



RESERVA DE LA  
BIOSFERA DE LA  
LA SIBERIA

## PLAN DE SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA



JUNTA DE EXTREMADURA



<https://lasiberiabiosfera.com> <https://turismobiosfera.juntax.es/ortologia> <https://comarcasiberia.com>



RESERVA DE LA  
BIOSFERA DE LA  
LA SIBERIA



## Turismo Gastronómico de La Siberia



Castiblanco  
Fuentelabrada de los Montes  
Garbayuela  
Tamurejo  
Valdecaballeros  
Villarta de los Montes  
Risco  
Sancti-Spiritus

## Mapa de la Reserva de la Biosfera de La Siberia

## TURISMO GASTRONÓMICO · GASTRONOMIC TOURISM · TURISMO GASTRONÔMICO

Descubrir la Reserva de la Biosfera de La Siberia es sentar a la mesa tradición y calidad, acercarse a recetas centenarias para entender mejor nuestra cultura, nuestro paisaje y lo maravilloso de la naturaleza que nos rodea.

Origen, memoria culinaria, experiencia y evolución conforman nuestro recetario, tan sencillo como delicioso y auténtico.

Dulces para celebrar y compartir, aromas que serán recuerdos, platos que cuentan historias que no olvidarás.

Porque para conocer de verdad esta tierra, es necesario saborearla.

Porque sea otoño, invierno, verano o primavera.

La Reserva de la Biosfera de La Siberia está para comérsela.



“La comida, la gente, la cultura y el paisaje son absolutamente inseparables”

Anthony Bourdain

# PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y AGROALIMENTARIOS

GASTRONOMIC AND AGRICULTURAL PRODUCTS · PRODUTOS GASTRONÔMICOS E AGROALIMENTARES



## MIEL · HONEY · HONEY

La Siberia Extremeña cuenta con una de las mayores concentraciones apícolas del mundo. La trashumancia, la profesionalidad y un entorno natural privilegiado y único permiten producir diferentes variedades de miel pura de abeja, que endulzarán tus momentos disfrutando de un producto rico, saludable y natural.



## PRODUCTOS DERIVADOS DE LA MIEL HONEY PRODUCTS · PRODUTOS DERIVADOS DA MEL

Estos productos son fruto de una larga tradición apícola que cuida el proceso desde la recolección hasta el envasado final obteniendo una amplia gama de productos de la colmena como: polen, jalea real, propóleo, cremas de alta cosmética y jabones, frutos secos caramelizados, caramelos...



## EMBUTIDOS · CURED MEAT · ENCHIDOS

La matanza tradicional del cerdo nos proporciona embutidos caseros y artesanos a los que, en La Siberia, se unen aquellos derivados de la caza como el chorizo de venado y de jabalí o los deliciosos tasajos. ¡No te vayas sin probarlos!



## ACEITE DE OLIVA · OLIVE OIL · AZEITE DE OLIVA

De olivos centenarios en las dehesas y sierras de La Siberia, se obtiene un fruto único y característico para la elaboración de un excelente aceite de oliva virgen extra. La olivicultura y la producción de aceite de oliva son un referente histórico, cultural, etnográfico y gastronómico que trabajamos en conservar y poner en valor.



## QUESO · CHEESE · QUEIJO

Nuestros quesos son paisaje en estado puro. La Siberia cuenta con quesos de cabra de tradición centenaria, queso artesano elaborado con leche de nuestras ovejas y queso de vaca único en la región. Diferentes variedades en las que cristaliza historia y conocimiento para poner sobre la mesa lo mejor de la comarca.



## MERMELADAS Y CONFITURAS JAMS AND CONFITURE · COMPOTAS E GELEIAS

Combinando de forma innovadora frutas y verduras de proximidad, las mermeladas y confituras de La Siberia acompañaran tus momentos más dulces con deliciosas conservas que seguro querrás llevarte a casa.

Llévate a la boca, o a tu casa, los manjares más exquisitos, artesanos y saludables de la Reserva de la Biosfera de La Siberia.



## CORDERO · LAMB · CORDEIRO

La ganadería ovina practicada de forma extensiva y tradicional es una de las actividades económicas más importantes de La Siberia. De esta práctica se obtiene una carne de cordero de excelente textura y calidad que cuenta en la mayoría de los casos con la Indicación Geográfica Protegida CORDEREX.

El cordero es una de las señas de identidad de la gastronomía siberiana por eso lo tratamos con ese respeto y el saber hacer de siglos de historia.



## DULCES TRADICIONALES TRADITIONAL BAKERY ITEMS · DOCES TRADICIONAIS

Nuestra miel y la manteca de la matanza del cerdo son las protagonistas de las recetas ancestrales de repostería que en La Siberia acompañan fiestas tradicionales y momentos especiales. La variedad de dulces artesanos en la Reserva de la Biosfera de La Siberia no tiene parangón ¿te animas a intentar probarlos todos?



## VINO · WINE · VINHO

El vino tinto ha sido siempre un producto de la tierra elaborado tradicionalmente para autoconsumo. La Siberia cuenta con una bodega familiar en Castilblanco que obtiene un vino 100% siberiano de alta calidad, fruto del cariño y el buen hacer.

## MÁS INFORMACIÓN EXTRA INFORMATION · MAIS INFORMAÇÃO

<https://vivelasiberiareservadelabiosfera.com/>  
<https://lasiberiabiosfera.com/productos/>



¡Vive experiencias gastronómicas llenas de magia que atrapan y sorprenden en la Reserva de la Biosfera de La Siberia!

## EXPERIENCIAS · EXPERIENCES · EXPERIÊNCIAS



## COMIDA SALVAJE EN LA NATURALEZA WILD FOOD IN NATURE COMIDA SELVAGEM NA NATUREZA

Saber qué es comestible y qué es venenoso, cómo identificarlo, aprender qué partes cosechar y cómo prepararse son lecciones importantes y valiosas para hacer una recolección sostenible y responsable. Desde setas, frutos silvestres y flores comestibles, hasta raíces, brotes y más, cada temporada tiene su propio sabor.



## DEGUSTACIÓN MICOLÓGICA MYCOLOGICAL TASTING · DEGUSTAÇÃO MICOLÓGICA

La gastronomía siberiana está muy ligada a la micología con platos típicos basados en setas autóctonas. Si quieres adentrarte en la tradición micológica de la RB La Siberia y degustar sus deliciosos platos micológicos, estás invitado en otoño la Feria del Níscalo "Mycosfera", disfrutando también de otras muchas actividades como rutas y talleres.



## IRRESISTIBLE EXPERIENCIA GASTRO-ACUÁTICA WATER SPORTS AND FOOD TASTING EXPERIENCE IRRESISTÍVEL EXPERIÊNCIA GASTRO-AQUÁTICA

Disfruta de una agradable ruta interpretativa en kayak por el paraíso natural del embalse de García Sola culminando la jornada con una degustación de tapas de la tierra para saborear La Siberia a través de una explosión de sabores. ¡Sin duda, esta degustación gourmet es el colofón de una magnífica jornada de turismo de naturaleza y gastronómico!



## TRASTERMINANCIA · TRANSHUMANCE TRANSMANCIA

Hablar de trashumancia es hablar también de las recetas tradicionales asociadas a los municipios de pastores. En otoño se celebra la Fiesta de la Trasterminancia, que pone en valor nuestras vías pecuarias, nuestras razas autóctonas y los beneficios de la trashumancia, además de destacar la gastronomía tradicional ligada a ella acompañando en la cañada al rebaño de oveja merina negra con bodigos de Tamureja, migas y caldereta.



## EL MUNDO DE LAS ABEJAS · BEEKEEPING WORLD O MUNDO DAS ABELHAS

Te proponemos adentrarte en el desconocido e increíble mundo apícola a través del Museo de la Miel "El Mirador" con un recorrido temático e interpretativo, talleres, degustación de distintas variedades de miel, una visita guiada a una envasadora para conocer los distintos aprovechamientos de la apicultura o convirtiéndote en apicultor por unas horas con un experto en campos de colmenas de producción sostenible.

¡Si te "pica" la curiosidad, ésta es tu experiencia!

## DESCUBRE MÁS EXPERIENCIAS FIND OUT MORE EXPERIENCES DESCUBRA MAIS EXPERIÊNCIAS

<https://vivelasiberiareservadelabiosfera.com/experiencias.php>



## ELABORACIONES GASTRONÓMICAS CULINARY CREATIONS ELABORAÇÕES GASTRONÔMICAS



Degusta platos ricos, llenos de sabor, tradición y elaborados con productos naturales, que conquistan los paladares más exigentes a través de la gastronomía identitaria y de proximidad. Descubre las singulares recetas siberianas en los restaurantes del territorio, algunos de ellos con mención SOLETE REPSOL.

<https://vivelasiberiareservadelabiosfera.com/elaboraciones-gastronomicas.php>

## EVENTOS · EVENTS · EVENTOS



La RB ofrece todo el año interesantes y ricos eventos para disfrutar de la gastronomía, de la cultura y las tradiciones siberianas.



TODOS LOS EVENTOS GASTRONÓMICOS  
ALL GOURMET EVENTS  
TODOS OS EVENTOS GASTRONÔMICOS

<https://lasiberiabiosfera.com/eventos/>

