



Catálogo gastronómico

AV **PUENTE DE
DOMINGO
FLÓREZ**





Catálogo gastronómico de Puente de Domingo Flórez

La gastronomía de Puente de Domingo Flórez forma parte de la identidad y de la memoria del territorio. Sus productos, recetas y formas de elaboración están ligados al paisaje y a las tradiciones rurales de la sierra de La Cabrera, así como al trabajo de generaciones dedicadas a la agricultura, la viticultura, la apicultura, la ganadería y otras actividades vinculadas al medio rural, que han mantenido vivos los sabores y saberes de la zona.

Este catálogo recoge parte de ese patrimonio gastronómico con el objetivo de dar visibilidad a sus productos, a las personas que los elaboran y a las experiencias vinculadas al territorio. El vino, la miel, los embutidos, las castañas o las elaboraciones tradicionales como las roscas y la empanada forman parte de una cultura gastronómica que también representa una oportunidad para dinamizar el municipio y reforzar su atractivo turístico.



Gastronomía

Botillo del Bierzo



El botillo del Bierzo es uno de los productos gastronómicos más representativos de la comarca. Se elabora con distintas piezas del cerdo adobadas con ajo, sal, pimentón y especias, embutidas en tripa natural y sometidas a un proceso de ahumado y curación que define su sabor característico.

Su origen está ligado al aprovechamiento de la matanza del cerdo, aunque técnicas de conservación como el adobo y el ahumado tienen antecedentes en época romana. En la Edad Media (siglos XI-XII), el botillo ya aparece documentado en rentas y tributos de monasterios del Bierzo.

Su producción está regulada por la IGP Botillo del Bierzo, que garantiza su calidad y autenticidad. Tradicionalmente se cocina con berza y patatas y es un símbolo de la identidad gastronómica berciana. Un imprescindible de invierno ligado a las cocinas de leña donde se preparaba lentamente siguiendo recetas transmitidas de generación en generación.

Recetas caseras

Botillo con patatas y repollo



EM PUENTE DE DOMINGO FLÓREZ

Explora el territorio

Venta online



Tienda física

Carnicería Manolo "Odollo"

Plaza Amalia Méndez Tacón

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460415

Email :

Carniceriamanoloodollo@gmail.com

Supermercado Covirán

Calle Toral, 12

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460086

Dónde comer

Principalmente en entorno doméstico, en fechas como el 25 y 26 de diciembre, el 1 de enero o el 17 por San Antón.

Recetas caseras

Botillo con patatas y repollo.

Gastronomía

Castaña del Bierzo



Los castaños centenarios forman parte del paisaje y la economía tradicional del Bierzo. Su expansión por el noroeste peninsular se vincula a época romana, cuando se favoreció su explotación para la obtención de madera y el abastecimiento de las tropas. Durante siglos, la castaña constituyó un alimento básico en la dieta, hasta la introducción de cultivos como la patata y el maíz.

La recolección, conocida como “pañá”, se produce en otoño, generalmente a comienzos de octubre, cuando el fruto madura y cae al suelo envuelto en el erizo. Se realiza mayoritariamente de forma manual, lo que permite su selección durante la recogida. Este ciclo culmina con el magosto, celebración tradicional que, entre finales de octubre y noviembre, reúne a población local y visitantes en torno al asado de castañas y el vino.

La Marca de Garantía Castaña del Bierzo certifica su origen y calidad. El fruto se consume en distintas presentaciones, fresco, seco, en harina, pasta o cocido, y sigue presente en la gastronomía local, tanto en preparaciones tradicionales como en nuevas propuestas culinarias.

Recetas caseras

Castaña cocida con leche y canela

Castaña asada

Pudin de castaña del Bierzo

Magdalenas de castaña del Bierzo

EM PUENTE DE DOMINGO FLÓREZ

Explora el territorio

Venta online



Dónde comprar

Carnicería Manolo “Odollo”

Plaza Amalia Méndez Tacón

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460415

Email :

Carniceriamanoloodollo@gmail.com

Supermercado Covirán

Calle Toral, 12

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460086

Dónde comer

Es tradición consumirlas durante la Fiesta del Magosto, donde se asan castañas y se consumen acompañadas de vino.

Pimiento asado del Bierzo



EM PUENTE DE DOMINGO FLÓREZ

Explora el territorio



El pimiento asado del Bierzo se distingue por su sabor intenso y su característico aroma ahumado. Su cultivo define el paisaje de la “hoya berciana”, una llanura protegida por montañas, con un microclima y suelos fértiles regados por los ríos Sil y Cúa.

Su origen se remonta a mediados del siglo XVII, cuando comenzó a cultivarse en la comarca favorecido por su clima suave. Inicialmente se secaba al sol y, desde 1669, empezó a asarse en el ámbito doméstico como método de conservación. A comienzos del siglo XIX se desarrolló la primera industria conservera en la zona.

La Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo garantiza su origen y proceso artesanal. Tras una maduración óptima, el pimiento se asa a fuego vivo y se pela manualmente. Este método permite conservar pequeñas trazas de piel y semillas como sello de autenticidad y expresión de una tradición ligada a las cocinas de antaño.

Recetas caseras

Asadillo de pimientos asados del Bierzo con cecina de León.

Pimientos asados del Bierzo con anchoas y ventresca.

Revuelto de pimientos asados del Bierzo

Lacón con pimientos asados del Bierzo



Venta online



Tienda física

Carnicería Manolo “Odollo”

Plaza Amalia Méndez Tacón

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460415

Email :

Carniceriamanoloodollo@gmail.com

Supermercado Covirán

Calle Toral, 12

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460086

Dónde comer

Bar Bom Vita

Restaurante La Torre

Bar el Cruce

Gastronomía

Cereza del Bierzo



EM **PUENTE DE DOMINGO FLÓREZ**

Explora el territorio



La cereza del Bierzo destaca por su gran calidad, sabor dulce y textura firme. Su cultivo marca el paisaje de la comarca, especialmente en primavera, cuando la floración de los cerezos cubre los valles de blanco y anuncia la llegada de la cosecha.

La localización geográfica del Bierzo y la protección natural de sus montañas ofrecen las condiciones idóneas para este cultivo: una altitud que favorece una maduración pausada y equilibrada en variedades como la Burlat o la Starking.

La recolección, que comienza a mediados de mayo cuando el fruto alcanza su punto óptimo. Se realiza de forma manual y la fruta se entrega ese mismo día en las instalaciones de envasado para garantizar su frescura. La Marca de Garantía Cereza del Bierzo certifica su origen, avala estrictos controles de calidad y protege la cereza como parte del patrimonio gastronómico berciano.

Recetas caseras

Tartaletas de cereza

Cerezas al vino tinto

Maridaje con ginebras y cocktails a base de bourbon

Dónde comprar

Mercado local los 4 y 19 de cada mes

Supermercado Covirán

Calle Toral, 12

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460086

Dónde comer

Se puede degustar en temporada en los establecimientos locales

Gastronomía

Vino del Bierzo



La viticultura forma parte de la cultura y del paisaje del Bierzo, como dice el refrán “en el Bierzo, las montañas que no dan vino dan castañas.”

Su origen se vincula a la organización del territorio tras la conquista cristiana y al impulso de las instituciones eclesiásticas, que promovieron la repoblación y explotación agrícola. Desde el siglo X, el vino ya era un elemento clave en la economía de subsistencia y, durante la Edad Media, su comercio se extendió hacia territorios próximos como Lugo y Asturias.

Los vinos, amparados por la D.O.P. Bierzo, proceden de viñas centenarias cultivadas en altura y vendimia manual. La variedad tinta Mencía, la más emblemática, da lugar a vinos con acidez alta y marcada mineralidad, influida por los suelos de pizarra. En blancos, el Godello, variedad autóctona, produce vinos con acidez equilibrada y notas cítricas.

Dónde degustar

4-70 Bodega Chillout

Bar BomVita

Cafetería Los Arcos

Festival Vignerons

La Torre



Explora el territorio

Venta online

Pago de los Abuelos



Vinosventua



Tienda física

Vinos Ventua

Calle Barbacana, 1

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: + 34 635424778

Email: ventua@vinosventua.com

Pago de los Abuelos

Carretera Orense - Ponferrada, 38

Teléfono: +34 692890494

bodega@pagodeloabuelos.com

Carnicería Manolo “Odollo”

Plaza Amalia Méndez Tacón

Teléfono: +34 987460415

Carniceriamanoloodollo@gmail.com

Supermercado Covirán

Calle Toral, 12

Teléfono: +34 987460086

Gastronomía

Manzana Reineta



EM PUENTE DE DOMINGO FLÓREZ

Explora el territorio



El origen de los frutales en el Bierzo, incluida la manzana, es incierto. Algunas hipótesis lo vinculan a la época romana, mientras que otras sitúan su expansión entre los siglos XII y XIV, asociada a las huertas monásticas y al tránsito de peregrinos del Camino de Santiago, como reflejan diversas fuentes documentadas. También se ha relacionado con la presencia de la Orden del Temple en la comarca entre 1178 y 1312.

Lo cierto es que la variedad se ha adaptado al microclima berciano, desarrollando características propias. Amparada por la Denominación de Origen Protegida, se distingue por su alta calidad, firmeza y singularidad organoléptica. Procede de las variedades Reineta Blanca y Reineta Gris.

Presenta un fruto de forma achatada, piel verde mate con herrumbre superficial (russeting) y una dureza superior a la de otras reinetas. Destaca por su equilibrio entre acidez y dulzor, su textura consistente y su elevado contenido en vitamina C, significativamente superior al de otras manzanas, lo que la diferencia claramente de producciones de otras zonas.

Recetas caseras

Manzana asada con miel

Tarta de manzana Reineta del Bierzo



Dónde comprar

Mercado local los 4 y 19 de cada mes

Supermercado Covirán

Calle Toral, 12

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460086

Dónde comer

Se puede degustar en temporada en los establecimientos locales.

Gastronomía

Pera Conferencia



EM PUENTE DE DOMINGO FLÓREZ

Explora el territorio



El peral es una especie de origen eurosiberiano que podría haber sido introducida en la península desde Asia Menor por griegos y romanos. Al igual que ocurre con otros cultivos, existen diversas teorías sobre su arraigo en El Bierzo. Algunas lo sitúan en época romana, otras lo asocian a la expansión de las huertas monásticas entre los siglos XII y XIV y al tránsito de peregrinos, e incluso a la influencia de la Orden del Temple.

Con independencia de su vía de introducción, las variedades bercianas serían el resultado de una adaptación progresiva a las condiciones del territorio. Su configuración montañosa, su altitud y su posición de transición entre los climas oceánico y continental generan condiciones específicas de temperatura, insolación, humedad y pluviometría que explican las características organolépticas únicas de esta fruta.

La Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo ampara una fruta jugosa, dulce y agradable al paladar que destaca nutricionalmente por su aporte de calcio, fibra, potasio, hierro, yodo y vitaminas B1, B2, B6, C y E. Se reconoce visualmente por su intenso *russetting* natural, ese característico aspecto oxidado con tonalidades verdosas que la hace inconfundible.

Recetas caseras

Peras conferencia del Bierzo al vino

Compota de peras conferencia del Bierzo con medallones de queso

Bizcocho de pera conferencia del Bierzo y almendras

Hojaldre con pera conferencia del Bierzo y miel

Dónde comprar

Mercado local los 4 y 19 de cada mes

Supermercado Covirán

Calle Toral, 12

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460086

Dónde comer

Se puede degustar en temporada en los establecimientos locales.

Gastronomía

Miel del Bierzo



EM PUENTE DE DOMINGO FLÓREZ

Explora el territorio



La miel es un producto ligado al paisaje forestal y a la diversidad botánica de la comarca que incluye castaño, brezo, roble y vegetación de montaña que, junto con las condiciones climáticas del territorio, influye directamente en sus propiedades organolépticas, dando lugar a mieles con aromas intensos que, según la variedad, pueden presentar notas tostadas, amargas o afrutadas.

La apicultura en el Bierzo tiene una larga tradición vinculada al aprovechamiento del medio natural. Históricamente, las colmenas formaban parte de la economía doméstica y el autoconsumo. Su producción se ha mantenido mediante técnicas tradicionales transmitidas entre generaciones y adaptadas progresivamente a nuevas prácticas, con procesos de extracción y decantación que respetan las propiedades naturales del producto sin alterar su composición.

Hoy, la actividad continúa ligada a pequeñas explotaciones, muchas de ellas, vinculadas a la Marca de Garantía Miel del Bierzo que ampara las variedades mil flores de primavera, brezo, castaño y bosque.

Recetas caseras

Queso fresco con miel del Bierzo

Helado frito de pera conferencia del Bierzo con nueces y miel

Torrija con miel del Bierzo



Venta online



Dónde comprar

Mercado local los 4 y 19 de cada mes

Carnicería Manolo "Odollo"

Plaza Amalia Méndez Tacón

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460415

Email :

Carniceriamanoloodollo@gmail.com

Supermercado Covirán

Calle Toral, 12

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460086

Dónde comer

Se recomienda tomar una o dos cucharadas diarias, preferiblemente en ayunas o disueltas en una infusión templada.

Carnes de La Cabrera



La carne de vacuno forma parte del sistema agroganadero tradicional de la comarca, vinculada al aprovechamiento de pastos de montaña y a un modelo extensivo. Las vacas se crían en libertad en prados que acumulan una gran diversidad de especies herbáceas, lo que contribuye directamente a la calidad y al perfil organoléptico de la carne, dando lugar a piezas con buen nivel de infiltración, textura firme y sabor intenso.

La ganadería bovina ha sido un pilar de la economía rural, basada en explotaciones familiares que combinan el pastoreo con el uso de forrajes locales, favoreciendo la adaptación de las razas al entorno y la conservación del paisaje agrario.

La carne de vacuno se integra en la gastronomía berciana en preparaciones tradicionales como guisos, asados o parrillas, siendo un producto habitual en la dieta y con potencial dentro de la oferta gastronómica del territorio.

Recetas caseras

Estofado de ternera berciana con castaña

Entraña asada

Chuletón de ternera berciana a la parrilla

Jarrete de ternera berciana



Dónde comprar

Carnicería Manolo "Odollo"

Plaza Amalia Méndez Tacón

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460415

Email :

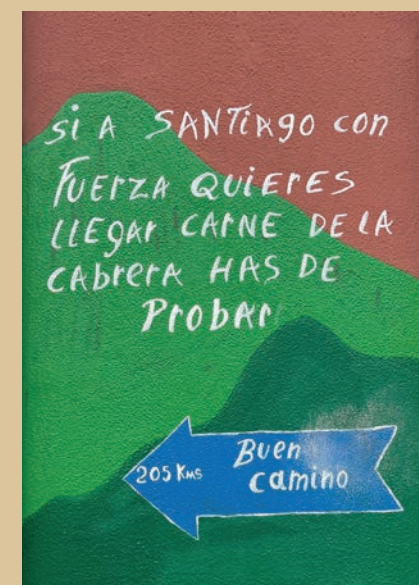
Carniceriamanoloodollo@gmail.com

Dónde comer

Bar BomVita

Cafetería Los Arcos

La Torre



Empanada berciana o de batallón



La empanada es una de las elaboraciones representativas de la gastronomía del Bierzo. Su origen está ligado al ámbito doméstico y a la cocina de aprovechamiento, siendo una preparación práctica que permitía conservar y transportar alimentos. A lo largo del tiempo, su elaboración se ha mantenido como parte del recetario popular, transmitido de generación en generación, y asociado a celebraciones, reuniones familiares y eventos festivos.

La empanada berciana o de batallón, la más popular de la comarca, se caracteriza por una masa de pan rellena de patata, acelga, cebolla, chorizo y panceta desalada. Junto a ella conviven otras versiones igualmente arraigadas con productos locales como chichos (carne adobada), pulpo, atún, carne, pimientos asados etc. dando lugar a múltiples combinaciones según la tradición familiar.

Como mejor se disfruta es en la Fiesta de la Empanada. Con más de 20 ediciones se celebra cada 14 de agosto como preludeo de las fiestas patronales y constituye uno de los referentes de la identidad gastronómica del territorio.

Dónde comprar

Supermercado Covirán

Calle Toral, 12

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460086

Dónde comer

El día 14 de agosto en
la Fiesta de la Empanada

Bar BomVita

4-70 Bodega Chillout

Bar el Cruce

Restaurante La Torre

Cafetería Los Arcos

Gastronomía

Roscas



Las roscas forman parte de la repostería tradicional de Puente de Domingo Flórez y se elaboran con ingredientes sencillos como harina, azúcar, huevos, levadura y aceite de girasol, incorporando según la receta mantequilla, leche u orujo.

Existen distintas variedades, como la rosca de San Pedro, de textura tipo brioche que se elabora tradicionalmente los jueves. La rosca dura, redonda y con un característico sabor anisado gracias al orujo, forma parte de las ofrendas a San Roque durante las fiestas patronales. La rosca blanda, también circular, conquista por su miga esponjosa de sabor suave y ligeramente dulce.

Se pueden tomar en establecimientos locales o en casa, habitualmente en el desayuno o la merienda, y están presentes en las principales celebraciones populares del municipio.

EM PUENTE DE
DOMINGO
FLÓREZ

Explora el territorio

Dónde comprar

Panadería

Luís Ángel Vidal García

Calle Río Sil s/n

Puente De Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460015

Supermercado Covirán

Calle Toral, 12

Puente de Domingo Flórez

Teléfono: +34 987460086

Dónde comer

Bar el Cruce

