la cual es apreciada por su alta productividad y adaptabilidad, responde a la accidentada orografía de los viñedos de esta zona de vinos de calidad, ya que algunos de esos cultivos han permanecido relativamente aislados, permitiendo así que se conservaran variedades muy peculiares y de inmensa importancia.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



| Bierzo D.O.



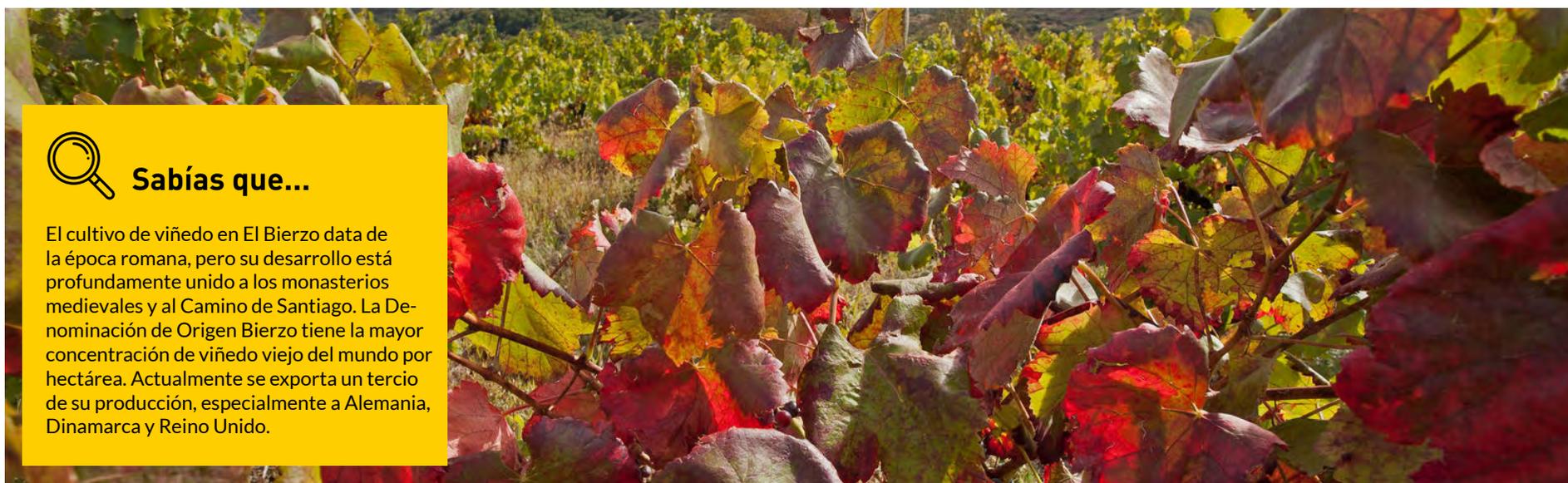
Visita mi web



Información

Los vinos de la D.O. Bierzo tienen un marcado carácter debido a sus variedades autóctonas, Mencía y Godello; a su clima entre atlántico y continental, su geografía y litografía y, por supuesto, a las técnicas de

los viticultores, que aúnan tradición y modernidad. Sus viñedos están plantados en vaso, lo que permite una relación directa entre el viticultor y sus cepas.



Sabías que...

El cultivo de viñedo en El Bierzo data de la época romana, pero su desarrollo está profundamente unido a los monasterios medievales y al Camino de Santiago. La Denominación de Origen Bierzo tiene la mayor concentración de viñedo viejo del mundo por hectárea. Actualmente se exporta un tercio de su producción, especialmente a Alemania, Dinamarca y Reino Unido.

D.O.P e I.G.P. - Vinos



Cebreros D.O.P.



Información

La zona delimitada para la producción de los vinos de la D.O.P. Cebreros se ubica al sureste de la provincia de Ávila, dentro del Sistema Central Ibérico y entre las cuencas de los ríos Alberche y Tiétar. Sus viñedos se encuentran a una altura considerable, estando

algunos a más de 1.000 metros de altura. Las características de sus vinos vienen dadas por un clima con escasas precipitaciones y veranos calurosos, además del predominio de viñedos viejos y de una baja densidad de plantación.



Sabías que...

En septiembre de 2020, la D.O.P. Cebreros modificó su pliego de condiciones buscando "estar a la vanguardia" y adaptarse así a los cambios en el mundo del vino. Por un lado, se modifica el etiquetado para incidir más en la procedencia de los vinos, poner el foco en el origen y en la diversidad de sus zonas. Además, el envasado también cambió para apostar más por la sostenibilidad, incluyendo otros formatos diferentes al vidrio. Por último, se disminuyó la acidez total en tintos y rosados envejecidos más de 12 meses en barrica, así como en los blancos envejecidos durante más de 6 meses.



D.O.P e I.G.P. - Vinos

cigales | **Cigales D.O.**


Visita mi web

Información

El área geográfica de la D.O. Cigales se extiende por el sector norte de la depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuegra, y tiene una superficie de 574 km². Comprende 11 municipios de la provincia de Valladolid (además del pago “El Berrocal”, en el término municipal de Valladolid) y el municipio palentino de Dueñas. El clima que da las características organolépticas a sus variedades de uva es el continental con influencia atlántica, el cual se caracteriza por una gran diferencia térmica entre el día y la noche, la irregularidad en las precipitaciones y la sequía estival. Dicho clima

favorece la obtención de unas uvas con una acidez y una proporción de azúcares equilibrados.

La Denominación de Origen Cigales se caracteriza por la elaboración de vinos rosados y tintos de calidad, aunque desde 2011 también puede elaborar blancos, dulces y espumosos. Su viñedo viejo aporta una tipicidad a la zona que le da un alto valor cualitativo. Gran tradición vitivinícola a la que se suma un toque de modernidad que hace de la Denominación de Origen un atractivo lugar para conocer.



Sabías que...

A finales de 1880, cuando la filoxera invadió Francia, los vinos de la D.O. Cigales llegaban a Burdeos a través del puerto de Pajares para reemplazar a los franceses. Esto hizo que desde entonces, los vinos de Cigales fueran distribuidos y aceptados en sus mercados. La importancia de esta época para Cigales se puede ver en que la vendimia de 1888 fue de 15,5 millones de kilos de uva, una cantidad similar a la recogida en la actualidad.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



| León D.O.



Visita mi web



Información

La producción de los vinos de la D.O. León se da en un área geográfica de 3.317 km² situada al sur de la provincia de León y con presencia de zonas de la provincia de Valladolid y que hace límite con las provincias de Zamora y Palencia. Estos vinos de calidad cuentan

con unas características únicas de la zona a la que se adscriben gracias a las altas temperaturas y luminosidad veraniegas, lo que permite que se acumule azúcar en las uvas para dar un elevado grado alcohólico.



Sabías que...

Si hay un factor que caracteriza a la D.O. León es la uva Prieto Picudo, variedad autóctona que tiene su casa en esta zona de producción de vinos de calidad. Más en concreto, la Prieto Picudo proviene de la zona de Valdevimbre, Los Oteros y la ribera del río Cea. Actualmente, esta uva tinta de racimo pequeño, compacto y resistente a las sequías, ocupa el 69% de la superficie de viñedo. Una uva que juega un papel importante en la técnica tradicional del "madreo", la cual consiste en la adición por parte del bodeguero o enólogo de racimos enteros de dicha variedad.



BLANCO



ROSADO

D.O.P e I.G.P. - Vinos



| Ribera del Duero D.O.



Información

Los vinos de calidad de la D.O. Ribera del Duero se adscriben a la zona geográfica de centro-este de Castilla y León. En concreto, ocupa municipios de las provincias de Burgos, Valladolid, Soria y Segovia. Una zona influida por el río Duero, constituyendo el eje que une a más de un centenar de pueblos que se

extienden en una comarca vitivinícola que tiene 115 kilómetros de largo y 35 de ancho. Sus condiciones climáticas derivadas de una elevada altitud ejercen una gran influencia sobre las uvas, además del suelo y las variedades de uva, entre las que destaca la Tempranillo.



Sabías que...

Las primeras referencias vinícolas en la zona de producción que hoy es la D.O. Ribera del Duero se remontan a 2.500 años, fecha de la que data el yacimiento vacceo de Pintia, en el término de Padilla de Duero (Peñañel, Valladolid). Allí, se pudieron identificar restos o residuos de vino, siendo la referencia más antigua que se ha documentado en la zona.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



Rueda D.O.



Información

La zona de producción de vinos amparada por la D.O. Rueda está integrada por 74 municipios, de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila. Lo que hace únicos a sus vinos se debe a lo que se denomina el “carácter Rueda”, conformado por su variedad autóctona, la Verdejo, presente en la zona desde hace más

de diez siglos; un clima continental, que se caracteriza por una gran diferencia de temperaturas entre el día y la noche y lo que favorece el equilibrio entre azúcar-acidez; y el suelo cascajoso, de fácil laboreo y con una buena aireación y drenaje donde se asientan los mejores viñedos de la D.O. Rueda.



Sabías que...

La vendimia en la D.O. Rueda se caracteriza por ser nocturna y a máquina. Vendimia nocturna: La ausencia de luz evita las oxidaciones de los mostos y el fuerte descenso de las temperaturas durante la noche, provocada por la altitud de la zona, hace que la uva sintetice más polifenoles, dando lugar a unos vinos con gran expresividad aromática. Vendimia mecanizada: permite vendimiar en el momento justo de maduración de la uva, factor clave para la elaboración de los vinos de calidad. Prácticamente el 95% de la uva blanca se vendimia mecánicamente gracias a la modernización de la D.O. Rueda y la adecuada tecnología de los lagares.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



Sierra de Salamanca D.O.P.

Información

Los vinos de calidad de la D.O.P. Sierra de Salamanca se adscriben a la zona geográfica situada al sur de la provincia de Salamanca, en la sierra que da nombre a la Denominación de Origen Protegida. Se caracteriza por ser una zona pequeña con una orografía complicada, por lo que los viñedos se han de adaptar disponiéndose en bancales sobre el río Alagón. Uno de los

grandes factores que caracterizan a sus vinos son los suelos ácidos, poco comunes en nuestra Comunidad, que confieren a sus vinos una identidad única. Además, su clima mediterráneo templado húmedo y su variedad de uva autóctona Rufete, son sus señas de identidad.


Visita mi web



Sabías que...

Si la Rufete es su uva más conocida, la más apreciada es su variedad blanca, descubierta o renombrada recientemente, ya que antes se la conocía como Verdejo Serrano. Esta Rufete Blanca es una variedad rústica muy adaptada a las características de la zona. De ciclo largo y maduración tardía, a pesar de una producción escasa, tiene un gran potencial y ya se empiezan a ver vinos monovarietales.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



| Tierra del Vino de Zamora D.O.


[Visita mi web](#)


Información

Los vinos de la D.O. Tierra del Vino de Zamora se circunscriben a la comarca del mismo nombre que, situada al sureste de la provincia de Zamora, comprende ambas márgenes del río Duero y está recorrida de norte a sur por la romana Vía de la Plata. Su superficie total asciende a 1.799 kilómetros cuadrados

distribuidos entre un total de 56 municipios, 46 en la provincia de Zamora y 10 en la provincia de Salamanca. El clima de la zona, caracterizado principalmente por inviernos muy fríos y veranos secos y calurosos, hace que esta comarca sea especialmente apta para el cultivo del viñedo.



Sabías que...

Es la única D.O. conocida con el topónimo de Tierra del Vino y sobre esta comarca se encuentran citas de la época medieval en las que se recogen las bondades de sus vinos. Un territorio donde el cultivo del viñedo y la elaboración de vinos de calidad han sido fundamentales para su desarrollo económico rural. Precisamente el viñedo fue el monocultivo de la zona hasta bien entrado el siglo XX, el cual se ha visto potenciado en las últimas décadas gracias al trabajo de viticultores y bodegueros de la Tierra del Vino de Zamora.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



Toro D.O.



Visita mi web



Información

La zona de producción de los vinos de la D.O. Toro se localiza en el sureste de Zamora y suroeste de Valladolid, comprendiendo las comarcas de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro y lindando con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos. Su superficie se extiende hasta las 62.000 hectáreas,

de las que casi 6.000 están registradas dentro de la D.O. En total, son 981 los viticultores inscritos. La zona de esta Denominación está caracterizada por un clima continental con influencias atlánticas, de carácter árido.



Sabías que...

Cuenta la historia que los vinos de Toro acompañaron a Cristóbal Colón en el viaje que emprendió hacia Las Indias y que acabó con el descubrimiento de América y el Nuevo Mundo. Para ello, jugó un papel muy importante la figura del toresano Fray Diego de Deza, arzobispo de varias ciudades, amigo de Colón y confesor de la reina Isabel. Él fue el intermediario entre los Reyes Católicos y el navegante, logrando que el viaje fuera una realidad. Una vez conseguida su empresa, se encargó de que las bodegas de la Niña, la Pinta y la Santa María fueran llenas de vino de Toro.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



| Valles de Benavente D.O.P.



Visita mi web



Información

La zona de producción de la D.O.P. Valles de Benavente se encuentra al noroeste de la provincia de Zamora, en los valles de los ríos Esla, Tera, Órbigo y Eria, y está formada por 62 municipios. El clima de la zona es continental, extremado y árido, con pocas precipitaciones, gran luminosidad e inviernos muy fríos y

veranos secos y calurosos. La elaboración de sus vinos se realiza con las variedades de uva Tempranillo, Prieto Picudo, y Mencía, además de Verdejo y Malvasía como variedades blancas. Asimismo, se admiten como variedades complementarias la Garnacha y la Cabernet Sauvignon.



Sabías que...

A lo largo de la historia, Benavente ha sido -y continúa siendo- una zona de cruce de caminos, lo que ha favorecido su desarrollo gracias al comercio. Y uno de los valores más apreciados era el vino, que los viticultores se afanaban en producir en sus bodegas tradicionales para después venderlo a todo aquel que pasara por Benavente, pues el vino era uno de los bienes más preciados de la zona.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



D.O.P.
Vino de Calidad
de Valtiendas

| Valtiendas D.O.P.



Visita mi web



Información

La zona de producción de la D.O.P. Valtiendas se sitúa en el norte de la provincia de Segovia, en torno al río Duratón y sus hoces. Sus viñedos se sitúan a 900 metros de altitud y sufre uno de los climas más duros de toda Castilla y León, lo que junto a la particulari-

dad de sus suelos imprime una clara influencia en las cualidades organolépticas de la uva, cuya maduración llega de una forma lenta, progresiva y con buen estado sanitario. Unas condiciones perfectas para la variedad Tempranillo.



Sabías que...

Como parte de una de las zonas del territorio castellano y leonés más proclives para la producción del vino de calidad, las referencias al mismo son inmemoriales. Según el historiador Huetz de Lempis, en la zona norte de Segovia se encuentran huellas de viñedo desde el siglo XII aunque los más importantes indicios datan del siglo XV.



D.O.P e I.G.P. - Vinos



Vino de la Tierra de Castilla y León I.G.P.

Información

La zona de producción del Vino de la Tierra de Castilla y León comprende la totalidad de la superficie de la Comunidad. Unos vinos influidos por el clima de Castilla y León, con características intermedias entre el continental y el mediterráneo, y también por su aislamiento interior marcado por la altitud (más del 98% de su territorio está por encima de los 600 m) y la

protección de los sistemas montañosos. Asimismo, el factor humano ha sido muy importante para convertir a Castilla y León en una de las zonas vitivinícolas más afamadas gracias al trabajo de campesinos que, durante siglos, han dado con los cultivos que mejor se adaptasen a las duras condiciones climáticas de la Comunidad.


[Visita mi web](#)



Sabías que...

La gran transformación de los viñedos de Castilla y León ha llegado entre finales del siglo XX y principios del XXI, cuando se empezaron a concentrar viñedos en las zonas más proclives para dar la máxima calidad. Unas zonas o comarcas vitivinícolas en las que se han creado denominaciones de origen que trabajan por la calidad del producto final. Asimismo, se potenciaron variedades autóctonas que tienen gran calidad y se adaptan a la perfección al terreno: Verdejo, Tinta del País, Tinta de Toro y Tinto Fino, Prieto Picudo, Mencía, Rufete o Juan García.



Curiosidades de la calidad de Castilla y León

Marcas de Garantía

La Marca de Garantía es un distintivo de calidad utilizado para certificar que los productos o servicios de la marca cumplen unos requisitos comunes de calidad, origen, componentes o elaboración, pasando unos estrictos controles que así lo garantizan. Es precisamente el conocimiento del origen lo que da respuesta a la demanda del con-

sumidor de mayores certificados de calidad, además de también proporcionar una diferenciación a las asociaciones de productores y fabricantes. Cada Marca de Garantía va acompañada de un reglamento de uso en el que se indican los requisitos para pertenecer a dicha marca, los sistemas y las responsabilidades.



Marcas de garantía - Carnes Frescas



Carne de Cervera de Pisuegra y de la Montaña Palentina M.G.

Visita mi web



Información

Carne de Cervera de Pisuegra y de la Montaña Palentina obtiene su reconocimiento en 1998, siendo la primera Marca de Garantía de Castilla y León.

Su producción se lleva a cabo principalmente en la Montaña Palentina, incluido el Parque Natural de Fuentes Carrionas y Fuente Cobre, donde los animales se alimentan en sus verdes prados, que aporta las

condiciones materiales idóneas para la producción de carne de vacuno de máxima calidad. Los terneros están mamando de sus madres y pastando con ellas como mínimo hasta los cinco meses de edad. De ahí que, tanto la ternera como la ternera blanca lechal sean dos de sus productos estrella. Actualmente su zona de producción se está ampliando y se extiende a las zonas aledañas de León y Burgos.



Sabías que...

El origen de esta Marca de Garantía se debe al trabajo de un grupo de ganaderos de la Montaña Palentina pertenecientes a pueblos como: Tremaya, Resoba, San Salvador de Cantamuda o Triollo entre otros, que decidieron unir fuerzas para ofrecer una carne de primera calidad. ¡Y vaya si lo consiguieron!

Además, gracias a toda su actividad ayudan a mantener viva esta zona rural de alta montaña.



Marcas de garantía - Carnes Frescas



| Cochinillo de Segovia M.G.



Visita mi web



Información

En febrero de 2002, consigue la protección de calidad bajo la Marca de Garantía “Cochinillo de Segovia”, convirtiéndose en la primera marca de garantía de la provincia de Segovia.

Para que puedan formar parte de esta Marca de Garantía los cochinillos, de raza blanca, son alimentados

únicamente con leche materna. En el mercado puedes encontrar «Cochinillo de Segovia» en tres formatos: fresco, preasado y asado. El proceso de asado también está definido y controlado para garantizar al consumidor el mejor sabor y la máxima calidad.



Sabías que...

Tienes tres formas de reconocer un verdadero Cochinillo de Segovia M.G. asado. El primero está relacionado con la vitola. Todos la llevan en la pata con el sello de calidad, para su perfecta identificación. Además, verás que está marcado a fuego con un sello desde la cabecera del lomo hasta el rabo. Por último, si ves una placa en un establecimiento con el sello de la Marca de Garantía, sabrás que podrás disfrutar de “el dorado” de Segovia.



Marcas de garantía - Carnes Frescas



| Ternera Charra M.G.



Visita mi web

Información

La Marca de Garantía Ternera Charra ampara la carne fresca de vacuno procedente de animales nacidos, criados y alimentados en las dehesas salmantinas y zonas limítrofes de Zamora y Ávila.

Las condiciones naturales de la dehesa salmantina, unido al manejo en extensivo de los animales, confieren a la carne amparada un sabor, jugosidad y terneza característicos. Siempre con el sello que acredita su origen y calidad, puedes encontrar Ternera Charra M.G. de ternera y añojo.



Sabías que...

20 años de historia la convierte en una de las primeras figuras de calidad reconocidas de Castilla y León. Es la Marca de Garantía de vacuno de carne con mayor volumen de producción amparada y comercializada en Castilla y León, además de la cuarta a nivel nacional. Ternera de buena cuna.



Marcas de garantía - Frutas y hortalizas



| Ajo de Vallelado M.C.


[Visita mi web](#)

Información

Esta Marca de Calidad protege a los bulbos secos o curados pertenecientes a la especie *Allium sativum* L., de las variedades “Autóctono de Vallelado” y “Garcua”. Su zona de producción abarca diferentes municipios de Segovia y Valladolid, con una gran tradición y reputación. La zona de producción se enfrenta a un clima muy duro con oscilaciones térmicas que van desde los

-15° C en invierno durante la época de plantación, a temperaturas superiores a 40° C en verano durante la recolección.

Solamente admite dos tipos comercializados en función del calibre: Extra (bulbos mayores de 55 mm) y Super (bulbos de 45 a 55 mm).



Sabías que...

¡El tamaño del Ajo de Vallelado es más del doble que el de otras variedades! Esto hace que sean más fáciles de separar y pelar. Al tener un tamaño más grande, el número de dientes por cabeza es menor que en otro tipo de ajos. Son de un blanco brillante, con una textura crujiente y muy aromáticos.



Marcas de garantía - Frutas y hortalizas



| Castaña del Bierzo M.G.

Información

En la comarca de El Bierzo, al noroeste de la provincia de León, se encuentra el área de producción de esta Marca de Garantía. Las castañas se recogen directamente del suelo, una vez que los erizos han caído de forma natural del árbol, cuando han llegado a su madurez.

El fruto tiene una forma acorazada y elíptica, siendo uno de los dos lados globoso y el otro más plano. Las castañas bercianas tienen una dureza y crocancia media-alta y un dulzor y jugosidad medio.


[Visita mi web](#)



Sabías que...

Existen referencias a los castaños en El Bierzo desde la época romana (19 a.C.), incluso gracias a estudios polínicos, se cree que existía mucho antes de esta época. Sin embargo, fueron los romanos los que potenciaron su cultivo dado que lo usaron como principal sustento de las tropas y trabajadores que tenían en las minas de oro de Las Médulas.

Este amor por las castañas pervive hoy en día con la celebración de los tradicionales Magostos de noviembre, fiestas populares en las que se asan castañas en hogueras, coincidiendo con la época de recogida, o la presencia del castaño en construcciones típicas bercianas.



Marcas de garantía - Frutas y hortalizas



Cereza del Valle de Las Caderechas M.G.

Visita mi web

Información

La Marca de Garantía Cereza del Valle de Las Caderechas tiene su zona de producción en el Valle de Las Caderechas, situado en el norte de la provincia de Burgos.

Una de las características que distinguen este tipo de cerezas es lo tardío de su fecha de recolección. Mien-

tras que en otras regiones españolas la temporada de recolección se inicia en abril, en Las Caderechas empieza en junio y se prolonga hasta la primera semana de agosto. Esto es posible gracias al microclima de la zona, proporcionado por su elevada altitud y por la elección de ciertas variedades de cerezo, que florecen y fructifican más tarde.



Sabías que...

En la documentación del Monasterio de San Salvador de Oña, se encuentran multitud de referencias a la producción de cerezas y manzanas que datan desde el año 1032 hasta el año 1318, en los municipios y localidades que comprenden la delimitación de la marca actual.

Imprescindible la visita, todas las primaveras, entrado el mes de abril, al Valle de Las Caderechas cubierto con un espectacular manto blanco de los miles de cerezos en flor.



Marcas de garantía - Frutas y hortalizas



| Espárrago de Tudela de Duero M.G.


Visita mi web

Información

La Marca de Garantía Espárrago de Tudela de Duero protege espárragos frescos, tanto blancos, con puntas moradas o espárragos verdes, producidos en Tudela de Duero y Herrera de Duero, en la provincia de Valladolid.

Los espárragos tienen gran calibre y se distinguen por su tamaño y grosor. Destacan por su suavidad y elegancia, resultado de una textura suave y poco fibrosa. Su sabor es inconfundible, ligeramente dulce, pero con matices amargos, que contrasta con los espárragos de otras procedencias con un amargor más presente.



Sabías que...

La zona de producción de los Espárragos de Tudela de Duero tiene una gran tradición en el cultivo de hortalizas de excelente calidad. Su origen se remonta a la época de los romanos que vieron las enormes posibilidades de cultivo de la zona. Ya en el siglo XV este producto era muy estimado en la Corte de Castilla y no era raro encontrarlos en la mesa de los Reyes Católicos.



Marcas de garantía - Frutas y hortalizas



Manzana Reineta del Valle de Las Caderechas M.G.

Visita mi web



Información

La Marca de Garantía Manzana Reineta del Valle de Las Caderechas protege las variedades de Manzana Reineta Gris y Reineta Blanca. Su zona de producción se extiende por diversos municipios situados en el Valle de Las Caderechas, en el norte de Burgos.

Estas manzanas poseen una agradable acidez, compensada con un alto contenido en azúcares. Su inten-

so sabor es el signo distintivo de las reinetas de Las Caderechas respecto a las producidas en otras regiones. Una característica que las diferencia es la herrumbre superficial o ruseting, un moteado de color pardo que cubre parte de su piel y que constituye una garantía de origen.



Sabías que...

Existen varias teorías para explicar el origen del nombre de "Caderechas". Una teoría afirma que se debe al agua que corre en forma de saltos o pequeñas cataratas (en latín cataractae) por los tres valles que conforman la zona, longitudinalmente los grandes valles de Aguas Cándidas y Rucandio, y transversalmente el estrecho valle del Río Quintanilla. Otros autores, defienden su origen celta. En ambos casos, el significado hace referencia a las cataratas.



Marcas de garantía - Frutas y hortalizas



| Pera Conferencia del Bierzo M.G.


Visita mi web

Información

La Pera Conferencia del Bierzo M.G. está protegida desde el año 2004. Su zona de producción se encuentra situada al noroeste de la provincia de León, en los términos municipales integrados en la Comarca del Bierzo.

La Pera Conferencia del Bierzo se caracteriza por tener un calibre grande, aspecto piriforme alargado

simétrico. Respecto al color, son de un verde claro intenso con matices pardos y amarillentos y con abundante russetting natural en la superficie. Destaca su gran jugosidad, sabor muy dulce, de baja acidez y con una muy baja astringencia.



Sabías que...

Según diversas opiniones la presencia de estos árboles frutales en El Bierzo se debe al Camino de Santiago y los monjes que habitaban los diferentes monasterios de la tebaida berciana. Son una fuente natural de calcio, fibra, potasio, hierro y yodo, y ricas en vitaminas B1, B2, B6, C y E. Hay muchos tipos de peras, pero como la Pera Conferencia del Bierzo solo hay una. ¡Saboréala!

Marcas de garantía - Frutas y hortalizas



Setas de Castilla y León M.G.

Información

Bajo la Marca de Garantía Setas de Castilla y León se encuentran este tipo de recursos micológicos en los que se garantiza que se trata de setas silvestres de calidad y con origen conocido y cercano: Castilla y León. Así, este sello asegura que las setas silvestres

han sido recolectadas en los montes regulados de la Comunidad, en cuyos bosques se estima una producción bruta de 31.000 toneladas anuales. Se pueden encontrar Setas de Castilla y León tanto en formato fresco como congeladas, en conserva o elaboradas.


Visita mi web



Sabías que...

Es la primera Marca de Garantía de este tipo de producto en todo el mundo, siendo una marca pionera dentro del sector micológico. Esto permite que las Setas de Castilla y León encuentren en el mercado la diferenciación a su abanico de aromas, texturas y sabores, constituyendo así un gran valor gastronómico.



Marcas de garantía - Legumbres



Garbanzo de Pedrosillo M.G.


Visita mi web

Información

Esta legumbre se produce en la provincia de Salamanca, más concretamente en el noroeste, en el corazón de la comarca de La Armuña. Su zona de producción está constituida por 38 términos municipales. De este garbanzo destacan sus cualidades culinarias como la

finura de su piel, su gran mantecosidad y su agradable e intenso sabor. Se trata de un garbanzo de pequeño tamaño y forma casi esférica. Cuenta con un pico pequeño y su color es amarillo anaranjado.



Sabías que...

El término "pedrosillano" utilizado para nombrar a otros garbanzos de tamaño similar viene del municipio armuñés de Pedrosillo el Ralo, núcleo principal de la producción de este garbanzo. La calidad del Garbanzo de Pedrosillo hizo que la nomenclatura "pedrosillano" se extendiera por toda la geografía española llegando incluso a América. No obstante, esta Marca de Garantía es la única que avala y certifica la calidad de los singulares garbanzos de Pedrosillo.



Marcas de garantía - Legumbres



Garbanzo de Valseca M.G.

Información

El Garbanzo de Valseca se produce en 10 municipios del suroeste de la provincia de Segovia. Se trata de un garbanzo de gran tamaño, achatado por los lados y de un color marrón claro, algo lechoso. Es mantecoso y agradable, y tras su cocción sus granos se mantienen íntegros.


Visita mi web



Sabías que...

La clave de la fama de los garbanzos de Valseca reside en la bondad de la tierra franco-arcillosa predominante, la cual tiene un PH casi neutro, además de en las técnicas manuales de los labradores, tanto en la selección de semillas, como en la recolección, limpieza y selección del producto.

Marcas de garantía - Legumbres



Judión de la Granja M.G.



Información

El Judión de la Granja se cultiva en parcelas ubicadas en los 172 términos municipales de la provincia de Segovia, donde se cultiva únicamente la variedad llamada “blanco de España” o “judía de España”. Como su propio nombre indica, se trata de una legumbre de gran tamaño, la cual destaca por ser muy tierna, suave y sabrosa.



Sabías que...

Su origen está asociado a la construcción del palacio de La Granja, lo que provocó la llegada de visitantes de todos los puntos de Europa. Por ello, se cree que los jardineros franceses que trabajaron en el palacio fueron los encargados de introducirlo en la zona, unas judías de gran tamaño llegadas desde América del Sur. El motivo era cultivarlas y adaptarlas a la zona para alimentar al ganado.



Marcas de garantía - Lácteos



Queso Arribes de Salamanca M.G.


Visita mi web

Información

Esta Marca de Garantía, aprobada en el año 2002, fue puesta en marcha por la Asociación Profesional de Industrias Lácteas Arribes de Salamanca para certificar que las características de sus quesos cumplan con las exigencias de calidad, controlar rigurosamente la producción del mismo y asegurar a los consumidores su excelencia.

El queso Arribes de Salamanca es un producto íntimamente ligado a comarcas como Las Arribes, El Abadengo, La Ramajería y Vitigudino, ya que la leche procede exclusivamente de explotaciones de ovino de la zona, que aprovechan sus pastos naturales mediante un sistema semiextensivo.



Sabías que...

La leche con la que se elabora este queso procede exclusivamente de explotaciones de ovino ubicadas en las comarcas de Las Arribes, El Abadengo, La Ramajería y Vitigudino en el noroeste de la provincia de Salamanca, limítrofe con Portugal.



Marcas de garantía - Panadería



| Harina Tradicional Zamorana M.G.


Visita mi web

Información

La Harina Tradicional Zamorana es la única de España que cuenta con Marca de Garantía y sobresale del resto por los trigos empleados, la mezcla de harinas y el tipo de molturación en cilindros y molino de piedra.

Su zona de elaboración es la provincia de Zamora y los trigos empleados han de proceder, mínimo un 50% de Zamora y Castilla y León y máximo el 50% restante de otras zonas.



Sabías que...

Una de las características que marcan la diferencia y su calidad es el viejo molino de piedra que se utiliza para moler parte de la harina. Se trata de un molino centenario que le da una textura y duración únicas a los panes elaborados con la Harina Tradicional Zamorana, los cuales presentan una miga más sabrosa y consistente.



Marcas de garantía - Panadería



| Hornazo de Salamanca M.G.

Información

El Hornazo de Salamanca es un producto de panadería similar a una empanada de harina trigo, que se rellena de muchos de los productos más típicos de Salamanca como el lomo adobado, el jamón y el chorizo. De un característico color dorado y adornado con una malla que forma rombos. Su zona de producción es la provincia de Salamanca y en su elaboración se combinan técnicas tradicionales y manuales para la distribución del relleno, el cerrado de la masa o la decoración, con otras más innovadoras.


Visita mi web

La marca de Garantía Hornazo de Salamanca se creó en el año 2002 con el objetivo de proteger la elaboración tradicional de este producto frente a otros productos similares, y fomentar su consumo durante todo el año. El hornazo debe ir identificado con una contraetiqueta numerada donde se indique la fecha de consumo preferente que nunca puede ser superior a 5 días desde su horneado.



Sabías que...

Su consumo está estrechamente ligado a la celebración del Lunes de Aguas en Salamanca. Los orígenes de este día, Lunes de la Octava de Pascua, se remontan a cuando, en el siglo XVI, Felipe II se asombró del ambiente "lujurioso" que invadía Salamanca, por lo que promulgó un edicto en el que extendía la prohibición de comer carne durante la Cuaresma al "comercio carnal". Una tradición que, a día de hoy, sigue juntando a los salmantinos a orillas del río Tormes.



Marcas de garantía - Panadería



Pan de Valladolid M.G.



Información

El Pan de Valladolid se elabora con harinas de trigo y centeno procedentes exclusivamente de fábricas ubicadas en Castilla y León. Se trata de un producto único que protege diferentes tipos de panes, resultado de la tradición harinera de la Comunidad y el

buen hacer de los panaderos vallisoletanos, los que han convertido al Pan de Valladolid en un referente gastronómico. Se puede distinguir entre pan de flama, candeal o semicandeal.



Sabías que...

Tal es la fama del Pan de Valladolid que tiene su propio museo, ubicado en la localidad vallisoletana de Mayorga. Abrió sus puertas en 2009 y su objetivo es resaltar el valor de este producto gracias a los agricultores y panaderos que a lo largo de los años han elaborado este excelente producto. Unas técnicas en las que se requiere un amasado lento y a mano, una fermentación prolongada y una cocción final en horno de leña.



Marcas de garantía - Panadería



| Torta de Aranda M.G.



Información

La Torta de Aranda es un tipo de pan de forma redonda un tanto irregular. Su aspecto una vez horneado presenta una superficie aceitada y una miga blanda. Para su elaboración, la cual se lleva a cabo en varios

municipios de las provincias de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid, teniendo como punto de referencia Aranda de Duero, se utiliza una proporción mínima de agua del 60% y la masa no precisa refinado.



Sabías que...

Junto con el Lechazo de Castilla y León asado y el vino de Ribera del Duero, la Torta de Aranda forma un menú muy típico de la zona donde se elabora, siendo el pan el acompañamiento de los otros dos productos. Así, la expansión de la Torta de Aranda llegó junto al Lechazo de Castilla y León y el vino de Ribera del Duero, como complemento perfecto.

Marcas de garantía - Productos Cárnicos



Cecina de chivo de Vegacervera M.G.


Visita mi web

Información

La Cecina de chivo de Vegacervera es un producto hecho a base de carne de chivo curada y adobada, la cual se elabora en diferentes municipios de la provincia de León influenciados desde el punto de vista geográfico

y agroclimático por la Cordillera Cantábrica. Todos ellos superan los 650 metros de altitud y poseen un clima continental.



Sabías que...

Para que sea catalogada como Marca de Garantía, ha de presentar unas características organolépticas definidas. Su aspecto exterior tiene que ser de color tostado ligeramente oscuro; su corte ha de presentar diferentes tonalidades desde el cereza al granate y con un ligero veteado; su sabor ha de ser ahumado, poco salado, de consistencia fibrosa y con un aroma a las especias utilizadas. No te olvides de probar su textura homogénea y poco fibrosa para las piezas consumidas en seco, y no homogénea, hebrosa y jugosa cuando se consume cocida.



Marcas de garantía - Productos Cárnicos



| Chorizo de León M.C.



Información

El Chorizo de León es un embutido curado que puede presentarse ahumado. Se elabora en la provincia de León a partir del despiece de las siguientes partes del cerdo de razas blancas: jamón, paleta, aguja, papada, panceta y tocino dorsal. El periodo mínimo de cura-

ción es de 30 días. Sus características vienen dadas por la calidad de la materia prima, su cuidada elaboración y el clima continental frío y seco que se da durante el proceso de curación.



Sabías que...

Su elaboración responde a la tradicional industria chacinera de León y su provincia, ligada a la matanza del cerdo. Desde sus primeras referencias en el siglo XII, el Chorizo de León se ha ganado un hueco como embutido de gran calidad. Este producto ha llegado hasta el espacio gracias a Pedro Duque, que en su primer viaje espacial incluyó unas rodajas para hacer que el Chorizo de León sea el que más lejos ha llegado.

Marcas de garantía - Productos Cárnicos



Chorizo Zamorano M.G.

Información

Se trata de un embutido curado que se elabora en la provincia de Zamora y cuyas características están definidas por la selección de los cerdos, de los magros utilizados, y de su elaboración y curación. En el mercado se pueden encontrar diferentes formas según el tipo de tripa utilizada: sarta, vela, ristra o cular.


Visita mi web



Sabías que...

Su elaboración asienta sus raíces en la historia y cultura de la zona a lo largo de los siglos. Tanto la localización como el clima han hecho que sea un lugar perfecto para la tradicional matanza y elaboración de productos derivados de la misma. La tradición chacinera se ha ido transmitiendo entre generaciones, lo que ha provocado que la elaboración tradicional siga presente hoy en día en las industrias que elaboran el Chorizo Zamorano.

Marcas de garantía - Productos Cárnicos



Ibéricos de Salamanca M.G.

Información

La Marca de Garantía Ibéricos de Salamanca ampara el lomo, chorizo, salchichón, jamón y paleta derivados del cerdo ibérico y producidos en dicha provincia de Castilla y León, sometidos a un riguroso control durante su curación y con unos requisitos de calidad más exigentes que las normativas vigentes.

La selección de las materias primas junto al saber hacer de los maestros chacineros son las dos grandes características que conforman unos productos ibéricos únicos que se diferencian por su logotipo en la etiqueta que certifica su calidad.


Visita mi web



Sabías que...

Salamanca es el lugar perfecto para unos ibéricos de calidad gracias a la conjunción de sus condiciones climáticas y la proximidad a la dehesa para que los cerdos se alimenten de los recursos naturales. Por eso, la tradición chacinera de Salamanca cuenta con siglos a sus espaldas. Años en los que la mano del hombre ha elaborado productos ibéricos de gran prestigio y una fama internacional.



Marcas de garantía - Productos Cárnicos



| Torrezno de Soria M.G.

Información

El Torrezno de Soria es una pieza de panceta de cerdo que presenta una corteza dorada y crujiente con una carne magra y tierna. Se elabora en la provincia de Soria y la calidad del producto final responde a la se-

lección y corte de unas piezas de panceta específicas, además de a la tradición en su elaboración y la historia de su consumo.


Visita mi web



Sabías que...

El conocido delantal de la marca Torrezno de Soria se comercializa con fines solidarios. Así, del precio total del delantal, durante 2020, se destinaron cinco euros al Fondo Covid-19 puesto en marcha por la Cámara de Comercio, Caja Rural y la Federación de Organizaciones Empresariales de Soria (FOES) para la adquisición de equipos y material sanitario destinados a la lucha contra el coronavirus en Soria. Durante 2021, lo que se recaude con la venta del delantal solidario irá destinado a ASPACE Soria (Asociación de parálisis cerebral y patologías afines de Soria capital y provincia).



Curiosidades de la calidad de Castilla y León

Otras

Además de las figuras de calidad diferenciada vistas con anterioridad, en Castilla y León contamos con otros sellos que certifican la calidad de los productos o de los procesos de elaboración llevados a cabo para su obtención. Desde

la artesanía alimentaria hasta la agricultura ecológica, sin olvidarnos del jamón serrano o la producción integrada. Cuatro figuras que completan el gran abanico de excelencia agroalimentaria de Castilla y León.

Otras



| Jamón Serrano E.T.G.



[Visita mi web](#)

Información

Bajo esta Especialidad Tradicional Garantizada se ampara el jamón curado elaborado siguiendo métodos de producción tradicionales, diferenciándolo del resto de jamones curados que no son elaborados según la tradición. Para su comercialización, los jamones se procesarán durante un periodo nunca inferior

a 210 días, teniendo que cumplir las fases de salazón, lavado, reposo, maduración y afinamiento. En la actualidad, Castilla y León es la Comunidad que más empresas jamoneras tiene autorizadas para la E.T.G. Jamón Serrano.



Sabías que...

Las primeras referencias escritas de la salazón de carne de cerdo aparecen durante el Imperio Romano, a finales del siglo II a.C., época en la que también aparecen las primeras señas de que ese curado se realizaba en España. Cobra especial relevancia la mención a los jamones cerretanos, de los cuales ya se recogía tradición escrita como la del poeta Marcial: "Del país de cerretanos o manopianos, traedme un jamón, los golosos que se ahíten de filetes".



Otras



| Producción Integrada de Castilla y León



Visita mi web



Información

Se trata de un método de obtención de productos diferenciados mediante la garantía al consumidor de calidad, inocuidad alimentaria y protección del medioambiente en todas las fases. Así pues, se entiende que la Producción Integrada son los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que priorizan los recursos y los mecanismos de producción naturales,

utilizando métodos biológicos de control. No obstante, se permite el uso de ciertos métodos químicos de control con el objetivo de compatibilizar las demandas de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, asegurando a largo plazo una agricultura sostenible.



Sabías que...

La Producción Integrada se inició en Castilla y León en el año 2000 con la publicación de la norma mediante la que se regulan los requisitos generales que deben cumplir los productores y operadores que opten por acogerse a este tipo de producción y utilicen la identificación que así lo garantiza.

Los cultivos asociados a este tipo de producción son: zanahoria, patata, frutales de pepita (pera y manzana), viñedo, liliáceas (puerro, ajo, cebolla), lechuga, remolacha de mesa, maíz dulce, cereales de invierno para la alimentación humana, cerezo y leguminosas de consumo humano (lentejas, garbanzos y alubias).



Otras



| Artesanía alimentaria de Castilla y León



 Visita mi web


 Información

La Artesanía Alimentaria de Castilla y León es una actividad económica reflejo de nuestra propia historia; un testimonio de sus costumbres y tradiciones que convive con un sector agroalimentario que desempeña un papel cada vez más relevante en la vida económica de esta Comunidad.

La demanda de productos diferenciados y exclusivos, debido a su carácter local y artesanal, que ofrece la artesanía alimentaria, frente a los productos de calidad estándar, se muestra útil como motor de desarrollo de las economías rurales al propiciar la instalación de pequeñas industrias y explotaciones agrarias, contribuyendo con ello al asentamiento de su población.



Sabías que...

La artesanía alimentaria es toda aquella actividad de elaboración o transformación de alimentos sujeta a unas condiciones respetuosas con el medio ambiente y que garantizan al consumidor un producto final de calidad e individualizado. Éste no lleva potenciadores del sabor y está elaborado con materias primas seleccionadas a través de controles de calidad.



Otras



| Agricultura Ecológica de Castilla y León



 Visita mi web


 Información

Si eres de los que cada vez eres más exigente con lo que compras, te preocupa comer alimentos más beneficiosos y que protejan el medio ambiente, consume productos ecológicos. Los principios de este sistema productivo tienen como finalidad el respeto del medio ambiente, la conservación del suelo y de los recursos naturales.

Desde el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León se mantiene actualizada toda la información relativa a los operadores ecológicos de Castilla y León a través del Registro General de Agricultura Ecológica - REGGAE. Mensualmente, se actualiza el listado de operadores certificados en Castilla y León y se pone a disposición pública para su consulta.



Sabías que...

Su objetivo es demostrar que la agricultura ecológica es una apuesta viable a nivel técnico, económico y medioambiental debido a su contribución a la biodiversidad y sostenibilidad del medio.

Contacto

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Ctra. Burgos Km. 119
FINCA ZAMADUEÑAS
47071 Valladolid
España

T +34 983 317 491
F +34 983 317 303
calidad@itacyl.es
www.itacyl.es



CASTILLA Y LEÓN

La calidad agroalimentaria de Castilla y León, referente dentro y fuera de nuestras fronteras

*“Si el cielo de Castilla es alto es porque lo habrán
levantado los campesinos de tanto mirarlo”*

Miguel Delibes