vinetur

Posada Doña Urraca: Donde la leyenda duerme en Fermoselle

Historia, vino y hospitalidad marca el carácter de esta posada zamorana

viernes 3 de octubre de 2025

ESCRITO POR MAR GALVÁN



Érase una vez, en la villa fronteriza de **Fermoselle**, donde las calles son de granito y el **Duero** guarda silencio en su hondura, que vivió una dama llamada Doña Urraca dicen que cruzó estas tierras en su camino hacia **Portugal**, y que al llegar aquí, quedó prendada de la belleza indómita del lugar: sus bodegas escondidas bajo la roca, sus

casas de piedra dorada y el aire perfumado de viñedos.

Encantada por tanta nobleza en lo sencillo, decidió dejar su nombre como un legado para quienes un día buscaran descanso en este rincón del mundo. Así nació la **Posada Doña Urraca,** refugio de viajeros y custodio de la memoria.

Hoy, cada muro de la Posada parece contar un secreto, cada habitación guarda el eco de viejas historias y cada ventana se abre al horizonte de los **Arribes** como si fuera una puerta mágica. Porque en este lugar, más que dormir, se sueña.

La Posada hoy

La Posada Doña Urraca, en Fermoselle, es mucho más que un alojamiento: es un viaje en el tiempo. Ubicada en el corazón de la villa, combina la solidez de la piedra tradicional con el encanto de un espacio pensado para el descanso.

Su nombre evoca a la reina Doña Urraca, figura histórica ligada a estas tierras fronterizas entre Castilla y Portugal. Una referencia que no es casual: aquí, cada rincón transmite carácter, autenticidad y la hospitalidad propia de **Fermoselle, la "capital de los Arribes".**





Habitaciones luminosas, rincones llenos de historia y un entorno natural único hacen el lugar perfecto para quienes buscan una experiencia que une tradición, confort y paisaje. Desde sus puertas, el viajero puede descubrir el **Parque Natural de Arribes del Duero,** disfrutar de los vinos de la denominación de origen y dejarse envolver por la magia de este pueblo con alma medieval.



Durante varios días antes de gran evento de **Vinoinfluencers World Awards**, he podido disfrutar de la zona de los Arribes, sus paisajes, sus vinos y esa gastronomia que les caracteriza. y después de la historia y de grandes momentos hemos hablado con la familia que está al frente de esta gran Posada para que nos cuenten su historia.



Entrevista

¿Cómo nació la Posada Doña Urraca y qué significa para ti?

La Posada Doña Urraca nació del sueño de mi padre, un auténtico visionario. Con el apoyo incondicional de mi madre, lograron levantar un alojamiento diferente, único en la zona. El edificio, declarado espacio protegido, fue rehabilitado con respeto a la estructura original y poniendo especial atención y cuidado en la decoración y los detalles.

Para mí, es mucho más que un negocio: es parte de nuestra historia familiar.

¿Qué tipo de cocina ofrecéis en la Posada Doña Urraca?

Nuestra cocina es tradicional, con raíces y con alma. Platos que cuentan historias y que saben a lo de antes, a las recetas que se transmiten de generación en generación sin necesidad de escribirlas.

Apostamos por una cocina honesta, hecha con producto local y mucho cariño, donde cada elaboración tiene su porqué y cada ingrediente su lugar.

Queremos que quien se sienta a la mesa en la Posada Doña Urraca no solo coma bien, sino que viaje a través de los sabores de siempre.



¿Cuál es el plato que más representa vuestra casa?

Sin duda, nuestro plato de embutido y jamón ibérico de elaboración propia. Es el que mejor nos representa porque detrás está el alma de la casa: **Embutidos Puente Robles**. Es producto nuestro, hecho con cuidado y con el sabor de siempre. Y nos encanta compartirlo con quienes vienen a conocernos.

¿Qué productos locales utilizas en tu cocina?

Trabajamos con producto de cercanía: jamones, embutidos, quesos, aceite, cordero lechal, ternera sayaguesa, frutas y verduras de kilómetro cero... Lo que da esta tierra, lo ponemos en el plato.

Creemos en la cocina honesta, hecha con ingredientes frescos y locales. Apostamos por lo que tenemos cerca, porque sabemos que la calidad está aquí, en nuestros pueblos, en nuestros productores.

¿Cómo influye el entorno de Fermoselle y los Arribes en vuestra propuesta gastronómica?

El entorno lo marca todo, también en la cocina. Estar en Fermoselle, en pleno corazón de los Arribes, nos da una riqueza gastronómica enorme.

Del lado portugués nos llega esa tradición de preparar el bacalao de mil formas, que aquí hemos hecho también un poco nuestra. Y luego está lo que nos da esta tierra: pastos entre granito, aire limpio, un ritmo más pausado... Todo eso se nota en el sabor del cordero lechal, de la ternera sayaguesa, en las verduras, en la fruta.

Cocinar con productos que nacen aquí nos permite ofrecer platos con identidad, con ese toque auténtico que solo puede dar el entorno.



¿Quién cocina en la Posada Doña Urraca y de dónde viene tu pasión por la cocina?

En los fogones están Dña. Carmina, mi madre y toda una señora posadera con mucha experiencia, y su joven y entusiasta compañera, Dña. Vera Lucía. Forman un tándem perfecto: se entienden sin hablar y cocinan como si llevaran toda la vida juntas. Las dos heredaron el amor por la cocina de sus abuelas maternas, de esas cocinas donde no había libros de recetas, pero sí mucho saber.

Cocinan con intuición, con memoria y con cariño. Y eso se nota en cada plato. Aquí no hay grandes secretos, solo buen producto, tradición y muchas ganas de hacer las cosas bien.

¿Hay alguna receta familiar que se mantenga viva en vuestros fogones?

¡Todas! Aquí las recetas familiares siguen vivas tal y como las aprendieron nuestras cocineras, sin modificar ni una coma. No hay libros, ni medidas exactas, ni nada por escrito... todo va "a ojo", como se ha hecho toda la vida. Es una cocina que se transmite mirando, escuchando y probando, con esa sabiduría que solo da el tiempo y la experiencia.

Y lo curioso es que, aunque no haya nada medido, siempre sale igual de rico. Porque detrás hay mucha práctica, mucho amor por lo que se hace... y mucha memoria de cocina de abuela.

¿Cómo es un día normal en la Posada Doña Urraca, desde que amanece hasta que cierra la cocina?

En la Posada Doña Urraca no hay dos días iguales; cada jornada es diferente y nos trae siempre algo nuevo. Desde primera hora, recibo a los huéspedes, les acompaño y escucho sus historias, intentando que se sientan como en casa. Pero también me pongo el delantal para ayudar en la sala, hago de metre y camarera cuando hace falta, porque aquí todos ponemos de nuestra parte.

Mi equipo y yo trabajamos con mucha ilusión y dedicación para que cada persona que viene se lleve la mejor experiencia posible, desde el primer saludo hasta el cierre de la cocina. Es un ritmo intenso, sí, pero nos encanta.

¿Qué tipo de viajeros suelen alojarse en Posada Doña Urraca?

En Posada Doña Urraca recibimos a viajeros que vienen buscando desconectar de verdad: gente que ama la naturaleza, que valora la tranquilidad y que disfruta de una buena mesa. Son personas que disfrutan del senderismo, que se emocionan con los pueblos con encanto y que buscan experiencias auténticas, lejos de lo masificado.

Aquí encuentran un lugar donde relajarse, descubrir paisajes únicos y saborear productos locales con calma. Es gente que viene con ganas de vivir el entorno de verdad, y eso se nota en cada detalle.

¿Qué no puede perderse quien visita Fermoselle por primera vez?

Quien visite Fermoselle por primera vez no puede perderse un paseo en barco por los impresionantes **cañones del Duero**, ni recorrer las **bodegas subterráneas** que guardan siglos de historia. También es imprescindible visitar el mirador de las escaleras y el mirador del Castillo de Doña Urraca para disfrutar de vistas únicas.

Además, nuestros jardines en bancales ofrecen un espacio tranquilo y especial. Y, por supuesto, hay que probar el chorizo de bellota de **Embutidos Puente Robles,** considerado uno de los mejores del mundo, y acompañarlo brindando con una copa de Doña Blanca o un buen vino tinto Bruñal.

¿Qué papel juega el vino en vuestra propuesta gastronómica?

El vino tiene un papel fundamental en nuestra propuesta gastronómica ya que, para nosotros, una buena comida nunca está completa sin un buen vino que la acompañe.

Los vinos que ofrecemos, como el blanco **Doña Blanca** o el tinto **Bruñal**, son el complemento perfecto para realzar los sabores de nuestra cocina tradicional. Más que un simple acompañamiento, el vino es un hilo conductor que une cada plato, creando una experiencia gastronómica más rica y completa.

Valoramos mucho el trabajo de las bodegas locales y creemos que maridar bien el vino con la comida es una forma de respetar y potenciar el producto de nuestra tierra.

¿Cómo ves el futuro del turismo rural en esta zona?

Veo el futuro del turismo rural en nuestra zona con mucho potencial y mucha ilusión. Cada vez son más las personas que quieren alejarse del ruido de la ciudad y conectar de verdad con la naturaleza, disfrutar de espacios abiertos y respirar tranquilidad.

Además, el interés por descubrir la riqueza cultural y natural de los Arribes del Duero crece día a día. Estamos en un momento clave para consolidar un turismo sostenible, que valore lo auténtico y apoye a las comunidades locales. Creo que vamos por buen camino, y que esta forma de viajar seguirá ganando seguidores que buscan experiencias reales y únicas.

¿Qué te gustaría que se llevara en el recuerdo cada persona que pasa por vuestra casa?

Lo que más me gustaría es que cada persona que pasa por nuestra casa se lleve una huella positiva, un recuerdo auténtico que perdure. Que recuerden la hospitalidad personalizada con la que los recibimos y cuidamos, ese trato cercano que hace que se sientan como en casa desde el primer momento.

También quiero que se queden con el sabor genuino de nuestra cocina, esa que sabe a tradición, a tierra y a tiempo dedicado.

En definitiva, que se vayan con la sensación de haber vivido algo especial, una experiencia que les haga querer volver y contarla.

¿Qué significa para ti mantener vivo un proyecto como este en un pueblo como Fermoselle?

Mantener vivo un proyecto como este en un pueblo como Fermoselle es una entrega total, que va más allá del trabajo diario. Es un compromiso físico, mental y emocional que implica dedicación constante y mucho cariño. Pero, a cambio, me llena de energía

y de satisfacción ver cómo este sueño familiar sigue creciendo y dando frutos.

Además, este proyecto me ha regalado algo muy valioso: una comunidad de amigos, huéspedes y colaboradores que ya forman parte importante de mi vida. Es un camino exigente, pero también muy enriquecedor, y no lo cambiaría por nada.

Video