

LA MORCILLA DE BURGOS

Sabrosa y picantosa

La morcilla desde antiguo, se elaboraba con distintas partes del cerdo como la sangre, las tripas y la manteca, a la que se añadían productos de origen vegetal como la cebolla horcal y especias como el pimentón y la pimienta. No fue hasta el siglo XVIII cuando a la morcilla de Burgos se incorporó el arroz. Fueron los carreteros los que trajeron este ingrediente de las tierras valencianas donde llevaban la madera obtenida de los pinos de la sierra. Quedaron así sentadas las bases de la morcilla de Burgos, «sosa, sabrosa y picantosa», que hoy conocemos con sangre, arroz, manteca, cebolla horcal, sal, pimienta y pimentón, todo ello embutido en tripa y posteriormente cocido.



COMER UNA MORCILLA DE BURGOS RECIÉN COCIDA ES UN PLACER

Siguiendo con la tradición de que del cerdo se aprovecha todo, también el caldo de cocerlas, conocido como «Caldo Mondongo» se utiliza para poder cocinar unas buenas sopas.

Pequeñas empresas repartidas por toda la provincia elaboran este producto de manera muy artesanal.

En la actualidad estas empresas están elaborando nuevos productos, aplicando I+D+I e imaginación, proponiendo nuevos productos basados en la morcilla (pimientos rellenos de morcilla, paté de morcilla, tierra de morcilla, cachircho de morcilla, nachos, etc...)

Conoce a los productores:

Aranda de Duero: www.cuevasdearanda.es

Briviesca: www.morcilladebriviesca.com

Lerma: Morcilla Artesana de Lerma
Embutidos Mari Paz



Venta On line

www.cienporcien.es/tienda

www.deliciasburgos.es

www.delicatessenojeda.com

www.morcillasdeburgossanlesmes.com

www.umoh.es

CARDEÑADIJO: Embutidos de Cardeña

La visita se realizan en grupos mínimo de 10 personas. Oferta de degustación de morcilla con maridaje de vinos y otros productos junto con la visita a la fábrica.

Reserva tu visita: Tel. 947 290 166
administracion@morcilladeburgos.com
www.morcilladeburgos.com



EMBUTIDOS DE CARDEÑA



ferias gastronómicas

FECHAS

DENOMINACIÓN FERIA

LOCALIDAD

Enero	San Antón	Burgos
	Feria de Tapas de San Lesmes	Burgos
Marzo	Feria de la Morcilla Dulce	Quintanar de la Sierra
Junio	Jornada Gastronómica. Curpillos	Parque Parral. Burgos
	Feria de Tapas de San Pedro	Burgos
	Concurso Gastronómico Buen Yantar	Parque Fuentes Blancas. Burgos
Julio	Parrillada Fiestas Virgen del Carmen	Cardeñadijo
Octubre	Fin de semana Cidiano. Jornadas Gastronómicas	Burgos
Noviembre	Feria de la Morcilla	Sotopalacios

Feria de la morcilla

El encuentro tiene lugar con motivo de la fiesta de San Martín de Tours (en torno al 11 de noviembre). En la localidad de Sotopalacios se concentran burgaleses y foráneos para degustar más de 300 kilos de morcilla preparada a la caldera y frita.

Más información en: www.morcilladesotopalacios.es



SOTOPALACIOS: Embutidos Hermanos González

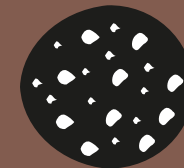
Recomiendan visitar la fábrica por la mañana, para ver en directo el proceso de fabricación, ofrecen degustación de sus productos y obsequio con la visita.

Reserva tu visita: Tel. 947 441 045
embutidos.gonzalez@hotmail.com
www.embutidosgonzalez.com



RUTA DE LA MORCILLA

Por tierras del Cid. Delicias monacales y otras excelencias burgalesas



Diputación de Burgos

Burgos
alimenta

RUTA DE LA MORCILLA DE BURGOS

qué visitar



Muchas empresas que mantienen la elaboración de morcilla se concentran en torno a la capital, compartiendo lugares muy ligados a la figura del Cid Campeador. Hitos importantes en su vida como Sotopalacios, Vivar del Cid o varios monasterios que continúan vivos, como el monasterio de San Pedro de Cardena, nos trasladan a la época medieval que el Cid conoció.



1 BURGOS «Ciudad»

En la ciudad se encuentran numerosos negocios que ofrecen la posibilidad de degustar la morcilla con recetas tradicionales como la «Conejuda» y las más innovadoras en la cocina de autor de varios restaurantes de la capital. Diversos comercios del casco histórico ofertan su compra y es producto estrella de los mercados municipales como el mercado sur.

www.mercadosurburgos.com



2 MONASTERIO DE LA CARTUJA DE MIRAFLORES

En el parque de Fuentes Blancas se encuentra este coqueto monasterio ordenado construir por la reina Isabel la Católica para albergar el sepulcro de sus padres y su hermano, aún hoy en día, siguen rezando por sus almas los monjes cartujos que habitan en él. La belleza del alabastro unida a las manos de Gil de Siloé no deja indiferente a ningún visitante.

www.cartuja.org



3 PARQUE DE FUENTES BLANCAS

Uno de los pulmones verdes de la ciudad junto a su tramo denominado La Quinta ofrece un ejemplo de la riqueza vegetal y paisajística de la provincia de Burgos. Parque muy querido por los burgaleses, que se reúnen en sus frondosos bosques con familia y amigos para disfrutar de sus espacios para la actividad lúdica, gastronómica y deportiva.



3 SAN PEDRO DE CARDEÑA

El monasterio conserva elementos románicos de la época del Cid y la tumba en la que fue enterrado. Sus monjes cistercienses mantienen la vida conventual de antaño, continúan elaborando su licor de hierbas «Tizona» e igualmente, han recuperado su bodega anexa al monasterio con la marca «Valdevegón».



6 VILLALBILLA DE BURGOS - QUINTANADUEÑAS

Símbolo del desarrollo industrial de la ciudad, aquí se encuentran algunas fábricas de morcillas entre otras empresas cárnicas. Quintanadueñas: Presenta una oferta de lugares de alojamiento y restauración con reconocida fama entre los burgaleses.



7 QUINTANILLA DE VIVAR

Monasterio de Fredesval. Cuenta con un claustro del siglo XV y otro renacentista que se encuentra desmontado a ello se añaden; las ruinas de la iglesia, numerosos escudos, piezas artísticas y grupos escultóricos.

www.quintanillavivar.es



8 MONASTERIO DE LAS HUELGAS

Alberga en su interior numerosas muestras artísticas de su devenir histórico, desde su fundación en 1187. Fundación Real y protegido por Patrimonio Nacional, merece la pena la visita guiada por su interior y descubrir la singular figura de Santiago, que ordenó caballeros desde el s.XIII.

www.patrimoniomnacional.es



8 VIVAR DEL CID

Lugar de nacimiento del Cid Campeador y comienzo de la ruta cidiana (legua 0) en el que hallamos el Convento del Espino, donde las monjas clarisas exhiben en su interior el cofre, en el que según la tradición, se guardó el Cantar de Mio Cid durante siglos. Elaboran pastas y dulces artesanales con nombres tan "cidianos" como las Lágrimas de doña Jimena.

www.vivardelcid.com

9 SOTOPALACIOS

Castillo de Sotopalacios o Palacio de El Cid construido en los siglos XIV al XV. En su interior existen salas palaciegas alrededor de un patio de armas, es uno de los más grandes y mejor conservados castillos de la provincia de Burgos. En el mes de noviembre se celebra La Feria de la Morcilla.

www.merindadrioubierna.com

MÁS INFORMACIÓN

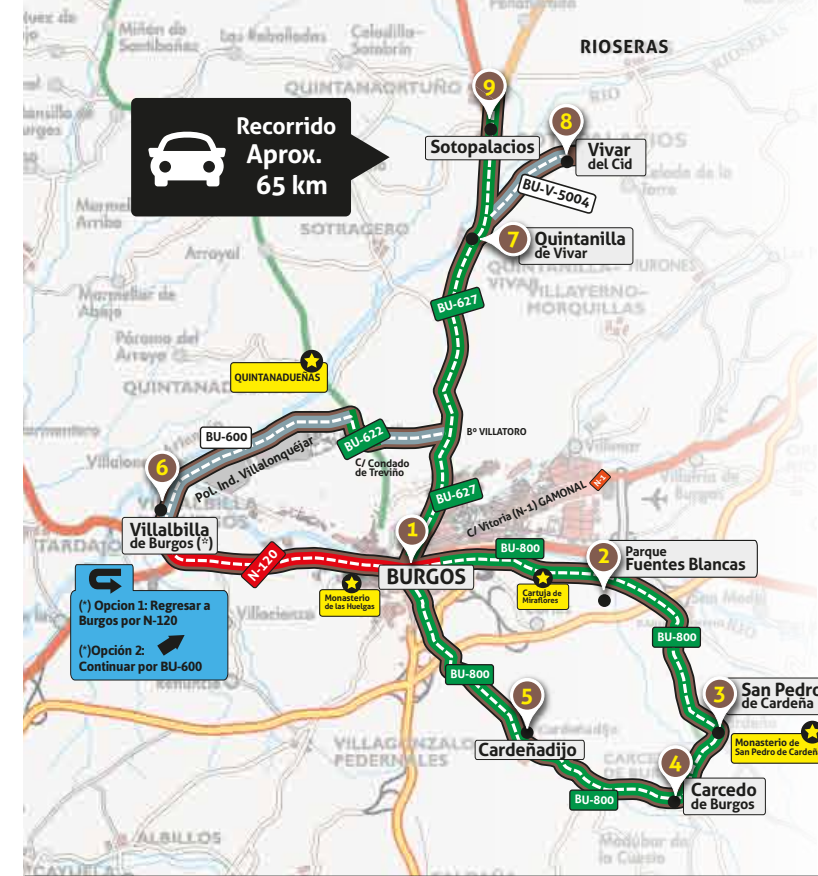
BURGOS CIUDAD: www.aytoburgos.es
Oficina de turismo T. 947 288 874 - 947 203 125

MONASTERIO DE SAN PEDRO DE CARDEÑA: www.monasteriosanpedrodecardenia.com

MONASTERIO DE LAS HUELGAS: T. 947 201 630

CAMINO DEL CID: www.caminodelcid.org

SENDERISMO:
Vía Verde Santander / Mediterráneo:
Burgos - Modúbar de la Emparedada
www.viasverdes.com



PRODUCTORES DE LA ZONA

CARDEÑADIJO
Morcillas de Cardena: www.morcilladeburgos.com

VILLALBILLA DE BURGOS
Morcillas la Primi: www.morcillaslaprimi.com

QUINTANILLA VIVAR
Morcillas Tere: www.morcillastere.com

RIOSERAS
Embutidos Rioseras

SOTOPALACIOS
Embutidos González: www.embutidosgonzalez.com
Morcillas Águeda: www.morcillasagueda.com
Fábrica de Morcillas Miguel y Conchi: www.morcillasotopalacios.com

BURGOS
Morcillas La Paloma
www.morcillasdeburgossanlesmes.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

Burgos
alimenta

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

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

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

OTRA GASTRONOMÍA DE LA ZONA

EMPRESAS CÁRNICAS
Burgos: Viandas Casa Felipe. Villalbilla: www.hermanosmasa.com - www.incarsaburgos.com - Grupo Amicar-8 - Embumer (polígono Landa). Tel. 947 27 41 65

ESPECIAS Y HERBORISTERÍA
Burgos: www.campeador.net

GALLETAS Y PASTELES
Burgos: www.delicatessenojeda.com - www.juarreno.com - www.laflorburgalesa.es - www.elhorno.net. Sotopalacios: Dulce Tentación

MIEL
www.abejaburgalesa.com

QUESO (ver Ruta del Queso)
www.queseraburgalesa.com - www.lacasonadelospisones.com

VINO
Monasterio de Cardena: www.valdevegón.com

RUTA DE LA MORCILLA
www.burgosalimenta.com