



EXTREMADURA

- AGRICULTURA Y GANADERÍA
- DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
- CONSUMO ALIMENTARIO
- DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA
- SABORES DE EXTREMADURA
- RUTAS CON SABOR



AGRICULTURA Y GANADERÍA

Extremadura cuenta con una superficie total de 41.634 km², que casi en un 90% se sitúa entre 200 y 600 metros sobre el nivel del mar. La superficie dedicada a cultivos es de 1,2 millones de hectáreas, mientras que los pastos y pastizales, que incluyen la dehesa, ocupan otro millón de hectáreas.

Los cultivos herbáceos suponen el 46% de la superficie cultivada en la región, y los leñosos, el 32%. Dentro de la superficie cultivada, cerca del 15% es regadío.

En Extremadura hay unas 71.000 explotaciones agrarias, de las que casi el 70% son de orientación agrícola, y dentro de éstas destacan las de olivar (31%), frutales (9%) y cereales y oleaginosas (9%). Las explotaciones de ovino y caprino alcanzan el 15%.

Dentro de los cultivos herbáceos destacan los cereales, entre los cuales cabe mencionar al maíz, con más de 60.000 hectáreas (16% de la superficie española). El arroz ocupa 26.500 hectáreas.

El pimiento para pimentón es una producción fundamental de la cuenca del Tajo. La región cuenta con 916 hectáreas (53% de la superficie española) y produce cerca de 2.800 toneladas amparadas por una denominación de origen.

La superficie de hortalizas es muy importante: casi 31.000 hectáreas, de las que casi 27.000 se cultivan en regadío al aire libre, ocupando buena parte de los regadíos del Guadiana y el Tajo. Hay unas 2.800 hectáreas de hortalizas protegidas. Hay también huerta de secano. En cuanto al tipo de producciones destaca la superficie de las hortalizas de fruto, con más de 24.500 hectáreas. Entre las producciones de huerta destaca el tomate con casi 19.400 hectáreas, un 35% de la superficie española, la mayor parte del cual se destina a la industria. Existe también una superficie importante de hortalizas para congelado y sobresale la producción de espárrago.

Los frutales ocupan un lugar muy importante en la agricultura extremeña, tanto en los regadíos del Tajo y el Guadiana como en los secanos, caso de la higuera, que con 5.300 hectáreas alcanza el 43% de la superficie española. Extremadura cuenta con unas 7.000 hectáreas de cerezos de muy alta calidad, localizados sobre todo en el valle del Jerte, y también son importantes las superficies de ciruelo y melocotón.

Por su parte, la superficie de viñedo de vinificación suma más de 88.000 hectáreas, con una producción de 3,4 millones de hectolitros, de los cuales los blancos suponen el 62%.

El olivar aporta otras 262.000 hectáreas, de las que unas 200.000 son de olivar para almazara y el resto de aceituna de mesa.

PRODUCCIONES GANADERAS

La ganadería extremeña es básicamente extensiva y está vinculada a la dehesa; cuenta con una presencia muy alta de razas autóctonas y productos de gran calidad. El porcino ibérico aporta un censo de cerca de un millón de cerdos. Además hay unas 808.000 cabezas de vacuno (de las que casi 475.000 son vacas nodrizas), casi 4 millones de cabezas de ovino (incluidas 270.000 ovejas de ordeño) y un censo de caprino con unos 300.000 animales.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

En Extremadura hay unas 1.500 empresas alimentarias, de las que el 30% son del sector cárnico, el 8% del sector de preparación y conservación de frutas y hortalizas, el 11% de bebidas, el 7% del sector lácteo, especialmente queserías, y otro 7% de aceites, entre otras.



[Fábrica de patés en Fuente de Cantos. Badajoz.]



[Valdelacalzada. Badajoz.]



[Agrupación de cooperativas. Valle del Jerte. Cáceres.]



[Valle del Jerte. Cáceres.]



[Arrozal en Puebla de Alcollarín. Badajoz.]

En Extremadura hay unas 71.000 explotaciones agrarias, de las que casi el 70% son de orientación agrícola, y dentro de éstas destacan las de olivar, frutales y cereales y oleaginosas.



[Las Villuercas. Cáceres.]



[Comarca de Los Ibores. Cáceres.]



[Vacuno en la dehesa. Cáceres.]

La ganadería extremeña es básicamente extensiva y está vinculada a la dehesa; cuenta con una presencia muy alta de razas autóctonas y productos de gran calidad.



[Miajadas. Cáceres.]



[Arrozales de Palazuelo. Badajoz.]



[Queso de La Serena.]

DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Extremadura cuenta con 1,1 millones de habitantes y su oferta comercial incluye más de 28.600 actividades comerciales minoristas, que alcanzan una superficie de venta superior a 2,6 millones de m². El comercio de alimentación representa más del 38% de las licencias y un 19% de la superficie de venta. Por su parte, el comercio especializado de alimentación registra 9.600 establecimientos con 500.000 m² (superficie media por establecimiento de 22 m²).

Por importancia relativa, en términos de superficie, destacan Carrefour, Mercadona, El Árbol, San Rafael, Covirán y Eroski (otros grupos relevantes son Lider Aliment, Lidl, Unide o Aldi). Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 36,3% de la superficie; los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 25,4% de la superficie de venta; los grandes supermercados (más de 1.000 m²) alcanzan una superficie del 26,7%, y, por último, los hipermercados de la región suponen cerca del 11,6% de la superficie en libreservicio.

Asimismo, los mercadillos que se organizan en los pueblos de Extremadura tienen registradas en torno a 1.000 licencias, cerca del 4% del

comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto de España.

En la vertiente del comercio al por mayor destaca la oferta que concentra Mercabadaoz con cerca de 60.000 m² y 27 empresas mayoristas que venden 13.200 toneladas anuales de alimentos, en su mayoría frescos. También destacan 26 autoservicios mayoristas instalados en la región extremeña que alcanzan un total de 52.000 m². Hay 5 establecimientos del Grupo El Árbol (Max Descuento), 4 de Covalco (Bonmerkat y Comercio) y 4 de Sánchez Vázquez Hnos. (Unicash).

La estructura comercial de Extremadura se vertebra en torno a cuatro áreas comerciales: Badajoz, Cáceres, Don Benito-Villanueva de la Serena (Badajoz) y Plasencia (Cáceres). Estas áreas comerciales se subdividen, a su vez, en nueve subáreas comerciales.

En Extremadura se contabilizan anualmente más de 2 millones de pernoctaciones en los cerca de 400 hoteles de esta comunidad autónoma. Extremadura cuenta con cerca de 8.300 actividades de restauración y bares, entre éstas: 630 restaurantes, 5.400 bares y 170 comedores colectivos.

CONSUMO ALIMENTARIO EN EXTREMADURA

En términos medios, cada extremeño consume anualmente 142 huevos, 39 kilos de carne, 24 kilos de pescado, 90 litros de leche, 34 kilos de quesos y otros derivados lácteos, 42 kilos de pan, 15 litros de aceite, 20 litros de cerveza, 42 kilos de hortalizas frescas, 79 kilos de frutas frescas, 9 kilos de platos preparados, 52 litros de aguas envasadas, 6 litros de vino y 44 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

Extremadura registra un gasto per cápita en alimentación inferior a la media nacional. Por importancia, carne, pescado, derivados lácteos, pan, frutas frescas, leche y hortalizas frescas engloban las mayores participaciones sobre el gasto total. En comparación con la media nacional,

los consumidores de Extremadura cuentan con un gasto superior en leche, cervezas, aceite y bebidas refrescantes y gaseosas; mientras que, por el contrario, gastan menos en vino, hortalizas frescas, frutos secos y carne.

En términos de consumo per cápita, las tendencias son bastante parecidas al gasto y, tomando como referencia la media nacional, en Extremadura se consume una mayor cantidad de leche, pan, aceite, derivados lácteos y bebidas refrescantes y gaseosas; mientras que, por el contrario, el consumo es menor en hortalizas frescas, carne, frutas frescas, platos preparados y pescado.



[Tienda de alimentación. Cáceres.]

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y CALIDAD DIFERENCIADA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

■ QUESOS

- QUESO DE LA SERENA ☉
- QUESO IBORES ☉
- TORTA DEL CASAR ☉

■ JAMONES Y PALETAS

- DEHESA DE EXTREMADURA ☉
- GUIJUELO **/☉
- JAMÓN DE HUELVA **/☉

■ FRUTAS

- CEREZA DEL JERTE ☉

■ CONDIMENTOS

- PIMENTÓN DE LA VERA ☉

■ ACEITES

- ACEITE MONTERRUBIO ☉
- GATA-HURDES ☉

■ MIEL

- MIEL VILLUERCAS-IBORES

DENOMINACIONES DE ORIGEN

■ VINOS

- RIBERA DEL GUADIANA
- CAVA **

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- ARROZ
- CEREZA
- PIMENTÓN
- FRUTA DE HUESO
- FRUTA DE PÉPITA
- TABACO
- TOMATE PARA TRANSFORMACIÓN INDUSTRIAL

VINOS DE LA TIERRA

- EXTREMADURA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

■ CARNES

- TERNERA DE EXTREMADURA ☉
- CARNE DE ÁVILA **/☉
- CORDERO DE EXTREMADURA

AGRICULTURA ECOLÓGICA

- COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE EXTREMADURA (CAEX)



** Denominación compartida con otras CCAA
☉ Inscrita en el Registro de la UE



¡¡ Cuántos labios de rosa se habrán teñido
con los exquisitos tes y cafés marca

" LA ESTRELLA " ..!!

JOSÉ GÓMEZ TEJEDOR - Badajoz-Madrid

SABORES DE EXTREMADURA

Extremadura tiene clima, orografía y suelo muy variados y en consecuencia ofrece muy diversos paisajes, unas veces comunes con los de las regiones vecinas y otros muy particulares. A veces están muy próximos unos de otros y sorprende la rapidez con que cambian, pudiendo pasar de las montañas peladas a las pobladas de castaños, de suelos yermos a feraces llanuras cerealistas, de regadíos de hortalizas a humedales en los que se cultiva el arroz y de muchos kilómetros de costa (es la región que más tiene por la abundancia de pantanos) a las suaves dehesas en las que pastan, y prefieren, todas las especies animales.

El resultado es la posibilidad de disponer de muchas producciones diferentes y, sobre todo, de que entre ellas estén productos interesantísimos, muy bien valorados, que son la base de una cocina en la que siempre predomina la calidad de las materias primas sobre la elaboración cuidadosa, aunque a veces se compaginan los dos factores y entonces surge la gastronomía de muy alto nivel y como ejemplo baste citar a Atrio, el mejor restaurante extremeño y uno de los mejores de España, al que cada vez siguen más cocineros que prometen hacer posible que de la conjunción de las materias primas y la técnica culinaria salga una de las cocinas más brillantes de España. La cocina es una ciencia en la que la técnica es transferible e incluso “importable”, que se puede traer de cualquier punto del mundo, pero disponer de materias primas de calidad, durante todo el año, frescas, recién recolectadas, es privilegio de muy pocas regiones y entre ellas ocupa un lugar excepcional Extremadura.

LA DEHESA, EL JAMÓN DE BELLOTA Y LAS CHACINAS

Una parte muy importante del carácter diferencial de sus producciones reside en la dehesa, que es la consecuencia de la conjunción de la naturaleza y el hombre que supo colocar estratégicamente las encinas, casi siempre, y a veces alcornoques o robles, para proteger un suelo que sin arbolado, sin ese preciso arbolado, se habría ido degradando como consecuencia de la erosión, como lo demuestra el irreversible destino de los encinares talados, que sólo han sido capaces de producir algunas cosechas, pocas y cada vez más pobres, de cereales.

La dehesa es irregular en sus comportamientos, porque está muy a expensas de la climatología, que necesariamente tiene que ser favorable para que los resultados sean positivos. No es exigente en los cuidados, pero es necesario que el árbol florezca bien, que “cuaje” el fruto, que no se caiga, que engorde, que se llene de hidratos de carbono y de sus especiales grasas, monoinsaturadas sobre todo, para que produzcan el efecto deseado y de esa forma poder cebar al año hasta 350.000 cerdos con bellota, lo que significa un máximo de 700.000 jamones, muchos menos que con los nombres equívocos de ibérico de “pata negra”, “recebo”, etc., se comercializan cada año, con lo particularidad de que el número no baja nunca, se mantiene constante e incluso crece, aun cuando la montanera haya sido mala y sólo haya habido bellota para 150.000 animales o, lo que es igual, 300.000 jamones, lo que sucede con cierta frecuencia.

Es además conveniente que el jamón haya sido producido por cerdos ibéricos puros, sin cruce, lo que se aprecia por la finura de la pata, que

es tan significativa, al menos, como su color y que se le haya madurado convenientemente para tener una de las exquisiteces que puede ofrecer el mundo de la gastronomía: el jamón ibérico de montanera.

En los últimos años se han empezado a comercializar algunas piezas del cerdo ibérico de bellota, como el secreto, la presa de entraña, la pluma, el lagarto, la sorpresa, etc., que son de una calidad excepcional, que a lo que más se parece es a la carne auténtica de Kobe, por los niveles tan altos de infiltración grasa. Es importante defender el origen y la originalidad de estas piezas para evitar que, aprovechándose de un importante tirón de la demanda, se pueda desprestigiar un producto de tanta categoría.

Y junto con los jamones, Extremadura nos ofrece un auténtico elenco de maravillas chacineras, como la paleta, el lomo, chorizos, morcón, caldillos, butifarras, longanizas, salchichones, patateras, salchichas, etc., en muy variadas composiciones, elaboraciones y maduraciones que hacen posible el más largo catálogo que puede ofrecer cualquier región española, con la particularidad de que ha impreso carácter, porque el pimentón, hoy de empleo tan generalizado, se empezó a emplear cuando los primeros conquistadores que volvieron de América cultivaron las plantas productoras en los huertos extremeños.

CARNES DE CALIDAD

La oveja merina es la más prestigiada de España, la que mantuvo el imperio de la lana y la que se ofrecía como dote de las princesas españolas que maridaban con herederos de casas reales extranjeras. Está en el origen de las más valoradas razas ovinas del mundo (rambouillet, merino precoz, corriedale, merino australiano, landschaft, fleischscaft, etc.) y hoy, reconvertida en sus producciones, proporciona una excelente carne, tierna, magra y sabrosa, de animales bien cebados.

De la ganadería vacuna destaca la raza retinta, que produce unos ejemplares muy aptos para carnicería, bien conformados, que tienen la particularidad de haberse criado en un sistema muy natural de pastos y piensos y ofrecer unas piezas tiernas, sabrosas, muy bien infiltradas de grasa.

Los cabritos veratos son una delicia, por su jugosidad, que alcanzan su plenitud cuando sólo han comido leche de la madre y se ofrecen en la mesa. No hay que olvidar la avicultura de corral, pollos y pavos, casi salvajes, que a veces se les ve correteando entre las encinas, ni la abundante y variada caza, mayor y menor, de pelo y de pluma, tan frecuente en estas

tierras, que ofrece sabores intensos, a veces montunos y otras de tal delicadeza que asombran a los sentidos.

Hay un pescado excepcional que se cría en pantanos y charcas, sabrosísimo y todavía poco conocido. Es la tenca, que en Malpartida de Plasencia la cocinan especialmente bien, en múltiples tratamientos culinarios y presentaciones diversas.

LA TORTA DEL CASAR

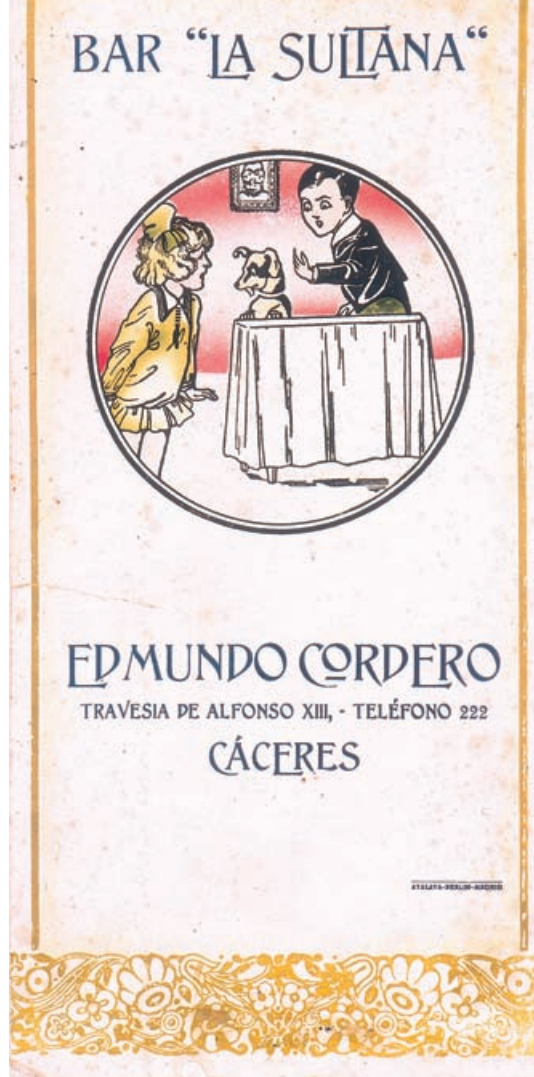
Es un gran queso, que transmite perfectamente el gusto de lo auténtico en su sabor elegante y contundente, en su aroma, profundo y delicado, y en su textura, cremosa y suave, que contribuye a difundir sus propiedades por todas las papilas. Su fabricación es reciente, porque antes “salía” a veces, aunque no se le buscara, porque dificultaba la comercialización lo que hizo que primero fuese privilegio de pastores, más tarde de algún terrateniente avisado y que finalmente se popularizase su consumo, alcanzando la cúspide del honor cuando se presenta en una “tabla de quesos”.

Pero hay muchos más quesos y entre ellos el de La Serena, que se parece en su textura al anterior porque también es proteolizado. Se produce en una región sorprendente en la que las ovejas, fundamentalmente merinas, pueden encontrar pastos que les llegan al vientre o apenas algunas hierbas aromáticas que tienen que extraer entre las lascas de piedra, a veces tan afiladas como cuchillas. Con tan variado pasto dan un producto de excelente calidad.

En Coria, en el límite con Portugal, con leche de cabra, se produce el acehuche, de sabor intenso; en los alrededores de Alburquerque y Olivenza las “quesaillas”, también de cabra, de corteza mucilaginoso y de pasta blanda, compacta y muy grasa. Con leche de la misma especie se elaboran los de Gata-Hurdes, el de los Ibores, que tiene denominación de origen protegida; el de la Siberia, o el del Tiétar, que se está transformando últimamente, pasando de ser clásico a moderno, con un cierto toque francés y con unas características muy apreciadas.

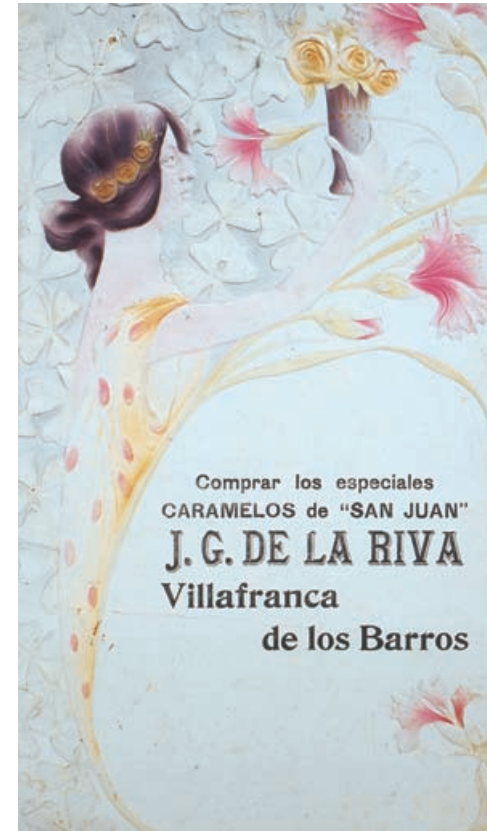
ACEITE Y VINO

Ha despertado Extremadura al actual mundo del aceite. Siempre hubo olivos, aunque no siempre se consideraron como una producción importante, seguramente porque estaban oscurecidos por la dehesa, pero en



[LA SULTANA. Cáceres [1910]. Cartulina con aerógrafo. 16,2 x 34.]

los últimos años se cuida más el árbol, se le abona, se practican labores de mantenimiento, se esmera la recolección, no se atroja la aceituna y en consecuencia se obtienen aceites de baja acidez que muestran sus muchas e interesantes cualidades organolépticas, cada vez más valoradas, que han hecho posible la concesión de dos denominaciones de origen. Una es pacense, la de Monterrubio, que se extiende en suaves laderas rodeadas de montaña, en las que las variedades cornezuelo y jabata, que es como aquí se conoce a la picual, dan un producto muy aromático, con un agradable regusto amargo y un toque almendrado. En la abrupta Sierra de Gata y en la comarca de Las Hurdes se produce el



[SAN JUAN. Villafranca de los Barros (Badajoz) [1900]. Cartulina en relieve con pintura en aerógrafo. 28,5 x 46,8.]

aceite que lleva la denominación de estas dos comarcas, con una variedad predominante, la manzanilla cacereña, muy apreciada para mesa y magnífica para aceite, con la que se están elaborando algunas marcas que figuran entre las más valoradas.

Está despertando en el vino, aunque todavía hay una gran capacidad productiva a la que no se le saca el fruto que puede dar. Las plantaciones extremeñas se hicieron muchas veces para producir caldos a granel y en algunos casos, incluso, para destilar. El vino más valorado fue el de "pitarra", que es muy curioso, pero sin ningún porvenir comercial. Se está sustituyendo, aunque lentamente, por elaboraciones muy cui-



[ESPINO. Almendralejo (Badajoz) [1950]. Papel cuché litografiado en relieve y troquelado. 18,5 x 25,5.]

dadas, en las que se utilizan variedades muy diversas. Los que han dado el paso empiezan a tener éxito y en algunas marcas, de la Denominación Ribera del Guadiana se pueden apreciar positivamente los esfuerzos, en las variedades cultivadas, en el proceso de vinificación y crianza e incluso en la presentación comercial.

HORTALIZAS Y FRUTAS

Los regadíos extremeños son muy aptos para la producción del tomate de estación, el que madura en la mata y se llena de jugo, aromas y sabores, pero este factor dio lugar a la industrialización de las producciones para conserva y la fácil comercialización ha dificultado la puesta en el mercado de este tomate, que es el que todos recordamos y añoramos. Es cierto que la producción coincide en gran parte con la de todas las regiones españo-

las, pero no estaría mal un esfuerzo para hacer llegar el producto a otras latitudes, en su época, como es lógico, y a ser posible obtenido por medios ecológicos. Seguro que sorprendería y tendría una gran aceptación.

Los pimientos son muy buenos, tanto para consumo directo como para la fabricación de pimentón. También lo son los pepinos, las berenjenas, los calabacines y en general todas las hortalizas de cultivo, pero además Extremadura ofrece muy interesantes opciones salvajes, como los espárragos trigueros, los cardillos o tagarninas, los rabiacanes, amargos y sabrosísimos, las apreciadas criadillas de tierra, los berros, las collejas, las cazoletas de cardo y algunas hortalizas más que les pueden descubrir los naturales de los diferentes pueblos, porque en todos hay especialidades, aunque ellos, a veces, no las den importancia.

Hay toda clase de frutas, pero destacan especialmente las manzanas, muy tempranas, de los regadíos de Badajoz, los higos dulcísimos, que a veces derraman una gota de miel, y sobre todo las cerezas del Jerte que son maravillosas, jugosas, crujientes y muy aromáticas, y con la que además se hace un buen aguardiente.

Hay una buena producción de arroz en los humedales pacenses, que no siempre se comercializan especificando su origen; una excelente producción de miel, de muchas variedades florales, indicadora de un medio ambiente limpio, que permite vivir y producir a las abejas; unos excelentes y variados frutos secos, almendras, nueces, piñones, avellanas, castañas, etc., y unos buenísimos trigos, que son la base de la panadería regional.

LOS PLATOS

Se dice que del monasterio de Alcántara salieron las fórmulas, que rescató el general Junot, en unos pergaminos que los soldados franceses empezaban a utilizar en la elaboración de cartuchos. Los manuscritos llegaron a París y la sofisticada cocina de la corte adoptó enseguida las recetas, especialmente las de caza y sobre todo el faisán y la perdiz "a la mode d'Alcántara". En conventos y monasterios se practicó una cocina abundante, muy cuidada, de la que se tiene constancia escrita en el de Guadalupe, el de Yuste, en el que Carlos V compensó la frugalidad de las instalaciones con los placeres de la mesa, y en otros muchos más. Algo similar sucedió en las cocinas de la burguesía extremeña, no muy numerosa, aunque muy diferenciada, pero la característica general de la cocina extremeña, la del pueblo, fue la utilización perfecta de

todos los recursos que la naturaleza ofrece y así surgió la cocina popular, la que es la base de la que se está prestigiando, por la calidad de sus materias primas y la honradez de sus preparaciones. En ella hay platos tan modestos como las migas en sus variadas presentaciones y una serie de elaboraciones, como el cojondongo, que es un gazpacho; la masmarria, una crema que recuerda al salmorejo; el zorongollo, que se asemeja a la escalibada catalana y al asadillo manchego; el revorvón, una especie de mahonesa aderezada; los repápalos, una masa frita que fue plato principal antes y hoy excelente acompañante, o guisos de cordero tan interesantes como la caldereta o sus variantes como la cardincha, que lleva espárragos triqueros, o el cochofro, típico de Azuaga en el que la carne de cordero se acompaña con huevos, laurel, naranja, azafrán y pimienta.

Entre las sopas destacan las de ajo, pero la originalidad está presente en las cachuelas, de Jaraíz de la Vera, las entomatadas de sangre, típicas de matanza, o la sopa de vigilia de Guadalupe. En la elaboración de las ensaladas se recurre sobre todo a los productos de estación, por eso son muy variadas y sabrosas. Hay casi infinitas y algunas tan originales como la de naranja de Montehermoso, la de apio de Torrehermosa, la de corujas de Jaraíz o la de melón de Navalvillar de Pela.

Se hacen variados guisos de garbanzos, alubias y lentejas que casi siempre tienen algún ingrediente que los distingue de unos pueblos a otros, que son muy variados, porque en su composición aceptan casi todos los componentes. También hay algunos muy típicos como el de alvillas (guisantes) con matanza de Olivenza, las habas en caldereta de Naval-moral de la Mata, o las habas “pelúas” con arroz de Jaraíz de la Vera. Las preparaciones de patatas son muy reconfortantes, porque tienen el cariño heredado, el que se ponía cuando la disponibilidad de alimentos no era mucha y así surgen las patatas en amarillo, las “ajamonás”, que llevan sobre todo tocino, o las escabechadas, que se convierten en un plato de lujo si se les añade una tenca.

LAS CARNES

En pocos sitios del mundo se les saca tanto partido a los despojos como en Extremadura, en donde un plato de hígado encebollado, unos riñones al jerez, las manitas de cordero o de cerdo, las asaduras, los chorrillos y las mollejas de cordero, las carrilleras, los botones, la oreja, morro, careta, rabo o pestorejo o las cabezas de cordero, por ejemplo, tienen

fuerza suficiente para personalizar un plato y muchas veces para hacerlo inolvidable.

Las carnes de retinto en sus diferentes cortes tienen en común la propiedad de lo natural y lo mismo sucede con las carnes de cabrito, que con mucha frecuencia llegan al matadero sin haber probado los piensos compuestos, o de cordero, generalmente muy bien cebado, y aunque sea reiterativo la calidad de la carne del cerdo ibérico de bellota que en sus diferentes presentaciones constituye siempre un auténtico manjar, que está alcanzando un sitio privilegiado en la gastronomía puntera, simplemente asadas o en preparaciones culinarias modernas, como las que ofrecen con torta del Casar o con criadillas de tierra.

Algo similar sucede con la caza, que tienen el don de prepararla de muy variadas formas, entre las que es necesario señalar los pimientos rellenos de codornices, el conejo a la cazadora, la perdiz escabechada o a la moda de Alcántara, las becardas, albardadas con tocino de jamón, las diferentes formas de guisar el conejo, la liebre con lentejas, el lomo adobado de jabalí o la carne de ciervo en salsa. A casi todas las preparaciones de caza les van muy bien, como guarnición, los gurumelos, término portugués que designa a una excelente seta típica de estas tierras.

LA REPOSTERÍA

La tégula-mécula de Olivenza, de obligado conocimiento, es uno de los postres más sabrosos que se pueden encontrar. Hay infinidad de “frutas de sartén” con diversas formas, texturas y consistencias, y algunas de una calidad impactante como los bollos de chicharrones de Llerena, los buñuelos de viento de Siruela, las paciencias de Trujillo, los huesillos de Cáceres, perrunillas, flores, bolluelas, gañotes, mostachones, pestiños, piñonates, las navezuelas (castañas) en mielada y unos magníficos turriones en Castuera, entre los que destaca la rosca o corona, de magnífica almendra y excelente miel, que no tiene nada que envidiar a las mejores preparaciones levantinas.

Cuenta Dionisio Pérez que en una ocasión le preguntaron a un alemán por la mejor tierra del mundo y contestó que: “Lo mejor es España y lo mejor de España la provincia de La Vera y lo mejor de La Vera, Jarandilla”. La anécdota es de 1667 y quizás el alemán se adelantó a los tiempos y no tardemos mucho en ver cómo se consagra por su fama lo que ya es el paraíso gastronómico extremeño.



[Olivenza. Badajoz.]



[Cáceres.]



[Trujillo. Cáceres.]



[Guadalupe. Cáceres.]



[Mérida. Badajoz.]



[Badajoz.]



[Almendralejo. Badajoz.]



[Zafra. Badajoz.]



RUTAS CON SABOR

PAISAJES Y CULTURAS A LA CAZUELA

Dicha antiguamente Beturia, dice Covarrubias que se llamó Extremadura por ser extrema, “...lo postrero y la frontera hasta donde avían llegado los christianos ganando tierra”. Tierra que resulta en tres paisajes, dehesa, sierra y vega, que aliados en siglos de historia musulmana y cristiana, culturas pastoril, monacal y descubridora, dan una cocina variada, rotunda, aunque sobria, imaginativa y auténtica.

CÁCERES

De convento en convento

Se abre el camino en el gran templo devocional iberoamericano y Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO de Guadalupe. Una fortaleza bajomedieval en la que se coció buena parte de la gastronomía renacentista. A la mesa, un ajo de bacalao, pitorras y tortilla cartujana. Antes de seguir ruta merece la pena adquirir algo de la repostería local, tal que almendrados, muégados o roscas de San Blas.

Siguiente parada en Trujillo, que a más de mina de conquistadores (Pizarro, Orellana, García de Paredes y Nuño de Chaves) tiene una Plaza Mayor aportada en la que se suspende el aliento. Aquí, el sustento debe orientarse hacia el revuelto de criadillas de tierra, la sopa de tomate y el cordero en cochifrito.

La siguiente etapa es Cáceres capital, con su caso antiguo Patrimonio de la Humanidad y su vieja judería. Como monumento coquinaro, sobresale el restaurante Atrio, con una de las mejores bodegas del mundo y platos

de autor entre los que, por proximidad y herencia, merece subrayado el cabrito al tomillo deshuesado con patatas al tenedor. En otros figones y fogones la pitanza puede incluir un frite de cordero y unas tencas fritas o en escabeche, culminando con una tabla de quesos a base de un cabra de Los Ibores y untadas de la afamada torta del Casar.

Próxima parada en otro ámbito conventual, Alcántara, con soberbio puente romano y memoria del mundialmente reconocido faisán a la moda de Alcántara o, en más sencillo, moje de peces o revuelto de criadillas de tierra con jamón.

La ruta concluye en Coria, con catedral del siglo XIII y una oferta gastronómica notable, entre la que despuntan el gazpacho blanco y las patatas al buen pastor. Para recordar el viaje y disfrutar en familia hay que adquirir algunas de la setas del terruño, que se presentan deshidratadas o en aceite de oliva.

El oro rojo conventual

Fue el propio Cristóbal Colón quien, en el extremeño monasterio de Guadalupe, tuvo a bien ofrecer a los Reyes Católicos el pimiento que había traído en sus naos. Así se inicia la aventura de lo que se convertirá en la única especia que consiguió el almirante en su proyecto inicial de alcanzar por Occidente la ruta de las especias. Los monjes fueron los primeros en darse cuenta del potencial que encerraban los frutos de la familia Capsicum, y a los jerónimos de Yuste correspondería el honor de ser los primeros en desecar, moler y usar el pimentón como conservante y colorante sustancial de chorizos, lomos y chacinas. Después, y ya en

manos del pueblo llano, saltó a las sopas, guisos, fritos y artes matanceras. La matanza del cerdo, que durante centurias fue la piedra angular de subsistencia de una inmensa mayoría de la población española, otorgó al pimentón la consideración de auténtico “oro rojo”, y en lógica consecuencia abrió los caminos del fraude. En las postrimerías del siglo XIX y los albores del XX la picaresca en este punto había alcanzado cotas delirantes. Se cortaba con salvado, serrín, ocre, minio, leño de sándalo, baritina y otros colorantes, harina y hasta polvo de ladrillo. Por real decreto de 31 de diciembre de 1902 se promulgó una norma contra el fraude, considerando: “... ilícita la mezcla del pimentón con cualquier otra sustancia, aunque no sea nociva para la salud”. A partir de 1991, el pimentón de La Vera está amparado por denominación de origen, que garantiza calidad y verdad.

BADAJOS

Caminos y condumios lusitanos

La ruta comienza en Mérida, capital de la Lusitania romana, de la que aún conserva restos en anfiteatro y teatro, acueductos de los Milagros y San Lázaro, arco de Trajano, circo (único en su género en España) y templo de Diana. En la oferta tradicional, aquí hay que probar el gazpacho de conejo y la crema de queso de La Serena, y si la opción es más vanguardista, recalada en el restaurante Altair, estrellado y soleado en guías, con una carta en la que destaca el pichón asado con cebolla y alcachofas. Por último, y para el camino, conviene hacer provisión de los populares caramelos de Santa Eulalia.

Primer alto en Badajoz, a orillas del Guadiana, con alcazaba mozárabe y barrio histórico-monumental. Otro restaurante de tronío y fama, Aldebarán, brinda sutilezas como bacalao negro a la plancha con vinagreta de erizos y torta del Casar fundida en aceite de hierbas, aunque también procede adentrarse en comedores de menor alcurnia, para regalarse con un cordero a la cardincha, perdices estofadas, arroz con liebre y un buen queso de oveja merina de La Serena.

De Badajoz a Olivenza, que fue portuguesa y es enclave español desde 1801 y como consecuencia de una guerra gastronómica, la de Las Naranjas. Cuenta con castillo y bella torre del Homenaje, ciudadela y templo de Santa María Magdalena, adornada de elementos de gótico manuelino. Imprescindible degustar sus guisos de bacalao y el frite. Para echar al zurrón peregrino, los exquisitos postres de Técula-mécula.

Siguiente parada en Zafra, por donde anduvieron las huestes del insigne pastor lusitano Viriato y propicia al paseo sosegado por sus dos espléndidas plazas con soportales, en una de cuyas columnas está esculpida la vara que fue patrón de medida en la transición del Medioevo al Renacimiento. Se puede y deben comprar patés artesanos y corazones de almendra en el convento de Santa Clara, y después sentarse a la mesa ante tapeos de jamón y embutidos ibéricos o criadillas de tierra, y platos solemnes como perdices en aceite o arroz de palomas torcaces.

La gira concluye en Almendralejo, capital de Tierra de Barros y patria de José de Espronceda, Carolina Coronado y de un cava que compite con los mejores catalanes. Aquí, lo ideal es negociar con Fernando Campomanes, propietario del restaurante El Paraíso y sabio coquinaro donde los haya, para que prepare una paleta de lo más tradicional y gustosa de la gastronomía extremeña.

PLATOS EXQUISITOS QUE PARECEN INSULTOS

La cocina extremeña es pródiga en platos cuyos nombres se diría que invitan a no probarlos, aunque tras su peculiar denominación se esconden siempre exquisitas preparaciones. Así, el zorongollo es una mistura de tomates y pimientos asados, graciosamente aderezada con sal, vinagre y aceite de oliva, que en caso alguno hay que confundir con el zaran-gollo, que es guiso de patatas, cebollas, pimientos rojos, tomates, ajos, pimienta y calabaza; el cojondongo, heredero de la macarraca y pariente cercano de la masmarria, es un inofensivo gazpacho, que se suele acompañar de uvas o aceitunas; el birondango hace una frescachona sopa a base de pimientos, ajos y tomates; la cardincha es plato en guiso de cordero, con alcachofas, espárragos trigueros y patatas; el matabu-

rrilo es una sopilla a base de pan de hogaza, leche y corteza de limón; el feje, variedad de chanfaina, trata de una ensalada con hígado de cerdo, ajos, perejil picado, pan y laurel; el jerimoje es un asado matancero de carne, hígado y pestorejo de cerdo, con picadillo de cebolla, tomates y pimientos rojos; la chirrichofla evoca una fritada de carne, jamón y chorizo; el zangarrón es simpático revuelto de patatas y huevos, y los repápalos son postre deudor de las barrocas frutas de sartén, hecho con huevos, leche, azúcar, pan rallado y canela... Y lo dicho, que, aunque lo parezcan, ninguno de ellos es insulto en lengua castúa, sino un escogido racimo de preparaciones culinarias para chuparse los dedos hasta más arriba del codo.



[Cojondongo.]



[Escarapuche.]



[Zorongollo.]

Tierra que resulta en tres paisajes, dehesa, sierra y vega, que dan una cocina variada, rotunda, aunque sobria, imaginativa y auténtica.



[Tienda de productos ibéricos. Zafra. Badajoz.]



[Pimentón de La Vera.]



[Restaurante La Tahona. Cáceres.]

