

## De Monforte a Sotoserrano pasando por Madroñal y por el GR-10

**. Monforte de la Sierra.** - *Es una pequeña villa, situada en el corazón mismo de la Sierra de Francia. Una población rústica y acogedora, con una naturaleza casi virgen, con todo el encanto de un pueblo serrano. Su arquitectura popular, encierra un puñado de casas con gente cada uno con su vida, y sus costumbres. Un pueblo, en el que, según la época del año, podrá ver como recogen las cerezas, peras y ciruelas, que son los frutos típicos por excelencia.*



**Monforte de la Sierra**

**Madroñal** se asienta en la ladera occidental del valle de la Vega de Cepeda y enfrente de este pueblo. Se encuentra protegido de los fríos vientos del norte por la alienación montañosa de dirección NE- SE en la que se sitúa, lo que acentúa la bondad general del clima serrano y favorece el cultivo de frutales como el cerezo, que trepa ladera arriba en una ascensión laberíntica de bancales o paredones, aunque sin llegar a la máxima altura local. Robles y castaños, principalmente, completan el manto vegetal de esta montaña.



**Madroñal**

Aunque el madroño sea un arbusto mediterráneo muy abundante y representativo de la sierra que ha dado nombre a este pueblo, es sin embargo la cereza la seña de identidad de Madroñal. En los últimos años el cerezo se ha convertido en el principal cultivo y economía de este pequeño pueblo en extensión (no llega a 200 hab) pero grande por la cantidad y calidad de sus cerezas que han sido reconocidas con la marca de garantía de calidad "Cereza Sierra de Francia"

**Sotoserrano** o El Soto. Situado en la Sierra de Francia Baja y enclavado en el Parque Natural del las Batuecas, junto a la unión de tres ríos; Alagón, Cuerpo de Hombre y Francia. Es el pueblo de la sierra menos elevado sobre el nivel del mar, 522 metros. Disfruta durante todo el año de un clima suave mediterráneo.

Su arquitectura es típicamente serrana. Barrio y Plaza del Castillo, con su torre del reloj, la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, y la ermita del Humilladero. Sin embargo lo que más destaca es su pujanza económica son las fábricas secaderos de jamones, los que le da a la localidad en el mayor centro industrial de la Sierra.



**Sotoserrano**

## Descripción de la ruta

Salimos de Monforte por la carretera que va a La Alberca a unos 150 m, a nuestra izquierda veremos un cartel informativo y una tablilla que nos marcan Madroñal, el camino nos sale de frente del cartel informativo. Caminamos ahora entre huertos de cerezos y viñas y frutales, el camino se hace sendero que nos bajara al Puente del Arroyo de Arroyomilano.



Pasamos el puente y en una pequeña subida llegaremos a una pista (Ojo). Aquí dejamos las marcas del PR para girar a nuestra derecha, y a unos 50 m a nuestra izquierda nos saldrá un camino por el que tendremos que caminar.

Entre bosque de robles que cederá paso a los pinos y madroños, el camino se hace sendero, llegaremos a un cruce de caminos con las tablillas que marcan. Madroñal, Cepeda. Nosotros Madroñal, entramos en un sendero muy bonito lleno de hojas de diferentes tonalidades del otoño que cubre el sendero como una alfombra, que en una bajada suave nos llevara al pueblo de Madroñal.

Caminaremos al principio por los huertos típicos de la zona de árboles frutales en los que destacan los pozos circulares y sus cigüeñales utilizados para el riego, para entrar en un bosque tupido por la vegetación rodeado de acebos, madroños, castaños, alisos y robles. Llegaremos al cruce de caminos, nosotros a la izquierda en una suave bajada y cruzar un pequeño arroyo, da paso a un precioso camino tradicional que nos llevará a Cepeda, esta es la parte más bonita de toda la ruta, el camino es espectacular de bonita, sobre todo con los colores del otoño.

Pasaremos cerca de Cepeda y nos limitaremos a seguir el GR-10 hasta Sotoserrano.

Celebraremos la comida de Navidad, en el Restaurante El Mulero. Riomalo de Abajo, nos llevará el bus después de la marcha. 9,2 kms.

Restaurante con amplias salas y en el que ya hemos estado otras veces.

## MENÚ

Primeros platos:

-Crema de boletus (individual)

Para compartir:

-patatas meneadas

-ensalada mixta

-surtido de ibéricos y pan con tomate.

Segundos para elegir:

-merluza a la plancha

-caldereta de cabrito

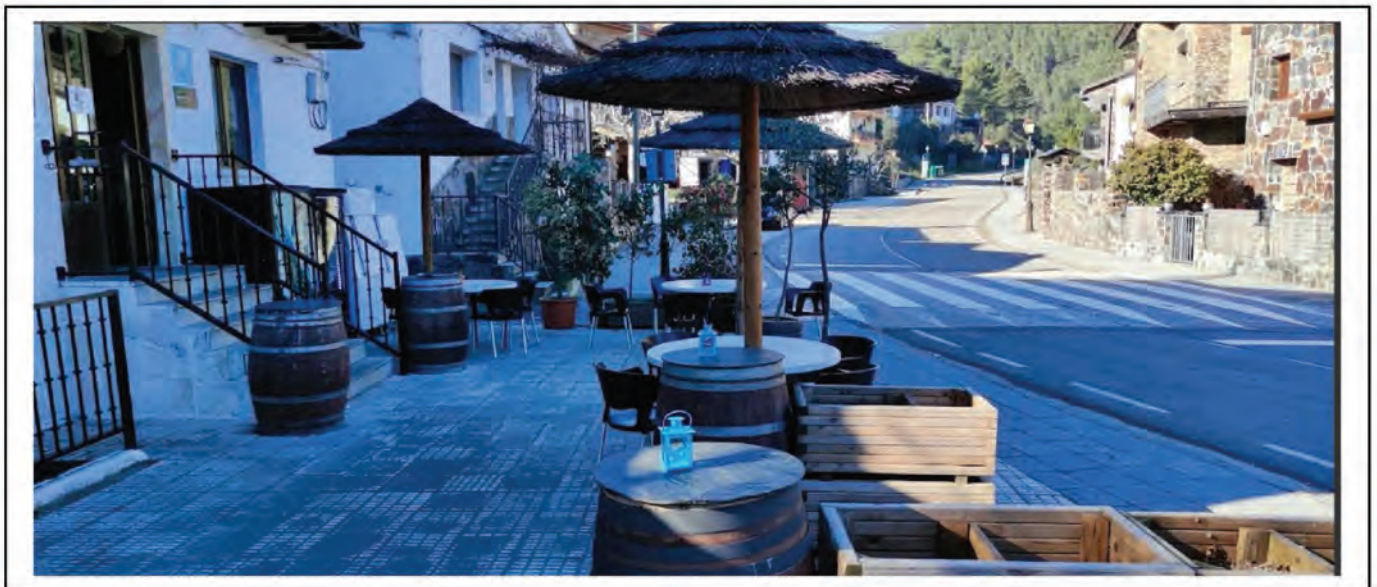
Pan, vino, casera y agua

De postre tarta de cuajada

Está previsto el siguiente horario;

Salida de Salamanca	9:00
bus	1:15
Llegada a Monforte	10:15
marcha	4:08
Llegada a Sotoserrano	14:24
bus	0:16
Llegada a Riomalo	14:40
Comida	2:00
Varios	1:30
Vuelta a Salamanca	18:10
bus	1:50
Llegada a Salamanca	20:00

*Jesús Camarero*



## Restaurante El Mulero

