

FERIA DE BERMILLO DE SAYAGO

El que tuvo, retuvo

En el caso de este municipio zamorano, la sabiduría popular acierta de pleno. Y es que, en **Bermillo de Sayago**, saben de mercados.

En su día, como cabeza de la comarca sayaguesa y cruce de caminos, esta localidad fue el más importante núcleo comercial de la **Comarca de Sayago**. Prueba de ello nos lo ofrecen muchas de sus casas, en las que aún se puede reconocer una estructura adaptada para albergar la tienda o

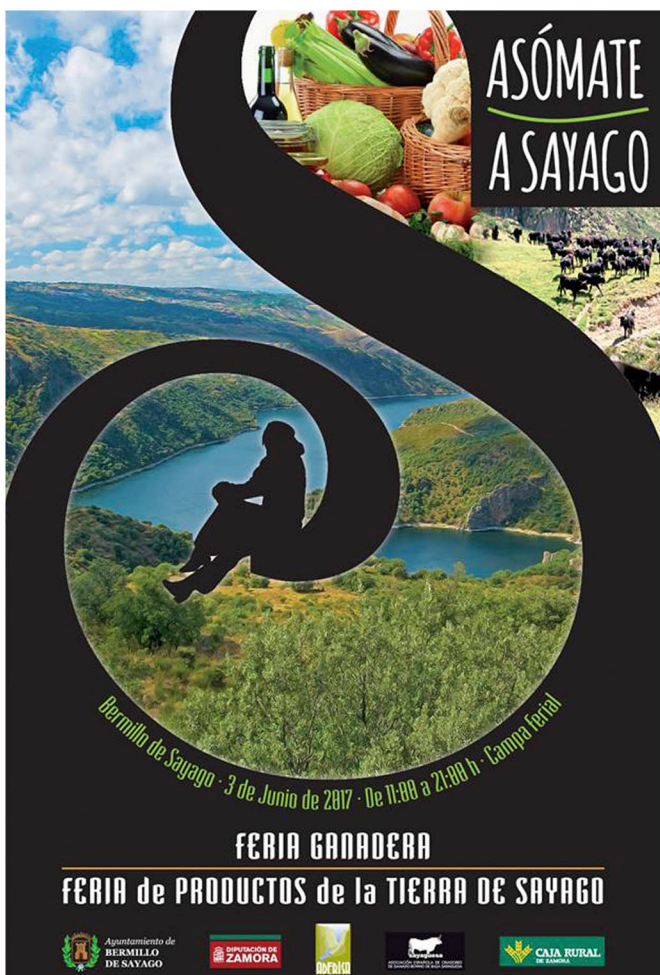
un pequeño negocio industrial en la planta baja, dejando la superior para la vivienda.

Otro indicio de este pasado comercial es el **Mercadillo** de calle, que hoy en día se celebra cada día 20 de mes.

Pero, seguramente, sea la próxima **Feria ganadera y de productos de la tierra de Sayago**, la que más conecta con el pasado mercantil de esta localidad. Tradicionalmente, en **Bermillo de Sayago** se organizaba una importante feria ganadera, donde el foco de atención era la vaca autóctona, la sayaguesa. Entonces se podían comprar y vender estos magníficos animales, tan necesarios para las labores del campo como apreciados por su carne extraordinaria.

Como entonces, el sábado día 3 de junio, esta raza volverá a ser protagonista. Nuevamente, las mejores piezas de terneras, novillas o sementales serán expuestas, esta vez para participar en el **Concurso Morfológico de la Raza Sayaguesa**. Y, además, Sayago quiere mostrar otros muchos productos autóctonos, tradicionales y de gran calidad, que, sin duda, harán las delicias del visitante.

¡Una buena excusa para acercarse a **Bermillo**!



FOGONES DE ARRIBES DEL DUERO

Tomates rebozados con queso de cabra y nueces



Recomendación culinaria

JUNIO 2017

El simple título ya nos abre el apetito y es que a pesar de que este mes de mayo parece ser más bien lo que correspondería a abril en cuanto a tiempo se refiere, comienza a apretar el calor y nos apetece comer platos más fresquitos.

Hoy te traemos una receta atractiva y sencilla a la par, muy saludable y consumida habitualmente en **Arribes del Duero**. Para ello, necesitamos:

¿Qué necesitamos? Ingredientes para 4 comensales:

4 tomates no muy maduros (o 6 si son pequeños)
1 rulo de queso de cabra (de Fornillos de Famoselle)
Sal
Pimienta
Perejil
Huevo
Pan rallado Aceite de Oliva (Abade o Arribera)
Nueces

Elaboración

Primero que nada, debemos lavar y secar bien los tomates de la huerta para luego, cortarlos en rodajas de más o menos un centímetro de grosor - si no son muy gruesas, mejor -. Posteriormente a la preparación de las rodajas, podemos colocar éstas en un colador para salarlas al gusto. Necesitaremos una sartén en la que vamos a verter abundante aceite de oliva para comenzar a calentar los tomates.

Utilizando un bol, batiremos huevo(s) con ajo y perejil muy picadito, mix al que agregaremos un poco de pimienta. Tras estos pasos, rebozaremos los tomates en el mix de huevo primero y después, presionando suavemente, en el pan rallado, para que éstos condimentos se adhieran bien a la hortaliza.

Una vez rebozados, pasaremos a freírlos en aceite de oliva y colocarlos sobre un papel absorbente que elimine el sobrante y así nuestros tomates queden jugosos. Colocaremos rodajas de queso de cabra sobre una bandeja para gratinar. Precalentaremos el horno 10 minutos y mientras tanto, picaremos las nueces en pequeños trozos para, una vez listo el plato, colocar el queso sobre las rodajas de tomate y encima, las nueces acompañadas de un trocito de perejil fresco. ¡Nam!

As MURALLADAS

Los Astures zamoranos del Castro Prerromano



En la comarca de la **Alta Sanabria**, en un bellissimo paraje formado por un espigón del **Río Tuela**, se encuentra el yacimiento arqueológico de As Muradellas. Pertenecce al término municipal de **Lubián**.

Se trata de un **Castro Celtibero**, concretamente **Astur**, declarado Bien de Interés Turístico en 1994.

Fue excavado en los años ochenta del siglo pasado. Años más tarde se limpió y señaló junto con otros yacimientos arqueológicos también enclavados la zona de **Sanabria: Los Corralones** y **Santo Toribio**. En el año 2016, se realizaron nuevamente labores de limpieza en **As Muradellas**, lo que hoy nos permite acercarnos hasta allí para conocerlo. **Pilar Lagarejos**, la arqueóloga responsable de estas labores, nos explica algunas de las peculiaridades de este interesante emplazamiento.

Una de las características principales de este castro es su sólida fortificación. No sabemos de qué o quién tenían la necesidad de resguardarse tanto aquellos hombres; la realidad es que, pese a encontrarse en un terreno ya protegido de forma natural, se le dotó también de una muralla tras un doble foso precedido de un campo de piedras hincadas.

Tras toda esta fortificación, se encuentran los restos del poblado, un recinto relativamente pequeño que albergaría aproximadamente a un centenar de habitantes. Su época de ocupación sería entre los siglos IV al II a C. Curiosamente, las viviendas no son circulares sino rectangulares y con las esquinas redondeadas. También resulta llamativo el muro corrido en los cuatro lados del habitáculo, resultando imposible distinguir un vano de acceso.

Se desconocen las causas de tan férreo sistema defensivo. Tampoco se sabe porqué se abandonó este poblado. Solo sabemos que no fue romanizado y que su abandono no fue violento.

En realidad, queda mucho por saber de este fascinante yacimiento. Tal vez una futura excavación nos permita conocerlo mucho mejor.

