

T I E R R A

VALLADOLID, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat



CASTILLA Y LEÓN

*Lo mejor de la vida
se celebra
alrededor de una mesa*

tierra de sabor

Alimentos con historia,
tradición y origen.

www.tierradesabor.es

CONTENIDOS Y PUBLICIDAD

info@revistatierra.com

SÍGUENOS ONLINE

revistatierra.com

INSTAGRAM

[@tierramagazine_](https://www.instagram.com/tierramagazine_)

STAFF

DIRECTORA EDITORIAL:

MARÍA CALLEJA

DIRECCIÓN DE ARTE:

DAVID MÁRQUEZ

REDACCIÓN DE CONTENIDOS:

MARÍA LOVERA

PUBLICIDAD:

CRISTINA GARCÍA-LIÑÁN

FOTOGRAFÍA:

BITZ SANZ

IMAGENÍSCAR

SUSANA MERLO

DANIMANTIS

CONTENIDO DIGITAL:

CRISTINA SERRANO

ELENA GRACIA

ESTHER SAMPALO

MARINA ALONSO

revistatierra.com

2023 - 24 / 46

TIERRA

VALLADOLID, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

ESPAÑOL / ENGLISH

Esta revista está disponible en:
Habitaciones de los hoteles y paradores de Valladolid
Librerías especializadas
Establecimientos recomendados por TIERRA
Oficina de turismo
Palacio de Congresos
18.000 ejemplares auditados por la



COLABORADORES



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



**Diputación
de Segovia**



**Junta de
Castilla y León**



**Ayuntamiento de
Valladolid**



Ayuntamiento de Íscar



**AYUNTAMIENTO
DE OLMEDO**



**Ayuntamiento de
Medina del Campo**

*Diputación de Valladolid · Diputación de Segovia · Junta de Castilla y León
Ayto. Valladolid · Tierra de Sabor · Ayto. Íscar · Ayto. Olmedo · Ayto. Medina del Campo*

TIERRA es una publicación anual. La Dirección de la Revista no se responsabiliza de las opiniones aquí publicadas de terceros.

Edita:

Ediciones y Recursos Ocioculturales S.L.

Deposito Legal: BU 54-2017

DIRECCIÓN: *José Ramón de Pablo*

© TIERRA. Todos los derechos reservados. Todo el material de esta publicación no debe ser reproducido, editado o transmitido total o parcialmente por cualquier otro medio en cualquier otro soporte sin la previa autorización de Ediciones y Recursos Ocioculturales S.L.

TIERRA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier artículo o material y de editar éste previo a la publicación



Valladolid, alma de Castilla

RUTA POR 10 DESTINOS IMPRESCINDIBLES *A tour of 10 essential destinations*

Las calles y plazas de Valladolid están impregnadas de un rico legado cultural. Descubrir la arquitectura vallisoletana es adentrarse en un viaje por los distintos estilos que han predominado en la ciudad. Monumentos emblemáticos como la imponente Catedral de Nuestra Señora de la Asunción o la Plaza de San Pablo, testigo de la historia cortesana, evocan tiempos de esplendor y grandeza.

La oferta museística invita a la exploración y el aprendizaje. Desde el único Museo de la Ciencia en Castilla y León hasta el Museo Patio Herreriano, que alberga una destacada colección de arte contemporáneo español, cada visita es un enriquecimiento cultural que acompaña a la ruta por la historia de la ciudad.

Durante el recorrido, los visitantes se toparán con las plazas de Valladolid, puntos de encuentro donde el tiempo parece detenerse. La majestuosa Plaza Mayor, la primera de su estilo en España, o la Plaza del Viejo Coso, invitan a perderse entre sus muros. Cada rincón de la ciudad esconde un tesoro por descubrir.

The streets and squares of Valladolid are imbued with a rich cultural legacy. Discovering Valladolid's architecture is like embarking on a journey through the various styles that have prevailed in the city. Iconic monuments such as the imposing Cathedral of Nuestra Señora de la Asunción or the Plaza de San Pablo, a witness to courtly history, evoke times of splendor and grandeur.

The museum offerings invite exploration and learning. From the only Science Museum in Castilla y León to the Patio Herreriano Museum, which houses an outstanding collection of contemporary Spanish art, each visit is a cultural enrichment that accompanies the tour through the city's history.

During the tour, visitors will encounter Valladolid's squares, meeting points where time seems to stand still. The majestic Plaza Mayor, the first of its kind in Spain, or the Plaza del Viejo Coso, invite you to get lost among their walls. Every corner of the city hides a treasure waiting to be discovered.



CATEDRAL

HISTORIA Y VISTAS PANORÁMICAS HISTORY AND PANORAMIC VIEWS



La Catedral de Nuestra Señora de la Asunción guarda entre sus muros señales de historias inacabadas. A pesar de que nunca llegó a completarse, actualmente es uno de los edificios más emblemáticos de Valladolid. Sus orígenes se remontan a 1527, año en el que comenzó a construirse. Sin embargo, no fue hasta 1595 cuando se diseñó la mayor parte del templo a cargo de Juan de Herrera, responsable de El Escorial. Tras su muerte se sucedieron varios proyectos y arquitectos, pero ninguno logró concluirse.

Una historia desafortunada que aun así no la ha privado de visitas gracias a la belleza que desprende. En su interior se aprecia la imponente magnitud y sobriedad del estilo herreriano, así como un museo de arte sacro con obras de Gregorio Fernández, Juan de Juni o Pedro de Ávila. La visita alcanza su esplendor al acceder a la única torre de la catedral, donde se descubre la sala de campanas, la garita del campanero y un mirador a 70 metros de altura -accesible a través de un ascensor- en el que contemplar vistas panorámicas de Valladolid.

The Cathedral of Nuestra Señora de la Asunción holds within its walls traces of unfinished stories. Despite never being completed, it is currently one of the most emblematic buildings in Valladolid. Its origins date back to 1527, the year construction began. However, it wasn't until 1595 that most of the temple was designed by Juan de Herrera, the architect responsible for El Escorial. After his death, several projects and architects followed, but none managed to complete it.

This unfortunate history has not deprived it of visitors, thanks to its stunning beauty. Inside, one can appreciate the imposing magnitude and sobriety of the Herrerian style, as well as a museum of sacred art featuring works by Gregorio Fernández, Juan de Juni, and Pedro de Ávila. The visit reaches its peak upon accessing the cathedral's only tower, where you will find the bell room, the bell ringer's watchtower, and an observation deck at 70 meters high - accessible by an elevator - offering panoramic views of Valladolid.

PLAZA DE SAN PABLO

RINCONES DE LA CORTE
CORNERS OF THE COURT



Esta plaza, en la que aún se respira la historia del Valladolid de la Corte, debe su nombre al templo que lo protagoniza. La iglesia de San Pablo fue lugar del bautizo de antiguos monarcas, y actualmente su fachada de piedra preside y embellece la plaza.

Junto a ella se encuentra el palacio de Pimentel, sede de la Diputación de Valladolid y testimonio del esplendor palaciego de la época. Fue el lugar del nacimiento de Felipe II en 1527, fecha que marcó el comienzo de una leyenda: el futuro monarca fue sacado por una ventana para ser bautizado en la iglesia de San Pablo, ya que, de haber salido por la puerta principal, la ceremonia le hubiera correspondido a la parroquia de San Martín, mucho más modesta.

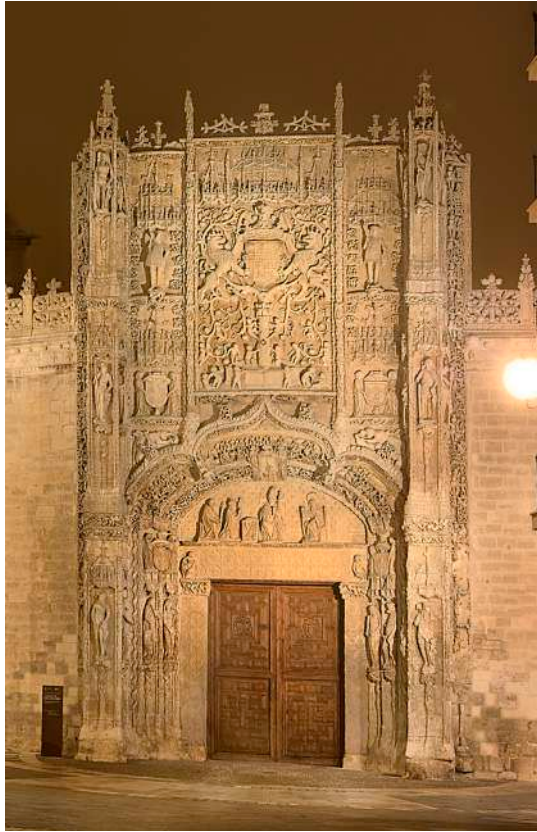
El Palacio Real es otro hito indiscutible en la plaza de San Pablo. Su arquitectura ha sido moldeada por los caprichos del tiempo y los gustos de cada periodo desde el siglo XVI, recordando la evolución y la grandeza de un espacio que ha sabido reinventarse a lo largo de los siglos.

This plaza, where the history of the Valladolid Court can still be felt, owes its name to the temple that dominates it. The Church of San Pablo was the site of the baptisms of ancient monarchs, and today its stone façade presides over and beautifies the square.

Next to it stands the Pimentel Palace, the seat of the Valladolid Provincial Council and a testament to the palatial splendor of the era. It was the birthplace of Philip II in 1527, marking the beginning of a legend: the future monarch was taken out through a window to be baptized in the Church of San Pablo, as exiting through the main door would have meant the ceremony would take place in the much more modest parish of San Martín.

The Royal Palace is another undisputed landmark in the Plaza de San Pablo. Its architecture has been shaped by the whims of time and the tastes of each period since the 16th century, reflecting the evolution and grandeur of a space that has managed to reinvent itself over the centuries.





MUSEO NACIONAL DE ESCULTURA

EPICENTRO DE LA ESCULTURA EUROPEA EPICENTER OF EUROPEAN SCULPTURE

El Museo Nacional de Escultura alberga una de las más destacadas colecciones de escultura de toda Europa. Con más de 3.000 piezas en su acervo, sobresale su catálogo de talla en madera de los siglos XIII al XVIII, con obras de grandes maestros universales del género. El Colegio de San Gregorio, su sede principal, está a la altura de sus fondos. Su fachada, hermosa y enigmática, ha sido objeto de numerosas interpretaciones y controversias debido a su abundancia de detalles y símbolos. El resto de las dependencias se encuentran en el Palacio del Conde de Gondomar y el Palacio de Villena, donde se exhibe un Belén napolitano con más de 600 figuras.

The National Sculpture Museum houses one of the most outstanding collections of sculpture in all of Europe. With more than 3,000 pieces in its collection, it features an exceptional catalog of wood carvings from the 13th to the 18th centuries, including works by great universal masters of the genre. The Colegio de San Gregorio, its main headquarters, is on par with its collections. Its beautiful and enigmatic façade has been the subject of numerous interpretations and controversies due to its abundance of details and symbols. The rest of the facilities are located in the Palace of the Count of Gondomar and the Palace of Villena, where a Neapolitan Nativity scene with more than 600 figures is displayed.



ACADEMIA DE CABALLERÍA

UNA PIEZA ÚNICA UNIQUE GEM

La Academia de Caballería, diseñada en el estilo de los palacios renacentistas, impresiona con su policromía lograda al combinar granito y piedra arenisca de Salamanca, ofreciendo una de las vistas más impresionantes de Valladolid. Su museo alberga una colección única de armamento, maquetas, fotografías y uniformes históricos desde el siglo XVI. Pero entre todas sus piezas, destaca un tesoro casi imposible de encontrar en España: una auténtica máquina Enigma, utilizada para el cifrado de mensajes durante la Segunda Guerra Mundial, que añade un toque de intriga y fascinación a la riqueza histórica del lugar.

The Cavalry Academy, designed in the style of Renaissance palaces, impresses with its polychromy achieved by combining granite and sandstone from Salamanca, offering one of the most stunning views in Valladolid. Its museum houses a unique collection of weaponry, models, photographs, and historical uniforms dating back to the 16th century. Among all its pieces, one treasure stands out as almost impossible to find in Spain: an authentic Enigma machine, used for encrypting messages during World War II, adding a touch of intrigue and fascination to the historical richness of the place.



IGLESIA DE LA ANTIGUA

UNA JOYA DEL ROMÁNICO A ROMANESQUE GEM

La Iglesia de Santa María de la Antigua es un tesoro del románico en Castilla y León gracias a su torre de 55 metros de altura. Se trata del único vestigio del siglo XIII junto al pórtico norte, ya que el resto del templo fue construido en estilo gótico durante el siglo XIV. Llama la atención su conjunto de campanas, que datan del siglo XVI al XXI, testigos sonoros de siglos de historia. El entorno que rodea a esta iglesia está impregnado de leyendas. Una cruz marca el lugar donde yacía un antiguo cementerio, asociado a un milagro: la aparición del cuerpo de un niño con vestimenta romana en perfecto estado, según cuenta la leyenda, por la arena que fue traída de Tierra Santa.

The Church of Santa María de la Antigua is a Romanesque treasure in Castilla y León, thanks to its 55-meter high tower. It is the only remnant from the 13th century along with the north porch, as the rest of the temple was built in Gothic style during the 14th century. Its set of bells, dating from the 16th to the 21st century, stands out as a sonorous witness to centuries of history. The surroundings of this church are steeped in legends. A cross marks the spot of an old cemetery, associated with a miracle: the discovery of a child's body in perfect condition, dressed in Roman attire, which, according to legend, was preserved by the sand brought from the Holy Land.



PLAZA DEL VIEJO COSO

UN RINCÓN DESCONOCIDO AN UNKNOWN CORNER

Para descubrir los orígenes de la Plaza del Viejo Coso es necesario retroceder hasta el año 1833, cuando se estableció como la primera plaza de toros de Valladolid. En la década de 1980 se rehabilitó para uso residencial, conservando su peculiar planta octogonal y transformando palcos en balcones en los pisos superiores. Actualmente es un espacio recogido y encantador donde el tiempo parece detenerse. Destacan la fachada, los balcones y la vegetación que la adorna. Un rincón considerado una de las plazas más bellas de la ciudad que, sin embargo, sigue siendo desconocida tanto para turistas como para locales.

To discover the origins of Plaza del Viejo Coso, one must go back to the year 1833, when it was established as Valladolid's first bullring. In the 1980s, it was renovated for residential use, retaining its distinctive octagonal shape and converting boxes into balconies on the upper floors. Today, it is a cozy and charming space where time seems to stand still. Its façade, balconies, and the vegetation that adorns it stand out. A corner considered one of the most beautiful squares in the city, yet it remains unknown to both tourists and locals.





PLAZA MAYOR

PRIMERA EN ESPAÑA

THE FIRST IN SPAIN

La Plaza Mayor nació en la Baja Edad Media como plaza del mercado. Su historia llega a su mejor momento en 1561, cuando Felipe II impulsó su reconstrucción y la convirtió en la primera Plaza Mayor regular de España, inspirando a otras como las de Madrid y Salamanca. El rojo almagra del pavimento y los edificios recrea la apariencia del ladrillo visto que predominaba en el siglo XVI, unos detalles renacentistas que contrastan con la Casa Consistorial, diseñada en homenaje los consistorios medievales con una decoración ecléctica innovadora para su tiempo. Este contraste la convierte en el mejor ejemplo en España de la influencia de la École des Beaux-Arts de París.

The Plaza Mayor originated in the late Middle Ages as a market square. Its history reached its pinnacle in 1561 when Felipe II promoted its reconstruction, making it the first regular Plaza Mayor in Spain, inspiring others such as those in Madrid and Salamanca. The red ochre of the pavement and buildings recreates the appearance of exposed brick that was predominant in the 16th century, with Renaissance details contrasting with the Town Hall, designed as a tribute to medieval town halls with innovative eclectic decoration for its time. This contrast makes it the best example in Spain of the influence of the École des Beaux-Arts in Paris.



MUSEO PATIO HERRERIANO

RUTA POR EL ARTE CONTEMPORÁNEO

CONTEMPORARY ART TOUR

Quienes deseen descubrir la evolución artística nacional del último siglo podrán hacerlo en el Museo Patio Herreriano de Arte Contemporáneo Español, un espacio con obras de nombres imprescindibles como Joan Miró, Salvador Dalí, Antoni Tàpies, Esteban Vicente, Eduardo Chillida, Luis Gordillo o Manolo Valdés. La colección permanente se distingue por el extenso Fondo Ángel Ferrant, que cuenta con más de 400 obras del artista. De entrada gratuita, el museo presenta exhibiciones temporales que amplían la visión de la colección permanente, explorando otros países y campos como la arquitectura y el diseño de interiores.

Those who wish to discover the evolution of national art over the last century can do so at the Patio Herreriano Museum of Contemporary Spanish Art, a space featuring works by essential names such as Joan Miró, Salvador Dalí, Antoni Tàpies, Esteban Vicente, Eduardo Chillida, Luis Gordillo, and Manolo Valdés. The permanent collection is distinguished by the extensive Ángel Ferrant Fund, which includes over 400 works by the artist. With free admission, the museum presents temporary exhibitions that broaden the perspective of the permanent collection, exploring other countries and fields such as architecture and interior design.



EL CAMPO GRANDE

UN OASIS URBANO

AN URBAN OASIS

El Campo Grande emana encanto y libertad. Con más de 11,5 hectáreas de vegetación, este oasis de tranquilidad en el corazón de la ciudad está cubierto de senderos, fuentes, arroyos, estanques, cascadas y curiosos habitantes como pavos reales en libertad. Limita con las tres zonas más emblemáticas del siglo XIX: la calle Acera de Recoletos, con edificios como la Casa Mantilla o la Casa del Príncipe; el paseo de los Filipinos, hogar del Museo Oriental; y el paseo de Zorrilla. Con animales, áreas para niños y paseos en barca por el estanque, el Campo Grande es una visita imprescindible para quienes exploran Valladolid en familia.

Campo Grande exudes charm and freedom. Covering more than 11.5 hectares of greenery, this oasis of tranquility in the heart of the city is dotted with paths, fountains, streams, ponds, waterfalls, and curious residents like free-roaming peacocks. It borders three of the most emblematic areas of the 19th century: Acera de Recoletos Street, with buildings like Casa Mantilla and Casa del Príncipe; Paseo de los Filipinos, home to the Oriental Museum; and Paseo de Zorrilla. With animals, children's areas, and boat rides on the pond, Campo Grande is a must-visit for those exploring Valladolid with family.



MUSEO DE LA CIENCIA

AVENTURA INTERACTIVA

INTERACTIVE ADVENTURE

El Museo de la Ciencia de Valladolid, único en Castilla y León, ofrece exposiciones que abordan temas fascinantes como los meteoritos, los dinosaurios o la neurología, presentados a través de elementos interactivos y juegos. Tanto niños como adultos quedarán cautivados por las piezas históricas que alberga, que incluyen desde un supercomputador Cray 1-s/2000 (uno de los veinte en exhibición en todo el mundo) hasta el primer Renault 4CV, el único automóvil declarado Bien de Interés Cultural en España. El diseño arquitectónico del museo, tan cautivador como sus exhibiciones, es un testimonio de la preservación del patrimonio industrial.

The Science Museum of Valladolid, the only one of its kind in Castilla y León, offers exhibitions on fascinating topics such as meteorites, dinosaurs, and neurology, presented through interactive elements and games. Both children and adults will be captivated by the historical pieces it houses, including a Cray 1-s/2000 supercomputer (one of only twenty on display worldwide) and the first Renault 4CV, the only car declared a Cultural Heritage Site in Spain. The museum's architectural design, as captivating as its exhibits, is a testament to the preservation of industrial heritage.





Concurso Nacional de Pinchos y Tapas

EXPLORAR LA ALTA COCINA EN UN BOCADO

EXPLORING HAUTE CUISINE IN A BITE

Una ciudad no se conoce en profundidad hasta que no se saborea. Más aún en el caso de Valladolid, cuya cultura del tapeo está a la altura de sus reconocidos vinos. Noviembre es el mes en el que la ciudad se transforma en la capital nacional de la gastronomía de la mano del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, el Campeonato Mundial de Tapas y, de forma paralela a ambos certámenes, el Festival Internacional de la Tapa.

El evento, convertido en el mayor showcooking en vivo de España, celebra su 20º aniversario en noviembre de 2024. Las barras de la ciudad se convierten en escaparate de la alta cocina en pequeño formato, y casi medio centenar de bares y restaurantes se unen a la propuesta para servir pinchos a los comensales.

El ganador de 2023 es ejemplo de la meta del concurso: ensalzar la gastronomía de Valladolid con la innovación por bandera. Teo Rodríguez, del restaurante Trasto, se llevó el galardón a la mejor tapa del país con un roll de hojaldre relleno de guiso de lechazo con curry japonés, demi-glacé de su cocción y pistacho.

RUTA DE TAPAS DURANTE TODO EL AÑO

En Valladolid, el arte de los pinchos es eterno. Aunque noviembre es el mes más popular, los restaurantes y bares del casco histórico se vuelcan durante todo el año en la elaboración de tapas que se maridan junto a las ocho Denominaciones de Origen que confluyen en la provincia. Además, los eventos se prolongan a lo largo de las estaciones. En junio, el Concurso Provincial de Pinchos despierta la creatividad culinaria de la región, mientras que en septiembre, durante las festividades patronales, se degusta el tradicional pincho de feria. Valladolid invita a descubrir su historia a través de su rica y variada gastronomía.

A city is not truly known until it is savored. This is especially true for Valladolid, whose tapas culture rivals its renowned wines. November is the month when the city transforms into the national capital of gastronomy, hosting the National Pinchos and Tapas Competition, the World Tapas Championship, and alongside both events, the International Tapas Festival.

The event, which has become the largest live showcooking event in Spain, celebrates its 20th anniversary in November 2024. The city's bars become showcases for haute cuisine in small formats, with nearly fifty bars and restaurants joining the initiative to serve pinchos to patrons.

The winner of 2023 exemplifies the competition's goal: to elevate Valladolid's gastronomy with innovation at the forefront. Teo Rodríguez, from Trasto restaurant, won the award for the best tapa in the country with a puff pastry roll filled with lamb stew, Japanese curry, its own demi-glacé, and pistachio.

TAPAS ROUTE ALL YEAR ROUND

In Valladolid, the art of pinchos is eternal. While November is the most popular month, the restaurants and bars in the historic center dedicate themselves year-round to crafting tapas that are paired with the eight Denominations of Origin that converge in the province. Additionally, events extend throughout the seasons. In June, the Provincial Pinchos Competition sparks culinary creativity in the region, while in September, during the patron saint festivities, the traditional fair pincho is savored. Valladolid invites you to discover its history through its rich and varied gastronomy.

FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES

FERIA Y FIESTAS DE LA VIRGEN DE SAN LORENZO



Cada año, Valladolid inunda sus calles con las esperadas Fiestas de la Virgen de San Lorenzo. Música que pone banda sonora a la celebración, danzas folclóricas que contagian el espíritu festivo, teatro, verbenas, el certamen nacional de pirotecnia, la Feria Internacional de Cerámica y Alfarería y dos grandes citas gastronómicas: la Feria de Día, donde las tapas y el 'lorencito' son los protagonistas en el centro y los barrios, y la Feria de la Gastronomía, un viaje culinario por toda España a través de sus platos más típicos.

Los conciertos en la Plaza Mayor de Valladolid son uno de los eventos más esperados. Bajo el escenario, artistas de renombre nacional e internacional han dejado su huella, llevando en una de sus últimas ediciones a DJs del legendario Tomorrowland. La celebración contagia cada rincón de Valladolid. Durante diez días, las fiestas de la Virgen de San Lorenzo invitan a sumergirse en un torrente de alegría compartida, haciendo de cada calle un escenario de encuentro.

Every year, Valladolid fills its streets with the awaited Festivities of the Virgen de San Lorenzo. Music sets the soundtrack to the celebration, folk dances spread the festive spirit, and there are theater performances, street parties, the national pyrotechnics competition, the International Ceramics and Pottery Fair, and two major gastronomic events: the Feria de Día, where tapas and the 'lorencito' take center stage in the city center and neighborhoods, and the Feria de la Gastronomía, a culinary journey through Spain's most typical dishes.

Concerts in the Plaza Mayor of Valladolid are one of the most anticipated events. On the stage, renowned national and international artists have left their mark, with DJs from the legendary Tomorrowland performing in one of the recent editions. The celebration permeates every corner of Valladolid. For ten days, the Festivities of the Virgen de San Lorenzo invite everyone to dive into a torrent of shared joy, turning every street into a meeting place.

SAN PEDRO REGALADO

FIESTAS EN HONOR AL PATRÓN DE VALLADOLID FESTIVITIES IN HONOR OF THE PATRON SAINT OF VALLADOLID

En honor a su patrón, Valladolid se viste de gala alrededor del 13 de mayo, día de San Pedro Regalado. Nacido como Pedro de Costanilla en la actual calle de Platerías y bautizado en la Iglesia del Salvador, su legado se renueva cada año.

Las primeras semanas de mayo, la Plaza Mayor se transforma en un escenario donde la danza y los ritmos tradicionales cobran vida en conciertos y festivales. El mercado castellano de Valladolid es uno de los lugares más visitados, deslumbrando con sus numerosos expositores, su cuidada decoración y la caracterización de sus vendedores. La plaza de San Pablo y la calle Cadenas de San Gregorio se convierten así en ventanas hacia siglos pasados. Más allá de su estética cautivadora, el mercado castellano ofrece una amplia gama de actividades y atracciones para los más pequeños, así como espectáculos de folclore dedicados a todos los presentes.

El programa de San Pedro Regalado se expande por toda la ciudad, ofreciendo diversas propuestas lúdicas y culturales que invitan a adentrarse en la historia de Valladolid.

In honor of its patron saint, Valladolid dresses up for the celebrations around May 13th, the feast day of San Pedro Regalado. Born as Pedro de Costanilla on what is now Platerías Street and baptized in the Church of El Salvador, his legacy is renewed every year.

In the first weeks of May, the Plaza Mayor transforms into a stage where traditional dance and rhythms come alive in concerts and festivals. The Castilian market of Valladolid is one of the most visited places, dazzling with its numerous exhibitors, its meticulous decoration, and the characterization of its vendors. The Plaza de San Pablo and Cadenas de San Gregorio Street become windows into centuries past. Beyond its captivating aesthetics, the Castilian market offers a wide range of activities and attractions for children, as well as folklore shows for everyone present.

The program for San Pedro Regalado spreads throughout the city, offering various recreational and cultural activities that invite people to immerse themselves in the history of Valladolid.



UNA FORMA DIFERENTE DE CONOCER LA CULTURA DE LA CIUDAD



PINGÜINOS · ENERO

Pingüinos emerge como la principal Concentración Invernal en España. Galardonado con el Premio Guinness de “motos en línea”, es el fruto del sueño del Club Turismoto desde su concepción en 1981. El Desfile de Banderas, el Desfile de Antorchas y espectáculos de Freestyle y Stunt son algunas de las actividades más destacadas.

Pingüinos emerges as the leading winter motorcycle gathering in Spain. Awarded the Guinness World Record for “motorcycles in a line,” it is the realization of the Club Turismoto’s dream since its inception in 1981. The Flag Parade, the Torchlight Parade, and Freestyle and Stunt shows are some of the most notable activities.

FORO DE LA CULTURA · FEBRERO

Desde su inauguración en 2014, el Foro de la Cultura es un espacio de diálogo y reflexión dedicado a examinar los desafíos que afronta la sociedad del siglo XXI. El evento da voz a destacadas personalidades de diversos ámbitos, en sintonía con su enfoque de analizar la cultura desde una perspectiva interdisciplinaria.

Since its inauguration in 2014, the Foro de la Cultura has been a space for dialogue and reflection dedicated to examining the challenges faced by 21st-century society. The event features prominent figures from various fields, aligned with its approach to analyzing culture from an interdisciplinary perspective.

FINE · MARZO

La Feria Internacional de Enoturismo nace en Valladolid, una de las provincias más prestigiosas en el área vinícola, para reunir a profesionales del sector. Tras cinco ediciones exitosas, FINE sigue acogiendo a bodegas de referencia procedentes de las regiones vitivinícolas más importantes del sur de Europa.

The International Wine Tourism Fair was born in Valladolid, one of the most prestigious wine-producing provinces, to bring together professionals from the sector. After five successful editions, FINE continues to host prominent wineries from the most important wine regions of southern Europe.

SEMANA SANTA · ABRIL

Gracias a su importante valor religioso y estético, la Semana Santa de Valladolid es reconocida como evento de Interés Turístico Internacional, atrayendo tanto a creyentes como a amantes del patrimonio cultural. Las tallas religiosas del Museo Nacional de Escultura de Valladolid cobran vida en los pasos, transformando la ciudad en un museo al aire libre.

Thanks to its significant religious and aesthetic value, Valladolid's Holy Week is recognized as an event of International Tourist Interest, attracting both believers and cultural heritage enthusiasts. The religious sculptures from the National Museum of Sculpture in Valladolid come to life in the processions, transforming the city into an open-air museum.

PREMIER PÁDEL · SEPTIEMBRE

Valladolid se convierte en la capital del pádel mundial con un torneo celebrado en el pabellón Pisuerga, un polideportivo que cuenta con un aforo de más de 5.000 plazas. El evento, considerado el principal circuito oficial de pádel profesional, ofrece un gran montaje indoor, actividades y todas las comodidades para que tanto los jugadores como los espectadores disfruten de la experiencia.

Valladolid becomes the world capital of padel with a tournament held at the Pisuerga Pavilion, a sports center with a capacity of over 5,000 seats. The event, considered the main official professional padel circuit, offers a great indoor setup, activities, and all the amenities for both players and spectators to enjoy the experience.

COSQUÍN ROCK · SEPTIEMBRE

Cosquín Rock, festival que nació en 2001 en Argentina y que en 2021 cruzó el Atlántico, ha elegido Valladolid como nuevo destino. Grandes grupos de la escena nacional e internacional como Steve Aoki, Arde Bogotá, Crystal Fighters o Hombres G participan en la primera edición de la ciudad. Además, durante los días previos tiene lugar Vino + Valladolid, un encuentro que demuestra el potencial vinícola de la región.

Cosquín Rock, a festival that began in 2001 in Argentina and crossed the Atlantic in 2021, has chosen Valladolid as its new destination. Major national and international music groups such as Steve Aoki, Arde Bogotá, Crystal Fighters, and Hombres G participate in the city's first edition. Additionally, in the days leading up to the festival, Vino + Valladolid takes place, showcasing the region's wine potential.

SEMINCI · OCTUBRE

La Semana Internacional de Cine convierte a Valladolid en capital internacional del cine de autor. Las propuestas alejadas de los circuitos más comerciales, las óperas primas, los documentales y el cine español son los protagonistas. En paralelo, cineastas de renombre participan en encuentros y clases magistrales.

The International Film Week turns Valladolid into the international capital of auteur cinema. Films that are off the beaten commercial track, debut works, documentaries, and Spanish cinema take center stage. Simultaneously, renowned filmmakers participate in discussions and masterclasses.



NAVIDAD · DICIEMBRE

Valladolid se llena de luz y música cada año, otorgando un toque mágico tanto al centro como a los barrios de la ciudad. El epicentro es su Plaza Mayor, que acoge un mercado navideño con actividades familiares que contagian el espíritu festivo. Dos citas imprescindibles en la Navidad en Valladolid son el Belén Monumental en la Sala de Exposiciones de las Francesas, acompañado de un ciclo de música coral, y el Belén Napolitano del Museo Nacional de Escultura, un tesoro del belenismo.

Every year, Valladolid is filled with light and music, giving a magical touch to both the city center and the neighborhoods. The epicenter is the Plaza Mayor, which hosts a Christmas market with family activities that spread the festive spirit. Two must-see events during Christmas in Valladolid are the Monumental Nativity Scene at the Sala de Exposiciones de las Francesas, accompanied by a choral music series, and the Neapolitan Nativity Scene at the National Museum of Sculpture, a treasure of nativity art.

Valladolid, un paraíso por explorar

Valladolid, a paradise waiting to be explored

Respirar aire de viñedos, descubrir la cultura que ha forjado Castilla, probar una gastronomía con identidad propia y perderse entre la riqueza medioambiental a pie, en bicicleta o en una ruta en barco por el Canal de Castilla. La provincia de Valladolid ofrece una red de centros turísticos que despiertan los sentidos y alimentan el alma.

Proponemos un recorrido en el que descubrir la provincia en todas sus ramas: el Museo del Vino, el Canal de Castilla, el Museo del Pan, la Villa del Libro de Urueña, la Finca Matallana, el Museo de las Villas Romanas, El Valle de los 6 Sentidos y el Castillo de Fuensaldaña.

Breathing in the air of vineyards, discovering the culture that has shaped Castile, tasting cuisine with its own identity, and getting lost in the environmental richness on foot, by bicycle, or on a boat tour along the Canal de Castilla. The province of Valladolid offers tourist centers that awaken the senses and nourish the soul.

We propose a journey to discover the province in all its branches: the Wine Museum, the Canal de Castilla, the Bread Museum, the Urueña Book Village, the Matallana Estate, the Museum of Roman Villas, the Valley of the 6 Senses, and the Castle of Fuensaldaña.





Museo del Vino

Wine Museum

LA HISTORIA VINÍCOLA DE VALLADOLID DESDE LAS ALTURAS

VALLADOLID'S WINEMAKING HISTORY FROM ABOVE

La visita al Museo del Vino comienza en el camino para llegar al mismo. Ubicado en el corazón de la Milla de Oro, en plena Ribera del Duero, durante el recorrido con destino al museo admiraremos los valles del río Duero, río Duratón y del arroyo Botijas. Esta maravilla natural, sin embargo, cede su protagonismo cuando el horizonte desvela el Castillo de Peñafiel, una fortaleza declarada Monumento Nacional que alberga en su interior el Museo del Vino. Ahora sí, ha llegado el momento de descubrir la historia y cultura vinícola de Valladolid.

Adentrarse en este templo del vino es permitirse ser guiado por la magia que habita entre sus paredes. Descubriremos todas las Denominaciones de Origen que han forjado la identidad vinícola de Castilla y León y conoceremos la compleja y fascinante elaboración de los vinos, así como los elementos y herramientas que la hacen posible. Con la historia aprendida, podremos concluir el recorrido en la sala de catas para una degustación guiada.

El viaje al Museo del Vino se completa con la visita integral al castillo, cuyas recientes obras de ampliación han convertido esta fortaleza en un laberinto de historia viva. Desde la imponente torre del homenaje de 34 metros de altura en la que contemplar los alrededores, hasta los rincones más recónditos de sus murallas, cada paso nos transporta al siglo X de esta fortaleza, cuando era la encargada de defender las fronteras del Duero.

The visit to the Wine Museum begins on the way to it. Located in the Milla de Oro, in the heart of the Ribera del Duero, during the journey to the museum, we will admire the valleys of the Duero and Duratón and the Botijas stream. This natural wonder, however, gives way to its protagonist when the horizon reveals the Castle of Peñafiel, a fortress declared a National Monument that houses the Wine Museum inside. Now is the time to discover the wine history and culture of Valladolid.

Entering this temple of wine is allowing ourselves to be guided by the magic that resides within its walls. We will discover all the Designations of Origin that have shaped the wine identity of Castilla y León and learn about the complex and fascinating production of wines, as well as the elements and tools that make it possible. With the history learned, we can conclude the tour in the tasting room for a guided tasting.

The journey to the Wine Museum is completed with the visit to the castle, whose recent expansion works have turned this fortress into a maze of living history. From the imposing 34-meter-high homage tower from which to contemplate the surroundings, to the most remote corners of its walls, each step transports us to the 10th century of this fortress, when it was responsible for defending the borders of the Duero.

+Info: C. del Palacio, s/n, Peñafiel · (+34) 983 881 199

Canal de Castilla

UN VIAJE HISTÓRICO DESDE MEDINA DE RIOSECO

A HISTORICAL JOURNEY FROM MEDINA DE RIOSECO

En la pintoresca localidad de Medina de Rioseco, cada día zarpa el barco Antonio de Ulloa en un fascinante recorrido que nos sumerge en la historia y la belleza del Canal de Castilla. Durante una hora, los pasajeros tienen la oportunidad de explorar las aguas tranquilas y los paisajes imponentes que rodean este importante canal, mientras se desvela la trascendencia que tuvo para Castilla el transporte de mercancías a través de sus vías navegables.

El viaje no solo es un deleite para los sentidos, sino también una lección sobre las construcciones que se erigen a lo largo del canal y las peculiaridades de la flora y fauna que habitan esta región tan especial, situada en pleno corazón de la Tierra de Campos.

Junto a la dársena, los visitantes tienen la oportunidad de explorar la histórica Fábrica de Harinas San Antonio, una antigua harinera que data del siglo XIX y que hoy en día es el único ejemplo de arquitectura industrial del Canal que conserva íntegra su maquinaria original.

Pero la aventura no termina aquí. Desde mayo hasta octubre, la dársena ofrece una variedad de emocionantes actividades deportivas, todas ellas respetuosas con el medio ambiente. Desde sesiones de piragüismo hasta tranquilos paseos en bicicleta o divertidos recorridos en karts a pedales, hay opciones para todos los gustos y niveles de habilidad.

In the picturesque town of Medina de Rioseco, every day the boat Antonio de Ulloa sets sail on a fascinating journey that immerses us in the history and beauty of the Canal de Castilla. For one hour, passengers have the opportunity to explore the calm waters and impressive landscapes surrounding this important canal, while discovering the significance it had for Castile in transporting goods through its waterways.

The journey is not only a delight for the senses but also a lesson on the constructions that stand along the canal and the peculiarities of the flora and fauna that inhabit this very special region, located in the heart of the Tierra de Campos.

Next to the dock, visitors have the opportunity to explore the historic San Antonio Flour Factory, an old flour mill dating back to the 19th century that today is the only example of industrial architecture along the Canal that preserves its original machinery intact.

But the adventure doesn't end here. From May to October, the dock offers a variety of exciting sports activities, all of them environmentally friendly. From canoeing sessions to leisurely bike rides or fun pedal kart tours, there are options for all tastes and skill levels.

+Info: C. Dársena, 3, Medina de Rioseco · (+34) 983 701 923



MUSEO DEL PAN

EL ARTE DE AMASAR
THE ART OF KNEADING



En la localidad de Mayorga, entre las paredes restauradas de la antigua iglesia de San Juan, se encuentra el Museo del Pan, un santuario dedicado al alimento que ha acompañado al ser humano a lo largo de los siglos. El museo es mucho más que una colección de artefactos; es un tributo al pan, elemento esencial que ha moldeado paisajes, generado prosperidad y conformado culturas a lo largo de los siglos. Desde los cereales hasta la molienda para obtener la harina, el Museo del Pan te invita a emprender un viaje sensorial en el que descubrir la vida del molinero y los distintos tipos de molinos, así como los hornos y la diversidad de panes que han alimentado a generaciones.

Los fines de semana, los más pequeños tienen la oportunidad de sumergirse en el arte de hacer pan, creando sus propias obras en una experiencia para inspirar y conectar a las nuevas generaciones con la tradición del pan en nuestra vida diaria.

In the town of Mayorga, between the restored walls of the ancient church of San Juan, lies the Bread Museum, a sanctuary dedicated to the food that has accompanied humanity throughout the centuries. The museum is much more than a collection of artifacts; it is a tribute to bread, an essential element that has shaped landscapes, generated prosperity, and shaped cultures over the centuries. From grains to milling to obtain flour, the Bread Museum invites you to embark on a sensory journey where you'll discover the life of the miller and the various types of mills, as well as ovens and the diversity of breads that have fed generations.

On weekends, children have the opportunity to immerse themselves in the art of making bread, creating their own masterpieces in an experience aimed at inspiring and connecting the new generations with the tradition of bread in our daily lives.

+Info: VA-941, 45, Mayorga · (+34) 983 751 625

VILLA DEL LIBRO DE URUEÑA

DONDE CADA RINCÓN CUENTA UNA HISTORIA
WHERE EVERY CORNER TELLS A STORY



Reconocido como uno de los pueblos más bonitos de España, Urueña destaca por ser la primera Villa del Libro del país. Con once librerías y establecimientos especializados en libros antiguos o descatalogados, así como en áreas temáticas que van desde el periodismo hasta el cine y los cuentos, cada paso es una oportunidad para descubrir tesoros literarios y rarezas bibliográficas.

Caminar por las calles empedradas y plazas históricas de Urueña es adentrarse en un universo literario. Además de librerías, la villa alberga museos y centros de referencia internacional, como la Fundación Joaquín Díaz, que preserva la memoria cultural a través de sus colecciones, y el Centro e-LEA Miguel Delibes, dedicado a promover la lectura, la cultura y sus diversas aplicaciones en la sociedad contemporánea. La Villa del Libro de Urueña invita a cada visitante a perderse entre sus páginas y descubrir la magia de la palabra escrita.

Recognized as one of Spain's most beautiful villages, Urueña stands out as the country's first Book Village. With eleven bookstores and establishments specializing in rare or out-of-print books, as well as thematic areas ranging from journalism to cinema and storytelling, every step is an opportunity to discover literary treasures and bibliographic rarities.

Walking through the cobbled streets and historic squares of Urueña is to immerse oneself in a literary universe. In addition to bookstores, the village is home to museums and internationally renowned centers, such as the Joaquín Díaz Foundation, which preserves cultural memory through its collections, and the e-LEA Miguel Delibes Center, dedicated to promoting reading, culture, and their various applications in contemporary society. Urueña Book Village invites every visitor to get lost among its pages and discover the magic of the written word.

+Info: Pl. Corro de San Andrés, 3, Urueña, Valladolid · (+34) 983 717 018

FINCA COTO BAJO DE MATALLANA

UN REFUGIO NATURAL EN VILLALBA DE LOS ALCORES
A NATURAL REFUGE IN VILLALBA DE LOS ALCORES



En el municipio de Villalba de los Alcores se encuentra la Finca Matallana, un Centro Turístico que desvela la riqueza medioambiental y el valor ecológico de los Montes Torozos y la Tierra de Campos.

In the municipality of Villalba de los Alcores lies the Matallana Estate, a Tourist Center that unveils the environmental richness and ecological value of the Torozos Mountains and the Tierra de Campos.

Los visitantes se adentrarán en un espacio de educación medioambiental que permite explorar senderos a pie o en bicicleta, el fragante jardín de plantas aromáticas, la observación de aves en su hábitat natural y los vestigios del antiguo Monasterio Cisterciense de Santa María de Matallana, hoy transformado en una acogedora hospedería. Además, los amantes de los animales podrán seguir formándose en el aula de interpretación de los palomares, así como en una exposición de ganado ovino que exhibe más de 20 razas de ovejas provenientes de todos los rincones del mundo. Para los más pequeños, un parque temático infantil completa la experiencia.

Visitors will delve into a space of environmental education that allows exploration of trails on foot or by bicycle, the fragrant garden of aromatic plants, birdwatching in their natural habitat, and the vestiges of the ancient Cistercian Monastery of Santa María de Matallana, now transformed into a cozy inn. Additionally, animal lovers can continue learning in the interpretation centre of the dovecotes, as well as in an exhibition of sheep that showcases more than 20 breeds from all corners of the world. For the little ones, a children's theme park completes the experience.

+Info: Finca Coto Bajo, Ctra Matallana, Villalba de los Alcores · (+34) 983 721 599

MUSEO DE LAS VILLAS ROMANAS

MISTERIOS Y GRANDEZA DEL SIGLO XV
MYSTERIES AND GRANDEUR OF THE 15TH CENTURY



Al sur de la provincia, entre los términos municipales de Almenara de Adaja y Puras, emerge el Museo de las Villas Romanas. Su conjunto museístico está compuesto por varios edificios y espacios complementarios: el Museo, la Villa Romana, la Casa Romana y un parque infantil tematizado.

Quienes alguna vez hayan soñado con viajar en el tiempo, tendrán la oportunidad de experimentarlo en este museo; el viajero se transportará al siglo IV para conocer la vida romana en el campo. Mediante los restos arqueológicos de las construcciones conocidas como Villas, se muestra la actividad económica de la época, así como la conexión con la naturaleza, el ocio, la religión y el brillo del ocaso. Además de la oportunidad de contemplar algunos de los mosaicos mejor conservados de la época, la experiencia se enriquece con la visita a la recreación de una casa señorial del siglo IV que muestra la opulencia y el refinamiento de la época.

To the south of the province, between the municipalities of Almenara de Adaja and Puras, emerges the Roman Villas Museum. Its museum complex is composed of several buildings and complementary spaces: the Museum, the Roman Villa, the Roman House, and a themed children's playground.

Those who have ever dreamed of traveling through time will have the opportunity to experience it in this museum; the traveler will be transported to the 4th century to learn about Roman life in the countryside. Through the archaeological remains of the constructions known as Villas, the economic activity of the time is shown, as well as the connection with nature, leisure, religion, and the splendor of the sunset. In addition to the opportunity to contemplate some of the best-preserved mosaics of the time, the experience is enriched by the visit to the recreation of a noble house from the 4th century that displays the opulence and refinement of the period.

+ Info: Carretera N-601 Valladolid-Adanero, km 137, Puras · (+34) 983 626 036

VALLE DE LOS 6 SENTIDOS

JUEGOS EN UN ESPACIO HISTÓRICO
GAMES IN A HISTORIC SPACE



En el corazón del Valle del Esgueva se halla el Valle de los 6 Sentidos, emplazado en la histórica Finca de los Power en Renedo de Esgueva. Este espacio, concebido para el disfrute de niños y familias, abarca 18.000 m² de pura diversión.

At the heart of the Esgueva Valley lies the Valley of the 6 Senses, located on the historic Power Estate in Renedo de Esgueva. This space, designed for the enjoyment of children and families, spans 18,000 m² of pure fun.

Con más de 60 juegos distintos, se trata de un universo de entretenimiento que combina acción y movimiento, juegos científicos, música, experiencias con piedras, paisajismo y conciencia medioambiental. Muchos de estos juegos están diseñados para ser inclusivos y accesibles, permitiendo que personas con discapacidad también puedan disfrutar plenamente. Todas las instalaciones lúdicas cuentan con el certificado europeo TUV, brindando tranquilidad a las familias que visitan el lugar. En el interior del parque se encuentran varias zonas que representan los cinco sentidos, mientras que el sexto sentido lo activa el visitante: la imaginación.

With over 60 different games, it is a universe of entertainment that combines action and movement, scientific games, music, experiences with stones, landscaping, and environmental awareness. Many of these games are designed to be inclusive and accessible, allowing people with disabilities to fully enjoy them. All recreational facilities have the European TUV certification, providing peace of mind to families visiting the site. Inside the park, there are several areas representing the five senses, while the sixth sense is activated by the visitor: imagination.

+ Info: Av. de Valladolid, s/n, Renedo de Esgueva · (+34) 983 661 111

CASTILLO DE FUENSALDAÑA

UNA EXPERIENCIA CAUTIVADORA
A CAPTIVATING EXPERIENCE



El Castillo de Fuensaldaña, el más reciente de los Centros Turísticos inaugurados por la Diputación de Valladolid, invita a un viaje a través de los siglos de historia que encierran sus muros. Esta experiencia fusiona el encanto de lo antiguo con la tecnología moderna, ofreciendo una exhibición en referencia al fascinante universo de los castillos.

Fuensaldaña Castle, the most recent of the Tourist Centers inaugurated by the Valladolid Provincial Council, invites you on a journey through the centuries of history enclosed within its walls. This experience blends the charm of the ancient with modern technology, offering an exhibition referring to the fascinating universe of castles.

Perteneciente a la Escuela de Valladolid, el Castillo de Fuensaldaña se convierte en el epicentro de la promoción de los más de 20 castillos visitables en toda la provincia de Valladolid. Además, brinda la oportunidad de explorar cada rincón de esta fortificación, con su planta cuadrada, torres circulares en las esquinas y una gran torre del homenaje de forma rectangular. Este emblemático castillo ha sido testigo de diversos usos a lo largo de los siglos, desde residencia palaciega hasta sede de las históricas Cortes de Castilla y León. Una experiencia envolvente donde el pasado cobra vida.

Belonging to the Valladolid School, Fuensaldaña Castle becomes the epicenter of the promotion of over 20 visitable castles throughout the province of Valladolid. Furthermore, it provides the opportunity to explore every corner of this fortification, with its square plan, circular towers at the corners, and a large rectangular tower. This emblematic castle has witnessed various uses over the centuries, from a palatial residence to the seat of the historic Courts of Castilla y León. An immersive experience where the past comes to life.

+Info: C. del Agua, 36, Fuensaldaña · (+34) 983 666 199



Íscar

PUEBLO DE MADERA EN TIERRA DE PINARES *Wooden town in the land of pines*

Lo primero que cautiva a los viajeros que se adentran en la villa de Íscar son los pinares que decoran los alrededores. Enclavada en la histórica Tierra de Pinares, comarca que abarca el sur de la provincia de Valladolid y el norte de la provincia de Segovia, Íscar está históricamente ligada al aprovechamiento forestal y a la transformación de la madera, lo cual se refleja en su imponente paisaje. Los ríos Pirón, Cega y Eresma son los encargados de regar los pinares y de acompañar a los visitantes en la senda ecológica del piñón y la resina, un sendero homologado.

El mar de pinares y el casco histórico de Íscar son presididos por su castillo, una construcción erigida sobre ruinas de anteriores fortalezas cuya parte más antigua se remonta al final del siglo XIII. Siguiendo con la narrativa histórica de la villa, las próximas paradas son las dos iglesias que custodian a los patrones locales. San Miguel Arcángel, con un ábside de estilo románico segoviano del siglo XII, y Santa María de los Mártires, una iglesia románica-mudéjar del siglo XIII que protege un retablo mariano de pintura flamenca y renacentista del siglo XVI. El recorrido culmina en el Parque de la Ermita de Cristo Rey, un oasis de más de 25 hectáreas de extensión que invita a relajarse o dar un paseo bajo la sombra de pinos milenarios bañados por las aguas del río Pirón.

La cultura creada por antiguos artistas e historiadores iscarrienses sigue dibujando el presente de Íscar. En las calles se respira el legado del escultor y grabador barroco Alejandro Carnicero (1693-1756), del historiador Joaquín Maldonado (1833-1901) o de la bailarina internacional de Danza Española Mariemma (1917-2008). En honor a la memoria de esta coreógrafa, una de las figuras de danza más importantes del siglo XX, el Ayuntamiento de Íscar abre las puertas del Museo Mariemma, un espacio que alberga más de un centenar de trajes originales, partituras, afiches o fotografías, perpetuando así el rico legado cultural de la villa.

The first thing that captivates travelers entering the town of Íscar is the pine forests that adorn the surroundings. Nestled in the historic Tierra de Pinares, a region that spans the south of the province of Valladolid and the north of the province of Segovia, Íscar is historically linked to forestry and wood processing, reflected in its impressive landscape. The Pirón, Cega, and Eresma rivers are responsible for irrigating the pine forests and accompanying visitors on the ecological path of pine nuts and resin, a certified trail.

The sea of pine trees and the historic center of Íscar are presided over by its castle, a construction erected on the ruins of previous fortresses, with its oldest part dating back to the end of the 13th century. Continuing with the historical narrative of the town, the next stops are the two churches that guard the local patrons. San Miguel Arcángel, with a Romanesque Segovian-style apse from the 12th century, and Santa María de los Mártires, a Romanesque-Mudejar church from the 13th century that houses a Marian altarpiece of Flemish and Renaissance painting from the 16th century. The journey culminates in the Parque de la Ermita de Cristo Rey, an oasis of more than 25 hectares that invites you to relax or take a walk in the shade of millennia-old pines bathed by the waters of the Pirón River.

The culture created by ancient artists and historians from Íscar continues to shape the present. The streets breathe the legacy of the Baroque sculptor and engraver Alejandro Carnicero (1693-1756), the historian Joaquín Maldonado (1833-1901), or the international Spanish Dance dancer Mariemma (1917-2008). In honor of the memory of this choreographer, one of the most important dance figures of the 20th century, the Íscar City Council opens the doors of the Mariemma Museum, a space that houses over a hundred original costumes, sheet music, posters, or photographs, thus perpetuating the rich cultural legacy of the town.



FIESTAS PATRONALES

EVENTOS QUE HONRAN LA HISTORIA DE ÍSCAR
EVENTS THAT HONOR THE HISTORY OF ÍSCAR



Una de las fiestas más arraigadas de Íscar es Santa María de los Mártires, una festividad donde los jóvenes que alcanzan la mayoría de edad, denominados los quintos, lideran la procesión a hombros y engalanan la escalinata de acceso al templo con una enramada de pinos y naranjas. San Miguel Arcángel, también patrón de Íscar, adquiere su momento de esplendor durante la Feria de Artesanía en septiembre. En agosto, las afamadas Fiestas Populares atraen a residentes y visitantes dispuestos a vivir encierros y grandes carteles taurinos.

Durante el resto del año, la villa ofrece un abanico de eventos culturales y deportivos. En abril, el Recital de Danza Española homenajea a la bailarina Mariemma, mientras que la Feria de la Juventud, el Festival de Magia Familiar en junio, el Festival de Músicas Viajeras en julio y el Torneo Internacional de Baloncesto en diciembre dan vida a la diversidad festiva de Íscar.

One of the most deeply rooted celebrations in Íscar is Santa María de los Mártires, a festival where young people who come of age, known as the “quintos,” lead the procession on their shoulders and adorn the staircase leading to the temple with a canopy of pines and oranges. San Miguel Arcángel, also the patron saint of Íscar, has his moment of splendor during the Craft Fair in September. In August, the renowned Popular Festivities attract residents and visitors alike, eager to experience bull runs and impressive bullfighting events.

Throughout the rest of the year, the town offers a range of cultural and sports events. In April, the Spanish Dance Recital pays tribute to the dancer Mariemma, while the Youth Fair, the Family Magic Festival in June, the Traveling Music Festival in July, and the International Basketball Tournament in December bring life to the festive diversity of Íscar.

SABORES DE ÍSCAR

CULTIVOS TRADICIONALES, CARNES Y DULCES
TRADITIONAL CROPS, MEATS, AND SWEETS



Los pinares de Íscar comparten paisaje con tierras de cultivos tradicionales. La villa está cubierta de productos de primera calidad como la achicoria, la remolacha, la patata o el puerro, a los que se suman otros cultivos más nuevos como la fresa o el fresón. Estos cultivos hortofrutícolas no solo sustentan la economía local, sino que también inspiran las recetas gastronómicas de la región. Además, Íscar es conocida por sus carnes, entre las que destacan el lechazo o el hornazo, una torta de pan rellena de tajada de lomo y chorizo.

La oferta gastronómica no estaría completa sin el toque dulce final. Íscar ofrece una amplia variedad de opciones, desde los bollos de baño y piñón hasta los empiñonados, todos nacidos de esta tierra de pinares. Entre los dulces más típicos se encuentran las rosquillas ciegas, elaboradas con harina, aceite, huevos, aguardiente y azúcar.

The pine forests of Íscar share the landscape with fields of traditional crops. The town is covered with top-quality products such as chicory, beets, potatoes, or leeks, complemented by newer crops like strawberries or “fresón” (a large strawberry variety). These horticultural crops not only sustain the local economy but also inspire the gastronomic recipes of the region. Additionally, Íscar is known for its meats, including lamb and “hornazo,” a bread cake filled with slices of loin and chorizo.

The gastronomic offering would not be complete without a sweet touch at the end. Íscar offers a wide variety of options, from “bollos de baño” (sweet rolls with pine nuts) to “empiñonados” (pine nut pastries), all born from this land of pine trees. Among the most typical sweets are “rosquillas ciegas,” made with flour, oil, eggs, brandy, and sugar.

OLMEDO

VILLA DE PATRIMONIO MONUMENTAL Y NATURAL TOWN OF MONUMENTAL AND NATURAL HERITAGE



Explorando las calles de Olmedo, descubriremos por qué es conocida como la villa de los siete sietes: dispone de siete iglesias, siete conventos, siete plazas, siete fuentes, siete arcos de entrada en sus murallas, siete casas nobles y siete pueblos de su alfoz. Entre su patrimonio monumental, es imprescindible la visita al museo al aire libre Parque Temático del Mudéjar, donde se distribuyen 21 réplicas arquitectónicas. Continuamos la travesía por el Palacio Caballero de Olmedo, la iglesia de San Miguel, las ruinas consolidadas de San Andrés y los restos de la muralla, declarados monumento histórico-artístico nacional. Para los amantes de la naturaleza, el Camino Natural Vía Verde de Eresma se presenta como el paraíso de senderistas y ciclistas. En el ámbito culinario, Olmedo preserva las tradiciones gastronómicas forjadas por antiguos mesoneros: los asados se elaboran en fogones y hornos, siendo el lechazo el rey de la gastronomía.

Exploring the streets of Olmedo, we will discover why it is known as the town of the seven sevens: it has seven churches, seven convents, seven squares, seven fountains, seven entrance arches in its walls, seven noble houses, and seven villages in its district. Among its monumental heritage, a visit to the open-air museum Mudéjar Theme Park is essential, where 21 architectural replicas are displayed. We continue our journey through the Caballero de Olmedo Palace, the Church of San Miguel, the consolidated ruins of San Andrés, and the remains of the wall, declared a national historic-artistic monument. For nature lovers, the Natural Way Eresma Greenway is a paradise for hikers and cyclists. In the culinary realm, Olmedo preserves the gastronomic traditions forged by ancient innkeepers: roasts are prepared in hearths and ovens, with suckling lamb being the king of the cuisine.

MEDINA DEL CAMPO

ENTRE CASTILLOS Y PALACIOS
AMONG CASTLES AND PALACES



Medina del Campo, ciudad declarada conjunto histórico-artístico desde 1978, es una parada obligada en tu viaje. Situada a menos de 50km al suroeste de Valladolid, esta localidad ostenta un patrimonio monumental que transporta al visitante a la época dorada de la Villa en los siglos XV y XVI. Destacan el majestuoso Castillo de la Mota, el Palacio Real Testamentario, el Museo de las Ferias o las iglesias que componen el centro histórico.

La historia de Medina del Campo también se experimenta en su cocina tradicional castellana, donde el lechazo asado, armonizado con los distinguidos vinos de la D.O. Rueda, ocupa el papel principal. Para aquellos que buscan festividades arraigadas en la tradición, la ciudad ofrece un programa que honra y fomenta sus raíces. La Semana Santa, los Encierros Tradicionales de septiembre o la Semana Renacentista en agosto son algunas de las fechas señaladas en su calendario festivo.

Medina del Campo, a city declared a historic-artistic ensemble since 1978, is a must-stop on your journey. Located less than 50km southwest of Valladolid, this town holds a monumental heritage that transports visitors to the golden age of the village in the 15th and 16th centuries. Highlights include the majestic Castle of La Mota, the Royal Testamentary Palace, the Fair Museum, and the churches that make up the historic center.

The history of Medina del Campo is also experienced in its traditional Castilian cuisine, where roasted suckling lamb, harmonized with the distinguished wines of the D.O. Rueda, takes center stage. For those seeking festivities rooted in tradition, the city offers a program that honors and fosters its roots. Holy Week, the traditional encierros in September, or the Renaissance Week in August are some of the notable dates on its festive calendar.



La provincia de Segovia en un viaje inolvidable

The province of Segovia in an unforgettable journey



SENDA DE LOS PASTORES

Con el firmamento como referencia, los pastores trasladan los rebaños de norte a sur de Segovia, una tradición que refleja la importancia de las tierras segovianas para la trashumancia en nuestro país. La Senda de los Pastores, un camino de 154 kilómetros que transcurre por diversos municipios, acoge a los viajeros ávidos de descubrir los cielos estrellados de la Segovia más profunda.

UN VIAJE NOCTURNO POR LOS MIRADORES ESTELARES

Cuando cae la noche en la provincia de Segovia, el cielo se cubre de estrellas e ilumina los ríos, cultivos y cañadas. Las tierras segovianas cuentan con numerosos rincones certificados por la Fundación Starlight, la cual garantiza la pureza y calidad de los cielos nocturnos. Te invitamos a una aventura en la oscuridad donde la luz astral envuelve la noche.

NAVAS DE ORO

En el norte de la campiña segoviana, encontramos uno de los miradores estelares más notorios de la provincia. Aquí, los astros se observan en un valle rodeado de pinares formado por los ríos Pirón y Eresma.

COLLADO HERMOSO

Continuamos la ruta por Collado Hermoso, un espacio protegido al pie de la Sierra de Guadarrama. En su entorno circula la Cañada Real Soriana, la cual impregna el paisaje con la historia de un pasado trashumante. Alfonso X El Sabio fue el encargado de fundar la Red de Cañadas Reales, y él mismo dedicaba su tiempo a observar el cielo estrellado de Segovia.

EL ESPINAR

La travesía prosigue por el norte de la Sierra de Guadarrama, un espacio con una gran diversidad de paisajes y ecosistemas heredados de siglos de convivencia entre el ser humano y la naturaleza. Forma parte de la Reserva de Biosfera del Real Sitio de San Ildefonso-El Espinar.

CASLA

En las faldas de la Sierra de Guadarrama y a los pies de Somosierra se halla Casla, una localidad envuelta en extensos bosques de robles y sabinas, así como en un hermoso desfiladero calizo formado por el río Caslilla.

BECERRIL

El municipio de Riaza cuenta con su propio mirador en Becerril, un paraje situado al norte de la Sierra de Ayllón. Su paisaje serrano y los misteriosos bosques que lo conforman guían la imaginación hacia historias mitológicas.

SENDA DE LOS PASTORES

With the firmament as a reference, shepherds move herds from north to south of Segovia, a tradition that reflects the importance of Segovian lands for transhumance in Spain. The Path of the Shepherds, a 154-kilometer route that passes through various towns, welcomes travelers who want to discover the starry skies of the deepest Segovia.

A NIGHT JOURNEY THROUGH STAR VIEWPOINTS

When night falls in the province of Segovia, the sky is adorned with stars, illuminating rivers, crops, and valleys. The Segovian lands boast numerous spots certified by the Starlight Foundation, ensuring the purity and quality of the night skies. We invite you to an adventure in the darkness where astral light envelops the night.

NAVAS DE ORO

In the northern Segovian countryside, we find one of the most notorious star viewpoints in the province. Here, the stars can be observed in a valley surrounded by pine forests formed by the Pirón and Eresma rivers.

COLLADO HERMOSO

We continue the route through Collado Hermoso, a protected area at the foot of the Sierra de Guadarrama. The 'Cañada Real Soriana', which permeates the landscape with the history of a transhumant past, flows through its surroundings. Alfonso X El Sabio was responsible for founding the 'Cañadas Reales' Network, and he himself spent time observing the starry sky of Segovia.

EL ESPINAR

The journey continues through the northern part of the Sierra de Guadarrama, an area with a great diversity of landscapes and ecosystems inherited from centuries of coexistence between humans and nature. It's part of the Biosphere Reserve of the Real Sitio de San Ildefonso-El Espinar.

CASLA

At the foot of the Sierra de Guadarrama and at the feet of Somosierra lies Casla, a town surrounded by oak and juniper forests, as well as a beautiful limestone gorge formed by the Caslilla River.

BECERRIL

The town of Riaza has its own viewpoint in Becerril, a place located in the north of the Sierra de Ayllón. Its mountainous landscape and the mysterious forests that shape it guide the imagination towards mythological stories.

TURISMO ARQUEOLÓGICO

Archaeological Tourism

EN BUSCA DEL PASADO DE SEGOVIA

Castilla y León ha sabido conservar sus vestigios del pasado y transformarlos en obras de arte. En Segovia, más de 2.000 yacimientos arqueológicos dan fe de las diversas etapas culturales que han dejado su huella en estas tierras. Proponemos un recorrido para descubrir la riqueza arqueológica de la provincia y emprender un viaje al pasado.

CERRO DE SAN ISIDRO

La localidad de Domingo García presenta esta estación de arte rupestre, una elevación cuyos afloramientos rocosos contienen un importante conjunto de grabados rupestres del Paleolítico Superior con cronologías entre 18.000-13.000 a.C. En ellas encontramos representaciones naturalistas de animales y figuras humanas, así como escenas de caza y de lucha. El espacio cuenta con toda la información didáctica necesaria para las visitas autoguiadas.

DOLMEN DE SANTA INÉS

Bernardos guarda el primer dolmen hallado en Segovia, un exponente del tipo denominado “de corredor”. Su cámara funeraria circular, accesible a través de un largo pasillo delimitado por imponentes losas de piedra, revela la destreza de antiguos constructores que utilizaron piedras de diversos tipos y colores, destacando piezas de cuarzo blanco.

RECINTO MEGALÍTICO DE LOBONES/CANTOS BLANCOS

Continuamos en Bernados, concretamente a 600 metros del dolmen de Santa Inés, para aterrizar en esta estructura de tipo megalítico. Las piezas arqueológicas recuperadas se relacionan claramente con las halladas en el dolmen de Santa Inés, por lo que parece evidente que son manifestaciones de un mismo episodio cultural tardoneolítico, hacia el IV milenio a.C.

CUEVA DE LOS ENEBRALEJOS

Concluimos la ruta en la localidad de Prádena para presentar la cueva de Los Enebralejos, una cavidad natural formada en las primeras etapas de la Edad del Bronce. La cueva, que fue utilizada como cementerio por los antiguos habitantes del poblado, alberga numerosas pinturas y grabados esquemáticos que se relacionan con los rituales funerarios que una vez se llevaron a cabo.

IN SEARCH OF SEGOVIA’S PAST

Castilla y León has managed to preserve its remains of the past and transform them into works of art. In Segovia, over 2,000 archaeological sites bear witness to the diverse cultural stages that have left their mark on these lands. We propose a journey to discover the archaeological richness of the province and embark on a trip to the past.

CERRO DE SAN ISIDRO

The town of Domingo García presents this rock art station, an elevation whose rocky outcrops contain a significant collection of Upper Paleolithic rock engravings with chronologies between 18,000-13,000 B.C. Here, we find naturalistic representations of animals and human figures, as well as scenes of hunting and combat. The space provides all the didactic information necessary for self-guided visits.

DOLMEN DE SANTA INÉS

Bernardos preserves the first dolmen found in Segovia, an example of the type known as a “dolmen de corredor”. Its circular burial chamber, accessible through a long corridor bordered by imposing stone slabs, reveals the skill of ancient builders who used stones of various types and colors, highlighting pieces of white quartz.

MEGALITHIC ENCLOSURE OF LOBONES/CANTOS BLANCOS

We continue in Bernados, specifically 600 meters from the Dolmen de Santa Inés, to explore this megalithic-type structure. The archaeological pieces recovered are clearly related to those found in the Dolmen de Santa Inés, indicating that they are manifestations of the same Late Neolithic cultural episode, around the fourth millennium B.C.

CAVE OF LOS ENEBRALEJOS

We conclude the route in the town of Prádena to introduce the Cave of Los Enebralejos, a natural cavity formed in the early stages of the Bronze Age. The cave, which was used as a cemetery by the ancient inhabitants of the settlement, houses numerous schematic paintings and engravings related to the funeral rituals that were once performed.





ruta de los Reales Sitios

PALACIOS INMERSOS EN LA NATURALEZA PALACES IMMERSED IN NATURE

Nos adentramos en los palacios de Segovia, lugares mágicos que transportan a los visitantes a tiempos de realeza. El Palacio Real de San Ildefonso fue construido en 1721 y hoy se exhibe como muestra ejemplar de las residencias palaciegas reales. La visita se completa con un recorrido por sus umbrosos jardines, donde el agua de sus artísticas fuentes pone banda sonora al viaje. De allí nos trasladamos a Navas de Riofrío para descubrir otro palacio, en esta ocasión emplazado en un amplio bosque de encinas en el que viven libremente ciervos y gamos. El Palacio de Riofrío destaca por su estructura cuadrangular, una majestuosa escalera y valiosas obras de arte.

The palaces of Segovia are magical places that transport visitors to times of royalty. The Royal Palace of San Ildefonso was built in 1721 and today stands as an exemplary display of royal palatial residences. The visit is complemented by a tour through its shady gardens, where the water from its artistic fountains provides a soundtrack to the journey. From there, we move to Navas de Riofrío to discover another palace, this time located in a vast oak forest where deer and bucks live freely. The Riofrío Palace stands out for its square structure, a majestic staircase, and valuable works of art.



ruta de los Castillos

DESCUBRIENDO LA GRANDEZA DE CASTILLA DISCOVERING THE GREATNESS OF CASTILE

La ruta se inicia en el Castillo de Turégano, un conjunto de torres y murallas que resguarda en su interior una iglesia románica. En la villa medieval de Pedraza de la Sierra encontramos otro castillo que captura la atención por su Torre del Homenaje. La travesía continúa en el Castillo de Sepúlveda y el Castillo de los Alburquerque de Cuéllar, ubicados en dos de las villas más pintorescas de la provincia. Finalizamos en el Castillo de Coca, el ejemplo más destacado de la arquitectura militar mudéjar. Enclaustrados entre los altos muros que caracterizan a estas fortalezas, los visitantes se sentirán como los reyes de Castilla que una vez habitaron en ellas.

The route begins at the Turégano Castle, a complex of towers and walls that houses a Romanesque church. In the medieval town of Pedraza de la Sierra, we find another castle that captures attention with its Homage Tower. The journey continues at the Sepúlveda Castle and the Cuéllar Castle, located in two of the most picturesque villages in the province. We conclude at the Coca Castle, the most prominent example of Mudéjar military architecture. Enclosed within the high walls that characterize these fortresses, visitors will feel like the kings of Castile who once inhabited them.



RUTA DEL ROMÁNICO

TEMPLOS DE SEGOVIA

TEMPLES OF SEGOVIA

El románico es el estilo arquitectónico predominante en la provincia de Segovia, lo cual queda reflejado en sus construcciones de piedra y ladrillo, así como en los pórticos y atrios adosados que caracterizan al particular románico segoviano. La ruta es muy extensa, pero algunas de las visitas imprescindibles comienzan en el Puerto de Somosierra, en el municipio de Sotosalbos. Su conjunto urbano destaca por una magnífica iglesia del siglo XIII con motivos arquitectónicos y dos portadas de siete arcos en el atrio. Como colofón a esta ruta, dirigimos nuestros pasos a Riaza y Ayllón, dos pueblos que conservan tesoros de arquitectura románica.

The Romanesque style prevails in the province of Segovia, reflected in its stone and brick constructions, as well as the attached porches and atriums that characterize the unique Segovian Romanesque. The route is extensive, but some essential visits begin at the Puerto de Somosierra, in the town of Sotosalbos. Its urban ensemble stands out for a magnificent 13th-century church with architectural motifs and two portals with seven arches in the atrium. As a culmination to this route, we direct our steps to Riaza and Ayllón, two towns that preserve treasures of Romanesque architecture.



RUTA DEL COLOR

PUEBLOS AMARILLOS, ROJOS Y NEGROS

YELLOW, RED, AND BLACK VILLAGES

La ruta del color nos traslada a los pueblos cálidos y acogedores de Segovia, donde una tonalidad uniforme abraza cada rincón y les otorga una atmósfera mágica. Entre los pueblos amarillos, destacan Alquité y Martín Muñoz de Ayllón, cuyas casas están construidas a base de cuarcitas blancas y doradas, dando a todo el caserío un tono amarillo armonioso. En Villacorta, la tierra va adquiriendo un tinte de rojo intenso palpable en su iglesia y casas de piedra. Esto mismo ocurre en Ayllón, que nos regala obras como la Puerta del Arco o la Iglesia de San Miguel. Para ver un pueblo negro, nos desplazamos hasta Becerril o El Muyo, cuyas ubicaciones a pie de sierra los convierten en refugios de paz.

The color route takes us to the warm and welcoming villages of Segovia, where a uniform hue embraces every corner, giving them a magical atmosphere. Among the yellow villages, Alquité and Martín Muñoz de Ayllón stand out, with houses built of white and golden quartzites, giving the entire hamlet a harmonious yellow tone. In Villacorta, the land takes on a palpable hue of intense red, evident in its church and stone houses. The same occurs in Ayllón, which offers us works like the Puerta del Arco or the Church of San Miguel. To see a black village, we travel to Becerril or El Muyo, whose locations near the field make them havens of peace.



TURISMO INDUSTRIAL

INDUSTRIAL TOURISM

TESOROS ARTESANALES DE SEGOVIA
ARTISANAL TREASURES OF SEGOVIA



REAL FÁBRICA DE CRISTALES

Desde 1728, La Granja de San Ildefonso ha destacado por la fabricación de vidrios, una labor que queda reflejada en su Real Fábrica de Cristales. En su interior se pueden observar las colecciones del Museo Tecnológico, presenciar una demostración real de los trabajos en los hornos o adquirir piezas en la tienda.

ROYAL GLASS FACTORY

Since 1728, La Granja de San Ildefonso has been renowned for glass manufacturing, a craft reflected in its Royal Glass Factory. Inside, visitors can explore the collections of the Technological Museum, witness a live demonstration of work in the furnaces, or acquire pieces in the shop.

MUSEO ETNOGRÁFICO “EL MARTINETE”

El martinete de Navafría, un martillo pilón movido por una rueda hidráulica, se utilizó para batir el cobre y manufacturar los calderos destinados a la preparación de la cocina tradicional. En el Museo Etnográfico, declarado Bien de Interés Cultural, se revive la historia de este martinete, el último en Europa que bate el cobre a mano.

ETHNOGRAPHIC MUSEUM “EL MARTINETE”

The Navafría “martinete,” a waterwheel-powered hammer used to forge copper and manufacture cauldrons for traditional cooking, is showcased in the Ethnographic Museum, designated as a Place of Cultural Interest. Here, the history of this “martinete,” the last in Europe to hand-beat copper, is brought to life.

ANTIGUA FÁBRICA DE CHOCOLATES HERRANZ

La extensa y distinguida tradición chocolatera de Migueláñez se expone en la Antigua Fábrica de Chocolates Herranz. Aquí, los visitantes pueden sumergirse en la Sala de Tostado del Cacao, así como en la Sala de Molido y Amasado, para desentrañar los secretos de la elaboración de esta delicia.

OLD HERRANZ CHOCOLATE FACTORY

Migueláñez’s extensive and distinguished chocolate-making tradition is displayed at the Old Herranz Chocolate Factory. Visitors can immerse themselves in the Cocoa Roasting Room and the Grinding and Kneading Room to unravel the secrets of crafting this delight.

MUSEO DE LA RESINA

En 2013 se inauguró el Museo de la Resina con el objetivo de mostrar el largo legado de este producto en la localidad de Navas de Oro. En su interior se revelan los oficios ligados al pinar y a la extracción de la resina a través de una exhibición de los utensilios para resinar, pinos resinados por diferentes sistemas y un conjunto de fotografías.

RESIN MUSEUM

In 2013, the Resin Museum was inaugurated to showcase the long legacy of this product in the town of Navas de Oro. Inside, the trades linked to the pine forest and resin extraction are revealed through an exhibition of resin-collecting tools, pines resinized by different methods, and a set of photographs.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LAS TENERÍAS

Una visita a las tenerías de Cuéllar nos hace testigos de las diferentes etapas por las que transita una piel hasta convertirse cuero de primera calidad. Los visitantes vivirán un recorrido visual, sensorial y experimental tanto en el interior del museo como en el jardín japonés que embellece los exteriores.

TANNERIES INTERPRETATION CENTER

A visit to the tanneries of Cuéllar makes visitors witnesses to the different stages a hide goes through to become high-quality leather. Visitors will experience a visual, sensory, and experimental journey both inside the museum and in the Japanese garden that beautifies the outdoors.

DESTILERÍAS DYC

El punto inaugural de una visita a Destilerías DYC es disfrutar de las vistas que ofrece el entorno natural de Palazuelos de Eresma. Una vez dentro, los visitantes podrán oler el tostado de la malta, asistir a la transformación del grano en el ambarino líquido y, por supuesto, degustar el fruto de todo el proceso: el whisky.

DYC DISTILLERIES

The starting point of a visit to DYC Distilleries is enjoying the views offered by the natural surroundings of Palazuelos de Eresma. Once inside, visitors can smell the toasting of malt, witness the transformation of grain into amber liquid, and, of course, taste the fruit of the entire process: whiskey.



TURISMO DE EVENTOS

EVENT TOURISM

MÚSICA, CULTURA Y TRADICIONES SEGOVIANAS
MUSIC, CULTURE, AND SEGOVIAN TRADITIONS



CONCIERTOS DE LAS VELAS

Cada mes de julio, los lugares más encantadores de Pedraza se transforman en escenario y se iluminan bajo el resplandor de miles de velas. Al calor del fuego, agrupaciones musicales nacionales e internacionales se unen para interpretar música clásica, coral, sinfónica, de cámara, de jazz o de flamenco.

CONCERTS OF THE CANDLES

Every July, the most enchanting places in Pedraza transform into stages illuminated by the glow of thousands of candles. In the warmth of the fire, national and international musical groups come together to perform classical, choral, symphonic, chamber, jazz, and flamenco music.

NOCHES MÁGICAS DE LA GRANJA

La Granja de San Ildefonso se une a los festivales de verano con un Festival Internacional de Música y Danza. Se trata de la oportunidad perfecta para descubrir algunos de los rincones más emblemáticos de Segovia al ritmo de espectáculos de música, magia, circo y comedia.

MAGICAL NIGHTS OF LA GRANJA

La Granja de San Ildefonso joins summer festivals with an International Festival of Music and Dance. It's the perfect opportunity to discover some of Segovia's most emblematic corners to the rhythm of music, magic, circus, and comedy shows.

HUERCASA COUNTRY FESTIVAL

La música de raíces tiene cita en Riaza cada verano en un festival que prima y promueve la defensa del mundo rural y la diversión en familia. La música country, el blues, el folk y el rock suenan en dos escenarios: la Plaza Mayor en el corazón de Riaza, y Huercasa, un entorno de zonas verdes a escasos minutos del centro.

HUERCASA COUNTRY FESTIVAL

Folk music takes center stage in Riaza every summer at a festival that emphasizes the defense of rural life and family fun. Country, blues, folk, and rock music resonate on two stages: the Plaza Mayor in the heart of Riaza and Huercasa, a green area just minutes from the center.

FIESTA DE LOS GABARREROS

Cada segundo fin de semana de marzo, El Espinar rinde homenaje al oficio de los gabarreros, aquellos que sacan leña del monte y la transportan para venderla. Durante la fiesta, declarada Bien de Interés Turístico Regional, se celebran marchas, tertulias literarias, exposiciones, conciertos o exhibiciones de corte de madera.

GABARREROS FESTIVAL

Every second weekend of March, El Espinar pays tribute to the trade of the “gabarreros,” those who extract firewood from the mountains and transport it for sale. During the festival, declared a Regional Tourist Interest, there are marches, literary discussions, exhibitions, concerts, and wood-cutting demonstrations.

FIESTA DE SANTA ÁGUEDA

En febrero, Zamarramala celebra la Fiesta de Santa Águeda, conocida popularmente como la festividad donde las mujeres mandan. Cuenta la leyenda que las zamarriegas lograron entretener a las fortalezas del Alcázar en poder de los sarracenos para que Alfonso VI se hiciera con la reconquista. Desde entonces, la festividad ha evolucionado y modernizado, persistiendo a lo largo del tiempo.

SANTA ÁGUEDA FESTIVAL

In February, Zamarramala celebrates the Feast of Santa Águeda, popularly known as the festival where women are in charge. According to legend, women of Zamarramala managed to entertain the guards of the Alcázar held by the Moors so that Alfonso VI could reclaim it. Since then, the festival has evolved and modernized, persisting over time.

MERCADO BARROCO

Desde hace dos décadas, La Granja de San Ildefonso viaja al siglo XVIII para recuperar la forma de vida del barroco. Durante el primer fin de semana de junio, las calles y plazas se convierten en un gran escenario y demuestran que la esencia barroca pervive entre los muros de esta pintoresca localidad.

BAROQUE MARKET

For two decades, La Granja de San Ildefonso has traveled back to the 18th century to recover the baroque way of life. During the first weekend of June, the streets and squares become a grand stage, demonstrating that the baroque essence lives on within the walls of this picturesque town.

ENCIERROS DE CUÉLLAR

Los Encierros de Cuéllar otorgan el reconocimiento a Fiesta de Interés Turístico Internacional. Comienzan con “la suelta” a las 8:00 de la mañana, momento en el que los más valientes aporrean la puerta donde se encuentran los toros y otros buscan refugio. Más tarde, tiene lugar un recorrido campestre por la cañada de la Reina.

CUÉLLAR BULL RUNS

The Cuéllar Bull Runs are recognized as an International Tourist Interest. They begin with “la suelta” at eight in the morning when the bravest provoke the bulls, and others seek refuge. Later, there is a countryside route along the Queen’s Path.



FUNCIONAMIENTO DE LAS FUENTES MONUMENTALES

Los Jardines del Real Sitio de La Granja de San Ildefonso exhiben las fuentes más famosas de España, encargadas de refrescar los jardines y de deslumbrar al público con un espectáculo acuático que alcanza los 47 metros de altura. Se trata de una proeza de la ingeniería hidráulica que esconde una red de 14 kilómetros de cañerías que transportan hasta 500 litros de agua por segundo. Tres siglos después de su creación, las fuentes de La Granja de San Ildefonso siguen sorprendiendo a los visitantes.

OPERATION OF THE MONUMENTAL FOUNTAINS

The Gardens of the Real Sitio de La Granja de San Ildefonso exhibit Spain’s most famous fountains, tasked with refreshing the gardens and dazzling the audience with a water show reaching 47 meters in height. It’s a hydraulic engineering feat that conceals a network of 14 kilometers of pipes transporting up to 500 liters of water per second. Three centuries after their creation, the fountains of La Granja de San Ildefonso continue to amaze visitors.



TURISMO NATURAL

PARQUE NATURAL HOCES DEL RÍO DURATÓN HOCES DEL RÍO DURATÓN NATURAL PARK

Una visita al Parque Natural Hoces del Río Duratón no se entendería del mismo modo sin conocer previamente la Casa del Parque, situada en la localidad de Sepúlveda. Además de apreciar la admirable arquitectura de este edificio, profundizaremos en la génesis que dio origen al enclave natural de sus alrededores. Con la información como guía, nos entregamos a la naturaleza y al rico patrimonio natural que posee la zona. El itinerario comienza en la villa de Sepúlveda, declarada Conjunto Histórico-Artístico desde 1951. Después comienza un camino de 15 kilómetros en el que la naturaleza cede espacio a iglesias, puentes romanos, ermitas y cuevas.

A visit to the Hoces del Río Duratón Natural Park would not be fully understood without first exploring the Casa del Parque, located in the town of Sepúlveda. In addition to appreciating the admirable architecture of this building, we delve into the origin of the natural enclave of its surroundings. With information as our guide, we surrender to nature and the rich natural heritage of the area. The itinerary begins in the town of Sepúlveda, declared a Historic-Artistic Ensemble since 1951. Then, a 15-kilometer path unfolds where nature gives way to churches, Roman bridges, hermitages, and caves.

PARQUE NATURAL HOCES DEL RÍO RIAZA HOCES DEL RÍO RIAZA NATURAL PARK

En el Parque Natural Hoces del Río Riaza, más de 300 especies de animales conviven entre encinares, quejigares y pinos resineros. Al alzar la mirada al cielo, descubriremos que el buitre leonado es el encargado de reinar el territorio desde las alturas. Pero antes de contemplar esta belleza, es preciso visitar la Casa de Parque de Montejo de la Vega para comprender el camino que está por llegar. Un recorrido de 14,5 kilómetros en el que conoceremos pueblos medievales como Maderuelo, el Mirador del Cerro Alto de Valdevacas de Montejo, la Ermita del Casuar o la presa del embalse de Linares del Arroyo. En cada rincón, estos parajes revelan la esencia de la naturaleza segoviana.

In the Hoces del Río Riaza Natural Park, more than 300 species of animals coexist among holm oaks, oak groves, and resinous pines. When we gaze at the sky, we discover that the griffon vulture reigns over the territory from the heights. But before contemplating this beauty, it's necessary to visit the Casa de Parque in Montejo de la Vega to understand the journey that lies ahead. A 14.5-kilometer route where we will encounter medieval villages like Maderuelo, the viewpoint Cerro Alto de Valdevacas de Montejo, the Ermita del Casuar, or the dam of the Linares del Arroyo reservoir. In every corner, these landscapes reveal the essence of Segovian nature.

PARQUE NACIONAL DE LA SIERRA DE GUADARRAMA SIERRA DE GUADARRAMA NATIONAL PARK

Todo aquel que busque sumergirse en la naturaleza, la encontrará en las 33.960 hectáreas que forman el Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama. Su pico más alto, la montaña Peñalara con 2.428 metros, preside kilómetros de diversas especies de flora y fauna protegidas.

Este paraje nacional dispone de una amplia gama actividades destinadas a todas las edades. Las innumerables sendas que una vez fueron trazadas por los habitantes de los pueblos circundantes son hoy transitadas por turistas que anhelan un paseo al aire libre. Los más aventureros encontrarán numerosas zonas para hacer deporte como rutas en bicicleta, escalada, esquí nórdico, raquetas de nieve y ascensiones para conocer la Sierra de Guadarrama en invierno. Además, para aquellos que deseen disfrutar de la naturaleza de una forma didáctica, se ofrecen rutas geológicas, botánicas y ornitológicas para la observación de aves.

Anyone seeking to immerse themselves in nature will find it in the 33,960 hectares that make up the Sierra de Guadarrama National Park. Its highest peak, the Peñalara mountain at 2,428 meters, oversees kilometers of diverse species of protected flora and fauna.

This national landscape offers a wide range of activities for all ages. The numerous trails once traced by the inhabitants of the surrounding villages are now traveled by tourists eager for an outdoor walk. The more adventurous will find numerous areas for sports such as cycling routes, climbing, Nordic skiing, snowshoeing, and ascents to explore the Sierra de Guadarrama in winter. Moreover, for those who wish to enjoy nature in an educational manner, there are geological, botanical, and ornithological routes for bird watching.





Castilla y León, una tierra para saborear

Castilla y León, a land to savor

Cuando planeamos una escapada queremos que la experiencia sea plena. Imaginamos largos paseos al atardecer entre viñedos, senderos que surcan bosques milenarios y, por qué no, disfrutar de un buen vino frente a una mesa repleta de manjares, desde el pan recién horneado hasta un buen asado acompañado de una ensalada elaborada con las mejores hortalizas de temporada.

Tierra de Sabor es ese corazón que late en cada uno de los alimentos que anhelamos al imaginar nuestro viaje por cada una de las nueve provincias que conforman Castilla y León: la cultura o el impresionante legado natural que conservan todos sus rincones, aderezado con el extraordinario patrimonio alimentario de un vasto territorio.

Tierra de sabor es la marca de garantía de los alimentos de Castilla y León. En la actualidad, cerca de 900 productores, en su mayor parte artesanos o pequeñas empresas asentadas en el medio rural, y 6.000 productos lucen el corazón amarillo en sus envases o etiquetado, ocupando un espacio único. Carnes, tanto frescas como transformadas, vinos, derivados de cereales, quesos, frutas y hortalizas, legumbres y un largo etcétera. Es difícil conformarse solo uno de ellos.

When we plan a getaway, we want the experience to be complete. We imagine long walks at sunset through vineyards, trails winding through ancient forests, and, why not, enjoying a good wine in front of a table full of delicacies—from freshly baked bread to a well-prepared roast accompanied by a salad made with the best seasonal vegetables.

Tierra de Sabor is the heartbeat in every food we crave as we imagine our journey through each of the nine provinces that make up Castilla y León: the culture, the impressive natural legacy preserved in every corner, enhanced by the extraordinary food heritage of a vast territory.

Tierra de Sabor is the quality mark for the foods of Castilla y León. Currently, nearly 900 producers, mostly artisans or small companies based in rural areas, and 6,000 products proudly display the yellow heart on their packaging or labeling, occupying a unique space. Meats, both fresh and processed, wines, cereal derivatives, cheeses, fruits and vegetables, legumes, and much more. It's hard to choose just one.



Una región que mima su entorno natural

A region that pampers its natural environment

La marca de garantía **Tierra de Sabor** nació en el año 2009 con el objetivo de impulsar la notoriedad y el prestigio del sector agroalimentario de Castilla y León y garantizar a clientes y consumidores la identificación del origen y la autenticidad del producto de forma precisa, asegurando un alto nivel de calidad, defendiendo la labor de los productores y diferenciando las enseñanzas de la región en un mercado cada vez más competitivo. En la actualidad, se ha convertido en todo un referente agroalimentario, —es el sello de garantía más conocido por los consumidores españoles—, por eso **Tierra de Sabor** te invita a disfrutar de los aromas, sensaciones y la calidad de siempre como nunca antes había sido posible, conjugando tradición e innovación.

“Tierra de Sabor se ha transformado en la despensa más grande de Europa gracias a su manera diferente de hacer las cosas: con dedicación, esmero y atención a cada detalle.”

Esta apuesta por la excelencia de todo el sector agroalimentario de Castilla y León, bajo el sello de **Tierra de Sabor**, ha fructificado en una gran marca de dimensión nacional, que se sustenta en tres pilares fundamentales: territorio, alimentos de calidad y, cómo no, la gastronomía, para que puedas celebrar alrededor de una mesa grandes momentos en familia, con amigos o disfrutar de un momento único, exclusivamente tuyo.

Tierra de Sabor es el corazón de toda una región que mira y mima a su entorno natural, denominador común de su riqueza, una suma de esfuerzos que han permitido crear una gran marca, ocupar un espacio único de productos que tienen tradición, historia y nombre y apellidos de los productores de las materias primas con los que están elaborados.

Quince años después de iniciar su camino, **Tierra de Sabor** se ha convertido en la mayor despensa de Europa. Pero, sobre todo, en una manera diferente de hacer las cosas, con dedicación, esmero, cuidando cada detalle. **Tierra de Sabor** es, en definitiva, *el arte de degustar la vida*.

The **Tierra de Sabor** guarantee mark was created in 2009 with the aim of boosting the notoriety and prestige of the agri-food sector of Castilla y León and ensuring customers and consumers can precisely identify the origin and authenticity of the product, guaranteeing a high level of quality, defending the work of producers, and distinguishing the brands of the region in an increasingly competitive market. Today, it has become a true agri-food benchmark—it is the most recognized guarantee mark among Spanish consumers. That’s why **Tierra de Sabor** invites you to enjoy the aromas, sensations, and quality like never before, combining tradition and innovation.

“Tierra de Sabor has transformed into the largest pantry in Europe thanks to its unique way of doing things: with dedication, care, and attention to every detail.”

This commitment to excellence in the entire agri-food sector of Castilla y León, under the **Tierra de Sabor** seal, has resulted in a great national brand, based on three fundamental pillars: territory, quality foods, and, of course, gastronomy, so you can celebrate great moments around a table with family, friends, or enjoy a unique moment just for yourself.

Tierra de Sabor is the heart of an entire region that cares for and cherishes its natural environment, the common denominator of its wealth—a sum of efforts that have allowed the creation of a great brand, occupying a unique space of products with tradition, history, and the names and surnames of the producers of the raw materials with which they are made.

Fifteen years after embarking on its journey, **Tierra de Sabor** has become the largest pantry in Europe. But, above all, it’s a different way of doing things, with dedication, meticulousness, caring for every detail. **Tierra de Sabor** is, ultimately, *the art of savoring life*.





TIERRA DE SABOR, EL SELLO DE EXCELENCIA QUE ABANDERA CON ORGULLO AL SECTOR AGROALIMENTARIO DE CASTILLA Y LEÓN.

TIERRA DE SABOR, THE SEAL OF EXCELLENCE PROUDLY REPRESENTING THE AGRI-FOOD SECTOR OF CASTILLA Y LEÓN.





Elogio a la Tierra

Praise to the Earth

VALLADOLID, UN DESTINO IMPRESCINDIBLE PARA EL ENOTURISMO

VALLADOLID, AN ESSENTIAL DESTINATION FOR WINE TOURISM

Valladolid, tierra de vinos tintos, blancos y rosados, destaca como la provincia más completa en la oferta vinícola de España. Son cinco las Denominaciones de Origen que hacen que Valladolid sea una parada indispensable para el enoturismo, cada una labrada con sus uvas, sus métodos de cultivo y sus propias peculiaridades: Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro y León.

Ribera del Duero no necesita carta de presentación. Mundialmente reconocida y venerada, esta D.O. fusiona la exigencia del *terroir* junto a la de viticultores y bodegueros para elaborar vinos con personalidad única.

Le sigue la D.O. Rueda, protagonista en vinos blancos de la variedad de uva Verdejo, la cual cuenta con más de diez siglos de trayectoria. Su expresión frutal, toque amargoso y matices de hierba de monte bajo proyectan en boca el destello de originalidad que distingue a esta D.O.

Desde 1991, la D.O. Cigales se ha especializado en la producción de vinos rosados. La experiencia enológica acumulada a lo largo de los años les ha permitido perfeccionar sus métodos y experimentar con tintos.

La D.O. Toro se nutre principalmente de la variedad autóctona Tinta de Toro, siempre en busca del grado de madurez necesario para elaborar vinos de calidad. Los tintos son su especialidad, pero también destacan por la producción de rosados y blancos.

Concluimos nuestro recorrido en la D.O. León, una denominación que abarca 34 bodegas al sur de la provincia de León y parte de Valladolid. Aunque son jóvenes, demuestran un talento innato elaborando blancos, tintos y rosados con variedades principales como Prieto Picudo y Mencía.

Valladolid, a land of red, white, and rosé wines, stands out as the most complete province in Spain for wine offerings. There are five Denominations of Origin that make Valladolid an indispensable stop for wine tourism, each shaped by their grapes, cultivation methods, and unique characteristics: Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro, and León.

Ribera del Duero needs no introduction. Globally recognized and revered, this D.O. combines the demands of the *terroir* with those of vintners and winemakers to create wines with a unique personality.

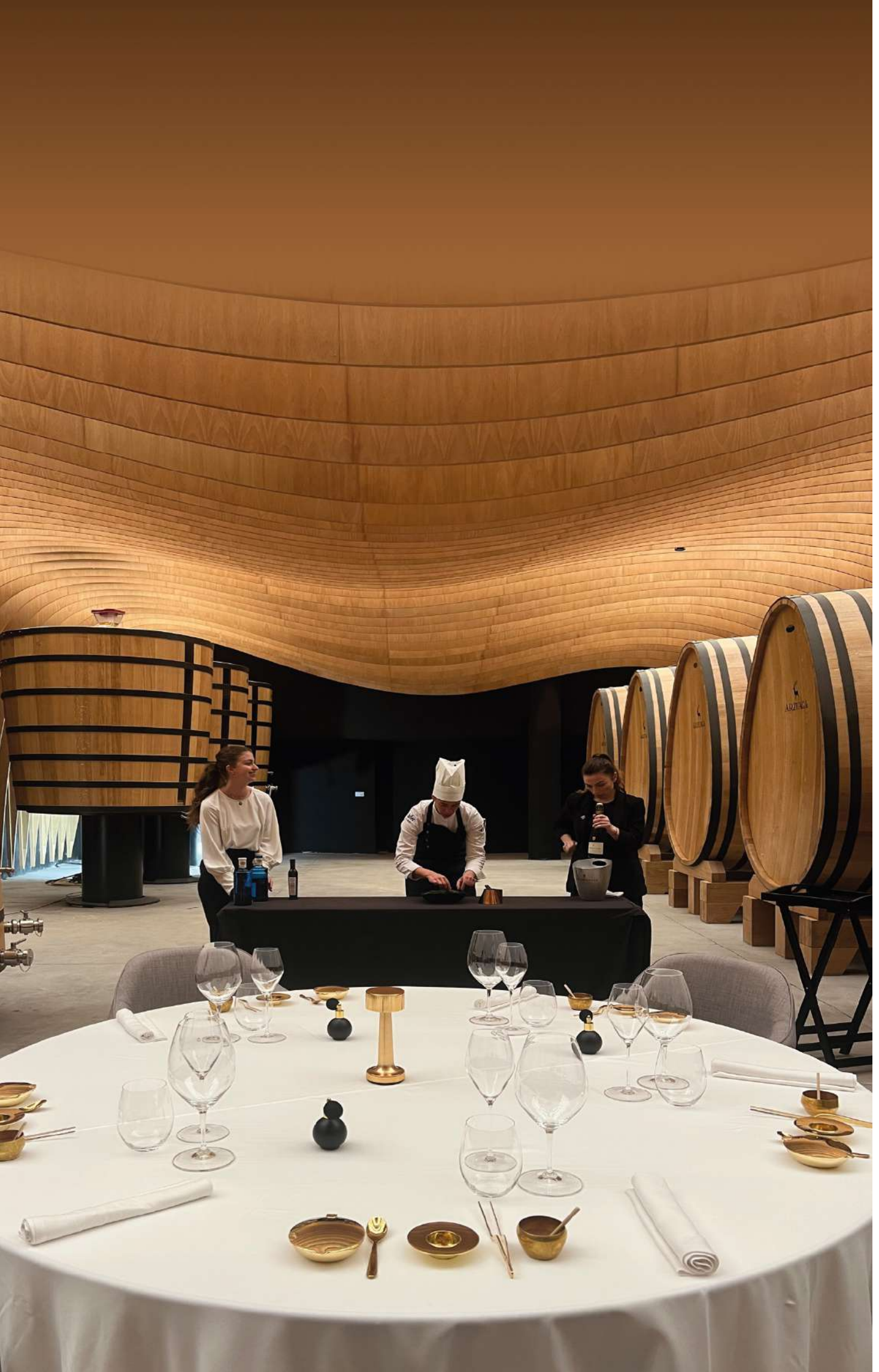
Next is the D.O. Rueda, known for its white wines made from the Verdejo grape variety, which has a history spanning over ten centuries. Its fruity expression, slightly bitter touch, and hints of wild herbs offer a taste of originality that distinguishes this D.O.

Since 1991, the D.O. Cigales has specialized in producing rosé wines. The accumulated enological experience over the years has allowed them to perfect their methods and experiment with reds.

The D.O. Toro primarily uses the native Tinta de Toro variety, always seeking the necessary ripeness to produce quality wines. Reds are their specialty, but they also excel in producing rosés and whites.

We conclude our journey with the D.O. León, a denomination that encompasses 34 wineries in the south of the province of León and part of Valladolid. Although young, they demonstrate an innate talent for making whites, reds, and rosés with main varieties like Prieto Picudo and Mencía.





Bodegas Arzuaga

UNA AVENTURA EN LA RIBERA DEL DUERO

AN ADVENTURE IN RIBERA DEL DUERO

Cuando hablamos de la Denominación de Origen Ribera del Duero es imprescindible hacer una parada en Bodegas Arzuaga, que con más de 30 años de trayectoria se ha convertido en una de las bodegas más emblemáticas a nivel nacional e internacional. En Quintanilla de Onésimo nacen sus vinos, elaborados en base a tres pilares: suelo, clima y orientación. El resultado es una oferta de vinos premiada en los certámenes más importantes del género y venerada por cualquiera que tenga el placer de degustarlos. Sus reputados tintos comparten catálogo junto a rosados como Arzuaga Rosae o blancos como Fan D. Oro. La innovación forma parte de su carácter, lo cual se demuestra en nuevas incorporaciones como Aprisco. Además de la presencia de Arzuaga en la Ribera, también ofrecen un Vino de Pago denominado Pago Florentino, cuyas uvas nacen en un pago de Castilla La Mancha.

Bodegas Arzuaga invita a un viaje aquellos que anhelan descubrir el alma de la Ribera del Duero. La ruta parte en la Finca La Planta, una reserva en la que viñedos, encinas milenarias y olivos conviven con jabalíes, ciervos y mullores en libertad. Al adentrarse en la bodega, se revelan los secretos de la elaboración del vino, desde la viña hasta las barricas y salas de microvinificación. Una vez que los visitantes descubren el espacio que nutre a los vinos de Arzuaga, apreciarán en cada copa la esencia del entorno que ha acogido su creación.

Para una experiencia completa, Arzuaga ofrece una propuesta gastronómica tradicional con platos como el lechazo y productos de caza de su propia finca. Para aquellos que prefieran optar por la cocina de vanguardia, la bodega pone a disposición del público el restaurante Taller, galardonado con una estrella Michelin. Y para vivir una aventura diferente, Arzuaga invita a los amantes del vino a embarcarse en un viaje por el Duero a través de una cata en barco. También abre sus puertas Arzuaga's Wine Bar, un espacio al que se accede por un túnel del vino que aterriza en un lugar rodeado de cristaleras. Con vistas hacia los viñedos, los asistentes lo aprenderán todo sobre la cultura vinícola mientras degustan una selección de vinos y tapas gastronómicas.

When we talk about the Ribera del Duero Designation of Origin, it's essential to make a stop at Bodegas Arzuaga, which, with over 30 years of history, has become one of the most emblematic wineries nationally and internationally. In Quintanilla de Onésimo, their wines are born, crafted based on three pillars: soil, climate, and orientation. The result is an award-winning range of wines in the most important competitions of the genre, revered by anyone who has the pleasure of tasting them. Their renowned reds share the catalog with rosés like Arzuaga Rosae or whites like Fan D. Oro. Innovation is part of their character, as evidenced by new wines like Aprisco. In addition to Arzuaga's presence in Ribera, they also offer a 'Vino de Pago' called Pago Florentino, whose grapes come from a plot in Castilla La Mancha.

Bodegas Arzuaga invites those who want to discover the soul of Ribera del Duero on a journey. The route starts at Finca La Planta, a reserve where vineyards, ancient oaks, and olive trees coexist with wild boars, deers, and mouflons in freedom. Upon entering the winery, the secrets of winemaking are revealed, from the vineyard to the barrels and microvinification rooms. Once visitors uncover the space that nurtures Arzuaga's wines, they will appreciate in each glass the essence of the environment that has embraced their creation.

For a complete experience, Arzuaga offers a traditional gastronomic meal with dishes such as suckling lamb and game products from their own estate. For those who prefer avant-garde cuisine, the winery provides the public with the Taller restaurant, awarded with a Michelin star. And for a different adventure, Arzuaga invites wine lovers to embark on a journey along the Duero through a boat tasting. Arzuaga's Wine Bar also opens its doors, accessed through a wine tunnel that lands in a glass-surrounded place. With views of the vineyards, attendees will learn everything about wine culture while tasting a selection of wines and gastronomic tapas.

Vindesía: explorando las bodegas de Familia Fernández Rivera

Vindesía: exploring the wine cellars of Familia Fernández Rivera

UN PASEO PARA LOS QUE COMPARTEN LA PASIÓN POR EL VINO

A JOURNEY FOR THOSE WHO SHARE A PASSION FOR WINE

Vindesía nace para ofrecer a los amantes del vino la oportunidad de explorar, oler y sentir la esencia de las cuatro bodegas de Familia Fernández Rivera. Durante la experiencia, los participantes podrán sumergirse en las distintas etapas del viñedo y de la elaboración del vino. El recorrido se materializa en una degustación de vinos y aperitivos artesanos, enriqueciendo de esta forma la cultura vinícola y destacando la Denominación de Origen Ribera del Duero. Te presentamos una ruta en la que perderte entre historia, aromas y viñedos.

EL LAGAR - TINTO PESQUERA

En Pesquera de Duero encontramos este lagar de piedra construido en el siglo XVI, un testimonio tangible de la tradición vinícola. Para honrar su legado, la bodega invita a los asistentes a una visita guiada por los espacios de producción mientras se degustan tres vinos junto a un aperitivo en tres puntos clave de la bodega.

EL CHÂTEAU - CONDADO DE HAZA

En esta ocasión, nos adentramos en una visita guiada a orillas del río Duero, testigo de los primeros viñedos plantados por Familia Fernández Rivera en 1988. Los visitantes descubrirán un château castellano rodeado de hermosas viñas y concluirán la experiencia con la degustación de tres vinos y queso artesanal.

EL COCERO - EL VÍNCULO

Las viñas centenarias y los vinos de producción limitada son los protagonistas de la visita a la bodega El Vínculo. En el corazón de Campo de Criptana, los participantes serán conducidos por un paisaje tradicional castellano mientras degustan vinos excepcionales, entre los que destaca el emblemático vino blanco Alejairén.

LA LUCERA - DEHESA LA GRANJA

La fusión de agricultura y ganadería da vida a Dehesa La Granja, donde los vinos se crían en un entorno inmejorable. Aquí, en una bodega subterránea con tres siglos de historia en Vadillo de Guareña (Zamora), los viñedos comparten hogar con más de mil trescientas vacas.

Vindesía is born to offer wine enthusiasts the opportunity to explore, smell, and feel the essence of the four wineries of Familia Fernández Rivera. During the experience, participants can immerse themselves in the various stages of the vineyard and wine production. The tour materializes in a wine tasting and artisanal snacks, thus enriching the wine culture and highlighting the Ribera del Duero Designation of Origin. We present a route where you can get lost in history, aromas, and vineyards.

EL LAGAR - TINTO PESQUERA

In Pesquera de Duero, we find this stone cellar built in the 16th century, a tangible testimony of winemaking tradition. To honor its legacy, the winery invites attendees to a guided tour of the production spaces while tasting three wines along with a snack at three key points in the winery.

EL CHÂTEAU - CONDADO DE HAZA

On this occasion, we delve into a guided tour on the banks of the Duero River, witness to the first vineyards planted by Familia Fernández Rivera in 1988. Visitors will discover a Castilian château surrounded by beautiful vineyards and conclude the experience with the tasting of three wines and artisanal cheese.

EL COCERO - EL VÍNCULO

Century-old vines and limited-production wines take center stage in the visit to the El Vínculo winery. In the heart of Campo de Criptana, participants will be led through a traditional Castilian landscape while tasting exceptional wines, including the iconic Alejairén white wine.

LA LUCERA - DEHESA LA GRANJA

The fusion of agriculture and livestock brings Dehesa La Granja to life, where wines are aged in an unbeatable environment. Here, in an underground cellar with three centuries of history in Vadillo de Guareña (Zamora), vineyards share a home with more than thirteen hundred cows.





DEHESA DE LOS CANÓNIGOS

UNA BODEGA DE RAÍZ

A ROOTED WINERY

Cultura, tradición, familia, saber hacer, respeto por el medio ambiente y por quienes lo habitan, es lo que encontrarán los visitantes en Dehesa de los Canónigos. Gracias a las cepas centenarias, el suelo de cascajo, las mejores barricas y la experiencia, los vinos llevan el *terroir* de la Ribera alrededor del mundo: Dehesa de los Canónigos 15 meses, Solideo, Quinta Generación, Dehesa de los Canónigos Gran Reserva Luis Sanz Busto y Dehesa de los Canónigos Albillo Mayor (blanco) y Luzianilla Clarete, el último vino creado por la familia.

La filosofía de la Familia Sanz Cid se desvela en “Camino a Solideo”, una experiencia para adentrarse en el recorrido que siguen las uvas desde la vendimia hasta crear el vino calificado como Reserva. Para celebrar eventos especiales, la Milla de Oro destaca por sus jardines cubiertos de pinos bicentenarios y flores, su decoración vernácula donde las chimeneas cobran protagonismo en los meses más fríos del año, y las salas de elaboración, en las que se denota el mimo y la atención a los detalles. Vivencias inolvidables que pueden concluir en La Cocina de la Dehesa, donde se ofrece una propuesta gastronómica que rescata los platos del recetario tradicional de Mari Luz Cid. Se trata de una mirada renovada a la tierra, con una firme apuesta por los productos de temporada y de cercanía.

La historia de Dehesa de los Canónigos se remonta a la mitad del siglo XIX. Una casa con bodega, donde su particular arquitectura, junto al centenario pinar abrazado por el río Duero, sus hermosos jardines y el viñedo forman un paraje inspirador para disfrutar de sus vinos. En la actualidad, Iván y Belén, hijos de Luis Sanz y Mari Luz Cid, son los responsables de continuar con el legado familiar, basado en la máxima “antes uvas que cubas”, con la que expresan el amor por la tierra que les vio nacer hace ya cinco generaciones. Poner un pie en esta bodega es respirar historia, arte, cultura, ecología y solidaridad.

Culture, tradition, family, craftsmanship, respect for the environment and those who inhabit it – these are what visitors will find at Dehesa de los Canónigos. Thanks to century-old vines, gravelly soil, top-quality barrels, and the expertise, the wines carry the *terroir* of the Ribera around the world: Dehesa de los Canónigos 15 months, Solideo, Quinta Generación, Dehesa de los Canónigos Gran Reserva Luis Sanz Busto, and Dehesa de los Canónigos Albillo Mayor (white) and Luzianilla Clarete, the latest wine created by the family.

The philosophy of the Sanz Cid Family is revealed in “Camino a Solideo,” an experience to delve into the journey that grapes take from harvest to creating the wine qualified as Reserve. To celebrate special events, the Milla de Oro stands out for its gardens covered with bicentennial pines and flowers, its vernacular decoration where chimneys take center stage in the coldest months of the year, and the production rooms, where care and attention to detail are evident. Unforgettable experiences that can conclude at La Cocina de la Dehesa, where a gastronomic proposal rescues dishes from Mari Luz Cid’s traditional recipe book. It is a renewed look at the land, with a firm commitment to seasonal and local products.

The history of Dehesa de los Canónigos dates back to the mid-19th century. A house with a cellar, where its particular architecture, along with the century-old pine forest embraced by the Duero River, its beautiful gardens, and the vineyard form an inspiring setting to enjoy its wines. Today, Iván and Belén, children of Luis Sanz and Mari Luz Cid, are responsible for continuing the family legacy, based on the maxim “grapes before barrels,” expressing their love for the land that saw them born five generations ago. Stepping into this winery is to breathe history, art, culture, ecology, and solidarity.

JAVIER SANZ VITICULTOR

DONDE LOS VINOS CUENTAN SU PROPIA HISTORIA

WHERE WINES TELL THEIR OWN STORY

Visitar los viñedos y la bodega de Javier Sanz Viticultor, situados en la localidad de La Seca, es viajar a través del tiempo. La bodega, creada por un legado de cinco generaciones de viticultores durante más de 150 años, forma parte de la Denominación de Origen Rueda, conocida por ser la primera constituida en Castilla y León y por englobar a bodegas centenarias bajo el protagonismo de la uva verdejo. Este prestigioso reconocimiento no es fruto del azar, sino de la pasión y dedicación de Javier Sanz Viticultor por conservar viñedos prefiloxéricos -con más de 150 años de historia- de variedades autóctonas y recuperar variedades casi extinguidas como la Malcorta, la Bruñal y la Cenicienta.

Actualmente pertenecen a la Ruta del Vino de Rueda, la cual permite descubrir el viñedo más antiguo documentado de la D.O., registrado en 1863 y propiedad de la Bodega Javier Sanz Viticultor. Además, los asistentes degustarán una selección de sus vinos acompañados por embutidos y quesos de la zona. La visita tiene lugar en la Iglesia Orden Tercera, rehabilitada por el mismo Javier Sanz. Cada experiencia de enoturismo y cata está diseñada para transportar a los participantes al origen y presente de los vinos. En cada sorbo se palpa la filosofía inmutable de Bodega Javier Sanz Viticultor: intervenir lo mínimo posible en el proceso de elaboración de sus vinos para permitir que los viñedos cuenten su propia historia, manteniendo y recuperando el patrimonio vitivinícola de La Seca. En este espacio, la historia se entrelaza con la modernidad, creando un lugar ideal para explorar y disfrutar de la cultura del vino. Son cuatro las visitas guiadas propuestas por la bodega, todas creadas para transmitir la esencia que distingue a Javier Sanz Viticultor: Alma, Origen, Tierra y Encuentro.

Visiting the vineyards and winery of Javier Sanz Viticultor, located in the town of La Seca, is like traveling through time. The winery, created by a legacy of five generations of viticulturists spanning over 150 years, is part of the Rueda Designation of Origin, known for being the first established in Castilla y León and for encompassing century-old wineries under the prominence of the Verdejo grape. This prestigious recognition is not the result of chance but of the passion and dedication of Javier Sanz Viticultor to preserve pre-phyloxera vineyards -with over 150 years of history- of native varieties and to recover almost extinct varieties such as Malcorta, Bruñal, and Cenicienta.

They are currently part of the Rueda Wine Route, which allows visitors to discover the oldest documented vineyard in the D.O., recorded in 1863 and owned by Bodega Javier Sanz Viticultor. Additionally, attendees will taste a selection of their wines accompanied by local sausages and cheeses. The visit takes place in the Iglesia Orden Tercera, rehabilitated by Javier Sanz himself. Each wine tourism experience and tasting is designed to transport participants to the origin and present of the wines. In each sip, one can feel the immutable philosophy of Bodega Javier Sanz Viticultor: to intervene as minimally as possible in the winemaking process to allow the vineyards to tell their own story, maintaining and recovering the viticultural heritage of La Seca. In this space, history intertwines with modernity, creating an ideal place to explore and enjoy wine culture. The winery offers four guided tours, all created to convey the essence that distinguishes Javier Sanz Viticultor: Alma, Origen, Tierra y Encuentro.

¿POR QUÉ LA IGLESIA ORDEN TERCERA DE LA SECA?

WHY THE IGLESIA ORDEN TERCERA OF LA SECA

Cuando Javier Sanz tomó su primera comunión en la iglesia Orden Tercera, construida en el siglo XVIII, quedó marcada en su memoria la que inicialmente fue concebida como punto de encuentro para los franciscanos. Hoy, la iglesia resucitada por el propio Javier Sanz renace con una nueva vida y misión: convertirse en un espacio referente para compartir momentos especiales.

When Javier Sanz took his first communion in the Iglesia Orden Tercera, built in the 18th century, the memory of what was initially conceived as a meeting point for the Franciscans was etched in his memory. Today, the church resurrected by Javier Sanz himself is reborn with a new life and mission: to become a reference space for sharing special moments.



BODEGAS JOSÉ PARIENTE



TRADICIÓN Y PASIÓN POR LA VARIEDAD VERDEJO

TRADITION AND PASSION FOR THE VERDEJO VARIETY

Bodega familiar, referente en la Denominación de Origen Rueda, que bebe de un pasado exitoso y de un estudio continuado de los suelos y la viticultura para garantizar la calidad de sus vinos. El objetivo de Bodegas José Pariente es conceder a la variedad autóctona de la zona la importancia que merece, un compromiso que se plasma en todas sus elaboraciones.

A family winery, a reference in the Rueda Designation of Origin, that draws from a successful past and continuous study of soils and viticulture to ensure the quality of its wines. The goal of Bodegas José Pariente is to give the native variety of the region the importance it deserves, a commitment that is reflected in all of its productions.

ELEGANCIA, FRESCURA Y COMPLEJIDAD

ELEGANCE, FRESHNESS, AND COMPLEXITY

Una gama formada por siete vinos blancos y un rosado de marcada expresión y tipicidad. Ocho exponentes que poseen el carácter de su lugar de origen y que, a la vez, revelan una forma singular de entender la tierra, la viña, las diferentes variedades con las que trabajan y la vinificación.

A range consisting of seven white wines and a rosé with marked expression and typicity. Eight examples that possess the character of their place of origin and, at the same time, reveal a unique way of understanding the land, the vineyard, the different varieties they work with, and the wine-making process.

Ctra. Rueda, Km 2,5, 47491 La Seca, Valladolid · Tl. (+34) 983 81 66 00 · josepariente.com

BODEGAS HNOS. PÉREZ PASCUAS - VIÑA PEDROSA



CEPAS CON HISTORIA QUE ELABORAN VINOS DESDE 1980 VINES WITH HISTORY CREATING WINES SINCE 1980

Esta bodega tradicional, fundadora de la Denominación de Origen Ribera del Duero, es referente mundial en la elaboración de grandes vinos de máxima calidad. La familia Pérez Pascuas, impulsada por una profunda pasión por el vino, ha labrado una historia que se extiende a lo largo de 124 hectáreas de viñedo con certificado ecológico. Con el firme objetivo de reflejar la identidad de su terruño en cada botella, realizan una viticultura tradicional, orgánica y respetuosa.

La clave de sus vinos reside en su apuesta por la calidad y cuidado al detalle, elaborando únicamente tintos de guarda: crianzas, reservas y grandes reservas repartidos entre sus marcas Viña Pedrosa, Cepa Gavilán, La Navilla y Pérez Pascuas. Cada sorbo refleja la historia de la familia, de la pasión por la tierra y de su empeño en hacer algo único.

This traditional winery, a founding member of the Ribera del Duero Designation of Origin, is a world reference in the production of high-quality wines. The Pérez Pascuas family, driven by a deep passion for wine, has crafted a story that spans 124 hectares of vineyards with an organic certification. With the goal of reflecting the identity of their terroir in each bottle, they practice traditional, organic, and respectful viticulture.

The key to their wines lies in their commitment to quality and meticulous attention to detail, producing only aged red wines: Premium Crianza, Reserve and Grand Reserve wines distributed among their brands Viña Pedrosa, Cepa Gavilán, La Navilla, and Pérez Pascuas. Each sip reflects the family's history, passion for the land, and their dedication to create something unique.

Avda. Ribera del Duero, 30, 09314 Pedrosa de Duero, Burgos · Tl. (+34) 947 53 01 00 · perezpascuas.com

BODEGAS HONORATO CALLEJA



EL PLACER DE VIVIR

THE PLEASURE OF LIVING

En Amusquillo, municipio ubicado en el Valle de Esgueva, nace Bodegas Honorato Calleja, una bodega familiar que combina tradición con personalidad para ofrecer vinos con carácter, de gran sabor y expresividad. Su apuesta más joven y atrevida es La Garulla, vino creado bajo el lema “sin ninguna pretensión, pero con todas”. Un título que despierta la curiosidad y cumple las expectativas de quienes lo prueban. Desde el primer hasta el último sorbo, La Garulla se adueña del momento, contagiando frescura a todo aquel dispuesto a catarlo.

Dos vinos más completan el catálogo. Jaramiel 15 meses barrica es el vino más antiguo de la marca, un tinto pensado para hedonistas que revela matices de frambuesas maduras, moras y arándanos. La apuesta más especial de la bodega es Honorato 24 meses barrica, un vino con mucho cuerpo, sabor con largo recorrido y un final que recuerda a frutas y especias. Bodegas Honorato Calleja ofrece tres vinos elaborados con la variedad Tinto Fino, uva por excelencia de la D.O. Ribera del Duero, que tienen un único cometido: el placer de vivir.

In Amusquillo, a municipality located in the Valle de Esgueva, Bodegas Honorato Calleja was born, a family winery that combines tradition with personality to offer wines with character, great flavor, and expressiveness. Its youngest and most daring bet is La Garulla, a wine created under the motto “without any pretension, but with all.” A title that piques curiosity and meets the expectations of those who try it. From the first to the last sip, La Garulla seizes the moment, spreading freshness to all those willing to taste it.

Two more wines complete the catalog. Jaramiel 15 months barrel is the oldest wine of the brand, a red wine designed for hedonists that reveals nuances of ripe raspberries, blackberries, and blueberries. The winery's most special offering is Honorato 24 months barrel, a wine with a lot of body, long-lasting flavor, and a finish that recalls fruits and spices. Bodegas Honorato Calleja offers three wines made with the Tinto Fino variety, the grape par excellence of the D.O. Ribera del Duero, which have a single purpose: the pleasure of living.

C. Salegar, 1, 47177 Amusquillo, Valladolid · Tl. (+34) 983 68 60 15 · bodegashonorato.com





Emoción gastronómica

Gastronomic excitement

LA DICHA DE COMER BIEN

THE JOY OF EATING WELL

El recorrido por los destinos imprescindibles de Valladolid despierta el apetito a cada paso. Sobre todo, cuando conocemos su historia vinícola, el profundo respeto por la materia prima que brota de sus tierras y la pasión con la que viven cada receta.

Algunas de las bodegas más prestigiosas de Valladolid abren las puertas de restaurantes que fusionan esencia vinícola con cocina de vanguardia. Taller Arzuaga, de Bodegas Arzuaga, ofrece un espacio enclavado entre viñedos con la distinción de una estrella Michelin. Origen-es, un restaurante de las bodegas de Familia Fernández Rivera, pone en relieve los vinos de la D.O. Ribera del Duero y los productos de su propia finca.

La oferta gastronómica se completa con restaurantes para todos los gustos. Cocina vallisoletana que varía según la temporada, platos de caza, guisos clásicos y recetas tradicionales con toques atrevidos se extienden por el centro histórico y lugares con encanto natural de Valladolid.

Ahora solo queda relajarse y disfrutar de copas y cócteles elaborados con mucho mimo al ritmo de la mejor música en directo. Valladolid te invita a perderte entre su festival de sabores.

The journey through the must-visit destinations of Valladolid awakens your appetite at every step. Especially when you learn about its vinicultural history, the profound respect for the raw materials that grow in its lands, and the passion with which every recipe is crafted.

Some of the most prestigious wineries in Valladolid open the doors to restaurants that fuse vinicultural essence with avant-garde cuisine. Taller Arzuaga, from Bodegas Arzuaga, offers a space nestled among vineyards with the distinction of a Michelin star. Origen-es, a restaurant from the Familia Fernández Rivera wineries, highlights the wines of the D.O. Ribera del Duero and the products from their own estate.

The gastronomic offerings are rounded out with restaurants to suit all tastes. Valladolid cuisine that varies with the season, game dishes, classic stews, and traditional recipes with daring twists spread throughout the historic center and charming natural spots of Valladolid.

Now, all that remains is to relax and enjoy drinks and cocktails crafted with great care, to the rhythm of the best live music. Valladolid invites you to get lost in its festival of flavors.

Taller Arzuaga

DE LA TIERRA A LA MESA

FROM THE LAND TO THE TABLE

Enclavado entre viñedos en Quintanilla del Onésimo, Taller Arzuaga emerge como el proyecto gastronómico de Bodegas Arzuaga, un santuario culinario con la distinción de una estrella Michelin. El restaurante se define por una cocina castellana vanguardista guiada por productos de cercanía provenientes de su propia Finca La Planta. Dentro de las 1.500 hectáreas que abrazan este terreno, Arzuaga dedica un espacio a una reserva cinegética, la cual permite al restaurante incorporar a sus menús carne de caza criada a escasos kilómetros.

La apuesta por la sostenibilidad y el kilómetro 0 se refleja también en su huerto ecológico, un vergel que ostenta el certificado de Energía Verde de Iberdrola. Este reconocimiento garantiza que la energía consumida procede de fuentes 100% renovables y que se trata íntegramente con productos naturales. Más de un centenar de variedades de verduras, hortalizas, frutas y flores comestibles originan tanto las propuestas de alta gastronomía como las elaboraciones más clásicas del menú de Taller Arzuaga.

A la sostenibilidad del huerto y de la reserva cinegética, se une el oro líquido utilizado para sus platos, un aceite elaborado por ellos mismos en la localidad de Noez, un lugar enclavado en pleno corazón de los Montes de Toledo. Guiado por la visión de Amaya Arzuaga y el asesoramiento gastronómico de Víctor Gutiérrez, Taller Arzuaga se presenta como un espacio para disfrutar de una cocina sostenible, autónoma y de calidad.

Tras comprender el origen que da vida al restaurante, llega el momento de deleitarse con los sabores de su cocina. Taller Arzuaga dispone de dos menús con opción de maridaje, así como de una carta que incluye una selección de platos originarios de su entorno. Entre su oferta, podrás elegir verduras de temporada, ceviche de truchón, arroz de caza, ciervo, coco y tuétano, chuletillas de cordero lechal, lechazo, mollejas y azafrán o pescado del día con tres salsas.

Nestled among vineyards in Quintanilla del Onésimo, Taller Arzuaga emerges as the gastronomic project of Bodegas Arzuaga, a culinary sanctuary distinguished with a Michelin star. The restaurant is defined by avant-garde Castilian cuisine guided by locally sourced products from its own Finca La Planta. Within the 1,500 hectares that embrace this land, Arzuaga dedicates a space to a game reserve, allowing the restaurant to incorporate locally raised game meat into its menus just a few kilometers away.

The commitment to sustainability is also reflected in their ecological garden, an orchard holding the Green Energy certificate from Iberdrola. This recognition ensures that the energy consumed comes from 100% renewable sources and is entirely treated with natural products. Over a hundred varieties of vegetables, fruits, and edible flowers originate both the haute cuisine proposals and the more classic preparations on the Taller Arzuaga menu.

In addition to the sustainability of the garden and the game reserve, the liquid gold used for their dishes is their own olive oil produced in the town of Noez, a place nestled in the heart of the Montes de Toledo. Guided by the vision of Amaya Arzuaga and the gastronomic advice of Víctor Gutiérrez, Taller Arzuaga presents itself as a space to enjoy sustainable, autonomous, and high-quality cuisine.

After understanding the origin that gives life to the restaurant, it's time to delight in the flavors of its cuisine. Taller Arzuaga offers two menus with a pairing option, as well as a menu that includes a selection of dishes originating from its surroundings. Among its offerings, you can choose seasonal vegetables, trout ceviche, game rice, venison, coconut and marrow, suckling lamb chops, sweetbreads and saffron, or fish of the day with three sauces.





Origen-es

SABORES DE LA RIBERA DEL DUERO

FLAVORS OF RIBERA DEL DUERO

Antes de adentrarnos en la gastronomía de Origen-es, es preciso conocer el entorno privilegiado en el que nace: el Hotel AF Pesquera, ubicado en el centro de la Ribera del Duero, en la localidad de Peñafiel, y construido en una antigua harinera de 1922. En este entorno inmejorable, abre sus puertas Origen-es, un restaurante que traslada la filosofía de Familia Fernández Rivera a través de una experiencia de alta gastronomía que da un vital protagonismo a los vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero y que pone en relieve los productos de la finca familiar Dehesa La Granja. Así, Origen-es es un punto de encuentro en el que se palpa y degusta la historia vinícola y culinaria de la región.

La cocina está en manos del chef David Pérez Ruiz, encargado de diseñar la propuesta gastronómica con el pescado como la piedra angular de su carta. Productos naturales y de proximidad, provenientes de agricultores y productores locales, son las bases que guían al jefe de cocina en su oferta culinaria. El resultado es una gastronomía castellana de exquisita calidad aderezada con los sabores y matices que Daviz Pérez crea en cada receta.

Para vivir una experiencia completa en Origen-es, se ofrece un menú degustación que cambia según la temporada y la llegada de productos. Quienes elijan la opción de maridaje degustarán una selección de los grandes vinos de Familia Fernández Rivera.

Los que prefieran explorar a su propio ritmo pueden optar por la carta, también cambiante según la temporada del año. Entre sus pescados, destaca el lomo de atún rojo marinado en cítricos sobre tartar de tomate, aguacate y salsa teriyaki, o el bacalao braseado con tagliatelle de calamar, manitas de cerdo ibérico y crujiente de salsa verde. Entre sus carnes, se recomienda el lechazo proveniente de su finca Dehesa La Granja. En cada plato de Origen-es, Familia Fernández Rivera desvela la historia, la pasión y el sabor inconfundible de la Ribera del Duero.

Before delving into the gastronomy of Origen-es, it's essential to know the privileged environment in which it's born: the AF Pesquera Hotel, situated in the heart of the Ribera del Duero, in the town of Peñafiel, and built in an old flour mill from 1922. In this exceptional setting, Origen-es opens its doors, a restaurant that embodies the Familia Fernández Rivera philosophy through a haute cuisine experience that gives vital prominence to wines from the Ribera del Duero Designation of Origin and highlights the products from the family estate, Dehesa La Granja. Thus, Origen-es becomes a meeting point where the vinicultural and culinary history of the region is both felt and savored.

The kitchen is in the hands of chef David Pérez Ruiz, responsible for designing the gastronomic proposal with fish as the cornerstone of his menu. Natural and locally sourced products from farmers and local producers are the foundations that guide the head chef in his culinary offerings. The result is a Castilian cuisine of exquisite quality seasoned with the flavors and nuances that David Pérez creates in each recipe.

For a complete experience at Origen-es, a tasting menu is offered, changing according to the season and the arrival of products. Those who choose the pairing option will taste a selection of the great wines from Familia Fernández Rivera.

Those who prefer to explore at their own pace can opt for the à la carte menu, also changing with the seasons. Among their fish dishes, the standout is the marinated red tuna loin with citrus on tomato tartare, avocado, and teriyaki sauce, or the braised cod with squid tagliatelle, iberian pork trotters, and crispy green sauce. Among their meats, the lamb from their Dehesa La Granja estate is recommended. In each dish at Origen-es, Familia Fernández Rivera reveals the history, passion, and distinctive flavor of Ribera del Duero.

GASTROBODEGA YLLERA MARTÍN BERASATEGUI



UN RESTAURANTE SITUADO A 20 METROS BAJO TIERRA EN UNA BODEGA DEL SIGLO XV
A RESTAURANT LOCATED 20 METERS UNDERGROUND IN A 15TH-CENTURY CELLAR

La experiencia gastronómica alcanza su máxima expresión cuando se disfruta en un entorno que potencia y eleva cada momento. En el corazón de la ruta de vino de Rueda, nos adentramos en una antigua bodega de estilo mudéjar reconstruida por la familia Yllera, que se encargó de unificar antiguas bodegas individuales pertenecientes a las familias de Rueda en una gran bodega con más de un kilómetro de intrincados pasillos. En ellos encontramos un restaurante incluido en la Guía Michelin 2024 que sumerge a los comensales en un ambiente cálido, proporcionando el escenario ideal para exaltar los sabores.

La propuesta culinaria, sincronizada a la perfección con la calidad del espacio, fusiona la cocina de Martín Berasategui con una meticulosa selección de productos estacionales y de cercanía. La gastrobodega colabora con empresas familiares locales, garantizando la excelencia de los productos y persiguiendo la sostenibilidad en cada faceta de su cocina.

The gastronomic experience reaches its peak when enjoyed in an environment that enhances and elevates each moment. In the heart of the Rueda wine route, we delve into an ancient Mudéjar-style cellar rebuilt by the Yllera family, which undertook the task of unifying old individual cellars belonging to Rueda families into a large cellar with over a kilometer of intricate corridors. Within them, we find a restaurant included in the 2024 Michelin Guide that immerses diners in a warm atmosphere, providing the ideal setting to exalt flavors.

The culinary proposal, perfectly synchronized with the quality of the space, blends the cuisine of Martín Berasategui with a meticulous selection of seasonal and local products. The restaurant collaborates with local family businesses, ensuring the excellence of products and pursuing sustainability in every aspect of its kitchen.

Avenida Mariano Ruiz Rodríguez 1, 47490 Rueda, Valladolid · Tl. (+34) 983 66 20 40 · gastrobodegamartinberasategui.com

LA MARUQUESA



SABOR A MAR

TASTE OF THE SEA

Una antigua nave de amarre de barcazas en la dársena del Canal de Castilla se convirtió en 2018 en La Maruquesa, un restaurante situado en uno de los enclaves con más encanto de Valladolid. Especializado en pescados a la brasa, el alma marinera se completa con una decoración que resalta la belleza del canal: ventanales con vistas panorámicas, una barra en forma de barcaza de pescadores, paredes de ladrillo visto y una terraza que realza el esplendor del entorno.

Los platos cautivan a los comensales por su sencillez. Los chefs los crean sin enmascaramientos, permitiendo que los pescados hablen por sí mismos. Destacan los arroces, que ponen de manifiesto la influencia del canal. En cuanto a las carnes, se recomienda la pluma o el entrecot, elaboradas a la parrilla, y en el resto de raciones, una elección acertada son los huevos rotos de bogavante con patatas fritas y salsa americana.

An old barge mooring in the Dock of the Canal de Castilla was transformed into La Maruquesa in 2018, a restaurant located in one of the most charming spots in Valladolid. Specializing in grilled fish, the maritime spirit is complemented by a decoration that highlights the beauty of the canal: windows with panoramic views, a bar shaped like a fisherman's barge, exposed brick walls, and a terrace that enhances the splendor of the surroundings.

The dishes captivate diners with their simplicity. The chefs create them without disguises, allowing the fish to speak for themselves. Rice dishes stand out, showcasing the influence of the canal. As for meats, the Iberian pork feather or entrecôte, grilled, come highly recommended. In terms of other servings, a wise choice is the broken lobster eggs with French fries and American sauce.

C. Canal, 4, 47009, Valladolid · Tl. (+34) 983 48 88 07 · Ig: la_maruquesa

CASA DEL ARTE



UNA CASONA DEL SIGLO XVII EN SIMANCAS A 17TH-CENTURY HOUSE IN SIMANCAS

En Simancas, una de las villas con más historia de Valladolid, se sitúa un restaurante que transporta a los visitantes al pasado de Castilla. Después de explorar el casco histórico de Simancas, reconocido como Conjunto Histórico Artístico, la travesía por las memorias de esta localidad continúa en Casa del Arte, una casona del siglo XVII restaurada y convertida en una posada con amplios espacios y un bonito jardín.

El restaurante honra la cocina castellana y la elabora de forma tradicional con un toque moderno, nutriéndose de productos locales de primera calidad. Las estaciones marcan la agenda de unos platos elaborados con mimo, destacando especialidades como guisos clásicos, escabeches finos, pescados frescos y carnes. Para acompañar esta experiencia culinaria donde el entorno es el protagonista, Casa del Arte presenta una selección de vinos de la tierra, brindando a los comensales un recorrido por las numerosas y más representativas Denominaciones de Origen de la zona.

In Simancas, one of the villages with the richest history in Valladolid, there is a restaurant that transports visitors to the past of Castilla. After exploring the historic center of Simancas, recognized as an Artistic Historical Ensemble, the journey through the memories of this locality continues at Casa del Arte, a restored 17th-century mansion converted into a village inn with spacious rooms and a beautiful garden.

The restaurant honors Castilian cuisine and prepares it in a traditional manner with a modern touch, sourcing high-quality local products. The seasons dictate the agenda for dishes crafted with care, featuring specialties such as classic stews, delicate pickles, fresh fish, and meats. To accompany this culinary experience where the environment takes center stage, Casa del Arte presents a selection of local wines, offering diners a tour of the numerous and most representative Designations of Origin in the area.

C. Cañuelo, 1, 47130 Simancas, Valladolid · Tl. (+34) 983 59 00 02 · restaurantecasadelarte.es



COMPARTIR, REÍR Y DISFRUTAR

SHARE, LAUGH AND ENJOY

Melèl nace para hedonistas, para aquellos que buscan una experiencia gastronómica atrevida en un ambiente en el que compartir, reír y disfrutar. La decoración moderna conduce a los comensales hacia una gran mesa donde se celebra la armonía entre el vino y la gastronomía. La propuesta arriesga con una cocina gamberra, rebotante de nuevos aromas, sabores, colores y texturas.

Melèl, diseñado por y para canallas de gusto fino, ofrece un local ecléctico donde se pueden adquirir selectos vinos para disfrutar en casa o acompañar la experiencia en el restaurante. Un equipo tan glamuroso como desenfadado guía al visitante por el fascinante mundo de los sentidos, ofreciendo catas clandestinas y platos como tartar de salmón y mango en gofre de croissant, albóndigas de res o tarta de queso con estofado de bayas con un toque Jager, todos maridados con recomendaciones. El resto es indescriptible; para comprenderlo, hay que vivirlo.

Melèl is born for hedonists, for those seeking a daring gastronomic experience in an environment where sharing, laughing, and enjoying are paramount. The modern decor leads diners to a large table where harmony between wine and gastronomy is celebrated. The proposal ventures with a rebellious cuisine, overflowing with new aromas, flavors, colors, and textures.

Melèl, designed by and for connoisseurs of fine taste, offers an eclectic venue where select wines can be purchased to enjoy at home or accompany the experience in the restaurant. A team as glamorous as it is laid-back guides visitors through the fascinating world of the senses, offering clandestine tastings and dishes such as salmon and mango tartare on a croissant waffle, beef meatballs, or cheesecake with berry stew with a touch of Jager, all paired with recommendations. The rest is indescribable; to understand it, one must experience it.

RESTAURANTE DÁMASO



COCINA DE TEMPORADA EN UN CAMPO DE GOLF

SEASONAL CUISINE ON A GOLF COURSE

El Restaurante Dámaso es la muestra perfecta de que la alta cocina puede ir de la mano de un trato cercano. Dámaso Vergara, el alma de la casa, se encarga de recitar los platos que llegan a diario del mercado. Lo mejor es dejarse llevar por sus recomendaciones y enfocarse únicamente en lo importante: disfrutar de una gastronomía de corte clásico renovado y del entorno que rodea el establecimiento. Ubicado en el hoyo 9 del campo de golf del club La Galera, el restaurante ofrece un interior con cristaleras y una terraza en la que apreciar las vistas a la naturaleza.

La propuesta gastronómica se moldea según la temporada, por lo que prescinden de una carta fija. Su menú degustación cambia cada mes. Con un firme compromiso con la estacionalidad, el restaurante siempre mantiene las raíces que dan sentido a su cocina: platos de caza, guisos, verduras y casquería. Quienes confíen en el arte de la hostelería, la encontrarán aquí en su máxima expresión.

Restaurant Dámaso perfectly exemplifies how fine dining can go hand in hand with a friendly, personal touch. Dámaso Vergara, the heart and soul of the establishment, personally presents the daily market-fresh dishes. The best approach is to follow his recommendations and focus only on what matters: enjoying a renewed classic-style cuisine and the surrounding environment. Located at the 9th hole of La Galera Golf Club, the restaurant features an interior with glass walls and a terrace where you can appreciate the natural views.

The culinary offerings are shaped by the seasons, so there is no fixed menu. Their tasting menu changes every month. With a firm commitment to seasonality, the restaurant always stays true to the roots that give meaning to its cuisine: game dishes, stews, vegetables, and offal. Those who trust in the art of hospitality will find it here in its highest expression.

C. de la Carabela, 1, 47009 Valladolid · Tl. (+34) 655 09 99 55 · Ig: restaurante_damaso

LA SASTRERÍA



SABOR A ELEGANCIA

A TASTE OF ELEGANCE

En La Sastrería cada detalle cuenta. El restaurante nace en homenaje a las antiguas sastrerías, aportando un aire de elegancia y nostalgia al entorno. La barra, adornada con utensilios de cocina colgados, evoca la calidez de los mesones tradicionales. En las paredes vemos cuadros de diseño de moda en perfecta armonía con los trajes que decoran el espacio. Cajas de fruta y verdura fresca, junto a vinos a la vista de los comensales, completan una decoración que invita a disfrutar de una experiencia gastronómica envolvente.

La Sastrería dispone de una barra de picoteo informal perfecta para aquellos que buscan disfrutar de un aperitivo en un ambiente relajado. El comedor, íntimo y acogedor, ofrece unos platos que fusionan la tradición con pinceladas de cocina fusión. El menú incluye una variada carta de vinos y una gran selección de cócteles que disfrutar al ritmo de buena música.

At La Sastrería, every detail matters. The restaurant was created as a tribute to the old tailor shops, bringing an air of elegance and nostalgia to the setting. The bar, adorned with hanging kitchen utensils, evokes the warmth of traditional taverns. On the walls, we see fashion design sketches in perfect harmony with the suits decorating the space. Fresh fruit and vegetable crates, along with wines in plain view of the diners, complete a decor that invites you to enjoy an immersive dining experience.

La Sastrería offers an informal tapas bar, perfect for those looking to enjoy an appetizer in a relaxed atmosphere. The intimate and cozy dining room offers dishes that blend tradition with touches of fusion cuisine. The menu includes a varied wine list and a great selection of cocktails to enjoy to the rhythm of good music.

C. de Teresa Gil, 20 Bis, 1º Izda, 47002 Valladolid · Ig: @la_sastreria_

SALAVEINTE



UN RESTAURANTE DE CINE A CINEMA CONVERTED INTO A RESTAURANT

Salaveinte es mucho más que un restaurante. Construido en un antiguo cine, actualmente dispone de cuatro ambientes distintos que aún conservan la esencia de las películas que un día se proyectaron. En su interior nos topamos con una zona de barra con mesas altas, ideal para tomar algo en un ambiente más informal. Aquellos que busquen más intimidad, la encontrarán en un comedor de mesas bajas y una mesa presidencial. La terraza se convierte en el escenario idílico para los que anhelan disfrutar de las calles de Valladolid.

Tras explorar el espacio y saborear la carta, compuesta por productos de cercanía, elaboraciones originales y una selecta gama de los mejores vinos, los clientes de Salaveinte desearán prolongar la experiencia. Es entonces cuando se abre al público una sala diáfana en la que bailar al ritmo de un DJ y seguir creando historias de cine.

Salaveinte is much more than a restaurant. Built in an old cinema, it currently features four distinct settings that still preserve the essence of the films that were once screened. Inside, we encounter a bar area with high tables, ideal for enjoying drinks in a more casual atmosphere. Those seeking more intimacy will find it in a dining area with low tables and a head table. The terrace becomes the idyllic stage for those longing to savor the streets of Valladolid.

After exploring the space and savoring the menu, composed of local products, original creations, and a selective range of the finest wines, Salaveinte's patrons may wish to extend the experience. It is then that a spacious room opens to the public, where they can dance to the rhythm of a DJ and continue creating cinematic stories.

C. San Lorenzo 20, 47001 Valladolid · Tl. (+34) 695 01 32 20 · salaveinte.com



CUCU BANANAS

En uno de los rincones más especiales de la ciudad, en el Pasaje Gutiérrez, se encuentra Cucu Bananas. Un cocktail bar con copas cuidadas y una carta de coctelería divertida y amable para todos los gustos. Su llamativa decoración, inspirada en los distintos tipos de arte, crea un espacio sin igual para disfrutar de su ambiente acogedor y sofisticado por la tarde o más entrada la noche. Su nombre está basado en la expresión anglosajona “cuckoo bananas”, que significa haber perdido un poco la cabeza. Esa locura hace de este bar una visita obligada.

In one of the most special corners of the city, in the Pasaje Gutiérrez, you'll find Cucu Bananas. A cocktail bar with carefully crafted drinks and a fun and friendly cocktail menu for all tastes. Its striking decor, inspired by various types of art, creates a unique space to enjoy its cozy and sophisticated atmosphere in the afternoon or later in the evening. Its name is based on the English expression “cuckoo bananas”, which means to have gone a bit crazy. This madness makes this bar a must-visit.

*C. de Fray Luis de León, 2a, 47002 Valladolid
Ig: Cucu_bananas_*



VÁNDALO BAR

Siguiendo con nuestra ruta nos encontramos con Vándalo Bar. A escasos metros de la Plaza Mayor, podemos disfrutar de este referente del ocio de la ciudad. Un hermano de Cucu Bananas un poco más canalla y trasnochador. Las premisas de calidad en copas y cócteles también están presentes con una programación que incluye actuaciones en directo, DJs y un ambiente ideal para una tarde-noche de diversión. Música apta para todos los gustos y una filosofía: la calidad no tiene que ser aburrida.

Continuing on our route, we come across Vándalo Bar. Just a few meters from the Plaza Mayor, we can enjoy this iconic spot in the city's nightlife. It's a bit wilder and more nocturnal sibling of Cucu Bananas. The same premises of quality in drinks and cocktails are present here, along with a program that includes live performances, DJs, and an ideal atmosphere for an evening of fun. Music for all tastes and one philosophy: quality doesn't have to be boring.

*C. Cebadería, 7, 47001 Valladolid
Ig: Vandalobar*

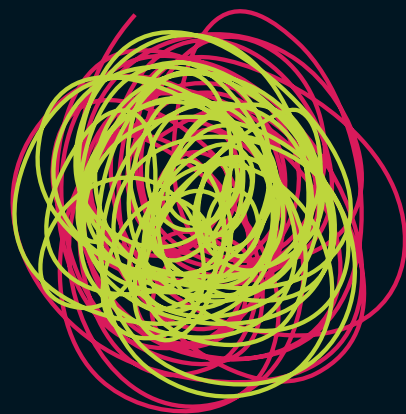
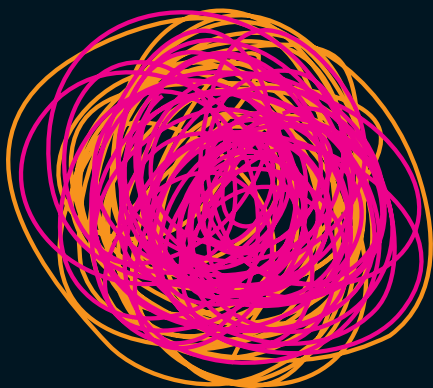
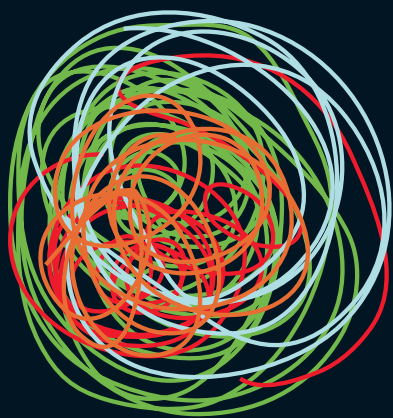


Recuerda OLMEDO



OLMEDO.ES
Cultura

ENOTURISMO · OCIO · TERMALISMO
PATRIMONIO · RESTAURACIÓN · ALOJAMIENTO



la mozzarella a tu gusto

elige el tipo de queso y nosotros lo mezclamos



edam



gouda



emmental



havarti



cheddar



azul



provolone



sbrinz



parmigiano



QUESERA NAPOLI. Pol. Ind. La Estación, s/n.
47410 OLMEDO (Valladolid) S P A I N
+34 983 60 05 11 napoli@queseranapoli.com

www.queseranapoli.com