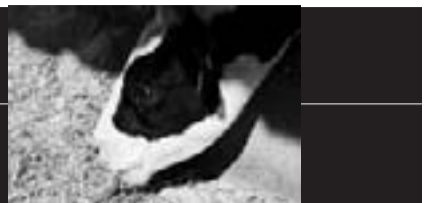


ALISTE-TÁBARA-ALBA  
CAMPO Y PRODUCTOS DE LA TIERRA



# Sabores para una rica historia

Los productos del bosque: setas, castañas, moras y madroños se han convertido en algunos de los productos más valorados en la gastronomía de España, Francia e Italia

◆ Chany Sebastián

La comarca de Aliste, Tábara y Alba es un paraíso natural rico en productos agroalimentarios de alta calidad, tanto los cultivados por los agricultores en sus huertas como los producidos por los ganaderos o los generados por el bosque. El grupo de acción local «Asociación para el Desarrollo de Aliste, Tábara y Alba» (Adata) ha prestado una importante apoyo al sector a lo largo de los últimos quince años en el transcurso de los programas de desarrollo rural «Leader II» y «Leader Plus».

Desde los años ochenta, tras unos inicios titubeantes, las setas se han abierto camino y prueba de ello son las seis plantas de envasado y comercialización: «Gabemar» en Fradellos, «Faúndez Gourmet» (Pionera en 1982) en Rabanales, «Natur Silver» en San Martín de Tábara (la más reciente: 2008), «Nando Silvestre» y «Prodeza» en San Vitero, y «Champisierra» en Pozuelo de Tábara.

Un sector, el de las setas y los hongos, ahora denominado «Reino Fungi», que cuenta con uno de sus grandes atractivos y atractivos en el Centro para el Estudio y la Interpretación de las Especies Micológicas donde e imparten cursos de gastronomía y conocimiento del Medio Natural además de organizar rutas de senderismo por el ecosistema.

En Trabazos se ubica «Conservas Setra» la única empresa (familiar) de la zona dedicada a las castañas alistas que se elaboran de diferentes maneras, entre ellas en almíbar o al whisky, se hacen cremas y también se trabaja con higos, además de elaborar mermelada de ciruelas blancas y rojas.

Los quesos es un sector que tiene a los «Beato de Tábara» de San Martín en su único exponente, una delicia, elaborada con leche de cabra de la explotación propia, de la familia



Un niño degusta uno de los platos típicos en el Centro Micológico de Rabanales  
(●) Fotos Chany Sebastián

## Lugares para descansar, comer y disfrutar de los valores de la tierra

El atractivo y valor de un pueblo que más perdura con el paso del tiempo en quien lo visita ha sido desde la noche de los tiempos las gastronomía y la amistad. Nada hay más complaciente, que arranque la promesa de volver, que el buen trato recibido y los estómagos bien agradecidos. En eso alistas, tabareses y albarinos son maestros, artesanos, porque les sale del alma, de su manera de ser y gracias a contar con productos que son puros manjares.



Cuando se trata de comer, beber y dormir, descansar y a la vez disfrutar, Aliste Tábara y Alba cuentan con una oferta de hasta 29 establecimientos para que los visitantes, turistas o viajeros, se sientan como en su propia casa.

● Si lo que buscamos es pasar unos días y un Centro de Turismo Rural debemos dirigir nuestros pasos a Muelas del Pan («El Vedal»), Fornillos («Lajafriz»), Alcañices («La Atalaya»), San Vitero («Los Perales»),

Pobladura («El Vergel de Aliste»), Riomanzanas («La Casona de Sari»), Poblado de Villalcampo («Aliste y Sayago»), Tábara («El Roble») y San Pedro de las Herrerías («Veniatá»).

● La alternativa en hostales y pensiones con restaurantes es también amplia y variada: Alcañices («Disco Rojo», «María y Manolo» y «Argentino»), Sarracín («Mary» y «Tres Z»), Sejas («Bera»), Tábara («Galicia») y Trabazos («Los Castaños» y «El Cruce»).

● Los restaurantes se ubican en Carbajales («El Mosquito»), Faramontanos («Nemesio»), Ferreruella («Casa Pepa»), Grisuela («Catalina» y «Grisuela»), Perilla de Castro («Mesón de la Encomienda» y «Vivir el Vino») Pozuelo («Vianco»), Rabanales («Casa Matellán»), Ricobayo («El Río»), San Vitero («Asador Casa Alfonso» y «Casa Fidel») y Trabazos («El Rincón del Sol»).

León Lucas, un trabajo lento y pausado, salado a mano, cuajo natural de cabrito que contribuye a ala forma-

ción de aromas y sabores muy específicos. En carnes la «Tertera de Aliste» con Marca de Garantía es el bu-

que insignia de un sector junto al lechazo de «Castellana» con indicación Geográfica Protegida.

Miel, jalea real y polen de urce se comercializan en Figueruela de Abajo, Trabazos y Ferreruella

Vinos, dulces y pan se ofrecen como manjares a los visitantes

La miel es una de las industrias artesanas que poco a poco se va incorporando al mercado y ya son cuatro las empresas ubicadas en la comarca: «Libaflor» en Ferreruella de Tábara, «El Breco» en San Vitero, «Brezos de Peñamira» en Figueruela de Abajo y «Monte Aliste» en Trabazos. Exquisito producto son las mieladas del bosque, muy en particular de brezo (urces), que en algunos casos alcanza hasta el 75% de la producción, del roble, encina e infinidad de flores. Los tres productos estrella son la miel, el polen y la jalea real.

En dulces los «Borrachos» de Alcañices, bizcochos con licor y canela, son un referente, a los que se añaden ya los pasteles de Bercianos y Sarracín. El pan es otro producto que encuentra muchos adeptos en Carbajales, Sarracín y Mahide, muchas veces gracias a la elaboración artesanal y en hornos de leña que le da ese inigualable sabor casero.

Javier de Jesús Pérez a través de sus viñedos y de su bodega «Aliste» en Figueruela de Abajo ha sido el encargado de abrir las puertas de los vinos alistas con sus caldos «Marina de Aliste» (premiado varias veces este año en España y Francia), «Viña Carrerón» y «Geijo». Ahora es la bodega «El Ramayal», dirigida por Pablo Villalón Mayo, de Ferreruella la que ha lanzado al mercados sus vinos.

San Vitero, Rabanales, Alcañices, Carbajales, Tábara, Faramontanos, Ferreras de Abajo y San Juan del Rebollar ofrecen puntos de venta de carnes, jamones y embutidos.

## GRUPO DE ACCIÓN LOCAL «ADATA»

De Mercado por las Tierras de Aliste, Tábara y Alba

Una Comarca para Ver, Conocer, Disfrutar y Descansar

