

mini guía 2012/13 VIAJERO 213





La Ruta Vía de la Plata, en sus inicios una gran calzada romana, supone en la actualidad un gran legado histórico y artístico, al haberse creado a lo largo de su itinerario ciudades, teatros, templos, acueductos, termas, puentes y fortalezas. El origen de su nombre es árabe, derivado de "BaLaTa" o "balath", que significa pavimento o camino pavimentado.

Con una superficie de más de 100.000 km, el uso del itinerario ha supuesto una serie de intercambios comerciales y culturales sin interrupción hasta nuestros días, entre Andalucía occidental, Extremadura, Castilla-León y el Principado de Asturias, que han favorecido el desarrollo de una rica tradición cultural, popular y gastronómica.

Con el fin de promocionar este importante itinerario cultural se crea en 1997 la RED DE COOPERACIÓN DE CIUDADES EN LA RUTA DE LA PLATA, asociación que, en estrecha colaboración con las COMUNIDADES AUTÓNOMAS Y TURESPAÑA, organiza todas las acciones promocionales de los recursos turísticos, históricos y culturales de los veintiocho municipios que actualmente forman parte de la asociación.

# **LEYENDA**



QUÉ VER



QUÉ COMER



QUÉ COMPRAR



Asturias Extremadura

Andalucía

# GIJÓN



Puerto deportivo



Muralla tardorromana, termas romanas y Parque Arqueológico-Natural de la Campa Torres, villa romana de Veranes, iglesias románicas rurales, Casa Natal de Jovellanos (ss. xv-xvII), palacio Revillagigedo y colegiata de San Juan Bautista (s. xvIII). Edificios modernistas. "Elogio del horizonte" de Eduardo Chillida. Acuario de Gijón, Jardín Botánico Atlántico y Laboral Ciudad de la Cultura.



Fabada, menestra, pote, arroces, pescados a la sidra o asados, pulpo, sardinas, "oricios" (erizos) en temporada. Postres: arroz con leche, tarta Gijonesa, tarta Charlota, tarta de nuez y pasteles de almendra o avellana. Para beber: sidra natural o de mesa.



Calles comerciales: Langreo, Asturias, Moros, Corrida, Menéndez Valdés, San Bernardo, Cabrales, Álvarez Garaya, La Merced, Instituto, y otros ejes comerciales. Artesanía y productos gastronómicos de la zona y pastelerías especializadas por toda la ciudad.



- Un paseo al atardecer por la playa de San Lorenzo.
- Visitar un "llagar" de la ruta de la sidra (Gijón)
- Sahorear la ruta Giión Goloso

# RIBERA DE ARRIRA



Hórreos en Bueño [fotografía: Arnaud Späni]



La capilla de San Juan de Mata (s. xvIII), el Centro de Interpretación del Hórreo y el conjunto de hórreos asturianos (47), situados ambos en la localidad de Bueño, En Picu Llanza se conservan restos en perfecto estado del Camino de Santiago, en el término de Soto de Rey, restos del castillo de Doña Urraca, casa de Hevia-Ponte y capilla de San Antonio y conjunto arquitectónico de los siglos xvII-xvIII, en el pueblo de Sardín.



Fabada, "pitu caleya" (pollo de aldea), pote asturiano. Postres: arroz con leche, casadiellas (pasteles con relleno de nueces o avellanas). Entre las bebidas, la típica asturiana, sidra natural escanciada o la servida en la mesa. En Bueño, "arbeyos" (quisantes) y productos de la tierra. Miel en algunos pueblos del concejo.



- Recorrer Ribera de Arriba siguiendo las riberas del río Nalón.

# MORCÍN



Capilla de Santiago, en el Monsacro



Capillas del Monsacro (s.vIII), torreón de Peñerudes (s.xII) iglesia de San Miguel de Argame (s.xII), iglesia de Santa Eulalia (s.IX), capilla de Santa Cecilia del Vallín, Paisaje Protegido de la Sierra del Aramo y el Museo de la Lechería.



Dos joyas gastronómicas por excelencia: el pote de nabos y el queso "Afuega'l Pitu". Destacan también la fabada, las carnes de cabrito y cordero (caldereta y a la estaca), las setas, la carne de ternera del Aramo y sabrosos postres como las casadiellas y el arroz con leche.



El queso "Afuega'l Pitu" en todos sus tipos: rojo y blanco, de forma troncocónica y de trapo. Embutidos caseros.



- Hacer la ruta a las capillas de Santiago y de La Magdalena, en el Monsacro.
- Visitar el torreón de Peñerudes, torre defensiva de la Alta Edad Media.
- Disfrutar de la buena comida casera en cualquier establecimiento de la zona.

# RIOSA



Montaña de Riosa



Cima de L'Angliru, famosa por ser el final de etapa de la vuelta ciclista a España con mayor dureza por el desnivel de sus rampas, minas de cobre prehistóricas en Texeo (Rioseco) con más de 4,000 años de antigüedad. explotadas a principios de siglo por compañías inglesas y españolas que constituyen un valioso patrimonio industrial. Y también todos los pequeños pueblos diseminados por el concejo: Felguera, Muriellos, Villamer, Llamo y Grandiella, Destaca la subida pedestre a "L'Angliru", en octubre.



Pote asturiano ("fabes" y berzas), fabada, callos, cordero, cabrito del Aramo, pote de nabos, revuelto de setas y postres caseros: tarta de avellanas, "frixuelos", casadiellas, arroz con leche, borrachinos y gueso "Afuega'l Pitu".



Embutidos caseros en "L'Angliru", en La Vega.



- Cima de "L'Angliru",
- Minas prehistóricas de Texeo (Rioseco).
- Fiestas patronales Nuestra Señora del Rosario

# **MIERES**



Vista general de Mieres



Palacio del margués de Camposagrado (s. xvII), mercado municipal de abastos (1907), iglesias de San Juan Bautista (1928) y Santa Eulalia de Ujo (s. XII), plaza de Reguejo. santuario de los Santos Mártires de Valdecuna (s. xvIII). palacio de los García de Tuñón de Viade (s. xvIII), palacio de los Vázguez Prada (s. XVIII), palacio de San Esteban del Mar o Revillagigedo (s. xvII), C. I. Pozo Espinos, Monumento Internacional al Minero, C. I. del Poblado Minero de Bustiello, La Panerona de Cenera, C.I. del Ferrocarril Minero de Loredo, Museo Etnográfico de Gallegos, Aula de Interpretación del Pozo Fortuna.



Fabada, pote asturiano, "pitu caleya" (pollo de aldea), callos a la asturiana, "fabes" con almejas, "arbeyos" (guisantes) con jamón, menestra, caldereta de cabrito, cordero a la estaca, tortos de maíz con picadillo, solomillo al queso de Urbiés, carne gobernada y, de postre, "frixuelos", arroz con leche, borrachinos, casadiellas y "mierensines". Para beber, la sidra.



Tallas de carbón, vidrio, cerámica, cestería, cuero, tallas de madera y productos gastronómicos de elaboración artesanal (sidra, quesos, embutidos).



# **ALLER**



Iglesia de San Vicente de Serrapio



Necrópolis megalítica de El Padrún, el "moyón" de La Corralá, Las iglesias románicas de S. Vicente de Serrapio y su ara votiva, S. Juan el Real de Llamas y S. Juan de Rumiera, la iglesia barroca de S. Félix de El Pino y la ermita de la Virgen de Miravalles, la torre de Soto, la casona de los García de Vega y la de los Solís Castañón, el castillete del pozo minero San Fernando, el aula didáctica El Nido del Urogallo, los Monumentos Naturales Foces de El Pino v teio de Santibáñez de la Fuente v la estación invernal Fuentes de Invierno.



Pote de berzas, fabada, menestra, arroz con "pitu caleva" (pollo de aldea), cabrito con patatas y truchas fritas con jamón, Excelentes carnes de ternera y de caza, Cordero asado a la estaca o en caldereta. Embutidos de la zona v demás derivados de la matanza del cerdo. Junto a los típicos postres asturianos destaca el panchón (pan de harina de escanda, manteca y azúcar).



Productos gastronómicos de la zona elaborados de forma artesanal: miel, mermeladas, licores, conservas, embutidos de cerdo, de ternera y de caza.



- (meses de septiembre y octubre).
- Vistas desde el mirador de Coto Bello.

# LENA



Macizo de Las Ubiñas



Santa Cristina de Lena (s. IX) monumento prerrománico Patrimonio de la Humanidad, aula del Prerrománico Asturiano, la casa natal de Vital Aza (Monumento Artístico), el palacio de Revillagigedo (barroco) en Campumanes, el torreón de los Faes (s. XVIII) en Carabanzo, conjunto arquitectónico de Las Puentes (casa rectoral, capillapuente) cerca de Puente los Fierros y el santuario de Bendueños. Lugar destacado ocupa la riqueza natural del paisaje: el Parque Natural de Las Ubiñas-La Mesa, el valle del Huerna, el puerto de Pajares...



Son típicos los platos que combinan el fruto de la tierra (patatas, berzas, "fabes", guisantes) con los productos de la matanza del cerdo. El "pitu caleya" (pollo de aldea) y la carne "roxa". Para postres, el arroz con leche, los "frixuelos", los borrachinos y los suspiros de Payares, también como desayuno.



Productos gastronómicos y artesanos tales como guisantes, miel, embutidos y suspiros; elementos decorativos en madera y bronce junto a las madreñas, son un buen recuerdo de nuestra tierra.



- Fiesta de la Flor y mercado tradicional en La Pola: se celebra el fin de semana después de Pascua. No te pierdas el mercado tradicional en el barrio de La Caleya.
- Pasear por la vía romana de La Carisa,
- Fiesta del "Corderu": de Interés Turístico Nacional se celebra el primer domingo de julio.

# LA POLA DE GORDÓN



Ermita de San Lorenzo de La Vid



La Reserva de la Biosfera Alto Bernesga, declarada por la UNESCO, Havedo El Faedo, en Ciñera, en su interior se encuentra un haya catalogada como uno de los cien árboles más singulares de España, restos de calzada romana en Buiza, en la ruta norte del Camino de Santiago, bosque de hayas La Boyariza en Geras, declarado Lugar de Interés Comunitario, ermita del Buen Suceso (s. xvIII, Patrimonio Histórico), ermita de San Lorenzo en La Vid (s. XII). Vistas y arquitectura típica de la montaña central leonesa en Nocedo, Llombera, Los Barrios, Folledo v Paradilla.



Morcilla gordonesa, embutidos (cecina, lomo, jamón, chorizo y salchichón), cocido gordonés, caldereta de cordero, patatas con congrio y almejas, garbanzos con bacalao, setas guisadas, truchas con tocino, torta dulce, torrijas. Orujos caseros elaborados con hierbas, endrinos, quindas, cerezas...



Embutidos en cualquiera de las tres fábricas de elaboración artesanal de la comarca. Pan, empanadas y tortas dulces. Miel y productos apícolas.



- Embutidos gordoneses.

# LEÓN



Casa Botines y palacio de los Guzmanes



Casa Botines (s. XIX) de Gaudí, palacio de los Guzmanes (s. XVI) de Gil Hontañón, Ayuntamiento (s. XVI), catedral de Santa María (s. XIII) joya del gótico en la que destacan las vidrieras, Museo Catedralicio, plaza Mayor, iglesia de S. Martín (s. X), Casa de las Carnicerías, el barrio Húmedo con sus famosas tapas, el palacio del Conde Luna (s. XIV), Real Basílica de San Isidoro (s. XII), Museo y Panteón Real, San Marcos (s. XVI) de estilo plateresco; sus numerosos parques: la Candamia, Quevedo, San Francisco, y el MUSAC (Museo de Arte Contemporáneo).



Lechazo asado, embutidos de cerdo y la cecina, cocido maragato, las truchas, la morcilla leonesa. Postres: mantecadas de Astorga, imperiales de La Bañeza, nicanores de Boñar... Vinos: los de El Bierzo y Tierras de León.



Alfarería de Jiménez de Jamuz, textil de Val de San Lorenzo, cestería, orfebrería, madera, vidrio y cuero. Muy apreciadas las plumas de pesca (las de Curueño).



- Semana Santa de León.
- Fiestas de San Froilán y Las Cantaderas
   (1.er fin de semana de octubre).
- Iluminación artística de San Isidoro (sábados a las 11.00 h desde la fiesta de Las Cabezadas el último domingo de abril, hasta la fiesta de Las Cantaderas).

# LA BAÑEZA



Detalle del Museo de las Alhajas en la Vía de la Plata



Museo de las Alhajas en la Vía de la Plata, colección de indumentaria y joyería tradicional que cuenta con la mejor colección de patenas de España, Centro de Interpretación de las Tierras Bañezanas (CITBA) ubicado en una antigua fábrica de harinas rehabilitada que conserva la maquinaria original de los años 1920, Museo de la Alubia, iglesia del Salvador (s. x), bello ábside románico, iglesia de Santa María (s. xvI), la "Piedad" de Gregorio Fernández, capillas del Nazareno (cuenta con el Museo Imaginero), y de las Angustias.



Los fogones de los restaurantes bañezanos ofrecen una cocina artesanal de lujo en la que sobresalen las ancas de rana y las alubias a la bañezana. De la tradición repostera local hay que destacar las yemas tostadas e imperiales de almendras. Buenos embutidos y vinos, y estupendo pan.



Alubias, vino, embutido, pan y dulces. Piezas artesanales de guarnicionería y madera, cerámica decorativa y forja artística.



- La celebración del Santo Potajero el día de Miércoles Santo, (Fiesta de Interés Turístico Provincial).
- Mercado semanal de los sábados.
- Descubrir los edificios modernistas que esconden muchos rincones de la ciudad.

# **BENAVENTE**



Iglesia de Santa María del Azogue



Castillo de la Mota (torre del Caracol s. xvI) con artesonado mudéjar en el interior, el hospital de La Piedad (fachada renacentista), la iglesia de Sta, María del Azogue (iniciada en el s. xII), la iglesia de San Juan de Mercado (destaca la portada sur), Ayuntamiento (neoclásico), Casa de Solita (palacete modernista, hoy centro cultural), Casa del Cervato (arquitectura civil del s. xix) y el teatro Reina Sofía [1928].



La estrella de la huerta es el pimiento. De los platos de los valles: las truchas del Tera, los pichones a la rápida, el bacalao a lo tío, los cangrejos, las ancas de rana y los asados al horno de leña, como el tostón y el cordero lechal. En repostería, los feos. Y por supuesto, los vinos de la tierra.



Productos envasados de la huerta benaventana (pimientos morrones), quesos y embutidos. Postres: los típicos feos y repostería conventual (tarta del Císter y rosquillas de ángel). Cerámica y alfarería: talleres en Benavente y Arcos de la Polvorosa. Botillería.



- Torre del Caracol (actual Parador de Turismo).
- Ir de compras por el comercio de Benavente.

# ZAMORA



Castillo de Zamora



Catedral (ss. XII-XVII) con su cúpula de inspiración bizantina. Iglesias románicas como La Magdalena, San Cipriano, Santiago el Burgo, San Ildefonso, Santa María la Nueva, San Juan, Santa María de la Horta, Santiago de los Caballeros, San Claudio de Olivares, diversos tramos de muralla (ss. XI-XIII). Otros monumentos a destacar: Castillo, Aceñas de Olivares, Palacio de los Condes de Alba y Aliste (Parador Nacional de Turismo), Hospital de la Encarnación, Palacio de los Momos, Ayuntamiento Viejo y edificios modernistas. Recintos museísticos: Museo Etnográfico de Castilla y León, Museo de Zamora, Museo Catedralicio, Museo de Semana Santa y Museo de Baltasar Lobo. Zamora forma parte de la Ruta Europea del Modernismo.



La ternera de Aliste (con Marca de Garantía), el Arroz a la Zamorana, el Bacalao a la Tranca, los garbanzos de Fuentesaúco. Queso D.O. de oveja. Postres: aceitadas, rebojo zamorano, cañas zamoranas y dulces monacales. Para beber: vinos de las denominaciones de origen Toro, Tierra del Vino y Arribes.



Productos gastronómicos, cerámicas de Moveros y Pereruela, mantas zamoranas y bordados de Carbajales.



- Zamora de noche y participar en la Ruta Gastronómica "El castillo con sabor".
- La excelente colección de tapices flamencos del Museo Catedralicio.
- Sus miradores y la vista de la ciudad desde los Pelambres.

# BÉJAR



Convento de San Francisco



Palacio Ducal y el Bosque, villa de recreo de los duques, (s. xvII declarados Bien de Interés Cultural. El Conjunto Histórico Artístico: murallas árabes (ss. xII-XIII), plaza Mayor e iglesia de El Salvador (s. XIII), iglesia de Sta. M.ª la Mayor en la que destaca el ábside mudéjar, el retablo barroco, el órgano del s. XVIII y los grupos escultóricos, la iglesia de S. Juan (s. XIII), el convento de S. Francisco con su precioso claustro renacentista, la plaza de toros más antigua de España; los museos: Judío, Sacro, Mateo Hernández y Valeriano Salas, la Ruta de las Fábricas Textiles con el Museo Textil, la Ruta del Cedro Centenario y, por último, la estación de esquí Sierra de Béjar-La Covatilla.



El plato estrella de la gastronomía bejarana es el calderillo, guiso a base de patatas con carne de ternera, además del hornazo, la mantelada, el zorongollo, los limones, los asados y los famosos calvotes (castañas asadas en el campo). No podemos olvidar los bares de tapas, en los que degustar todos estos platos típicos de la gastronomía bejarana.



Los famosos paños de Béjar y la capa bejarana, fruto de la antigua tradición textil, la cerámica, tonelería, cestería, marroquinería y los embutidos y jamones con D. O. Guijuelo.



- Visitar la cámara oscura.
- Estación de esquí.
- Plaza de toros.

# **BAÑOS DE MONTEMAYOR**



Balneario



Termas romanas (s. I), calzada romana (s. I), iglesia de Santa María de la Asunción (s. xvI), iglesia de Santa Catalina (s. xv), ermitas del Calvario y del Humilladero (s. xvIII), Centro de Interpretación de la Vía de la Plata, conjunto arquitectónico (ss. xvIII y XIX), el Molino Antiguo (s. xvIII) y el Centro de Interpretación de la Artesanía del Castaño.



Patatas escabechás, zorongollo (ensalada de pimientos asados), tomate al perico, caldereta de cordero o cabrito elaborada con carnes de reses criadas a base de pastos naturales de la zona. Muy recomendado el jamón y los embutidos ibéricos, elaborados de manera artesanal en la localidad, igual que los quesos de cabra en distintos grados de curación. Para acompañar, un vino de pitarra producido en el entorno familiar. De postre, mantecados, perrunillas y roscas fritas bañadas.



Cestería de castaño, en la cual tanto la preparación de los materiales como la manufactura del producto se hace de manera artesanal. Jamón y embutidos ibéricos, preparados y curados en la localidad. Tratamientos de relax, belleza o salud en el balneario, además de una amplia gama de productos de aseo y cosmética.

# 3

- Visita a la calzada y termas romanas.
- Comprar un cesto de castaño.
- Un circuito de relax en el balneario.

# HERVÁS



Vista general de Hervás [fotografía cedida por M. A. Bejarano]



Recorrido mínimo básico: comenzar visitando la exposición histórica sobre el devenir de Hervás desde el s. XII al XX en la calle peatonal; a continuación, paseo exterior que alcanza el cielo de Hervás, en el mirador en torno a la iglesia de Sta. María (s. XIII al XVIII), bajar hasta la ribera del río Ambroz atravesando el barrio judío por la calle Abajo, cruzar el puente medieval de la fuente Chiquita (s. XIII), volver por el paseo fluvial para subir en zig-zag cuesta arriba hasta la Cuestecilla y la plaza del Convento de los Trinitarios antes de regresar hacia el centro urbano y plaza de la Corredera.



Lo más popular: productos de la tierra y de temporada, cerezas, tomates, setas, castañas, embutidos, ternera y asados de ibérico a la brasa, todo el año. Además, recetas tradicionales como migas, cazuela, zorongollo, morcillas de calabaza y patateras y dulces típicos como la sopa dulce, nuégados, coquillos o perrunillas. Lo más selecto: cocina de autor reinterpretando recetas clásicas extremeñas. Lo más original: platos de la gastronomía sefardí.



Muebles y artesanía del castaño: ebanistería, cestos, cestas y banastas tejidas a mano; embutidos y chacinería de ibérico y prendas de piel.



- Casa de los Dávila (s. xvII) antiqua casona señorial
- Museo Perez Comendador-Leroux, en el mismo edificio con arte figurativo del s. XIX y exposiciones temporales.
- Iglesia de San Juan Bautista de la Concepción

# **CARCABOSO**



Parque de los Miliarios



La iglesia de Santiago Apóstol (s. xvi, reformada en el siglo xx), parque de los Miliarios (s. II), las tres cruces, muestras de arquitectura popular como la fuente Nueva, la fuente de la Teja y las casas típicas; Las Moreras parque de ocio y descanso junto al río Jerte, jardín botánico con especies autóctonas, el Centro Agroecológico Demostrativo donde se engloban diferentes actividades relacionadas con la agricultura ecológica, y el Centro de Interpretación de la Vía de la Plata (en el albergue municipal) .



Los productos de Carcaboso que más éxito tienen son sus dulces típicos como perrunillas, roscas, buñuelos, tururillos, pestiños y cañas, elaborados con productos naturales de una manera artesanal, lo que les da un sabor inconfundible y un gusto exquisito. El pan, elaborado con las materias de siempre y cocido en horno de leña. Los pinchos de los establecimientos hosteleros, cuyas especialidades son los callos con morcillas, la morcilla crujiente y las patatas revolconas.



Sin dudarlo, nuestros dulces artesanos y el pan elaborado en horno de leña.



- Iglesia de Santiago Apóstol y el parque de los Miliarios.
- Degustar nuestros dulces artesanos.
- Pasear a orillas del río Jerte.

# **PLASENCIA**



Vista de las catedrales Nueva y Vieja



La catedral Vieja (ss. XIII-XIV), Museo Catedralicio, catedral Nueva (finales de los ss. xv y xvi), palacio Episcopal de estilo colonial (s. xvIII), el Centro de Interpretación Medieval en la Torre Lucía (s. xvI), el Museo Etnográfico v Textil Pérez Enciso, el palacio del margués de Mirabel, el palacio de Monroy, la Casa de las Argollas, la iglesia de San Martín (s. XIII) con tablas de Luis de Morales, la iglesia de San Nicolás (s. XIII), ermita de Ntra. Sra. del Puerto (s. xvII); los parques como la Isla, Pinos, Cachones..., sin olvidar las 1.184 hectáreas del Paisaje Protegido Monte Valcorchero.



Ancas de rana, migas, calderetas (de cabrito o de cordero), caracoles, ensalada de zorongollo, morcillas patateras, aceite de oliva. Postres: queso fresco con miel, bombones de higo, pestiños, floretas y licores de bellota y cereza.



Excelentes embutidos, quesos, licores, polen y miel. Productos típicos de corcho, cuero y encaje de bolillos. El mercado semanal se celebra el martes, donde encontrarán la artesanía más antigua y tradicional, así como las frutas y verduras de todas las comarcas que nos rodean.



- El Paisaje Protegido Monte Valcorchero.

# CASAR DE CÁCERES



Estación de autobuses [fotografía: Alberto Borrella Díaz]



La iglesia de Nuestra Señora de la Asunción y su retablo (declarado Bien de Interés Cultural), la Casa del Pósito, el Museo del Queso, Los Riberos, La Jara, Los Llanos, Los Castillejos, los miliarios de la Vía de la Plata, las tumbas antropomórficas, las ermitas de San Bartolomé, de Santiago, de la Virgen del Prado, de San Benito y San Blas, de los Santos Mártires, de la Encarnación, la estación de autobuses (arquitectura contemporánea) y Creofonte (Centro Regional de Orientación, Formación y Nuevas Tecnologías).



Tortas y quesos de oveja del Casar, tencas, productos derivados del cerdo y del cordero. Postres: magdalenas, bolluelas, roscos blancos, roscos borrachos, perrunillas, mantecados y la deliciosa rosca de alfajor.



Calderería, tortas y repostería.



- Degustar la torta del Casar y las roscas de alfajor.
- Ruta urbana por Casar de Cáceres.
- Ruta por los Tres Charcos.

# **CÁCERES**



Vista de Cáceres desde su lado este



El arco de la Estrella, la torre de Bujaco (Centro de Interpretación de la Ciudad), el palacio de Carvajal (Centro de Interpretación de las Comarcas de Cáceres), la iglesia concatedral de Santa María, el palacio de los Golfines de Abajo (uno de los más originales de la ciudad), la plaza de San Jorge, la plaza de San Mateo, el palacio de las Cigüeñas (único que conserva la torre sin desmochar), el palacio de las Veletas, que alberga el Museo de Cáceres y su magnífico aljibe y las Juderías Vieja y Nueva (palacio de la Isla).



El frite, la caldereta, la perdiz al modo de Alcántara, el venado y la prueba de cerdo. Las migas se toman como desayuno o almuerzo. Mención especial merecen los embutidos ibéricos. En repostería, bollos de chicharrones, perrunillas, repápalos y monumentelas. Vinos de pitarra y de la provincia, y licores del Jerte.



Alfarería, cerámica, cestería, muebles artesanales y objetos decorativos y de regalo, realizados en corcho. Embutidos ibéricos y tortas.



- La ciudad monumental.
- El santuario de la Virgen de la Montaña.
- El Museo de Escultura al Aire Libre del parque del Príncipe.

# MÉRIDA



Templo de Diana



La Mérida romana en la que destacan el teatro, anfiteatro y el Museo Nacional de Arte Romano; la Mérida islámica con la alcazaba árabe; la Mérida visigoda con la colección de arte visigodo, basílica de Santa Eulalia y Xenodoquium; la Mérida bajomedieval y moderna en la que destaca la concatedral; la Mérida actual con ejemplos como el edificio de las nuevas consejerías, Palacio de Congresos y Exposiciones y el puente Lusitania, entre otros.



Jamón ibérico, quesos, aceites, carnes o especias, platos como el gazpacho o el ajoblanco, la ternera retinta, la caldereta de cordero, el conejo, la perdiz o la liebre, se unen a platos de cocina tradicional extremeña como el cojondongo, el zorongollo, los jilimojas o la cardincha de paleta de borrego.



Alfarería y cerámica, orfebrería y joyería, mosaicos, forja de hierro, talla de piedra...

- Visitar el conjunto arqueológico de la ciudad con especial atención al recinto del teatro y anfiteatro romanos.
- Deleitarse con las colecciones recogidas en los diversos museos de la ciudad.
- Pasear al anochecer por los vestigios romanos.

# ZAFRA



Plaza Chica



El palacio de los duques de Feria (s. xv), las calles y mansiones como la de García de Toledo (s. xvi). Destacan la colegiata de la Candelaria (s. xvi) y sus zurbaranes, la Casa del Ajimez (s. xv) y las puertas de la muralla (siglo xv), la capilla de la Virgen de la Caridad y la callejita del Clavel y, más adelante, las plazas Chica y Grande (ss. xv y XVI), unidas por el arquillo del Pan, donde se encuentra el retablo de la Esperancita. Extramuros encontramos el monasterio de Encarnación y Mina (s. xv) y el convento de San Benito (s. xvII); visitaremos también el hospital de Santiago (s. xv), el monasterio de Santa Marina y, cómo no, el convento de Santa Clara (s. xv) y el afamado museo. Fuera del entorno urbano, la ermita de Nuestra Sra, de Belén, emblema devocional desde el s. xvII.



Destacamos la caldereta de cordero y de cerdo, el rabo de toro, la chanfaina, las migas, el retinto y productos ibéricos. Destacan sus magníficos vinos y la exquisita repostería de las monjas del monasterio de Santa Clara.



Cuero, platería, forja artesanal, encajes de bolillos...



- Una buena comida en uno de sus restaurantes.

# **CALZADILLA DE LOS BARROS**



Retablo de la parroquia del Divino Salvador



La parroquia del Divino Salvador de los ss. xv-xvi, donde destaca su maiestuoso retablo. Este retablo es uno de los conjuntos más importantes de la pintura tardomedieval conservada en Extremadura y una muestra significativa del gótico tardío y de las primeras expresiones del Renacimiento, ambos declarados Monumento Histórico Artístico de Carácter Nacional, Justo enfrente se encuentra la antigua Casa de la Encomienda. A las afueras de la localidad se encuentra la va citada ermita construida en honor de la patrona de Nuestra Sra, de la Encarnación (s. xvi). De naturaleza podemos ver el Área de Recreo de la Pradera de San Isidro y el Centro de Interpretación de la Naturaleza.



Los productos del cerdo ibérico, la caldereta de cordero o cerdo, las roscas borrachas, las perrunillas, bollitas... Destacan sus excelentes vinos



Dulces artesanos y vino.



- Ermita de Nuestra Señora de la Encarnación,

# **FUENTE DE CANTOS**



Parroquia de Nuestra Señora de la Granada



Yacimientos arqueológicos Castillejos I y II de época calcolítica-prerromana, arte religioso como la parroquia Nuestra Señora de la Granada y ermita de Nuestra Señora de la Hermosa (ss. xv-xvIII), convento de Carmelitas Descalzas (s. xvII), convento Nuestra Señora de la Concepción (s. xvI) actual Casa de la Cultura, y convento de San Diego (s. xvII) convertido en albergue y Centro de Interpretación Pintor Zurbarán, la Casa Natal de Zurbarán y arquitectura popular.



Productos derivados del cerdo ibérico, chanfaina, caldereta de cordero, cocido, setas y dulces caseros como perrunillas, flores, bizcochos, virutas...



Embutidos, repostería, aceite, vino y artesanía como cucharas de cuerno, cucharas y cazuelas de madera, botas camperas...



- La Chanfaina, fiesta gastronómica de Interés Turístico Regional, en abril.
- Romería de San Isidro Labrador, fiesta de Interés Turístico Regional, en mayo.
- Ruta Ornitológica Llanos de Fuente de Cantos, época recomendada desde octubre a junio.

# MONTEMOLÍN





El Castillo (s. XII), iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Concepción (s. xvI), ermita de la Granada (s. xIV). ermita de los Santos Mártires San Fabián y San Sebastián (s. xv), ermita del Espíritu Santo, ermita de San Blas (s. xv), ermita de San Benito (s. xv), el Ayuntamiento (s. xvIII), cruceros de San Blas, Santo Cristo (s. xvi) y la Zapatera, puente medieval de Gallicanta, escudos nobiliarios blasonando viejas casas solariegas, monumento dedicado a Martín Álvarez.



Son especialidades culinarias la caldereta, los embutidos de las matanzas caseras y el quarrito. Tenemos, también. las migas, el gazpacho, la tortilla de patatas y algunos platos relacionados con la caza: liebre, conejo o perdiz. Como dulces más representativos: los gañotes, las flores, los roscos o las perrunillas.



Manualidades y artesanías de cartón piedra y papel maché en el taller de artesanía, panadería, bollería y dulces artesanos en las diferentes tiendas de la localidad.



- Degustación plato típico de nuestra localidad.
- Ruta a través de nuestra dehesa.

# **MONESTERIO**



Iglesia de San Pedro Apóstol



Iglesia de San Pedro Apóstol (s. xv), castillo de las Torres (Baia Edad Media), ermita de Tentudía, cocedero de altramuces de La Cabra declarado como Bien de Interés Cultural, pilares o abrevaderos, Centro de Interpretación General de la Vía de la Plata, típicas cruces, el Centro de Interpretación de la Naturaleza de Tentudía y el Museo del Jamón



Como platos tradicionales de nuestro pueblo podríamos señalar el cocido, el quiso de revoltillos con morcilla lustre, la sopa de tomates, la tomatá, el sopicaldo, el arroz con liebre, las patatas con espinazo; el almorraque, el gazpacho, los sopones (platos estos últimos que elaboraban los hombres del campo en la época de siega para mitigar la sed), las migas, o el cochinito frito, así como los productos derivados del cerdo.



A lo largo de la travesía de la N-630 se localizan múltiples tiendas de productos derivados del cerdo ibérico, donde comprar el producto más emblemático de la localidad, el jamón de Monesterio, considerado como uno de los más exquisitos de toda España.



- Degustar jamón y los derivados del cerdo.
- El Día del Jamón de Monesterio.
- Visitar el Museo del Jamón.

# SANTIPONCE



Anfiteatro de Itálica



El Conjunto Arqueológico de Itálica, primer asentamiento romano al sur de la Península Ibérica (s. III a. de C.) donde destacan el anfiteatro, uno de los mayores del Imperio. el teatro, las termas mayores y menores, así como la Casa de los Pájaros, la Casa de Neptuno o la Casa del Planetario, todas decoradas con bellos mosaicos. El enclave monumental de San Isidoro del Campo (s. xiv). singular monasterio fortaleza, declarado Monumento Nacional en el cual se vuxtaponen el estilo gótico y el mudéjar. El Museo Municipal Fernando Marmolejo y el Centro de Interpretación "Cotidiana Vitae".



Cocina popular tradicional en la que destacan los tradicionales quisos de carne, las calderetas, los cocidos suaves, el menudo, así como el arroz caldoso con zorzales, perdices o conejo de campo. Son típicos también el gazpacho, los aliños, o las carnes a la brasa en horno de leña



Son tradicionales la cerámica y la reproducción de mosaicos y de esculturas romanas. También destaca la orfebrería y la forja artesanal.



- "Cotidiana Vitae".

# **CARMONA**



Carmona y la Puerta de Sevilla



Necrópolis romana (ss. I y II), el anfiteatro (s. I a. de C.), el convento de Santa Clara (s. xvI, mudéjar), la iglesia de San Pedro (s. xvI), el alcázar del Rey D. Pedro, el alcázar de la Puerta de Sevilla, la plaza de San Fernando o plaza de Arriba, donde se encuentra la Casa Mudéjar del s. xvI, y el Ayuntamiento. La iglesia prioral de Santa María, de estilo gótico, en cuyas dependencias se encuentra una Exposición del Patrimonio Histórico y Artístico y el Museo y C. de I. de la Ciudad ubicado en un palacio mudéjar.



Cocina popular heredera de la tradición andalusí y mudéjar: la alboronía, las tagarninas y espárragos con majao de especias, albondigón, espinacas con garbanzos, gazpacho o la perdiz de la vega. En repostería: la torta inglesa, los dulces del convento de Santa Clara o el guiso de castañas. El postre se debe acompañar con anís semidulce Los Hermanos, destilado artesanalmente.



Aceite de oliva Molino de Carmona, aceitunas de mesa, torta inglesa, dulces del convento de Santa Clara y anís Los Hermanos.



- Alcázar de la Puerta de Sevilla.
- Museo de la Ciudad.
- Prioral de Santa María,

# **SEVILLA**



Plaza de España



Catedral (ss. xv-xvI), la Giralda (s. xII), Real Alcázar (del s. x en adelante), Archivo de Indias (s. xVI), Museo de Bellas Artes ubicado en el antiguo convento de la Merced (s. xVII), Museo Arqueológico y Museo de Artes y Costumbres Populares ubicados en antiguos pabellones de la Exposición Iberoamericana de 1929, el Museo Militar Regional integrado en la plaza de España, parque de María Luisa (antiguos jardines del palacio de San Telmo), la antigua fábrica de tabacos y el palacio Arzobispal.



El típico tapeo no debe disuadirnos de tener la experiencia de un almuerzo o cena en un buen restaurante. En verano, gazpacho, picadillos, papas aliñás y, en Semana Santa, pestiños y sobre todo la torrija.



Cerámica trianera que conjuga modelos tradicionales y diseños modernos. En la calle Sierpes se pueden adquirir las típicas mantillas y los mantones de Manila.



- Visitar la Catedral y la Giralda.
- Real Alcázar.
- Barrio de Santa Cruz.

# CALENDARIO DE EVENTOS

#### **ENERO**

#### **Asturias**

 Morcín. Primer domingo después de San Antón (17 d e abril): Certamen del Queso "Afuega" l Pitu"

#### ABRIL

#### **Asturias**

• Mieres. Mediados de mes: "Folixa" en la Primavera

### MAY0

#### Extremadura

- Baños de Montemayor. Día 15: San Isidro
- · Carcaboso. Primer domingo: la Cruz Bendita
- Cáceres. Segunda semana: WOMAD
- Calzadilla de los Barros. Día 15: San Isidro
- Monesterio. Día 15: Romería de San Isidro

#### Andalucía

• Carmona, Tercera semana: La Feria

### JUNIO

#### **Asturias**

- Ribera de Arriba. Último fin de semana de junio: Festival de Jazz de Bueño
- Riosa. Día 13: Mercado Tradicional Asturiano en La Vega y ofrecimiento del ramo a San Antonio

## Castilla y León

• Zamora. Del 22 al 30: Ferias y Fiesta de San Pedro

#### Extremadura

• Zafra. En torno a San Juan (24): De la Luna al Fuego

### **JULIO**

### **Asturias**

 Morcín. Día 25: Romería de Santiago en las capillas medievales del Monsacro

#### Extremadura

- Mérida. Julio y agosto: Festival de Teatro
- Hervás, Primer fin de semana: Conversos

### **AGOSTO**

#### **Asturias**

- Gijón. Última semana: Fiesta de la Sidra Natural
- Lena, En torno al 15: Festival Astur-Romano de La Carisa

## Castilla y León

- La Bañeza. Mediados de mes: Gran Premio de Velocidad
- Béjar. Primer domingo: Día del Calderillo

#### **Extremadura**

- Baños de Montemayor. Días 30 y 31: Fiestas de San Ramón y Santa Rosa de Lima
- Plasencia. Primer martes: Martes Mayor
- Calzadilla de los Barros. **Primera semana**: Ferias y Fiestas Patronales
- Montemolín. Primera semana: Fiesta del Guarrito

# **SEPTIEMBRE**

# Castilla y León

- León. Septiembre-octubre: Festival Internacional de Órgano Catedral de León
- Béjar. Día 8: Nuestra Señora del Castañar

# **Extremadura**

- Carcaboso. Días 20 y 21: San Jovita
- Casar de Cáceres. **Primer fin de semana**: Fiestas del Ramo
- Monesterio. Día 8: Día del Jamón. Fiesta de Interés Turístico de Extremadura

#### **Andalucía**

- Santiponce. Finales de septiembre, principios de octubre: Feria de Santiponce
- Sevilla. Finales de mes y principios de octubre: Bienal de Flamenco

## **OCTUBRE**

### **Asturias**

- Riosa. Primer fin de semana: Feria Ganadera de Nuestra Señora del Rosario
- Lena. Segundo viernes: "les Feries"

### **Extremadura**

- Zafra. Primeros de octubre en torno a San Miguel: Feria Internacional Ganadera
- Plasencia. Principios de mes: Feria de la Tapa
- Fuente de Cantos. Todo el mes: Otoño Flamenco

#### **NOVIEMBRE**

#### **Asturias**

- Gijón. Última semana: Festival Internacional de Cine de Gijón
- Mieres. Principios de mes: Mieres de "Pinchu"
- Aller. Día 11: San Martín o Fiesta de Los Humanitarios.
  Fiesta de Interés Turístico Nacional
- Aller: Nevaria en Moreda [feria de la nieve y la montaña]

#### Extremadura

- Hervás. Todo el mes: Otoño Mágico. También en Baños de Montemayor
- Cáceres. 2.º fin de semana de noviembre: Mercado Medieval de las Tres Culturas

#### Andalucía

Sevilla. Última semana: SICAB

### DICIEMBRE

#### **Asturias**

• Ribera de Arriba. Día 13: Santa Lucía, patrona de Ribera de Arriba

#### Castilla y León

- La Pola de Gordón. Primer domingo: Mercado Tradicional Ángel González Juárez
- León. Última semana: Festival Internacional de Magia

# Extremadura

- Fuente de Cantos. Todo el mes: Premio Internacional de Pintura Francisco de Zurbarán
- Montemolín. Varios días de diciembre y enero: Portal viviente

# FIESTAS MOVIBLES

### Castilla y León

- La Pola de Gordón. Semana Santa en Santa Lucía de Gordón
- La Bañeza. Carnavales: Fiesta de Interés Turístico Nacional
- Benavente. 8 días después del Domingo de Resurrección: Fiestas de la Veguilla
- Benavente. Miércoles anterior al Corpus Christi: Fiestas del toro enmaromado
- Zamora. **Semana Santa**

### **Extremadura**

- Casar de Cáceres. Sábado de Carnaval
- Mérida. Semana Santa

#### **Andalucía**

- Santiponce. Primer sábado de Cuaresma: Vía Crucis del Aljarafe en la ciudad romana de Itálica.
  - Declarado de Interés Turístico Nacional
- Carmona. Semana Santa



# INFORMACIÓN TURÍSTICA

#### **ASTURIAS**

#### GIJÓN

T. +34 985 341 771 www.gijon.info

#### RIBERA DE ARRIBA

T. +34 985 796 009

www.ayto-riberadearriba.es

### MORCÍN

T. +34 985 783 162

www.morcin.es

### RIOSA

T. +34 985 766 006

www.ayuntamientoriosa.com

#### **MIERES**

T. +34 985 450 533 www.ayto-mieres.es

#### **ALLER**

T. +34 985 481 439 www.aller.es

#### LENA

T. +34 985 497 608 www.avtolena.es

T. +34 987 588 003 -ext 2 www.ayto-lapoladegordon.es

T. +34 987 878 327 www.leon.es

T. +34 987 656 737 www.aytobaneza.net

T. +34 980 634 211 www.turismobenavente.es

T. +34 980 533 694 www.zamora.es

T. +34 923 403 005 www.aytobejar.com

#### **BAÑOS DE MONTEMAYOR**

T. +34 927 488 012

www.banosdemontemayor.es

T. +34 927 473 618 www.turismodehervas.com

T. +34 927 402 002 www.carcaboso.es

T. +34 927 423 843 www.aytoplasencia.es

T. +34 927 290 081

www.casardecaceres.com

T. +34 927 247 172 www.caceres.es

T. +34 924 330 722 www.merida.es

T. +34 924 551 036 www.zafra.es

T. +34 924 584 745 www.calzadilladelosbarros.es

T. +34 924 580 380 www.fuentedecantos.org

T. +34 924 510 145 www.montemolin.es

T. +34 924 516 737 www.monesterio.es

# **ANDALUCÍA**

### SANTIPONCE

T. +34 955 998 028 www.turismosantiponce.es

#### CARMONA

T. +34 954 190 955

www.turismo.carmona.org

### **SEVILLA**

T. +34 955 471 232 www.visitasevilla.es

### Oficina Técnica de Gestión

Instituto, 6. 33201 Gijón. Asturias - España

T +34 985 185 100

F +34 985 359 050

info@rutadelaplata.com

#### www.rutadelaplata.com

- Facebook: http://www.facebook.com/rutaviaplata
- Twitter: @RutaViaPlata
- Youtube: http://www.youtube.com/user/RDLP09
- Foursquare: https://es.foursquare.com/rutaviaplata













