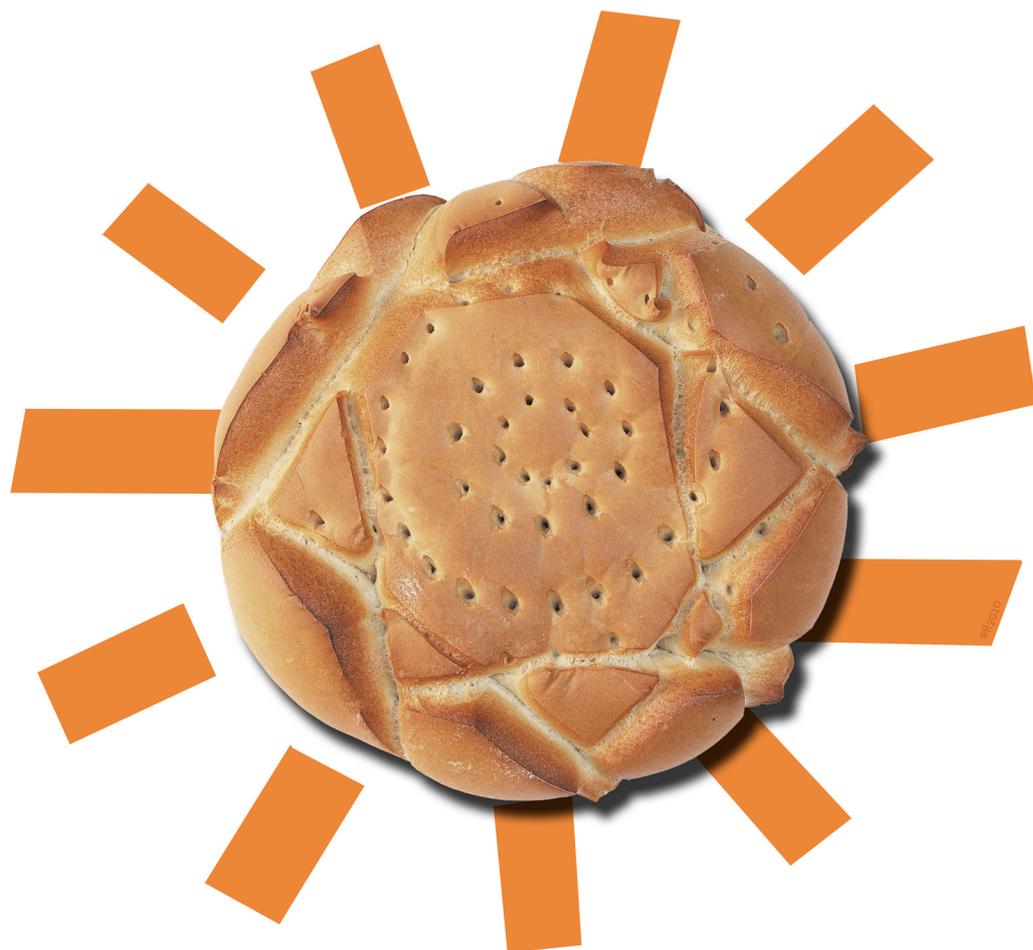


# 4 PANES COMO SOLES

degustación de 4 especialidades de "Pan de Valladolid"  
DE4CANTEROS · FABIOLA · RÚSTICO · INTEGRAL



los días 13, 14, 20, 21, 27 y 28 de Noviembre  
en una selección de restaurantes vallisoletanos recomendados por la guía repsol

**RAMIRO 'S** ( Museo de la Ciencia, Valladolid. 983 276 898 ) · **FÁTIMA** ( Posada La Casona, Montealegre de Campos. 983 276 898 )

**FUENTE DE LA ACEÑA** ( Quintanilla de Onésimo. 983 680 910 ) · **LLANTÉN** ( Pinar de Antequera, Valladolid. 983 244 227 )

**ZARABANDA** ( Centro Cultural Miguel Delibes, Valladolid. 983 384 812 ) · **TRIGO** ( Calle Tintes 8, Valladolid. 983 115 500 )

**LA ABADÍA** ( Calle Guadamacileros 5, Valladolid. 983 330 299 ) · **LA BOTICA** ( Plaza Mayor, 2, Matapozuelos. 983 832 942 )

**GABINO** ( Calle Angustias 3-1º, Valladolid. 983 140 190 ) · **AC Palacio de Sta Ana** ( Arroyo de la Encomienda. 983 409 920 )

**EL MADRILEÑO** ( Carretera General, 23. Mayorga. 983 751 039 ) · **MIL VINOS** ( Plaza Martí y Monsó, 23. Valladolid. 983 344 336 )



## LOS RESTAURANTES QUE PARTICIPAN

---

### EL MADRILEÑO

Carretera General, 23. Mayorga. 983 751 039

### FÁTIMA

La Casona, Montealegre de Campos. 983 276 898

### FUENTE DE LA ACEÑA

Camino del Molino, Quintanilla de Onésimo. 983 680 910

### GABINO

Calle Angustias 3-1º, Valladolid. 983 140 190

### HOTEL AC Palacio de Sta Ana

Arroyo de la Encomienda, Valladolid. 983 409 920

### LA ABADÍA

Calle Guadamacileros 5, Valladolid. 983 330 299

### LA BOTICA

Plaza Mayor, 2. Matapozuelos, Valladolid. 983 832 942

### LLANTÉN

C/ Encina 11. Pinar de Antequera, Valladolid. 983 244 227

### MIL VINOS

Plaza Martí y Monsó, 23. Valladolid. 983 344 336

### RAMIRO 'S

Museo de la Ciencia, Valladolid. 983 276 898

### TRIGO

Calle Tintes 8, Valladolid. 983 115 500

### ZARABANDA

Centro Cultural Miguel Delibes, Valladolid. 983 384 812

( por orden alfabético )



## LOS 4 PANES QUE SE DEGUSTAN

---

### PAN DE 4 CANTEROS

Es un pan candeal, típicamente castellano. Es más alto, tiene mayor volumen y tiene más miga que el resto de las variedades. Se distingue por el rajado de la masa, que da como resultado un pan en que los canteros -los bordes-, se separan ligeramente del centro del pan.

### PAN RÚSTICO

Como su nombre indica, es la barra tradicional, de elaboración totalmente manual, de aspecto tosco y rústico. El proceso de elaboración, muy cuidadoso, se realiza con masas blandas, y una fermentación y cocción prolongadas. Se suele añadir algo de harina de centeno (10-15%) que le da un color algo más oscuro y un mejor sabor y conservación. El pan resultante es de exquisito aroma y sabor, miga con gran cuerpo, muy alveolada y esponjosa, y corteza gruesa y crujiente, que puede alcanzar los cuatro días de conservación. El formato de este tipo de pan, suele ser en barra alargada de 300 gramos. Para adornarlo se le suele espolvorear harina por encima.

### FABIOLA

Curioso nombre dado a este formato de candeal en forma de barra, con ondulaciones en su parte superior. Fue creada por un panadero de Valladolid, allá por el año 1961, que lo nombró Fabiola en honor a la reina así llamada. Es un pan candeal en forma alargada, de aproximadamente 250 gramos, con un sabor delicado y fino. Con mayor proporción de agua que los panes candeales redondos, es de miga muy blanca y algo alveolada, y con corteza brillante y fina. Buen pan para pescados y para acompañar con vinos blancos.

### PAN INTEGRAL

Producto tradicional, proveniente de la molturación del grano de trigo con su cascarilla o salvado. Su sabor es recio, incluso algo amargo, con tonalidades marrones tanto en la corteza como en su interior. Se caracteriza por llevar unas "pintitas" marrones que son el salvado del trigo. Es un producto muy saludable por la gran cantidad de fibra que contiene, apto para acompañar carnes, embutidos y quesos.

El Museo del Pan se encuentra en Mayorga (Valladolid).

El conjunto del museo está formado por la antigua iglesia de San Juan y un edificio nuevo, adosado a ella, de tres plantas de altura.

La tercera planta está dedicada al mundo de los cereales; en la segunda nos adentramos en la transformación del cereal, dedicada a la molienda, con especial atención a los diferentes tipos de molinos y de harinas; abandonando las harinas nos introduciremos, en la primera planta, en el mundo de la panificación, con un recorrido histórico desde el neolítico hasta nuestros días, con diferentes documentos gráficos que nos darán una idea de la importancia del pan en la historia. Finalmente en la planta baja recorreremos la cultura del pan, refranes, curiosidades científicas, el valor nutritivo, la presencia del pan en la religión, etc.

El museo dispone también de un obrador totalmente equipado para producir pan de flama y pan candeal, un aula didáctica, zona de degustación y tienda.

### Horarios

#### De octubre a marzo

Jueves a domingo y festivos  
de 10,30 a 14 y de 16 a 18 horas

#### De abril a septiembre

Martes a domingos y lunes festivos  
de 10,30 a 14 y de 16,30 a 20 horas

#### Cerrado

24, 25 y 31 de diciembre, 1 y 6 de enero

#### + Información

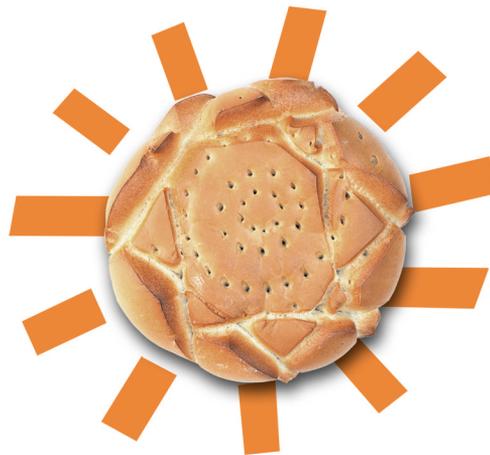
Tfnos.: 983 751 625 - 983 751 379



[www.provinciadevalladolid.com](http://www.provinciadevalladolid.com)

## 4 PANES COMO SOLES

degustación de 4 especialidades de "Pan de Valladolid"  
DE4CANTEROS · FABIOLA · RÚSTICO · INTEGRAL



La Diputación de Valladolid, a través del Museo del Pan de Mayorga, y en colaboración con la Marca de Calidad "Pan de Valladolid", la Academia de Gastronomía de Valladolid y Repsol, nos proponen unas jornadas dedicadas al Pan de Valladolid, para darnos a conocer -a lugareños y a visitantes- las variedades esenciales de uno de los productos gastronómicos más importantes de nuestra provincia.

Como no podía ser de otra manera, han querido hacerlo en el contexto más adecuado: el de la excelencia culinaria de los más prestigiosos restauradores de nuestra tierra...

Que ustedes lo disfruten, y ... ¡ Buen provecho !

### los días 13, 14, 20, 21, 27 y 28 de Noviembre

en una selección de restaurantes vallisoletanos recomendados por la guía repsol

RAMIRO 'S · FÁTIMA · FUENTE DE LA ACEÑA · LLANTÉN  
TRIGO · GABINO · ZARABANDA · LA ABADÍA · LA BOTICA  
HOTEL AC · EL MADRILEÑO · MIL VINOS

