

De ensueños bercianos a tierras altas de Burgos



Museo Dalí. Figueres.



Girona.



Melocotones de Calanda. Teruel.



Mercado de Denia. Alicante.

El periplo empieza en El Bierzo, al norte de León, región repleta de magia y encanto que conviene recorrer mientras se escucha un himno, *Quiero perderme otra vez en El Bierzo*, del dúo *Miguel y Edith*, y donde se dan tres frutos de notable calidad e interés: la **manzana reineta** (en sus variedades blanca y gris) **del Bierzo**, macizas y estupidamente equilibradas en dulzor y acidez; la **castaña del Bierzo** y la **pera conferencia del Bierzo**. Punto de partida en la capital política y económica de la región, la medieval **Ponferrada**, antigua *Pons Ferrata*, en la confluencia de los ríos Sil y Boeza y en vecindad con dos joyas naturales: el Valle del Silencio y Las Médulas, impresionante paisaje de viejas minas romanas que son Patrimonio de la Humanidad.

Siguiente alto en **Cacabelos**, que sabe y huele a vino, a botillo y a pimientos rojos asados. A dos kilómetros de la villa se enclava el castro de *Ventosa Bergidum Flavium*, y a seis el Palacio de Canedo, donde sobrevive una especie en extinción en el genio y figura de su propietario, el señor Prada o **Prada a Tope**. Allí se pueden adquirir toda suerte de productos locales, los frutos de referencia, embutidos, vino berciano, aguardientes, y, si el tiempo no lo impide, sentarse a la mesa del restaurante pa-

ra degustar un picadillo matancero, el bacalao al estilo berciano y el solomillo de cerdo con manzana reineta del Bierzo.

Y antes de dejar atrás la comarca berciana, visita a **Villafranca del Bierzo**, cerca de la Reserva Natural de Los Ancares y protegida por un castillo con cuatro cubos esquinados. Más vino bueno, más botillo y empenada. Todo se puede comprar en **Mi Tienda** o degustar opíparamente en **Casa Méndez**, honrada casa de comidas y reservorio de excelente producto local, en amor y compañía de los vinos D. O. Bierzo, potentes, gustosos, cada vez más redondos y acabados.

Hacia el noroeste de la provincia de Burgos, donde se enclava la hermosa comarca y el Valle de Caderechas, entre la Sierra de Oña y el Páramo de Masa, con bosques, arquitectura popular de madera, piedra y adobe, y extensiones de frutales entre los que brillan con luz propia la **cereza de Las Caredechas** y la **manzana reineta de Las Caredechas**. Espacio para recorrer con calma, y reposando la vista a cada instante. A la hora del condumio, podría ser una elección sensata dejarse caer por la **Fonda Once Brutos**, de **Oña**, donde dan cosas ricas como cordero asado, ternera en su jugo y dulcería a base de la jugosa fruta local. ■



Tienda de *Prada a Tope*. Cacabelos.



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Cacabelos** (León): *Palacio de Canedo*; C/ La Iglesia, s/n, Canedo (a 6 km de Cacabelos). ■ **Villafranca del Bierzo** (León): *Mi Tienda*; Jesús Adrán, 6. *Casa Méndez*; C/ Espíritu Santo, 1. ■ **Oña** (Burgos): *Fonda Once Brutos*; C/ Pan, 6.

Camino frutícolas riojanos y catalanes

La ruta empieza en **Logroño**, capital de La Rioja, Comunidad donde se produce una fruta singular, las peras del **Rincón de Soto**, suaves y jugosas en su dos variedades, *Blanquilla* y *Conferencia*. Allí visita a la Plaza del Mercado, donde se enclava la Catedral de Santa María la Redonda, unos buenos paseos por las varias zonas peatonalizadas de la ciudad, Cien Tiendas, Gran Vía San Antón y Portales, y adquisición de producto de referencia en la frutería *El Calahorrano* y en la tienda gourmet *Javier de Torre*. A la hora y momento del yantar, recalada en el restaurante *Avenida 21*, que hace cocina regional y se ubica dentro de un bonito espacio abovedado de ladrillo, con una carta excitante de la que hay que tomar en cuenta sus *higos en almibar*.

De Logroño a la comunidad catalana por la izquierda según se mira el mapa, para conocer y disfrutar de dos productos de fuste, la **ciruela claudia de Nalda**, y la **pera de Lleida**, gustosa y con un potencial organoléptico extraordinario en sus variedades *Limonera*, *Blanquilla* y *Conference*.

Lugar de referencia y prudencia para tales



Perales de Lleida.



Mercado Ronda Fleming. Lleida.

menesteres es, naturalmente, **Lleida**, capital agrícola de Cataluña. Zona de embutidos autóctonos, como el *solís*, curioso y exquisito salchichón, y la *girella*, a base de tocino, arroz, huevos, ajo, perejil, azafrán, sal y pimienta; del queso *Tupí*, fermentado de leche de oveja, y de los vinos DO Costers del Segre. Platos donde brillan los caracoles, el *arroz con conejo*, las *cocas*, especialmente la *pallesca*, la *cassolada*, los *panadones* y el *confitat*. También hay que prestar atención a los platos de caza, especialmente a los que se hacen con isad, rebeco del Pirineo. Si la visita se hace entre los meses de septiembre y octubre hay que acudir prestamente a las Semanas Gastronómicas de la fruta, en las que distintos restaurantes elaboran platos con estos productos.

Para el zurrón peregrino o para catar *in situ*, más que recomendable la frutería **Fruites i verdures Marta i Agustí**. El condumio en el restaurante **Cal Nenet**, empresa familiar situada en el centro de la huerta leridana, cocina típica y muy bien cocinada. El trato, superior. Opción también interesante es el bar **Mister Ñam-Ñam**, donde ofrecen bocadillos de caracoles con *all i oli*.

El camino empieza a tocar a su fin en la provincia de Girona, patria orgullosa y chica de la **poma de Girona**, una indicación geográfica protegida que acoge cuatro variedades de manzana: *Granny Smith*, *Golden*, *Red Delicias* y *Gala*.

Puestos en estas tierras hay que llegar y parar en la capital, **Girona**, que cuenta con un hermoso barrio histórico con murallas medievales, monumentos románicos, góticos y barrocos, baños árabes y una de las mejor conservadas juderías de toda Europa. Aquí, la recomendación gastronómica es evidente, el **Celler de Can Roca**, un templo coquinario donde ofician como sumos sacerdotes los hermanos Joan, Jordi y Joseph, y donde, en este caso, hay que hacer caso a su *manzana caramelizada*.

Subiendo hacia Francia, la ruta toca a su fin en **Figueres**, capital del Alt Empordà, zona activa de producción de la poma, patria chica de Salvador Dalí, de cuya memoria queda el **Museo Dalí**, uno de los más visitados de España, y sede del restaurante **Empordà**, perpetuado *ad eternum* por la pluma de Josep Pla en cuadernos grises y viajes en autobús. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Logroño:** *Frutería El Calahorrano*; El Peso, 10. *Tienda gourmet Javier de Torre*; República Argentina, 17. *Restaurante Avenida 21*; Avda. de Portugal, 21. ■ **Girona:** *Restaurante Celler de Can Roca*; Can Sunyer, 48. ■ **Figueres** (Girona): *Restaurante Empordà*; Avda. de Salvador Dalí, 10 (antigua Carretera de Francia). ■ **Lleida:** *Fruites i verdures Marta i Agustí*; Mercado Ronda-Fleming, Parada 38-39, Paseo de Ronda nº 90. *Restaurante Cal Nenet*; Partida de Butsenit, 38. *Bar Mister Ñam-Ñam*; Avinguda Alcalde Rovira Roure, 1.

Periplos de fronteras, melocotones, peras y uvas

La ruta comienza en el Bajo Aragón y en la zona de encuentro entre las provincias de Zaragoza y Teruel, que es donde se produce el **melocotón de Calanda** o **amarillo tardío de Calanda**, una fruta con sabor, textura y aroma de antaño, unidos por un nombre que evoca el estruendo de los tambores cuyo eco lanzó al mundo Luis Buñuel.

Como primera providencia hay que acercarse a **Teruel**, la capital mundial del arte mudéjar y ciudad reconocida por UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. Allí, visita de respeto a don Diego Martínez de Marcilla y doña Isabel de Segura en el *Mausoleo de los Amantes*, y después, saliendo de la ciudad, regalo en el restaurante *El Milagro*, referente gastronómico turolense, tradicional actualizado y una propuesta de *secreto de Teruel relleno de jamón y orejones de melocotón de Calanda*.

Entrando el camino y la ruta en la Comunidad Valenciana, el viajero llega al nordeste de la provincia de Alicante, que es tierra de los **nísperos de Callosa d'en Sarriá**, en sus variedades principales, *Algar*, *Algerie* y *Nadal*, y después en la zona del norte de la provincia y sur de Valencia al epicentro productivo de las **Cerezas de la montaña de Alicante**, peculiares, brillantes, grandotas y repartidas entre las variedades *Burlat*, *Tilagua*, *Planera*, *Nadal* y *Picota*.

Parada y fonda en este periplo en **Dénia**, al abrigo del castillo árabe en los altos del Montgó y frente al mar azul de donde viene la insuperable gamba roja, que se puede degustar, junto a los antedichos frutos y en su temporada, en el restaurante *Octavio's*, familiar, atento, casero y tradicional, aunque también puede optarse por la opción de vanguardia en *El Poblet*, donde oficia el prestigioso chef Quique Dacosta.

Sin salir de la provincia alicantina y ahora



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Teruel:** *Restaurante El Milagro*; Carretera N-324 (Sagunto-Burgos), km 123. ■ **Dénia** (Alicante): *Restaurante Octavio's*; Ctra. Les Marines, km 4,5. *Restaurante El Poblet*; Ctra. Les Marines, km 3.

dentro de la comarca centro-occidental, el viajero encuentra la **uva de mesa embolsada de Vinalopó**, en sus dos variedades, Ideal y Aledo, y siempre embolsadas antes de que comiencen a madurar siguiendo una técnica y sistema únicos en el mundo.

La ruta se adentra luego en la provincia de Murcia y más concretamente por la comarca del Campo de Cartagena, a un paso de las playas del Mar Menor, donde se produce el **melón de Torre Pacheco** o Torrepacheco, exquisito y con vocación de expandirse por muy lejos de su fronteras de producción con una *Fiesta del Melón* que aspira a convertirse en referente internacional de este cultivo.

Y de allí a la zona donde se ubican pueblos como **Alhama**, **Totana** y **Aledo**, que es el territorio propicio para las **uvas de España**, blancas, gruesas, frescas y en su punto de dulzor.

Fin del camino en **Jumilla**, donde se da la **pera de Jumilla** de la variedad *Ercolini*, de carne blanca, perfumada, dulcísima y jugosa. Buena compañía para una gastronomía que funde lo castellanomanchego con lo levantino en platos de rotundidad como el *gazpacho jumillano*, de tradición judía, con caza y caracoles; el *trigointero*, la *gachami-ga* y el *mortirigüelo*, que siempre conviene y procede acompañar con vino de la DO Jumilla. ■



**SALA DE DESPIECE
FÉLIX PUNZANO**



Félix Punzano Gómez
Complejo Cárnico MERCAMURCIA
Móvil: 649 419 217
30120 EL PALMAR (Murcia)
fxpunzano@hotmail.com



ESPAÑA
10.21058/MU
C.E.

**Servicio de despiece
y venta al por mayor de todo tipo
de carnes (envasado y etiquetado)**

Caminos que se entrecruzan en cerezas

El camino y la excursión empiezan en el norte de la provincia de Cáceres, con un recorrido que siempre deberá ser largo y reposado, para gozar y maravillarse del paisaje, la gastronomía y el trato gentil de las gentes de los valles del Jerte, La Vera y Ambroz, ámbito natural de una de las grandes cimas frutícolas españolas, la **cereza del Jerte**, en gran parte picotas, cereza sin pedúnculo, de los tipos *Ambrunés*, *Pico Negro*, *Pico Colorado* y *Pico Limón Negro*, junto a la exquisita cereza con rabo que llaman Navalinda. Como centro de operaciones hay que elegir, sin la más mínima duda, **Plasencia**, ciudad fundada por Alfonso VIII para: "... *agradar a*



Recogiendo picotas en el Jerte.

Dios y a los hombres", y lugar, además de no lejano a Las Hurdes y al Parque Natural de Monfragüe, donde se encuentran los valles de La Vera, el Jerte y el Alagón.

Plasencia, que recibe al visitante aparentemente austera y amenazadora tras sus murallas graníticas y sus imponentes puertas, es todo corazón en el que hay que entrar tras un paseo por su plaza mayor, sus catedrales vieja y nueva, el Palacio Episcopal, numerosas iglesias, recintos palaciegos y casas señoriales, aunque, cumplidas las tareas del espíritu, hay que satisfacer otras no menos trascendentes, para lo que se recomienda pinta en el acogedor y céntrico restaurante **La Catedral**. Para empezar a hacer la digestión y saber de la historia próxima del lugar y la zona, se recomienda la busca, adquisición y lectura de los libros *Plasencia en llamas*, de Antonio Sánchez Marín, y *Piornal, sierra y cielo*, de Ángel Prieto Prieto.

El siguiente, largo y definitivo alto lleva al peregrino a la comarca de Las Batuecas, en la provincia de Salamanca y casi en la frontera con Cáceres. Allí se produce otro fruto de la misma gama, la **cereza de la Sierra de Francia**, y allí o por allí está **La Alberca**, al pie de La Peña de Francia, dentro de un paisaje sobrenatural que en ello se afirma cuando, al llegar la noche, un grupo de mujeres que forma la comitiva denominada *La Moza de la Ánimas*, recorre las fragosas callejuelas rezando salmos a los difuntos entre el repicar de las campanas.

Para concluir el periplo en paz y tomando perspectiva, hay que alejarse unos pocos kilómetros de La Alberca, y llegarse al restaurante **Mirasierra**, en **Mogarraz**, embaularse una *patatas "meneás"* y una *tarta de castañas pilongas al chocolate...*, y dejarse ir. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Plasencia** (Cáceres): *Restaurante La Catedral*; Avda. de Calvo Sotelo, 19-23. ■ **Mogarraz** (Salamanca, a 7 km de La Alberca): *Restaurante Mirasierra*; Miguel Ángel Maillo Gascón, 66.

Ceheflor
Flores de Cehegin, S.L.

**FLORES DE CEHEGIN, S.L. (Ceheflor)
PRODUCTORES Y
DISTRIBUIDORES DE:
FLOR CORTADA, VERDES
Y PLANTAS DE INTERIOR
NACIONAL Y DE IMPORTACIÓN**

Almacén de Murcia:
C/ta. de Matagorda, s/n 2
Módulo 9-11 (MEXAUNTREJA)
30120 El Palmar
Murcia
Tel./Fax: 968 86 69 94

Almacén de Cehegin
C/ta. Campiello de Los Jiménez
30579 La Encarnación - Cehegin
Murcia
Tel./Fax: 968 74 91 88

Personal de contacto:
- Manuel: 677 38 89 35 (Dirección)
- José Santos: 610 75 68 02 (Almacén de Murcia)
- Miguel Ángel: 660 45 53 31

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

■ ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA

■ ARAGÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MELOCOTÓN DE CALANDA ✪

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

FRUTA DE PROTECCIÓN INTEGRADA
MELOCOTÓN TARDÍO DE CALANDA

■ CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MANZANA REINETA DEL BIERZO ✪

MARCAS DE GARANTÍA

CEREZA DE LA SIERRA DE FRANCIA
CEREZA DE LAS CADERECHAS
MANZANA REINETA DE LAS CADERECHAS
PERA CONFERENCIA DEL BIERZO

■ CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

PERA DE LLEIDA

INDICACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

POMA DE GIRONA ✪
(MANZANA DE GIRONA) ✪

PRODUCCIÓN INTEGRADA

FRUTAS DE PEPITA
FRUTAS DE HUESO
PRODUCTOS DE LA VIÑA



■ COMUNIDAD VALENCIANA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

KAKI DE LA RIBERA DEL XÚQUER ✪
NÍSPEROS DE CALLOSA D'EN SARRIÀ ✪

UVA DE MESA EMBOLSADA DE VINALONOPÓ ✪

INDICACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE ✪

MARCA DE CALIDAD "CV" PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y ALIMENTARIOS

CEREZA

■ EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

CEREZA DEL JERTE

PRODUCCIÓN INTEGRADA

FRUTAS DE HUESO
FRUTAS DE PEPITA
CEREZA

■ LA RIOJA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

PERAS DE RINCÓN DE SOTO ✪

MARCAS COLECTIVAS

CIRUELA CLAUDIA DE NALDA

■ MADRID

ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

MELONES DE VILLACONEJOS

■ MURCIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

PERA DE JUMILLA ✪

PRODUCCIÓN INTEGRADA

FRUTALES DE HUESO
MELÓN Y SANDÍA
PERAL

✪ Inscrita en el Registro de la UE



Más información sobre características y zonas de producción de las denominaciones de origen y de calidad diferenciada en www.mercasa.es, dentro del apartado Alimentación en España.