

La Ruta del Vino Ribera del Duero entre las Rutas gastronómicas más atractivas de España

- *La ampliación de los proyectos enogastronómicos por parte de las bodegas o la innovación de muchos restaurantes impulsan a la Ruta como destino culinario muy atractivo.*

Aranda de Duero, 2 de marzo de 2023

La gastronomía sigue siendo uno de **los pilares más importantes en el desarrollo turístico de la Ruta del Vino Ribera del Duero**. Gracias al trabajo realizado por los diferentes socios que la componen, la oferta gastronómica es cada vez más variada y adaptada a las necesidades y deseos del visitante.

La apuesta por el desarrollo culinario de la zona ha conseguido atraer la atención de la crítica y los medios de comunicación que la consideran **una de las mejores zonas enogastronómicas de España**. Destaca en esta evolución, la reciente nominación a los premios de los lectores de **National Geographic como Mejor Ruta Gastronómica o el Premio FIJET 2023** otorgado por parte de la prensa especializada en viajes como **Mejor Ruta del Vino de España**.

Son varios los restaurantes que están poniendo de manifiesto el poder gastronómico de la Ribera del Duero. Las grandes apuestas de las bodegas por implementar una oferta gastronómica innovadora que complementa sus actividades enoturísticas, se ha visto claramente reflejada en **la reciente inauguración de Ágora, el proyecto gastronómico de una de las Bodegas más visitadas de la Ruta del Vino: Protos**. Además, quien ha diseñado la carta y el concepto del restaurante ha sido el hostelero Rafael Miquel de Casa Florencio en Aranda de Duero.

Protos se suma a una larga lista de elaboradoras de vino que han implementado la gastronomía en su catálogo turístico. Otras **bodegas como Emilio Moro** mantienen la tradición gastronómica de la zona dándole un punto de innovación que consigue, no solo atraer al visitante, sino también hacerle explorar los sabores de la tierra con un importante toque de siglo XXI.

De la misma forma, **las mayores novedades gastronómicas traen una renovación en la Posada de Pradorey** que pone en marcha un nuevo proyecto de la mano del chef Giorgio de Marco o el desarrollo de **una nueva experiencia en el Hotel AF Pesquera** con la creación del **espacio gastronómico ORIGEN-ES** en el que se combina la esencia de la cocina de proximidad con los vinos de las bodegas con las que cuenta el grupo.

Por su parte, la gran apuesta de **Taller, un espacio creado por la diseñadora Amaya Arzuaga con el chef Víctor Gutiérrez a la cabeza**. Sin duda, su **Estrella Michelin** es uno de los grandes reclamos enogastronómicos en la Ruta Ribera del Duero. Una joya que pone el foco en la zona reflejando la gran calidad que se está desarrollando en los últimos años.



Más allá de las bodegas, son varios los restaurantes que están generando un creciente interés en sus proyectos. Por ejemplo, **Cumpanis, que mantiene este 2023 su Sol Repsol, Castilla Termal Monasterio de Valbuena que destaca por su interesante huerto ecológico o El 51 del Sol**, reconocido como Mejor Experiencia Gastronómica de España por Rutas del Vino de España, que presentó en Madrid Fusión una versión renovada y vanguardista del lechazo y sus aplicaciones en cocina.

A su vez, eventos gastronómicos como **las Jornadas del Puchero de Las Baronas o las Jornadas del Chuletón de Res de La Casona de La Vid**, son otro ejemplo claro de la importancia que está adquiriendo en la zona la restauración para llamar la atención de los visitantes.

No podemos olvidar que el movimiento gastronómico en la zona se amplía con muchos otros proyectos que siguen trabajando por mantener a la Ruta del Vino Ribera del Duero a la cabeza de la innovación enogastronómica llevando por bandera el respeto al producto de cercanía. Asadores, restaurantes innovadores u otros espacios como el Centro de Promoción Agroalimentaria de Castilla y León que se encuentra en Peñafiel, son solo algunos ejemplos del impulso culinario realizado en la zona. Es innegable admitir la importancia gastronómica en el enoturismo cuando los informes de ACEVIN reflejan que **casi el 65% de los visitantes prioriza la oferta de restauración a la hora de elegir una Ruta del Vino**.

Sobre la Ruta del Vino Ribera del Duero

La Ruta del Vino Ribera del Duero es un consorcio turístico integrado por entidades y empresas turísticas de la Ribera del Duero. Consolidado como el tercer itinerario enoturístico más visitado de España, recorre las cuatro provincias castellanoleonesas que engloba la Denominación de Origen homónima, Burgos, Segovia, Soria y Valladolid.

Está integrada por 304 asociados y adheridos. Entre ellos se encuentran 95 pueblos, 5 asociaciones, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero y 203 establecimientos turísticos. La Ruta del Vino Ribera del Duero ha sido elegida destino recomendado por prestigiosas cabeceras como The New York Times, The Washington Post o Traveler's Food National Geographic UK.

Para más información:

Cristina García
Responsable de Comunicación
Trece Grados
comunicacion@riberate.com
Tel. +34 625 64 08 16

Sara García
Gerente de la Ruta del Vino Ribera del Duero
info@riberate.com
Tel. +34 637 82 59 87

Nota al editor: Posibilidad de gestionar entrevistas con Miguel Ángel Gayubo, presidente de la Ruta del Vino Ribera del Duero



Síguenos en:

[Facebook](#) | [Twitter](#) | [Instagram](#) | [Youtube](#) | [Google My Business](#)