

# OBSERVATORIO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE PALENCIA



Palomar del Camino. Villalcázar de Sirga



Síguenos en



Palencia Turismo



@PalenciaTurismo



PalenciaTurismo Palencia

## OFICINA DE TURISMO

C/ Mayor, 31 - Bajo  
34001 - Palencia  
Tel.: 979 706 523  
Fax: 979 706 525  
[www.palenciaturismo.es](http://www.palenciaturismo.es)

### Coordinación:

Luis Alfonso Hortelano Mínguez

### Equipo de investigadores:

José Manuel Llorente Pinto  
María Isabel Martín Jiménez  
Juan Ignacio Plaza Gutiérrez

### Base de datos:

Mercedes Tapia Peña

[www.diputacionpalencia.es](http://www.diputacionpalencia.es)

## PRESENTACIÓN

Los palentinos en la estación primavera renuevan las tradiciones ancestrales arraigadas en la cultura popular como La Pinada del Mayo en Velilla del Río Carrión o el IX Día del Pastor en Villaumbrales. Además, en esta línea entroncan los eventos gastronómicos ligados a los productos agroalimentarios locales de temporada que, en la actualidad, se han hecho visibles en el I Festival del Caracol en Mazariegos, en el V Feria del Ajete y las Setas en Báscones de Ojeda, en las XIV Jornadas Gastronómicas de la Trucha del Pisuerga en Aguilar de Campoo o en la VII Feria del Pan en Grijota.

Desde hace unos años, las ferias y las propuestas culinarias se han unido en un calendario de certámenes feriales para promocionar una variada gama de productos agroalimentarios y artesanales en un espacio concreto como ocurre en la IV Feria Multisectorial del Cerrato (Femuce) en Villamuriel de Cerrato o, de forma monográfica, en la XXVIII Muestra de Cerámica en Palencia. También, los productos de calidad palentinos han estado presentes en el XV Salón de la Alimentación, que se celebró en Valladolid, como abanderados de las bondades del territorio, del «saber hacer» de nuestras gentes y de embajadores del turismo gastronómico provincial. También, el stand del Club de Calidad Alimentos de Palencia fomenta las oportunidades de negocio para los profesionales que acuden al certamen a través de catas de agua y de vino y showcooking de productos palentinos.

Un año más, se ha celebrado la excursión gratuita y guiada por el entorno de Aguilar de Campoo en el marco del «Geolodía» organizada por la Sociedad Geológica Española y el Instituto Geológico y Minero de España. Además de esta actividad, se han organizado otros actos complementarios bajo la denominada «Semana del Proyecto del Geoparque de Las Loras» con el fin de sensibilizar a la población local sobre esta figura de protección y promoción auspiciada por la UNESCO.



Plantas aromáticas. Peralas

En el programa de las fiestas de la Ascensión, en Villamuriel de Cerrato, se ha realizado la recreación histórica de la batalla llamada «retirada de Burgos» de la Guerra de la In-

dependencia o Batalla de Lord Wellington. La batalla entre las tropas francesas e inglesas se mantiene en la memoria colectiva de la localidad cerrateña debido a la destrucción del puente sobre el río Carrión y los daños sufridos por la iglesia de Santa María la Mayor.

El broche final del mes, se ha puesto con la participación y la colaboración de los museos y colecciones de arte palentinos en la V edición de la Noche y Día Internacional de los Museos con el lema «Museos para una sociedad sostenible». Cada centro ha buscado la creatividad mediante la organización de actividades especiales que van desde visitas guiadas a cargo de guías voluntarios hasta el desarrollo de mesas redondas, talleres para familias, conciertos, representaciones teatrales o eventos gastronómicos.

## ANÁLISIS DE LA COYUNTURA TURÍSTICA

### Oferta de alojamientos y restaurantes

La provincia palentina ha mantenido abierta, durante el mes de mayo, una planta alojativa hotelera y de empresas de restauración estable, diversa y dispersa por el territorio. Los empresarios hoteleros ofrecían a los turistas una relación de 122 establecimientos con 3.898 plazas, distribuidos según categorías, en 35 hoteles con 2.235 plazas, 61 hostales con 1.349 plazas y 26 pensiones con 314 plazas. Por otro lado, el catálogo de alojamientos de turismo rural ha crecido hasta alcanzar los 249 inmuebles y 2.176 plazas que se reparten en 6 casas rurales de alojamiento compartido con 56 camas, 207 casas rurales de alquiler con 1.391 camas, 29 hoteles rurales con 520 camas y 7 posadas con 209 camas. En este grupo, hay que advertir que en este mes la administración regional aporta los datos sobre la nueva tipología de alojamiento en el medio rural, Hotel Rural (HTR) en lugar de los Centros de Turismo Rural (CTR). En cuanto a los campamentos de turismo, ha comenzado la temporada con los 4 cámping de segunda categoría con 309 parcelas. Finalmente, la disponibilidad de restaurantes ha continuado igual al mes anterior con 324 salones para 31.642 comensales que han dado respuesta a una demanda cada vez más exigente en cuanto a la calidad de los fogones y del servicio al cliente.



Área de Autocaravanas. Torquemada



Cangrejos. Carrión de los Condes

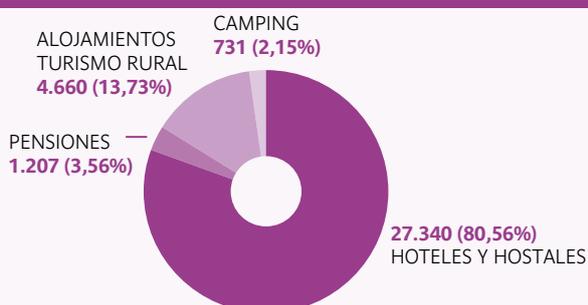


Oficina de Información. Ampudia

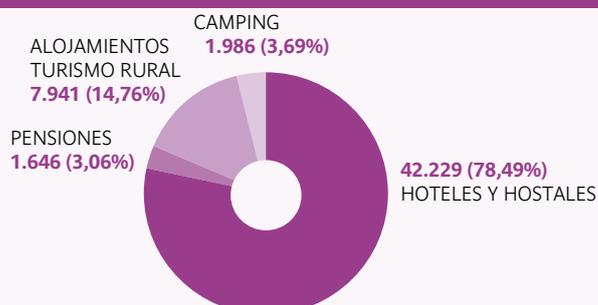
### El movimiento de viajeros y las pernoctaciones

El mes de mayo se cerraba con la tendencia alcista del número de viajeros y de pernoctaciones en comparación con los mismos datos de un año atrás ya que se han registrado 33.938 viajeros y 53.802 pernoctaciones (con un incremento del 10,66% y un 14,90%, respectivamente). La mayoría de turistas son de origen español, con 26.937 viajeros (79,37%), en relación a los que llegan de fuera, con 7.001 viajeros (20,63%). Del mismo modo, el colectivo que ha realizado más pernoctaciones han sido los turistas nacionales con 44.711 noches (83,10%) frente a los residentes en otros países con 9.091 noches (16,90%). Por tanto, la estancia media de los turistas ha sido de 1,59 días por persona (1,63 días de media en Castilla y León) y el grado de ocupación de las plazas del 24,34% (un 23,67% en Castilla y León). A partir de estos datos, la provincia palentina en este mes ha sido uno de los principales destinos de la región. Las causas de esta alza de visitantes y de huéspedes se deben, sobre todo, a la fiesta del Trabajo y al Puente festivo en Madrid o «puente madrileño» (el uno y el dos de mayo) y al ascenso de los peregrinos por el tramo provincial del Camino de Santiago Francés con la llegada de la primavera.

#### VIAJEROS EN MAYO 2015



#### PERNOCTACIONES EN MAYO 2015



## PRODUCTO TURÍSTICO

# Nueva Campaña de Promoción Turística

## «#comparteexperiencias 2.0»

Tras el éxito de promoción en las redes sociales del destino «Palencia Turismo» a partir de la campaña #comparteexperiencias del pasado año, iniciada en junio y prolongada hasta septiembre, de nuevo en esta temporada se ha puesto en marcha con algunas novedades. El resultado de la campaña del 2014 fue muy positivo porque se contabilizó un alcance de 250.000 personas que se interesaron por los comentarios de las ocho Embajadoras que recorrieron las ocho Fiestas de Interés Turístico de la provincia. En esta segunda edición de #comparteexperiencias 2.0, el objetivo es que 16 personas se conviertan en protagonistas-embajadoras de la provincia y cuenten en las redes sociales la experiencia y las vivencias durante los próximos meses a partir de la difusión de ocho acciones promocionales o productos turísticos enmarcados en cuatro temáticas denominadas «Si vienes a Palencia, ¿qué traerías en la maleta?» («Experimenta la cultura», con un fin de semana en Carrión, y «Experimenta la Naturaleza», en el Parador de Cervera de Pisuerga), «I love Palencia» («Experimenta la magia del arte callejero», con el Festival ARCA de Aguilar de Campoo, «Experimenta con los cinco sentidos», relacionada con el enoturismo en Torquemada y Dueñas, «Experimenta la Montaña Palentina» y «Experimenta Palencia», con una

**I love Palencia**  
www.comparteexperiencias.com

Diputación DE PALENCIA

f t y i

Palencia Turismo



[www.comparteexperiencias.com](http://www.comparteexperiencias.com)

visita por la ciudad), «Turismo activo» («Experimenta el Canal de Castilla») y Campaña «KDA-DA» («Experimenta el turismo rural», con un viaje a Ampudia). Los ganadores del concurso de las 8 experiencias disfrutarán de un fin de semana donde describirán sus impresiones y grabarán vídeos, que se subirán a las redes sociales.

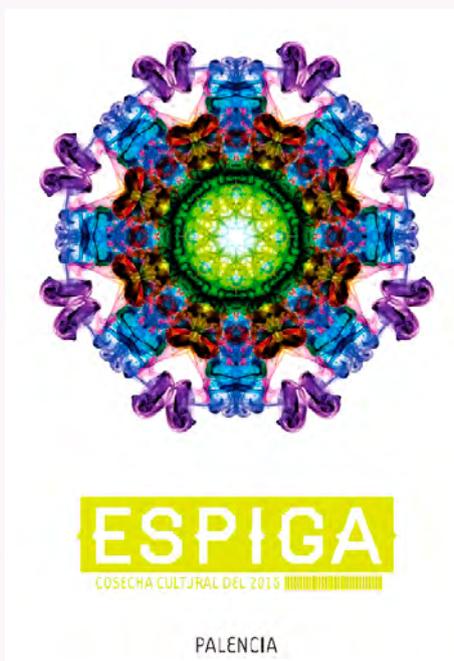
**¿QUÉ TRAERÍAS EN LA MALETA?**  
Si te consideras un auténtico viajero seguro que sabes lo que es imprescindible llevar siempre en la maleta.

CUÉNTANOS  
www.comparteexperiencias.com

## PROGRAMACIÓN CULTURAL

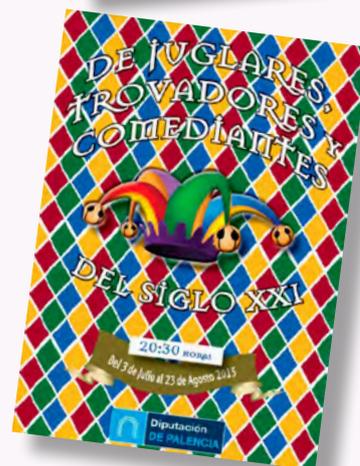
# Propuestas del programa «Espiga, Cosecha Cultural de 2015»

Un año más la Institución Provincial ha elaborado un amplio y variado programa, denominado «Espiga, Cosecha Cultural de 2015», que comprende más de 120 actuaciones de música, teatro de calle, títeres o magia a lo largo del estío en más de medio centenar de localidades incluida la capital. Los escenarios seleccionados para las actuaciones abarcan desde espacios abiertos y plazas públicas hasta iglesias y conventos o el patio del edificio de la Diputación Provincial siempre en colaboración con los Ayuntamientos, el Obispado de Palencia y los titulares de los inmuebles. Una excelsa programación para todos los públicos que se divide en ocho grandes bloques: «De Juglares, Trovadores y Comediantes del siglo XXI» (del 3 de julio al 23 de agosto), «Con-Ciertos Sentidos» (del 3 de julio al 30 de agosto), «Festival de



Música Provincia de Palencia» (del 1 al 30 de agosto), «Al Son de las Estrellas» (20 de junio, 25 de julio y 22 de agosto), «Puestas de Solida-

ridad en el Patio de la Diputación» (del 22 de junio al 24 de agosto), «Noches de Cine» (del 10 de julio al 22 de agosto), «Castillo Mágico» (del 7 de julio al 11 de agosto) y «Festival de Órgano» (del 19 de julio al 23 de agosto). A esta oferta cultural y lúdica, se suman las actividades del programa «Cultura a la Romana 2015» que tienen lugar en las instalaciones de la Villa Romana «La Olmeda» (Pedrosa de la Vega) desde el 16 de mayo hasta el 31 de diciembre. La finalidad de estos programas, auspiciados por la Diputación Provincial, es acercar las actividades culturales y de ocio al medio rural provincial durante el verano y, al mismo tiempo, poner en valor el rico patrimonio cultural como motor de desarrollo y de incentivo para los empresarios de cara a alcanzar la cohesión económica, social y territorial.



## CON NUESTRA GENTE

# Isabel Curiel Mansilla / Ángel González Gómez

## Restaurante «Los Lagares»

### ¿Por qué habéis iniciado un negocio de turismo?

La llegada al mundo del turismo por mí parte (Isabel) fue por una vocación tardía y en unión con otras compañeras a finales de los noventa en busca de nuevas oportunidades laborales. A partir de ese momento, gracias a la formación que he recibido de grandes maestros de la cocina y en mi trabajo en el Restaurante D. Bacalao de Valladolid y «El Castillo en Zaratán», he crecido en conocimientos y experiencia. Por mi parte (Ángel), mis orígenes nada tienen que ver con la restauración pero mi abuela y mi madre me iniciaron en la cocina de forma autodidacta y, posteriormente, surgió la orientación laboral hacia esta apasionante profesión de la cocina.

### ¿Por qué en Saldaña?

Tras la experiencia del Restaurante «Los Lagares», en la localidad vallisoletana de Uruña, que finalizó en el año 2010, Ángel marchó al Hotel Alfonso VIII de Soria y yo al Restaurante La Buena Moza en Valladolid. El empresario saldañés Francisco Caballero Herrero, propietario del Hotel Villarr romana, se puso en contacto con Ángel para que se hiciera cargo de la cocina. En este período de tiempo, trabajábamos separados y nos ofrecieron abrir un restaurante en un inmueble que estaba situado en una Casona del Siglo XIX. Nos atraía la cercanía al mundo micológico y a la huerta de la Vega de Saldaña porque tenía dos productos estrella: la alubia y la patata. En definitiva, podemos decir que el origen del restaurante fue por casualidad pero desde el 7 de octubre de 2011 el proyecto se ha ido consolidando.

### ¿De dónde proceden los clientes?

La clientela se reparte entre los habitantes de Saldaña, el resto de la provincia palentina y los que llegan desde el País Vasco, Madrid y Castilla y León (León, Burgos o Valladolid), algunos extranjeros (alemanes, ingleses, etc.).

### ¿Qué destacan los turistas del restaurante?

El principal activo del restaurante es la cocina tradicional, basada en los productos locales y con la incorporación de nuevas técnicas respetuosas con los alimentos, pero con una «vuelta de tuerca», con el fin de crear platos personales y con un toque propio. A partir

de nuestra experiencia, es fundamental la recuperación de los productos autóctonos y que en nuestros menús y carta indicamos el origen y el productor. Vamos a introducir 3 menús diferentes, que daremos paso a productos de las comarcas palentinas, otro con alimentos de Castilla y León y, por último, productos «estrella» de las provincias limítrofes a Palencia.

### ¿Cómo promocionáis el restaurante?

La complejidad del mundo de la restauración exige estar en las redes sociales y en Internet pero, además, nos gusta el contacto cercano con el público a través de la organización de diversas jornadas de temporada (bacalao, setas, trufa, caza o legumbres) y la asistencia a los concursos de cocina. En esta línea, hemos conseguido el premio «Cangrejo de Oro 2014» en Herrera de Pisuerga, y hemos sido finalistas del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas en Valladolid con la propuesta de «Tocinillo fungi», etc. Además, formamos parte de la Asociación de Comunidad Europea de Cocineros EURO-TOQUES de España, del Club de Calidad Alimentos de Palencia y tenemos mucha ilusión en la Asociación Cocina en femenino de Castilla y León. Por último, empezamos a realizar colaboraciones con compañeros/as que participamos en las Jornadas de Cocina «A 4 Manos» con el objetivo de acercar el trabajo y fortalecer la cultura culinaria entre todos.

### ¿Cómo se puede mejorar el turismo comarcal y provincial?

Desde nuestro punto de vista y de profesión, es ineludible compaginar el fomento de las actividades turísticas con la gastronomía, con acciones de presentación de los productos provinciales, con una buena comunicación y con innovación; por ejemplo, introducir fórmulas creativas con los productos lácteos y conjugar los productos tradicionales (piscícolas, legumbres, etc.). Para la provincia, es imprescindible unificar las voluntades del sector bajo una única Asociación de Hostelería y, por necesidad, crear un Concurso Provincial de Cocina para poder acceder al Concurso Nacional, con la colaboración de las Instituciones Provinciales y Locales. Consideramos un acierto la convocatoria del I Concurso de Jóvenes Cocineros de Castilla y León por parte de la Diputación Provincial.



Ángel González (izq.) e Isabel Curiel (der.)

### Ángel González Isabel Curiel

Restaurante «Los Lagares»  
C/ La Escuela, 18  
34100 Saldaña  
Tel: 979 890 990 / 638 793 326  
638 793 327  
angel@lagaresdeurruena.com  
www.loslagarescasadecomida.es

La casa de comidas «Los Lagares» está regentada por Ángel, natural de León, y por la vallisoletana Isabel, que comparten las tareas de Jefe de Sala y de Cocinera respectivamente. En cada palabra y en cada acción, transmiten pasión y humildad por su trabajo aunque el camino recorrido hasta este momento no ha sido fácil para ninguno de los dos. Isabel comenzó en los fogones en el albergue de Amayuelas de Abajo y, posteriormente, ha recorrido varios restaurantes de Valladolid como Jefa de Cocina hasta que en el año 2005 abrió un comedor en Uruña. Esta iniciativa terminó en el 2010 y, tras unos meses en el Balneario La Hermita, se trasladó a Saldaña. En esta villa, la esperaba Ángel que aceptó hacerse cargo de la cocina del Hotel Villarr romana pero, como la vida abre y cierra puertas, les ofrecieron comenzar su propio negocio en el 2011. De todas formas, el currículum de Ángel se ha fortalecido desde que en 1984 iniciara su andadura en la hostelería y, años más tarde, traspasara el negocio Marisquería Rías Bajas al cocinero leónés Carlos D. Cidón para montar el Restaurante Vivaldi.



## PRINCIPALES NOTICIAS RELACIONADAS CON EL TURISMO

## Asociación Muriel coloca la escultura «Un árbol para un sueño» en homenaje a D. José María Hernández Pérez

La Senda del escultor Ursicino Martínez «Ursi» cuenta con una nueva obra «Un árbol para un sueño», en homenaje al desaparecido D. José María Hernández Pérez (ex presidente de la Diputación Provincial), localizada junto a la iglesia de Villabellaco. El Grupo Muriel, con esta escultura, reconoce la figura y el papel que jugó Chema en la configuración y desarrollo de la ruta circular «Ursi» (11 km) que recorre los lugares más emblemáticos del Valle de Santullán desde su inauguración en el año 2009. La escultura, forjada por Juan Jesús Villaverde, tiene unas dimensiones de 3,5 metros de alto y 3,5 metros de ancho y recuerda la ausencia del político mirobrigense con diez composiciones de otros tantos artistas con diferentes temas alegóricos elegidos en alusión a la provincia palentina que cuelgan bajo las ramas del árbol simbólico.



Escultura «Un árbol para un sueño»



Antigua «Casa del Esclusero». Frómista

## Rutas en bicicleta desde la «Casa del Esclusero» en Frómista

La antigua «Casa del Esclusero» ubicada en las inmediaciones de las esclusas número 17, 18, 19 y 20 del Canal de Castilla fue cedida por la Confederación Hidrográfica del Duero al Ayuntamiento de Frómista en el año 2010 y, tras las obras de rehabilitación, se convirtió en el 2014 en un punto de información turística. Con el objetivo de ampliar los servicios, tanto a los peregrinos del Camino de Santiago como a los visitantes al Canal de Castilla, también añade el préstamo de bicicletas por parte de la Fundación San Cebrián. Para completar esta oferta, los responsables de la oficina han elaborado

las fichas de 13 rutas donde se describe el recorrido, qué ver, grado de dificultad y tiempo estimado (con inicio y final en la casa). Los itinerarios propuestos son los siguientes: Ruta 2 provincias (41,890 km), Alto del Magú (32,660 km), Senderismo (11,480 km), Camino Jacobeo Antiguo (15,500 km), Canal de Castilla (14,200 km), Cerrato palentino (98,680 km), Fuente de Pozomingo (10,670 km), Las Charcas (12,400 km), Mirador de Lomas (48,490 km), Mirador de Palencia (80,260 km), Población ida y vuelta (10,260 km), Tierra de Campos (102,500 km) y Villa Romana (89,890 km).

## Carrión de los Condes cuenta ya con logotipo e imagen corporativa

El Consistorio de Carrión de los Condes ha resuelto el concurso de ideas para elegir su imagen corporativa entre 38 propuestas. El municipio ya cuenta con un logotipo, diseñado por María Montero San Martín, que mezcla las iniciales CC (Carrión de los Condes) con la silueta de dos figuras de peregrinos. La selección de la nueva imagen responde a la originalidad y creatividad de la propuesta y la capacidad de transmitir de forma

visual los atractivos turísticos de la localidad. El Ayuntamiento carrionés busca un doble objetivo con esta marca al pretender que se identifique fácilmente la villa jacobea y al utilizarla en la difusión de información de las acciones promocionales a través de distintos soportes (papel, formato digital, prensa, página web, redes sociales, etc.).



### INFORMACIÓN

#### «RUTAS DE LA LUZ 2015»

(miércoles a sábado durante todas las semanas del verano)

#### Luz de Cuento:

los miércoles con salida en la Plaza de la Inmaculada a partir de las 21 h.

#### Luz y Sabor:

los jueves en la puerta principal de la Iglesia de San Pablo a

partir de las 21 h.

#### «La llave de Teresa de Jesús»:

los viernes arranca en el inicio de la Calle Mayor a partir de las 22:30 h.

#### Luz Real, Luz de los Austrias:

los sábados comienza con la visita previa al Museo Diocesano (edificio del Obispado) y el itinerario parte a las 21:30 h.



## RESEÑA BIBLIOGRÁFICA

## «PALOMARES. RUTAS PARA DESCUBRIR LA TIERRA DE CAMPOS PALENTINA».

**Araduey-Campos**

Palencia, 2005

Esta publicación es uno de los resultados del Plan denominado «Puesta en valor de los Palomares en la Tierra de Campos Palentina» que forma parte del Programa de Desarrollo Rural que gestiona el Grupo de Acción Local Araduey-Campos. El objetivo de la guía es mostrar los palomares o palomeros como un recurso turístico singular y específico de la arquitectura tradicional y, a la vez, promocionar todo el territorio terracampino mediante la oferta de seis rutas que vertebran toda la comarca natural a partir de este hilo conductor. Los itinerarios recomendados muestran las peculiaridades del material y de las formas constructivas utilizados en los diversos modelos arquitectónicos de los palomares y se estructuran como sigue: Ruta 1.- Descubriendo la Historia junto a los palomares; Ruta 2.- Los palomares en el Camino de Santiago; Ruta 3.- Palomares entre lagunas; Ruta 4.- Del Canal de Castilla al Valle del Retortillo; Ruta 5.- Palomares junto al Valdeginete; y Ruta 6.- Desde el Mirador de Campos a los Montes Torozos. Cada ruta recorre diferentes zonas de la comarca, de pocos kilómetros, en función de las localidades donde existen palomares y, al mismo tiempo, propone visitar otros recursos y productos turísticos del patrimonio natural y cultural. También, en las fichas de las rutas podemos encontrar información sobre los lugares de interés, las oficinas de información, los alojamientos, los restaurantes y las actividades turísticas de cada población. Por último, tanto la introducción como cada una de las rutas, están acompañadas de una selección de fotografías acorde con el texto y de un mapa general con los itinerarios sobre la red viaria provincial.

