

RUTA 1 - RUTA NORTE

Esta ruta engloba dos comarcas: la montaña palentina y Páramos y Valles. La zona norte de la provincia de Palencia está inundada por un medio natural de gran calidad paisajística y ambiental. Sus 1.786 km² son en gran parte figuras protegidas: Parque Natural de Fuentes Carrionas y Fuente cobre Montaña palentina, Espacio Natural de Covalagua y Espacio Natural de las Tuerces y La comarca de Páramos y Valles está situada en la zona central-norte de la provincia de Palencia con una altura media entre 800 y 1.000 metros y una superficie total de 1.872 km². Su enclave geográfico es de gran valor natural y medioambiental, donde abundan grandes masas forestales y bosques de ribera, ríos y arroyos con aguas de calidad. El legado artístico y arquitectónico, su rica cultura tradicional y la cantidad y calidad de sus monumentos románicos completan un paseo visual que no defrauda al viajero.

♥ EMBUTIDOS ARTESANOS DE CERVERA

Esta empresa, enclavada en un entorno privilegiado, ya no sólo por lo paisajístico, sino de gran tradición cárnica, mezcla tradición e innovación, ya que elabora morcilla de arroz, de cebolla, boronos y su producto más innovador, la crema de morcilla. Embutidos de Cervera nació en el año 1995 en Cervera de Pisuerga, en un entorno privilegiado y con gran tradición en el sector cárnico.

♥ AGUA DE MAR

Grupo empresarial ubicado en Barrios de la Vega (a 5 km. de Saldaña) dedicado al microfiltrado en frío y envasado de agua 100 % pura del Mar Cantábrico, para su posterior distribución y utilización a nivel doméstico, tanto para cocinar como para descongelar. Una planta con un proceso de última tecnología que da lugar a un innovador producto.

♥ AQUADOMUS

Empresa ubicada en Saldaña, dedicada al embotellado de agua mineral natural extraída a más de 150 m. de profundidad en un manantial de la misma localidad. En el piso superior de la embotelladora se encuentra el Centro de Interpretación del Agua (La Casa del Agua), complemento ideal a la visita de la planta de procesado.

♥ MICOPAL

Primera empresa micológica de Palencia, se encuentra situada en Arenillas de San Pelayo, en la zona de la Valdavia. Elaboran productos asociados a la alta cocina a base de setas y hongos recogidas y seleccionadas de los bosques de la zona (confituras, escabechados, salsas, cremas, etc.). La 5ª gama de productos ya está en marcha, incrementando así su catálogo de precocinados.

♥ FUENTES DE LEBANZA

Fuentes de Lebanza es un agua mineral débil (comúnmente denominada agua blanda), ya que contiene poco residuo seco, tan sólo 123 mg/l. En cuanto al tipo de residuo, lo más destacable son los bicarbonatos, circunstancia que la hace más digestiva y especialmente agradable al paladar. Su pureza ha sido reconocida por la Red de Espacios Naturales de Castilla y León.

RUTA 2 - TIERRA DE CAMPOS

La Tierra de Campos palentina es una sucesión de torres y castillos que escoltan al Canal de Castilla a lo largo de su amplio recorrido. Un recorrido en el que acoge valiosísimas piezas de arte religioso, importantes humedales como el Espacio Natural de la Laguna de la Nava, y poblaciones históricas tan importantes como la villa de Ampudia, Becerril de Campos, Paredes de Nava o Monzón de Campos.

♥ QUESOS VALDEPERO

En esta quesería solamente se fabrican quesos con leche cruda de las ovejas de la propia cooperativa, por tanto es una leche única, siendo un queso de alta calidad. La empresa está ubicada en Fuentes de Valdepero.

♥ MIEL FELYA

La empresa se encuentra en Abia de las Torres, comarca de Tierra de Campos. Desde el año 1993 produce y envasa la miel que producen sus propios panales. Sus productos (mieles, pólenes, propóleos, jalea real, caramelos...) están muy ligados a la medicina natural.

♥ CERVEZAS BRESAÑ

La cerveza Bresañ es un producto natural fabricado de manera artesanal según la tradición de cuatro generaciones de maestros cerveceros. El resultado es una cerveza natural de calidad con un sabor único.

♥ MORCILLAS VILLADA

Son pioneros en la elaboración de crema de morcilla, crema de morcilla light, morcilla ecuménica, morcilla sin gluten y empanada de morcilla. Su producto "morcilla por un tubo" ha logrado el II Premio en la categoría de versatilidad en la IV Edición de Premios Salón Gourmets.

♥ QUESOS CAMPOS GÓTICOS

Los Hermanos Paramio elaboran de forma tradicional diferentes tipos de quesos a partir de leche cruda de Ovejas Churra de su propia explotación ganadera en Villerías de Campos.

♥ PANADERÍA GÓMEZ AMPUDIA

Sin perder la esencia de lo artesanal, aplican la última tecnología para elaborar su amplia gama de productos de panadería y repostería, entre los que destacan el pan casero de pueblo, su pan de mosto o pan dulce, las pastas de yema y los Picones.

♥ SELECTOS DE CASTILLA

La empresa nace en 1989 en Villamartín de Campos. El "Pato de Villamartín" está presente en cartas y menús de los mejores restaurantes nacionales e internacionales y es un producto de referencia en tiendas gourmet.

RUTA 3 - CERRATO PALENTINO

El Cerrato Palentino es una extensa comarca con más de 1.700 km² situada al sur de Palencia. Es un territorio ondulado, coronado por varios cerros, de los que recibe el nombre El río Pisuerga, sus afluentes y arroyos, aportan frescor y verdor con su vegetación ribereña. En esta zona dominan los tonos ocres, dejándose ver, de vez en cuando entre ellos, los verdes de pinos, encinas y carrascas. Entre los cerros y los cultivos de cereal que dominan la línea del páramo, destacan las poblaciones que te proponemos visites a lo largo de diferentes rutas.

♥ HORNO DEL CERRATO

Como su propio nombre nos desvela, la empresa se sitúa en Villamuriel de Cerrato. Elaboran productos de panadería y pastelería artesanal y para ello siguen utilizando la receta de la abuela de manera estricta y literal. El producto más relevante por sus características son las Cerratinas, un producto único incluido dentro de "Lo mejor de la gastronomía".

♥ QUESOS CREGO

Ubicada en Cevico de la Torre, en pleno Cerrato, esta empresa mantiene el secreto de anteriores generaciones para seguir ofreciendo sus quesos. A partir de la leche de oveja cruda, y sin alejarse en ningún momento del método artesanal, esta quesería ofrece una extensa gama de productos (quesos de oveja semicurado, curado y añejo, crema de queso, queso añejo ahumado, queso en aceite, crema de queso con membrillo y tarros de pintxos con jamón o cecina).

♥ BODEGA SEÑORÍO DE VALDESNEROS

La Asociación Enológica Cultural Ladrero, formada por amantes del vino, se lanzó en el año 2001 a la creación de este proyecto en el municipio de Torquemada. La zona escogida se fundamentaba en la gran tradición vitivinícola y en la calidad de las tierras para dar salida a sus caldos (rosados y tintos). Su constante innovación ha dado como resultado Amantia, el primer vino de hielo.

♥ BODEGA ESTEBAN ARAÚJO

Localizada en uno de los dos barrios de bodegas de Torquemada, esta típica bodega subterránea elabora de forma tradicional y bajo las más idóneas condiciones de temperatura y silencio diferentes vinos rosados y tintos, bajo la Denominación de Origen Arlanza, a la que se encuentran acogidos desde 2007.

♥ BODEGA REMIGIO SALAS

Enclavada en la parte más alta del casco urbano de Dueñas, donde se ubican antiquísimas bodegas, se esconde una auténtica joya de la secular tradición vitivinícola de esta zona. Los vinos de la bodega Remigio Salas están incluidos dentro del Club de Calidad de Alimentos de Palencia con Banda Dorada, máximo galardón de esta Marca. Por supuesto está circunscrito dentro de la Denominación de Origen Cigales, lo que hace que se comercialicen a nivel nacional e internacional.