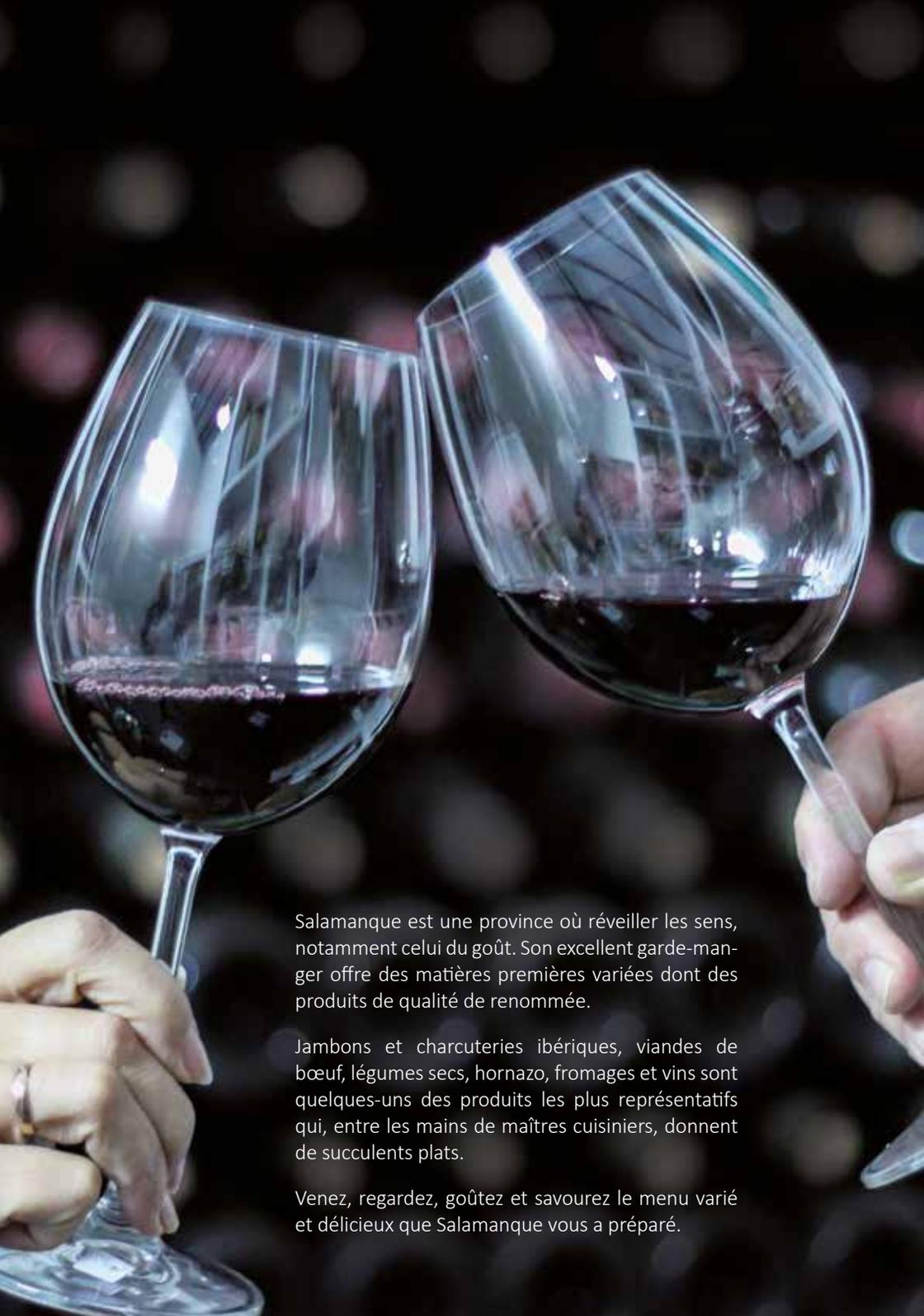


gastronomie de Salamanca





Salamanque est une province où réveiller les sens, notamment celui du goût. Son excellent garde-manger offre des matières premières variées dont des produits de qualité de renommée.

Jambons et charcuteries ibériques, viandes de bœuf, légumes secs, hornazo, fromages et vins sont quelques-uns des produits les plus représentatifs qui, entre les mains de maîtres cuisiniers, donnent de succulents plats.

Venez, regardez, goûtez et savourez le menu varié et délicieux que Salamanque vous a préparé.

Sa majesté le porc ibérique

Le porc ibérique est une race unique et passionnante, d'une qualité incontestable, qui positionne la province de Salamanque comme référence internationale.

Sa lignée et les promenades continues qu'il réalise en quête d'aliments font apparaître cette graisse infiltrée qui lui est si caractéristique. Elle est à l'origine de sa saveur, de son arôme et de sa texture juteuse, mais aussi de son côté le plus sain, vu sa teneur élevée en acide oléique.

Il vit en liberté dans les pâturages de Salamanque, un cadre idyllique où il profite des meilleures glandées entre octobre et février, époque d'engraissement final pendant laquelle le porc ne s'alimente que de glands.





Guijuelo et ses régions limitrophes

Nous ne pouvons pas parler de produits ibériques, sans mentionner Guijuelo : un endroit unique qui bénéficie d'un climat et de conditions idéaux pour le séchage des jambons, épaules et charcuteries. Les longs hivers froids et secs, les vents capricieux et le taux d'humidité permettent une utilisation en sel moindre pour leur séchage. Ils dégagent ainsi de manière beaucoup plus naturelle leurs saveurs, arômes et singularité.

Si Guijuelo est le centre névralgique de l'industrie charcutière de la province, la zone d'élaboration s'étend à d'autres communes, certaines d'entre elles aussi connues que La Alberca, Béjar, Candelario ou San Martín del Castañar.

Les jambons, épaules et charcuteries

Après avoir été salés et nettoyés, les jambons et les épaules sont placés dans les séchoirs où le travail des artisans devient alors primordial. En se basant sur leur expérience et en respectant toujours la tradition, ils jouent avec les courants d'air changeants et les conditions de température et d'humidité pour les sécher et les affiner. De cette manière, chaque pièce finit par acquérir des caractéristiques propres qui la rendront réellement inimitable et irrésistible.



La vision des milliers de jambons suspendus et l'arôme qui s'y respire, produit par une moisissure totalement naturelle, est une image indélébile qui marquera le touriste qui visite la province de Salamanque.

Le Conseil de régulation de la Dénomination d'origine Guijuelo protège, certifie et garantit la qualité et la totale traçabilité des jambons et des épaules.

La Marque de garantie Ibéricos de Salamanca en fait de même avec les jambons, les épaules, les lomos et les charcuteries.

Les viandes ibériques fraîches

Le porc ibérique ne donne pas seulement des jambons et des charcuteries. Les découpes de viande fraîche représentent l'un des grands attraits de la gastronomie locale. Dans les restaurants de la province, les plats élaborés avec les côtes, les joues, le lomo ou le filet sont très courants. Sans oublier bien sûr, la presa, la pluma, le secreto ou encore l'abanico, des morceaux convoités par le public le plus gourmet et qui sont un véritable délice grillés ou préparés à la plancha.



L'hornazo de Salamanca

L'hornazo (chausson salé fourré de viande et de charcuteries ibériques) est intimement lié à la tradition et à une fête surprenante connue sous le nom de « Lunes de Aguas » (Lundi des Eaux), lors de laquelle les habitants et les visiteurs se réunissent pour passer une journée à la campagne et le déguster.

Ce produit singulier est confectionné avec une pâte élaborée avec de la farine de blé et du saindoux ensuite farcie avec des produits issus du porc ibérique : chorizo, lomo et jambon. Une fois recouvert de son filet rhomboïdal distinctif et cuit au four, il prend une couleur dorée qui le rend extrêmement appétissant. La qualité de ce produit typique est certifiée par la Marque de garantie Hornazo de Salamanca.

Le farinato

Bien qu'originaire de Ciudad Rodrigo, cette charcuterie est proposée dans toute la province.

Le farinato s'élabore avec de la graisse de porc, du pain coupé en très fines tranches, de la farine, de l'oignon, de l'ail, du paprika, de l'anis et de l'eau de vie. Tous ces ingrédients sont cuisinés, puis embossés pour enfin être affinés et donner lieu à un produit que la texture et les arômes très particuliers rendent uniques.

Il est traditionnellement servi accompagné d'œufs frits ou brouillés, même s'il fait également partie de créations des plus innovantes.

La viande de bœuf

Les vastes pâturages de Salamanca forment un écosystème unique grâce à leur flore et leur faune singulières, notamment le porc ibérique de Bellota et le taureau de combat. Ils sont aussi l'habitat parfait pour l'élevage et l'engraissement en régime extensif de vaches, l'un des grands autres insignes de la gastronomie de la province.

Ce produit est hautement versatile, car il offre un grand éventail de découpes possibles qui présentent des caractéristiques organoleptiques totalement différentes et requièrent des types de cuissons les plus diverses.

En ragoût, grillé au feu de bois ou au four, à la plancha ou frit, ou même cru et assaisonné, il s'agit d'un aliment idéal pour tous les types de régime. Le **Conseil de régulation de l'Indication géographique protégée Carne de Salamanca** est chargée de certifier et d'offrir toutes les garanties de la dénommée **Morucha**, race autochtone de viande rouge, de couleur intense et très parfumée.

www.carnedemoruchadesalamanca.org

Pour sa part, la **Marque de garantie Ternera Charra** protège et garantit la plus haute qualité de tous les animaux qu'elle commercialise au consommateur.

www.terneracharra.org



Les autres viandes

La diversité de territoires de la province et la qualité de ses pâtures font de Salamanque un endroit magnifique pour l'élevage de différentes races d'animaux qui enrichissent un garde-manger déjà généreux.





Les cochons, chevreaux et agneaux de lait

Ce triumvirat magique triomphe parmi les amateurs de viande. Rôtis dans un four à bois, frits, grillés ou en ragoût style montagnard, ces viandes réussissent à charmer tout type de tablées.

Des plats pleins de saveur, sans fioritures et sans histoires inutiles, cuisinés de manière traditionnelle qui offrent un plaisir sans fin. Des viandes savoureuses, nacrées et très juteuses, contrairement à leur peaux dorées, croquantes et immaculées, donnent d'excellents plats qui deviennent éternels dans la mémoire sapide du convive.

La viande de gibier

La chasse est un autre grand attrait de la région de Salamanque. La saison commence avec les savoureux pigeons et tourterelles, les subtiles cailles ainsi que les faisans et les perdrix qui se montrent sous leur meilleur jour dans une bonne escabèche. La bécasse, la reine des monts, apparaît également dans ses champs. La province est terre de lièvres et de lapins, les alliés des plats de légumes secs et des riz. Parmi le gros gibier, le daim, le chevreuil et, surtout, le sanglier font le bonheur des amateurs de saveurs intenses.



Les produits de la terre

L'orographie particulière de la province de Salamanque favorise l'existence de grandes différences sur un vaste territoire où nous pouvons trouver des enclaves aussi particulières que les imposantes plaines de La Armuña, les Sierras de Béjar et de Francia, les pâturages du Campo Charro (campagne de Salamanque) ou encore les zones qui entourent Les Arribes du Douro. Cette caractéristique donne lieu à une grande diversité de paysages et de climats et fait de Salamanque l'une des provinces les plus intéressantes et versatiles pour profiter de la gastronomie.



Les lentilles de La Armuña

La zone de production englobe plusieurs communes de La Armuña, situées au nord-est de la province. La richesse de ses sols fertiles et son climat particulier en font l'endroit idéal pour cultiver ce que les experts qualifient comme étant la meilleure lentille du monde.

De couleur vert clair, d'un diamètre compris entre cinq et sept millimètres, elles sont délicates, fines, savoureuses, crémeuses et leur peau est presque imperceptible.

Le Conseil de régulation de l'Identification géographique protégée se charge de certifier leur qualité et d'en offrir toutes les garanties.

Le pois chiche de Pedrosillo

Originaire de la commune de Pedrosillo el Ralo, il est également cultivé dans les localités limitrophes. Ces petites sphères presque parfaites, jaune-orangé, avec un petit pic court, mais très prononcé, sont lisses et sans aucune rugosité. Au palais, ils sont fins, onctueux, très élégants et savoureux et leur peau est à peine perceptible.

La Marque de garantie Garbanzo de Pedrosillo garantit un produit de première qualité.

Conseil de régulation Lenteja de la Armuña: www.legumbresdecalidad.com/Lenteja-de-la-Armuna.php

Marque de garantie Garbanzo Pedrosillano: www.garbanzopedrosillano.es



Fromages

Salamanque est une terre de fromages. Nous pouvons trouver de formidables produits dans pratiquement toute la province. Les sierras et leurs environs abritent d'authentiques merveilles élaborées avec du lait de chèvre. Des fromages élégants, fins, irréprochables, fermes et onctueux.

Au nord-est de la province, en suivant le cours du Douro, se situe le parc naturel des Arribes du Douro. Les pâturages, les champs de cultures et les surprenantes gorges gardent le grand secret des Quesos Arribes de Salamanca certifiés par une Marque de garantie.

Les brebis qui y paissent produisent un lait d'une qualité exceptionnelle pour l'élaboration de ces fromages confectionnés de manière traditionnelle avec du lait cru et de la présure naturelle, qui obtiennent les notes les plus élevées lors des concours mondiaux.

Lors de leur découpe, ils se caractérisent par leurs nombreux yeux distribués de manière hétérogène. L'arôme agréable aux notes de lait et de beurre que nous trouvons dans les pièces les moins affinées donnera peu à peu des nuances se rapprochant des fruits secs.

En bouche, ils nous offrent une acidité merveilleuse et un point légèrement piquant au fur et à mesure que leur affinage avance. Ils offrent tous un passage doux, presque soyeux, avec une longue et agréable persistance qui les situe comme l'un des grands ambassadeurs culinaires de la province.



L'huile d'olive vierge extra

Salamanque est l'une des provinces de Castille et León qui jouit de la tradition oléicole la plus importante. Aussi bien dans le parc naturel Arribes du Douro que dans celui de Las Batuecas-Sierra de Francia, la vue se perd dans des mers d'oliviers cultivés en terrasse.

La variété qui prédomine est la manzanilla cacereña, même si elle cohabite avec d'autres variétés autochtones telles que la ocal ou la zorzal. Elles y trouvent toutes des conditions idéales et offrent des olives d'excellente qualité, dans de nombreux cas sous le label de production écologique.

Les arbres fruitiers

À la répandue culture de la vigne se joignent celles dont les fruits prolifèrent grâce aux conditions climatiques douces de certaines zones de la province. Dans les Arribes du Douro, où les gelées ne sont pas abondantes et la température est agréable pendant presque toute l'année, nous pouvons trouver des oranges, des mandarines et des citrons.

Dans le garde-manger de la Sierra de Francia, nous trouverons un grand éventail de fruits comme les pêches, les pommes, les poires ou les figues, ainsi que les fraises de Linares de Riodfrio ou encore les très prisés arbouses, des fruits d'automne très présents à Miranda del Castañar.

Mais s'il y a un fruit avec lequel on identifie Salamanque, c'est bien la cerise. Des villages comme Madroñal, Villanueva del Conde, Sotoserrano, Garcibuey ou Cepeda maintiennent de petites exploitations familiales. La floraison des cerisiers offre l'un des spectacles naturels les plus fastueux du printemps dans le parc naturel de Las Batuecas-Sierra de Francia.



Les fruits d'automne

Avec les premières pluies, les champignons réapparaissent dans les champs, les pâturages et les bois, ils trouvent dans leurs sols l'humidité et la compagnie nécessaires à leur croissance. Les cèpes prisés, la personnalité des lactaires délicieux, l'élégance des amanites des Césars, les savoureuses pleurotes du Panicaut, les prolifiques marasmes des Oréades ou les humbles champignons sauvages sont de solides arguments pour un tourisme de mycologie en plein essor.

En automne, les sierras revêtent leurs habits de fête pour ramasser les châtaignes, un fruit qui, dans ces zones, est soigné et travaillé avec une grande maîtrise pour obtenir un produit d'excellente qualité pour sa couleur, son éclat, son arôme, sa saveur et sa texture.

Les amandes et le miel

Alors que le printemps commence à peine à se dessiner, les grands champs d'amandiers entament leur floraison, en anticipant l'arrivée du bon temps et la production de l'un des fruits secs les plus appréciés, plus particulièrement dans les villages des Arribes. Il s'agit d'un ingrédient basique de la gastronomie sucrée et salée de Salamanque. Vous la retrouverez frite, recouverte de caramel, moulue pour l'élaboration de repelaos, de fromage d'amandes ou d'amarguillos ou, comme base primordiale, de l'élaboration du nougat de La Alberca.

Il en est de même avec le miel, un produit pour lequel Salamanque est également une référence en termes de qualité et de production. Le goûter dans toutes ses variantes, en profitant du tourisme apicole, est un voyage pour les sens : une évocation des floraisons vierges des bruyères, du thym et des forêts de chênes qui tapissent la province.



Les vins et l'œnotourisme

La province de Salamanque mise sur des vins où prime la qualité. Elle occupe actuellement les meilleures positions dans les guides spécialisés et, ce qui est primordial, dans les goûts du consommateur.



D.O. Arribes

L'orographie accidentée, son microclimat méditerranéen et la diversité de ses sols sont les principaux points distinctifs de cette Dénomination d'origine, dont la Juan García et la bruñal sont les variétés autochtones.

Ses vins blancs sont brillants, de couleur paille et de nuances verdâtres, avec des tons dorés dans ceux fermentés en barrique. Leur intensité aromatique est moyenne-haute. Les fruits exotiques, les notes d'agrumes et les touches florales prédominent. En bouche, ils sont équilibrés, persistants et très délicats.

De magnifiques vins rosés sont également produits, même si le véritable joyau de la couronne sont les vins rouges. Droits, brillants, avec des tons rouges pourpres qui incitent à découvrir au nez les fruits rouges et noirs, les confitures, les épices, le cuir ainsi que les touches balsamiques et fumées.

En plus de découvrir ses caves et de profiter de sa bonne table, la Route du vin Arribes réunit à la perfection les attraits touristiques naturels, culturels et patrimoniaux des villages et des territoires qui en font partie.

Dénomination d'origine Arribes: www.doarribes.es

Route du vin Arribes: www.rutadelvinoarribes.com



D.O.P. Sierra de Salamanca

Dans la Sierra de Francia, la vigne se cultive en terrasse. Les meilleurs sols et orientations y ont été sélectionnés tout en cherchant son intégration avec le paysage afin d'obtenir des vins différents, uniques et liés à la région. Petit à petit, les vigneronns ont gagné du terrain sur la montagne pour planter des vignes en terrasse et créer un horizon d'une grande beauté.

La variété prédominante est la rufete. De petites grappes serrées d'un raisin à la peau très fine qui donne des vins subtiles, frais, élégants et complexes. Des vins qui sont très agréables à boire jeunes, mais qui permettent aussi des élevages qui montrent tout leur parcours et leur force.

Deux clones, fruit de l'adaptation au fil du temps, sont aussi cultivés. D'une part, le calabrais qui répond aux caractéristiques de la grenache rouge et, d'autre part, l'aragonais, clone du tempranillo.

Des vins blancs et rosés sont également produits dans une moindre mesure. Leur fraîcheur, leur douceur et la présence d'arômes et de goûts de fruits sont quelques-uns de leurs grands atouts.

Suivre la Route du vin Sierra de Francia est une manière de profiter de l'excellence de ces vins, ainsi que de la nature, de la culture et de la tradition qui se dégagent des villages de ces contrées : visite de caves, activités de loisir, randonnées et une large offre de restaurants et d'établissements pour le plus grand plaisir des sens.

D.O.P. Sierra de Salamanca: www.dosierradesalamanca.es

Route du vin Sierra de Francia: www.rutadelvinosierradefrancia.com

Recettes traditionnelles

Grâce à sa situation stratégique au cœur de la Vía de La Plata (Route de l'argent) et à l'importante région frontalière qu'elle partage avec le Portugal, la gastronomie de Salamanque s'est inspirée de nombreux savoirs pour adopter ce qui a de mieux dans chacune de ces cultures et offrir une cuisine propre, identitaire et très attachée au territoire.



Recettes salées

Patatas meneás

Le nom de ce plat se doit au procédé final de son élaboration. Une fois cuites, les pommes de terre sont mélangées avec une poêlée d'ail, de paprika et de lard jusqu'à obtenir une purée crémeuse. Elles sont également connues comme les pommes de terre du maréchal-ferrant car elles étaient traditionnellement préparées lors du ferrage des animaux.



Calderillo bejarano

Ce ragoût, plat phare de la gastronomie de Béjar, s'élabore traditionnellement au feu de bois avec de la viande de veau, des pommes de terre, plusieurs légumes, une marmite en fer, du temps et de la patience. Il est si populaire que chaque année - nous en sommes à plus de 40 éditions - se célèbre la «Journée du Calderillo Bejarano», une fête qui rassemble des milliers de personnes à «El Castañar».



Chanfaina

Anciennement, lorsque les maîtres demandaient à leurs bergers de sacrifier un agneau, ces derniers leur remettaient les parties les plus succulentes et convoitées et gardaient les moins nobles. Avec les pieds, les tripes, le sang, des épices et du riz, ils préparaient un des plats les plus emblématiques de la cuisine de Salamanque encore vivant aujourd'hui..



Limón serrano (Sierra lemon salad)

Cette salade composée de produits variés, notamment du jambon, du chorizo, des viandes rôties, des œufs frits et durs et du citron naturel, est typique dans la Sierra de Francia où chaque village possède sa variante.



1. *Patatas meneás*

3. *Chanfaina*

2. *Calderillo bejarano*

4. *Limón serrano*

Picadillo de Tejares

Cette recette traditionnelle s'élabore avec de la viande de veau hachée, de l'oignon, du poivron, de l'œuf dur et des pignons de pin. Elle porte le nom du hameau de Tejares qui est aujourd'hui un quartier de la capitale de Salamanque, mais qui est entré dans l'histoire pour être le lieu de naissance du protagoniste de l'œuvre littéraire de «La Vie de Lazarillo de Tormes».



Cochifrito

Il s'élabore généralement avec du cochon de lait, mais peut également être préparé avec du chevreau ou de l'agneau. Dans tous les cas, il s'élabore toujours avec un exemplaire de petite taille qui est d'abord mariné pour ensuite être cuit lentement jusqu'à ce que l'intérieur soit tendre et l'extérieur, croustillant.



Œufs frits accompagnés de farinato

La singularité et la simplicité de cette charcuterie coupée en tranche et passée à la poêle, accompagnée d'œufs frits à la dentelle croustillante, font de ce plat un véritable délice.

Recettes sucrées

Nougats de La Alberca

L'exaltation de l'amande et du miel en arrive à son comble avec le nougat, une sucrerie extrêmement enracinée dans la culture de La Alberca. Le procédé d'élaboration se base sur des matières premières exceptionnelles, sans additifs, ainsi que sur les mains expertes des nougatières.



Rosquillas de Ledesma

Ces petites rosquillas qui font la renommée de la ville de Ledesma se préparent en mélangeant de la farine, du sucre, des œufs, du saindoux et du lait jusqu'à obtenir une texture malléable. Les mains agiles des artisans leur donnent alors forme une à une pour ensuite les cuire au four.

1. *Picadillo de Tejares*

3. *Ledesma doughnuts*

2. *Œufs frits accompagnés de farinato*

Bollo maimón

Il est également connu sous le nom de rosca de bodas car il était toujours présent lors des célébrations de mariage et les futurs mariés effectuaient la dénommée « danse de la rosca ». Il s'élabore avec de l'amidon à la place de la farine et ne comporte pas de levure, il monte sous l'effet des blancs d'œufs en neige. Le résultat est un produit très moelleux qui est généralement consommé en le trempant dans du lait ou du chocolat chaud.

Autres confiseries

Les perrunillas et les mantecaos sont deux des confiseries les plus typiques et réputées. Toutes deux sont élaborées avec du saindoux comme base et fil conducteur de la culture du porc ibérique si présente dans la province.

Un moule métallique et une pâte liquide à base de farine, d'œufs et de sucre, qui est ensuite frite, donnent lieu aux flores de sartén (fleurs de poêle), une confiserie aussi belle que succulente. Les rosquillas d'anís, les sacatrapos et les torrijas (pain perdu), pour ne citer que quelques exemples, sont d'autres savoureuses et dignes représentantes des pâtisseries frites.

Confiseries de couvents

Aujourd'hui encore, plusieurs monastères et couvents de Salamanque continuent d'élaborer des confiseries artisanales. Les Mères Bénédictines d'Alba de Tormes, les Augustines de San Felices de los Gallegos, les Carmélites Déchaussées de Peñaranda de Bracamonte, les Franciscaines d'El Zarzoso (El Cabaco), les Clarisses de Ciudad Rodrigo et Cantalapiedra ou encore les Dominicaines de la capitale sont une option magnifique pour acheter et déguster des mets exquis qui conservent le mysticisme et des siècles de tradition.

Ne repartez pas sans avoir goûté les repelaos, les amarguillos, les glorias de navidad -une base de massépain farcie de jaune d'œuf et ensuite glacée-, les nevaditos, les jesuitas et les hojalmendras -petits et légers feuilletés recouverts d'amandes et de sucre-.



GastroCalendrier



JANVIER

- Abattage typique à Guijuelo.
- Fête de l'abattage traditionnel dans plusieurs villages de la province.
- San Antón/Journée du Chorizo à Candelario.

FÉVRIER

- Abattage typique à Guijuelo.
- Fête de l'abattage traditionnel dans plusieurs villages de la province.

MARS

- Fête de l'Amandier à La Fregeneda.

AVRIL

- *Lunes de Aguas* dans de nombreuses localités de la province.
- Journée del Trago à La Alberca.

MAI

- Salon international du fromage à Hinojosa De Duero.
- Foire des produits de la Terre à Barruecopardo.
- Foire Les couleurs et saveurs de Notre Terre à Macotera.
- Salon agroalimentaire, multisectoriel, régional et transfrontalier à Lumbrales.
- Foire agroalimentaire et d'artisanat à Ledesma.

JUIN

- Salon de l'Industrie de la viande à Guijuelo.
- Foire agroalimentaire à Alba de Tormes.
- Foire agroalimentaire à Sierra Quilama et Fête de la fraise à Linares de Riofrío.

JUILLET

- Foire de la cerise à Madroñal.
- Foire agroalimentaire et d'artisanat de Herquijuela de la Sierra.
- Foire des métiers de l'artisanat traditionnel et des produits locaux agroalimentaires à Monleras.

AOÛT

- Journée du Calderillo à Béjar.
- Marché des producteurs à Miranda de Azán.
- Foire La Despensa à Galinduste.
- Foire agroalimentaire hispano-portugaise et des traditions artisanales à Peralejos de Abajo.
- Foire de la pomme de terre à Huerta.

SEPTEMBRE

- Salamaq, Salon du secteur agroalimentaire et exposition internationale de bétail de pure race.
- Foire agroalimentaire et d'artisanat de Ciudad Rodrigo.
- Foire horticole et des produits du jardin à Cabrerizos.
- Foire des produits horticoles et d'artisanat à Lumbrales.
- Foire agroalimentaire et des traditions artisanales à Villar de Peralonso.
- Foire agroalimentaire à El Casarito (Nava de Francia).

OCTOBRE

- Foire des vendanges à San Martín del Castañar.
- Foire de l'amande à Saucelle.
- Foire de l'olivier à Vilvestre.
- Foire agroalimentaire Les Saveurs de notre terre à La Fuente de San Esteban.
- Journées Gastronomie et Territoire dans toute la province.

NOVEMBRE

- Foire du miel à Aldeatejada.
- Journées mycologiques à l'ouest de Salamanca.

DÉCEMBRE

- Salon Ecoraya à Salamanca.
- Foire des Confiseries des religieuses à Morille.
- Fête de l'abattage traditionnel dans plusieurs villages de la province.

www.salamancaenbandeja.es



Salamanca
EN BANDEJA

LE CLUB DE PROMOTION DES PRODUITS
AGROALIMENTAIRES, DE L'HÔTELLERIE ET
DE LA VENTE AU DÉTAIL DE SALAMANQUE



