

Los vinos de *Rioja* se piden en las mesas, se *enfrian* en los ríos o se *cargan* en la mochila para *marcar* las etapas del día



Pamplona y sus murallas. Aquí, una menestra recién arrancada de la tierra pone a los peregrinos a tono con sus raíces. Los productos hortofrutícolas acompañan todo el Camino, pero los navarros se recuerdan como las primeras delicias del Camino. La Catedral del Salvador de Santo Domingo de la Calzada (donde está la gallina que cantó después de asada), la iglesia de Santiago de Logroño o la calle del Laurel y sus tapas forman parte del encanto riojano en las siguientes etapas. Los peregrinos caminan de mañana y dejan para la comida el momento en que adelgazar de mochila, dar de respirar a los pies y comer y beber con ganas. Es la hora también de los vinos de Rioja, una tentación que se pide en las mesas, se enfría en los ríos o se carga en la mochila para marcar las etapas del día con un traguito reconstituyente.

En la página anterior, vista de Castrojeriz (Burgos). En esta página, el Palacio Episcopal de Astorga, arriba, y el claustro del monasterio de San Zoilo en Carrión de los Condes (Palencia).

Nada más entrar en Castilla y León por Burgos, ya empiezan a olerse los asados (de lechazo, particularmente) y la morcilla local de arroz, que ningún peregrino va a dejar de probar. Los caminantes se juntan alrededor de la Catedral y en su paseo frente a las murallas, pero animan aún más el Santuario de San Juan de Ortega. De Burgos se pasa a Palencia, donde espera una menestra diferente, la palentina, para la que se rebozan las verduras una a una.

Muchos peregrinos cruzan Palencia como si fuera un trámite llano, solo animado por hitos como la iglesia de Santiago Apóstol de Carrión de los Condes. Otros, aprecian de una manera espiritual la belleza desnuda de los campos amarillos y los pueblos pequeños en los que la vida va a un ritmo distinto, al de las estaciones y las cosechas. Al entrar en León ese tono se mantiene, solo que entre paisajes ver-



Chorizos de La Alcanía recupera en León la elaboración tradicional de los embutidos de pueblo: sin conservantes ni aditivos y cerdos criados de forma natural y de una edad mínima de ocho meses.



La cecina de buey Valles del Esla se elabora exclusivamente con las partes más delicadas del animal: la babilla, la tapa y la contra. Así se consigue un sabor más suave y sutil.



Las mantecadas El Arriero. Maragato de Astorga están entre el sobao y la magdalena, pero con un insuperable remate dulce en la parte superior. Están protegidas con su propia marca de calidad I.G.P.