EL LECHAZO
MARCA BURGALESA

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

LA EMBLEMÁTICA OVEJA CHURRA

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

restaurantes

ESPECIALIDAD EN LECHAZO ASADO

Aranda de Duero

Lagar de Isilla: C/ Isilla, 18. Tel: 947 51 06 83 restaurante / bodega – visitas guiadas - www.lagarisilla.es

Los Rastrojos: Ctra. Peñaranda Km. 4,5. Tel: 947 51 27 99 - www.losrastrojos.com

El Ventorro: Ctra Valladolid- Soria km 273. Tel: 947 53 60 00 - www.elventorro.com. Restaurante / bodega

Burgos

Mesón del Cid: Pl. de Santa María, 8. Tel: 947 20 87 15 www.mesondelcid.es

Azofra: Don Juan de Austria, 22. Tel: 947 46 20 03 www.hotelazofra.com

La Vid

La Casona de la Vid. Tel: 947 53 04 34. Restaurante / bodega – visitas guiadas - www.lagarisilla.es

Lerma

Casa Antón: C/ Luis Cervera Vera, 5. Tel: 947 17 03 62.

Casa Brigante: Plaza Mayor, 5. Tel: 947 17 05 94. www.casabrigante.com.

Lis-2: Pso. de los Mesones, 3. Tel: 947 17 01 25. www.restaurantelis2.com.

Roa de Duero

Asados Nazareno: Pl. de Puerta del Palacio. Tel: 947 54 02 14 www.asadosnazareno.es

El Chuleta - Balcón del Duero: Avda. de la Paz, 7. Tel: 947 54 03 12 ww.asadorchuletabalcondelduero.com

Más información:
www.riberadeldueroburgalesa.com/donde-comer.php

CORDERO LECHAL EN HORNO DE LEÑA

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

LOS PRADOS DE LA SIERRA SON PARTE DE SU ÉXITO

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

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

ferias gastronómicas

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

El buen cordero lechal

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

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

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

oviturismo

Arlanzón: *Lácteos Arlanzón www.lacteosarlanzon.com/lechazo*

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

Oquillas: *Comercial Alto Esgueva. Visitas: T. 627 547 452 altoesgueva@hotmail.com*

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

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

Información de la oveja churra: www.anche.org

RUTA DEL LECHAZO

Origen, crianza y sabor del cordero lechal

Diputación de Burgos

Burgos alimenta

RUTA DEL LECHAZO
qué visitar

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

1 SALAS DE LOS INFANTES

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

2 CARAZO

Paisaje salpicado de «tenadas», necesarias para proteger a los rebaños que habitualmente pastan en el monte de las inclemencias climáticas de esta zona. Su elevado número nos indica la importancia que tiene aquí la ganadería ovina.

3 SANTO DOMINGO DE SILOS

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

4 ESPINOSA DE CERVERA

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

5 CALERUEGA

De la orden Dominica son el convento y el monasterio que mantienen su actividad con la oferta de dulces realizados por las monjas en uno de ellos. La nueva rehabilitación de antiguas loberas, donde se intentaba apartar a los lobos del ganado, es un atractivo novedoso para visitar el actual Ecomuseo de Caleruega instalado en una de ellas.

6 HUERTA DE REY

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

7 CLUNIA

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

www.clunia.es

8 PEÑARANDA DE DUERO

Peñaranda ofrece visitas al castillo y paseos por su bien conservado núcleo medieval, la colegiata gótica de Santa Ana o el palacio de Avellaneda. En Peñaranda se encuentra además, la farmacia más antigua de España todavía en funcionamiento. Ideal para degustar un buen asado de cordero en sus restaurantes tradicionales. Cercano a esta localidad también encontramos el museo etnográfico de Hontoria de Valdearados y el **mosaico romano de Baños de Valdearados**.

www.peñarandadeduero.es

9 LA VID

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

www.monasteriodelavid.org

10 VADOCONDES

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

www.vadocondes.es

11 ARANDA DE DUERO

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

www.arandaylaribera.es

Burgos alimenta

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

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

MÁS INFORMACIÓN

SALAS DE LOS INFANTES
www.salasdelosinfantes.net

SANTO DOMINGO DE SILOS
www.abadiadesilos.es

CALERUEGA
www.caleruega.es

TUBILLA DEL LAGO
www.circuitokotarr.com

HONTORIA DE VALDEARADOS
Museo etnográfico

BAÑOS DE VALDEARADOS
Mosaico romano

VADOCONDES
Piragüismo, embarcadero municipal, alquiler de piragüas

HUERTA DE REY
www.huertaderey.es

PRODUCTORES DE LA ZONA

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

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

OQUILLAS
Comercial Alto Esgueva. Visitas: T. 627 547 452
altoesgueva@hotmail.com

INFORMACIÓN ACTUALIZADA

@burgosalimenta Burgos-Alimenta

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

OTRA GASTRONOMÍA DE LA ZONA

CERVEZA
Aranda de Duero: *Cerveza Tesela. www.cervezatesela.com*
Fuentenebro: *Cerveza Mica. www.cervezamica.es*

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

MIEL
Huerta de Rey: *Miel Apícola Guerrero*

PAN
Aranda de Duero: *Torta de Aranda*

PATATAS
Aranda de Duero: *Almacenes Sualdea*

ENCURTIDOS Y ACEITUNAS
Aranda de Duero: *Casa de la Aceituna*

VINO: Ver Ruta del vino: *D.O. Ribera del Duero*
QUESO: Ver Ruta del Queso

RUTA DEL LECHAZO
www.burgosalimenta.com