

# ¡FELIZ AÑO!



NOTICIAS DE  
LA ACADEMIA

## Arrancamos el nuevo 2021 con cinco proyectos

Esta gaceta será la fórmula para informarnos de todos los trabajos y proyectos que vayamos acometiendo.

----- página 2



EL GASTRÓNOMO  
VIAJERO por  
*J. Antonio Narro*

## ¡Eureka! Un turrón de patatas fritas

Albert Adrià, junto a la marca Lay's, se embarca en... ¿osadía o genialidad?

----- página 5



LA TERTULIA  
Hoy *Rafael Ansóñ*

## Educación del gusto de los más pequeños

Ya no se dedica tanto tiempo a educar a los hijos para que desarrollen hábitos alimentarios saludables.

----- página 13



EL VINO DEL MES  
por *Isabel Mijares*

## Cava Puerta Palma Brut Rosé

Bodegas Marcelino Díaz  
Almendrales, Badajoz

----- página 4



LA BUENA MESA Y  
LA RECETA DEL MES  
*Fernando Valbuena*

## Comer mañana y receta del cotubillo

La opinión de nuestro querido compañero académico y una receta muy extremeña

----- página 7



GASTRONOMÍA  
& CIENCIA  
por *Ma Victoria Gil*

## ¿Química? ¡Hasta en la sopa!

La percepción social tan negativa que se tiene de esta disciplina hace que la expresión tiene mucha química siga teniendo marcado carácter peyorativo.

----- página 11



HOY  
HABLAMOS DE...  
por *Jorge Cruart*

## Historia de la International Correspondence of Corkscrew Addicts (parte I)

----- página 15



MISCELÁNEA  
Hoy *Santos Benítez*

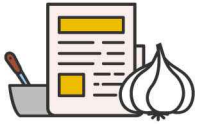
## La Gastronomía Cacereña

La riqueza y variedad de la actual gastronomía cacereña se sustentan tanto en su legado multicultural como en sus increíbles D.O.P's e IGP's

----- página 17

¡YA ESTÁ  
AQUÍ NUESTRO  
Nº1!





### Un saludo a todos

En este primer contacto desde la Academia y a través de este medio quisiera que sepáis que será, dadas las circunstancias actuales, la fórmula de haceros llegar información de todos los trabajos y proyectos -así como su desarrollo- que vayamos acometiendo a lo largo del tiempo. Por supuesto desde ya solicito vuestra colaboración, ayuda y valoración respecto a los mismos, así como las nuevas ideas que os surjan y queráis aportar.

Como esta sección está dedicada a la información, no es el momento ni el sitio de repasar lo realizado durante el fatídico 2020, pero sí el lugar idóneo para daros a conocer los proyectos que nos proponemos acometer y que ocuparán el día a día del trabajo de la Academia.

· Empecemos por la propia gaceta "**DESDE EL ATRIL**", de carácter mensual, en cuyo número 0 ya os comunicamos la forma en que la recibiréis y su amplia distribución.

· Nuestro segundo proyecto será continuar con el **SEMINARIO PERMANENTE DE GASTRONOMÍA**, que seguiremos desarrollando conjuntamente con la Universidad de Extremadura. Tendréis conocimiento puntualmente de su inicio y fórmula de desarrollo.

· En tercer lugar, una **nueva iniciativa**: la puesta en marcha de un **CONCURSO FOTOGRÁFICO GASTRONÓMICO**, cuyas bases publicaremos con prontitud. El certamen tendrá un ámbito nacional, estableciéndose un importante premio a la mejor fotografía presentada. El resto de obras serán exhibidas con posterioridad en una exposición pública.





· En cuarto lugar y como ya se viene haciendo, seguiremos entregando los **PREMIOS AEXG EXTREMADURA DE GASTRONOMÍA**, cuyos galardonados elige cada año la Academia.

· En quinto lugar, emprenderemos otro **novedoso proyecto: conferencias virtuales** sobre temas gastronómicos de actualidad y divulgación.

· Finalmente y tan pronto como las circunstancias nos lo permitan, continuaremos realizando las **Catas de Vinos y Productos**. Aparte de seguir celebrándose en nuestra sede de Badajoz, ampliaremos estas catas a la ciudad de Cáceres. De todo tendréis el oportuno conocimiento.

Os reitero que la Academia está abierta a todas vuestras iniciativas y a dar pública difusión de vuestras opiniones. Prueba de ello es la sección de esta gaceta, **LA TERTULIA**, que creamos para dicho fin.



La ACADEMIA EXTREMEÑA DE GASTRONOMÍA la hacemos grande entre todos. Con nuestras aportaciones y participación activa estamos prestigiando la marca Extremadura y, por ende, nuestra marca ESPAÑA.

Feliz Año.

*Francisco Saúco*

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía





EL VINO  
DEL MES



## Cava Puerta Palma Brut Rosé

No es fácil ni frecuente encontrar un cava hecho 100% de uva Garnacha, con las características de este cava extremeño. En un año tan complicado en todos los sentidos, es un reto poder degustar este cava tan singular.

Sorprende su color grosella, fresco, limpio, luminoso... halagador.

Su hermoso vestido completa la vista con una burbuja finísima, persistente y que se desprende vertical, formando al final un delicado rosario o collar de gran elegancia.

En nariz es intenso, limpio, persistente respondiendo a una cuidadosa segunda fermentación en botella.

En boca el gusto y el tacto se recrea; seco, elegante en la entrada, firme y persistente en el paso de boca, pleno, carnosa y con un marcado orgullo hacia su largo Post gusto.

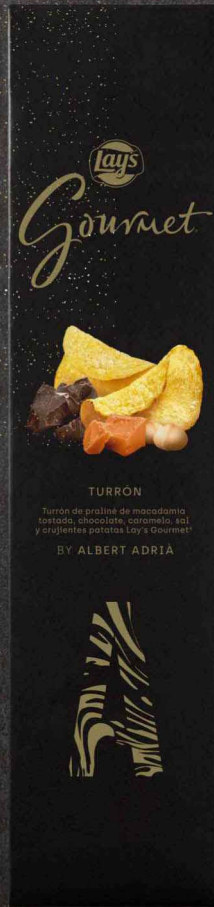
Cava de aperitivo, ágil, y que a la vez podría acompañar muchos platos incluso de marisco y carnes blancas.

Su autor, Marcelino Díaz (no existen vinos sin su autor) sabe muy bien que es un cava desde la cepa; profundizó en el conocimiento del cava, marcando después escuela. Y lo más importante: siempre creyó en el cava extremeño, en sus posibilidades.

*Isabel Mijares*

Académica de la AEXG





## ¡Eureka! Un turrón de patatas fritas

En el mundo de la gastronomía la innovación es todo un valor. Siempre queda algo por inventar, algo por investigar. Nunca faltan nuevos senderos donde adentrarse y una cierta dosis de valentía es necesaria, sin duda alguna.

De esto, en temas del buen comer, va sobrado el galardonado chef Albert Adrià, poseedor de 6 restaurantes en la ciudad de Barcelona –cuatro con una estrella Michelin: El Tickets, el Enigma, el Hoja Santa y el Pakta; dos más, Bodega 1900 y el Niño Viejo, pertenecientes al grupo El Barri de Albert Adrià– y una de las personas más influyentes de España en temas gastronómicos y de alimentación.

Estamos en tiempos navideños y nada más propio que un turrón. Una golosa elaboración donde las variedades que encontramos a la venta han ido creciendo de manera casi exponencial en los últimos años. ¿Qué les parece si nos atrevemos a probar un turrón de patatas fritas? No me equivoco al escribirlo: “turrón de patatas fritas”.



Así pues, vamos cerrando el círculo de esta curiosa elaboración en la que las patatas fritas de bolsa **Lay's Gourmet** ostentan un reciente y original protagonismo.

Esta acreditada marca ha dado, gracias al esfuerzo y la imaginación de **Albert Adrià**, una nueva versión a un dulce famoso y célebre.

Estamos ante un proceso creativo que requiere valentía y originalidad, novedad y atrevimiento, ruptura y creatividad.

Hay que ser indiscutiblemente muy osado para hacer real la idea de utilizar un ingrediente como las patatas fritas para elaborar un turrón, pero, a la vez que se rompen moldes preconcebidos, se continúa con esta tradición turronera proponiendo otros ingredientes, otros aromas, otras texturas y otra composición.

Así también se avanza en gastronomía. Con innovaciones, con empeño, con riesgo, con ilusión.

### **Se reinterpreta un clásico navideño sin perder su esencia**

Este cautivador turrón elaborado con patatas fritas, praliné de nueces de macadamia tostada, chocolate, caramelo y sal, no deja indiferente al comensal. Le sorprenderá gratamente apreciar cómo las patatas mantienen sus propiedades, a la vez que consigue un característico y sonoro crujido al morderlo.

Tuve la fortuna de degustarlo y les aseguro que lo único que puedo decirles es "pruébenlo". Compren una tableta y compártanla con sus familiares.

Quien les escribe siguió las recomendaciones que me habían comentado: abrirlo un par de días antes de consumirlo para que las grasas se estabilicen y su parte externa seque con más facilidad.

¿Quién iba a decirnos hace unos años que un turrón donde el protagonista es la patata frita de bolsa podría existir y gustar? Ese sueño tiene un agradable despertar fruto de las manos expertas del laureado y reconocido Albert Adrià.

**Suena raro, pero sabe extraordinario.** Producido en una edición limitada, es toda una atractiva propuesta para los postres de las copiosas cenas de estos días.

La palabra griega Eureka, puede ser traducida como "lo logré", "lo he conseguido". Supongo que este vocablo, dejando volar mi imaginación, les debió venir a la mente cuando vieron que esa idea, inicialmente muy atrevida, logró la meta deseada.

Desde esta tribuna digital gastronómica quiero felicitar, tanto a **Albert Adrià** como a la marca **Lay's**, por un resultado tan soberbio.

*J. Antonio Narro*

Académico de la AEXG







## Comer mañana

Los restaurantes están en obras. Y más ahora, en tiempos de pandemia.

A pie de fogón en un mar encabritado. Lo primero es abrir. Un restaurante, además de un espacio más o menos agradable, más allá de una cocina más o menos placentera, es siempre una cuestión matemática. Si los números no cuadran la sopa siempre estará fría. Ésa es la tarea primera. Respirar.

Pero hay más. Año nuevo, caminos nuevos. Las fórmulas, en especial las de la alta cocina, tienen que reescribirse. Algo no es lo que era. Los trucos de ayer resultan un tanto insípidos a los paladares de hoy. La alta cocina ha enfermado (no sólo de coronavirus) y está cerrando (literalmente); pongan por ejemplo el caso del muy estrellado Dani García. Va siendo hora de tirar del catalejo, de vigilar mareas (modos y modas).

Cuando en 1997 El Bulli trajo el menú degustación a mesa completa levantó un hito en la historia de la gastronomía patria. Pero esa fórmula ya cansa; al menos a muchos. Hoy pedimos más libertad, el rollito del menú degustación por bemoles huele a naftalina. Simplemente libertad de escoger, de volver a la carta en los restaurantes de gran lujo. Porque la carta es en la mesa, por antonomasia, la libertad. Y el mayor lujo es siempre la libertad de escoger.

De una u otra manera estamos volviendo a las maneras de antes de Ferrán Adriá. Por ejemplo, al carrito; ese omnipresente carrito que se hizo dueño de las salas encopetadas de los 60, los 70 y los 80. Ahí tienen el ejemplo que prueba su renacer: el carro de bocaditos dulces de El Celler de Can Roca. El carrito de los dulces, pero también el carrito de los quesos (recuerden el enciclopédico del Magoga de Cartagena) o el carrito de los destilados. En su armonioso rodar junto a uno está el extremo placer de comer y beber con los ojos.



Otra corriente en la mesa del lujo es la especialización. Queremos lo mejor de lo mejor y eso obliga a contar (y a sufrir) a los especialistas. Queremos especialistas, lo mismo en casquería que en arroces; en carnes y en pescados. Hasta en bocadillos. Eso también es lujo. ¿Qué sino un especialista en carnes a la parrilla es Bittor Arguinoniz, el del Asador Etxebarri de Atxondo?, ¿o qué sino un especialista en pescados a la parrilla es -desde 1964- el restaurante Elcano de Guetaria? Tan antiguo y tan nuevo. Tan sencillo y tan complicado. Es el milagro del chef carnicero, del chef pescador... Ángel León de Aponiente en El Puerto de Santa María, pongamos por caso. Lo justo y necesario para una peregrinación culinaria.

Y el culto a lo saludable. Menos sal, menos azúcar, menos grasa y menos venenos (a la vista). El plato (y la conciencia) limpia a la hora de comer. Saludable y del entorno. La huerta es la bandera de este ejército. Andoni Luis Aduriz, Mugaritz, en Rentería, por ejemplo, un restaurante que presume de ofrecer, nada más y nada menos que un centenar de productos de primera mano. Es lo que hay.

Lo excéntrico sobrevivirá. Hay fuerzas centrífugas dentro de nosotros que nos llevan a comer raro de vez en cuando. A derrochar. Pero vienen tiempos matemáticos. En esta redefinición del lujo es la hora de la fiel infantería de la buena mesa. Es el tiempo de restaurantes de una primerísima segunda división capaces de santificar la cocina de las más excelsas viandas a precios ajustados. Formatos de combate donde se descarten ceremonias caducas y donde el interés resida en la verdad del plato. Más cercanía y menos egolatría. Quizá no sea lo que nos enseñó a soñar Ferrán Adriá, pero son los vientos que soplan...

## *Fernando Valbuena*

Académico de la AEXG







## Cotubillo

Una de las recetas clásicas que se realizan en las matanzas del cerdo ibérico en numerosos pueblos de Extremadura es la del Cotubillo. Junto con la de las Manitas de cerdo son dos platos característicos de la cocina extremeña.

Su obtención se realiza a partir del codillo de las patas y manos del cerdo. Una pieza que viene a ser de entre medio y un kilo, según el peso del animal.

### Ingredientes

- Una pieza del codillo (podemos pedirle al carnicero que nos la deshuese y la pique)
- Dos filetes de pechuga de pollo
- Dos lonchas de jamón ibérico
- 100 cl de aceite
- 500 cl de vino blanco y 100 cl de vino oloroso
- Un puerro , dos cebollas y dos zanahorias, dos hojas de laurel
- Salmuera, pimentón, pimienta negra, nuez moscada y clavo

Si se preparan dos piezas se duplicarían las cantidades.



## Preparación

Se deshuesa el codillo sacando por una parte el cuero entero junto con el tocino adherido al mismo y por otra el hueso con su carne.

Descarnamos el hueso obteniendo la carne próxima al mismo, que es la más sabrosa del animal, y la picamos añadiendo algo más de carne de magro del cerdo, con el fin de tener suficiente cantidad y poder rellenar el cuero obtenido.

En un bol colocamos la carne picada y salpimentada aliñándola con algo de aceite, vino oloroso y diferentes especias como clavo y nuez moscada.

En otro bol maceramos el cuero y el hueso descarnado en un aliño preparado con un salmuera ligera, ajo, pimentón y laurel.

Dejamos en maceración durante 24/48 horas ambos recipientes para que sus componentes tomen bien los aliños.

Al cabo de ese tiempo, rellenamos el cuero con diferentes capas de la carne picada, intercalándole un par de filetes de pechuga de pollo y otro par de lonchas de jamón ibérico, presionando la masa para que quede bien compacta.

Cosemos los extremos del cuero, o bien lo metemos dentro de una redecilla o paño fino, y lo introducimos en la olla exprés en la cual hemos puesto previamente el hueso aliñado, vino blanco y agua para su cocción, un puerro bien troceado, dos cebollas y dos zanahorias finamente picadas.

Dejamos hervir durante 30 minutos y apartamos la olla del fuego dejándola con su contenido durante 24 horas.

Al cabo de ese tiempo se saca el cotubillo, se prensa bien colocándole encima elementos de presión durante 24 horas y posteriormente se lleva al frigorífico para su conservación.

Para el emplatado se cortarán finas rodajas transversales que pueden tomarse por sí solas, o bien en compañía de huevo hilado.

Sólo resta acompañar este succulento plato con un buen cava de los Viñedos de Almendralejo.

Con el caldo, habremos obtenido un excelente consomé.







## GASTRONOMÍA & CIENCIA



### ¿Química? ¡Hasta en la sopa!

En la actualidad, las aportaciones con las que la Química ha contribuido a mejorar nuestro estado del bienestar son incuestionables. Nos basta un simple vistazo a nuestro alrededor para descubrir que todo, absolutamente todo lo que nos rodea, es pura química; sin embargo, la percepción social tan negativa que se tiene de esta disciplina hace que la expresión tiene mucha química, salvo cuando nos referimos a las relaciones personales, siga teniendo un marcado carácter peyorativo. Ese miedo irracional a las sustancias químicas hizo que incluso se acuñara el término **quimiofobia**, enajenación con posibilidad de curación gracias a la cultura científica.

Si ha habido un ámbito donde más se han extendido las actitudes quimiofóbicas éste es precisamente el de la alimentación, donde ha surgido una clara obsesión por el consumo de **“lo natural”**. ¿Y a qué nos referimos con lo natural? ¿Acaso los alimentos de origen natural están exentos de compuestos químicos? Esta situación se ha visto muy agravada debido al excesivo uso del reclamo publicitario “100% natural” en las estrategias de marketing utilizadas por algunas empresas de alimentación, medios de comunicación e incluso por famosos que han vendido su imagen.



En definitiva, es importante, antes de adentrarnos en los contenidos de esta sección, añadir un apellido al compuesto químico. Así, en adelante discerniremos entre compuestos químicos de origen natural y compuestos químicos de origen sintético, indicando con ello que su origen poco o nada tiene que ver con su inocuidad (de hecho, las ocho sustancias más tóxicas del planeta son de origen natural).

Si exploramos con detenimiento la composición de cualquier alimento, nos encontramos con los **macronutrientes** –nutrientes requeridos en grandes cantidades– constituidos por los carbohidratos, las proteínas y los lípidos; así como con las vitaminas y los minerales, pertenecientes al grupo de los **micronutrientes** –requeridos en menor cantidad, pero igualmente esenciales–. Todas estas sustancias, sin excepción, son compuestos químicos, al igual que lo es el agua, fundamento de nuestra vida.

En la etiqueta de los alimentos procesados también encontramos los **aditivos alimentarios**, los ingredientes más denostados sin ningún tipo de duda. Estas sustancias se incorporan a los preparados alimenticios con diversos fines, entre ellos, enriquecer su valor nutricional, prolongar su vida útil y preservar diversas propiedades organolépticas. Los aditivos llegan a nuestros hogares porque las autoridades sanitarias encargadas de aprobar su autorización han recibido las suficientes evidencias científicas a favor de su uso, garantizando que, en las cantidades utilizadas, son absolutamente inocuos.

*M<sup>a</sup> Victoria Gil Álvarez*

Profesora Titular de Química Orgánica  
Facultad de Ciencias, Universidad de Extremadura







# EL GUSTO ES MÍO

Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía para Educación Infantil  
(PANGEI)



## Educación del gusto de los más pequeños

Hasta hace unos años, los niños aprendían a comer en casa. En familia, aprendían los valores y principios de una buena alimentación. En las escuelas, se enseñaban conocimientos teóricos, pero era en casa donde adquirían los hábitos y costumbres que luego les acompañarían en la edad adulta, así como las bases de la cocina doméstica.

Sin embargo, los nuevos estilos de vida han reducido el tiempo que se pasa con la familia y, especialmente, en la mesa. Quizás por falta de tiempo, o por falta de conocimientos culinarios por parte de los propios padres, lo cierto es que ya no se dedica tanto tiempo a educar a los hijos para que desarrollen hábitos alimentarios saludables.

Por este motivo, se hace necesario reforzar la educación gastronómica de los niños a través del sistema educativo: en las guarderías (hasta los 3 años), en la enseñanza infantil (de 3 a 6 años) y en la enseñanza primaria (de 6 a 12 años).

### Resolución del Parlamento Europeo

En el año 2014, el Parlamento Europeo aprobó, a propuesta de la Real Academia de Gastronomía de España, una Resolución con el título “**El Patrimonio Gastronómico Europeo: Aspectos Culturales y Educativos**”, por la cual se insta a los Estados Miembros a incorporar la educación gastronómica en los sistemas educativos desde la primera infancia.

Concretamente, solicita que se incluyan, en los planes educativos, “conocimientos y experiencias sensoriales sobre alimentación, salud nutricional y hábitos alimenticios, incluidos aspectos históricos, territoriales y culturales, pero también basados en la experiencia”.



## Programas PANGEI y PANGEP

Para cumplir con estos objetivos, el **Gobierno de España** –a través de los Ministerios de Educación, Cultura y Deporte y de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad–, desarrolló el “**Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía para Educación Infantil**” (PANGEI), en colaboración con la **Real Academia de Gastronomía** y su **Asociación de Amigos**, la **Fundación Española de la Nutrición** y con el imprescindible patrocinio del **Banco Santander**.

Este Programa ha sido diseñado para que los niños de 3 a 6 años adquieran unos hábitos alimentarios saludables, con la participación de los educadores en el aula y de las familias en casa.

Después del éxito que ha tenido, ahora se está desarrollando el “**Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía para Educación Primaria**” (PANGEP), que irá dirigido a los niños de 6 a 9 años y de 10 a 12.

## Sello Vida Saludable

Otra de las acciones que se han puesto en marcha es la creación, por parte del Ministerio de Educación, del “**Sello Vida Saludable**”. Se trata de un reconocimiento público a los centros docentes que fomentan el aprendizaje de prácticas saludables en el ámbito educativo.

El objetivo es promover unos estilos de vida saludables “especialmente en los ámbitos de la nutrición, de la alimentación y del deporte”, así como en otros aspectos como la higiene, el ámbito social y el cuidado del medio ambiente.

## Educación gastronómica

Cuando hablamos de educación gastronómica, hay una serie de **conocimientos teóricos** que los niños deben aprender para poder elegir con acierto los alimentos y bebidas que son más beneficiosos para su salud.

Pero, también, es fundamental **educar los sentidos** a través de la experiencia, que los niños aprendan a disfrutar comiendo mientras prueban diferentes alimentos y recetas. La Resolución del Parlamento Europeo propone crear “**talleres del gusto**”, donde los niños puedan experimentar y educar los sentidos del gusto, el olfato y el tacto.

En España, tenemos una de las dietas más ricas y saludables del mundo, la **Dieta Mediterránea** –declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco–, que aporta todos los nutrientes esenciales que necesitamos para estar bien y que, además, es especialmente satisfactoria, pues incorpora una gran variedad de alimentos.

Por otro lado, la educación gastronómica debe enseñar un modelo de alimentación **Saludable, Solidaria, Sostenible** y **Satisfactoria**. En definitiva, debemos transmitir a nuestros niños unos hábitos alimentarios saludables, tanto para sí mismos como para los demás y para el planeta.

## La experiencia de comer en familia

En todo caso, creo que deberíamos recuperar la costumbre de comer en familia. La educación reglada difícilmente va a poder sustituir los valores y experiencias que se transmiten en el entorno familiar, de padres a hijos.

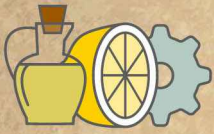
Además, la gastronomía es una actividad que promueve especialmente las relaciones sociales, la convivialidad, la conversación. Compartir el momento de la comida es una oportunidad única para mejorar la convivencia y fortalecer los vínculos familiares.

## Rafael Ansó

Académico Numerario  
de la Real Academia de Gastronomía  
(Presidente 1994-2020)







HOY HABLAMOS DE...



## Historia de la International Correspondence of Corkscrew Addicts (parte I)

Un 27 de septiembre de 1995, en Barcelona, descubrí la exposición “**200 años de ingenio y arte a través de una espiral que destapa felicidad y alegría**”.

Y con estas líneas, “Desde el Atril”, buscando novedosas propuestas, quisiera mostrar en esta ocasión unos orígenes quizás poco conocidos que incluso yo ignoraba, a pesar de mi relación con el sector del corcho desde generaciones.

Rompiendo moldes, diré que la primera factura de tapones de corcho que se conoce apareció en Inglaterra, a nombre de William Proctor, con fecha del 28 Octubre de 1662. Posteriormente, el renombrado abate de Hautvilliers , ya en 1681, empezó a tapar su espumoso vino en aquellas “botellas” de formas rechonchas y oscuras, con trozos de corcho de cierta conicidad, que eran introducidos de un mazazo. El descubrimiento del corcho le permitió, sin duda, dar mejor cierre que el cáñamo y estopa usado hasta entonces, que no conseguía evitar la rotura del envase al no aguantar la presión del líquido por la saturación de ácido carbónico.

Estos primeros envases eran de loza y cerámica, de muy diferentes formatos y durabilidad, precursores de la botella de vidrio que aparece en 1691, cuando Sir Robert Mansell consigue un permiso real “para hacer objetos de vidrio.” Surgen así las botellas “Shaft and globe” con forma de globo y cuello largo pasándose después a modelos cilíndricos. Aunque el cristal fue introducido en Inglaterra, junto con el vino, por los romanos, éstos preferían almacenar, madurar y transportarlo en ánforas. Por ello, la real explotación de la botella no comenzó hasta el siglo XVII, ocupando los **fabricantes de cristal de Bristol** un primer puesto en este arte industrializado que los convirtió en el centro más importante de Inglaterra como negocio de exportación. Ellos hicieron famoso el conocido modelo del Sherry y fabricaron una botella regular que eliminaba la necesidad de sujetar los tapones con una cuerda.



Así, la mayor o menor unificación del cuello de las botellas de vidrio y el persistente uso del mazo introduciendo el corcho crearon la necesidad de extraerlo de la botella surgiendo diferentes herramientas que fueron evolucionando, contando incluso con los conocidos “bocetos helicoidales” de **Leonardo da Vinci** que se dice estuvo entre los precursores del sacacorchos.

Pero resulta más probable que un armero inglés, en 1790, fuese el primero en concebirlo como herramienta para apertura de botellas. Se inspiró en el dispositivo de hierro o “saca-mechas” que se usaba para extraer residuos de metal y balas atascadas en la boca del cañón de las armas cargadas por el caño, denominadas de avancarga o arcabuces (de ahí que el origen del sacacorchos sea de fecha posterior a 1630, año en que se conoció la primera arma de fuego).

Y aunque en Centroeuropa, el poeta Nicholas Amherst, en 1794, menciona el instrumento “Cork screw” o “sacacorchos” vinculándolo a la apertura de botellas de sidra y cerveza, los datos más fiables indican que en 1795 el reverendo Samuel Henshall diseñó, y registró, la primera patente del sacacorchos fabricado por “**The Soho Manufactory**” en Birmingham, Inglaterra. Constan también los datos de los “Screw”, “Worme” o “Bottle scrue”, es decir: “Hélice”, “Espiral” o “Hélice de botella”.

A partir de aquí surgen gran variedad de sistemas y diseños, como espirales, punzones, taladros y brazos de palanca, fabricados de forma artesanal -casi siempre en latón y acero- en Birmingham, Londres, Sheffield o Dublin. El modelo “**Thomasson**” se considera de los más populares, al realizar tres operaciones al mismo tiempo: perforar el tapón, extraerlo y depositarlo. Se vendieron 130.000 ejemplares en catorce años, límite de la patente en Inglaterra.

También fue muy popular el sacacorchos fabricado en forma de “T” por el ingeniero americano Rudolph Dolberg, modelo patentado en EE.UU. en 1883 que se conoce como “**Walter’s Lever**” (sacacorchos del criado).

Se empezaron a incluir mangos de madera, con brochas para quitar restos de lacre y limpiar el gollete de la botella; se decoraban con animales, personajes mitológicos -incluso eróticos-, incorporando sellos de escudos de la nobleza y emblemas con motivos florales.

No os perdáis la segunda entrega de este artículo el próximo día 15 de febrero, en el número 2 de esta gaceta, Desde el Atril.

*Jorge Gruart*

Vicepresidente de la AEXG







## MISCELÁNEA

### La Gastronomía Cacerreña

Tanto la ciudad como la provincia cacereña se han caracterizado a lo largo de la historia por una rica y variada gastronomía que ha hecho las delicias de todos los cacereños, de los numerosos pueblos que se han asentado en estas tierras y de todos los turistas que nos han visitado y recibimos actualmente.

La excelente gastronomía que tenemos en la actualidad es una manifestación más del **amplio legado** dejado por las diversas civilizaciones que ocuparon estos parajes: cristiana, judía y mora, sin olvidar la gastronomía monacal y la de las **Órdenes Militares**. Una herencia vinculada a los productos del cerdo y del cordero, que se puede degustar en la variada oferta de restauración con la que cuenta la ciudad y la provincia. Establecimientos de gran calidad donde los fogones cobran todo el protagonismo para ofrecer a sus comensales las más variadas recetas elaboradas sobre todo con los productos de la tierra.

Pero vamos a poner en marcha la máquina del tiempo y analizar como era la alimentación en el **Cáceres Medieval**. Por la información que nos facilitan los fueros y la documentación existente en los archivos, podemos señalar que el **pan y el vino eran los alimentos básicos**, además de carne, hortalizas, legumbres, verduras, frutas y, en contadas ocasiones, pescado.

La carne más degustada era la del cerdo, siendo también muy importante la procedente de la caza y las aves de corral. La comida más fuerte del día era la cena y los domingos se juntaba toda la familia después de la misa y se comía un poco mejor que durante la semana.

En las fiestas locales y ferias se hacían excesos y en la época de **Cuaresma se sustituía la carne por los pescados**, en Cáceres por los de charca y río: **tencas, truchas**, etc. En los acontecimientos importantes: victorias militares, bodas, nacimientos de hijos... los banquetes a veces se prolongaban durante varios días.

Vayamos al **siglo XXI**. Debemos decir que la provincia de Cáceres cuenta con **10 Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas**: los jamones Dehesa de Extremadura, la Torta del Casar, los quesos de Los Ibores, el Pimentón de La Vera, el Aceite Gata-Hurdes, la Cereza del Jerte, los vinos Ribera del Guadiana, la miel Villuercas-Ibores y las I.G.P. de Ternera y Cordero de Extremadura. Estaríamos horas hablando de las excelencias de estos productos tan apreciados a nivel nacional e internacional, con una calidad inmejorable.

En el apartado culinario, puede decirse que es rica la gastronomía cacereña y que constituye un acervo cultural. Un acervo en el que destacan cuatro referencias, o, si se prefiere, cuatro tipos de cocina que se conocen popularmente como la "cocina de las tres culturas", en referencia a la huella dejada por las culturas judía, árabe y cristiana en los fogones extremeños; la "cocina de influencia americana", elaborada con productos llegados a Extremadura tras el Descubrimiento; la "cocina monacal", que se consideraría algo así como la alta cocina de su época, y, por último, la "cocina de subsistencia", en la que priman la caza menor y los productos de temporada.

Los platos que más identifican la cocina cacereña son aquellos que se derivan de la matanza del cerdo: las migas con torreznos, cachuelas, rabos, manitas, etc. Merecen especial consideración los embutidos como el lomo, salchichón, patatera,



chorizo y sobre todo el jamón de pata negra de reconocida y extraordinaria calidad con la D.O. P. Dehesa de Extremadura.

El cordero y la ternera proporcionan excelentes platos que conjugan perfectamente con los productos naturales de nuestra tierra -como los espárragos trigueros, las criadillas, los cardos, el Pimentón de la Vera- y productos D.O.P. Tal es el caso del frite de cordero, uno de los más representativos de nuestra zona. La I.G.P. Cordero de Extremadura y la I.G.P. Ternera de Extremadura se encargan de comercializar estas deliciosas carnes.

El capítulo de la pesca está representado por las tencas de nuestras charcas y las truchas de ríos como el Jerte o los Hurdanos, aún sin contaminar.

En cuanto a la cocina cinegética, existen variados guisos de venado, conejo, pichones o perdices. Merece especial mención la "Perdiz a la Moda de Alcántara", cuya receta llevada a Francia, durante la guerra de la Independencia, constituye una importante base de la cocina francesa.

La oveja y la cabra aportan quesos de gran calidad y de inmejorable sabor como los de la D.O.P. Torta del Casar o de la D.O.P. Queso Ibores.

Cuenta la provincia con excelentes caldos: aceite de oliva, de calidad y propiedades inigualables, como los de la D.O.P. Gata-Hurdes; vinos de pitarra, elaborados artesanalmente y en pequeñas cantidades, en toda la provincia y vinos mejor elaborados en la Sierra de las Granadas o en Cañamero, con la D.O. P. Ribera de Guadiana; sin olvidar los licores del Valle del Jerte, como el "Kirch" o el "Gloria".

El viajero podrá encontrar una excelente miel en la D.O.P. Villuercas-Ibores y el polen de una pureza y sabor incomparable también en las Hurdes.

Los postres están representados por los dulces caseros de larga tradición árabe y frutas como las cerezas de la D.O.P. Cereza del Jerte que constituyen el broche de oro de nuestra cocina.

Para finalizar señalar que considero fundamental la creación de un **producto turístico gastronómico**: "Cáceres, te Enamorará su Gastronomía", "Cáceres de Corazón Gastronómico", "Cáceres Paraíso Gastronómico"... Habría que buscar un nombre atractivo, avalado por las instituciones públicas y privadas, con un atrayente abanico de experiencias y actividades, con un servicio personalizado, con una buena selección de hoteles y restaurantes, intentando realizar una propuesta de valor integral para satisfacer las necesidades del turista que nos visite; intentando conseguir una demanda turística cada vez de mayor calidad. Sería bueno además que formara parte del concepto actual del "Slow Food & Drink", que pregoniza un ritmo de vida lento para gozar al máximo los momentos de disfrute de ocio.

*Santos Benítez*

Académico de la AEXG





desde el  
**ATRIL**  
LA GACETA DE LA AEXG

---



ACADEMIA  
EXTREMEÑA DE  
GASTRONOMÍA



EDICIÓN / CONSEJO DE REDACCIÓN  
Academia Extremeña de Gastronomía

DIRECCIÓN EDITORIAL  
Presidente de la AEXG

REVISIÓN, DISEÑO EDITORIAL Y ADAPTACIÓN DIGITAL  
Symbolum Estudio Gráfico