

COMER, DORMIR Y ...

ALDEANUEVA DE LA SIERRA

CASAS RURALES

La Casita de Rosa, tel. 622 428 142,
lacasitaderosa2019@gmail.com
Los Monteros I y II,
tel. 678 944 232
casarurallosmonteros.com,
losmonteros1@hotmail.com

BAR

Faisán, tel. 923 164 431
celsiluisbar@gmail.com

QUESOS

Amado Charra, tel. 648 783 172
amadocharra.com - info@amadocharra.com

TAMAMES

HOSTALES

Hostal Residencia La Bombilla,
tel. 923 449 105

CASAS RURALES

Entresieras, tel. 678 025 510.
Loreto, tel. 923 435 433 - 625 330 860
casaruralloreto.com

RESTAURANTES

El Casino, tel. 923 050 849 - 629 872 781
cafeteriarestauranteelcasino.es
info@cafeteriarestauranteelcasino.es
El Soportal de la Plaza, tel. 923 449 012
La Bombilla, tel. 923 449 105

BARES

Europa 2000, c/ Larga, 25
La Cabaña del tío Tom, tel. 923 449 502
La Espiga, c/ Gabriel y Galán
Pastelería + Q Pan, tel. 923 449 303
Sindical, tel. 617 109 408,
andreeakiss26@gmail.com

RUTAS A CABALLO

Picadero Escuela Equitación J. A. E.
659 561 582 - 615 583 040
caballosensalamanca.com
picadero@caballosensalamanca.com

RUTA TORO BRAVO Y DEHESA SALMANTINA

El Pilar, tel. 616 407 220 - 616 990 701
ganaderiaelpilar.com
turismotaurinoelpilar@gmail.com
La Roblicita, laroblicita.com
Puerto de S. Lorenzo,
tel. 669 810 983 - 654 512 202
puertodesanlorenzo.es
visitas@puertodesanlorenzo.es

ARTESANÍA

Luis Méndez Artesanos, joyería y filigrana charra, tel. 923 449 111
luismendez.net - info@luismendez.net
Taller de Platería A. Méndez Vieira,
tel. 923449 204
joyeria@artesaniamendezlaalberca.com

ESTACIÓN DE SERVICIO

Rafael Morín e Hijos,
tel. 923 449 067 - 923 449 374

TAXI

Ángel Sánchez,
tel. 923 449 096, 627 531 434



Senderos Micológicos Salmantinos

Esta ruta por las sierras de Salamanca te acerca al fascinante Reino de los Hongos. Recorriéndola aprenderás muchas cosas sobre estos seres indispensables para nuestro planeta y casi siempre muy útiles para la gente. Es un universo repleto de colores y texturas, de olores y sabores a veces exquisitos. Pero cuidado: ¡corres el riesgo de contemplar el mundo de los hongos con una nueva mirada!

Varios caminos en uno

Puedes empezar este sendero circular en cualquiera de los dos pueblos y completarlo sin excesivo esfuerzo. En el tramo inicial desde Tamames, de unos 2 km, se concentra el **Sendero Interpretativo de los Hongos**, con un total de 7 paneles que desarrollan el tema micológico. Este tercer sendero de la ruta nos presenta hongos benefactores de la humanidad y otros que llegan a causar daños devastadores.



Miradores entre la realidad y la leyenda

Desde este extremo occidental de la Sierra de las Quilamas alcanzamos vistas asombrosas sobre el tapiz de dehesas del Campo Charro, y también se columbran lugares reales donde late un reino legendario. Cuando la leyenda suena, puede que historia lleve.



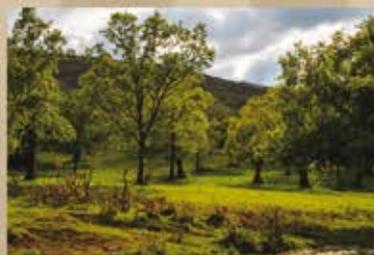
La batalla de Tamames

Esta serranía fue trágico teatro en la guerra de la Independencia, en apenas 2 horas del 18 de octubre de 1809. Supuso una de las pocas victorias en solitario del ejército español sobre el francés. También a caballo entre la montaña y la llanura, los guerrilleros caían sobre las tropas imperiales y luego se refugiaban en la sierra. Uno de esos ataques desató la venganza francesa, que destruyó Tamames el 3 de febrero de 1811.



Bosques mestizos

Surca el sendero esas fronteras entre el encinar de la llanura, el quejigal de la ladera y el rebollar serrano. Y en ese crisol de ecosistemas, llamado ecotono, la biodiversidad resplandece. Esa variedad tiene mucho de hongos típicos y también de esos otros hongos liquenizados que cubren rocas y árboles, cuya profusión es evidencia de la excelente calidad del aire.

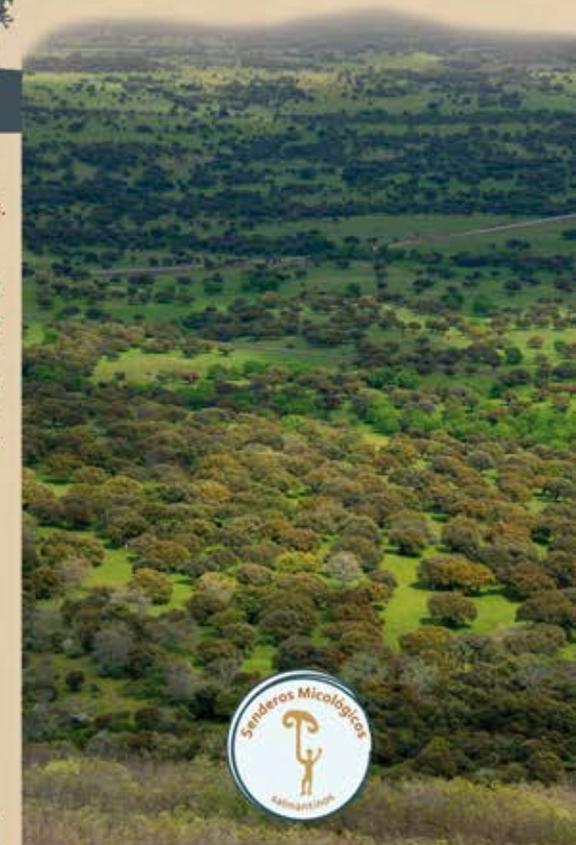


Pueblos en transición

Tamames y Aldeanueva reflejan en sus gentes y en su cultura la posición que ocupan, a caballo entre las dehesas y las sierras. Ambos son encrucijadas entre rumbos, en una situación bastante céntrica dentro del conjunto salmantino.



SENDERO MICOLÓGICO TAMAMES ALDEANUEVA DE LA SIERRA



Para chuparte los dedos

La ganadería extensiva de las dehesas, con sus vacas moruchas –autóctonas de Salamanca–, sus cerdos ibéricos y sus corderos, provee excelentes carnes. Algunos embutidos completan también el succulento cocido que atrae, desde hace décadas, a un público entregado hasta los restaurantes de Tamames. La leche de cabras y ovejas también criadas en las dehesas se transforma en los mimados quesos de Aldeanueva.



En manos diestras

Los carboneros de la sierra trajinaban por estos senderos, y los caleros cocían su cal morena en los hornos que el camino visita. Tamames fue célebre por su cerámica vidriada, de ahí el gentilicio de pucheros. En Aldeanueva las varas del sauce mimbrero se trenzaron en cestos. También, en este pueblo de tratantes de pieles, se curtían para henchir los odres de vino, lo que les dio el gentilicio de colambreros. Entre otras muchas artes sanas que se fueron apagando. Pero aún una rica orfebrería de lo charro y lo serrano se mantiene en Tamames, y esa filigrana de metales nobles es la más importante de la provincia junto con la de Ciudad Rodrigo.





- Encinar
- Rebollar
- Quejigal
- Mirador
- H Hornos de cal morena
- A Posible amilladoiro

- Continuidad de sendero
- X Dirección equivocada
- Dirección aconsejada
- 1-13** Paneles interpretativos



Antiguo horno de cal morena

•Salamanca
•Tamames
Aldeanueva de la Sierra

Puerto de la Calderilla

Ventas de Gárrriel

DATOS TÉCNICOS

- **Longitud total:** 13,8 km. Itinerario Micológico corto de Tamames, pensado especialmente para grupos escolares: 3 km.
- **Desnivel total acumulado:** 352 m.
- **Dificultad:** media, MIDE 2.
- **Duración aproximada:** 4 h 10 min.
- **Plataforma:** Bastante ancha en la mayoría del trayecto. Senda estrecha de montaña en el tramo de la cuerda de Sierra Mayor. Pequeño tramo campo a través por un rebollar joven en la zona de los hornos de cal morena.
- **Precauciones.** Lleva botas y agua. También un teléfono móvil para descargar el código QR del mirador de Peña Grande. El tramo de cuerda de montaña puede entrañar algún riesgo en días de tormentas o de nieblas, con viento fuerte y con posibles nevadas. Se recomienda no usarlo en estas circunstancias. Para recoger setas en los acotados micológicos se requiere un permiso de recolección. Infórmate en www.micocyl.es

