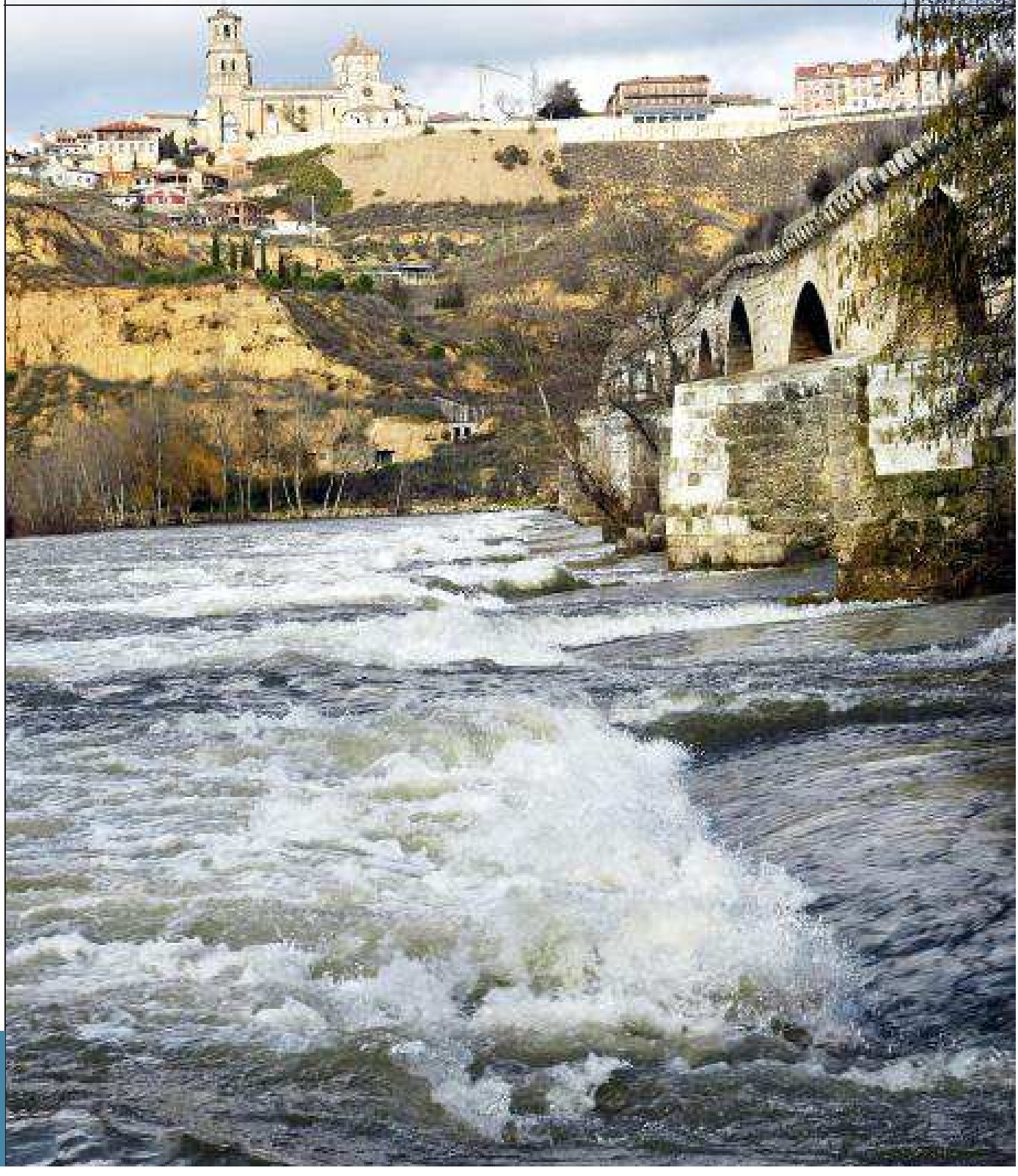
ESPECIAL ZAMORA



ESPECIAL EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / SÁBADO 12 DE OCTUBRE DE 2019

Vista de la Catedral de Zamora desde el puente de hierro. / JOSÉ LUIS LEAL

CAPITAL

La 'bien cercada' por el río Duero

Zamora, que tiene récord mundial de iglesias románicas, desprende un aire medieval fruto de las murallas que rodean su casco histórico / Es tranquila, llena de vida y de historia / La plaza Mayor es el mejor escaparate para poder ver, sin moverse, una selección de joyas de diversas épocas y estilos

E. L. V. / VALLADOLID

Aparece en el Romancero milenario como la 'bien cercada'. Y es que el casco histórico de Zamora se esconde detrás de sus viejas murallas. En su *corazón* atesora relucientes calles peatonales donde el bullicio del día a día se funde con la historia, la naturaleza, la cultura y la gastronomía. Es una ciudad tranquila pero a la vez llena de vida. Lo que más llama la atención es su récord mundial de iglesias románicas. Con 23 templos se alza con el máximo galardón que los turistas encuentran –y disfrutan– al dar un paseo por la ciudad que no se ganó en una hora. A estos se suman los 19 edificios modernistas que hacen que sea uno de los pocos lugares alejados del Mediterráneo que forma parte de la Ruta Europea del Modernismo.

Pocas cosas se pueden hacer en 60 minutos en una tierra, mecida por el río Duero, y con un escaparate singular: la plaza Mayor. Desde ese enclave es posible ver, sin moverse, una selección de tesoros de diversas épocas y estilos. En medio está la iglesia de San Juan Bautista, en cuya portada sur se encuentra el rosetón más elegante del románico zamorano. Enfrente del templo está el monumento al Merlú, nombre que se le da en Semana Santa a las parejas de congregantes que, con una corneta, un tambor destemplado y enlutados hasta el capirote, avisan a los 6.000 hermanos de la cofradía de Jesús Nazareno de que la procesión de Viernes Santo va a comenzar.

En los alrededores está el Ayuntamiento viejo. Construido en 1504, tras un incendio, se restauró y amplió levantando dos niveles de galerías de estilo plateresco. En 1875 fueron desmochadas las dos torres con las que contaba y que estaban coronadas por capiteles. Del estilo renacentista, el turista se traslada al neoclásico de la mano de la actual casa consistorial. Y a la izquierda la casa de Juan Gato (1912), modernista. Cautiva por su verticalidad, la abundancia de las líneas curvas, la decoración vegetal y una exquisita minuciosidad.

El estilo que más abunda en la capital es el románico. A poco más de 100 metros de la plaza Mayor se encuentra una joya. Avanzado por la calle Santa Clara se llega a la iglesia de Santiago del Burgo. Fue construida a finales del siglo XI para dar cabida a los feligreses que vivían en la nueva zona de El Burgo, que creció a extramuros del primer recinto de la muralla. Más tarde, fue rodeada y pasó a formar parte del centro histórico de la capital. Tiene tres portadas. La que más llama la atención es la sur. Cada centímetro brota belleza, sobre todo, sus dos arcos gemelos y su bonito rosetón con doble celosía de piedra. En su interior los ojos de los amantes de la historia se llenan de emoción al contemplar su construcción original, con una planta basilical de tres naves, la central de gran altura, y en la cabecera tres ábsides planos.

Otro interesante lugar para hacer una parada es el Palacio de los Momos, del siglo XVI. Declarado Monumento Nacional, eclipsa por su puerta descentrada con un arco de medio punto y el escudo de la familia Ledesma. No es visitable porque alberga el Palacio de Justicia. No hay que olvidarse tampoco de dedicar unos minutos a la escultura La Maternidad, obra del artista Baltasar Lobo. Es admirada por propios y extraños en la plaza de Zorrilla.

Llega la hora de comer y nada mejor que hacerlo comprando productos típicos en la plaza de abastos. Oliendo el queso zamorano, la miel de Sanabria, los pimientos rojos de Benavente, los espárragos de Toro y de La Guareña, los habones y los dulces se puede hacer un alto exprés en los bares y restaurantes para deleitarse con sus famosas tapas.

La excursión continúa y tras tomar un café llega la hora de sumergirse en el Museo Etnográfico de Castilla y León. Allí es posible contemplar cántaros, vasares, relicarios, amuletos, máquinas de embutir, aguijanas... Piezas con historia que contrastan con el moderno edificio, obra del arquitecto Roberto Valle. Un repaso por los usos y costumbres de todo el occidente europeo. Objetos de tradición material e inmaterial que invitan al visitante a reflexionar acerca de diversos aspectos que atañen al individuo.

Al salir del museo se puede subir por la calle Barandales a la plaza de Santa María la Nueva, donde se levanta la iglesia románica del mismo nombre. Constituye uno de los lugares más representativos de la capital, ya que fue testigo del Motín de la Trucha. En 1158 los plebeyos apoyaron a Benito Pellitero, hijo de un zapatero, que se resistió a que un noble le arrebatara una trucha que había adquirido en el mercado. Ante esa situación la nobleza se reunió en el templo con la idea de buscar un castigo a la altura de la 'fechoría'. Los plebeyos prendieron fuego al lugar.

Al lado está el Museo de Semana Santa, el mejor lugar para conocer una Pasión, declarada de Interés Turístico Internacional, que mueve a 40.000 cofrades y que llega a multiplicar la población de la ciudad por cinco. Las procesiones llaman la atención por su austeridad y dramatismo. Es la antítesis de Sevilla y su esencia se recoge en un enclave que el año que viene se ampliará para dar cabida a todo lo que gira alrededor de esta fiesta, que cuenta con momentos clave como son el Juramento del Silencio, la procesión de las Capas Pardas y el canto del Miserere en la procesión del Cristo Yacente.

Antes de cenar sería interesante recorrer la muralla y conocer, entre otras cosas, la Puerta de Zambranos o de Doña Urraca, perteneciente al primer recinto amurallado. Recibe este nombre porque se encuentra al lado de la residencia de la reina Doña Urraca. Es interesante saber que desde el lado de la plaza de la Leña no se puede ver la

parte más bonita de esta puerta, así que lo mejor es atravesarla y dejarse llevar por estos vestigios del siglo XI.

A la mañana siguiente porque ya se ha dicho que Zamora da para mucho más que una hora, el paseo arranca en la plaza de Viriato. Como su nombre indica cuenta con una estatua de bronce del héroe que hizo la vida imposible a los romanos durante ocho años. Un pastor que trajo de cabeza a los dueños del mundo. Su origen, depende. A una orilla del Duero, en Zamora, consideran que nació en la comarca de Sayago; al otro, en la parte lusa, no tienen ninguna duda de que lo hizo en la sierra de la Estrella. Sea como fuere preside este enclave, que también acoge a la Oficina de Turismo, donde conocer todos los entresijos para disfrutar de la ciudad según los gustos y necesidades.

De plaza en plaza. Ahora se llega a la de Claudio Moyano. En ella se ubican la iglesia de la Concepción, el antiguo Convento de la Concepción del siglo XVII y el Archivo Histórico Provincial. Más adelante se descubre la iglesia de San Cipriano y el Museo de Zamora. La primera data del siglo XII y es posible contemplar en sus muros antiguos relieves reutilizados, cuyo origen se desconoce y que están entre los más antiguos del románico de la capital. El museo, por su parte, atesora mosaicos romanos y el tesoro celtíbero de Arrabalde. Todo dentro de un cubo de líneas diáfanas dibujado por Emilio Tuñón y Luis M. Mansilla.

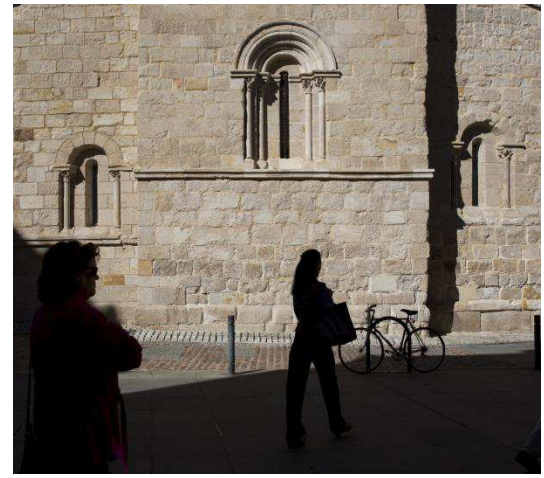
Cien metros más, bajando por la calle del Puente, ya se puede disfrutar de la grandeza de la naturaleza representada a través del río Duero. Para salvarlo está el puente de Piedra, que se peatonalizó en 2013 y forma parte de la Vía de la Plata. Hasta ese momento los coches tenían que turnarse para atravesarlo por su estrechez. Ahora está para el deleite de todo aquel que quiera admirar sus 16 arcos apuntados. Muy cerca se encuentra el Centro de Interpretación de las Ciudades Medievales, alojado en un edificio de cristal, obra del arquitecto Rafael Berchez. En su interior el viajero recorre merced a la exposición la génesis de Zamora. Cuenta con un mirador para dejar que el tiempo pase sin mirar el reloj y solo disfrutando de lo que los ojos pueden alcanzar.

De regreso a la muralla aparece la Puerta del Obispo. Junto a la casa del Cid está una de las entradas más antiguas de la ciudad. Data del siglo X y también se conoce con el nombre de Óptima. Cuenta con una placa conmemorativa de la participación y posterior victoria, por parte de las milicias zamoranas, en la toma de Mérida al mando de Alfonso IX en 1230. Desde aquí se puede llegar al Duero.

Otros derroteros desde este lugar pueden llevar a la casa medieval del Cid o Palacio de Arias Gonzalo, que se dice que fue la residencia del joven Rodrigo Díaz de Vivar, antes de ser armado. De hecho, es uno de los pocos edificios civiles de estilo románico que quedan en España. Y al Palacio Episcopal y a la portada del Obispo. Ahora sí que sí el camino se tiene que detener en la Catedral, una de las obras cumbres del románico de España. Sencilla, armónica y construida en el siglo XII, en ella se mezclan los simples elementos de este estilo con los aires orientales de su cúpula. La Puerta del Obispo es la única original que se conserva de las tres con las que contaba el templo.

En ella destaca, más incluso que la torre cuadrada de 50 metros, el cimborrio, que está recubierto de escamas. Hay multitud de leyendas a su alrededor. Hay quienes piensan que esta curiosa cúpula denota influencia bizantina; para otros, francesa y lombarda; y luego están los que defienden el arte autóctono hasta el final y consideran que es un invento zamorano, como el 'dos y pingada', el bacalao al ajo arriero o la ternera de Aliste.

Sin irse muy lejos toca seguir con la cultura en la locomotora. En esta ocasión se visita el Castillo y el parque que lleva su mismo nombre. Los lobos esperan impacientes. Al aire libre y bajo techo aparecen las obras del escultor Baltasar Lobo, famoso por sus curvilíneos torsos femeninos y sus mamás jugando con bebés. La antigua casa de los Gigantes es ahora el Centro de Interpretación de arte Baltasar Lobo donde, además de escultura, es posible disfrutar de fotografías de la vida del artista, dibujos... El continente también es llamativo fruto de las labores de restauración que han hecho que todos los rincones sean accesibles, incluso las almenas, que ahora los más nostálgicos y amantes de los atardeceres de todas las estaciones del año usan como mirador.



Iglesia de Santiago del Burgo en la capital. / ANTONIO HEREDIA

El Pórtico de la Lealtad salta a la palestra. Es una de puertas del primer recinto amurallado, que se sitúa en los jardines del Castillo, entre la Catedral y la iglesia de San Isidoro. Más que por su valor artístico es recordada por su valor histórico. En la actualidad se puede atravesar. Además, atesora leyendas. Se dice que cuando el rey Don Sancho se encontraba en Zamora para ponerle cerco, un gallego que se encontraba allí salió de la ciudad y se declaró vasallo del monarca, quien le tomó bajo su protección. Un día, con la excusa de enseñar a Don Sancho el campamento, el rey sintió una repentina necesidad y se bajó del caballo para entregarle su daga al gallego, momento que este aprovechó para clavársela en el pecho y emprender una galopada. El Cid presenció la escapada desde lejos y montó en su caballo, pero no logró alcanzarle. El monarca murió, acusando de su muerte al gallego, y los castellanos, ya sin rey, levantaron el cerco a la capital del Duero.

Son muchos más los lugares en los que perderse. Por ejemplo, las Aceñas de Olivares. En ellas es posible conocer el Centro de Interpretación de las Industrias Tradicionales del Agua. No hay que olvidarse tampoco de ir de tapas por diferentes zonas. En ellas se pueden degustar los mejores pinchos morunos, mejillones en salsa picantona, patatas bravas, sardinas rebozadas, triángulos de jamón y queso... Sin olvidar, por supuesto, los platos típicos, como son el arroz a la zamorana, el bacalao a la tranca, el lechazo... Manjares pegados a una tierra repleta de matices que cautivan una y otra vez.

La calle de Balborraz es una de las más antiguas de la ciudad. En ella se concentran algunos ejemplos destacados de este estilo arquitectónico. / EL MUNDO

MODERNISMO

Una ciudad pintoresca con diferentes estilos

Desde el año 2009 la ciudad zamorana está incluida en la Red Europea del Modernismo, siendo la única de Castilla y León que pertenece a este selecto club / El próximo sábado 13 de noviembre el ayuntamiento ha organizado una Jornada de visitas al público de forma gratuita

H.M.P. / ZAMORA

Además de ser la ciudad que presume por ser la de mayor número de iglesias románicas de toda Europa, hay otra Zamora, más desconocida, pero igual de bella por su pasado modernista. Un estilo arquitectónico que se hace patente en un total de 19 inmuebles que se edificaron entre 1908 y 1918 fruto del desarrollo social de la burguesía de la ciudad vinculada al sector harinero. Para explicar este hecho hay que recordar que Zamora fue, durante los primeros años del siglo XX, parte del granero de Europa y cuna de familias adineradas que dejaron su particular legado artístico a la ciudad. Algunos de estos edificios tienen carácter industrial, otros son de aires palaciegos, pero lo cierto es que en todos ello se percibe un estilo arquitectónico que entonces era audaz y rompedor en el que sus máximos precursores fueron los arquitectos Francisco Ferriol, Juan Nicasio Gallego, Gregorio Pérez Arribas, Segundo Viloria y Miguel Mathet Coloma.

Como reconocimiento a ese valor histórico y artístico, la ciudad pertenece desde el año 2009 al exclusivo grupo de municipios que forman la Ruta Europea del Modernismo. París, Moscú, Budapest o Barcelona son algunas de las ciudades europeas que están incluidas en este selecto club siendo la capital zamorana la única de toda Castilla y León que ha sido incluida en ella. En total, la ruta abarca 70 municipios y 59 instituciones de todo el mundo.

FERRIOL, EL ARTÍFICE

El arquitecto barcelonés Francisco Ferriol, titulado en la Escuela de Arquitectura de Barcelona en 1894, fue el responsable de la introducción del Modernismo en Zamora. De hecho, de las 19 construcciones modernistas de la ciudad, 12 fueron llevadas a cabo por Ferriol. Desde su llegada en 1907 hasta su partida en 1916, proyectó un buen número de inmuebles modernistas, cuya vistosidad impactó a algunos de sus colegas. No obstante, este estilo tuvo allí una vigencia limitada, pues apareció plenamente en 1908 y se extinguió hacia 1918. Las obras de Ferriol tienen una estrecha relación con parte del modernismo catalán y se caracterizan por la verticalidad y un rico repertorio de motivos vegetales, dispuestos en los recercos y antepechos de los huecos y en los montantes de las puertas.

Edificios como el situado entre la ronda de la Feria y la carretera de Sanabria (c.1912) son un buen exponente de su planteamiento ornamental. En algunos casos las decoraciones aparecen potenciadas por la policromía, tal como pone de manifiesto la vistosidad de la Casa Macho (1914) en la plaza de Sagasta. Además, en sus obras se aprecia la influencia de la Casa Calvet (1898) de Gaudí, sobre todo en la tendencia a introducir remates ondulantes, cosa que ratifican las casas Aguiar (1908) en la plaza del Mercado, Matilla (1911, ampliada en 1915) de la calle Santa Clara, que además conserva una rica decoración modernista en el portal, o la Gato (1912) en la confluencia de las calles Nicasio Gallego y Ramón Álvarez. Otra característica suya son los elementos circulares o cuadrados, inspirados en la heráldica catalana, dispuestos en los cuerpos altos de los inmuebles con objeto de que sirvieran para iluminar los desvanes, tal como ocurre en la citada Casa Gato. Las líneas ondulantes de las cornisas también están presentes en la carpintería, como ocurre en una casa de la calle Orejones (c. 1915), que también incorpora cerámica en la fachada.

Plaza de Sagasta. Edificio de las Cariatides. / EL MUNDO

JORNADA DE VISITAS MODERNISTAS

Para dar a conocer este legado, el próximo sábado 13 de noviembre el Ayuntamiento de Zamora ha organizado a través de Turismo de Zamora y en colaboración con la Universidad de Salamanca una jornada de visitas guiadas gratuitas, donde se recorrerán los principales edificios modernistas de la ciudad conducidos por profesores y personal especializado de la Universidad de Salamanca. Los interesados pueden inscribirse de forma gratuita en el Punto de Información Turístico Municipal de la Plaza de la Leña, de forma presencial o telefónica, llamando al teléfono 980 536 135. El plazo de inscripción se cerrará el 12 de noviembre a las 14 horas.

PALOMARES

Marchamo de Tierra de Campos desde el medievo

Villafáfila y Villarrín conservan el mayor número de estas 'casas' cuya utilidad era criar a los pichones y producir palomina, un abono natural con importantes ingresos

E.O.C. / VALLADOLID

Igual que los molinos son una seña de identidad de los caminos que Don Quijote recorría acompañado de su inseparable Sancho, Tierra de Campos cuenta con sus centenarios palomares. Su silueta despunta en el *skyline* de eras y páramos, mimetizándose con paisajes en los que reina la agricultura.

Estas *casas*, que se asemejan a palacios árabes, tenían dos cometidos mayores que dar cobijo: criar a los pichones y producir palomina, un abono natural que colmaba de ingresos a su propietario. Estas actividades, casi tan antiguas como la historia de la humanidad, cobraron fuerza con la llegada de los romanos. Su punto álgido tuvo lugar durante la Edad Media y su decadencia empezó a mediados del siglo XX, acompasando la modernización del campo y de los fertilizantes. El abandono, por una cuestión práctica, se adueñó entonces de los palomares que aún despiertan la atención de quienes visitan la provincia zamorana.

En las inmediaciones de Villafáfila, Villamayor de Campos, Villaveza del Agua o Villarrín de Campos pueden contemplarse estos refugios de palomas que aún guardan el reflejo de una construcción en la que la experiencia sentaba los cimientos, abogando por el menor coste tanto en materiales como en tiempo.

La simpleza era, en este caso, sinónimo de gran riqueza arquitectónica que fluía en un amplio abanico de formas conseguidas con barro o adobe. Rectangulares, circulares o cuadrados, en todos ellos se buscaba la luz del sol al mediodía y se consideraba en mejores condiciones a aquel que contaba con un patio interior.

Hoy en día ya no tienen utilidad, pero la importancia de estas construcciones populares en la Tierra de Campos zamorana cuenta con un reflejo una gran variedad de escritos e, incluso, en libros.

Un palomar en las inmediaciones de Villafáfila. / E.M.

Otro claro residuo de esta relevancia está en que los cuatro municipios mencionados anteriormente coinciden no solo en que sus nombres empiezan por *uve*, sino en que su carta de presentación les describe como «pueblos de los palomares».

Villafáfila y Villarrín son los dos con mayor población pero también donde más de estas *viviendas* se conserva. De hecho, el primero llegó a contar con un centro de interpretación sobre los mismos y son muchas sus construcciones, como miradores o puestos de observación, cuya forma se asemeja a estas *casitas* que, como dijo Miguel Delibes, «no solo decoran y amueblan el paisaje, lo calientan».

PUEBLA DE SANABRIA

Belleza medieval que se viste de piedra y pizarra

Desde 2017 es uno de los Pueblos más Bonitos de España / Su casco histórico, en el que destaca la iglesia románica y el castillo del siglo XV, te traslada a épocas de caballeros

H.M.P. / ZAMORA

La provincia de Zamora posee su particular joya momumental en Puebla de Sanabria. La villa medieval pertenece desde 2017 al selecto club de los Pueblos más Bonitos de España. Cuando el visitante descubre el encanto de las calles de esta localidad, descubre el porqué. Su casco histórico nos traslada a otra época, es el lugar perfecto para los amantes de la historia medieval. Se encuentra en perfecto estado de conservación, los vecinos de la villa lo cuidan y decoran en los diferentes eventos que suceden durante el año. Si ascendemos desde la Plaza del Arrabal, por la calle Costanillas, descubriremos varias casas blasonadas antes de llegar a la Plaza de Armas.

En su Plaza Mayor podremos contemplar la Casa Consistorial Isabelina que data de la época de los Reyes Católicos y que cuenta con una fachada de dos plantas porticadas flanqueada por elegantes torreones, gemelos entre sí, que están cubiertos con pizarra, a la manera tradicional de Sanabria. En esa misma plaza se encuentra la iglesia de Santa María del Azogue (románica, del siglo XII) y, por último, el Castillo de los Condes de Benavente. Desde la plaza del Castillo nos podemos asomar a la ribera del río Tera, y si el día está despejado, tendremos una panorámica que alcanza desde las montañas de Portugal a las de la provincia de León. Desde la Muralla del Mariquillo, a la entrada del castillo, podemos ver la Sierra Segundera y Galicia.

FIESTAS Y TRADICIONES

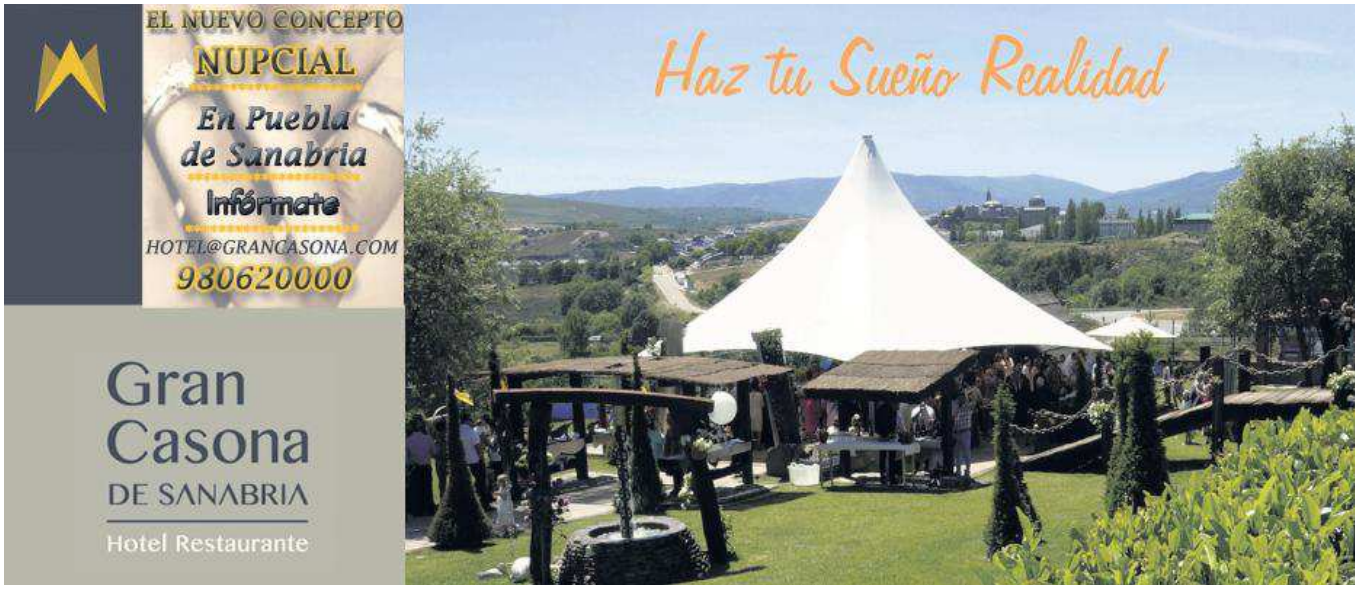
Las tradiciones se mantienen vivas durante todo el año. Si en otoño sigue arraigada la celebración de la Fiesta de la Victoria con sus toros de fuego, que tiene lugar entre el 7 y el 9 de septiembre, llegado octubre se celebra el magosto y en enero Las Candelas. Pero si hay un acontecimiento que concentra a numerosos visitantes en verano es su Mercado Medieval, que ostenta el sello de 'Fiesta de Interés Turístico Regional'. Está considerado como uno de los tres más importantes de España. Coincidiendo con el puente del 15 de agosto se recrean con mucho realismo el ambiente de un Mercado de la Edad Media. Estandartes, banderas, puestos de distintos oficios artesanales y visitas teatralizadas al castillo tienen lugar durante todo el fin de semana.

Una de las casas del casco histórico de la villa sanabresa. / EL MUNDO

MUSEO DE GIGANTES

Sanabria también cuenta con un Museo de Gigantes y Cabezudos, donde se exhiben los diez gigantes y los treinta y tres cabezudos que suelen desfilar en las distintas fiestas y eventos de la villa. Algunos de los gigantes del museo datan de 1848, como los gigantes el Chino y La Negra. También son de esa época los Cabezudos: las dos Gigantillas, el Aplanchetado, el Negrito, el Napoleón y el Guardia Civil. El museo cuenta con un taller propio para mantenerlos en perfecto estado. Está abierto al público desde el 15 de junio al 31 de septiembre. El resto del año se puede visitar concertando la visita en la Oficina de Turismo.

Puebla de Sanabría constituye en sí mismo todo un espectáculo para el visitante.



Zamora SORPRENDE

Zamora, una tierra que lo tiene todo: un patrimonio sorprendente y una cultura ancestral, un entorno natural con espectaculares paisajes, una exuberante flora, una fauna rica y diferente, una gastronomía sana, natural y variada.

Juntos no tenemos límites para lograr la prosperidad que asegure el futuro.

www.ruralvia.com

CAJA RURAL DE ZAMORA

todos a una

Jóvenes vendimiando en la denominación de Origen del Vino de Toro. / EL MUNDO

ENOTURISMO

Tinta de Toro, vinos que te trasladan a los orígenes

Las elaboraciones de esta Denominación de Origen son los terceros en volumen de ventas y los que más han crecido en sus exportaciones de todas las de Castilla y León

H.M.P. / ZAMORA

La uva más representativa de la región vinícola de Toro es la llamada Tinta de Toro, una variedad de la que no se conoce a ciencia cierta su origen, aunque se le atribuye a los romanos (sobre el 210 a.C). El 11 de enero de 1505 se proclaman las 83 leyes en Toro, siendo esta sede de las Cortes; una ciudad que siglos más tarde se consolidaría como capital de provincia. Son numerosos los documentos que a lo largo de estos años ordenan, regulan y reconocen el cultivo de la vid, reflejo de su importancia económica en la ciudad. El vino de Toro viajó al nuevo mundo bautizando su descubrimiento, debido a características que le hacían perdurar y conservarse en tan largos viajes. Tras la invasión filoxérica en España en el año 1870 el cultivo de la vid sufre una gran reconversión, y es en Toro donde la variedad Tinta de Toro ancla sus raíces en terrenos arenosos sueltos y bien drenados, conservándose hasta nuestros días la multiplicación del viñedo en pie franco. En esta fecha Toro cuenta con Estación Enológica propia ubicada en la ciudad prestando servicios técnicos a las demandas vitivinícolas del momento.

Durante el siglo XIX se exporta en grandes cantidades a Francia para suplir la falta de vino provocada por la plaga de la filoxera. En los años 70 del siglo XX se dan los primeros pasos para crear lo que con el paso del tiempo llegaría a ser la Denominación de Origen Toro, cuya culminación llega en 1987.

En la actualidad el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro avala la calidad de 65 bodegas que que comprenden prende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos.

Desde este año cuenta con la Ruta del Vino de Toro siendo el octavo recorrido enoturístico de Castilla y León que certificado por la asociación española de ciudades del vino, Acevin

Más de 40 socios han impulsado el proyecto que pretende ampliar la oferta turística en la zona con rutas por bodegas subterráneas de los siglos XVII y XVIII

MERCADO EXTERIOR

Los vinos de la denominación de origen han experimentado una evolución constante en los últimos años, tal y como apuntan desde el consejo regulador. «La etapa promocional de este 2019 ha sido intensa y cargada de grandes citas y logros conseguidos». De esta manera, cabe destacar la gran vocación exportadora de los vinos de Toro, que envía al mercado exterior más de un tercio de su producción, según el informe de la consultora Nielsen. De esta manera se ha posicionado como la denominación de origen de la región cuyas ventas más han crecido fuera de nuestras fronteras. «Para el año que viene, la DO Toro volverá a hacer un esfuerzo para la promoción internacional de nuestros vinos», señalan desde el consejo regulador. En este sentido, la institución estará presente en dos catas de vinos toresanos en Moscú y San Petersburgo (Rusia), así como en Prowein China, Prodexpo Moscú, Prowein Alemania y Alimentaria México, entre otras citas internacionales marcadas en la agenda de este año. «Contaremos también con la visita de importadores de terceros países, repitiendo la dinámica de estos últimos años, y estaremos presentes en ferias y eventos de carácter nacional para continuar potenciando nuestra imagen dentro de nuestro territorio», añaden las mismas fuentes.

«Las citas para el próximo año tienen como objetivo principal incentivar y promocionar el vino de Toro fuera de nuestras fronteras para conseguir mantenernos como la Denominación de Origen de Castilla y León que mayor porcentaje de exportación tiene», concluyeron.

RUTA DEL VINO

La Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin) aprobó en febrero la asamblea anual que Acevin celebró en la localidad onubense de La Palma del Condado la certificación oficial de la Ruta del Vino de Toro con lo que pasa a formar parte del club de las Rutas del Vino de España siendo el ctavo recorrido enoturístico de Castilla y León.

La asociación Ruta del Vino de Toro ha valorado positivamente este logro, después de muchos meses de trabajo, en el que se han implicado instituciones y empresarios de la zona, con el objetivo prioritario de ampliar la oferta turística de la comarca y ofrecer a los visitantes una experiencia completa con la que pretende «dejar huella».

ENOTURISMO

Unas cepas cargadas de historia y calidad

Arribes, Tierra del Vino y Valles de Benavente son las otras tres denominaciones de origen reconocidas en la provincia zamorana / Sus vinos son cada vez más demandados

H.M.P. / ZAMORA

La identidad de los vinos de la provincia de Zamora no se entiende sin mencionar otras denominaciones de origen de Arribes, Tierra del Vino y Valles de Benavente.

La comarca vitivinícola de las Arribes está situada al noroeste de la provincia de Salamanca y al suroeste de la provincia de Zamora. Es un territorio que se extiende por una estrecha franja de terreno en la margen izquierda del río Duero. Las viñas y bodegas están enclavadas en la Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica, así como en el Parque Natural Arribes del Duero, abarcando un total de 47 municipios de las dos provincias, 206 viticultores y 257 hectáreas de viñedo inscritas en el Consejo Regulador. Los viñedos se sitúan en laderas de diferente pendiente, y cuando ésta es fuerte se cultiva en bancales. Durante los dos últimos años las ventas de esta denominación se han incrementado un 60%, pasando de las 404.023 contraetiquetas de 2016 a las 645.084 del pasado año 2018, con una gran presencia en países como Bélgica, Alemania, Dinamarca, Suiza, Reino Unido, Francia, Noruega, México, Colombia, Estados Unidos, Japón o China.

> La DO Valles de Benavente es la de mayor extensión vitivinícola de la provincia con 62 municipios acogidos

En total, la DO Arribes cuenta con 17 bodegas que, desde hace más de dos décadas, elaboran vinos blancos, tintos y rosados procedentes de vides enclavadas en suelos graníticos y pizarrosos dotados de una composición única, así como de un viñedo de más de 70 años de variedades autóctonas como Juan García y Rufete o foráneas como Tempranillo, Mencía y Malvasía. Los vinos amparados por la DO Arribes se caracterizan además por su perfil aromático que les diferencia de otras zonas, por una acidez natural que les aporta frescura y, en el caso de los tintos, por una alta concentración de polifenoles y aromas a fruta compotada y madura.

Bancales y trabajo con mulos en la DO Arribes. / EL MUNDO

TIERRA DEL VINO

La denominación de origen Tierra del Vino de Zamora comprende ambas márgenes del río Duero. Cuenta con una de las mayores concentraciones de viñedos viejos del país ya que el efecto de la filoxera no fue muy apreciable en la comarca. A lo largo de los años ha experimentado una importante transformación tecnológica de sus bodegas, de nueva construcción. La variedad principal es la uva tempranillo, destacando también la malvasía y verdejo, así como la moscatel en las blancas.

El vino atrae cada vez más visitantes, no en vano en su entorno existen modernas bodegas, hoteles y otras estancias que ofrecen distintas rutas de enoturismo que combina con la excelente gastronomía

VALLES DE BENAVENTE

A estas denominaciones hay que añadir la DO Valles de Benavente, una comarca con larga tradición en el cultivo de la vid que se remonta a la Edad Media. Cerca de cuatrocientas hectáreas de viñedo enclavadas en una zona de clima continental y árido, con una pluviometría baja. La comarca de Benavente y los Valles resultan, según los técnicos, «muy aptos» para la uva. Entre sus vinos destacan las variedades tintas prieto picudo, tempranillo y mencía, que se complementan con los blancos de gran personalidad con la variedad verdejo y la malvasía.

Interior de una de las bodegas que se encuentran bajo las calles de municipio zamorano de Fermoselle. / ICAL

FERMOSELLE

Miradores a un Conjunto Histórico alzado sobre un millar de bodegas

Este pueblo de la comarca de Sayago presume de un monumento BIC, la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción

E.O.C. / VALLADOLID

Su nombre ya da una pista de la hermosura que visten sus calles y los secretos que se ocultan bajo las mismas. Secretos empapados en vino que no salieron a la luz hasta bien entrada la Edad Media, por una prohibición impuesta desde la capital. Trece siglos después, Fermoselle es conocida por albergar en sus entrañas un millar de bodegas. Auténticos pasadizos etnográficos que vertebran los cimientos del epicentro de los Arribes del Duero. Ha sido popularmente bautizado como «el pueblo de las mil bodegas», pero la presentación oficial es la de Conjunto Histórico-Artístico. La riqueza arquitectónica de su casco viejo le hizo merecedora de esta declaración en 1974.

Dentro del mismo, en un promontorio de las inmediaciones de la plaza Mayor, se alza el Castillo. Tras las ruinas que hoy continúan en pie se esconde una fortaleza que la princesa portuguesa Urraca escogió como lugar de retiro. De su primera propietaria, que le bautizó popularmente, pasó a manos de la Diócesis de Zamora hasta firmar su sentencia de muerte tras avatares como Guerra de las Comunidades o los diversos conflictos fronterizos con Portugal.

> La romería de San Albín cita religión, gastronomía y folclore el martes de Pascua en el entorno de la ermita

Dentro del testimonio cultural de Fermoselle despunta un monumento catalogado como Bien de Interés Cultural. La iglesia parroquial, en honor Nuestra Señora de la Asunción, fue declarada BIC hace seis años. Data del siglo XIII y aún conserva ciertos rasgos del estilo románico que la esculpió a pesar de haber sido objeto de numerosas transformaciones a lo largo del tiempo.

Más velas sopla, o eso al menos se cree, la Ermita de Nuestra Señora de la Merced. Las voces populares colocan su construcción en el siglo X. Es más conocida como Ermita de San Albín, en homenaje a un moro converso martirizado. Uno de los festejos con mayor aclamo en la comarca de Sayago es su romería que mezcla religión, folclore y gastronomía el martes de Pascua. Otra peregrinación lleva, el Lunes de Pentecostés, hasta la Ermita del Santo Cristo del Pino con motivo de la fiesta de la Santa Cruz, que también le da nombre.

Y siguiendo la ruta de edificios emblemáticos de este municipio es igualmente parada obligatoria el Convento de San Francisco, construido sobre los restos de un iglesia románica en 1730. Aún conserva retazos de su historia, inclusive de la del antiguo templo, pero también ha escrito nuevas páginas al convertirse en casa del Parque Natural de Arribes del Duero, como centro de interpretación del mismo.

VISTAS PRIVILEGIADAS

Secretos bajo tierra, tesoros a pie de calle y miradores que permiten fijar en la retina la hermosura que despunta en cada rincón. El que *graba* desde el promontorio del Castillo de Doña Urraca ofrece una vista privilegiada no solo del municipio, que cabalga entre Portugal y Salamanca, sino también de los profundos cañones que visten los Arribes del Duero.

Pero la panorámica más excepcional del Parque Natural la regala el Mirador de las Escaleras. El único requisito para disfrutar de la misma es recorrer los tres kilómetros del camino homónimo, que parte desde la Ermita de Santa Cruz. Viñedos y olivos centenarios arropan este sendero que deja a su paso las ruinas de la antigua caseta de los Carabineros justo antes de llegar a esta galería sobre las aguas del Duero.

Una estrecha escalinata esculpe la roca granítica que vertebra Fermoselle y sube hasta otro de sus *balcones*, El Torojón. La mirada del mismo, también conocido como Torrejón, está dirigida al país luso. Mientras que el del Las Peñas fotografía los campos de cultivo que cubren la localidad zamorana; y que tampoco pasan desapercibidos desde el Terraplén que, además, captura sus característicos bancales.

VILLARDECIERVOS

Una playa fluvial para bañar el corazón de la Sierra de la Culebra

La Peña del Castro conserva el recuerdo del origen del municipio y de sus primeros pobladores en la Edad del Hierro

E.O.C. / VALLADOLID

«A los valientes defensores de su rey Fernando VII». Las leyendas aún continúan vagando por las calles de Villardeciervos. La narración sobre la hazaña que en 1823 hizo a los cervatos, tras frenar el paso del regimiento del Algarbe, merecedores de este honor no hace sombra a las que ocultan las mirillas de los muros que fueron testigos del contrabando que enriqueció a este municipio asentado a los pies de la Sierra de la Culebra sobre unos cimientos agrícolas y ganaderos.

Historias grabadas en la piedra rojiza que caracteriza las construcciones de esta localidad de la comarca de La Carballeda, siendo ejemplo de su arquitectura rural que le otorgó la declaración de Conjunto Histórico-Artístico en 1987. Robles, melosos y castaños ocultan el legado de las ventas clandestinas y de otras que sí veían la luz del día, como la manufactura de telas.

Su nombre habla por sí solo de la estrecha relación que guarda su medio centenar de habitantes con sus vecinos de cuatro patas: ciervos, corzos y, especialmente, lobos, cuyo indiscutible reinado nacional es la Sierra de la Culebra.

Imagen de archivo de la fuente de Caño Grande, ubicada en la falda de la Peña del Castro. / E.M.

Del parque natural emana el agua que suministra la fuente de Caño Grande, ubicada en la falda de la Peña del Castro, donde aún pervive el recuerdo de los orígenes de Villardeciervos y de sus primeros pobladores en la Edad del Hierro. Es el manantial que surte diariamente a los cervatos y a las huertas que visten sus inmediaciones, y conserva los pilones que antaño utilizaron las mujeres para lavar.

También está la de Caño Pequeño cuyo agua, según los más entendidos de la zona, poco o nada tiene que ver con la que porta un antónimo en su nombre. Y no son las únicas, pues supera la treintena de fuentes en sus inmediaciones.

Pero si hay algo que atrae la atención de los turistas, amantes de rutas como la que retrocede en el tiempo y lleva hasta la Peña de Castro, es perderse en el sendero que desemboca en el embalse. Porque en Villardeciervos sí hay playa: Los Molinos. Esta zona de baño natural cuenta con un embarcadero y distintos merenderos para blindar un plan redondo en una jornada del estío.

Es a finales de esta estación, o a principios del otoño, cuando roncos bramidos de machos en celo ponen banda sonora en comarca de La Carballeda. Es tiempo de berrea y los ciervos están inmersos en su lucha por lograr el control de la manada.

RELIGIÓN

El festejo con mayor arraigo en este municipio zamorano es el del Corpus Christi, que se celebra nueve semanas después de la Semana Santa. Todos los vecinos, con especial ahínco de los más jóvenes, se implican en esta festividad en la que los actos religiosos toman protagonismo, destacando la procesión de La Santa Custodia por las calles de la villa que culmina con una misa en la Iglesia Nuestra Señora de la Asunción.

El templo parroquial, que tuvo un importante lavado de cara hace más de una década, recogió el testigo de la ermita. Aunque hoy en día solo quedan de ella las ruinas, fue un importante centro no solo de peregrinación, sino también de reuniones entre vecinos y alcaldes de las localidades cercanas para consensuar los límites que les separaban.

Una persona coloca pimientos de Fresno-Benavente en uno de los puestos del mercado de Benavente. / ICAL

PRODUCTOS

La esencia de la gastronomía

Queso, carne, embutidos, vinos, legumbres, harina, hortalizas y setas forman parte del bodegón autóctono / Productos de calidad que llegan a las mesas de medio mundo / Definen una parte muy importante de la personalidad de esta tierra

E.L.V. / VALLADOLID

Zamora cuenta con todos los ingredientes para obtener la mejor gastronomía: un paisaje envidiable, maestros de la cocina y productos de calidad. Un bodegón autóctono que define una parte muy importante de la personalidad de esta tierra. Puro sabor de su esencia agrícola y ganadera que llega a las mesas de medio mundo. Y lo hace en fechas especiales, pero también en el día a día. La variedad y la calidad son los ases que se guarda bajo la manga.

A su archiconocido arroz a la zamorana, basado en ingredientes derivados del cerdo, pata, oreja y morro, condimentado con pimentón, se suman platos con el pescado como ingrediente principal. Puede parecer raro, sin embargo, no lo es. Es una provincia al abrigo de Galicia. Por ello, brinda delicias como bacalao al ajo arriero y pulpo a la sanabresa. Junto a estos bocados de mar y de río –como las truchas que, por supuesto, forman parte del menú de este enclave–, están los asados. Lechazo, cochinillo, tostón y cabrito desprenden un aroma y, sobre todo, un sabor especial, ya que son cocinados en las tradicionales cazuelas de barro de Pereruela. El plato estrella de este apartado es la ternera de Aliste, destinada especialmente a los que tienen buen paladar. En caza aparece codorniz, perdiz, conejo y liebre. El rey terracampino es el pichón.

La sopa de ajo está destinada para aquellos que quieren desayunar fuerte. Es una costumbre que todavía se mantiene en muchos pueblos durante la temporada de matanza y, de manera especial, en la madrugada del Viernes Santo. De hecho, el ajo tiene hasta un evento en su honor. Este es la Feria del Ajo en las fiestas de San Pedro de la capital.

Los habones de Sanabria, el garbanzo de Fuentesaúco, los espárragos de La Guareña y las setas y los níscalos hacen el resto. Eso sí, si lo que quieres es acabar con la gula a golpe de ración, puedes hacerlo con morro, callos, mollejas, cachuelas... El 'dos y pingada' es el desayuno del día de Resurrección. Formado por dos huevos fritos, jamón, tocino con magro frito y tortas de pan es el plato más ansiado durante el año. Son muchos los que esperan 'resucitar' con esta delicia durante la Semana Santa.

Los embutidos son otros embajadores de excepción. Morcillas de Aliste y Sayago, chorizos, farinatos y salchichones son los principales. Otro invitado de excepción es la sidra elaborada en Sanabria. Y en este repaso no pueden faltar los vinos de la tierra que se encuentran amparados bajo denominación de origen.

Capítulo aparte merecen los quesos y la repostería, que cuenta con delicias como los feos, los empiñonados, las magdalenas, las cañas, las aceitadas, el rebojo zamorano, los borrachos, el bollo maimón o la torta del Císter. Algunos de ellos se encuentran amparados bajo el paraguas de Alimentos de Zamora.

QUESO ZAMORANO

Está elaborado en la tierra y la leche que se utiliza es de las razas churra y castellana, razas puras y autóctonas, perfectamente adaptadas al medio y de reconocida aptitud láctea, que alcanzan niveles de calidad muy altos debido a los pastos naturales de los que se alimentan. A estos factores se añade el adecuado manejo del ganado.

Pasos que se imprimen en una delicia de forma cilíndrica, de pasta prensada, su peso varía entre uno y tres kilos, con una maduración no inferior a 60 días para los quesos de un kilo y de 100 días para los productos de mayor peso.

¿Cómo se diferencia? Es único en su *especie* gracias al color de la pasta, que es marfil, con un tono más oscuro para los quesos más curados. Tiene ojos pequeños repartidos por toda la masa. Olor limpio a leche de oveja, mantequilla y heno para los quesos menos curados para ir evolucionando según avanza la curación a olores más intensos. Sabor equilibrado en sal y acidez con recuerdo a la leche de oveja, más intenso en los quesos curados en los que pueden aparecer sabores como miel, frutos secos y especias. Todas sus piezas se distinguen por la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador. El año pasado celebró sus bodas de plata. Ahora continúa por la senda del éxito, en la que cuenta con una hoja de ruta muy marcada, que busca seguir sumando empresas bajo su marchamo. Exporta ya a todos los países de la Unión Europea, Estados Unidos, Japón, Canadá, Australia, México, Rusia, Tailandia, Dubái, India, etc.

TERNERA DE ALISTE

Es tierna y jugosa. La carne de vacuno de la comarca de Aliste se caracteriza por su sabor suave y delicado y su particular color rosado. Un auténtico manjar que solo es apto para los paladares más exigentes. ¿Por qué es tan especial? Aparte de contar con el sello de calidad de IGP, el ganado se cría de una manera tradicional. Las vacas se alimentan solo de la leche de sus madres, de los forrajes que provienen de las explotaciones ganaderas de la zona y de pastos comunales de la comarca.

Viven tranquilas, en un entorno agreste privilegiado, rico en pastizales... Por ello, sus carnes son demandadas en los mejores restaurantes. Y es que, además de una cría libre de estrés, se mantiene un transporte adecuado hasta el matadero, donde se sacrifican a edades muy tempranas, generalmente entre los ocho y los doce meses. Con estos valores añadidos es fácil que la carne sea ligera y con un nivel de terneza muy elevado. Los más exigentes la piden a las brasas, caliente por fuera como por dentro y con el punto de sal justo. Lo ideal es cocinarla con leña de encina. Cada pieza no necesita más de una vuelta, lo justo para que se selle y se dore.

Un buen lugar para degustar este producto de élite es Casa Fidel. Ofrece una carta con una gran variedad de propuestas que aúnan la tradición con la vanguardia. Solomillo de ternera a la crema, guiso de rabo de toro o hamburguesa de mollejas son algunos de los platos que se pueden encontrar en este rincón sabroso, situado en la localidad zamorana de San Vitero. Sin

embargo, lo excepcional de este restaurante son las chuletas de ternera de Aliste.

LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

Es una provincia rica en ovino, lo que se refleja en uno de sus alimentos estrella. El lechazo cuenta con un marchamo que garantiza su origen. Procede de las razas autóctonas churra, castellana y ovalada. Se cría entre cereales. De ahí su buena carne y su sabor vinculado a su alimentación y su dieta. Paladear esta delicia se puede hacer en numerosos mesones y restaurantes que salpican todo el territorio.

Es la joya de la gastronomía. Cuando se habla de lechazo se habla de una cría de 10 a 12 kilos de peso y 35 días de vida. Solo se alimenta de leche materna. Las características organolépticas también están reguladas. Se reconoce por su color blanco o rosa pálido de su carne, su textura suave, su carne tierna y jugosa, el olor poco intenso y la poca grasa intramuscular. A la hora de cocinar son más flexibles, si bien lo ideal es hacerlo en horno de leña con mucha paciencia, troceado en cuatro partes en una fuente de barro con un poco de agua, se condimenta con una pizca de sal y se espera dos horas hasta que alcance su punto de cocción ideal. El broche lo pone otra pizca de sal y un golpe de calor para que queden bien doradas y crujientes por fuera.

Un comensal disfruta de un filete de ternera de la comarca de Aliste. / ICAL

LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS

«Son lentejas, si no las quieres las dejas». Son una sabrosa legumbre de pequeño diámetro, color de cubierta pardo con punteaduras en negro, color del cotiledón amarillo y muy mantecosa al final del paladar. Se cultiva en Tierra de Campos, una comarca que se extiende por las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora. Está reconocida bajo la figura de Indicación Geográfica Protegida.

Se vende en envases de un kilo, medio kilo o en tarros de cristal, siempre con la contraetiqueta del Consejo Regulador. Se puede hacer con muchos ingredientes, pero está para chuparse los dedos cuando se acompañan de cigalas y tocineta o chorizo. Además, a su alrededor se celebra un evento, que tiene lugar el segundo viernes del mes de marzo. En esa fecha más de 140 restaurantes de toda España, en los que se pueden disfrutar de elaboraciones a base de esta legumbre. Es posible probar hamburguesas, ensaladas, guisos, pinchos, hummus, entre otros.

En la provincia zamorana, se producen en las comarcas de Benavente y Los Valles, Campos-Pan y Duero Bajo. Zonas únicas en las que se reúnen las condiciones perfectas: menor altitud media de la zona –750 metros– respecto a otros lugares limítrofes, superficie lisa, mayor mantecosidad y menor astringencia. Son interesantes también las condiciones del suelo: la materia orgánica está relacionada con una menor harinosidad del producto; el contenido en potasio con una mayor mantecosidad y una menor astringencia y el contenido en fósforo con una menor dureza de piel, menor astringencia y mayor grasa.

La lenteja de Tierra de Campos tiene historia. Tiene larga tradición en el tiempo. Los agricultores saben cómo hacerlo para producir un alimento de máxima calidad. Conquista tanto en verano como en invierno. Lo hacen con las mejores técnicas y en las tierras más adecuadas para su cultivo.

PIMIENTO DE FRESNO-BENAVENTE

Está hortaliza es muy apreciada en todos los mercados locales de la provincia. Se caracteriza porque es un pimiento grande, cuyo peso es superior a 300 gramos, de forma rectangular y una anchura mínima de 10 centímetros. Se diferencia del resto por sus tres, cuatro o cinco lóculos que puede tener el morro.

En el paladar es muy jugoso y la piel un poco dura. Su sabor es dulzor medio, poco amargo y no picante. Al corte se aprecia carne gruesa, de color rojo. A esto se suma que todos los envases irán provistos de una contraetiqueta, expedida por el Consejo Regulador.

SETAS

Castilla y León es uno de los territorios más importantes del mundo en cuanto a recursos micológicos. En Zamora cuenta con unas jornadas en su honor. Se celebran en otoño y están organizadas por la Asociación Micológica Zamorana (Amiza) junto a la Fundación Científica Caja Rural, el Ayuntamiento de Zamora y la Diputación. Una cita en la que se incluyen exposiciones, concursos de fotografía, conferencias, salidas al campo y cena degustación. En esta última no faltan productos ricos en proteínas de alto valor biológico, ya que poseen una importante proporción de sales minerales, como hierro, fósforo y potasio. Son bajas en sodio y además una fuente de oligoelementos, como el azufre, el cloro, el boro, el manganeso y el cinc.

HARINA

Es uno de los productos estrella. Procede de una mezcla de harinas con características determinadas que aportan regularidad constante a la harina y hacen que su panificación proporcione ciertas ventajas en la elaboración de panes, en los que mejora el aroma, el sabor y la textura. El trigo debe proceder, como mínimo, un 20% de la provincia de Zamora y otro 40% del resto de las provincias de la Comunidad.

CHORIZO

Su elaboración hunde sus raíces en el pasado. El chorizo zamorano es un producto cárnico crudo curado de calidad sobresaliente. Son muchas las empresas que se amparan bajo su paraguas de calidad. La principal diferencia con otras industrias del sector es la materia prima que junto con su método de elaboración hacen un embutido con unas características homogéneas, particulares y únicas.

Para su elaboración se utilizan carnes frescas de cerdos grasos de capa blanca, cuyas canales son superiores a 85 kilogramos, con una conformación y grado de engrasamientos adecuados, y que han sido seleccionadas excluyendo machos enteros y animales reproductores. Se emplean aquellas partes que destacan por sus buenas aptitudes, como son el cabecero de lomo, el jamón, la paleta, la falda, el magro de lardeo y la panceta. Se emplea también pimentón con denominación de origen De la Vera, sal, ajo y orégano.

CULTIVOS

Tesoros de calidad en el campo de La Guareña

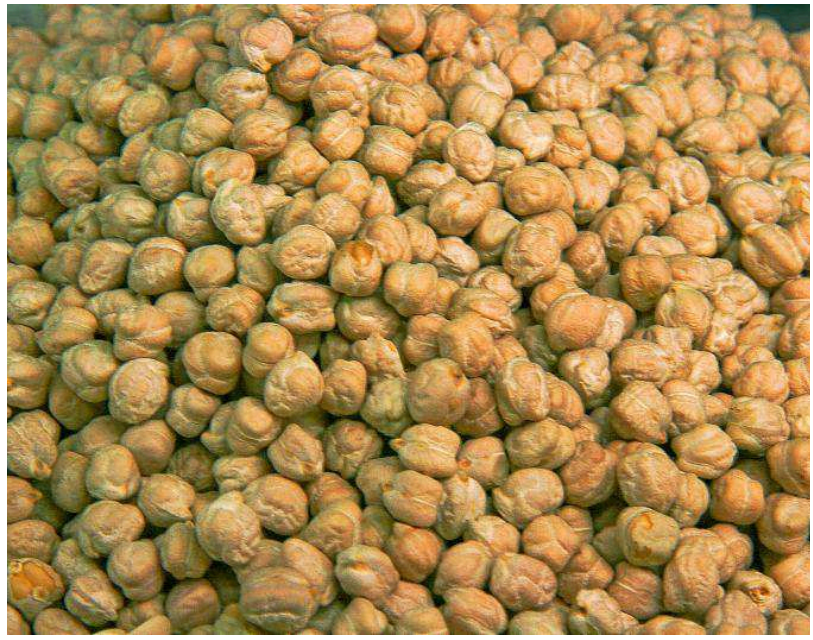
La colonización romana introdujo en la comarca al garbanzo, que contó con protección real en el siglo XVI y ahora es una Indicación Geográfica Protegida en la provincia zamorana / Fuentesaúco también presume de espárragos de gran calidad, cuya tradición se remonta a los años 70

E.O.C. / VALLADOLID

A Fuentesaúco la fama le precede. Tiene buenos ladrones. Pero aún mejores son sus garbanzos que, como relevo a la protección real de la que gozaron en el siglo XVI, ahora cuentan con el reconocimiento de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Un sello que avala, a nivel europeo, que aquel cultivo que la colonización romana introdujo en la comarca sigue siendo digno de la realeza. No son, en cambio, los únicos protagonistas en sus huertas pues las raíces de los espárragos saucanos también echan un pulso en términos de calidad.

La autenticidad de este garbanzo no pasa desapercibido a los sentidos. La vista repara en un color crema apagado, sin manchas superficiales, que se funde en un tamaño medio. El tacto recorre una rugosidad intermedia hasta alcanzar un pico pronunciado y curvo. Una vez cocinado, entra en juego el gusto para testar la mantecosidad de su albumen, poco granuloso y con una piel blanda que no pierde su hollejo. Un sabor exquisito que encuentra su refrendo en la IGP, un sello de calidad que se implantó recogiendo el testigo protector de las ordenanzas municipales del siglo XVI, con referencias en el catastro del Marqués de la Ensenada o en los Episodios Nacionales de Benito Pérez Galdós. Tampoco se escapa de los libros del Premio Nobel de Literatura, Camilo José Cela.

La protección requiere ahora un trueque. Para plasmar el logotipo identificativo es necesario cumplir con una serie de requisitos, acompañados por exhaustivos controles, que empiezan con el uso de una semilla especifica y autóctona, de la especie Cicer arietinum L., variedad macrocarpum. La siembra tiene una limitación geográfica en 22 términos de la comarca de La Guareña, situada en el extremo sureste de la provincia de Zamora.



En la imagen pueden observarse el color crema así como el pico pronunciado y curvo de este garbanzo. / E.M.

Y es que las características de esta legumbre está vinculadas a las climáticas tradicionales de esta zona con fríos inviernos que, de la mano de heladas frecuentes, mantienen a raya plagas y enfermedades. También juegan un papel importante de cara a la producción las precipitaciones, que a lo largo de esta campaña apenas han hecho acto de presencia, en las fases de nascencia y de maduración.

La acotación del área no queda ahí, tiene un segundo nivel con parcelas caracterizadas por contar con suelos franco arenosos, de pH ligeramente básico, con niveles bajos o medios de calcio asimilable, y escasa o nula salinidad.

La experiencia de los agricultores adscritos a la IGP, 60 en la actualidad, allana mucho el terreno en un cultivo que requiere alternancia. El campo necesita un año sabático; es decir, no pueden sembrar garbanzos en la misma parcela en dos temporadas consecutivas.

CONTROLES

Toda su actividad es reflejada en cuadernos de campos que se someten a exhaustivos controles. Igualmente tienen lugar en los almacenes, donde el Consejo Regulador de la IGP comprueba que cumplen con la ausencia de elementos contaminantes como humedades o roedores. Y que, asimismo, están alejados de materiales como fitosanitarios o carburantes.

La exhaustividad de la comprobación de los pasos se extiende a las empresas envasadoras, que a día de hoy son 13, sometidas a unos análisis sensoriales para alcanzar un cien por cien de hidratación. Además, deberán seleccionar minuciosamente los garbanzos, eliminando los defectuosos, pequeños o manchados.

Entre sus obligaciones está la definitiva, la que envuelve a todas las anteriores con el etiquetado. Lucir la marca y el logotipo es sinónimo de haber aprobado todos los exámenes de calidad. Por ello, desde la IGP invitan a los consumidores a exigir esta garantía de origen conscientes de la existencia de usos indebidos de su nombre en ventas a granel. La contraetiqueta numerada, y la cada vez más férrea concienciación del público con la misma, disipa cualquier duda de fraude, siendo un garante de autenticidad.

El garbanzo está ya listo para salir al mercado, cuyas puertas suelen abrirse por estas fechas coincidiendo con una bajada de los mercurios que propicia su consumo. El de Fuentesaúco, que este año ha batido récord sobre el terreno al alcanzar las 800 hectáreas, lo hace con una calidad intacta tras el cara a cara con la sequía.

ALTERNATIVA

La Guareña no solo es tierra de legumbres, pues también despuntan sus espárragos. El clima de la comarca, con primaveras largas y suaves que preceden a tres meses de invierno, blinda la calidad de este tesoro de oro blanco.

Los primeros pasos de este cultivo en el campo saucano fueron sin salir del ámbito familiar. Fue en los setenta cuando se proyectó como alternativa a la agricultura de la zona. Dos décadas después llegó a la cúspide al superar las 120 hectáreas y unas producciones cercanas a los 400.000 kilos. El envejecimiento poblacional, la falta de relevo o la presión que ejercen China y Perú han sido las tijeras de un cuantioso recorte a una alternativa que, sin embargo, continúa teniendo cierto protagonismo en las huertas zamoranas.

Quienes aún se aferran a este cultivo, aunque lo hagan recuperando su esencia como complemento para la economía familiar, subrayan su interés para el consumidor, que lo reclama, pero también para el productor dada la rentabilidad que devuelve, a pesar de ser manuales tanto su siembra como su recolección.

En los campos de La Guareña, de suelos franco-arenosos y ricos en materia orgánica que proporcionan el escenario idóneo, brilla la calidad de estas dos joyas que se remontan en el tiempo con una fama histórica que salta desde innumerables referencias escritas hasta los más variados platos gastronómicos.

PATRIMONIO NATURAL

Un albergue al aire libre para las aves

La Reserva Natural de las Lagunas de Villafáfila ofrece refugio invernal a ánsares, grullas y cigüeñas / Este humedal de renombre cuenta, con cerca de 3.000 ejemplares, con la mayor población mundial de avutardas

E.O.C. / VALLADOLID

En un paisaje dibujado sobre la estepa cerealista, en plena Tierra de Campos, un oasis acuático rompe con la monotonía de tonalidades marrones que perfilan escasas pendientes y amplios horizontes. Entre las cuencas del Esla y el Valderaduey asoma, al noroeste de Zamora, un acogedor albergue. A pesar de estar al aire libre presume de un ajetreado tránsito de asilados que eligen el reino de la avutarda como destino vacacional. Y es que las Lagunas de Villafáfila constituyen uno de los humedales de mayor renombre del norte de la Península.

La necesidad de proteger el «mayor contingente mundial» de esta especie de la familia Otidae propició en la creación, en 1986, de la Reserva Nacional de Caza en este «lugar de acogida de una avifauna migradora». Una década después, la entrada en vigor de la Ley de Caza rebajó el estatus del espacio a Reserva Regional. Entra, a principios de este siglo, a formar parte de la Red Natura como Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) así como Lugar de Interés Comunitario (LIC). En 2006 pasa a estar clasificado como Reserva Natural. Las casi 33.000 hectáreas, que comprenden once términos municipales enclavados al noreste de la provincia de Zamora, también están contemplados en la Convención Relativa a los Humedales de Importancia Internacional, más conocida como Convenio de Ramsar.

Algunas de las visitantes del complejo lagunar de Villafáfila. / ICAL

En este complejo acuático destacan las lagunas Grande, de Barillos y de Salinas. A estas masas de agua se suman otras menores y arroyos de caudal intermitente para ofrecer un enclave único para esos visitantes asiduos con alas. Como es el caso de los ánsares, que no perdonan ni un invierno. Llegan en diciembre, coincidiendo con los últimos coletazos de la época de mayor concentración de grullas; y en febrero, cuando emigran hacia los países nórdicos, las cigüeñas recogen el testigo.

VISTAS PRIVILEGIADAS

Durante la primavera, gana en protagonismo la reina esteparia. Villafáfila presume con cerca de 3.000 ejemplares de avutarda, que impresiona por su tamaño y su belleza a partes iguales, de la mayor población mundial. Son residentes durante todo el año pero en marzo se hacen notar, al entrar en celo. Coincide con la visita de cernícalos primilla y de limícolas como correlimos o archibebes.

Junio cuenta con hilo musical, pues es el mes del canto de las codornices y en él abundan las garcillas bueyeras. Los aguiluchos cenizos son veraneantes habituales en julio, mientras que el curso arranca en septiembre con la presencia de un gran número de garzas.

En resumen, en los meses más fríos tienen lugar las mayores concentraciones de aves acuáticas. Cabe destacar que casi la mitad de las censadas en Castilla y León se concentran en este espacio. Mientras que la observación de las esteparias, por otro lado, se antoja idónea en aquella época en la que suben los mercurios.

Para zambullirse en las Lagunas de Villafáfila nada como empezar visitando su Centro de Interpretación y recorriendo el Parque de la Fauna, con un mirador que ofrece una vista privilegiada.

PATRIMONIO NATURAL

Paraísos esculpidos a golpe de agua en profundidad

Los Arribes del Duero y el Lago de Sanabria tienen los distintivos de ZEPA y Parque Natural / La Sierra de la Culebra cuenta con protección como Reserva Regional de Caza

E.O.C. / VALLADOLID

Zamora es naturaleza. El agua moldea a su antojo la tierra diseñando auténticos paraísos en los que hacer una pausa, embriagarse del entorno, y recargar pilas. Rutas a pie, en barco o en piragua reviven leyendas cuya misión es dar vida en un campo de batalla contra la despoblación. En cualquier listado de 'cosas que hacer' en esta provincia siempre aparecen tres imprescindibles. Tres visitas obligatorias para disfrutar y desconectar a partes iguales: los Arribes del Duero, el Lago de Sanabria y la Sierra de la Culebra.

El río Duero corta el paisaje mesetario. Lo hace con una incisión profunda, en la frontera con Portugal, delineando un espacio natural privilegiado bautizado como Arribes, un término que deriva del latín *ad ripa-ae*, que significa *junto a la orilla*. La del país luso y la del español donde, además, confluyen Zamora y su vecina Salamanca.

Los Arribes del Duero se extienden sobre 106.105 hectáreas catalogadas, desde hace casi tres décadas, como Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA). Al abrigo de esta categoría están 180 kilómetros de cañones fluviales y, por extensión, 37 municipios zamoranos y charros con unos 17.000 habitantes. Portugal, por su parte, declara sus 85.150 hectáreas como Parque Natural do Douro Internacional en 1998. La suma de ambas partes devuelve como resultado una de áreas protegidas fronterizas más extensas de la Unión Europea.

En 2002, la Junta de Castilla y León incorporó a su Red de Parques Naturales este espacio cuya característica principal salta a la vista: profundos cañones con desniveles de hasta 400 metros. Esta impresionante geografía, esculpida a golpe de agua, propicia distintas escalas biológicas envueltas en diferencias climáticas que visten sus barrancos con viñas y olivos. Las orillas, propiamente, son cerealistas mientras que en las zonas de matorrales se intercalan enebros, encinas y alcornoques.

Buitres leonados, águilas reales, alimoches, halcones y cigüeñas negras planean sobre nutrias, jabalíes, zorros, garduñas y ginetas. También sobre lagartos verdinegros, culebras de herraduras y lagartijas colirrojas. Sin olvidar otros como los barbos, carpines y bermejuelas.

> Los Arribes del Duero conforman una de las áreas protegidas fronterizas más extensas de la UE

> El de Sanabria es uno de los mayores lagos de origen glaciar de Europa con 369 hectáreas de superficie

Los cruceros fluviales, en los que la paz y la tranquilidad llevan el timón, permiten sumergirse de lleno en este espacio de gran valor natural, paisajístico y faunístico. Solo el silencio puede subirse a bordo de estos barcos para facilitar el disfrute de un auténtico espectáculo, al que también se puede asistir a pie, a bicicleta e incluso a caballo a través de distintas rutas donde la dificultad únicamente hace acto de presencia en las inmediaciones de los cañones, dado que el resto del camino atraviesa llanuras y valles poco profundos. Otra manera de disfrutar de este enclave del Duero es en piragua que, por otro lado, permite indagar en sus entrañas.

Fermoselle, Villarino de los Aires, Aldeadávila de la Ribera, Saucelle y Vilvestre dejan al descubierto esta joya de la naturaleza con distintos miradores que permiten grabarla en la retina y hacer más apetecible aún su visita.

SANABRIA

Ferrero Rocher envolvió de luz Puebla de Sanabria durante las pasadas navidades, pero la magia invade esta localidad zamorana a lo largo de todo el año con el brillo inigualable que irradia el Lago. Constituye el sistema lacustre natural de mayores dimensiones del país, del que hasta el mismo Miguel de Unamuno se quedó prendado de este paraíso que le inspiró para escribir el libro *San Manuel Bueno, mártir*.

Las leyendas aluden a un castigo diluvial como origen de este espacio, que antaño ocupaba un pueblo llamado Valverde de Lucerna, con unos vecinos egoístas y poco solidarios. Distintas versiones coinciden en señalar a la falta de hospitalidad con un mendigo en la antesala de la fiesta de San Juan, que se saldó con dicha población inundada. Hay quien asegura que la leyenda pervive y en la noche anterior a esta festividad, donde en muchos lugares la magia se cita alrededor de hogueras, aún puede escucharse el tañido del campanario del pueblo inundado por el lago.

Mientras que la versión científica se remonta unos 100.000 años atrás, cuando el fin de la glaciación se llevó consigo lenguas de hielos de más de 20 kilómetros, dejando al descubierto amplios y profundos valles. Así nació el mayor lago de origen glaciar de toda la Península y uno de los mayores de Europa, que cuenta con 369 hectáreas de superficie fluvial que alcanzan hasta 53 metros de profundidad. El bautizo con su denominación actual tuvo lugar a principios del XX, tras haber recibido otras como San Martín de Castañeda o Villachia, en referencia a quienes ostentaron su propiedad.

Este espacio singular cuenta con protección desde 1946, cuando fue etiquetado como Sitio natural de interés nacional. Tres décadas después, en 1978, fue declarado Parque Natural para blindar el legado de los glaciares, que hace cuatro años pasó a formar parte de la Meseta Ibérica, la reserva de la biosfera transfronteriza.

El Parque Natural de los Arribes del Duero, visto desde el municipio zamorano de Fermoselle. / ICAL

Aunque el lago se lleva la mayor parte de la fama, hay otras lagunas también fruto del glaciar que contribuyen a cardar la lana. Están la de Yeguas, Carros, Herbosas y Lacillo. Pero entre todas ellas destaca la de los Peces, que permanece helada durante todo el invierno.

También hay playas de arena que, al abrigo de la naturaleza, tienen bandera verde tanto para el baño como para la pesca. Arenales de Vigo-Los Enanos, El Folgoso, Custa Llago y Viquiella son las más frecuentadas para bucear sus aguas cristalinas, con temperaturas agradables durante el verano a pesar de su origen, así como para hacer piragüismo o dar un paseo en barca con pedales.

La Dama Verde
BALNEARIO DE ALMEIDA
ÚNICO BALNEARIO CON AGUAS MINEROMEDICINALES DE ZAMORA Y PROVINCIA
CELEBRACIONES DE BODAS, REUNIONES, BANQUETES, ETC.
www.ladamaverde.com | ww.balneariodealmeida.com
Crta. Carbellino s/n - 49210 ALMEIDA DE SAYAGO (Zamora) · Teléfono +34 980 612 130 · www.ladamaverde.com

El Lago de Sanabria, el sistema lacustre de mayores dimensiones del país. / E.M.

La Sierra de la Culebra, casa por excelencia del lobo ibérico. / E.M.

Después del chapuzón y de las actividades acuáticas, nada como un paseo por los bosques de robles, cuya tonalidad predominante se mimetiza durante el otoño con la de otros como tejos o acebos. Ciervos, corzos y perdices reinan en este paisaje, donde jabalíes y lobos se resisten a ser vistos. Las truchas dominan el lago donde, en contadas ocasiones, asoman las nutrias.

La leyenda no solo descansa en su fondo, sino también a orillas del Lago del Sanabria. En las ruinas de lo que a finales del siglo XIX fue un gran atractivo turístico: el Balneario de Bouzas. Detrás del reclamo que despertó en su momento, al margen de su fastuosa ubicación, están sus aguas sulfurosas a las que se les atribuyó propiedades medicinales.

El testigo de este reclamo lo recogió en 2011 el Helios Cousteau, una embarcación con capacidad para un centenar de tripulantes, cuya principal característica es el respeto por el medio ambiente. A diferencia de los que recorren los Arribes del Duero, este ofrece una visión subacuática sacando partido a su agua cristalina. Estos cruceros tienen finalidad turística pero también formativa al recorrer todo el Lago de Sanabria, surcando el amplio mar de narraciones populares que lo rodean.

San Martín de Castañeda regala una de los mejores panorámicas de este sistema lacustre, donde el turismo ha tomado las riendas como alternativa a la generación de actividad económica. El monasterio de esta localidad zamorana, monumento histórico-artístico nacional desde 1931, presume de un fabuloso mirador al Parque Natural. Además, este emblemático edificio acoge la Casa de Interpretación del mismo.

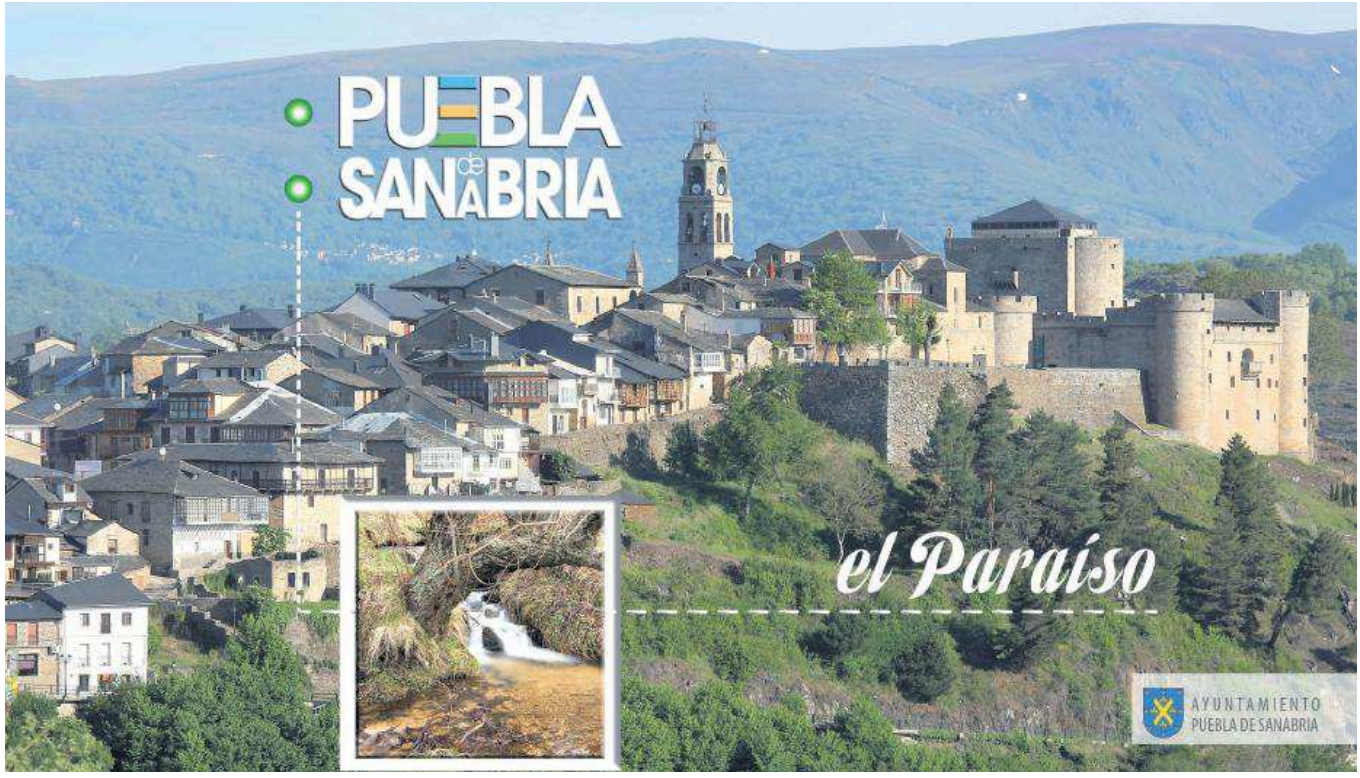
LOBOS SIN CULEBRAS

Tiene nombre de reptil pero solo por sus suntuosas curvas. En su censo no predominan los ofidios, sino los lobos ibéricos. El currículum de la Sierra de la Culebra puede resumirse en tierra de *Canis lupus signatus*. El debate sobre su declaración como Parque Natural vaga entre el serpenteo de este conjunto montañoso que suma 70.000 hectáreas consideradas Lugar de Interés Comunitario (LIC) que, además, presumen de protección como Reserva Regional de Caza.

La Sierra de la Culebra se extiende por las comarcas de Sanabria, Carballeda, Aliste y Tábara. Este cofre tiene paredes en las que pinos, robles, melojos y castaños, sustituyen a metales y maderas. Dentro guarda una riqueza tanto faunística como floral. La joya por excelencia de este tesoro son los lobos ibéricos, pues da casa a la mayor población de este cánido en la Península. Campa a sus anchas por estas tierras zamoranas, siendo un incomparable atractivo para quienes las visitan. Son emblema de las mismas, e incluso cuentan con un Centro de Interpretación en Robledo, pero no son los únicos vecinos afincados en este conjunto montañoso don también viven corzos, jabalíes y gatos monteses. Los ciervos reclaman protagonismo sobre finales de septiembre o principios de octubre, cuando tiene lugar la berrea y el sonido de los enfrentamientos entre los machos invaden el espacio natural.

Hablando de protagonistas no pueden pasar desapercibidos unas tan minúsculas como interesantes. La actividad micológica, que cada vez cuenta con más adeptos, tiene también cabida en la Sierra de la Culebra, donde la recogida está regulada.

Estos tres paraísos naturales actúan como pulmones en una provincia que quiere seguir respirando y hacerlo desde sus municipios que pierden población pero no su encanto.



SEMANA SANTA

El silencio más vivo

La Pasión es el acontecimiento religioso, cultural y turístico más importante / Los zamoranos se vuelcan en su celebración de carácter popular y de rigurosa austeridad

E. L. V. / VALLADOLID

Quien decide viajar a Zamora para ver su Semana Santa lo hace convencido de sumergirse en un ambiente sobrecogedor y a la vez festivo. Sus calles, convertidas en un auténtico museo vivo, se abarrotan de personas que desean comprobar cómo la devoción desfila al paso de los cofrades. Los habitantes de cada uno de los rincones de esta provincia se vuelcan con su celebración de carácter popular y de rigurosa austeridad.

En la capital, participan 17 cofradías en la Pasión, declarada de Interés Turístico Internacional. Desde el Viernes de Dolores hasta el Domingo de Resurrección, se viven momentos únicos. Estampas que son dignas de contemplar. Estas son el Juramento del Silencio, en la tarde del Miércoles Santo, en la plaza de la Catedral; la procesión de las Capas Pardas, y la del Cristo Yacente, que recorre las calles la noche del Jueves Santo. Precisamente ante ese Cristo se canta un Miserere, en la plaza de Viriato, momento en el que es necesario contener la respiración. La procesión continúa a la luz de las antorchas. El silencio es el protagonista.

La Semana Santa se remonta al siglo XIII, y se ha conservado intacta hasta llegar a nuestros días. En ella impera el sentimiento y la fe con la que se vive cada uno de los acontecimientos. Los contrastes hacen el resto. Sin olvidar la tradición gastronómica. El 'dos y pingada' es una delicia que se sirve en todos los bares y restaurantes por la mañana y a la hora de comer durante el Domingo de Resurrección. Es un reconstituyente para aquellos que llevan días disfrutando de cada una de las escenas que se pueden ver, vivir y disfrutar tanto en la capital como en la provincia.

Una *gasolina* en forma de bocado que carga las pilas para continuar. No es para menos. Esta delicia está compuesta por dos huevos fritos, lonchas de jamón serrano frito acompañado de pan y, si se marida con un vino de Toro, el plato se completa a la perfección. No es el único tesoro culinario vinculado con esta celebración donde el silencio impera. Las sopas de ajo también alimentan el espíritu. Se toman el Viernes Santo.

Otra peculiaridad de esta tierra es que es la única provincia de España que cuenta con un museo dedicado a la Semana Santa, el más visitado de la ciudad. Un enclave, en pleno casco viejo, en la plaza de Santa María la Nueva, que pone a disposición de los visitantes importantes fondos patrimoniales: más de una treintena de grupos escultóricos, túnicas de diferentes cofradías, elementos singulares de cada hermandad... Un rincón que irradia espiritualidad. Para complementar la visita se organizan en diferentes momentos conferencias, exposiciones y actos religiosos que recuerdan esta festividad.

Un lugar único que cambiará su cara en un tiempo. Se convertirá en un edificio de 5.200 metros cuadrados distribuidos en el solar que conforma el espacio del actual centro de exposiciones más los terrenos añadidos, cerrado al exterior con piedra autóctona y realizado en hormigón tintado en su interior, con luz cenital para iluminar los pasos, situados a modo de capillas. Eso sí, todavía habrá que esperar porque todo apunta a que no empezarán las obras hasta 2020 y durarán dos años.

La capital vibra en muchos instantes, como con la procesión del Silencio. Uno de los momentos más emotivos es cuando los hermanos de la cofradía de las Injurias, en el atrio de la seo zamorana realizan, postrados ante su paso titular, el juramento de guardar silencio durante todo el recorrido. Tiene lugar el Miércoles Santo. Los mejores lugares para poder verla es junto al atrio de la Catedral, a la salida, en el momento del juramento. Y a lo largo de la rúa de los Notarios, en la que también debido a su estrechez permite a quienes se agolpan en los balcones tocar al crucificado.

Otro momento mágico de la Semana Santa es la procesión de las Capas Pardas, que comienza a medianoche. Los hermanos de la Hermandad Penitencial del Santísimo Cristo del Amparo, ataviados con la típica capa alistana sobre traje oscuro, recorren las principales calles de la ciudad que no se hizo en una hora solo acompañados por un tosco farol de hierro forjado.

Durante el desfile procesional un bombardino y un quinteto de viento interpretan músicas fúnebres y las matracas son las encargadas de anunciar el paso de la procesión. De regreso a San Claudio se entona el Miserere popular de la tierra de Aliste, comarca a la que se rinde homenaje con esta procesión. Los mejores lugares para deleitarse con cada movimiento son la puerta del Obispo y el arco de San Ildefonso.

Desfile procesional de la Hermandad Penitencial del Santísimo Cristo del Amparo durante la Semana Santa de la capital. / ICAL

Es importante destacar que el farol de hierro forjado es una de las señas de identidad de esta procesión. Una estampa muy ansiada que se repetirá de nuevo el 8 de abril de 2020. Por este motivo, la hermandad Penitencial del Santísimo Cristo del Amparo ha procedido a restaurar aquellos que se encontraban en mal estado. Quieren lucir como nunca y que todo el mundo se impregne del sentimiento, el fervor y la fe que desprenden.

Los instantes únicos se suceden. La procesión de Jesús Nazareno merece mucho la pena. Sale a las cinco de la madrugada de la iglesia de San Juan. En ella procesionan la Virgen de la Soledad y el conjunto escultórico conocido como el Cinco de Copas –por la peculiar disposición del Cristo en el centro, rodeado de cuatro soldados romanos–. Es muy interesante ver cómo *bailan* el paso al salir de la iglesia al son de la marcha fúnebre de Thalberg. Cuando llegan al barrio de Las Tres Cruces –que simbolizan el calvario– se hace una parada para reponer fuerzas.

Los sonidos del Merlú, llamando a los hermanos a participar en el desfile o para indicar paradas durante la procesión, son de los más representativos. El Merlú lo componen dos cofrades que hacen sonar una corneta y un tambor. Las

recomendaciones para tener *entradas de primera fila* es colocarse a la salida de la iglesia de San Juan y más tarde en la confluencia de las calles Amargura y Tres Cruces, donde tiene lugar el conocido acto de la reverencia, donde los pasos se inclinan tres veces ante la Virgen de la Soledad, como acto de respeto por su dolor.

Compartir pasión y alegría es acudir también a la conocida como la procesión de los Borrachos. El ambiente festivo y la música atrapan año tras año a más de 9.000 personas que no dudan en salir en la madrugada de Viernes Santo. Es muy conocida en toda España y cuenta con más de 3.000 cofrades. Además, es una de las más entretenidas y curiosas, ya que, tal y como manda la tradición, los hermanos reparten almendras garrapiñadas entre los presentes.

Se denomina así porque es una procesión que sale a las cinco de la madrugada y sus cofrades empalman con la procesión del Santo Entierro, que arranca a las doce de la noche. Se decía que para matar el tiempo se tomaban unas copas, de ahí la denominación del desfile procesional. Muchas son las personas que se acercan. Es un momento digno de contemplar y de vivir, al menos, una vez en la vida. Todos y cada uno de los actos de los que se compone la Semana Santa zamorana son únicos. Es la antítesis de Sevilla.

A orillas del Duero y una de las capitales más desconocidas de España, mece una de las fiestas más importantes de todo el año. Lo hace con sus vecinos. Más de la mitad de población pertenece a alguna cofradía, y eso que la mayoría solo acepta hombres y todas tienen una lista de espera de nuevos ingresos que abarca años. El único consejo si vas a viajar durante esas fechas a Zamora es llevar la cámara con mucha batería. Y es que son muchos los momentos mágicos. Por ejemplo, el Barandales. Se trata de un hombre ataviado con amplias ropas y capucha, que recorre todas y cada una de las 17 procesiones agitando dos esquilones de cinco kilos cada uno. Su figura se remonta a la Edad Media. Otra peculiaridad unida a esta figura es que durante más de 20 años un único hombre fue el encargado de darle vida. La escultura que rinde homenaje al Barandales se encuentra junto al Museo de Semana Santa.

TORO

Declarada de Interés Turístico Regional, está repleta de matices. El Lunes Santo llama la atención la lectura del Manifiesto ante el Cristo del Amparo en la plaza de la Trinidad. Es tradición que el Miércoles Santo la cofradía de Jesús y Ánimas de la Campanilla celebre el acto de vestir santos. Más tarde, los abades en ejercicio obsequian a los abades más viejos con bacalao. Otro momento singular que se graba a fuego en la retina es la bendición de los conocidos como *cagalentejas*, que tiene lugar el Jueves Santo.

¿En qué consiste la bendición de los conqueros? Arranca al son de la campana del Arco del Reloj anunciando el mediodía y ante la imagen del Padre Jesús, en el atrio de la iglesia de Santa María y Santa Catalina de Roncesvalles. Allí, se celebra la bendición de los abades en ejercicio y el público asistente. Hacen un juramento de silencio para pedir limosnas en sus concas, que se utilizaban en las bodegas para catar vino.

El momento más destacado de la Pasión Toresana llega el Viernes Santo. La procesión de la Cofradía de Jesús y Ánimas de la Campanilla arranca en la iglesia de Santa María y Santa Catalina de Roncesvalles a las siete de la mañana. Avanza por las calles y cuando llega al paseo del Espolón, los cofrades y los asistentes almuerzan bacalao al ajo arriero acompañado por un vino de la tierra que Góngora y Quevedo apreciaron y dejaron constancia en sus textos. A partir de las once, se inicia un segundo recorrido hasta la iglesia de partida.

BERCIANOS DE ALISTE

Es un lenguaje plástico propio que se ha convertido en un espectáculo procesional. En Bercianos de Aliste la Semana Santa, declarada Bien de Interés Cultural, constituye un punto de interés etnográfico excepcional. Supera a todos los demás espectáculos pasionales castellanos y leoneses. La solemnidad es el hilo conductor de la ceremonia del descendimiento, el caminar de los cofrades hasta la cruz del calvario, el rezo del Miserere, la trascendencia de sus tradiciones y la pureza de sus ritos.

Esta localidad habla con pureza desde la sierra de la Culebra. Con un censo de poco más de 250 habitantes, esconde un tesoro incalculable. La procesión del Santo Entierro desprende realismo y una fuerza inconcebible en estos tiempos. Según las primeras referencias documentales, los actos penitenciales y litúrgicos que cada Semana Santa alberga este lugar tienen más de cinco siglos. El testimonio más antiguo está fechado en Roma en 1536. Por aquel entonces el Papa Paulo III firmó unas bulas con privilegios para los cofrades de Bercianos de Aliste que habían sido solicitadas por el cardenal Francisco de Quiñones, oriundo de la localidad aunque nacido en León, a petición de la cofradía de la Vera Cruz de Toledo.

El privilegio obtenido concedía a los disciplinantes de la cofradía de la Cruz, que participaran en los cultos del Jueves y del Viernes Santo la absolución de las censuras y la liberación de sus votos y la indulgencia plenaria. Esa hermandad fue la encargada de organizar diversos actos religiosos. Entre otros, la conocida como la procesión de las Capas Pardas, celebrada el Jue-

PASA A PÁGINA SIGUIENTE

Procesion del Viernes Santo en la localidad zamorana de Bercianos de Aliste. / ICAL

VIENE DE **PÁGINA ANTERIOR**

ves Santo y el acto del descendimiento seguido de la procesión del Viernes Santo. Todos ellos se llevaban a cabo en los alrededores de la iglesia, su entorno, el calvario y el cementerio.

Poco a poco se extendió a otros lugares. Se desconoce cuándo comenzó el vía crucis que asciende por la ladera del monte. La primera documentación encontrada está fechada en 1798. En ella se refleja un ritual diferente, único y estremecedor. El Jueves Santo por la tarde, tras la celebración de los oficios, los hombres pertenecientes a la cofradía de la Cruz, vestidos con la capa parda o alistana y dispuestos en fila de uno, salen en procesión. Portan un hacha de cera en la mano. La procesión la abren dos enormes pendones portados con gran dificultad. Un lento caminar que sube por la ladera del monte hasta la cruz del calvario, situada en la puerta del cementerio.

No se escucha nada. Solo el viento. La comitiva se detiene y se entona un canto de penitencia. Los cofrades se arrodillan uno a uno sobre la imagen del pequeño crucifijo que llevan en los entierros y que en este desfile procesiona delante de todos. Tras rezar cinco padres nuestros a las llagas de Cristo, comienza el camino de regreso al templo. Se entona el impresionante Miserere que pone los pelos de punta al público asistente.

La procesión del Santo Entierro se desarrolla el Viernes Santo. Los cofrades visten un atuendo muy especial: una túnica sencilla de lino, con medias, zapatillas y capuchón romo blanco ceñido a la cintura con un cíngulo de la misma tela. Se trata de la mortaja que les acompañará en su último viaje y que ha sido tejida por sus novias al prometerse en matrimonio. Les siguen los hombres más mayores de la hermandad cubiertos con las capas pardas propias de la tierra, uno de los cuales va pidiendo limosna para el entierro de Cristo.

En la plaza, situada detrás de la iglesia, se escenifica uno de los ritos más antiguos de la liturgia: el sermón del Descendimiento. Se coloca clavada en el suelo una cruz que sujeta la imagen del crucificado. A sus pies, enlutada y con un paño que cubre la cabeza, se encuentra la imagen de la Virgen Dolorosa.

Tras el sermón donde se hace alusión a la pasión de Cristo y a la redención humana por el sacrificio de la cruz, se procede a desclavar la talla de Jesús crucificado. Lo hacen dos sacerdotes. Se suben y retiran los clavos y la corona de espinas, que los cofrades recogen, presentan a su Madre y la introducen en la urna. A partir de ese momento, arranca la procesión desde el templo hasta el calvario. En la cima los hermanos dan la vuelta a las tres cruces, se planta el crucifijo y se rezan las Cinco Llagas. La austeridad invade la atmósfera. Todo está como en el siglo XV. Nada ha cambiado y la sensación es introducirse en un ritual tradicional que no busca agradar al visitante, sino obedecer a unas normas que se han ido transmitiendo de generación en generación.

OTRAS PASIONES

Benavente es otra localidad para visitar durante estos días. El instante mágico, ese que eriza la piel, se produce durante la procesión del Santo Entierro, que se celebra el Viernes Santo. Las imágenes que salen a la calle, Jesús Nazareno y el Cristo de la Salud, son muy veneradas por los benaventanos. No son las únicas, otras ocho completan este museo al aire libre que cada año suma más fieles. Estas llenan cada año las calles de arte, cultura y sentimiento, haciendo partícipe de la Semana Santa a todos los presentes.

Un acontecimiento que cimienta sus raíces en su historia, sus costumbres y creencias. Cada una de sus centenarias cofradías, cuyas primeras referencias documentadas se remontan al siglo XIV, trabajan para que todo salga bien y todo el mundo pueda disfrutar de la fe, religiosidad y espiritualidad.

Otra pasión que levanta emoción en la provincia zamorana es la de Fuentesaúco. La localidad conocida por sus espectaculares y sabrosos garbanzos posee la Semana Santa más importante de la comarca de La Guareña y una de las más interesantes de este territorio. Los Nazarenos, su cofradía, visten trajes morados, corona de espinas, soga al cuello y una gran cruz. Sus procesiones más llamativas son las del Jueves y Viernes Santo. Su vía crucis, a altas horas de la madrugada, sigue sorprendiendo, a quienes le siguen de cerca.

No pasan desapercibidas tampoco la Semana Santa de Castroverde y la de Villalpando. Procesiones y siglos de vida con una fuerte influencia franciscana. La de Villarín, por su parte, conserva una procesión, en la que los nazarenos, con antiguos trajes de disciplinantes y la suela de sus pies como único calzado, recorren las calles del municipio. A esta se suman los pasos procesionales que datan del Barroco de Puebla de Sanabria y el Descendimiento del Viernes Santo de Villafáfila, la casa de las aves. Todo envuelto en una provincia donde el arte románico traza cada paso. Deja su huella que comparte con el patrimonio natural, pilotado por el Parque Natural del Lago de Sanabria, las Lagunas de Villafáfila, el Parque Natural de los Arribes del Duero y la sierra de la Culebra.

Bendición de los conqueros de la Semana Santa de Toro, organizada por la cofradía de Jesús Nazareno y Ánimas de la Campanilla. / ICAL

ALFARERÍA

El arte del barro, un oficio en vías de extinción

Sayago, Aliste y Tierras del Pan han sido las comarcas que han vivido tradicionalmente de la alfarería / Pereruela es la única localidad que sigue manteniendo vivo el oficio

H. M.P. / ZAMORA

El ser humano lleva manejando el barro casi tanto tiempo como lleva existiendo. En la provincia de Zamora existen regiones que aún sigue manteniendo el oficio de la alfarería como medio de vida. Sayago, Aliste y Tierras del Pan son tres de los territorios que sigue sobreviviendo al paso del tiempo.

> En Pereruela perviven diez empresas que generan 60 puestos de trabajo directo / Un yacimiento de empleo

Si hay una localidad con fama mundial por la elaboración de hornos de barro es Pereruela, en la comarca de Sayago. Es el pueblo con mayor número de artesanos en activo de toda la provincia. Y es que la base económica de esta localidad sigue fundamentándose en la alfarería. En la actualidad hay diez empresas que generan en total, unos 60 puestos directos de trabajo.

Sus hornos y «cacharros» de arcilla se reconocen por su alta resistencia al fuego y por su excelente uso en la cocina, siendo especialmente requerida para su uso en la cocción de carnes. El barro confiere a los guisos características que no se consiguen con los materiales modernos. Los hornos de alfarería tipo Pereruela, célebres en toda Europa, se hacen indispensables en los asados. El pasado mes de agosto se celebró la XI Feria de Alfarería de Pereruela (Zamora) 'Alfareruela' que contó con la participación de más de 14 puestos de la mitad norte de España. La localidad alberga un Museo de Alfarería, instalado en la antigua casa Cuartel de la Guardia Civil, con exposición permanente. También cuenta con un Centro de Interpretación del barro.

Un alfarero da forma a una pieza de alfarería de forma artesanal. / ICAL

En la comarca de Aliste, encontramos el pueblo de Moveros. Allí solo quedan dos alfares de los 25 que existían en 1957. Se trata de un pequeño pueblo entre Alcañices y Fonfría que conserva como pocos una centenaria tradición alfarera. Esta localidad está considerada como «La Reina de los Alfares Españoles», ya que posee una pasta cerámica de las más limpias y puras de la península. En ella no hay barnices, ni engobes, y sus formas son de las más útiles y bellas de toda la Alfarería Popular.

Desde tiempos remotos, las mujeres de la localidad han trabajado el barro después de extraerlo del paraje El Barrero, anejo al municipio. Al no servir el barro para obra de fuego era exclusivamente alfarería de agua sin vidriado. La cerámica de Moveros de color ocre blanquecino, es buena para conservan el agua fresca. Las piezas más características han sido tradicionalmente: barrilas, baños pequeños, botijos mecos, candelas, barriles para vino y curiosas cántaras con agujeros en su cuello a modo de colador. Su pieza más peculiar es lo que denominan como cantarilla (vasija).

MUSEO DE MUELAS DEL PAN

En la localidad de Muelas de Pan podemos conocer el Museo de la Alfarería, ubicado en el edificio que antiguamente alojaba la Casa del Médico. Allí se reproducen piezas artesanales tal y como los elaboraban sus antepasados. El municipio vivió de este noble oficio hasta la década de los años 30, momento en el que comenzó a construirse el embalse de Ricobayo y muchos de sus habitantes dejaron el barro por el trabajo en las obras de la presa.

TRADICIONES

Un museo etnográfico vivo en las calles de los pueblos zamoranos

Zamora es, junto a la región portuguesa limítrofe de Tras os Montes, donde se concentra el mayor número de mascaradas de invierno de toda la Península Ibérica

Fiestas del Zangarrón se celebran en la localidad de Montamarta. / EL MUNDO

H.M.P. / ZAMORA

La fiesta, fiel reflejo de tradiciones y costumbres, es una de las características que define la personalidad de los pueblos. Enmarcada por las peculiaridades propias del terreno donde se asienta y condicionada por multitud de aspectos sociales, climáticos, etc., constituye un elemento, no solo diferenciador sino de identidad de una comunidad, de una forma de vivir determinada.

Si hay una provincia que ha sabido preservar como ninguna otra los ritos y tradiciones ancestrales ha sido Zamora. A lo largo de todo el año toman las calles de los pueblos personajes diablescos y burlones en un mosaico continuado de manifestaciones festivas. Así, comienza el año con las mascaradas de invierno o fiestas del antruejo que finalizan con el Carnaval, anteponiéndose a la Cuaresma y teniendo como común denominador la utilización de disfraces. Cada mascarada ha tenido su propia evolución, con fuerte influjo del cristianismo y de las propias circunstancias sociales e históricas de cada pueblo, pero todas tienen puntos en común entre los que destaca el momento de la celebración, en torno al 26 y el 28 de diciembre ya que como dice el refrán: «*Mes de diciembre, mes de sonsones (cencerros), mes de carochos y zangarrones*».

La máscaras varían según los pueblos sean agricultores o ganaderos. El mundo pastoril crea máscaras demoniacas y el mundo agrario se decanta por las zoomorfas, en las que el protagonista es una máscara animal. En Sanabria son comunes las mixtas, donde las máscaras animales salen acompañadas de demoniacas como las Talanqueiras de San Martín de Castañeda y Vigo de Sanabria.

Otro de los elementos en común es el uso de máscaras o pintura en el rostro. No se trata, como en Carnaval, de ocultar la personalidad del enmascarado, si no de encarnar la del representado. Los colores que siempre aparecen en las mascaradas de la provincia zamorana son el negro, color demoniaco y símbolo de maldad en el cristianismo (también representa la oscuridad, el vacío o la muerte) y el rojo, color de las divinidades clásicas que también representa la sangre y la vida.

> Personajes pintorescos toman las calles en estos ritos para alejar a los malos espíritus

> Se cree que el origen de estas fiestas populares proviene de la época prerromana

Así mismo, se emplean varios instrumentos como encerros, esquilas o campanillas para generar ruido que, simbólicamente, se consideraba purificador y servía para alejar los males y los espíritus.

Se puede afirmar que las mascaradas zamoranas tienen origen prerromano. Se las relaciona con el culto al Sol, cuya fiesta se celebraba el 25 de diciembre (debido a su carácter sexual, ya que el Sol se consideraba símbolo de fecundidad, la iglesia traslada en el s. IV al 25 de Diciembre el nacimiento de Cristo). Los romanos reciben estas creencias y ritos primitivos, las asume y les proporciona un cuerpo religioso y litúrgico, integrándolas en fiestas como Lupercales, Kalendas, Saturnales y Juvenales.

Las características que identifican a estas celebraciones y las relacionan con el resto de cuantas tienen lugar en zonas próximas como Portugal o Galicia, son la presencia fundamental de personajes diablescos que realizan carreras y saltos por las calles del pueblo, metiéndose con la gente o invitándoles a participar en la fiesta. Suelen ser los mozos o jóvenes solteros quienes encarnan a estos personajes y se ocupan de organizar la fiesta y pedir el aguinaldo, siempre acompañados de instrumentos como cencerros, tenazas articuladas, vejigas hinchadas…etc, con los que persiguen, golpean e intentan asustar a la población.

LOS CAROCHOS

Una de las celebraciones con mayor arraigo es la mascarada de Los Carochos que se celebra en la localidad de Riofrío de Aliste cada 1 de enero y que está declarada fiesta de interés turístico regional. Tras un tiempo perdido, hace 46 años se recuperó cuando un grupo de jóvenes acordó recuperar esta tradición y salir de nuevo a las calles. Los personajes, distribuidos en los grupos de los diablos, los gitanos y los guapos, salen a las calles al mediodía del primer día del año para romper la tranquilidad del pueblo, correr detrás de la gente y asustar a vecinos y visitantes con sus llamativos atuendos. El original vestuario compuesto de vivos colores, la estrafalaria vestimenta y la labia desmedida del gitano, además del voluminoso traje de papeles de La Filandorra, así como la imagen de negro de los Carochos o diablos, envueltos en humo, hacen de esta tradición una de las mascaradas más atractivas de Zamora.

El mismo día que Los Carochos de Riofrío de Aliste se celebran también las mascaradas de Los Diablos en Sarracín de Aliste y Los Cencerrones en Abejera, de forma que se concentran tres celebraciones de este tipo en un radio de apenas seis kilómetros.

EL ZANGARRÓN

Otra de las figuras representativas en este tipo de manifestaciones es el Zangarrón, un personaje que sale por las calles de Sanzoles, protagonizando el denominado Baile del Niño pidiendo el aguinaldo a los vecinos de esta localidad de la comarca zamorana de Tierra del Vino. El Zangarrón lleva tapado su rostro con una careta negra, con nariz roja, bigote y perilla y cintas de colores a modo de pelo y viste una chaquetilla y un pantalón hechos con mantas de cuadros marrones y blancos, un delantal de colores y una bolsa en la que guarda el aguinaldo.

Los cencerros que lleva colgados a la espalda alertan de la presencia de El Zangarrón, a quien le acompaña una vara con la que amenaza a los vecinos.

En la localidad de Montamarta también conocen a esta figura que suele ser representada por uno de los quintos del pueblo. Cada 6 de enero, Día de Reyes, sale ataviado con la clásica vestimenta del personaje y oculto tras una careta y, agarrando con fuerza un tridente, sale por las calles en busca de incautos que va encontrando a su paso. Tras ello, sube a la ermita donde se celebra la clásica Eucaristía de Reyes. En los aledaños del templo, el Zangarrón golpea la espalda de aquellos que se han dejado atrapar y, a golpe de tridente, ha recordado que su presencia amenazante no constituye una mera comparsa en el evento. En torno a las doce del mediodía recibe a las autoridades con una reverencia a su entrada en la ermita y ha esperado fuera durante la mayor parte de la ceremonia, mientras los quintos, en primera fila, asistían a los oficios.

En Pozuelo de Tábara, en El Tafarrón participan una docena de jóvenes, que interpretan tanto al personaje que da nombre a la mascarada como a la madama, el alcalde mayor y el alcalde menor, los mayordomos y los entrantes. El Tafarrón se caracteriza por vestir una indumentaria hecha con juncos y llevar una máscara negra con cuernos de cabra y orejas de liebre. También la Filandorra ha salido a las calles de Ferreras de Arriba acompañada de el diablo, la madama y el galán, mientras que en Villarino Tras la Sierra emigrantes descendientes de hijos del pueblo interpretan la mascarada de El Pacarico y el Caballico, que marca el rito de paso de la niñez a la edad adulta.

Hay otros personajes populares de las mascaradas igual de llamativos y pintorescos como El Caballico, personaje emblemático que corre tras la multitud con una larga cola empapada de agua, barro. Junto a él la figura del Pajarico se encarga de pedir el aguinaldo en este enclave situado en la zona de La Raya.

Además de los diablos, los toros, la filandorra o los carochos, hay otros personajes como La Vaca Bayona que en la actualidad solo sobrevive en Almeida de Sayago. Tiene lugar el domingo Gordo y Martes de Carnaval. La representa un mozo, llevando un armazón de madera con cuernos en el extremo y tapado con una manta. La máscara simula la cabeza de una vaca.

Actualmente el gran problema de las Mascaradas de Invierno es la falta de jóvenes que las siga organizando. La despoblación y la consiguiente falta de relevo generacional son los principales enemigos de estos ritos cargados de siglo de tradición.

MASCARADA IBÉRICA

Para asegurar la supervivencia de estas celebraciones, cada año se congregan cientos de personas en el Festival de la Máscara Ibérica que ya ha alcanzado su 14º edición y que este año se ha dado cita en Lisboa (Portugal) entre los días 16 y 19 de mayo. Un pasacalles multidudinario lleno de colorido al que acudieron 50 grupos procedentes de Portugal, España, Colombia, Hungría y Cerdeña y 700 participantes. Las Mascaradas de Zamora que participaron en este escaparate mundial en el que se muestran los recursos y riqueza de estos pueblos fueron Los Carnavales de Villanueva de Valrojo, la Filandorra de Ferreras de Arriba, los Diablos de Sarracín de Aliste, el Atenazador de San Vicente de la Cabeza y el Carnaval del Toro de Morales de Valverde.

Dos peregrinos procedentes de Andalucía repasan la hoja de ruta en el albergue de Lubián. / ICAL

CAMINO SANABRÉS

Pasos a Santiago por la ruta más medieval

Descubre al peregrino la historia, la cultura y la gastronomía desde Granja de Moreruela a Galicia / Es una opción diferente y no tan masificada como otras / Está jalonada por monasterios y uno de sus puntos fuertes es Rionegro del Puente, donde está la Cofradía más antigua

E.L.V. / VALLADOLID

«Caminante no hay camino se hace camino al andar». Es uno de los versos de Antonio Machado más repetidos entre los peregrinos. Se levantan y emprenden la marcha, con ganas, sabiendo que la ruta es su mejor compañera. La provincia zamorana ofrece senderos mágicos para llegar a Santiago. Son varias las opciones que se brindan. En este reportaje nos centraremos en el Camino Sanabrés, el más desconocido, pero a la vez el más especial por los matices que cambian en función de la estación del año.

Arranca en Granja de Moreruela y consta de 13 etapas de una media de 25 kilómetros. Hasta la tumba del Apóstol se realizan alrededor de 390. Uno de los puntos más llamativos es Rionegro del Puente, donde se fundó la cofradía de los Falifos, la más antigua de las que existen entre todos los caminos. Otra ventaja es que no está tan masificado como el Francés.

Poco a poco, sin prisa pero sin pausa, se descubre la historia, la cultura, el paisaje y la gastronomía. Se hace entre cultivos autóctonos, montañas y joyas naturales, que algunos denominan 'la Suiza de España'. Los aires medievales están ahí.

Recorre el noroeste de la provincia, atravesando las comarcas de Tábara y Carballeda, entre los valles de Tera y de Sanabria. Entra en Galicia por A Gudiña y visita la bonita ciudad de Ourense, circula por Pontevedra y se adentra en A Coruña hasta llegar a Santiago. El caminante no para de descubrir lugares únicos, como sendas verdes, tesoros del románico... Todo envuelto de tranquilidad y naturaleza. Además, cuenta con una buena red de albergues y alojamientos.

Se trata de una ruta avalada por la historia. Fue seguida por Alfonso IX en 1225. Eso sí, lo hizo a la inversa. Siglos más tarde, le tomó el testigo Felipe El Hermoso, quien se reunió con Fernando El Católico en Remesal. Pequeñas pinceladas que se confirmaron con los textos del humanista y lingüista Bernardo de Aldrete, que durante su periplo llegó a Puebla de Sanabria a través de la comarcas de Alba y Aliste. Narró su experiencia con nieve, tormenta y viento. Un manuscrito de 1612 que en la actualidad está expuesto en el archivo de la Catedral de Granada. También existen referencias documentales del viaje de Diego Alejandro de Gálvez a mediados del siglo XVIII.

No fueron los únicos, el historiador José Ignacio Martín Benito recogió el fenómeno de la ruta sanabresa. En concreto, se centró en los monasterios que servían de refugio a los viajeros que hacían el camino hacia Compostela. Y es que los valores añadidos de esta vía son estos edificios únicos. Uno de los más interesantes es el monasterio cisterciense de Granja de Moreruela, ya que llegó a ser un destacado foco medieval del Císter en España.

Otros lugares para no perderse son el Monasterio de San Martín de Castañeda, junto al Lago de Sanabria. Se trata de uno de los cenobios más antiguos e influyentes de la Zamora altomedieval. Del primitivo conjunto solo se ha conservado la iglesia. El resto de dependencias monacales fueron reutilizadas sus piedras como cantera para la construcción de viviendas tanto en esta localidad como en otras cercanas.

Parada obligatoria es Santa Marta de Tera, donde se puede admirar una escultura en piedra del siglo XII, que representa a Santiago vestido de peregrino. De hecho, dicen que es la más antigua del mundo.

A 22 kilómetros de Benavente, se alza un caserío a merced del río Tera. En él aparecen joyas únicas, como la iglesia de Santa Marta, rodeada de sepulcros de mármol. No hay que olvidar los enterramientos del suelo. Aportan un toque tosco y a la vez único. El broche lo pone la vegetación, las flores y los primeros rayos de sol de la mañana.

En este sentido, es importante recordar el fenómeno de la luz equinoccial que se produce al entrar un rayo de sol por el óculo central de la iglesia e iluminar un capital, formado por dos ángeles que portan una mandorla sobre la que hay esculpida una figura humana. A su alrededor giran varias interpretaciones, que simbolizan el alma de Santa Marta al cielo; hay quien dice que son los ángeles presentando a Dios el molde de Adán; y también hay voces que comentan que se trata de la

representación de Cristo, ya que la figura tiene en los pies una huella como si se tratara de las llagas de alguien que ha sido crucificado.

El templo románico es de los más antiguos. Se edificó sobre uno anterior hispano-mozárabe. Sin duda, lo más característico es su cabecera plana decorada con una galería de tres vanos.

El Camino Sanabrés prosigue y con él las ganas de seguir deleitándose con más elementos únicos e irrepetibles. Ahora aparece ante nuestros ojos el pequeño municipio de RioNegro de Puente, situado al abrigo de las sierras de la Culebra y de la Cabrera, y a orillas del río Negro. ¿Qué llama la atención? Los rincones de la amplia sierra que lo rodea. Las encinas tampoco pasan desapercibidas. A ellas se unen las pequeñas casas, muchas de ellas con tejas destartaladas por la naturaleza, que se pierden por las angostas callejuelas. Es interesante si el peregrino va con tiempo y, sobre todo con ganas, hacer una parada en la torre del Santuario de la Virgen de Carballeda. Es la encargada de dar la bienvenida a todos los visitantes. La titular de este enclave cuenta con gran devoción entre los caminantes e incluso hay leyendas que hablan de su aparición a los andarines.

Un destino ideal para hacer escapadas rurales, si bien en estas líneas lo que busca el lector es encontrar posadas para su largo camino. El descanso lo puede hacer en el albergue, conocido como el Antiguo Hospital o Casa de la Virgen. Con suerte, podrá probar una de las delicias de la zona, el pulpo. La estancia, además, podrá estar acompañada de cigüeñas, jabalíes, lobos ibéricos, ciervos y corzos, que habitan en los solitarios parajes. En esta época del año, la naturaleza regala imágenes donde predominan los colores pardos y rojizos. Y donde no faltan las castañas y las setas, muy abundantes en la zona.

Indicación del Camino de Santiago Mozárabe-Sanabrés en Remesal. / ICAL

La localidad vecina de Mombuey sorprende por su torre, atribuida a los templarios y declarada Monumento Nacional. Es singular. Se dice que no hay otra igual en el mundo. Data de la segunda mitad del siglo XIII. Se trata de una construcción defensiva, de tres cuerpos comunicados por una escalera interior y sobre los que se asienta un capitel abovedado a modo de refugio, al que solo se puede acceder a través de un balconcillo, informa Ical. La cúpula está decorada por tres jirones cuyo significado se desconoce pero es similar a las vestiduras de una virgen románica descubierta en 1987, así como el Crucificado que acoge la iglesia colindante. Sobresale el busto de buey. Según las leyendas más antiguas del lugar, se decía que en la dirección que miraba el animal había un tesoro que todavía nadie ha descubierto. Así que si eres de los que sigues al pie de la letra estos relatos, no dudes ni un instante en calzarte las zapatillas y lanzarte a la aventura para llegar a esta joya enterrada.

Bordón en mano el Camino prosigue. Aventuras por el día y descanso al atardecer. Todos los municipios por los que pasa la ruta sanabresa cuentan con lugares como antiguas escuelas, propiedades municipales, polideportivos y otros inmuebles en los que poder cargar pilas para continuar. Es más, todavía queda constancia de una nutrida red de hospitales que acogieron en otros tiempos peregrinos llegados de todas las partes del mundo. Se conservan vestigios en Rionegro del Puente y en Puebla de Sanabria, situados detrás del Ayuntamiento.

En Lubián es posible perderse. Cuenta con características muy atractivas. Aunque todo el viaje esté medido al milímetro, merece la pena salirse del guion para visitar el Santuario de la Tuiza, un templo barroco situado entre Lubián y Chanos. Construido en sillería de granito, fue declarado Bien de Interés Cultural en 1995. En su interior se encuentra la Virgen de la Tuiza, a la que tenían mucha devoción los segadores gallegos. Por ella dejaban su tierra y se instalaban en esta localidad zamorana. En su honor se organiza una romería el último domingo de septiembre.

El Camino Sanabrés es una ruta muy bien señalizada a través de flechas amarillas, labor realizada por los Amigos del Camino de Santiago de esta provincia. En Galicia, además, están las tablillas y mojones colocados por los ayuntamientos. Cuenta con una veintena de albergues, es decir, uno cada 16 kilómetros. Lo ideal es recorrerlo en dos semanas, puesto que así habrá tiempo para disfrutar de todo lo que nos brinda a su paso.

A simple vista es la opción más corta pero no es así. Es la continuación de la Vía de la Plata. Los peregrinos que vienen desde Sevilla o Mérida siguiendo el itinerario de la antigua vía romana tienen dos alternativas para continuar a Santiago. La primera es seguir hasta Astorga y enlazar con el Camino Francés. La segunda desviarse por este periplo medieval hacia la provincia de Ourense, a través de Tábara, Santa Marta de Tera, Rionegro del Puente y Puebla de Sanabria.

Este último municipio está catalogado como uno de los pueblos más bonitos de España. Cada rincón es un espectáculo. Su secreto: conserva el encanto indómito de la sierra que le abriga. No hay que perderse el castillo y Palacio de los Condes de Benavente. Ni tampoco la iglesia de Santa María del Azogue, una de las construcciones más antiguas. Se encuentra en la plaza Mayor, frente al Ayuntamiento porticado. Las navidades pasadas Puebla de Sanabria cobró un aire especial porque fue el pueblo mejor iluminado de España, al resultar vencedor del concurso navideño que organiza Ferrero Rocher.

Visitantes en el castillo de Zamora. / EL MUNDO

ARTE Y PATRIMONIO

Planes para perderse por la belleza de los monumentos de la provincia

La provincia zamorana atesora joyas arquitectónicas únicas para dejarse seducir por su singularidad / La iglesia de San Pedro de la Nave , trasladada piedra a piedra hasta El Campillo, es uno de los máximos exponentes del arte visigodo

H.M.P. / ZAMORA

Zamora es un destino que enamora y cautiva al visitante. La provincia guarda joyas arquitectónicas únicas. Además de ser famosa por atesorar el mayor patrimonio románico en su capital, en sus pueblos se conservan algunos ejemplos de diversos estilos artísticos que merecen por sí solos una visita.

El Castillo de Zamora es uno de ellos. Mandado construir por el rey Fernando I a mediados del siglo XI, en cuanto te acercas al castillo de Zamora puedes apreciar que su estilo no era palaciego. Su austeridad y la disposición de murallas y edificios dejan claro que su única utilidad era defensiva. En el exterior de esta fortaleza, rehabilitada en 2009, donde se exponen, al aire libre y bajo techo, más de medio centenar de esculturas del genial Baltasar Lobo, famoso por sus curvilíneos torsos femeninos y sus orondas mamás jugando con bebés. La antigua casa de los Gigantes, en una esquina del parque, es ahora el Centro de arte Baltasar Lobo donde, además de esculturas, se muestran dibujos, y útiles de trabajo y fotografías de la vida del artista nacido en Cerecinos de Campos. Las labores de restauración han hecho accesibles todas las zonas del castillo, incluso las almenas, que ahora son un estupendo mirador de la ciudad, sobre todo al atardecer. El acceso al interior se realiza a través de un puente que, en sus orígenes, era levadizo y que va a parar a una puerta de arco apuntado.

GRANJA DE MORERUELA

Punto de partida del Camino Mozárabe-Sanabrés y situada a sólo 36 km de la capital, el Monasterio cisterciense de Santa María de Moreruela es uno de los más antiguos de España, que en la Edad Media se conocía como Santiago de Moreruela y del que aún se conservan la puerta y la fuente del peregrino y el hospital de caminantes donde los monjes atendían a enfermos y necesitados.

El visitante que se acerque a conocerlo se impresionará de la majestuosidad de estas ruinas del siglo XII y transición al gótico y que remodelado en el siglo XVII para acoger la Hospedería.

Muy cerca de allí, a 25 kilómetros está la Iglesia de San Salvador de Tábara, célebre por custodiar El Beato de Tábara es un códice hispano fechado en el s. X, un de los pocos que se consideran de características mozárabes.

Es parcialmente una copia del Beato de Liébana, iluminado en principio con alrededor de 110 miniaturas de las que tan sólo ocho han llegado al s. XXI. Está escrito en letra visigótica, a dos columnas, y con anotaciones en árabe al margen, y se conservan 166 folios del original, procedente de un monasterio sin identificar. Después se añadieron dos folios del monasterio de Tábara, y de ahí recibió el nombre.

Iglesia visigoda de San Pedro de la Nave. / EL MUNDO

APÓSTOL DE SANTA MARTA DE TERA

Muchos caminantes que se aventuran a perderse por tierras zamoranas para ganarse el Jubileo se fascinan y sorprenden de la riqueza patrimonial que esconden sus pueblos. Uno de estos ejemplos es la Iglesia de Santa Marta de Tera, un templo que como su propio nombre indica, está situado a orillas del río Tera, a aproximadamente una veintena de kilómetros al oeste de Benavente por la carretera que conduce a Ourense a través de las comarcas de Carballeda y Sanabria. En la parte izquierda de las arquivoltas de la portada sur se puede ver la imagen más antigua –así es con-

siderada por la gran mayoría de los estudiosos– que se conserva del apóstol Santiago representado como peregrino, con bordón, amplia túnica y escarcela a la que se engancha una concha de vieira, aunque su principal fuerza reside en su mano izquierda, que exhibe la palma a modo de saludo.

Se trata de una talla fechada en el segundo cuarto del siglo XII y sobrecogedora por su belleza, sobriedad y misterio. De autor desconocido, su procedencia bien pudiera estar ligada al desaparecido monasterio de Santiago, situado posiblemente en el término de Navianos de Valverde que se anexionó al de Santa Marta en 1051. Con el tiempo se ha convertido en todo un símbolo del Camino Mozárabe Sanabrés. En el año 1993, con motivo de la conmemoración del año jubilar, se acuñaron monedas de cinco pesetas con la imagen de este apóstol en el anverso, lo que popularizó su imagen y la hizo frecuente en casi todos los ámbitos relacionados con las peregrinaciones jacobeas pese a que la mayor parte de los caminantes ignoren su ubicación y hayan sido desde entonces una inmensa minoría los que han podido contemplarla en su ubicación original. En 1995 volvió a ser protagonista en uno de los dos sellos emitidos el 29 de septiembre en la serie dedicada al Patrimonio de la Humanidad. La imagen también ha sido portada de libros, revistas, carteles de congresos jacobeos y existe una réplica en el Museo de los Caminos de Astorga. La figura, sencilla y algo tosca corresponde al románico del siglo XII. Dicen los expertos que su valor es comparable a las de la puerta del Cordero de San Isidoro de León y por lo tanto, a otras de la fachadas de las Platerías.

CASTILLO DE LA MOTA

Benavente ha sido históricamente importante nudo de comunicaciones ha sido lugar de encuentro para muchas civilizaciones. Desde la época de los romanos se asentaron aquí familias de alto linaje que dejaron sus mansiones como recuerdo. La localidad cumple 80 años como ciudad. En ella se conservan numerosos ejemplos de arte religioso y civil. Uno de ellos es el Castillo de la Mota. En el año 1202 el rey Alfonso IX celebró en él Cortes. Posteriormente durante el periodo en que la ciudad estuvo bajo el señorío de los Pimentel, el castillo se convirtió en la residencia de los condes y sufrió diversas reformas hasta que a principios del siglo XIX las tropas francesas lo destruyeron e incendiaron. Tras diversos avatares pasó a formar parte del Parador Nacional de Turismo que en la actualidad lo alberga. No obstante la Torre del Caracol, nombre con el que se conoce, sólo es una pequeña parte de todo el conjunto fortificado, compuesto por tres recintos amurallados que en sus épocas de esplendor se podía admirar. La Torre del Caracol (se dice que fue la armería del castillo), obra del siglo XVI, es un bello edificio de 17 metros de cuadrado, cuyo estilo artístico es una mezcla de gótico y renacentista. En su fachada sur de pueden ver algunos escudos de casa de los Pimentel. El conjunto se encuentra en la actualidad cubierto con un magnífico artesonado morisco.

La imagen del apóstol Santiago peregrino de la iglesia de Santa Marta de Tera es la más antigua

La celebración de las Edades del Hombre en Toro puso de relieve la belleaza de su colegiata

IGLESIA SAN PEDRO DE LA NAVE

Muchas generaciones lo han estudiado en sus libros de Historia del Arte como uno de los mayores exponentes del arte visigodo. Nos referimos a la Iglesia de San Pedro de la Nave, en el término municipal de El Campillo, en la comarca de la Tierra del Pan. El templo fue trasladado piedra a piedra desde las orillas del río Esla a su emplazamiento actual entre 1930 y 1932, antes de ser cubierta por las aguas del pantano de Ricobayo.

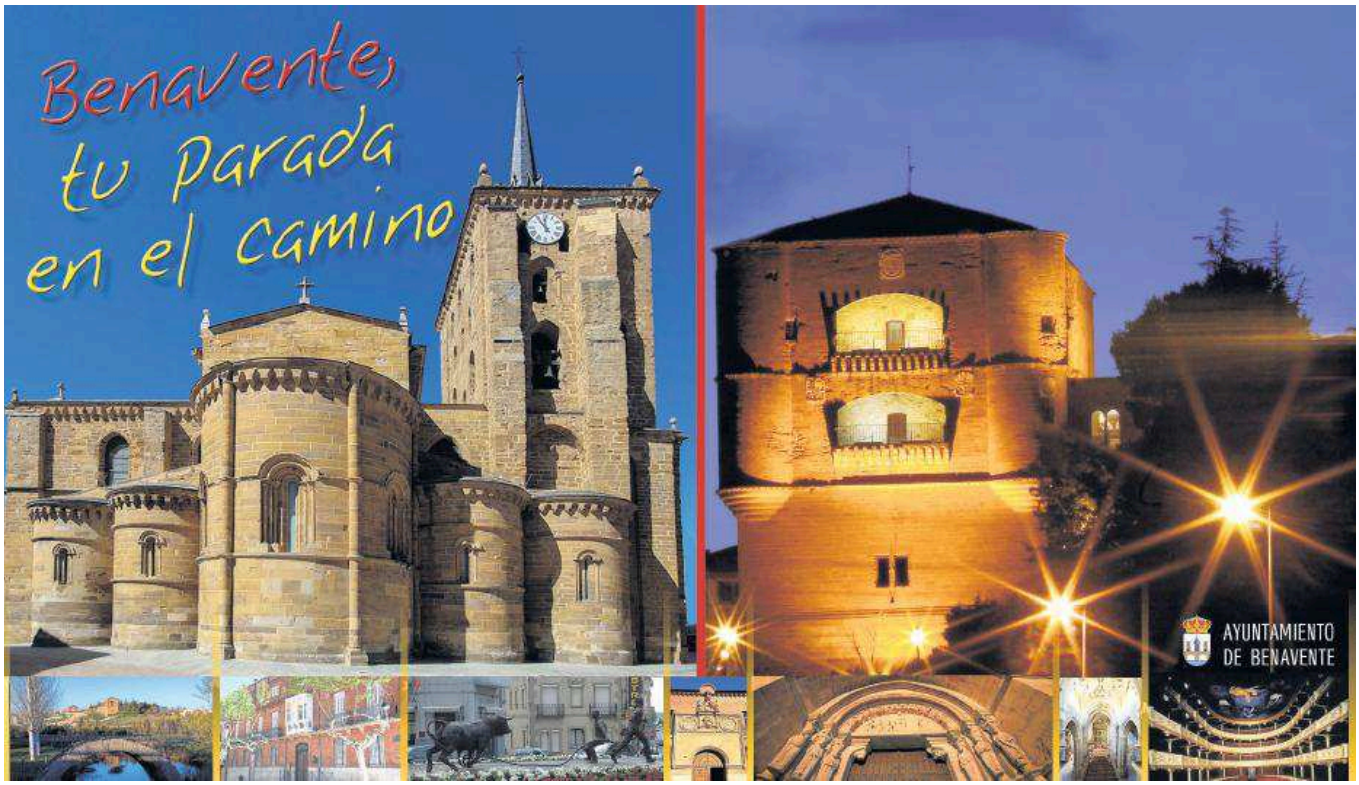
Es la iglesia visigótica más antigua de la provincia y de la Diócesis y una de las más conocidas de la provincia. Los datos de su construcción son algo controvertidos algunos historiadores lo sitúan entre el siglo VII y los inicios del s. VIII, en la última etapa de desarrollo del arte visigodo antes de la invasión musulmana. Se encuentra en un estado de conservación magnífico gracias a su reciente restauración.

Tiene una planta rectangular, de la que sobresalen el ábside cuadrado de la cabecera, dos aulas rectangulares en los extremos y un porche. En el interior de la iglesia encontramos frisos y capiteles ricamente decorados, algunos con famosas escenas bíblicas como el sacrificio de Isaac. A la izquierda del altar se puede ver un horologio o antiguo reloj de pie inscrito en uno de los sillares.

COLEGIATA DE TORO

es la joya de la corona de la ciudad. La celebración de las Edades del Hombre en Toro puso de relieve la belleza de la Colegiata de Toro, una obra románica en su fase de transición, construido entre los siglos XII y XIII. El elemento más característico de esta construcción es su cimborrio, enmarcándose dentro del grupo conocido como grupo de cimborrios del Duero, junto a los de la Catedral vieja de Salamanca, la Catedral de Zamora y la Catedral vieja de Plasencia, que aunque un poco apartada de la zona mantiene el mismo estilo arquitectónico. El museo de la Colegiata, ubicado en la sacristía, conserva importantes obras de arte, como un calvario de marfil y carey de escuela italiana o un relieve de alabastro que representa la adoración de los Reyes Magos. Declarada Monumento Nacional, la riqueza de l de la Majestad.

Aprovechando nuestra visita a la capital toresana no debemos dejar escapar la posibilidad de visitar su Alcázar, que data del siglo X y es la edificación más antigua de la ciudad, ejemplo de arquitectura fortificada del medievo.



ROBLEDO

El legado de Félix Rodríguez de la Fuente

El Centro de Interpretación del Lobo Ibérico es, desde hace cuatro años, una de las zonas más emblemáticas del mundo en la gestión y conservación de esta especie

E.O.C. / VALLADOLID

Su relieve ondulado le da nombre. Pero los vecinos más aclamados de la Sierra de la Culebra no son los ofidios. Y es que la población minoritaria en los montes es la que dota de fama este enclave natural de la comarca de Sanabria, que puede presumir de la mayor densidad de lobos de Europa Occidental. Tanto fervor despierta su presencia, que hasta Caperucita Roja se desplazaría al corazón de este espacio montañoso para conocer más sobre este mamífero tan temido como admirado. Y lo haría de la mano de Félix Rodríguez de la Fuente.

Su legado continúa vivo en el Centro de Interpretación del Lobo Ibérico. Educación y dinamización socioecónomica se fusionan entorno al *Canis lupus signatus* que tanto defendió el naturalista burgalés, con una invitación a blindar su mayor anhelo: la convivencia entre el ser humano y el cánido.

El espacio interpretativo abrió sus puertas, en la localidad de Robledo de Sanabria, hace ya cuatro años y desde entonces no ha dejado de recibir a amantes de la naturaleza que no quieren perder la oportunidad de comprender la pasión de quien dirigió *El hombre y la tierra*. Miles de curiosos se han dejado encandilar, hasta el momento, por una de las zonas más emblemáticas del mundo en la gestión y conservación de la especie, que guarda una estrecha relación con el plan autonómico puesto en marcha para este fin.

Biología, ecología, etología y etnografía se dan cita en este centro interpretativo que evoca elementos patrimoniales relacionados con el lobo e invita a un «viaje emocionante» a las vísceras de la ancestral relación de su protagonista con las personas. Espacios expositivos que complementan y preparan a los visitantes para el plato fuerte de la excursión: la observación, en vivo y en directo, de varios ejemplares.

Uno de los integrantes del Centro de Interpretación del Lobo Ibérico, en Robledo de Sanabria. / ICAL

SEMI-LIBERTAD

La manada de Félix Rodríguez de la Fuente cuenta con integrantes que viven en semi-libertad. La mayor parte de los inquilinos de este centro son nacidos en cautividad y cedidos por parques de naturaleza. Otros, en cambio, han sido rescatados de la naturaleza pero no pueden vivir en libertad.

Aunque no son muchos, conviven como una gran familia dado que es lo que se propicia desde su llegada al corazón de la Sierra de la Culebra, con evaluaciones de compatibilidades para conformar grupos en los que no haya lugar a enfrentamientos.

Varias sendas peatonales y tres observatorios elevados permiten a los visitantes contemplar a estos mamíferos sin causarles molestias. Y la clave para que este examen de comportamientos pueda ser pleno está en la dotación expositiva del centro, nave nodriza a ese viaje al epicentro de la coexistencia entre el hombre y la primera especie silvestre en ser domesticada.

A lo largo y ancho de cuatro salas se puede caminar sobre las huellas que esta armónica relación ha dejado en la cultura de la Península Ibérica. El centro de Félix Rodríguez de la Fuente ofrece una visión global pero sin perder la esencia que abriga a la local; una visión polifacética que enfoca a la historia, la biología y la arqueología, sin olvidarse de la arquitectura, la ecología y la filología.

Los cuatro departamentos confluyen en un pasillo, donde entra en juego un tercer protagonista cuya enemistad sigue candente a día de hoy: el ganado. Las paredes del mismo envuelven un testimonio en favor de otra convivencia, la de la ganadería extensiva y este cánido que no es bien recibido por muchos profesionales del sector. Desde el epicentro de la Sierra de la Culebra, cuna de lobos, abogan por actuaciones en las que modernidad y tradición se unan para minimicen el impacto que estos depredadores provocan sobre las explotaciones.

En este espacio, invadido por la educación y divulgación ambiental, también encuentran cobijo, como si de un hospital se tratase, aquellos animales heridos o enfermos.

Exposición monográfica y Ssubasta de Buches de la Raza 'zamorano-leonesa' en San Vitero (Zamora). / EL MUNDO

BURRO ZAMORANO

Un animal autóctono que busca su supervivencia en nuevos usos

Esta raza de asnos, con larga tradición en la provincia, se encuentra en peligro de extinción / En la actualidad se contabilizan menos de 1.500 ejemplares / La localidad de Villalcampo concentra la mayor parte de su población

H.M.P. / ZAMORA

El burro lleva conviviendo con el hombre desde hace 3.000 años, al final de la Edad de Bronce. Sin embargo, la mecanización del campo supuso la desaparición de 1.100.000 ejemplares en Castilla y León en los últimos 40 años, según las estimaciones de los expertos. La supervivencia de estos animales en la región y en toda España corre un grave peligro, porque el 75% de las hembras son estériles o ya no están en edad de parir.

La aparición del burro zamorano-leonés es difícil de situar, pero constan documentos del XV que acreditan la buena fama que obtuvo esta raza entre los campesinos y como animal de carga usado por los ejércitos. El rey Carlos III, en el siglo XVIII, alabó las excelencias de este cruce, recomendó su cría y regaló varios ejemplares, entre otros, al presidente de los Estados Unidos de América, George Washington, según revelan documentos de la época.

Las provincias de Zamora y León han dado a este burro su nombre oficial, aunque su origen y área tradicional de cría se considera la provincia de Zamora, donde hoy se encuentra la mayor población. Esta raza, de una gran corpulencia, resistencia y mansedumbre, ha sido durante siglos de gran utilidad para realizar las labores del campo y el pastoreo, pero el declive de estas actividades y la mecanización de las tareas agrícolas la están llevando al borde de la extinción.

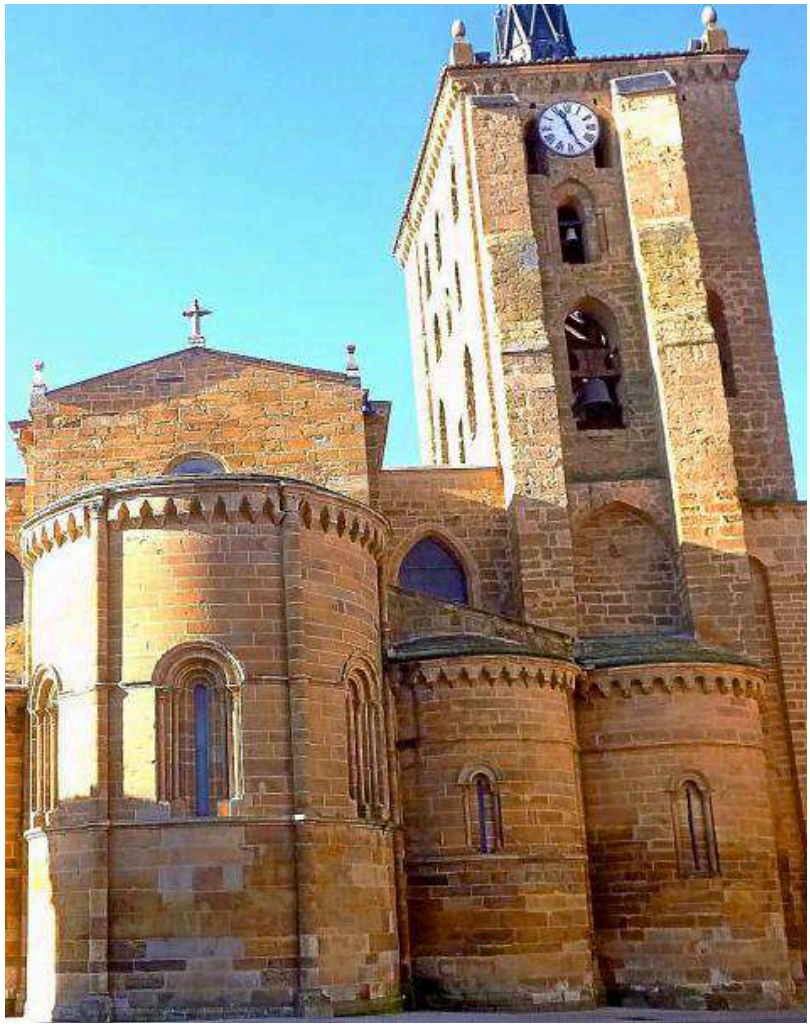
> Desde hace años se emplea para realizar rutas turísticas y como terapia dirigida a personas con discapacidad

Actualmente, el 98% de la especie se concentra en algunas zonas del oeste y sur de la provincia zamorana, donde se encuentran inscritos en el árbol genealógico de la raza zamorana-leonesa cerca de 1.200 ejemplares. Su paulatina desaparición corrió paralela al envejecimiento de la población rural, la despoblación y la emigración rural a la ciudad. De esta forma, el 95% de las cabezas pertenecían a agricultores jubilados, lo que ahondó en la crisis de esta raza.

A finales de los 80 y principios de los 90 se intentó sacar a flote esta raza gracias, entre otras instituciones, a la labor realizada por la Asociación Española de Criadores de Ganado Selecto de Raza Zamorana-Leonesa (Aszal), entidad que nació en 1995 con el fin de elevar el número de burros de esta especie. Entre otras iniciativas se llevó a cabo una campaña de señalización con microchips enmarcada dentro de una serie de líneas para recuperar las razas autóctonas españolas. La Asociación también ha puesto en marcha un proyecto de protección del rebaño frente al lobo con la utilización de asnos zamorano-leoneses que sigue dando pasos.

Junto a ello, se han impulsado varias medidas encaminadas a su utilización como recurso turístico como complemento para el turismo rural. Villalcampo, junto a Ricobayo, son dos localidades que han luchado durante este tiempo por el mantinimiento de esta especie, siendo ejemplo de trabajo y mantenimiento de una raza en peligro de extinción. Aún sobreviven unas 80 cabezas y casi todas labran el huerto, principalmente para la siembra de patatas. En este enclave situado en el Parque Natural de las Arribes del Duero encontramos el Aula del Asno, un espacio abierto en 2011 donde el visitante aprenderá todo sobre la raza, con pantallas, paneles interactivos y una sala de audiovisuales. Además disponen de varios burros de la raza zamorano-leonesa, con los que el visitante puede interactuar. Otra de las alternativas para su futura supervivencia es la «asnoterapia», una técnica de ejercicios, juegos y actividades que estimulan el desarrollo de niños, discapacidad mental, favoreciendo la interacción con animales y mejorando el uso del lenguaje sobre estos niños.

Además, han surgido propuestas desde la Asociación para el estudio de la montaña Cryosanabria que han lanzado su campaña de apadrinamiento para adquirir un burro zamorano - leonés. La compra de este burro, aseguran, representa una oportunidad para recuperar la raza de burro zamorano - leonesa en Sanabria, prácticamente desaparecida.



Fachada de la Iglesia de Santa María del Azogue, el monumento artístico más importante de Benavente. / E.M.

BENAVENTE

Una ciudad en expansión a iniciativa de Fernando II

La Iglesia de Santa María del Azogue, la Torre del Caracol y el Hospital de la Piedad son paradas obligatorias en un municipio cuyas fiestas son de Interés Turístico Regional

E.O.C. / VALLADOLID

Aunque tiene un prólogo que data de la época de la romanización, cuando era conocido como Brigeco o Brigecio, la historia de Benavente empieza a escribirse en 1167. El encargado de hacerlo fue rey Fernando II que impulsó la repoblación de una zona, que desde tiempos remotos presumía de una envidiable posición estratégica, mediante la concesión de un fuero o carta puebla.

Más de seis décadas después se redacta el segundo capítulo, titulado la Concordia de Benavente. Este municipio zamorano fue escenario de un acontecimiento histórico de peso: la unión definitiva del reino leonés y el de Castilla. En 1398, la localidad es entregada al portugués Juan Alonso Pimentel a título de Condado.

La Guerra de la Independencia también dejó huella y lo hizo de manera literal, pues muchos edificios se vieron afectados por los distintos acontecimientos que reclamaron la presencia del propio Napoleón. Tras el resurgir de las cenizas bélicas, Benavente retomó su espíritu expansivo y no paró hasta conseguir en 1929 el título de ciudad de la mano del rey Alfonso XIII. A partir de ahí empezó a forjar un futuro prometedor, intacto con el paso de los siglos.

En esta historia, como en cualquier otra, también hay protagonistas principales a los que se reconoce como hijos ilustres, cuyos retratos forman parte del legado municipal. Personajes de la talla de Pío Pita Pizarro, el más longevo y ministro de Hacienda durante el reinado de Isabel II; el ingeniero Pedro Núñez Granés, responsable del proyecto de urbanización del extrarradio madrileño; Ángel Reguera López, quien fuera obispo de Plasencia y Salamanca; o el científico Francisco de Castro Pascual, que fue el primer catedrático de Microbiología del país y miembro de la Academia Nacional de Medicina, entre otros.

La reminiscencia de estos capítulos, y de otros muchos, gana el pulso al tiempo sellada en sus edificios más emblemáticos. A la cabeza de todos ellos está la Iglesia de Santa María del Azogue. Prueba de ello es su ubicación en el centro de la ciudad. La primera piedra de este monumento artístico, el más importante de Benavente, se atribuye a la época de la repoblación impulsada por Fernando II. Azogue deriva de la palabra árabe mercado y le da nombre por la proximidad a uno durante la Edad Media. En ella confluyen diferentes estilos, como el románico de su cabecera que se funde con el circense de sus pilares. Hasta 1877, cuando un rayo lo silenció, la torre presumía de un reloj cuya campana regalaba los oídos de todos los valles comarcanos.

En el siglo XII resonó igualmente el pistoletazo de salida a la construcción de la Iglesia de San Juan del Mercado. Detrás del mismo se encontró doña Eldoncia, hija de los condes Osorio y Teresa, que pretendía un templo «de sillares de piedra cuadrados» con la autoridad, y el respaldo económico dado lo costoso que se antojaba, de la Orden del Hospital de San Juan, cuyos caballeros tomaron las riendas de su protección.

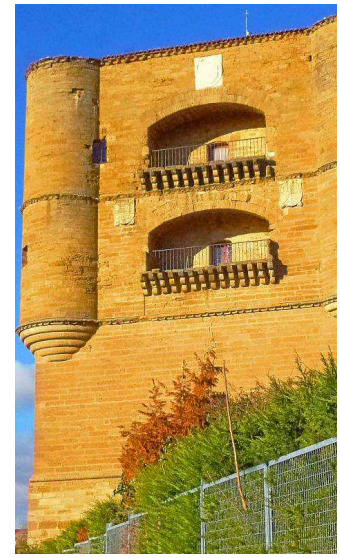


Imagen de la Torre del Caracol. / E.M.

PARADOR

Otro imprescindible en la ruta por el patrimonio cultural de este municipio zamorano es la Torre del Caracol, la única parte del Castillo de la Mota que ha llegado hasta nuestros días. Dicha fortaleza fue escenario de Cortes en 1202 y, casi tres décadas después, de la Concordia de Benavente. Asimismo, fue residencia de los Condes de Pimentel, que ordenaron construir lo que hoy se conserva de este palacio como Parador Nacional de Turismo. A los pies del mismo se encuentra el pulmón municipal: los Jardines de la Mota, al abrigo de los ríos Órbigo y Esla.

El torreón fue declarado Bien de Interés Cultural (BIC) en junio de 1931. En 2003 obtuvo está distinción el Hospital de la Piedad, que igualmente tiene el sello de la dinastía de los Pimentel. Fue concebido como un lugar de peregrinación de la antigua vía de La Plata, facultado para atender a enfermos. Hoy acoge un asilo de ancianos y conserva algunos elementos artísticos relevantes, como la talla de La muerte de San José.

Sobre el solar que el hospital ocupó antes de su actual ubicación se alza la Ermita de la Soledad, entonces conocida como Veracruz o de la Cruz por instalarse en ella la cofradía con dicho nombre. El cambio del mismo llegó impulsado por al gran devoción hacia la Virgen de la Soledad que invadió Benavente en el siglo XVII. El paso de las tropas napoleónicas, como ocurrió con el castillo, destruyó gran parte de contenido y, tras hacer las veces de hospital y de almacén, alberga el Museo de Semana Santa.

El senador Felipe González Gómez encargó construir la Casa de Solita a principios del siglo XX, un representativo palacete de la burguesía de la época con la calidad como sello identificativo que ahora es sede de la cultura bajo el nombre de Centro Soledad González, rindiendo homenaje a quien lo donó a la ciudad. Acoge la Biblioteca Pública Municipal.

Hablar de cultura lleva a hacerlo del Teatro Reina Sofía, con la firma del arquitecto Antonio García Sánchez-Blanco. El espacio escénico se alzó sobre el desamortizado Convento de Santo Domingo con la labor encomendada de sustituir a otro isabelino. El Ayuntamiento benaventano cogió el timón de esta arquitectura singular, cuyo aforo suma 576 plazas entre butacas y palco, que fue rehabilitada e inaugurada por la reina de la que toma prestado el nombre en 1991.

Y entre tanta visita debe dejarse un hueco para el disfrute, al poder ser el miércoles anterior al Corpus Christi. Esta jornada es clave en las fiestas del Toro Enmaromado, declaradas de Interés Turístico Regional hace 28 años, aunque la tradición taurina de los benaventanos data del siglo XV.

De la misma declaración presumen las fiestas patronales, cuya celebración tiene lugar cincuenta y un día antes. En estos festejos, en honor a la Virgen de la Vega, se efectúa la Petición del toro enmaromado con la única finalidad de conseguir la concesión y mantener la tradición un año más.

La diversión se adueña de las calles de Benavente con un homenaje a Don Carnal, que antaño servía de anticipación a los rigores de la cuaresma. La Semana Santa continúa siendo una cita ineludible en esta ciudad que cuenta con cuatro cofradías y diversas secciones.

CAPA PARDA

La joya del vestir del mundo rural

Era la prenda principal con la que contaban los hombres de Aliste en el siglo XIX tanto para las ceremonias religiosas como civiles / Una indumentaria tradicional que en la actualidad se exhibe en Semana Santa y se entrega a personajes ilustres

E. L. V. / VALLADOLID

Un grupo de hombres portan la típica capa parda de la comarca de Aliste. / EL MUNDO

Es uno de los vestigios más importantes del mundo rural zamorano. La capa parda es mucho más que una prenda. Cada puntada tiene historia. Y cada hilo un recuerdo. Las primeras referencias de esta indumentaria datan del siglo XIX. En aquellos años era la prenda principal con la que contaban los hombres de la comarca de Aliste tanto para las ceremonias religiosas como civiles.

Su esencia radica en su gran rusticidad y aspereza. Está confeccionada en grueso paño casero de color pardo, bien enfurtido a golpe de batán. De amplio vuelo, la también llamada capa alistana cae en abultados canalones hasta los tobillos. Cuenta con tres partes diferenciadas: la capucha con forma puntiaguda; la esclavina con flecos y, en ocasiones, con un remate llamado chiva, y la capa sin mangas. Su visión es magnífica. Desprende luz con solo ponérsela.

Su belleza está unida a la sobriedad, si bien cuenta con una decoración muy especial, que consistía en picar paño negro sobre paño pardo natural de la lana. Otras veces, se hacía al revés, aplicando finas celosías pardas encima de retazos de paño negro. También se engalanaba con picados la esclavina, la vuelta del capillo y la chiva. Con frecuencia se decoraban dos bandas sobre los hombros y los orillos de los delanteros.

Al igual que los diseñadores de moda que existen hoy en día, hubo sastres de renombre que confeccionaban las mejores capas, como el Tío Periles de Palazuelo de las Cuevas o el Tío Sebastián de la Torre. No hay que olvidar tampoco en esta lista de maestros de la costura al Tío Juan de Bercianos de Aliste, la tierra que hoy en día sigue honrando a esta prenda, que alcanza su culmen durante la Semana Santa, en la procesión organizada por la hermandad de Penitencia.

Se trata de una indumentaria masculina que durante mucho tiempo era de uso obligatorio en todas las celebraciones solemnes. En las bodas, incluso el novio, como se ha dejado constancia en muchas fotografías, llegaba a lucirla incluso encima de la anguarina. Por supuesto, estaba presente los domingos durante la misa. Allí, en la casa de Dios, la capa alistana alcanzaba gran solemnidad. En los entierros se lucía. La vestían los familiares y los que portaban las andas con el féretro donde iba el cadáver. Era un símbolo de luto.

La capa parda está inspirada en los pastores del oeste de la provincia zamorana. Elaborada con la lana de oveja negra, tosca y sin salida comercial. Una vestimenta que utilizaban para protegerse del frío castellano. No es única de esta comarca. Es una prenda común en la zona portuguesa de Tras os Montes donde se denomina Capa de Honra Mirandesa.

Con el tiempo cayó en desuso. Ya nadie quería enfundarse en ella, solo los que pasaban mucho tiempo en el campo. Era un buen resguardo para combatir las heladas matutinas y los frecuentes aguaceros. Por esta razón, durante varios años se vinculó en exclusiva al trabajo de los pastores en las tierras. La llevaban durante sus paseos con los rebaños para quitar el frío y la lluvia. Ahora ya no se usa, pero la Asociación para el estudio y promoción de la capa alistana no para de desempolvar su historia y darla a conocer en todo el mundo.

No es extraño que acabe en manos ilustres. Una de las últimas que han entregado a ido a parar al Papa. Pesa 7,8 kilos y mide 1,37 metros. Fue confeccionada por una artista de esta prenda. Rafaela Fernández lleva más de 35 años como modista de estas capas. Nunca se imaginó que algún día iba a tener de *cliente* al Pontífice. Es verdad que él no fue el que se la encargó, pero sí que la solicitaron para que se la confeccionara para que la luciera en los momentos que él quisiera.

No fue el modelo original, el más modesto utilizado por los pastores de Aliste, fue una capa con mayor grosor, con filigranas, figuras geométricas y tiras en negro en la esclavina y en la capucha. Es el mismo modelo que lucen los cofrades durante la Semana Santa. En su confección, Fernández utilizó cinco metros de tela de color pardo realizada con lana abatanada de oveja castellana negra y uno de tela de color negro para los adornos o picados. La tela procede de Val de San Lorenzo, una localidad leonesa que se caracteriza por su impresionante artesanía textil. Todo se cosió a máquina, excepto los detalles que puntada a puntada hizo la modista.

Llama la atención de esta creación que cuenta con un adorno en el que se pueden apreciar las llaves de San Pedro. Otro distintivo son las tres listas de color blanco que alternan en los flecos de la esclavina, que tienen como función servir de aguadores cuando llueve para evitar que la prenda se moje. La ilusión de los miembros de la asociación es que el Papa Francisco se la ponga no solo para resguardarse de las bajas temperaturas, sino para cuando venga a España.

No es el único que cuenta en su haber con este maravilloso presente tan vinculado con las raíces rurales de un pueblo y, sobre todo, de una comarca única. El periodista Carlos Herrera ha sido uno de los últimos en recibirla. Se sintió muy halagado con este regalo al que calificó de «símbolo de excelencia». Se fascinó por la capa parda. Y es que, aunque Herrera es andaluz, se considera un «castellano y leonés moral». El próximo objetivo es que algún miembro de la Casa Real la acepte. Ya se han iniciado las gestiones.

En anteriores ocasiones han recibido esta prenda de abrigo el etnógrafo y musicólogo zamorano Joaquín Díaz; el expresidente del Gobierno, Mariano Rajoy; el expresidente de la Junta de Castilla y León, Demetrio Madrid, entre otros. El presidente en funciones, Pedro Sánchez, podría ser otro candidato para lucir estas galas, que eran utilizadas en los acontecimientos más señalados en Aliste, Tábara, Alba y la zona portuguesa limítrofe.

Carlos González Blanco, un zamorano ilustre experto en nuevas tecnologías

Cuando se habla de una de las empresas líderes en nuevas tecnologías, inmediatamente hay una referencia a CGB Informática, una empresa ubicada en la localidad salmantina de Aldeatejada, pero que está capitaneada por un zamorano de San Cristóbal de Entreviñas, Carlos González Blanco.

Carlos González Blanco, director general de CGB Informática

FLB ZAMORA

– ¿Por qué un oriundo de San Cristóbal de Entreviñas decide instalarse en Salamanca?

– La vida, a veces, decide por nosotros. Cuando finalicé mis estudios seguí mi formación personal y profesional en varias partes del mundo, como en Estados Unidos, para, finalmente, por razones personales, instalarme en Salamanca, donde constituí CGB Informática. Fueron momentos difíciles, de mucho trabajo y esfuerzo.

El tiempo me ha enseñado que fue una decisión acertada, ya que hoy CGB ha crecido hasta el medio centenar de empleados.

No obstante, nunca he olvidado mis raíces zamoranas y, de hecho, varios de los productos de mi empresa llevan la marca Esla, en homenaje al río que baña mi lugar de nacimiento y donde pasé mi infancia.

– ¿Qué productos llevan la marca Esla o son propios de CGB?

– Con las herramientas Esla tenemos, por una parte un Sistema Integrado de Gestión Empresarial, EslaGest 7.0, y, por otro, un gestor de contenidos, EslaWeb, para crear y mantener páginas web, pudiendo, todo ello, estar alojado en la Nube para que tenga la seguridad máxima.

EslaGest 7.0 y EslaWeb pueden estar unidos en una única plataforma, con la comodidad que esto conlleva, convirtiéndose en una herramienta imprescindible para cualquier empresa que quiera obtener el máximo beneficio de una aplicación que permite ahorrar en costes y, sobre todo, en tiempo.

El último producto que lleva el nombre del río de San Cristóbal de Entreviñas es Esla Control Horario, una aplicación sincronizada con el dispositivo que se utilice para el fichaje en la empresa, de tal forma que se pueda fichar a través de la App que hemos desarrollado.

También tenemos aplicaciones para las administraciones públicas con productos como GTi o, lo que es lo mismo, Gestión Tributaria Integrada, de ingresos y cobros para las entidades locales; Policía en Red, que es un sistema de captura y emisión electrónica de denuncias por parte de los agentes, y la generación de un formato de intercambio de información entre los departamentos de recaudación y los diferentes ayuntamientos vía telemática; y, últimamente, tenemos unos nuevos productos en el mercado como es Chematic, un recurso modular diseñado para gestionar la prestación eficiente de servicios mediante gestión de colas y cita previa; o CGB Avisa. A través de este servicio, el usuario podrá comunicarse con la entidad para informar de cualquier incidencia que observe en su municipio, además de poder tener una comunicación fluida con los gestores de la entidad.

– ¿Qué nos dice de su etapa como profesor en Harvard? Hace poco le han condecorado con la insignia de oro y brillantes

– Han sido 14 años enriquecedores en todos los aspectos, tanto profesionales como personales. He aprendido muchísimos de ellos y me siento muy orgulloso de que me hayan concedido la insignia de oro y brillantes de una Institución tan ilustre. Desafortunadamente, por motivos personales, he tenido que dejar de impartir las clases en el Máster, pero no voy a dejar de colaborar con ellos por medio de congresos, eventos… Sin duda, ha sido una experiencia fantástica.

Igualmente, seguiré con la colaboración docente con otros centros universitarios, como es el caso de la Universidad de Salamanca.

– Volviendo a la empresa, este año se cumplen 30 años desde la fundación de CGB Informática, ¿qué distingue a CGB para mantenerse durante tanto tiempo?

– Durante casi tres décadas hemos apostado firmemente por la innovación tecnológica al más alto nivel. Así lo constatan los certificados de calidad que tenemos en nuestro poder. Sin duda, es el resultado de un trabajo brillante, garantista y de prestigio que hemos elaborado mi equipo y yo durante todo este tiempo. Como muestra, CGB está certificada con la ISO 9001:2015, así como con la ISO/IEC 27001:2013.

– Si la actividad empresarial es impresionante, no lo es menos la labor que realiza a través de la Obra Social, ¿qué nos puede decir de ella?

– CGB Informática, a través de su Obra Social, tiene muy claro que tiene un compromiso con la sociedad.

Podemos ayudar a muchos colectivos con ilusión y entrega, intentando llegar a aquellos que realmente necesitan amparo, con recursos materiales o con recursos humanos.

Cuando se tiene la suerte de poder ayudar, de poder hacer algo por los que lo necesitan, el poder hacerlo se convierte en una obligación moral y ética. Una cuestión de justicia social.

– Las últimas actividades son a favor de la lucha contra el Alzheimer, ¿qué nos puede decir?

– Tenemos dos proyectos de iniciativa propia que todos los años se realizan.

Uno de ellos es el Concurso de cuentos ilustrados "Ofelia Blanco Martínez" ("Tú, yo y el Alzheimer"), que para mí es entrañable porque está dedicado a la memoria de mi madre, que sufrió esta terrible enfermedad.

Con esta iniciativa, miles de niños castellanoleoneses, de 8 a 15 años, son los que nos han contado su vivencia al convivir con una persona con alzhéimer, enseñándonos, como ha sucedido en otras ediciones, que el dramatismo con el que los adultos vivimos esta enfermedad, nada tiene que ver con la visión de nuestros pequeños escritores, que también nos dibujan una sonrisa y nos hacen creer que otro mundo es posible, idea compartida con la Obra Social de CGB Informática SL.

Estamos con la cuarta edición que se abrió el 10 de septiembre y se terminará el 12 de octubre.

El 7 de noviembre, se procederá a la entrega de premios, este año, en el Centro de Referencia Estatal de Atención a Personas con Enfermedad de Alzheimer y otras Demencias (CREA) del Imserso en Salamanca.

Habrá seis ganadores que serán recompensados con un ordenador, una Tablet o un Smartphone, además de una pequeña cantidad de dinero. El Centro del ganador también se beneficiará con una pizarra digital.

Lo importante es que los niños castellanoleoneses se animen a participar en esta iniciativa que cada año nos evidencia la gran cantera de pequeños autores que tenemos en nuestra Comunidad, tanto escritores como ilustradores.

La otra iniciativa también relacionada con la lucha contra el Alzheimer es el Torneo de Fútbol 7 CGB "Por un futuro sin Alzheimer", que celebramos en mi localidad de nacimiento, San Cristóbal de Entreviñas, Zamora, y que cada año tiene más adeptos. La totalidad de lo recaudado se ha destinado a AFA y es a nivel nacional, con equipos provenientes de toda España.

Este es el quinto año que se ha celebrado, en este caso, el 21 de septiembre y está organizado por la Obra Social de CGB Informática SL, en colaboración con el Ayuntamiento de San Cristóbal de Entreviñas y por los "Quintos del 66".

Tenemos la suerte de que en este Torneo se vuelcan, de manera desinteresada, los vecinos de San Cristóbal de Entreviñas, pueblo solidario por naturaleza, así como voluntarios de la Obra Social de CGB Informática SL.

– Una intensa labor de la Obra Social de CGB Informática SL que le ha llevado a ser merecedora de varios reconocimientos.

– Agradecemos muchísimo distinciones, como la del pasado 26 de septiembre de 2019, en el acto organizado por la Cámara de Comercio de Salamanca y la Cámara de Comercio de España, donde CGB Informática fue galardonada con el Accésit a la Empresa Socialmente Responsable 2019.

Es un acicate más para seguir trabajando en el desarrollo positivo de la comunidad.