

RUTA Serranías | Gastronomía



Ruta Serranías

DESCRIPCIÓN:

Las Serranías ocupan todo el noroeste de la provincia de Guadalajara, con una extensión próxima a los 3.000 kilómetros cuadrados. Es la zona más occidental de Guadalajara, enclavada al sur del Sistema Central, dentro del Macizo de Ayllón, siendo igualmente la de mayor altura, superando varias cotas los 2.000 metros de altitud.

Una buena parte de esta comarca está ocupada por el Parque Natural de la Sierra Norte de Guadalajara, localizado en el sector oriental del Sistema Central, ocupa el cuadrante noroccidental de la provincia de Guadalajara, y comprende 35 términos municipales. El accidentado relieve de la Sierra Norte de Guadalajara está configurado por un conjunto montañoso que incluye diversas sierras y macizos, como el macizo del Pico del Lobo-Cebollera, la Sierra de la Tejera Negra (La Buitrera), la Sierra de Alto Rey, la Sierra del Ocejón, el Macizo de La Tornera-Centenera (Sierras de Concha y de La Puebla) y la Sierra Gorda. En este marco se encuentran las tres cumbres de mayor

altitud de Castilla-La Mancha: el Pico del Lobo (2.273 m), el Cerrón (2.199 m) y la Peña Cebollera o Tres Provincias (2.129 m).

Su gran variedad climática permite la existencia de formaciones boscosas muy diversas, con presencia de hayedos, quejigares, pinares de pino silvestre, enebrales, encinares etc.. Su riqueza faunística resulta igualmente notable, con una relevante comunidad de rapaces como el águila real, el halcón peregrino, el buitre leonado o el búho real. Por otra parte, mamíferos como el corzo, el lobo, el zorro, la gineta o el gato montés tienen en estos parajes su hábitat máspreciado.

- Hayedo de Tejera Negra

Uno de los enclaves protegidos más importantes de este Parque Natural es el Hayedo de Tejera Negra (1.641 Has.), declarado Zona de Especial Protección, delimitado por los ríos Lillas y Zarzas, constituye uno de los grandes tesoros de la biodiversidad de Castilla-La Mancha. El microclima de la zona, junto a su aislamiento, ha permitido la conservación de una importante masa forestal de hayas, una de las más meridionales de Europa.

Igualmente, formando parte de las estribaciones más occidentales del Sistema Ibérico, se encuentra el Parque Natural del Barranco del Río Dulce (8.348 Has.), que popularizó el añorado naturalista Félix Rodríguez de la Fuente, por ser escenario de un buen número de sus reportajes televisivos que tuvieron como protagonistas las águilas, que anidan en sus espectaculares farallones rocosos labrados por el río en el curso del tiempo. Es sorprendente y espectacular, y muchos telespectadores así la recordarán, una grabación donde un águila imperial se lanza en picado sobre una cabra montesa y sujetándola con sus garras alza el vuelo con ella a través de las hoces. Este magnífico espacio natural protegido guarda localidades de gran belleza, como Aragosa, La Cabrera y Pelegrina, con los restos de su histórico castillo situado sobre un roquedo peñón.

- Patrimonio Mundial de la UNESCO.-

En el mes de Julio de 2017, el Comité del Patrimonio Mundial de la UNESCO acordó incluir en su lista de Patrimonio Mundial al Hayedo de Tejera Negra, situado en la Provincia de Guadalajara, tras haber sido reconocido como bosque representativo del continente europeo, uno de los hayedos más meridionales de Europa. A partir de ahora, el Hayedo de Tejera Negra forma parte del Bien Natural "Hayedos primigenios de los Cárpatos y otras regiones de Europa", una selección de los bosques de hayas que constituyen un testimonio de los procesos ecológicos sucedidos en nuestro continente en los últimos cientos de miles de años, según comunicado emitido al respecto por el precitado Comité del organismo internacional.

RECORRIDO:

PRINCIPALES RECURSOS GASTRONÓMICOS :

Se asienta la cocina de las Serranías en tres pilares: productos de calidad, tradición y buenas manos. En esta comarca, aprovechando los ricos y variados pastos que abundan en las dehesas y sotos con una altitud media que supera los 1.200 metros, se produce carne de vacuno, caprino y ovino de primerísima calidad. Chuletones y solomillos de vacuno, cabrito y cordero asado, en caldereta o en "cuchifrito", son platos reyes en esta amplia y agreste comarca, en la que en Otoño son apreciadísimas las setas de cardo, los niscalos y los boletus edulis que en ella se producen

espontáneamente.

- Ternera "Guadanorte"

Mención especial en este apartado merece la carne de vacuno de altísima calidad que se produce en la Sierra Norte de Guadalajara, lo que ha dado lugar a la Marca de Calidad "Ternera Guadanorte", que se obtiene a partir de tres razas de vacuno : Avileña, Limusine y Charolesa. Las Serranías de Guadalajara es la zona ideal para el nacimiento y crianza de este ganado vacuno. Todo el proceso es natural, desde la alimentación con leche materna y pastos del lugar, al entorno en el que se desarrollan.

La carne de "Ternera Guadanorte" ofrece, por su alta calidad, infinitas formas de uso en la cocina. Esta carne, en cualquiera de sus variantes, se puede degustar de numerosas maneras: en guiso, a la plancha o la brasa. De todas ellas, resulta exquisita. La carrillada o el redondo de ternera guisados. Los solomillos cocinados o a la plancha. Entrecotes, chuletas y churrascos a la parrilla. Incluso, por su extraordinaria ternura y jugosidad, la posibilidad de degustarla cruda - sazonada como carpaccio.

Esta es una tierra también de caza y pesca fluvial, tanto de caza menor de la perdiz roja, codorniz, conejo y liebre, como de caza mayor, con el jabalí y el corzo como máximos exponentes. El jabalí estofado, el solomillo de corzo y la perdiz escabechada son platos muy preciados. Respecto a la pesca, la trucha es el plato más sobresaliente, también escabechada, frita con jamón o en salsa. La especial curación natural de los chorizos y jamones de Atienza les hacen merecer una mención especial, teniendo una aportación culinaria ciertamente considerable a la gastronomía de la zona. Migas serranas y gachas, que se acompañan de chorizo, torreznos y huevo frito, o unas judías con chorizo, oreja y morro e incluso con liebre.

Ponen la guinda en el postre unas yemas seguntinas, unas nueces con miel o unas sabrosas torrijas, si se viene por Semana Santa. También, las melindres de hojaldre, la tortas y los mantecados resultan muy apetecibles y demandados.

- Jornadas Micológicas de Sigüenza

Desde hace unos años se vienen celebrando en Sigüenza las conocidas Jornadas Micológicas de Sigüenza, con las que se trata de poner en valor uno de los productos referente de la cocina seguntina, como son las setas en sus distintas variantes. Durante el mes de Noviembre, en numerosos bares y restaurantes de la Ciudad del Doncel se pueden degustar en tapas o bien en menús degustación, las más diversas variedades de hongos cocinadas de muy distintas formas. Igualmente tienen lugar distintas charlas y conferencias sobre el mundo de las setas en la gastronomía, ofreciéndose del mismo modo una completa información sobre la más amplia variedad de los hongos que pueden encontrarse en el campo, y los medios para poder identificarlos sin riesgo alguno.

Esta iniciativa viene a sumarse a distintas actuaciones que el Ayuntamiento de Sigüenza viene poniendo en marcha en los últimos años para potenciar y promocionar la gastronomía seguntina, como pueden ser las Jornadas de la Cocina Seguntina, el Concurso de Pinchos y Tapas Medievales, la Ruta de la Tapa etc., por lo que la gastronomía se ha convertido en el complemento perfecto a la magnífica oferta turístico-cultural que nos ofrece la Ciudad Mitrada.

ACCESOS:

Iniciamos la ruta partiendo de Sigüenza, población a la que accedemos por la A-2

Madrid-Barcelona, desde cuatro salidas posibles: la primera salida, en el Km. 104; la segunda salida, en el Km. 118; tercera salida. Km. 126 y cuarta salida, Km. 132. por Alcolea del Pinar. La ruta continúa por Palazuelos e Imón a través de la C-110, hasta llegar a la localidad de Atienza.

El viaje discurre después por todo el norte de la provincia siguiendo por la CM-110 y visitando las pequeñas localidades, Albendiego, Campisábalos, Villacadima y Galve del Sorbe, en donde la huella del Románico Rural ha dejado su impronta. Acaba la ruta con la visita de Cantalojas localidad a la que accedemos desde Villacadima por la CM-1006 y el Hayedo de Tejera Negra, al que se accede por una pista forestal que parte a 1 kilómetro las afueras de Cantalojas.