

PARA VISITAR

Museo Etnográfico de Santiz

<https://www.santizsalamanca.com>

Ayuntamiento, tel. 923 320 934.

Ruta senderista de los Molinos:

rutadelosmolinos.es

PARA COMER, DORMIR Y...

PALACIOS DEL ARZOBISPO

Turismo rural

Casa Farruco *** y Casa Luisa ** Tel. 647 101 061 / 923 190 289 - jamarlo83@hotmail.com

Bares y restaurantes

Bar Restaurante Pasvi, tel. 923 320 837.
Bar Mesón Plaza.

Tienda

Alimentación Celia, tel. 923 320 837.

SANTIZ

Restaurantes y bares

Bar Restaurante Amanecer, tel. 923 320 800 - 653 669 315.

Bar El Peñón, tel. 923 021 619.

Tienda

Alimentación El Rincón de Pilar, tel. 923 320 926.

Rincones MONUMENTALES

La iglesia de Santiz, entre otros méritos, conserva una admirable portada románica del siglo XII. Palacios del Arzobispo tiene en su corazón un armónico conjunto de iglesia barroca –con elementos románicos–, palacio renacentista adosado y un moral centenario. Los paseos callejeros nos revelan otros muchos recursos, entre ellos el Museo Etnográfico de Santiz.



LA ARQUITECTURA nuestra de cada día

Dentro y fuera de estos pueblos hallaremos muy buenos ejemplos del buen hacer con los materiales de construcción que había a mano, y que a mano se colocaban con destreza. En las paredes se descubren los matices de unas piedras diversas en texturas y en colores, que son como las francas maneras de vivir de antes y ahora.



Senderos Micológicos Salmantinos

Esta ruta por los bosques 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. En el tramo inicial desde Palacios del Arzobispo, de unos 3 km, se concentra el Sendero Interpretativo de los Hongos, con un total de 7 paneles que desarrollan el tema micológico. Este sexto sendero de la ruta se inspira en el arte de los hongos, y también nos habla del llamado internet del suelo y de las perspectivas de futuro de los recursos fúngicos.



ELECOTONO de Salamanca



Esta provincia es un territorio de mixturas. Se mezclan los encinares con los rebollares, entreverados con quejigales y con alcornoques. Estas masas de alcornoques se extienden en diagonal por la provincia y sirven de ecotono (zona de contacto entre ecosistemas) a dos tipos de encinares: el castellano, al este, y el lusitano, al oeste. El mirador de este sendero se dedica a ese ecotono.

El Abuelo

En 1311 nace en Salamanca el rey de Castilla y León Alfonso XI. Por esas fechas, aproximadamente, brotaría también este alcornoque. Se halla a 1,5 km de Santiz. Es el alcornoque más notable de toda la provincia y según las leyendas tiene poder sobre la fertilidad.



EL GRAN ALCORNOCAL de Castilla y León



En este sector centro-norte de la provincia salmantina el clima tiene su propio carácter. La altitud y las precipitaciones, más abundantes que en la llanura que se extiende a sus pies, propician un microclima singular, donde prospera el mayor alcornoque de Castilla y León, un monte productivo que se dedica sobre todo a la extracción del corcho.

UNA CORTEZA singular

Es una piel muy especial que protege al alcornoque de los rigores del clima mediterráneo, sobre todo de los incendios. Cada década, aproximadamente, se descorchan cuidadosamente los alcornoques. El corcho se destina sobre todo a la industria de los tapones para bebidas, especialmente para el vino. Estos montes del norte salmantino son los principales productores de corcho de Castilla y León.



Árboles mestizos

Aquí donde se encuentran hasta 4 especies distintas del género *Quercus* se producen los árboles híbridos, popularmente conocidos como mestos. No es sencillo diferenciarlos, pero a poco que los observemos apreciaremos caracteres intermedios entre las especies de las que proceden. Estos híbridos tienen sus propios nombres científicos.



PALACIOS DEL ARZOBISPO-SANTIZ SENDERO MICOLÓGICO

A mesa puesta

La cercanía de estas tierras al zamorano Sayago se puede saborear. Algunas vacas que observamos desde el sendero tienen esa alzada sayaguesa, propia de una raza autóctona que se cree que conserva rasgos de los antiguos uros, los bóvidos salvajes de Iberia. También las ovejas ofrecen leche y carne para obrarse en queso o crepitar en brasas. Y a diario las huertas de las afueras ofrecen hortalizas y patatas, legumbres, frutas y verduras. Con el añadido encanto de haberse cuidado día a día. Las ocasiones de la matanza del cerdo se celebraban con guisos de hígado y de los primeros productos de ese sacrificio. Y las recetas de las fiestas patronales eran lo más opiparo del año, con el pollo de corral guisado y la paella o chanfaina con menudos de machorra o de machorro, ovinos mimados para la ocasión. Y a los postres, natillas y flanes, y el bollo maimón de las celebraciones.



Santiz
Palacios del Arzobispo
Salamanca



Jara estepa (*Cistus laurifolius*)



- 1a 11 Paneles interpretativos
- Dirección aconsejada
- ☀ Mirador
- 🌳 Área recreativa
- 🌳 Encinar
- 🌳 Quejigar
- 🌲 Pinar
- 🌳 Alcornocal
- 🌳 Robledal
- 🌳 Pastizal
- Continuidad del sendero
- ⚠ Dirección equivocada



Ruiseñor común
(*Luscinia megarhynchos*)

DATOS TÉCNICOS

- CIRCULAR**
Puede comenzarse en cualquiera de los 2 pueblos.
- LONGITUD TOTAL**
16,5 km. Itinerario Micológico corto de Palacios del Arzobispo, pensado especialmente para grupos escolares: 3 km (ida y vuelta).
- DESNIVEL TOTAL ACUMULADO**
220 m.
- DIFICULTAD**
media. MIDE 2. Escaso desnivel pero longitud media.
- DURACIÓN APROXIMADA**
3 h 45 min.
- PLATAFORMA**
Bastante ancha en la mayoría del trayecto, siempre por camino o por pista.
- RIESGOS METEOROLÓGICOS**
Evita los días de vientos fuertes, ante el riesgo de caída de ramas o de árboles. Riesgo por tormentas en la zona más alta.
- RIESGOS DE TRÁFICO**
El sendero atraviesa la carretera en 2 puntos, ambos señalizados adecuadamente.
- PARA RECOGER SETAS EN EL ACOTADO MICOLÓGICO SE REQUIERE PERMISO.**
Consulta www.micocyl.es

