

NOTICIAS DE
LA ACADEMIA

¡Los proyectos de la AEXG se ponen en marcha!

Arrancaron el Seminario Permanente de Gastronomía UEX-AEXG así como el Concurso de Fotografía Gastronómica

----- página 2



RECETAS
CON HISTORIA

Caldillo Extremeño de Almendralejo

Recetas sacadas de aquellas "libretas" antiguas y familiares.

----- página 4

¡ESPLÉNDIDA
NOTICIA PARA
EL CAVA
EXTREMEÑO!



EL GASTRÓNOMO
VIAJERO por
J. Antonio Narro

"Manjar das Chagas", un postre portugués

En ocasiones, degustar un plato es también conocer la historia del lugar...

----- página 6



EL VINO DEL MES
por *Isabel Mijares*

Cávea 2014 Vino tinto

Bodegas
Carabal – El Cumbrón
Guadalupe, Cáceres

----- página 8



GASTRONOMÍA
& CIENCIA
por *M^a Victoria Gil*

¿Sin aditivos?

Un artículo de
José Manuel López Nicolás

Cat. de Bioquímica y Biología Molecular
de la Universidad de Murcia y Vicerrector
de Transferencia y Divulgación científica

----- página 9



LA TERTULIA
de la AEXG

El Cava de Almendralejo ante la sentencia del Tribunal Supremo

por Marcelino Díaz

Comiendo la Baja Extremadura

por Fernando Valbuena

----- página 11



HOY
HABLAMOS DE...
por *Jorge Cuart*

Historia de la International Correspondence of Corkscrew Addicts (parte II)

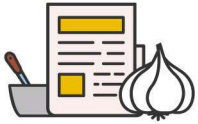
----- página 16



MISCELÁNEA
de la AEXG

Os damos toda la información y bases de nuestros proyectos y concursos más recientes

----- página 18



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

En primer lugar, vaya nuestro deseo de que esta Pandemia por la que estamos atravesando os respete a todas/os y a vuestras familias. Las circunstancias están complicando el ritmo natural de los proyectos de la Academia, pero no por ello se están paralizando, al contrario: aunque de otra forma en realización, hace que persigamos con más ahínco el cumplimiento de nuestros fines.

Así, quisiera informaros de cuanto hemos hecho y puesto en marcha desde la última vez que, desde este mismo medio, os comenté los pasos de la AEXG.

· Comenzaré, aunque estos actos sean rutinarios en cuanto a su cumplimiento, a daros cuenta de la **reunión mensual de la Junta Directiva**, en la que tratamos del desarrollo de los proyectos en curso y de la **celebración de la Asamblea General anual**. Tanto Asamblea General como Junta Directiva se celebraron en remoto con una gran afluencia.

· Seguiré con el anuncio de la concesión de los **PREMIOS EXTREMADURA DE GASTRONOMÍA 2020**, los cuales han recaído en:

- **Javier García** del Restaurante Lvgaris, en Badajoz.
- **Bodegas HABLA** de Trujillo.
- **CORDEREX**, Consejo Regulador I.G.P. Cordero de Extremadura.
- **GLORIA BENDITA DE EXTREMADURA**, como Premio Especial al Proyecto Emprendedor.

Desafortunadamente, la entrega de los galardones y reconocimiento no podrán realizarse con la magnificencia de otros años, dado los momentos que estamos atravesando, si bien para la Academia tendrán la misma relevancia.

· También hemos puesto en marcha el **CONCURSO FOTOGRÁFICO GASTRONÓMICO**, cuyas bases hemos recogido en nuestra página web **-aexgastronomia.es-** e igualmente en la sección Miscelánea de esta gaceta. El Concurso está dotado con un primer premio de 1.000 euros a la mejor fotografía y un segundo premio consistente en la invitación para 2 personas a un restaurante extremeño.

Además, es nuestra intención crear con las fotografías presentadas, previa selección, una **exposición itinerante** de la cual os iremos informando.

· Igualmente hemos iniciado, de la mano de la Universidad de Extremadura y en su segundo año, el **SEMINARIO PERMANENTE DE GASTRONOMÍA**, que se desarrollará los segundos lunes de cada mes ininterrumpidamente y vía **ONLINE**. La primera sesión se celebró el pasado lunes 8 de febrero.

Supondrá una serie de conferencias, dictadas por eminentes profesionales en cada una de las materias tratadas, seguidas de una tertulia. Los conferenciantes, nombres de las conferencias y orden de las mismas quedan recogidas tanto en nuestra web como en esta gaceta.

A este Seminario, que os anticipo tratará temas de máxima actualidad e interés, estáis todos invitados. La Academia os lo recomienda.

al mejor trabajo que se presente sobre temas gastronómicos y cuyas bases quedan igualmente recogidas en la web y en Miscelánea.

Tanto el Concurso como el Seminario son de asistencia y participación libre y gratuita.



...Y estos han sido los trabajos y andanzas de la Junta Directiva de la Academia durante este mes. Como Presidente, agradezco públicamente a todos y a cada uno de sus integrantes su disposición, interés y trabajo.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía



RECETAS CON HISTORIA



Como podréis apreciar, esta sección se ha modificado y pasará a denominarse "RECETAS CON HISTORIA".

Hemos creído que es más atractivo divulgar y conocer recetas que, sacadas de aquellas "libretas" antiguas y familiares no publicadas, las más escritas a mano, han servido de base a la cocina actual y conforman la historia de la auténtica gastronomía extremeña.

Hoy traemos a vuestra mesa:

Caldillo Extremeño de Almendralejo

Ingredientes

- 1,5 kg de hígado de cerdo ibérico
- 300 g de manteca de cerdo
- Ajos castaños (una cabeza pelada, macada y preferiblemente sin el germen)
- Sal (1 cucharada sopera rasa por kg de hígado).
- 3 ó 4 hojas de laurel, limpias y secas
- Pimentita negra molida
- Cominos
- Canela Molida
- Clavos
- Pimentón fresco de la Vera

Preparación

1. Ponemos la olla a fuego lento. Incorporamos la manteca para que se deshaga progresivamente. Una vez líquida y con temperatura suficiente, añadimos el laurel y los ajos machados, teniendo mucho cuidado de no quemarlos (solamente dorarlos ligeramente).

2. Agregamos el hígado troceado, preferiblemente a cuchillo. Damos unas vueltas y añadimos la sal. Rehogamos dándole unas vueltas y añadimos las especias: pimienta negra, espolvoreando dos veces sobre toda la superficie de la olla; canela molida, espolvoreando una sola vez; cinco o seis pizcas de cominos; para terminar, tres o cuatro pizcas de clavos.

3. Finalmente, con la olla a fuego lento, ponemos tres o cuatro cucharadas soperas de pimentón. Damos unas vueltas y apartamos rápidamente, para que no se nos queme el pimentón.

Durante el cocinado el fuego debe ser medio, nunca fuerte. Daremos vueltas para evitar que se nos pegue en el fondo y la cocción sea uniforme. El punto de terminación del caldillo tiene que darlo el hígado, sin pasarnos, pues si no nos quedará muy duro.

Respecto a la cantidad de especias, podemos ir añadiendo un poco más a medida que se vaya haciendo, para así darle nuestro toque personal.





“Manjar das Chagas”, un postre portugués con mucha historia

En ocasiones, degustar un plato es también conocer la historia del lugar. Dice mucho del cocinero que lo prepara, pero también del pasado, las tradiciones y el entorno donde se cocina.

Algo que apreciamos perfectamente cuando probamos un extraordinario postre alentejano llamado "Manjar das Chagas". Podríamos decir que parte de la historia de un convento la conoceremos en un magnífico bocado.

En el que fuera el Convento das Chagas de Cristo (ahora, Pousada D. João IV), en la localidad portuguesa de Vila Viçosa, se sirve una "sobremesa" (postre) con una densa carga histórica. Pasan los siglos y la receta permanece intacta.

Esta elaboración, aunque pueda parecer rara, llevaba entre sus ingredientes "peito de frango" (pechuga de pollo).

Conviene, para entender la receta, ponernos en situación. Vila Viçosa ha sido uno de los más emblemáticos enclaves de la historia de Portugal y, especialmente, de la monarquía lusa. Este importante convento está situado junto al gran edificio del palacio Ducal, historia viva pétreo de la casa de Bragança.

No debemos olvidar que la realeza portuguesa tenía en esta villa un lugar de descanso. Donde estaba el Rey, estaba su Corte. Naturalmente, entre las actividades lúdicas que por aquellos tiempos se practicaba se encontraba la caza.

Pues bien, algunos de los muchos animales que cazaban, como el coelho -conejo-, se regalaban a este convento que, en su momento, fue el más rico e influyente de la ciudad.

La gran cantidad de estos roedores que recibía, hizo que ese ingrediente inicial del Manjar das Chagas fuera cambiando. Las existencias eran grandes y había que darles salida.

Este fantástico postre, de color marrón oscuro, lleva obviamente otros ingredientes más dulces y típicos de la repostería alentejana como huevos, harina, almendras trituradas y azúcar.

Si todo ello lo mezclamos -para conseguir una textura uniforme- con pedacitos de conejo muy triturado, logramos tener el secreto de esta "sobremesa".

Ni que decir tiene que es el postre estrella del restaurante D. Carlos de la Pousada D. João IV, una de las más bonitas de Portugal.

Os aconsejo visitar Vila Viçosa y la conocida "ruta del mármol", además de conocer otras localidades cercanas como Borba, Elvas o Estremoz.

Pernoctar en este histórico alojamiento es una de las mejores opciones para quien viaje por esta parte del Alentejo. Si el pasado de estos muros lo integramos con la historia de algunos de sus platos, conseguiremos, desde luego, hacer de esta escapada un recuerdo inolvidable.

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG





EL VINO DEL MES



Cavea 2014

Bodegas Carabal-El Cumbrón

A 6 km de la ciudad extremeña Guadalupe, en Alía, en una hermosa finca reserva cinegética se encuentra una bodega que goza de instalaciones punteras desde el punto de vista técnico y estético.

Un terroir específico (suelo, clima y medio ambiente) permite que “vidueños” hasta hace poco tiempo nada frecuentes, no sólo se críen con todo éxito sino que además, gracias a una tecnología adecuada, se expresen al máximo.

Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Graciano dan lugar a este vino realmente rico, de color y cuerpo, excelente acidez, potente y pulida expresión tánica. Vino con buenas posibilidades de guarda y a la vez de posible consumo joven.

A la vista: El CAVEA 2014 es de intenso color bordeaux, de buena evolución, brillante y límpido.

En nariz: en su mejor momento, expresiva y muy compleja en la que las notas afrutadas y especiadas están bien envueltas con las de sus 11 meses de crianza en madera de roble francés, matizadas por su crianza en botella y de buena duración.

En boca: es seco y de ligera impresión en el ataque, pulida tanicidad, marcadamente carnosa en el paso de boca e igualmente potente y largo postgusto; elegancia y equilibrio en el final de boca.

Es un vino que puede consumirse ya, pero también guardarse ante sus caracteres potentes y enteros.

Vino muy versátil en el marco gastronómico que acompañará de igual modo a una carne -incluso de caza- como a un bacalao elaborado con salsa.

Su temperatura de servicio deberá estar sobre 15°/16° tras una buena aireación.

Todas estas notas y su cata han llevado a la Academia Extremeña de Gastronomía a proponerlo y recomendarlo como VINO DEL MES.

Isabel Mijares

Académica de la AEXG



¿Sin aditivos?

Un artículo de **José Manuel López Nicolás**,
Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Univesidad de Murcia y
Vicerrector de Transferencia y Divulgación científica

“Sin conservantes ni colorantes”, “Sin aditivos”, “Sólo natural”, “Sin productos químicos” o “100 % natural” son algunos ejemplos de los eslóganes más repetidos en la publicidad alimentaria. ¿Qué idea se quiere transmitir al consumidor cuando se publicita a bombo y platillo que un alimento no lleva aditivos? El mensaje subliminal es evidente: “en el caso de que los lleve su consumo puede ser peligroso”... y este mensaje del miedo está calando desgraciadamente en el consumidor. Es lo que se conoce como quimiofobia.

Los aditivos son unos ingredientes tecnológicos entre los que se encuentran los conservantes, antioxidantes, colorantes, potenciadores del sabor, etc. sin los cuales no sería posible comer muchos de los alimentos que ingerimos a diario. ¿Dónde reside el riesgo del consumo de aditivos para que la población huya de ellos despavoridamente? A pesar de que el riesgo 0 no existe (ni para los aditivos ni para ningún ingrediente) podemos afirmar que, a día de hoy y con las evidencias existentes, el consumo de aditivos en las dosis establecidas por la UE no presenta ningún riesgo.

Es necesario recordar que en todos los países de la UE para que un aditivo pueda ser utilizado debe someterse a exigentes ensayos que demuestren su inocuidad, incluyendo, en caso de que fuera necesario, el establecimiento de una ingesta diaria admisible (IDA) y teniendo en cuenta a los grupos de consumidores más vulnerables. También hay que dejar claro que las IDA de un aditivo están estipuladas tras haber calculado un amplio margen de seguridad y no se refieren a las dosis máximas admisibles que una vez sobrepasadas ligeramente puedan ocasionar efectos perjudiciales. Por esta razón, una persona puede superar ocasionalmente las IDA sin que esto suponga un perjuicio para su salud. Por último, debemos indicar que la concesión del "código E" con el que se reconoce a los aditivos no tiene un efecto sine die. Si en función de la evolución de conocimientos científicos surgiera alguna duda sobre la inocuidad de un conservante o colorante se procedería inmediatamente a su retirada.

El debate ingrediente químico/ingrediente natural es absurdo. Todos los ingredientes naturales tienen una estructura química. La única diferencia reside en su origen pero, sea cual sea, al final la molécula es exactamente la misma. Un ejemplo: la vitamina C, empleada en cientos de productos que se anuncian como 100% naturales, da igual que la extraigamos de una planta del Amazonas o la sinteticemos en los laboratorios de la serie Breaking Bad. La vitamina C es la vitamina C proceda de donde proceda. Por cierto ... ¿Sabían ustedes que el "peligrosísimo" aditivo E-300 no es otro que la vitamina C que se encuentra en cientos de frutas y verduras que consumimos diariamente? ¿Conocían que en una sola naranja hay 70 mg del aditivo químico E-300 y nadie se plantea si es segura o no su ingesta?

Estimados lectores, a pesar de la avalancha de mensajes "100% naturales" y "0% químicos" que estamos sufriendo, pocas veces hemos asistido a una polémica tan absurda desde el punto de vista científico. Un compuesto calificado como natural no implica que tenga mayores beneficios que uno químico. Tampoco lo contrario. Eso sí, tengan clara una cosa: jamás ha existido una época donde se haya tenido acceso a alimentos tan seguros como los que disponemos hoy en día. No dejen que les metan miedo.

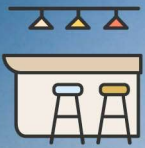
Sección dirigida por

M^a Victoria Gil Álvarez

Profesora Titular de Química Orgánica

Facultad de Ciencias, Universidad de Extremadura





El Cava de Almendralejo ante la sentencia del Tribunal Supremo

La reciente sentencia del Tribunal Supremo, dando la razón a la Consejería de Agricultura de la Junta de Extremadura en su contencioso contra la orden del Ministerio de Agricultura de Septiembre de 2019 por la que delegaba al Consejo Regulador la decisión de plantar o no más viñas, supone un rotundo éxito para la Junta de Extremadura en defensa de los intereses del sector del Cava de Almendralejo.

Pasamos a continuación a describir los hechos y sus consecuencias para nuestra Comunidad.

El Consejo Regulador del Cava, al igual que los demás Consejos existentes en España, están regidos por un reglamento que define todo lo referente al ámbito de producción, características del cultivo, sistemas de la elaboración de los vinos bases y cavas así como velar por los intereses y defensa del Cava.

Está regido por diez miembros que se eligen democrática y paritariamente entre viticultores e industriales. Dado que una gran parte de los viñedos y de las industrias del cava están en Cataluña, los diez representantes que componen el Consejo en la actualidad son de procedencia catalana o bien están ligados a sus empresas. A él asisten también con voz pero sin voto, representantes de las Consejerías de Agricultura de las siete diferentes Autonomías que componen el ámbito geográfico del Cava. Existe también un representante del Ministerio de quien depende en última instancia el Consejo por ser un organismo de ámbito supra comunitario o nacional.

Una de las decisiones que el buen gobierno de un Consejo ha de tomar es el velar por el equilibrio entre la oferta y la demanda de los cavas en el mercado, es decir, entre las botellas de cava que se venden y la cantidad de vinos base que se elaboran, la cual está relacionada a su vez con la superficie de viñedo inscrito en el Consejo, con los rendimientos de kilos de uvas por hectárea así como con el porcentaje de litros de vinos a obtener de cada cien kilos de uvas. En base a esto, es normal que todos los años el Consejo eleve al Ministerio una propuesta debidamente razonada de ampliación o no de la superficie de viñedos. Analizado el informe y consultado con las Consejerías de las diferentes Comunidades afectadas, el Ministerio toma la decisión de aprobarlo o modificarlo.

Durante los años 2017 al 2019, el Consejo del Cava ha venido presentando propuestas tendentes a reducir al mínimo el aumento de la superficie de viñedos temiendo que se pudiera producir un exceso de oferta de vinos que hiciera perder poder adquisitivo a los agricultores y planteara un problema de exceso de oferta y por tanto caída de precios de las botellas de cava en los mercados. Hay que tener en cuenta también que los posibles aumentos de superficie de viñedos, escasamente se podrían llevarse a cabo en Cataluña por tener copada la casi totalidad de la superficie de

viñedos. En cambio en otras comunidades ocurría lo contrario, que contaban con poca superficie y además venían aumentando considerablemente las ventas de cava. Éste era el caso de Extremadura, que cuenta únicamente con el término de Almendralejo y con solo unas 500 has. de viñedo. De ahí que la Consejería elevase sus protestas al Ministerio, incluso que le presentase un Contencioso Administrativo en diciembre de 2017, oponiéndose a la decisión del Ministerio de aumentar solo 54,7 has. Contencioso al que el Tribunal Supremo le dio también la razón. De esta forma, en los cuatro últimos años Almendralejo ha pasado de tener unas 500 Has. a contar hoy con 1.706 has. de viñedos inscritos en la D.O Cava.

En septiembre de 2019, el Consejo elevó al Ministerio un informe por el cual proponía la limitación durante los años 2020, 2021 y 2022 del aumento de la superficie de viñedo a 0,5 has. cada año, es decir, que no se incrementara la superficie de viñedos dadas la desfavorable situación entre la oferta y la demanda, hechos éstos que hoy, dos años después, vemos que era una decisión acertada dada la situación de excedentes de vinos base existentes así como la caída de precios de las uvas en el mercado, que en tres años ha pasado de 0,45/kilo a 0,23.

A esta decisión del Consejo, el Ministerio respondió emitiendo un Real decreto 138/2018 mediante el cual hacía vinculante las decisiones que tomara el Consejo a cerca de los incrementos de superficie, llevando a cabo una dejación de sus funciones y evitando que las demás Comunidades Autónomas fueran consultadas al respecto. Ello dio lugar a que la Consejería de Agricultura de Extremadura de nuevo con muy buen criterio elevase un Contencioso Administrativo contra esa ley ministerial. Contencioso que como otros anteriormente el Supremo fallaría anulando los artículos del Real Decreto, por los cuales delegaba su función a favor del Consejo y que el Ministerio tendrá que corregir y volver a la situación anterior en la que las recomendaciones expuestas por el Consejo tendrán que ser refrendadas por el Ministerio, previa consulta con las demás Consejerías de las siete Comunidades autonómicas.

Puestas de nuevo las cosas en su sitio, los agricultores y cavistas de Almendralejo al igual que los de las demás autonomías minoritarias, tendrán que tratar de tener representación con voz y voto en el consejo Regulador, aliándose entre sí y presentando candidaturas conjuntas para las próximas elecciones a cargos del Consejo. De esa forma tendrán opción a exponer las peculiaridades de cada una de sus zonas y participar en las decisiones que el Consejo deberá tomar para resolver los grandes problemas que tiene planteados y que trataremos de enumerar a continuación:

I.- Equilibrar la oferta con la demanda.

El más urgente de todos ellos, es equilibrar la oferta de uvas, y por tanto de vinos bases, con las ventas de botellas de cavas en el mercado. Por lo que se refiere a Extremadura, con las 1.706 has. de viñedo que entrarán en plena producción en uno o dos años, se podrían obtener unos 17 millones de kilos de uvas que darían lugar a 13 millones de botellas de cava al año, es decir, más del doble de las ventas actuales. Para corregir este desequilibrio no hay más camino que las bodegas elaboradoras de cava dupliquen las ventas de botellas, hecho éste nada fácil, o bien que el sector productor autocontrole la oferta de uvas que sacan al mercado con papel de la Denominación de Origen. De esta forma, se evitaría que la uva tuviera precios tan bajos, que las bodegas tenga que hacer más inversiones en cabida de almacenamiento de vinos y que los vinos recobraran el precio que deben tener en el mercado para que sea de interés su elaboración por parte de las bodegas.

II.- Fomentar el consumo de vinos cavas.

El cava es una bebida de una calidad y sutileza excepcional, equiparable a los grandes vinos espumosos del mundo y prueba de ello es el constante aumento de ventas en los mercados internacionales así como los premios que viene obteniendo en los concursos internacionales de vinos. En España, al igual que el resto de los vinos, está sujeto a una recesión del consumo en el mercado a consecuencia de la demanda del consumidor nacional que prefiere otro tipo de bebidas de menor valor nutritivo y no tradicionales de nuestra cultura mediterránea, situación ésta que se ha visto incrementada por la pandemia del Covid. Existe además una costumbre arraigada y nada apropiada gastronómicamente de consumirlo a los postres de un banquete, en lugar de disfrutar comiendo con él o tomándolo de aperitivo, tradición ésta no existente en ningún otro país, que afecta muy negativamente al consumo y que deberíamos tratar de erradicarla entre todos.

Existen cavas en Almendralejo que gozan de una exquisita calidad y sin embargo encuentran dificultades a la hora de comercializarse. Una inversión en I+D+I en lo referente a la imagen de sus botellas, etiquetados, embalaje y promoción, debería contribuir a una expansión mayor de sus ventas. Del mismo modo, se hace necesario una adecuada inversión publicitaria por parte del Consejo Regulador.

El sector del cava, tanto a nivel general como de Extremadura, debería corregir el desfase existente entre la gran calidad de sus vinos, la imagen que el producto tiene en el mercado y los precios de venta de sus botellas, tratando de equipararlos a los precios que tienen otras prestigiosas Denominaciones de Origen de vinos espumosos.

III.- Cultivo ecológico.

Entre los cambios llevados a cabo recientemente por el Consejo está el de exigir que el cultivo de la vid sea ecológico para la elaboración de vinos bases con destino a la producción de cavas Premium, es decir, Reservas, Grandes Reservas y cavas de Paraje determinado. La no existencia en la actualidad de este tipo de cultivo en las parcelas de Almendralejo inscritas en el Consejo Regulador implica la necesidad de adaptarse, antes del año 2025, a este sistema de cultivo de la vid ya que si no, la elaboración de cavas Premium tendrá que hacerse con vinos bases provenientes de fuera de nuestra Comunidad, lo que agravaría aún más el problema



de excedentes.

Por el contrario, aquellos agricultores que sepan adelantarse en adaptar sus viñedos a esta modalidad de cultivo, deberán verse beneficiados por un incremento importante en el precio que las bodegas tendrán que pagar por sus uvas.

Marcelino Díaz

Ingeniero Agrónomo y Académico de la AEXG



Comiendo la Baja Extremadura

Badajoz es la provincia más extensa de España. Son, de confín a confín, 21.666 kilómetros cuadrados de trasiegos y de andanzas. Algo así como diez veces la Vizcaya en que nací. Badajoz es un tren de vagones innúmeros. Con su carbonilla y su paso lento, entre toros y encinas. De Madrid a Lisboa, de Sevilla a Gijón; las coordenadas de un corazón que palpita solo a ratos. Badajoz, 21.666 kilómetros cuadrados de trasiegos y de andanzas. De apetitos y aún de hambrunas infinitas.

Badajoz casi vacía. Entre soles y lunas, solo 676.376 almas. Algo así como la mitad de las que habitan Vizcaya. Badajoz, con el giroscopio averiado y, a la vez, y hasta quizá por eso mismo, purísima (y bellísima). Badajoz, como quien, tranquilo, espera en el quicio desquiciado del tiempo extraño que nos ha tocado vivir. Y a la vez, 676.376 maneras de sentarse a la mesa.

Badajoz obrador de mis esperanzas. De Alburquerque a Llerena, de Azuaga a Tálaga. Un paraíso caliente. Descarnado. Abandonado. Badajoz entera, luenga y soleada. Caminos y condumios de las tierras nuestras. Quesos de Castuera. Pastores; tardes doradas de verano: sombra, silencio, parra y siesta. Gazpachos de conejo en la raya manchega. Tierras repletas de horizontes. Cazadores; escopetas, perros y migas. Siempre, cada día que amanece, en esta tierra alguien prepara unas migas; de una y mil maneras, exactamente 676.376 maneras de preparar (y de compartir) las migas. Porque en Badajoz vivir es recordar -cuchara de palo, cuchillo de plata- que cocinar es compartir.

Badajoz penetrada de mares por el Guadiana. Fecundada a golpe de pantanos. Tomates y arroces en los versos de agua. En Badajoz, arroz con liebre. Con el polvo de los caminos en la memoria. En Mérida un viajero pregunta por los

caramelos de la mártir. Alguien le contesta que ha cerrado la Confitería Gutiérrez. Y lloramos. En la capital aguanta La Cubana: bollitos de leche cual besos en las angosturas del tiempo. Y reímos. Aguas arriba, Don Benito. Perrunillas, flores, repápalos... y la canela de tus manos.

Badajoz, a veces portuguesa, siempre andaluza. Portuguesa de tégula -y hasta de mécula- en Olivenza. Andaluza cuando llegan la feria, la manzanilla y las capeas de Segura. Badajoz, parada y fonda. Humildes viandas camineras a pie de carretera. Por doce euros un pedacito de terruño y verdad. Badajoz, a veces mora, a veces cristiana, entre dehesas y cochinos. Tocino de papada junto a la candela. Badajoz, enamorada, altas torres cuajadas de platos solemnes: perdices en escabeche, chanfainas de sangre y adentros. Badajoz, descanso y remanso del más sabio coquinario.

Badajoz, sonora y entera. Cojondongos soberbios los de Tierra de Barros. ¡Deliciosas misturas! Badajoz, lumbres y calderetas. Cucharada y paso atrás. Atruenan las escopetas y, desde el puesto, las sierras inmensas te aprietan el sentimiento. Tardes de toros y de cigüeñas. Arroyos. Ermitas. Olivares. Santos y señas de la tierra mía. Verde oliva. Badajoz sabe a machás. Aceite de Monterrubio (y de Malcocinado). ¡Matanzas! San Martín, patrón magnífico de todos los colgaeros. ¡Morcones! ¡Lomos! ¡Chacinas de Higuera La Real! Jamones de Jerez -dama dormida- de los mares ignotos y de los caballeros templarios. ¡Humildes caldillos! Sopas de antruejos en Aceuchal, y entre todas una: la que preparan Los Cabezones, trono de todas mis gastronomías. Y en Barcarrota, Las Mayas; una de peladilla (y otra de bacalao de feria). Por Castilblanco, jilimoje: un sartenazo de torreznos, hígado y sangre... el ajo del pueblo y el laurel de los césares. Los dulces de las monjas agustinas en Fregenal de la Sierra... ¡Gloria bendita, vive Dios! En Herrera del Duque, candelillas. En Albuquerque, los vinos antiguos y misteriosos de las cepas centenarias de mi amigo José Rivero. Y Haragán, un vino con nombre de perro (noble y bueno). En la puerta falsa una niña y, en el retrovisor, Badajoz, la tierra mía.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG





HOY HABLAMOS DE...



Historia de la International Correspondence of Corkscrew Addicts (parte II)

Los ferreteros irlandeses R. Singleton y J. Red, mejoraron la efectividad del sacacorchos usando el tornillo roscado sacando el corcho sin movimientos bruscos y con el mínimo esfuerzo. Eran tiempos en los que aumentaban los mecanismos y modelos en países como Alemania, EE.UU., Austria, Italia y Escandinavia, haciendo del sacacorchos un artículo de exclusividad y distinción, además de inseparable compañero del vino o champagne convertido en artículo de lujo por la aristocracia de entonces.

Surge la incorporación del bronce, plata y el oro junto a la elaboración de mangos en marfil y maderas exóticas, e incluso se fabrican modelos en carey y piedras preciosas como el jade o malaquita, en una verdadera ostentación que convierte a los sacacorchos en auténticas joyas.

Actualmente coexisten numerosas marcas y modelos: "Metalkay", "Leifheit", "Prestige", "Laifa", "Koala", "Valira", "Corkette" y los recientes "Screwpull" entre los más conocidos. Una mayoría sigue teniendo forma de "T", o están dotados de palancas en forma de "orejas", también los de "jeringuilla", los llamados de "camarero" y hay que añadir los modelos de pared o de restaurante, muy populares en las zonas sidreras.

Los Screwpull se deben al prolífico inventor Herbert Allen, que recibió la frustrante experiencia de su esposa abriendo una botella de vino en un viaje a Europa en 1951. Después de usar sin éxito un sacacorchos, le retaba a inventar uno que extrajese el corcho sin esfuerzo y de una pieza, y el empresario americano, en 1975, después de crear una de las más importantes bodegas de Texas, le presentaba su sacacorchos, de elegante diseño y que encajaba sobre el cuello de la botella con una espiral de teflón y conseguía retirar el corcho de una pieza con el mínimo esfuerzo.

El historiador **André L. Simón**, en "Bottlescrew Days", dice que "...el sacacorchos no es una simple llave para destapar una botella, sino la llave que abre la vida de un vino y lo libera de su celda de vidrio para envolvernos con su beso embriagador". Comprobamos así cómo se le atribuye al sacacorchos un aspecto simbólico y místico como "liberador del espíritu del vino", dando origen a numerosas publicaciones, certámenes y asociaciones.

Este pequeño, pero gran utensilio, está sujeto a la norma **AFNOR**, elaborada en Francia por la Unión de Normalización de la Mecánica (U.N.M.), a instancias del Centro Técnico de Documentación del Corcho (C.T.D.L.), y fue configurada tras estudios y ensayos mecánicos y múltiples pruebas siendo objeto de una larga consulta a los consumidores. Los principales objetivos del estudio fueron: longitud útil de la hélice, diámetro del hilo y paso de la hélice.

La **Asociación ICCA** (International Correspondence of Corkscrew Addicts) creada en Londres el 1 de Octubre de 1974, está agrupada, bajo la fórmula "numerus clausus", por 50 coleccionistas de sacacorchos de todo el mundo y dirigida por el médico **Dr. Bernard Watney** y el **Dr. Homer Babbidge**, profesor de Hartford (Connecticut, EE.UU.).

Sus miembros son de Australia, Austria, Alemania, Brasil, Bélgica, Canadá, Dinamarca, Inglaterra, Francia, Grecia, Holanda, Italia, Noruega, España, Suecia, Suiza, Tailandia y EE.UU., y realizan dos subastas anuales en **Christie**, Londres.

Para finalizar os recomiendo el magnífico **Museo del Vino**, en el que se exponen más de tres mil sacacorchos -ese pequeño, pero gran utensilio "...que conlleva doscientos años de ingenio y arte a través de una espiral que destapa felicidad y alegría"- ubicado en **Briones** (Logroño), en la **Bodega Dinastía Vivanco**, su único miembro en España.

Habría que visitarlo para volver a observar aquellos utensilios ingeniosos y maravillosos que vi un 27 de septiembre de 1995, en una magna exposición, con motivo de la celebración del Bicentenario de la patente del sacacorchos.

Jorge Gruart

Vicepresidente de la AEXG





MISCELÁNEA

Patrocinado por

ALEJO - LEAL

CENTRO MÉDICO

CONCURSO
DE FOTOGRAFÍA
Gastronómica
AEXG

I CONCURSO DE FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

Bases de la convocatoria

La Academia Extremeña de Gastronomía, con el patrocinio del CENTRO MÉDICO ALEJO - LEAL, se complace en invitarles a participar en el 1º Concurso de Fotografía Gastronómica.

Participantes

Aficionados de todo el mundo.

Tema

Todas las fotografías han de hacer referencia a la gastronomía, ya sea desde una perspectiva agrícola, ganadera, costumbrista, de restauración...

En definitiva, cualquier tema que esté relacionado de alguna manera con la gastronomía y sus productos, elaboraciones o costumbres.

Modalidad

Formato Digital.

Número de obras

Individuales: hasta un máximo de 3 fotografías.

Podrán presentarse fotografías a color o en blanco y negro.

Las fotografías deberán ser inéditas, originales y no premiadas en otros certámenes.

Premios

Primer premio: 1.000 euros.

Segundo premio: Menú gastronómico para dos personas en un restaurante extremeño.

Modo de participación

Únicamente vía internet.

La inscripción y envío de imágenes se realizarán por correo electrónico al siguiente mail: concursofotografia.aexg@gmail.com

Deberán indicarse nombre, apellidos y un número de contacto.

Formato

La medida máxima del lado mayor de la obra será de 1920 píxeles, en formato JPG. Recomendamos que el espacio de color sea sRGB.

El peso máximo de la imagen será de 1Mb.

En su momento se solicitará, a los participantes de las obras finalistas, una fotografía con una óptima resolución para su posterior exposición pública.

Derechos de participación

La inscripción y participación serán gratuitos.

Jurado

Será designado por la Academia Extremeña de Gastronomía e integrado por personas de reconocido prestigio dentro del ámbito fotográfico y gastronómico, siendo su decisión inapelable.

Obras premiadas y finalistas

Las fotografías presentadas pasarán a formar parte del archivo de la ORGANIZACIÓN, a la que se dará autorización, al realizar el envío de las mismas, para su reproducción en cualquier medio, ampliación y exposición sin que ello origine ningún problemas de derechos de autor.

Así mismo, los concursantes se responsabilizarán de la no existencia de derechos a terceros, de su cesión y de toda reclamación por derechos de imagen.

Observaciones

Cualquier anomalía no prevista en las presentes bases será resuelta por el Jurado nombrado, siendo su decisión inapelable, así como el FALLO del concurso.

La participación en el concurso supone la plena aceptación de las bases del mismo.

Calendario

Plazo máximo de admisión de obras: 30 de noviembre de 2021, a las 12 horas.

Fallo del Jurado: 1 de diciembre de 2021.

Se entregarán los Premios en la inauguración de la EXPOSICIÓN, cuyo lugar y fecha anunciaremos en la web de la Academia: aexgastronomia.com.

TODAS LAS COMUNICACIONES, PREGUNTAS E INFORMACIÓN SE DEBERÁN REALIZAR AL MAIL CREADO PARA TAL EFECTO:

concursofotografia.aexg@gmail.com.





CONVENIO UEX-AEXG

Seminario Permanente de Gastronomía

SEMINARIO PERMANENTE DE GASTRONOMÍA UEX-AEXG

II Ciclo de Conferencias Gastronómicas
Convocatoria anual: febrero-diciembre 2021

La Academia Extremeña de Gastronomía y la Universidad de Extremadura, a través del Seminario Permanente de Gastronomía UEX-AEXG, organizan el II CICLO-CONCURSO DE CONFERENCIAS GASTRONÓMICAS con sede única (Badajoz-Cáceres) y seguimiento on-line.

Entre sus objetivos se encuentra potenciar posibles líneas docentes e investigadoras de temática relacionada con la cultura gastronómica, interesando en la misma a cualquier colectivo social y en particular al colectivo universitario.

Calendario: mensual, de febrero a mayo y de septiembre a diciembre de 2021.

Fecha y Hora: 2º lunes de cada mes, a las 19.00 h.

Medio: Reunión Zoom. Se comunicará clave de entrada (<https://ingelec.wixsite.com/semigas/ii-ciclo-conferencias-prog>). La asistencia es libre y gratuita.

Conferenciantes

8 de febrero, 19.00 h (ya celebrada)

Eugenio Garrido (PanContigo)

Título: *(R)Evolución de pan*

Lugar: Reunión Zoom

¡Próximo! 8 de marzo, 19.00 h

Victoria Gil

Título: *Química sobre el mantel*

Lugar: Reunión Zoom

12 de abril, 19.00 h

Francisco Rodríguez Jiménez

Título: *Diplomacia y gastronomía*

Lugar: Reunión Zoom

10 de mayo, 19.00 h

Fernando Valbuena

Título: Gastronomía y tauromaquia

Lugar: Reunión Zoom

13 de septiembre, 19.00 h

Isabel Mijares

Título: *El mundo del análisis sensorial en la cata de vino*

Lugar: Reunión Zoom

11 de octubre, 19.00 h

Santos Benítez

Título: *Historia y actualidad de la gastronomía cacereña*

Lugar: Reunión Zoom

8 de noviembre, 19.00 h

Sara Morales

Título: *Cerveza y salud: investigación e innovación en su copa*

Lugar: Reunión Zoom

13 de diciembre, 19.00 h

José Enrique Campillo

Título: por determinar

Lugar: Reunión Zoom

Concurso

Asociado al Ciclo de conferencias se convoca un concurso abierto (no sólo estudiantes universitarios) de trabajos escritos. Se establece un premio de 500 euros para el mejor trabajo presentado libre y cuyo tema sea la gastronomía en su más amplio sentido con una extensión mínima de 15 páginas (imágenes aparte).

Será presentado en formato Pdf. Existirá un jurado de evaluación cuya decisión es inapelable, pudiendo ser declarado desierto por falta de calidad o por una presentación al mismo de menos de 6 trabajos.



Seminario Permanente
de Gastronomía

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