

La Diputación de Zamora impulsa las III Jornadas Gastronómicas del Puchero en Sanabria y Carballada, una apuesta por la cocina tradicional y el turismo de otoño

Se celebrarán del 9 al 21 de diciembre con la participación de una veintena de establecimientos hosteleros de la comarca

*Por Gabinete de Prensa
dic. 3, 2025*

III Jornadas gastronómicas Temporada otoño del PUCHERO sanabria y carballada del 9 al 21 de Diciembre

PRECIO FIJO 2€

ORGANIZA: Diputación de Zamora, Ayuntamiento de Zamora, Ilustre Colegio de Doctores y Licenciados en Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de Zamora, Asociación Sanabria-Carballada Empresarial, Asociación de Hostelería de Sanabria y Carballada, Asociación de Hostelería de Zamora, Asociación de Hostelería de Salamanca, Asociación de Hostelería de Valladolid, Asociación de Hostelería de Burgos, Asociación de Hostelería de Cantabria, Asociación de Hostelería de Asturias, Asociación de Hostelería de León, Asociación de Hostelería de Galicia, Asociación de Hostelería de Castilla y León, Asociación de Hostelería de Castilla-La Mancha, Asociación de Hostelería de Aragón, Asociación de Hostelería de Cataluña, Asociación de Hostelería de Valencia, Asociación de Hostelería de Murcia, Asociación de Hostelería de Andalucía, Asociación de Hostelería de Extremadura, Asociación de Hostelería de Canarias.

COLABORA: Asociación de Hostelería de Sanabria y Carballada, Asociación de Hostelería de Zamora, Asociación de Hostelería de Salamanca, Asociación de Hostelería de Valladolid, Asociación de Hostelería de Burgos, Asociación de Hostelería de Cantabria, Asociación de Hostelería de Asturias, Asociación de Hostelería de León, Asociación de Hostelería de Galicia, Asociación de Hostelería de Castilla y León, Asociación de Hostelería de Castilla-La Mancha, Asociación de Hostelería de Aragón, Asociación de Hostelería de Cataluña, Asociación de Hostelería de Valencia, Asociación de Hostelería de Murcia, Asociación de Hostelería de Andalucía, Asociación de Hostelería de Extremadura, Asociación de Hostelería de Canarias.

Menú:

Municipio	Plato	Horario
San Martín de Castañeda	POTAJE	* de 12:00 a 15:00 de 19:00 a 23:00 MÉRCOLES Y JUEVES CERRADO
El Chivitero	CALDICO SANABRÉS	* de 12:00 a 15:00 de 19:00 a 23:00 Vie, Sáb y Dom de 19:30 a 23:00 LUNES CERRADO
El Recreo	HABONES	
La Terraza		
Galende	MORRO CON GARBANZOS	* de 12:00 a 16:00 de 19:00 a 23:00 MÉRCOLES CERRADO
Bar y Brasa El Rufo		
Sotillo	GARBANZOS OTORALES	* Martes a Viernes de 16:00 a 20:00 Fin de semana de 13:00 a 20:00 LUNES CERRADO
Bar La Escuela		
La Ti Jacinta	CAZUELA JACINTERA	* de 13:00 a cierre LUNES CERRADO
El Puente de Sanabria	LO ÚLTIMO DEL CERDO	
Los Rochi Santiago	PUCHERO	* de 19:00 a 23:00
Paco Rochi		
Cafetería El Lago	ALUBIAS DE LA TIERRA	* de 12:00 a 15:00 de 20:00 a 22:00 de 20:00 a 22:00 DOMINGOS CERRADO
Casa Moribona	APETITO DE TEMPORADA	* de 20:00 a 23:00
La Estrella	BUCHES	* de 12:00 a 22:00
Pulo Scoparate	SCAPABAZA	* Lun de 12:00 a 14:00 Tardes a partir de 18:00 DOMINGOS CERRADO
Puebla de Sanabria	SOPAS DE CHICHURRO	* de 13:00 a 15:00 de 20:00 a 22:00
La Pascuala	CUCHARANDO	* de 13:30 a 15:30 de 20:30 a 22:30
Posada de Las Misas	GARBANZOS CON RABO	* de 12:30 a 14:00 de 20:15 a 22:00
Peamar	FAJES	* de 11:15 a 15:00 de 19:00 a 21:00
Samar	COCIDO MONTAÑÉS	* de 13:00 a 15:00 de 20:00 a 22:00
La Mala Madre	POTE SANABRÉS	* de 13:30 a 15:30 de 20:30 a 22:30
La Cartería	SOPA DE AJÓ	* de 12:00 a 22:00 LUNES CERRADO
La Muralla		
Bar La Puente	ESCALDADO BURRUELO	* de 13:00 a 15:00 de 18:30 a cierre

La Diputación de Zamora, en colaboración con la Asociación Sanabria-Carballada Empresarial y diversos establecimientos de hostelería de la comarca, pone en marcha un año más las III Jornadas Gastronómicas del Puchero – Temporada de Otoño, que se celebrarán del 9 al 21 de diciembre en distintos municipios de Sanabria y La Carballada.

Con un precio único de 2 euros por cazuelita, los establecimientos participantes ofrecerán propuestas culinarias basadas en recetas tradicionales de temporada, productos locales y platos emblemáticos de la gastronomía sanabresa, como el pote, los habones, los buches, las alubias, el caldico sanabrés, el puchero, la sopa de ajo o los garbanzos con morro y rabo, entre otros.

Un atractivo turístico y gastronómico en temporada baja

La Diputación destaca que estas jornadas son “un ejemplo del trabajo conjunto entre administraciones y sector privado para dinamizar la economía local, especialmente en temporada baja”.

La iniciativa se consolida como un reclamo para visitantes que buscan experiencias gastronómicas auténticas y un motivo más para descubrir el territorio fuera de los meses de verano.

“Sanabria y Carballada cuentan con un enorme potencial basado en su tradición culinaria, sus productores y la calidad de su hostelería. Desde la Diputación seguimos apoyando todas aquellas iniciativas que impulsen el desarrollo económico y la actividad turística en nuestros pueblos”, se subraya desde la Diputación Provincial.

Amplia participación en los municipios de la comarca

Las jornadas reúnen a una veintena de establecimientos de Galende, San Martín de Castañeda, Sotillo, Ilanes, El Puente de Sanabria, Trefacio y Puebla de Sanabria, cada uno con una elaboración diferente y con horarios establecidos para facilitar la ruta gastronómica a vecinos y visitantes.

La diversidad de propuestas permite **recorrer la comarca a través de sus sabores tradicionales, elaborados con productos de proximidad y recetas heredadas de la cocina popular sanabresa.**

Además, los participantes podrán completar una tarjeta con los sellos de los establecimientos visitados para optar a los premios finales organizados por la asociación.

Compromiso con el producto local

En esta edición colaboran **marcas y productores vinculados al territorio**, reforzando la apuesta por la calidad y el producto de cercanía.

La Diputación subraya que estas acciones forman parte de su estrategia para **promover la gastronomía como elemento clave del desarrollo rural, la desestacionalización del turismo** y la puesta en valor del patrimonio inmaterial de la provincia.