

# MAGOSTO MONTAMARTA 2025

## PROGRAMA

16:30 h.

- Concurso de Dibujo infantil.  
(Premios donados por el Ayuntamiento de Benegiles)
- "Qué es un magosto para tí".

16:00 a 17:00 h.

- Recogida de dibujos del concurso infantil.
- Recogida de postres elaborados con castañas.  
(Premios donados por Fundación Caja Rural)

17:00 h.

- Exhibición de Toques de Campanas.  
(Asociación Campaneros Zamoranos)

17:30 h.

- Recepción de autoridades.
- Desfile de mascaradas, gigantes y cabezudos.  
Zangarrón de Montamarta  
A. C. Amigos de los Cabezudos de Entrala

18:30 h.

- Pregón Oficial del Magosto.  
A cargo de **D. José Vidales Hidalgo**
- Hermanamiento con la Cofradía Ibérica de la Castaña de Bragança.
- Entrega de Premios y Distinciones de los Concursos de Postres y Dibujo Infantil.

19:00 h.

- Degustación Magosto Tradicional.

20:00 h.

- Actuación de:  
· Joyalada

## COLABORADORES:

FECITCAL

Junta de Castilla y León  
Fundación Caja Rural  
Patronato de Turismo  
Ayuntamiento de Montamarta  
Ayuntamiento de Almaraz de Duero

Ayuntamiento de Andavías  
Ayuntamiento de Arcenillas  
Ayuntamiento de Benavente  
Ayuntamiento de Benegiles  
Ayuntamiento de Coreses  
Ayuntamiento de Corrales del Vino  
Ayuntamiento de Entrala

Ayuntamiento de Fresno de la Ribera  
Ayuntamiento de Gema del Vino  
Ayuntamiento de la Hiniesta  
Ayuntamiento de Molacillos

Ayuntamiento de Monfarracinos  
Ayuntamiento de Moraleja del Vino  
Ayuntamiento de Morales del Vino  
Ayuntamiento de Moreruela de los Infanzones  
Ayuntamiento de Pajares de la lampreana  
Ayuntamiento de Palacios del Pan

Ayuntamiento de Pereruela  
Ayuntamiento de El Perdigón  
Ayuntamiento de El Piñero  
Ayuntamiento de Roales del Pan

Ayuntamiento de San Pedro de la Nave-Almendra  
Ayuntamiento de Torres del Carrascal

Ayuntamiento de Venialbo  
Ayuntamiento de Villaralbo  
Ayuntamiento de Villarrín de Campos  
Ayuntamiento de Valcabado

Ayuntamiento de Zamora  
C.R.D.O. Tierra del Vino  
Asoc. Cultural Zangarrón de Montamarta  
Asoc. Cultural Amigos de los Cabezudos de Entrala  
Asociación Cultural de Campaneros  
Hermandad Católica de Ferroviarios  
Asociaciones de vecinos de Zamora  
Asociaciones de Águedas  
AFAMMER - Zamora

Domingo, 7 de Diciembre

Ayuntamiento de MONTAMARTA

ORGANIZA:

**CIT**  
Centro de iniciativas turísticas  
Zamora y municipios limítrofes  
[www.citzamora.com](http://www.citzamora.com)  
[info@citzamora.com](mailto:info@citzamora.com)



**COLABORAN:**

HOF IMPULS Junta de Castilla y León  
Ayuntamiento de MONTAMARTA Ayuntamiento de Zamora  
Ayuntamiento de ZAMORA  
FECITCAL  
Ayuntamiento de ZAMORA  
TURISMO ZAMORA  
FUNDACIÓN CAJA RURAL DE ZAMORA

## RECETAS DE POSTRES CON CASTAÑAS

### BOCADITOS DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: Castañas en Almíbar casero - Queso Mascarpone - Cabello de ángel casero - Nueces - Rebojo casero.

PREPARACIÓN: Se pican las castañas, nueces, cabello de ángel y queso mascarpone con un poco de almíbar de las castañas.

Se ponen encima del rebojo cortado en cuadrados al gusto.

Se adorna con castaña, membrillo casero y nueces.

### CAÑAS ZAMORANAS CON CREMA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES PARA LA MASA: 75 cl. de Aceite de Girasol - 75 cl. de Leche

- Harina, la que admita.

Se trabaja la masa, luego se enrollan en unos moldes y se fríen en abundante aceite, se desmoldan y se rellenan con la crema y una manga pastelera.

CREMA DE CASTANAS. INGREDIENTES: 1/2 litro de Leche - 100 grs. de Castañas (se cuecen y cuando estén tiernas, se trituran).

Se añade la harina (3 cucharadas) y 4 yemas de huevo. Se mezclan con las castañas trituradas, se ponen a hervir, cuando espese se retira y se rellenan las cañas. Se espolvorean con azúcar glass y canela.

### ARROZ CON LECHE Y CREMA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES para el arroz con leche: 2 litro de Leche - 400 gr. de Arroz - 15 cucharadas de Azúcar - 1 palo de Canela - 1 cáscara de Limón - 1 cáscara de Naranja - Canela en polvo.

ELABORACIÓN: En una olla se ponen a cocer el arroz en los 2 litros de leche unos 10 min.

Pasado ese tiempo añadimos el azúcar, el palo de canela y las cáscaras de fruta. Dejar cocer 20 minutos más.

PARA LA CREMA DE CASTAÑAS: INGREDIENTES: 750 gr. de Castañas - 125 gr. de Azúcar - 1 litro de Agua.

PREPARACIÓN: Pelar las castañas y ponerlas a cocer 45 min. en agua con azúcar. Pasado ese tiempo las trituramos, si fuera necesario más agua le añadiremos. Despues la incorporamos al Arroz con Leche y expolvorearnos con canela en polvo.



## MONTAMARTA: VILLA MILENARIA

El pueblo se encuentra dentro de la comarca zamorana de Tierra del Pan, delimitado en la parte oeste por el río Esla. Situado a unos 16 km. de la capital y de su río Duero. Haciendo un poco de historia, pudo empezar Montamarta a ser poblada sobre el año 900, teniendo en cuenta las constantes "razzias" musulmanas en esta zona. Todo ello se deduce de este primer documento: "Doña Sancha (hija de Munio Fernández)...entrega al monasterio de San Antolín...la villa de Montamarta que dio a su padre mediante documento el Rey Ramiro III y le correspondió a ella en herencia...". (Colección Documental Catedral de León, doc. 970). El último año del reinado de Ramiro III fue en el 985, esta primera referencia constata la existencia documentada de Montamarta, al menos, en esta fecha. El documento es del 31 de Agosto de 1038, esta archivado, como queda resөnido, en La Catedral de León.

La villa antigua fue creciendo al lado del arroyo y bajo una posible fortaleza situada en un cerro elevado, donde hoy se venera en su iglesia a la Virgen de N. S. del Castillo, primeramente de fábrica románica. Montamarta fue de realengo, perteneciente al espacio jurídico del Concejo de Zamora.

El pueblo ya tenía en el año 1182 su Iglesia Parroquial, la de San Miguel, situada en un principio junto al arroyo y la antigua aldea. Fue trasladada a la plaza del pueblo en 1729 y ampliada en 1910, donde allí permanece. A esta parroquia se le añadió la de Santa María del Castillo, documentada desde 1426, con su iglesia en el altozano, una de nuestras señas de identidad hoy en día.

Además de las dos iglesias parroquiales, hubo en Montamarta cinco ermitas diseminadas por su término: la de La Cruz, la vieja (1577) y la nueva (1791), la de San Sebastián (1649), la de San Martín (1592), la de N. S. de Monreal (1649) y la de San Julián (referencia de 1408).

En 1408 aparecieron por Montamarta 13 frailes jerónimos provenientes del monasterio de Guadalupe (Cáceres) para fundar un cenobio en nuestro pueblo, lo construyeron, fundaron y se asentaron en él durante unos 130 años, la nobleza zamorana mandaba a sus hijos "para que aprendiesen juntamente letras y costumbres". Bien lo debieron de hacer, pues para tenerlos más cerca se los llevaron a Zamora, donde el día de San Pedro de 1535 se puso la primera piedra del nuevo monasterio "extra portem" de la ciudad.

Visto desde fuera, la señal de identidad de Montamarta es su atávica mascarada de invierno, El Zangarrón, para etnógrafos nacionales y extranjeros es "el tipo más puro, arcaico y arquetípico de lo que pudieron ser en origen todas las mascaradas que cuentan con un personaje demoniaco...trágico en su soledad".

Como vemos Montamarta tiene unas costumbres enraizadas en lo más profundo, una densa y brillante historia, solo nos queda a nosotros dignificarla.

Autor: Mariano Monsalve



AYUNTAMIENTO DE  
MONTAMARTA