

LA TRUCHA ENTRE DÓLMENES Y CAÑONES DEL EBRO Y EL RUDRÓN

El privilegiado entorno natural hace posible la práctica de la pesca, senderismo, rafting, piragüismo, bicicleta de montaña y turismo ecuestre. Los continuos contrastes paisajísticos, un interesante patrimonio histórico artístico con destacados ejemplos románicos, una excelente arquitectura popular y nobles casonas, completan la riqueza de esta pintoresca zona burgalesa.



TRUCHA, EL PESCADO BURGALÉS

En los ríos de Burgos la trucha común es la más importante y presenta características de calidad: es increíblemente suave, con una sorprendente y agradable tersura de aroma y sabor. Presenta color grisáceo, irisaciones amarillo- azuladas y pintas oscuras en lomo y algunas rojas en los costados. La carne de trucha suele ser rosada y es apta para todas las dietas. Contiene proteínas de alto valor biológico y su grasa, en cantidad superior a la de otros pescados de río es beneficiosa para nuestras arterias y para nuestro sistema inmunitario por su contenido en ácidos grasos poliinsaturados de la serie Omega- 3.

Trucha de nuestros ríos al horno, con vino de Ribera y setas de carrerilla

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

4 truchas de 250 g, 200 g de setas de carrerilla, 2 cucharadas de aceite de oliva, 100 g de jamón serrano, 1 vaso de vino claro Ribera del Duero, Sal, Perejil, 1 diente de ajo.

PREPARACIÓN:

Limpia la trucha y poner el jamón dentro. Sazonamos con sal y reservamos. A continuación salteamos las setas con un diente de ajo y aceite en una sartén, reservamos. En una placa del horno ponemos las truchas con un poco de aceite y las setas durante 10 minutos a 180°C. A media cocción, ponemos un vaso de vino de Ribera del Duero. Sacamos del horno y dejamos enfriar. Separamos las truchas y las quitamos las espinas.



En una fuente, ponemos el pescado sin espinas y adornamos con el jamón y las setas de carrerilla.

*Nota: Las espinas se quitan mejor una vez hecha la trucha que en crudo.

PESCA EN LA PROVINCIA

La confluencia de climas y ecosistemas que ofrece este territorio se traduce en una enorme variedad de posibilidades para el pescador. Desde pequeñas corrientes de montaña hasta ríos de cierto porte, pasando por embalses y cauces de llanura, el aficionado a la caña encuentra en Burgos todo lo que puede necesitar.

Para los amantes de la alta montaña la Sierra de la Demanda es su destino. El río Pedroso es el estandarte de esta comarca, actualmente vuelve a tener una densidad de truchas, aunque no tiene nada que ver con la de antaño. Lo mismo ocurre con la cabecera del Arlanza, que cuenta con un coto de ensueño por encima de Quintanar de la Sierra, o con el río Neila, cuyo nacedero está en Burgos (con un buen coto), que se convierte en el Najerilla cuando se adentra en La Rioja.

No se puede dejar de mencionar los cauces trucheros de llanura, ríos muy castellanos, que no alcanzan grandes caudales, pero que, habitualmente, cría truchas de buen tamaño. Cursos de agua como el Ausín, el Úrbel, el Ubierna, el Hormazuela, el Gromejón, el Riaza y muchos más.

Sus dos pantanos, con un entorno magnífico, se prestan a una pesca más reposada y familiar, aunque, caminando por sus orillas, los más andarines descubrirán buenas truchas. Un ejemplo es el pantano de Sobrón, en el límite con Álava, que hasta hace unos años era el punto más caliente para el Black bass de todo el norte peninsular.

Fuente texto TRUCHA : www.elveril.es



PESCA EN EL RUDRÓN - EBRO

El Rudrón, afluente del Ebro, inmortalizado por Miguel Delibes en su obra 'Mis amigas las truchas', es seguramente el río más apreciado, con su color esmeralda inimitable. Discurre por las Hoces del Alto Ebro y Rudrón, un paisaje que cuenta con la clasificación de Parque Natural y que se encuentra a apenas media hora de la capital. El Ebro el río padre, cuenta con abundantes kilómetros que atraviesan parajes espectaculares entre los que encontramos un buen coto y dos tramos libres sin muerte muy interesantes.

De los que vierten sus aguas al Ebro podemos destacar el Nela, el Engaña o el Trueba, aunque son muchos más.



ferias gastronómicas

FECHAS

Mayo-junio

Mayo

DENOMINACIÓN FERIA

Virgen de la Morenita

San Isidro

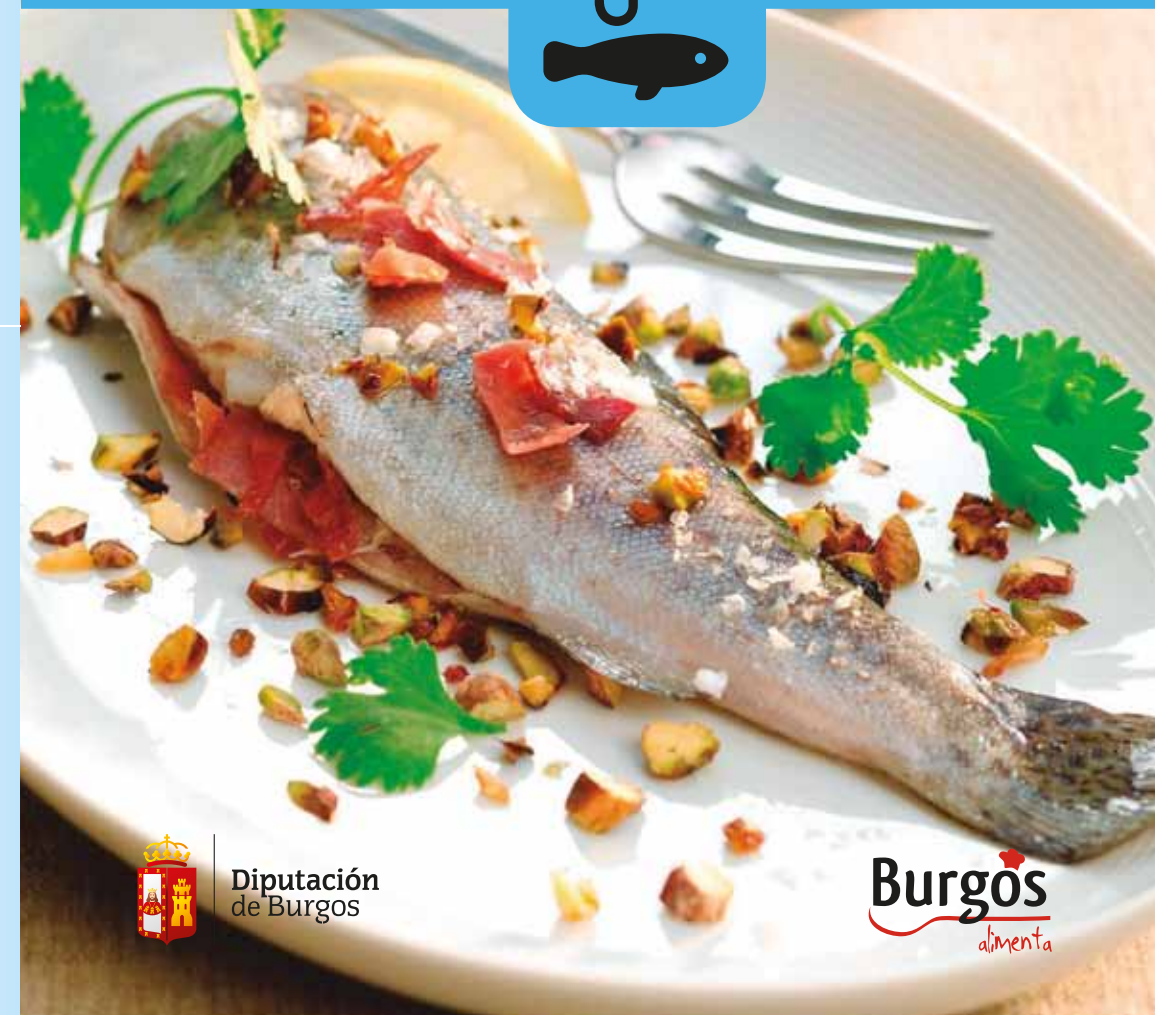
LOCALIDAD

Sedano

Quintanas de Valdelucio

RUTA DEL EBRO Y LA TRUCHA

Pesca de la trucha entre dólmenes y románico



Diputación
de Burgos

Burgos
alimenta

RUTA DEL EBRO Y LA TRUCHA

qué visitar



En la paramera de la Lora crece sólo una peculiar vegetación de origen estepario. La actividad humana se remonta en este lugar a época milenaria como los sepulcros megalíticos de más de 5000 años. Contrasta el paisaje cuasi desértico de "Las Loras" con los recorridos fluviales de los ríos Ebro y Rudrón que a modo de oasis aparecen con frondosa vegetación y fresca.



1 AMAYA

Situada al noroeste de la comarca, se halla inmersa en una zona de especial importancia geológica, que recibe el nombre de **Las Loras**. A este tipo de relieve se le denomina «inverso o invertido». Estas *loras* se definen como una meseta elevada alineada de este a oeste, separada de otras por profundos valles. Para los senderistas visitar la senda de la Peña Amaya es retroceder al pasado más antiguo, siendo posible ver aún, restos arqueológicos.

www.cuatrovillas.es

★ VALLE DE VALDELUCIO

Humada - Quintanas de Valdelucio: Original espacio geográfico en el noroeste de la provincia formado por el río Lucio, rico en patata de siembra, conocidas por su excelente calidad y sabor. Recursos ecológicos: sus hayedos y una variada colonia de aves rapaces.

www.valledevaldelucio.es

2 BASCONCILLOS DEL TOZO

En sus inmediaciones se puede visitar un anfiteatro rocoso con una cueva por la que se introduce el río Hurón; unos kilómetros después, el río resurge denominándose Rudrón, por la **Cueva de los Moros**. Una de las rutas espeleológicas más singulares por su complejas cavidades.

3 SARGENTES DE LA LORA

En la paramera de Sargentos se localiza un importante dolmen de bloques calizos, correspondientes al tipo de tumba denominado «sepulcro de corredor». Un hecho histórico del valle fue el 6 de junio de 1964, a las 11:45 h donde el petróleo surgió en el pozo de Ayoluengo, por tal motivo, se ha inaugurado recientemente el **Museo del Petróleo**.

www.sargentedelalora.es



gicas más singulares por su complejas cavidades.

www.basconcillosdeltozo.es

DESDE SAN FELICES DEL RUDRÓN, SE OFRECEN DOS ALTERNATIVAS

A: CAÑONES DEL RUDRÓN SUR:



4A COVANERA

Su forma de pueblo-calle, obligada por la estrechez del valle y la secular importancia del camino de Santander que atraviesa la población. En las cercanías destaca el **Pozo Azul**, de surgencia kárstica, considerado como la cavidad subacuática más larga de España.



5A SEDANO

Situada en el centro del valle y regada por las transparentes aguas del río Moradillo, en su caserío, abundan las casas de sillería blasonadas como el **Palacio de los Bustillo**. Se distribuye en una serie de barrios: Valdemoro, Lagos, Trascastro, Barruelo, Eras y la Plaza.

www.valledesedano.org

6A TUBILLA DEL AGUA

Seña de identidad es **La Cascada del Río Hornillo** junto con los dólmenes de Valdemuriel y San Quirce. Acceso natural al cañón del Rudrón por Moradillo del Castillo. Un interesante, frondoso y variado bosque de ribera, que levanta una densa cúpula verde sobre las trucheras aguas del río.

www.tubilladelagua.es

B: CAÑONES DEL EBRO NORTE:



★ CAÑÓN DEL EBRO

Desde **Valdelateja**, detrás de su iglesia, nace la bien marcada senda que se debe seguir para adentrarse en el Cañón. Serpenteando por el fondo de su garganta encontramos la pasarela por la que hay que cruzar el Ebro. Desde su mirador se contemplan bosque mixtos de encinas, quejigos, arces, alisos y acebos.

4B PESQUERA DE EBRO

Sorprende al visitante con un inesperado conjunto urbano, cuajado de palacios blasonados de los siglos XVI, XVII y XVIII, que permite evocar el pasado hidalgo de este bien conservado núcleo rural.



5B ESCALADA

Frente a la portada románica de su iglesia, la casona solariega s.XVII, de los Gallo, construido por el obispo de Segovia.



6B ORBANEJA DEL CASTILLO

Nos recibe su bella y ruidosa cascada y sus numerosas casas mon-

tañas con balconadas de madera, teñidas de azules y verdes, que evocan un interesante y misterioso pasado histórico donde convivieron durante siglos: cristianos, moriscos y judíos; de su famosa aljama sólo queda la memoria del nombre de alguna calle.



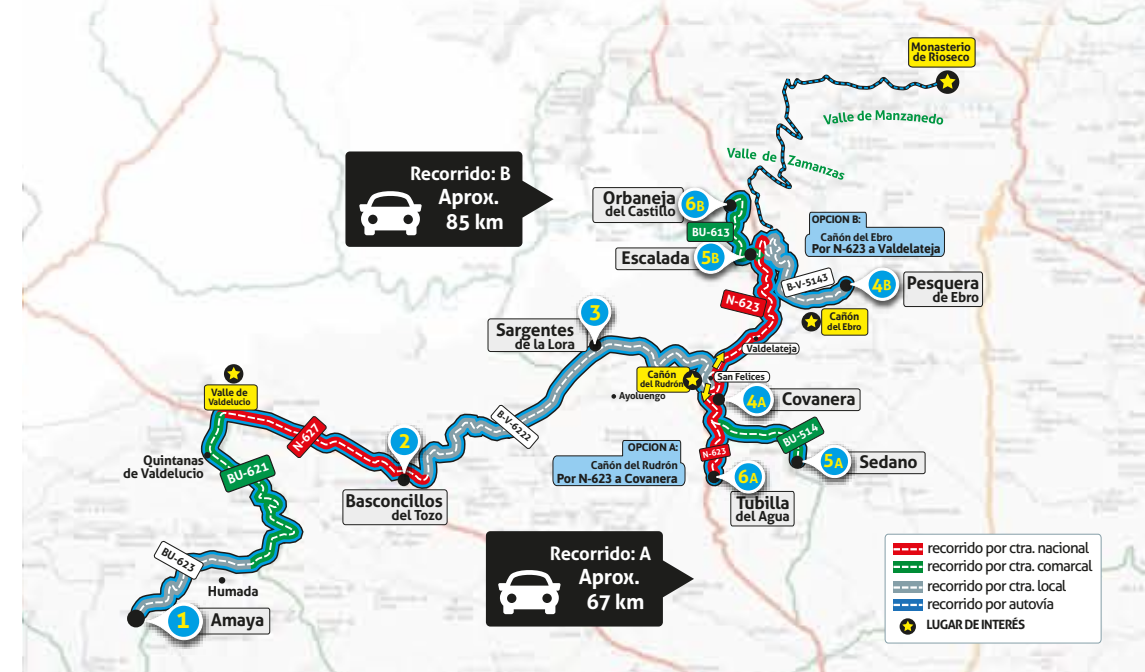
★ MONASTERIO DE RÍOSECO

En los valles de Zamanzas y Manzanedo tenemos diversas ofertas de ocio: rutas a caballo, observación de aves, una granja ecológica o conocer el Monasterio abandonado de Rioseco que está siendo reconstruido en programas de voluntariado.

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

SARGENTES DE LA LORA. Museo del Petróleo - www.museodelpetroleo.com

VALLE DE SEDANO. Centro de interpretación del Valle de Sedano T. 947 150 021 y T. 947 150 311 www.valledesedano.org

ROMÁNICO. Iglesias de Moradillo de Sedano y Gredilla de Sedano

TURISMO ACTIVO
Caballos: www.caballosdeailanes.com
T. 686 694 403

Observación de aves:
www.mcbirding.com

Rafting, rutas, otras:
www.huluaventura.com
www.h2ur.com
www.sprintem.com
www.tiempoactivo.com
www.arjaaventura.com

RESTAURANTES DE LA ZONA

SEDANO
El Molino de Sedano: T. 947 150 136
www.elmolinodesedano.com

PESQUERA DE EBRO
El Mesón del Cañón: C/ Mayor 5. T. 947 571 439
www.pesqueradeebro.com

ESCALADA
Restaurante Mesón Ebro: Ctra Santander-Burgos N- 623 Km 60. T. 947 151 141

QUINTANILLA ESCALADA
Bar La Encina: Pl. Las Copas 3. T. 947 150 302

INFORMACIÓN ACTUALIZADA

[@burgosalimenta](https://twitter.com/burgosalimenta) [f](https://www.facebook.com/BurgosAlimenta) Burgos Alimenta

Si desea aparecer en los listados de información de Burgos Alimenta puede enviarnos un correo electrónico a [burgosalimenta@diputaciondeburgos.es](mailto:burgosalimenta@ diputaciondeburgos.es)

AGUAS TRUCHERAS EN LA PROVINCIA



RUTA DEL EBRO Y LA TRUCHA
www.burgosalimenta.com