

Burgos

City of Gastronomy

www.burgosgastromycity.com

Nº 3. Burgos,
octubre 2023.

Publicación promocional de BCG.

De ta- pas

CATEDRAL
7 Paseo bajo
las agujas

CAMINO DE SANTIAGO
15 El reposo
del peregrino

ATAPUERCA
20 La evolución
continua

4

Claves para ir de tapas

7

CATEDRAL

Paseo bajo las agujas

15

CAMINO DE SANTIAGO

El reposo del peregrino

20

ATAPUERCA

La evolución continua24 **Vinos de origen**26 **Hacer la plaza**28 **Burgos, Ciudad Creativa
de la Gastronomía**30 **La Red de Ciudades
Creativas de la UNESCO**

DESIGNADA Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO en 2015, Burgos promueve el talento de su cocina a través de un producto autóctono que no solo se puede disfrutar en sus asadores y restaurantes, sino también en las numerosas tabernas en las que practicar el tapeo. Salir de pinchos constituye una costumbre enraizada en la cultura española, y proporciona un placer que participa de lo gastronómico y también de lo social: se trata de una forma de tomar el aperitivo, o de comer, con la que recorrer además algunas de las calles más hermosas de la ciudad en la compañía que uno elija. Tradición y vanguardia, paseo y conversación, cultura y placer gastronómico, el tapeo permite al viajero conocer los principales espacios urbanos de Burgos, singularmente los asociados a sus tres bienes declarados Patrimonio Mundial UNESCO: la Catedral, el Camino de Santiago y los yacimientos arqueológicos de la Sierra de Atapuerca.



CLAVES para ir de tapas

El tapeo es una forma de entender la relación con la comida y con los amigos que está ligada íntimamente a la cultura gastronómica española. Esta cocina minimalista, que se disfruta con espíritu nómada, de barra en barra y de calle en calle, cuenta en Burgos con una identidad propia, forjada en varias rutas de gran tradición y con unas propuestas culinarias en las que predominan los productos de la tierra.

APERITIVO... O COMIDA. El tapeo suele practicarse a partir del mediodía o en las últimas horas de la tarde, y constituye tanto un aperitivo propiamente dicho como una forma divertida de comer o de cenar.



BULLICIO. Tapear no solo entraña una experiencia gastronómica: salir de pinchos implica disfrutar de un ambiente alegre, lleno de vida, y divertirse en compañía de la familia o de buenos amigos.

SABORES. Conviene no repetir tapa y probar distintas propuestas, para disfrutar de la variedad de sabores y texturas que se ponen a nuestra disposición.



ITINERANTE. Lo más apropiado es tomar un solo pincho en cada bar o taberna, lo que nos permitirá pasear y disfrutar con las especialidades de un mayor número de establecimientos de la zona.

EN PIE. La fórmula más tradicional de alternar es hacerlo de pie, junto a la barra. Pero el tapeo es el reino de la libertad: también puede hacerse sentado, apoyado en una mesa, dentro o fuera del local...

#Marianito es el nombre popular que recibe el vermú en vaso pequeño, una bebida ideal para tomar el aperitivo, servido con hielo, piel de limón y una o dos aceitunas en un palillo.



DE LA TIERRA. Ante la duda, una decisión sabia es elegir pinchos elaborados con productos de la tierra. En Burgos sería un pecado no probar una tapa de su célebre morcilla o una ración de morro.



ESCAPARATE. El tapeo también nos permite gozar de un placer visual: el que brindan las vitrinas de los bares repletas de pinchos elaborados con los más diversos ingredientes.

TRAGO CORTO. Si se quiere tomar varios pinchos, lo más apropiado es acompañar cada uno con una bebida no muy abundante, como un vino, un corto de cerveza o un "marianito".

Rutas de tapas



La cultura del pincho está muy bien representada en Burgos

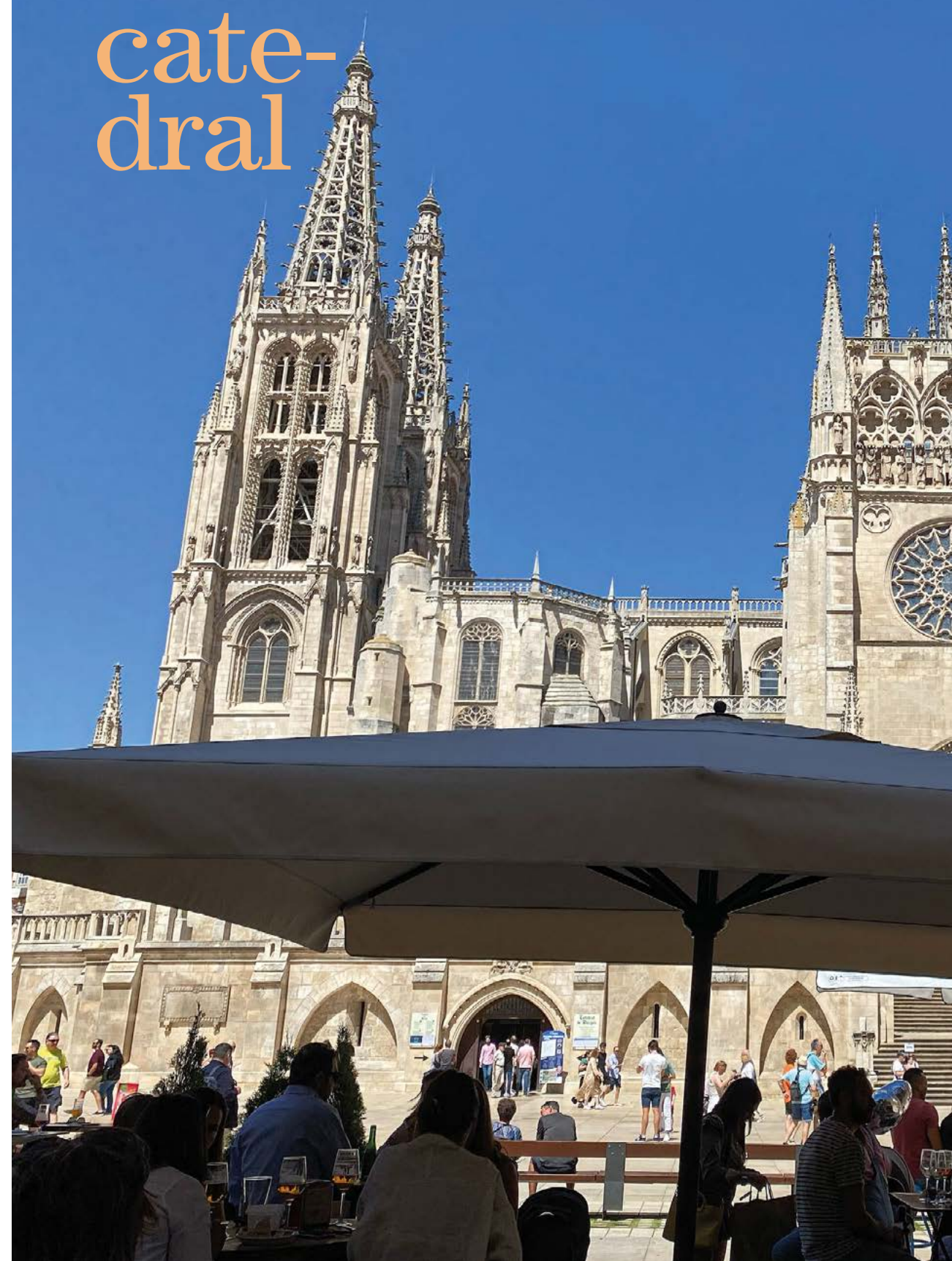
ATENDER AL DETALLE. Los pinchos son bocados individuales, cuidados con mimo y fruto de una manufactura minuciosa, a veces casi una miniatura. Conviene atender cada detalle de su elaboración, empezando por los ingredientes que los conforman.



TRADICIÓN Y VANGUARDIA. La oferta de los establecimientos hosteleros burgaleses abarca desde las elaboraciones más tradicionales de la cocina local hasta audaces propuestas de vanguardia. Ninguna opción es desdeñable.

CORTESÍA. Si bien cada pincho tiene su precio, en algunas tabernas se ofrece una pequeña tapa gratuita, cortesía que también forma parte de la liturgia y que en ocasiones encierra sabrosas sorpresas.

cate- dral



Paseo BAJO LAS agu- jas



La ruta con más sabor y tradición de la capital burgalesa parte de la Catedral para adentrarse en un laberinto de calles estrechas y abigarradas repletas de sorpresas culinarias. El paseo nos llevará por el Espolón, la plaza del Rey San Fernando, Las Llanas y las calles de San Lorenzo y Sombrerería, entre otros espacios.

El viajero puede iniciar su itinerario en buena compañía con un recorrido sosegado por el Espolón, paseo ajardinado que ocupa un espacio libre entre parte de la vieja muralla y el río. Entre pequeños estanques y parterres habitados por estatuas de los reyes castellanos, a la sombra que procura una doble hilera de plátanos de Indias o en el refugio de un íntimo paseo junto al rumor de las aguas del Arlanzón, el Espolón ha constituido siempre

para los burgaleses un escenario idóneo para la charla amistosa, la meditación, los primeros galanteos..., y también para compartir unos vinos y unas tapas en los elegantes gastrobares que han ido sustituyendo a las antiguas tabernas en un paisaje urbano que mantiene en buena medida las fachadas de sus establecimientos comerciales de más solera.

Junto a las propuestas más clásicas, podrá disfrutar en este paseo que discurre paralelo al

TOP 1) *Patatas bravas*

No hay tapa más clásica y solicitada ni con más formulaciones “secretas” que las patatas bravas, de las cuales existen casi tantas variantes como bares que las sirven en España. La receta más canónica aconseja cocer las patatas un par de minutos antes de cortarlas en pedazos irregulares (cada uno de los cuales ha de poder comerse de un solo bocado) y freírlas a fuego medio hasta que comiencen a dorarse. La salsa que las cubrirá ha de resultar picante, pero sin excesos (aunque hay quien le suma una guindilla de cayena): a la cebolla y el ajo pochados, se le añade caldo, pimentón dulce y picante y harina, mezcla que se cocina durante diez minutos antes de pasar la salsa por la batidora y un colador fino.



río con tapas de aire más cosmopolita, como totopos de maíz, rollitos vietnamitas e incluso un delicioso *brunch*, a la vez que conoce algunos edificios civiles de relieve en la ciudad, como el Teatro Principal –de corte isabelino– y el palacio de la Diputación Provincial.

Desde el Espolón el viajero puede franquear el Arco de Santa María, puerta meridional del recinto amurallado de la ciudad y en cuyo frontal se hallan esculpidos los principales héroes burgaleses. Desde allí accede a la plaza del Rey San Fernando, donde se encuentra la Puerta del Sarmental de la Catedral –por la que se accede en la actualidad al interior de la basílica– y que constituye el punto de partida de un intenso itinerario gastronómico por las calles con más encanto de la ciudad:

San Lorenzo, La Paloma, Sombrerería, Laín Calvo, la Plaza Mayor, las plazas de La Flora y de Las Llanas..., invitan a un recorrido que puede enriquecerse probando el buen vino de la tierra en alguno de los acogedores mesones que lo jalonan.

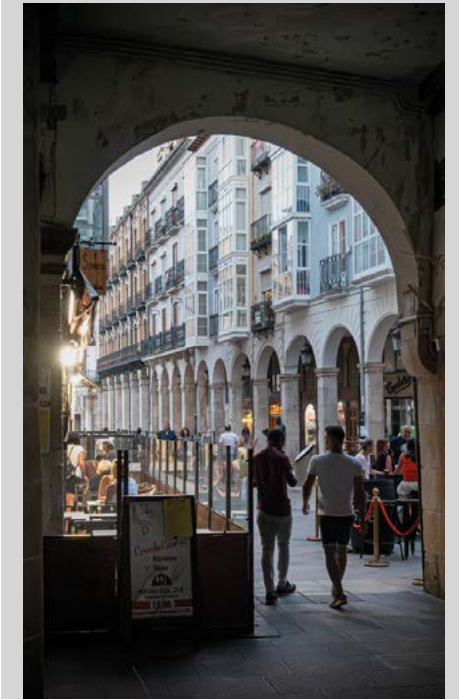
Patatas bravas (en este capítulo cada maestro tiene su propia receta, y en Burgos gozan de justa fama las de unas cuantas tabernas), buñuelos de bacalao, rebozados de langostino, mejillones en salsa brava, sardinas ahumadas, queso con anchoas, pimientos rellenos de boletus, productos clásicos de la despensa local como el imprescible morro, emblemas locales como el “cojonudo” y, por supuesto, la celeberrima morcilla de Burgos son solo algunas de las delicias de que disfrutar en un recorrido no muy extenso pero sí muy bien dotado de tabernas, figones y casas de comidas que conforman un ambiente atractivo, hospitalario y lleno de colorido.



Las Llanas. Al pie mismo de la Catedral, los bares de pinchos, las terrazas y los locales nocturnos se mezclan en las plazas de la Flora y de La Llana, espacio este último recién recuperado que mantiene todo su equipaje histórico.



La senda de los elefantes



ENTRE LA CATEDRAL Y LA PLAZA MAYOR discurre una de las calles más antiguas y transitadas de Burgos, la de Sombrerería, que guarda memoria del pasado textil de la vía (todavía quedan abiertas algunas tiendas que así lo atestiguan). Se trata de uno de los rincones preferidos para tapear por los vecinos de la ciudad, que han tomado prestado el título de una vieja película de Elizabeth Taylor para rebautizar la calle con el nombre popular de “senda de los elefantes”.



EL “PUNTO CERO” DE LAS TAPAS

TAMBIÉN llamada “de los Herreros” por el gremio medieval que en ella se alojaba, la calle de San Lorenzo, que comunica la Plaza Mayor con la jacobea calle de San Juan, es el auténtico “punto cero” del tapeo burgalés, la recta angosta y bulliciosa donde confluyen a cientos vecinos y turistas y donde se pueden encontrar algunas de las barras más surtidas y visitadas de la ciudad,

Una calle con varias “puertas”



El visitante puede adentrarse en San Lorenzo por cualquiera de sus dos extremos o incluso por su tramo medio, desde la calle de Laín Calvo o la de San Carlos. Eso sí, tendrá que estar atento al “tráfico” que fluye en ambos sentidos.

que conviven con algunas tiendas de alimentación de corte tradicional.

San Lorenzo, que toma su nombre de la iglesia que en ella se levanta, es con seguridad la calle con más tabernas por metro cuadrado de toda la capital burgalesa, y una de las más concurridas a la hora del aperitivo. En ella se alternan tabernas llenas de tipismo con locales más modernos e incluso hamburgueserías, pizzerías y sofisticados restaurantes de reciente apertura.

Tiene poco más de 200 metros de longitud, pero recorrerlos puede llevarnos un par de horas cumplidas si observamos con el sosiego debido la liturgia del aperitivo.

TOP 2) “Cojonudo” y “cojonuda”

El pincho más identificativo del tapeo burgalés, y un bocado imprescindible cuando se visita San Lorenzo, cuenta con dos versiones: el “cojonudo” y la “cojonuda”. Sobre una pequeña rebanada de pan tostado se monta un huevo frito de codorniz y una pequeña rodaja de chorizo (en el caso del “cojonudo”) o de morcilla (para la versión femenina del pincho), todo ello coronado con una tira de alegría (variedad de guindilla originaria de La Rioja) que le aporta un agradable toque picante.





ESPACIOS DE CONVIVENCIA

Los bares han constituido siempre un reflejo de la sociedad española, de un estilo de vida marcadamente social. En los bares no solo se bebe, ni mucho menos: constituyen un punto de encuentro para comer, desconectar del trabajo, leer el periódico, ver el fútbol, contarse las alegrías y las penas... Más allá de su función lúdica, también pueden funcionar como punto ocasional de trabajo o como catalizadores de actividades culturales. Son espacios de convivencia y tertulia que permean muchos aspectos de la vida de los españoles. Burgos no es una excepción a esta norma, y en ella los bares son una institución muy arraigada; tanto, que en la ciudad hay censados más de 781 establecimientos de este tipo, con una densidad de tres bares por cada mil habitantes, una de las más altas de las registradas en España.



En España estaban censados 101.397 bares en 2022, lo que equivale a 2,8 bares por cada 1.000 habitantes, En la provincia burgalesa figuraban registrados ese mismo año 4.515 establecimientos de hostelería.



camino de
santiago



El reposo del peregrino

La segunda gran ruta de tapeo por el centro de Burgos está definida desde hace siglos: se trata del trazado del Camino de Santiago entre la calle de Las Calzadas hasta la de Fernán González, el mismo que siguen los peregrinos jacobeos a su paso por la ciudad.

BURGOS ES, sin duda, una de las ciudades más acogedoras del Camino de Santiago, la senda de los peregrinos hacia la tumba del Apóstol, una ruta que hizo que surgiera hace diez siglos el primer concepto de Europa como unidad cultural y espiritual.

El peregrino entra en la ciudad por el barrio de Gamonal, donde se alza la iglesia de Santa María la Real y Antigua, y desde allí, accederá a los principales hitos jacobeos de Burgos. Por la calle de Las Calzadas se alcanza la plaza de San Juan, y, desde allí, el Arco de San Juan permite enfilarse la calle del mismo nombre hasta enlazar, por la calle de Avellanos, con la calle de San Gil y la antigua rúa de Fernán González.

Es en este cogollo del centro urbano, lleno de vida y de historia, donde el visitante puede

TOP 3) Los "tigres"

Existe más de una versión sobre el origen de su nombre, pero todo el mundo está de acuerdo en que los "tigres" de Burgos, lejos de rugir amenazadores, constituyen un pincho delicioso, una especie de croquetas de mejillón fritas en su propia concha. La elaboración de unos buenos "tigres" lleva su tiempo: una vez abiertos al vapor, se separa la carne de los mejillones (conservando las cáscaras) y se pica de modo muy fino para añadirla después de un sofrito con ajo, cayena, cebolla, pimienta, tomate frito y vino blanco. Todo ello, incorporado a la bechamel, sirve para rellenar las conchas de los mejillones, que se empanan con huevo batido y pan rallado y se fríen en aceite de oliva.





disfrutar de otra de las rutas de pinchos más típicas de la capital burgalesa, bien provista de barras donde degustar los prestigiosos embutidos ibéricos, los imprescindibles tigres y otras tapas elaboradas a partir de las carnes y verduras de la tierra.

En este itinerario jacobeo se mezclan propuestas llenas de clasicismo, como el

El Camino abandona el centro por el arco de San Martín para llegar al Hospital del Rey, sede de la Universidad, donde también se puede tapear en diversos asadores.



bacalao rebozado, los pimientos rellenos, unas sorprendentes albóndigas de lechazo o las flautas de boquerones con pimientos verdes, con otras más audaces y creativas, entre las que cabe citar los ravioli de rabo de toro, el morro con chimichurri, las pulguitas de solomillo con foie e incluso raciones de marisco de primera calidad.



LA TARDE EN EL CAMINO

EN la capital burgalesa, como en la mayoría de las ciudades de España, el concepto del aperitivo ha ido evolucionando y enriqueciéndose con costumbres de nuevo cuño determinadas por los cambiantes estilos de vida. Una de las que más éxito ha cosechado es la del llamado “tardeo”, consistente en alargar el tapeo más allá del mediodía para rematarlo con un trago largo en una terraza o en un local de copas. Sin apartarnos más que unos pocos metros del Camino de Santiago, la calle de La Puebla (uno de los brazos del compás que se abre en el Arco de San Juan, y que conduce hasta la plaza de la Libertad) reúne unos cuantos establecimientos donde disfrutar en buena compañía de un cóctel con el que abrochar una mañana de pinchos por el centro de la ciudad..., sin que tampoco se nos haga muy tarde.

Otros puntos de interés



Existen otras opciones para “tardear” en Burgos, especialmente concentradas en la plaza de La Flora pero con puntos destacados en la calle del Carmen, la avenida del Arlanzón y el parque del Doctor Vara, entre otras.

Tapas internacionales



LAS ZONAS DE TAPEO de Burgos se han poblado modernamente de propuestas que aportan aromas internacionales, desde la cocina italiana hasta la peruana, así como una oferta poco tan exótica gastronomía asiática, con establecimientos que ofrecen bocados originarios de Japón, China y Corea.

ata-
puer-
ca

La evo- lu- ción con- tinua



LA Sierra de Atapuerca, a unos pocos kilómetros de Burgos, guarda la memoria de los primeros pobladores del continente europeo, llegados de África hace 800.000 años. Los vestigios allí encontrados han dado lugar a la definición de una nueva especie humana, el *Homo antecessor*, y han permitido el acceso al registro más completo del mundo para estudiar la evolución del hombre. Es tal el valor de la información que Atapuerca aporta cada año sobre distintas etapas clave de la Prehistoria humana que el complejo fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO el 30 de noviembre de 2000.

Para exhibir los hallazgos más valiosos de Atapuerca y brindar una visión científica de la historia de la presencia del ser humano sobre la tierra se construyó en 2010 en el centro de la capital burgalesa el Museo de la Evolución Humana, que constituye además un privilegiado balcón sobre el río Arlanzón y la Catedral y cuya visita sirve de excusa al viajero para afrontar otra interesante ruta de tapeo en la ciudad.

El Complejo de la Evolución Humana, observatorio privilegiado de la Catedral que se refleja en las aguas del Arlanzón, es el punto de partida de nuestra tercera ruta, que recorre un puñado de calles recoletas de la zona sur de la capital burgalesa. Allí destaca una variedad de pinchos que ha hecho fortuna desde hace años en la ciudad: los “vinagrillos”, banderillas de encurtidos que, a partir de la tradicional gilda, han desembocado en múltiples formulaciones.

Partiendo del centro museístico, las calles de Santa Cruz, Burgense, Doctor Fleming, Progreso y Santa Clara, en la zona sur del casco urbano burgalés, acotan un itinerario de variada oferta gastronómica y en la que reina un tipo de pinchos que se ha convertido en emblema de las barras burgalesas: los “vinagrillos”, montados a base de encurtidos y conservas y aliñados al momento, que en esta zona cuentan con algunos de sus templos indiscutidos.

Gildas, capataces (variedad burgalesa del pincho de encurtido), anchoas, mejillones, tacos de bonito, escabechados..., harán disfrutar al viajero de unas tapas que, aunque elaboradas con productos originarios de otras regiones españolas, han adquirido en Burgos el sabor de la tradición y de las materias primas tratadas con mimo. Es el vinagre el cauce común que riega estos bocados ligeros, sabrosos y que constituyen un complemento perfecto para un buen vaso de vino, sea la hora que sea.



En la zona sur de Burgos, en la margen izquierda del río Arlanzón, también se puede tapear a plena satisfacción en las calles de Madrid, San Cosme, Concepción, Calera, Trinas y San Pablo, entre otras.



Nuestra Señora de Belén. Cruzando el bulevar en dirección a la salida hacia Madrid, en torno a la calle de Nuestra Señora de Belén se arraciman unos cuantos bares y bodegas idóneos para tomar un pincho, e incluso un moderno restaurante de tapas.



Vadillos. Limítrofe con el casco histórico y ubicado entre las avenidas del Cid y de Reyes Católicos, este barrio genera un gran ambiente a la hora del aperitivo, en el entorno de las calles de Clunia, Alfonso X el Sabio, Petronila Casado y Francisco Sarmiento, entre otras.



Gamonal. Antiguo pueblo anexionado al municipio de Burgos en 1955, Gamonal es el distrito más grande de la ciudad, desarrollado al hilo de su crecimiento industrial. Su acusada personalidad se detecta también en los bares del barrio, bulliciosos, alegres y bien surtidos de “vinagrillos”, embutidos y otras delicias.



San Pedro de la Fuente. El barrio de San Pedro, al oeste de la ciudad y cercano al campus universitario, es célebre por su cecina cocida, que se elabora en febrero, con motivo de las fiestas de la Catedral de San Pedro en Antioquía. Pero sus barras merecen atención todo el año.

TOP 4) “Vinagrillos”

La gilda nació en el casco viejo de San Sebastián, como el uso de los encurtidos para elaborar banderillas de aperitivo. Pero Burgos puede presumir de haber sabido adaptar y hacer propios unos pinchos que, convenientemente aliñados, singularizan muchas barras de la ciudad. Una de las variantes de la gilda que más se sirve en la capital burgalesa se obtiene ensamblando en un palillo, entre dos aceitunas deshuesadas, una anchoa en salazón, un trozo de piparra y medio pepinillo. El capataz, cuyo origen es inequívocamente burgalés, resulta algo más contundente, pues a los citados ingredientes se les añade un mejillón en escabeche y una navaja al natural.





Vinos de origen

Tempranillo, o tinta del país, es la uva por excelencia de la Ribera del Duero, la que aporta colores, aromas y ese cuerpo tan singular de los vinos de esta tierra, que admite otras variedades como cabernet sauvignon, merlot, malbec y garnacha tinta. Suman también los vinos de la Denominación de Origen Arlanza, reconocida en 2007, cuya tradición vinícola se remonta al siglo X y cuyos caldos gozan ya de un reconocido prestigio en todo el país.

EN esta tierra se cultivan más de 26.000 hectáreas de viñedo a una altitud de entre 750 y más de mil metros sobre el nivel del mar, lo que otorga unas características únicas a los vinos de una tierra dura y llena de contrastes que consigue caldos con un carácter único. Es la Ribera del Duero una región ligada al vino a través de la cuenca del río donde maridan tradición y vanguardia y donde la innovación y la creatividad logran una continua evolución. Otra ribera, la del Arlanza, nos lleva a descubrir los tintos, blancos y claretes de las pequeñas bodegas familiares que conforman esta denominación que recorre tierras burgalesas y palentinas.



Cultura a pie de barra. En la ciudad de Burgos se aprecia la variedad y la calidad y es cada vez más frecuente encontrarse con establecimientos, tanto bares como restaurantes, con una mimada selección de bodegas y denominaciones.

Una cita con Alma



EL ALMA DE LOS VINOS ÚNICOS reúne cada dos años en Burgos a los grandes nombres de los mejores vinos del mundo en una cita ya imprescindible, que ofrece la oportunidad de probar caldos únicos y de conocer a las personas que los hacen. Esta cita con el vino y sus autores, organizada por la distribuidora Alma Vinos Únicos, y que se celebra en el Palacio de Congresos, ofrece la posibilidad de catar más de 700 vinos de más de un centenar de bodegas nacionales e internacionales, entre otras iniciativas con el vino como protagonista.

Hacer LA plaza

En los mercados de abastos late el corazón de las ciudades. Pura vida se cuele entre los puestos alineados en largos pasillos donde se muestra el género perfectamente ordenado: fruta, carne, pescado, casquería, salazones, ahumados, quesos, especias, encurtidos. Al otro lado del mostrador es el bullicio, el 'quién da la vez' y el 'cuarto y mitad'.



Cangrejo de río.
En temporada es fácil encontrarlos en mercados y pescaderías. Cocinados 'a la burgalesa' son uno de los platos más exquisitos de la gastronomía local.



Productos de kilómetro cero

LO ECOLÓGICO, los productores locales y de pequeñas cooperativas también tienen su hueco. Dos días a la semana se celebra 'mercado' al aire libre donde se pueden encontrar las mejores frutas, verduras y hortalizas de toda la provincia. A esto se suman varios locales donde se apuesta por una alimentación sana y consciente.



La compra a granel



La ciudad está salpicada de tiendas de ultramarinos, con una clara apuesta por la cercanía, los pequeños productores, la compra a granel y el producto más selecto, y en los que también se puede tomar algo o disfrutar de un concierto o una cata.

La visita a los mercados es casi obligada para el turista que quiera empaparse de los aromas, colores y sabores de una ciudad. Para los amantes de la gastronomía pasear entre los puestos de las plazas de abastos es un auténtico placer que en muchas capitales ofrece además una oferta culinaria de primer orden, como en La Boquería y Sant Antoni, en Barcelona o San Antón y San Miguel, en Madrid, que ofrecen bocados gourmet bajo sus características estructuras de hierro.

En la ciudad de Burgos hay tres mercados tradicionales: el Norte, en la céntrica plaza de España y en proceso de reforma estructural; el

Sur, al otro lado del río Arlanzón, en la zona baja de la ciudad, y el moderno Mercado de Gamonal, ubicado en uno de los barrios más populosos. Cada uno con su propia identidad, con sus gentes, sus tenderos, sus clientes de toda la vida, su 'quién es el último', sus bolsas, papel de estraza y sus señoras con la cartera bien pegada al pecho, que conviven sin aspavientos con los que pagan acercando la muñeca. Donde todo es como antes y como nunca al mismo tiempo, los mercados han sabido conjugar su papel de escaparate de alimentos frescos con el de lugar de encuentro intergeneracional y plaza y donde, por supuesto, se puede degustar un buen vino con una tapa.

Tras ser Capital Española de la Gastronomía en 2013, Burgos es miembro de la Red UNESCO como Ciudad Creativa de la Gastronomía desde 2015. Con la pertenencia a esta red, la ciudad proyecta fuera de sus fronteras el valor su gastronomía, la evolución e innovación y la calidad de la elaboración de menús a base de sus productos autóctonos. El compromiso de la ciudad a través de su participación en varias iniciativas en colaboración con otras Ciudades de la Red Mundial posibilita, entre otros objetivos, compartir las buenas prácticas que permiten el desarrollo urbano sostenible.

Ciudad creativa de la gastronomía



El plan de trabajo para el desarrollo del producto gastronómico, ligado a las acciones que la ciudad desarrolla como Ciudad Creativa de la Gastronomía, está basado en la sostenibilidad, la nueva gobernanza turística y en la digitalización con importante presencia de todos sus ejes:

✓**Ambiental:** adaptación al cambio climático, desarrollo de la economía circular y la promoción de productos de agricultura ecológica y de kilómetro cero. Uso intensivo de tecnologías innovadoras para contribuir a la mejora ambiental

✓**Económico:** valoración de la gastronomía como elemento dinamizador de la economía local sostenible; consideración del producto gastronómico



La ciudad de Burgos ha sido elegida como Mejor Destino Gastronómico Nacional en la primera edición de los **Premios de los Lectores 2023 de Viajes National Geographic**. Tras más de un mes de votaciones abiertas en su página web, miles de lectores y seguidores de la revista han elegido a Burgos como destino gastronómico del año gracias a una oferta que combina tradición e innovación con el producto local y de cercanía como protagonista.

como eje entre la industria hostelera y la industria agrícola y agroalimentaria; oportunidad de valorización de productos locales; creación de empleo y lucha contra la despoblación; mejora de la rentabilidad de las empresas, adaptación de las empresas de hoste-

lería a los cambios estructurales y específicos de la demanda; e incorporación de soluciones tecnológicas innovadoras que colaboren en la mejora de procesos y rentabilidad de las empresas.

✓**Social:** valorización del mundo rural; promoción de productos locales; mejora de la gobernanza del destino turístico, que debe integrar a empresarios, elaboradores, productores, cocineros y establecimientos de hostelería; integración de los establecimientos educativos en la estrategia de desarrollo: centros de FP y universidades; promoción de la tradición gastronómica local en educación y en eventos.

✓**Cultural:** preservación de los productos, elaboraciones y tradiciones relacionados con la gastronomía; promoción de la cultura gastronómica local; promoción e integración de la innovación local; valoración de la importancia de la cultura del vino; y preservación y difusión de los eventos gastronómicos tradicionales y recetas específicas asociadas a momentos festivos concretos.

Ciudades creativas

Red de Ciudades Creativas de la UNESCO en España



La Red de Ciudades Creativas de la UNESCO promueve la cooperación entre las urbes que identifiquen la creatividad como factor estratégico de desarrollo sostenible.

Más de la mitad de la población mundial vive en ciudades, y se estima que en 2050 lo harán ocho de cada diez habitantes del planeta. Consciente de esa realidad, la UNESCO creó a comienzos del siglo XXI una Red de Ciudades Creativas que pone la innovación, la creatividad y las industrias culturales en el corazón de las nuevas estrategias urbanas para lograr un desarrollo más sostenible e inclusivo.

Actualmente forman parte de la red UNESCO de Ciudades Creativas 296 ciudades en todo el mundo. En este año 2023 se unirán nuevas ciudades que han pasado por el trámite de evaluación UNESCO para formar parte de esta red internacional.

Las otras ciudades de la Red en España

SEVILLA se convirtió en 2006 en la primera urbe designada por la UNESCO como Ciudad Creativa de la Música. Su festival de música más famoso, la Bienal de Flamenco, da expresión a un género que fue reconocido por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial en 2010, y la música está presente en la vida cotidiana de sus habitantes.

GRANADA fue designada en 2014 Ciudad Creativa por la UNESCO y pasó a formar parte del grupo de Ciudades de Literatura. La capital granadina conserva y cultiva la memoria de Federico García Lorca, autor de versos que desafían al olvido y cuya memoria alienta hoy un proyecto de ciudad sustentado en la industria cultural y en la expresión literaria.

BILBAO, de rico pasado industrial, ha experimentado en las últimas décadas radicales transformaciones sociales, culturales y económicas. La creatividad y la innovación son fundamentales para la estrategia de desarrollo de una urbe que forma parte desde 2015 de la red de ciudades creativas de la UNESCO como ciudad de diseño.

DÉNIA y la Marina Alta, en Alicante, han sido reconocidas como exponentes de la gastronomía a nivel internacional, entendida como expresión creativa y cultural, donde confluyen la tradición y la innovación. El reto pasa por diseñar un ecosistema alimentario local basado en la preservación del territorio y el respeto al medio ambiente.



Manises, con su cerámica, ha sido la última ciudad española en integrarse en la Red de Ciudades Creativas.

La Red vincula a ciudades que poseen una tradición creativa en los campos de la literatura, el cine, la música, las artes populares, el diseño, el arte digital y la gastronomía. Estas ciudades se convierten en centros de excelencia que apoyan a otras urbes del mundo, especialmente a las de países en desarrollo, para impulsar su propia economía creativa.

Al unirse a la Red, las ciudades se comprometen a compartir sus buenas prácticas y a desarrollar vínculos que asocien a los sectores público y privado y a la sociedad civil para reforzar la creación, la producción, la distribución y la difusión de actividades, bienes y

servicios culturales. Asimismo, se convierten en laboratorios de acción para desarrollar polos de creatividad e innovación e incrementar las

oportunidades al alcance de los creadores y profesionales del sector cultural. Entre sus responsabilidades figura además integrar la cultura y la creatividad en sus planes de desarrollo sostenible, así como mejorar el acceso y la participación en la vida cultural, en particular en beneficio de grupos desfavorecidos y personas vulnerables.

De este modo, la red trabaja para crear oportunidades para sí y para otras ciudades en el marco de una plataforma internacional, basada en el concepto de turismo creativo.

En septiembre de 2022 se constituyó la Asociación Española de Ciudades creativas UNESCO para cooperar en la promoción nacional e internacional del Turismo Cultural y Creativo mediante la puesta en valor de los distintos ámbitos creativos y apoyar las industrias culturales como motor de la innovación, favoreciendo los ecosistemas locales y el intercambio y transferencia de conocimiento en el marco de la economía creativa, la economía circular y el paradigma de las ciudades inteligentes.

BARCELONA goza de reconocimiento universal como centro editorial. Declarada ciudad creativa de la literatura, la capital catalana ha puesto en marcha numerosas iniciativas con la creatividad en el corazón de la estrategia cultural de la ciudad.

TERRASSA tiene un ADN fílmico y su historia está ya ligada irremediamente al cine. La creatividad y el respeto por las dinámicas culturales marcan su día a día, convirtiéndose en un plató vivo donde toda la ciudad palpita a redoble de fotograma.

LLÍRIA (Valencia) fue reconocida en 2019 Ciudad Creativa en la categoría de música. De esta manera, la capital del Camp de Túria se convertía en el segundo municipio de España, tras Sevilla, en recibir este reconocimiento internacional en dicha modalidad. La candidatura de la ciudad valenciana había presentado un proyecto que trataba de mostrar su potencial del bagaje musical y docente, que cuenta con siglos de tradición. Como ejemplo, valga el de la banda La Primitiva de Llíria, con 200 años de historia a sus espaldas.

VALLADOLID recibe la declaración como Ciudad Creativa de la UNESCO en el ámbito cinematográfico como reconocimiento a ocho siglos de promoción de la creatividad, de apuesta por una mirada al exterior y como refrendo para seguir avanzando y profundizando en este modo de crear ciudad.

MANISES, en Valencia, trabaja con esmero la cerámica desde hace siglos, una sólida tradición artesana que le ha valido una reputación sobresaliente no solo a nivel nacional sino también a nivel mundial. Por ello, fue declarada Ciudad Creativa en la categoría de artesanía y artes populares por la UNESCO en 2021.

mejor destino gastronómico nacional 2023



www.burgosgastromycity.com

CreativeCities@aytoburgos.es

