

EL LECHAZO MARCA BURGALESA

El lechazo es toda una institución en la provincia de Burgos, y goza de una especial reputación en Aranda de Duero, Lerma y La Bureba. En el siglo XVII fue considerado el animal de más provecho y más necesario para el hombre de cuantos Dios ha creado.



LA EMBLEMÁTICA OVEJA CHURRA

En Castilla y León encontramos cuatro razas autóctonas bien diferenciadas: Churra, Castellana, Ojalada y Merina. La oveja churra es una de las razas de ovejas más antiguas de la Península Ibérica. En nuestra tierra ha sido vital en la economía agraria porque aprovechaba los restos de los cultivos al tiempo que abonaba los campos. Además aportaba carne y leche a la dieta de las familias agricultoras. Es productora de leche de calidad y sus corderos lechales (lechazos) son famosos. Esta raza autóctona cuenta desde 1971 con una asociación ANCHE que vela por la mejora y conservación de las churras.



restaurantes ESPECIALIDAD EN LECHAZO ASADO

Aranda de Duero
LAGAR DE ISILLA: C/ Isilla 18. T. 947 510 683
restaurante / bodega – visitas guiadas -
www.lagarisilla.es

LOS RASTROJOS: Ctra. Peñaranda Km. 4,5. T. 947 512 799 - www.lostrastros.com

Burgos
AZOFRA: C/ Don Juan de Austria 22. T. 947 462 003
www.hotelazofra.com

CASA OJEDA: C/ Vitoria 5. T. 947 209 052
www.restauranteojeda.com

MESÓN DEL CID: Pl. de Santa María 8. T. 947 208 715
www.mesondelcid.es

PUERTA REAL: Pl. Rey San Fernando. T. 947 265 200
www.puertareal.es

Castrillo de la Vega
EL VENTORRO: Ctra Valladolid- Soría km 273. T. 947 536 000 - www.elventorro.com. Restaurante / bodega

La Vid
LA CASONA DE LA VID. T. 947 530 434. Restaurante / bodega –
visitas guiadas - www.lagarisilla.es

Lerma
CASA ANTÓN: C/ Luis Cervera Vera, 5. T. 947 170 362.
CASA BRIGANTE: Plaza Mayor 5. T. 947 170 594.
www.casabrigante.com.
Lis-2: Pso. de los Mesones 3. T. 947 170 125.
www.restaurantelis2.com.

Roa
ASADOS NAZARENO: Pl. de Puerta del Palacio. T. 947 540 214
www.asadosnazareno.es
El Chuleta - Balcón del Duero: C/ La Parra 11. T. 947 540 312
www.asadorchuletabalcondelduero.com

Más información: www.riberadeldueroburgalesa.com

CORDERO LECHAL EN HORNO DE LEÑA

La forma más habitual de probar el cordero lechal es asado en horno de leña con ramas del sarmiento de las vides de la Ribera del Duero. Menos conocida, aunque sí muy popular, es la caldereta de cordero que preparaban los pastores en la Sierra de la Demanda, ambos platos fundamentales en tradicionales festejos y celebraciones familiares.



LOS PRADOS DE LA SIERRA SON PARTE DE SU ÉXITO

El éxito del sabroso cordero lechal son sus pastos, muchos de estos rebaños se pueden ver pastando por esta ruta.



La Cooperativa Colear y la marca IGP del lechazo de Castilla y León, certifican la calidad de su crianza y producción.



ferias gastronómicas

FECHAS	DENOMINACIÓN FERIA	LOCALIDAD
Marzo	Jornadas de la Cuchara de Aranda y la Ribera	Aranda de Duero
Abril	Concurso de Tapas, Pinchos y Banderillas	Aranda de Duero
Junio	Jornadas del Lechazo	Aranda de Duero
	Gastroevento, Concurso de Tapas y Pinchos	Salas de los Infantes
Agosto	Fiesta de Baco	Baños de Valdearados

El buen cordero lechal

Los corderos más finos y sabrosos proceden de la raza «Churra». Su carne de textura muy suave y jugosa con un sabor agradable ha sido siempre una de las más preciadas.

En nuestra provincia el más valorado es el lechal, es decir, las crías que todavía maman, sin añadir ningún otro alimento a su dieta, ni leche artificial. La época ideal para comer y saborear el lechazo es la primavera donde la madre come los nuevos pastos que, sin duda, dan un mejor sabor a la carne de sus crías, ya que son alimentadas en su hábitat y de forma natural.

"El buen queso y el buen lechal tienen que oír las campanas de la Catedral"



oviturismo

Arlanzón: Lácteos Arlanzón
www.lacteosarlanzon.com/lechazo

Barcina de los Montes: Queso de oveja y Lechazo churro ecológicos - www.lamajadadebarcina.es

Oquillas: Comercial Altoesgueva. Visitas: T. 627 547 452 altoesgueva@hotmail.com

Pardilla: Paradilla 143 Lechazo.
Visitas: T. 615 055 241 www.paradilla143.com

Tórtoles de Esgueva: Quesos Santa María la Real. Visitas: Santiago T. 670 651 289

Información de la oveja churra: www.anche.org

RUTA DEL LECHAZO

Origen, crianza y sabor del cordero lechal



Diputación
de Burgos

Burgos
la venta

RUTA DEL LECHAZO

qué visitar



Desde los verdes paisajes y pastos de la Sierra de la Demanda, nos adentramos a través de estrechos desfiladeros en el valle del río Duero, salpicado de recuerdos de época romana y de monumentales poblaciones de origen medieval que aún conviven con la esencia de aquel tiempo.



1 SALAS DE LOS INFANTES

Los mejores productos cárnicos de la Sierra de la Demanda (ovino, vacuno, embutidos) confluyen en esta localidad para ser repartidos en toda la comarca.

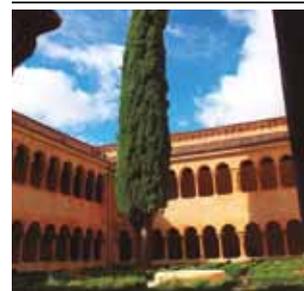
www.salasdelosinfantes.net



2 CARAZO

Paisaje salpicado de **tenadas**, necesarias para proteger a los rebaños que habitualmente pastan en el monte de las inclemencias cli-

máticas de esta zona. Su elevado número nos indica la importancia que tiene aquí la ganadería ovina.



3 SANTO DOMINGO DE SILOS

Los monjes benedictinos realizan su archiconocido **Canto Gregoriano** en el más afamado monasterio románico de España. Silos también destaca por su especialidad gastronómica: «el cabrito asado», ofertado en la mayor parte de los restaurantes de la localidad.

www.abadiadesilos.es

4 ESPINOSA DE CERVERA

En pleno **Camino del Cid**, en las faldas de la Peña Cervera, encontramos esta pequeña localidad enmarcada en el espacio Natural de los **Sabinares del Arlanza** y cuajada de arroyos y manantiales que alimentan el curso del Río Esgueva.



5 CALERUEGA

De la orden Dominica son el convento y el monasterio que mantienen su actividad con la oferta de dulces realizados por las monjas en uno de ellos. La nueva rehabilitación de **antiguas loberas**, donde

se intentaba apartar a los lobos del ganado, es un atractivo novedoso para visitar el actual Ecomuseo de Caleruega instalado en una de ellas.

www.caleruega.es



6 HUERTA DE REY

Pueblo típicamente serrano, rodeado de encinares, sabinars y bosques de pino albar. Es enclave destacado en la **Ruta de la Lana** y del Camino del destierro del Cid.

www.huertaderey.es



7 CLUNIA

La **ciudad romana** de Clunia conserva vestigios de su origen imperial: el teatro, baños y mosaicos, así como la distribución de algunas *domus*. Centro administrativo de la comarca hasta el siglo IV, hoy se puede visitar gracias a la conservación por parte de la Diputación Provincial de Burgos.



8 PEÑARANDA DE DUERO

Peñaranda ofrece visitas al **castillo** y paseos por su bien conservado nú-

cleo medieval, la **colegiata gótica** de Santa Ana o el **Palacio de Avellaneda**. En Peñaranda de Duero se encuentra además, la **farmacia** más antigua de España todavía en funcionamiento. Ideal para degustar un buen asado de cordero en sus restaurantes tradicionales. Cercano a esta localidad también encontramos el **museo etnográfico** de Hontoria de Valdearados y el **mosaico romano** de Baños de Valdearados.

www.peñarandadeduero.es



9 LA VID

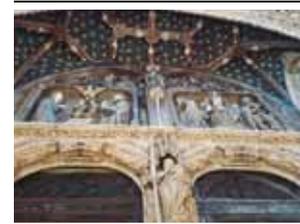
Monasterio de la Vid. Una visita al interior de su iglesia y claustro refleja sus diferentes renovaciones de estilos como clásicos, renacentistas y barrocos, singular es la espadaña exterior. Considerada como "El Escorial de la Ribera" este monasterio premostratense, hoy de agustinos, se encuentra el único bestiario escrito en castellano del mundo.

www.monasteriodelavid.org



10 VADOCONDES

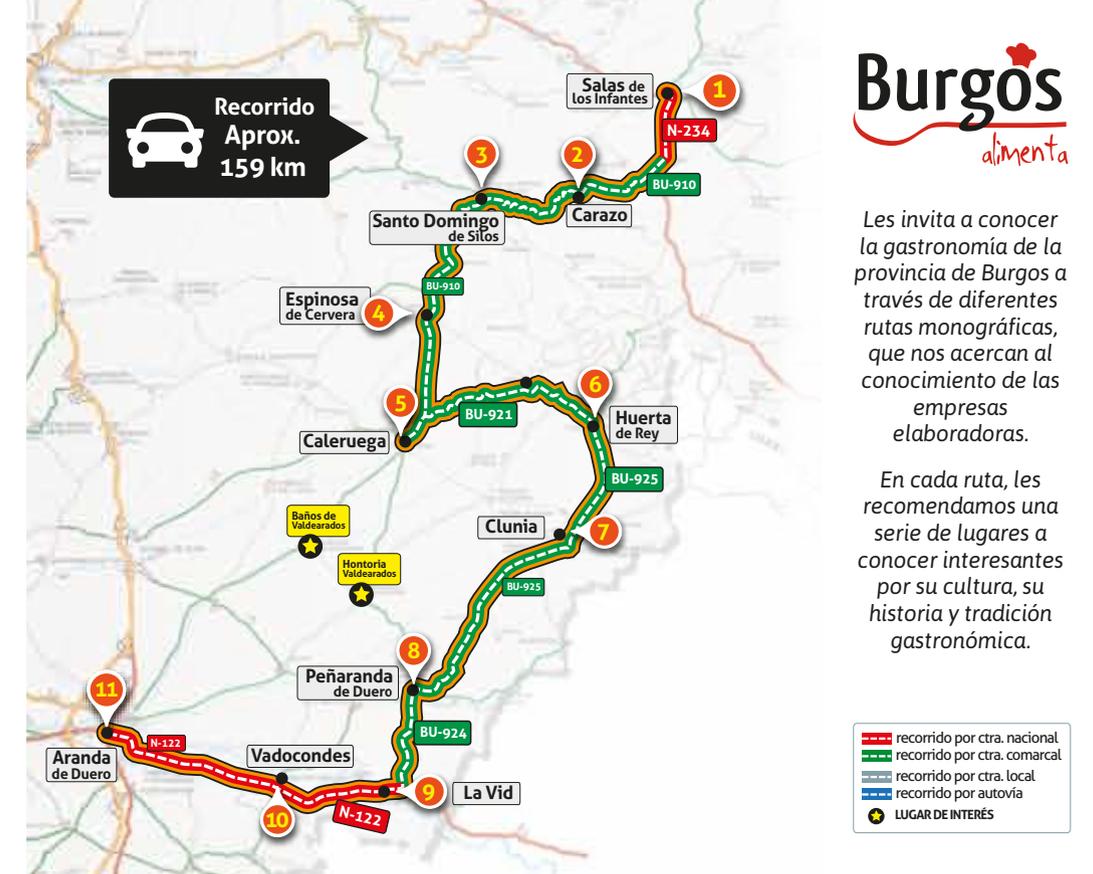
Bien de interés cultural por su conjunto urbano amurallado, en el que destacan un arco con el escudo de armas de los Austrias, así como su iglesia parroquial gótica.



11 ARANDA DE DUERO

Centro industrial y comercial, actualmente ha puesto en valor sus joyas arquitectónicas, recuperando sus calles y plazas. La **iglesia de Santa María** (s.XV-XVI), que mantiene el esplendor de la época de los Reyes Católicos, y la de **San Juan** merecen una visita. Parada y fonda de viajeros durante décadas, no es difícil degustar un magnífico lechazo en alguno de los restaurantes en los que comparte protagonismo con los vinos de Ribera del Duero.

www.arandayalibera.es



Burgos
alimenta

Les invita a conocer la gastronomía de la provincia de Burgos a través de diferentes rutas monográficas, que nos acercan al conocimiento de las empresas elaboradoras.

En cada ruta, les recomendamos una serie de lugares a conocer interesantes por su cultura, su historia y tradición gastronómica.

recorrido por ctra. nacional
recorrido por ctra. comarcal
recorrido por ctra. local
recorrido por autovía
LUGAR DE INTERÉS

MÁS INFORMACIÓN

SANTO DOMINGO DE SILOS: T. 947 390 049 - 947 390 068. www.abadiadesilos.es

CLUNIA. *Visitas e información* T.947 258 655. www.clunia.es

PEÑARANDA DE DUERO: *Oficina de Turismo. Visitas e información* T. 947 552 063

ARANDA DE DUERO. *Oficina de Turismo:* T. 947 510 476. www.arandadeduero.es

HONTORIA DE VALDEARADOS *Museo etnográfico reservas.* T. 947 553 051

BAÑOS DE VALDEARADOS: *Mosaico romano* T. 947 534 229 www.bañosdevaldearados.es

TURISMO ACTIVO
Circuito Karts: *Tubilla del Lago.* www.circuitokotarr.com
Piragüismo: *Vadocondes. Embarcadero municipal.* www.vadocondes.es

PRODUCTORES DE LA ZONA

ARANDA DE DUERO

Lechazo Precocinado. www.colear.es
IGP - Lechazo: www.lechazodecastillayleon.es
Cuevas Aranda: www.cuevasaranda.es

PARDILLA

Paradilla 143 Lechazo.
Visitas: T. 615 055 241 www.pardilla143.com

OQUILLAS

Comercial Altoesgueva. Visitas: T. 627 547 452
altoesgueva@hotmail.com

INFORMACIÓN ACTUALIZADA

@burgosalimenta Burgos Alimenta

Si desea aparecer en los listados de información de Burgos Alimenta puede enviarnos un correo electrónico a burgosalimenta@diputaciondeburgos.es

OTRA GASTRONOMÍA DE LA ZONA

CERVEZA ARTESANA

Aranda de Duero: Mica. www.cervezamica.es
Tesela. www.cervezatesela.com

ESCABECHADOS

Villalba de Duero: *La Fonda del Prado.* www.lafondadelprado.com

MIEL

Huerta de Rey: *Apícola Guerrero*

PAN

Aranda de Duero: *Torta de Aranda*

PATATAS

Aranda de Duero: *Almacenes Sualdea*

ENCURTIDOS Y ACEITUNAS

Aranda de Duero: *La Casa de la Aceituna*

VINO: Ver Ruta de Vinos Ribera del Duero

QUESO: Ver Ruta del Queso



RUTA DEL LECHAZO

www.burgosalimenta.com