



NOTICIAS DE
LA ACADEMIA

Continuamos cumpliendo objetivos fiel a nuestro espíritu

gracias al apoyo y constante trabajo tanto de Académicos como de los Amigos de la Academia.

----- página 2



RECETAS
CON HISTORIA

Perdices al modo Alcántara

Recetas sacadas de aquellas "libretas" antiguas y familiares...

----- página 4



EL GASTRÓNOMO
VIAJERO por
J. Antonio Narro

"Pastizzi", Malta a base de bocaditos

Estos pastelitos salados son quizás el más claro estandarte de la gastronomía maltesa...

----- página 6



EL VINO DEL MES
por *Isabel Mijares*

Tinto Reserva "9 cepas"

Bodega Encina Blanca
de Albuquerque

Albuquerque, Cáceres

----- página 8



GASTRONOMÍA
& CIENCIA
por *M^a Victoria Gil*

Leche materna, el superalimento que guardan en Bancos de Leche

Un artículo de M^a del Rosario
Ramírez Bernabé

----- página 10



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

Comulgar toro

La carne del tótem en las oficinas del pensamiento. Carnes bravías como bravía es la fiesta.

El toro de lidia, la dehesa y la libertad... una religión de valientes.

----- página 12



HOY
HABLAMOS DE...
por *Jorge Cuart*

La Cocina Yucateca, M^a Isabel Mijares y Will Rodríguez

En aquella Mérida, allá por Yucatán, estuvimos hace ahora años. Y, desde allí, nos lo recuerdan...

----- página 14



MISCELÁNEA
por *Rafael Anson*

La andadura del periodismo gastronómico

El periodismo gastronómico se está consolidando en el siglo XXI. La importancia que está adquiriendo...

----- página 16



**¡NUEVO
PREMIO!**
En página 18



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

La AEXG, con el apoyo y trabajo de Académicos y Amigos de la Academia, sigue cumpliendo sus objetivos fiel a su espíritu, a pesar de los tiempos difíciles que estamos todos atravesando.

En este sentido, la Junta Directiva se ha reunido en dos ocasiones para dar seguimiento a los proyectos en curso y analizar cuestiones puntuales ordinarias.

Se ha finalizado, dando cumplimiento puntual, el primer ciclo del **II Seminario Gastronómico** que viene desarrollándose en colaboración con la Universidad de Extremadura, cuyo segundo ciclo arrancará en el mes de septiembre.

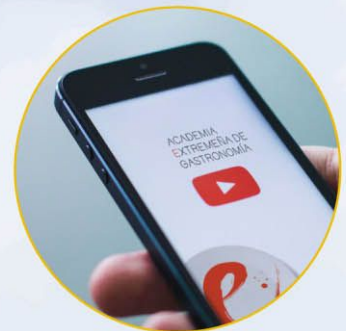
Ha proseguido la ejecución de las **Catas Virtuales**, habiéndose realizado últimamente una de aceites virgen extra y otra de vinos extremeños.

Seguimos actualizando y remodelando nuestra **página web**, habiéndos creado a su vez un **Canal de YouTube**, en el que estamos colgando conferencias, catas... de manera que puedan ser vistas de forma completa por todos. Os invitamos a ello.

En el capítulo de nuestra gaceta **desde El Atril**, éste es ya el nº 6 que editamos con una magnífica aceptación, estimando que podría estar llegando a casi 1000 personas o entidades.

Se viene incrementando el número de **Amigos de la Academia**, cuya incorporación está abierta y viene recogida en nuestra Web : (accedemos a **aexgastronomia.es**, pinchamos en la sección **SOMOS** y dentro de ella, en **AMIGOS DE LA ACADEMIA**, podréis ver toda la información relativa a este tema, pudiendo descargaros la solicitud de ingreso.

Los Amigos de la Academia, tienen los mismos derechos que los Académicos, a excepción de voto en Juntas Generales y el desempeño de funciones directivas. Entre estos derechos figuran la asistencia a Catas -con posibilidad de recibir los productos de la



CATAS VIRTUALES

DE LA AEXG

misma en sus domicilios-, conferencias, recepción de nuestra gaceta *desde El Atril*, eventos y cuantas actuaciones realice la Academia, en igualdad como os digo que los Académicos de número. ¡Os animo a todos a proseguir en este empeño de hacer amigos de la Academia!

Ya en capítulo aparte y dando cumplimiento a nuestros estatutos, se inicia el periodo renovación de Junta directiva; la actual permanecerá "en funciones", dando paso a la presentación durante un mes de candidaturas completas a la misma, al cabo del cual se procederá a la votación de las presentadas. Todos los Académicos recibirán un correo con las instrucciones de este proceso.

Sigue abierto el **Concurso de Fotografía Gastronómica** dotado con un premio de 1000 euros a la mejor fotografía, al que os animo a participar. Como sabéis, pretendemos hacer una exposición itinerante con todas las fotografías presentadas.

Finalmente y en cuanto a los **Premios Extremadura de Gastronomía 2021**, queda abierto el plazo para la proposición de candidatos.

CONCURSO DE FOTOGRAFÍA *Gastronómica* AEXG

Patrocinado por

ALEJO - LEAL
CENTRO MÉDICO



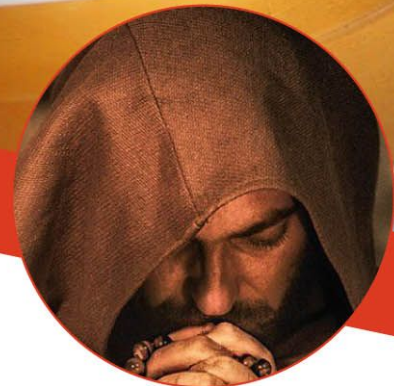
Estos son en definitiva trabajos y proyectos que en este último mes se vienen realizando por la Junta Directiva actual en pos del desarrollo de nuestra Academia Extremeña, dando cumplimiento así a los acuerdos y encargos realizados por la Junta General.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía



Laura Permon



Perdices al modo Alcántara

Todas las recetas tienen su historia, y la de ésta arranca de la época napoleónica, aunque los **monjes del monasterio de Alcántara** la tenían en sus libros y la cocinaban con anterioridad, aplicándola también a otros volátiles de caza como faisanes o palomas torcaes.

Fue entonces cuando las tropas de Napoleón cuando decidieron invadir Portugal para su destrucción, como aliado del reino de Inglaterra, cuando llegaron hasta el límite de Alcántara extremeño y saquearon su mítico monasterio; con ello destruye su magnífica biblioteca, llegando incluso a utilizar pergaminos, libros, etc. para con ellos "atacar" las bocas de los caños de sus arcabuces en pos de la fabricación de la munición.

Pero el azar, o quizá la "sabiduría" de un soldado napoleónico, quiso que no se perdiera el libro-recetario de los monjes, salvándolo como recuerdo que posteriormente cayó en manos en manos del **general Junot** quien, sabiendo la afición culinaria de su esposa **Laura Permon**, hizo que se lo enviaran.

Y precisamente Laura Permon presumía, durante sus invitaciones y fiestas, de las fantásticas y desconocidas recetas que tal recetario tenía, que de esta forma trascendieron y se divulgaron por toda Francia, haciendo como suyos aquellos platos tan españoles y extremeños.

Tal fue la aceptación, que hasta el propio insigne cocinero francés **George Auguste Escoffier**, al conocer esta historia, exclamó que *"tal libro fue sin duda el mejor trofeo de esa guerra"*.

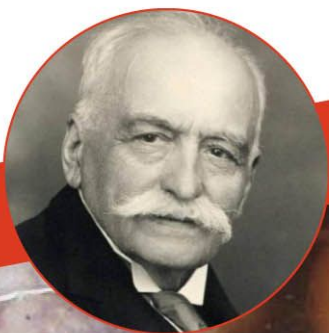
Desgraciadamente ese recetario físicamente se perdió, pero queda la tradición, referencias, numerosos escritos y reseñas de muchas de las recetas en él incluidas, recetas eminentemente extremeñas.

Hoy os traigo a colación la **receta de la Perdiz al modo de Alcántara**. Como suponéis os dejo la **tradicional**, si bien es cierto que actualmente los grandes chefs -y anteriormente las amas de casa- van dejando su impronta en su elaboración, como es el caso del Restaurante **El Atrio**, en el que en tiempo de caza la preparan de forma exquisita.

Una vez limpia la perdiz y deshuesada solo los huesos de la parte de la pechuga, rellenarla con un foie de cerdo introduciéndole alguna trufa también; embreadada para que ni se salga el relleno ni pierda la forma, marinarla 24 horas en un oporto o un vino dulce; pasado este tiempo rehogarla en una sartén con un poco de aceite, mejor con manteca de cerdo para finalmente cocinarla en el adobo en el que ha estado macerándose.

Ese foie casero hecho con hígado, papada, romero, tomillo... y trufa, será el que le aporte suavidad y aroma a la carne de la perdiz, un tanto agreste pero riquísima.

Si tenéis oportunidad de venir por Extremadura, y más concretamente por **Cáceres**, durante la época de caza, no dudéis en visitar el Restaurante **El Atrio**, o su nuevo establecimiento **Torre de Sande**, en donde sin duda disfrutaréis con este magnífico plato elaborado de manera magistral.



Auguste Escoffier



Toño Pérez y su Perdiz al modo Alcántara



CRYSTAL PALACE

"Pastizzi", Malta a base de bocaditos

Para un maltés hablar de "pastizzi" es referirse a algo cotidiano. Estos pastelitos salados, rellenos de crema de guisantes o requesón, son quizás el más claro estandarte de la gastronomía maltesa. Los puedes comer a cualquier hora del día y a precios francamente baratos. Difícil tomar solo uno.

Es verdad que su textura depende mucho del horno en el que se cocinen. Cada maestrillo, decimos en España, tiene su librillo. Y, en este caso, cada horno su toque personal.

Hay, no obstante, un lugar emblemático donde, dicen, se comen los más famosos "pastizzi" de Malta. Su nombre es Crystal Palace y se encuentra en Rabat, cerca de Mdina.

No es extraño encontrarnos en la puerta con numerosas personas, muchas de ellas turistas, deseosas de probar esta maravilla gastronómica. No sé si realmente son los mejores del país, pero sí son los mejores que he comido.

El lugar es pequeño, tipo tasca. Calculo que poco más de veinte metros cuadrados. Sin embargo, ese horno es “mano de santo” para los “pastizzi”. Me encantaron con los dos tipos de rellenos.

Centenares de “pastizzi” saliendo de estos hornos. Sin descanso, sin pausa. Por cierto, lo más aconsejable es tomarlos cuando están crujientes, calentitos y recién horneados.

Gastronomía de altura elaborada con ingredientes sencillos y económicos (harina, sal, huevos, queso o guisantes, ...).

El valor de la tradición como aval de una buena cocina. La de toda la vida. Todo un lujo al alcance de cualquier bolsillo.

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG





EL VINO
DEL MES



Tinto Reserva “9 cepas” Bodega Encina Blanca de Alburquerque

Siguiendo con los vinos extremeños, aún no suficientemente conocidos por los consumidores, y que están demostrando día a día su alta calidad.

Hoy presentamos uno de ellos que, más que un vino, es un gran estudio experimental con un largo camino ya recorrido.

Nueve variedades -tempranillo, merlot, malbec, syraz, petit verdot, garnacha, verdejo negro (muy poco frecuente) y alfocheiro- se unen, para expresar cada una lo que tienen en un microclima totalmente especial y con suelos diversos, que junto al medio ambiente, también específico, forman lo que se conoce con el nombre de "terroir", Podríamos llamarle el vino de los contrastes, que hará, tras beberlo despacio, las delicias de lo que buscan algo singular.

Aspecto sobrio, bien vestido y de buen movimiento en copa.

Nariz muy compleja, franca y completa en la que los matices se conjuntan. Especies sápidas, frutas muy maduras, notas minerales, envueltas todas en tonos de madera potentes que completan el conjunto.

En la boca es seco, de profunda expresión tánica, con taninos jugosos y sabrosos. Un paso de boca potente y estructurado y un final muy largo y expresivo que se prolonga mucho.

Un vino potente, serio, adusto en algunos momentos.

Gran equilibrio alcohol-acidez-cuerpo hacen de este vino una expresión multivarietal comprometida y exitosa.

Ya se puede tomar, pero soportará una juiciosa guarda.

Merece la pena la ida a Albuquerque.

Un arroz con liebre, un guiso de venado o caza, un queso de oveja envejecido, serán excelentes compañeros. También lo será una caldereta con el pimentón alegre.

Isabel Mijares

Académica de la AEXG

Química, Enóloga y Escritora Vitivinícola

Académica de número de la Real Academia de Gastronomía

Hija Predilecta de Mérida





Fuente: juntex.es

Leche materna, el superalimento que guardan en Bancos de Leche

Un artículo de M^o del Rosario Ramírez Bernabé

Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)

La leche materna presenta una composición nutricional adaptada a las necesidades del lactante que varía en función de su desarrollo. Por estas razones, supone mucho más que un conjunto de nutrientes para el recién nacido. El calostro es la leche inicial y se secreta desde las primeras horas. Se caracteriza por tener una mayor concentración de proteínas, inmunoglobulinas y una menor cantidad de grasa. La leche de transición se secreta a partir del sexto día hasta el decimocuarto, momento en el que descienden los niveles de inmunoglobulinas y lactosa y se incrementa la concentración de grasa. La leche madura se secreta desde el final de la leche de transición hasta el final de la lactancia, va incrementando gradualmente su contenido en grasa, adaptándose de este modo a las necesidades del lactante. Por su valor nutricional, la leche es suficiente para suplir las necesidades fundamentales del recién nacido. Sin embargo, no sólo debe ser considerada como la fuente principal de alimento sino también como proveedora de inmunidad. A través de la leche materna se transfieren inmunoglobulinas y células inmunológicas de la madre al neonato lactante. En los últimos años, además de su función sobre la protección inmunológica, se ha reconocido el efecto de la leche humana en el desarrollo y maduración del sistema nervioso central, e incluso se ha relacionado como uno de los factores clave en la iniciación y el desarrollo de la microbiota intestinal del neonato ya que este fluido garantiza un aporte continuo de bacterias durante todo el periodo de lactancia, lo que otorga fundamentos más que válidos para recobrar la cultura de la lactancia.

La leche materna es imprescindible para la alimentación de los recién nacidos en condiciones especiales, particularmente en los recién nacidos extremadamente inmaduros (de menos de 28 ó 30 semanas de gestación y 1000 g de peso)

cuya fisiología general, y la digestiva en particular, es extraordinariamente delicada y vulnerable, por lo que toleran mucho mejor la leche humana que cualquier otro alimento. En estas condiciones, además deben ser sometidos habitualmente a alimentaciones parenterales prolongadas, que además de resultar carísimas, favorecen la aparición de infecciones a las que estos niños son proclives por su poca desarrollada inmunidad. Por los motivos expuestos anteriormente, surge la necesidad de alimentar a estos recién nacidos prematuros con leche materna. Un Banco de Leche es el dispositivo sanitario establecido para la obtención de leche humana a fin de recogerla, procesarla, almacenarla y dispersarla, con todas las garantías sanitarias, a los pacientes que precisen de este producto biológico. Los bancos de leche humana ayudan a resolver el problema cotidiano de falta de leche materna en aquellas ocasiones en que es especialmente necesaria, proporcionando un producto debidamente recogido, controlado y almacenado. Resultan económicamente rentables porque disminuyen el gasto farmacéutico en fórmulas alimenticias especiales y alimentaciones parenterales. Está demostrado que reducen significativamente la morbilidad y mortalidad neonatales, ahorrando así el gasto en controles analíticos y medicación. En diferentes países existen Bancos de Leche desde el primer tercio del siglo XX. En concreto, en Europa se calcula que hay alrededor de 250-300 Bancos de Leche en funcionamiento (www.europeanmilkbanking.com). En España disponemos de dieciseis centros activos* (aebih.org) para preservar este superalimento.

M^a Victoria Gil Álvarez

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



***BANCOS DE LECHE
EN ESPAÑA**



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena



Comulgar toro

La carne del tótem en las oficinas del pensamiento. Carnes bravías como bravía es la fiesta.

El toro de lidia, la dehesa y la libertad... una religión de valientes. El toro es andariego y sus carnes son magras y duras. Las carnes del bravo, del toro bravo, se asemejan, en alguna medida, a las carnes de caza. Como los cévidos, los toros desarrollan músculos poco grasos. Son titanes de fuerza nacidos para el combate. Y es precisamente el esfuerzo del combate el que da lugar a eso que llaman carnes fatigadas. Falta de oxígeno, exceso de anhídrido carbónico, presencia de ácido láctico... que dicen los que han estudiado; no me hagan mucho caso. Lo cierto es que la carne del tótem, como la carne de caza, pide mimo en su maduración. Carnes rojas; oscuras como la muerte, sápidas como el miedo.

Frascuelo o Lagartijo. Joselito o Belmonte. Guiso o plancha. Esa es la cuestión. De entre las carnes del toro, dadas las circunstancias de su vida y de su muerte, siempre se han preferido las más gelatinosas: el rabo, por supuesto, pero también el morcillo, el jarrete, la carrillera o la aguja..., lo que viene a ser a la cocina el toreo al natural, o sea, la olla. Otras como los solomillos, los lomos, la babilla o la contra... se destinan a la plancha, o, si lo prefieren, a la mano derecha.

Luego va quedando la casquería: los callos, los morros, la lengua, y, por supuesto, las criadillas. De un atracón de criadillas de toro, tomadas a mayor gloria de Germana de Foix, dicen que murió Fernando el Católico a su paso por Madrigalejo. *Si non é vero, é ben trovato*... Una vez más, de vuelta al toro como encarnación de la vida, la muerte y el vigor genésico. Anécdota que me trae otra a la cabeza; se la leí a Néstor Luján, atribuida, según el sabio gastrónomo catalán, a la maledicencia. Al decir de los tales maledicentes el General Miguel Primo de Rivera, entonces Capitán General de Cataluña, solía comerse, a la finalización de cada corrida, en su mismo palco de cualesquiera de las plazas

barcelonesas, las criadillas de los toros lidiados. Supongo que planchadas..., aunque toda esta casquería, tras largas cocciones y bien condimentada, resulta ser un bocado tan sabroso como tierno.

Porque lo cierto y verdad es que la forma tradicional de consumir la carne del toro de lidia ha sido, desde tiempos remotos, la caldereta. De hecho, se cuenta que uno de los primeros toreros de los que se tiene noticia fue un tal "Filigranas", que allá por el siglo XVIII alcanzó tanta fama preparando las carnes de los toros que él mismo toreaba, que pasó a ser anunciado como "El Calderetero". Calderetas, calderos, ollas y peroles..., guisos tradicionales de esos que piden mano lenta y temple, mucho temple.

Esta historia viene de antiguo. Las carnes de toro ya aparecían, allá por el siglo I, en "De Re Coquinaria", el recetario de Marco Gavio Apicio, el gastrónomo por excelencia. Y es que el recetario de la carne de toro no se agota en el rabo de toro. El mismo rabo se prepara hoy de mil y una maneras: arroz cordobés de rabo de toro, raviolis, lasañas y canelones rellenos de rabo de toro, croquetas de rabo de toro, flamenquines de rabo de toro, hamburguesas de rabo de toro, pimientos rellenos de rabo de toro, tortillas de rabo de toro, sopas de rabo de toro... Sopas, por cierto, parientes de los famosos sancochos venezolanos y de las sopas de rabo de buey enlatadas por Campbell (que haría icónicas Andy Warhol) y de las sopas oxtail del más clásico recetario internacional... Mil y una maneras de comulgar toro bravo. Para algunos, carnes de segunda, para todos, platos de primera.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG





HOY HABLAMOS DE...

La Cocina Yucateca, M^a Isabel Mijares y Will Rodríguez

En aquella Mérida, allá por Yucatán, donde mucho se nos quiere y poco correspondemos, estuvimos hace ahora años. Y, desde allí, nos lo recuerdan.

Lo hacen comunicándonos que, pasadas sus elecciones de primera semana de junio, quieren acelerar la creación de la Academia de Gastronomía de Yucatán, así como la celebración de una VINAC en Mérida.

Y nos regalan el oído, solicitándonos apoyo y recordándonos nuestra aparición allí, en medio de nuestros quesos, jamones, aceites, cavas y vinos, y, entre ellos, Maribel Mijares, embajadora de lujo como nos rememoran. Y es que allí, con ese gran cocinero, no conocido, que es Hugo Vázquez, entre catas y degustaciones, se hizo una colosal paella que nos desapareció en contados minutos, sin cortedad alguna de las autoridades presentes, al igual que el cava que ofrecimos.

Y la anécdota “estrella” en el recuerdo fue la presentación del “Gazpacho de Mango” de Hugo Vázquez y la inesperada irrupción de Isabel sorprendiendo a todos con su exaltación de un D.O. Tierra de Barros como de “armonía sin igual”, que originó los más encendidos brindis y subsiguiente liquidación de existencias.

Por aquellos días tuvimos la ocasión de compartir mesa con Will Rodríguez, conocido investigador de la cocina yucateca, mencionado por nuestro encomiable Fernando Valbuena en su reciente conferencia “gastrónomo-taurómaca”, refiriéndose al plato “Chocolomo” con destacado protagonismo de la carne del toro de lidia que, “... al término de la corrida, se expende a las afueras del coso taurino, según la tradición.”

Conservo, dedicado, de Will el "Gran libro de la cocina yucateca", editado en 2015, en el que textualmente dice: "La Península de Yucatán, favorecida por su ubicación estratégica, tuvo acceso a numerosos insumos provenientes de lejanos territorios del continente americano. Sin embargo, el mayor impacto en cuanto a la forma de vida en general y a la alimentación en particular se dio a partir del siglo XVI con la llegada de los españoles. Junto a ellos llegaron los ingredientes tanto europeos como asiáticos que transformaron radicalmente la manera de preparar los alimentos. Ambas culturas, maya y española, se vieron enriquecidas con este mestizaje alimentario".

¡Qué maravilla, con los tiempos que corren oír hablar así de mestizajes! Y más aún oír cómo desde allá nos solicitan el apoyo de la Academia Extremeña de Gastronomía para apadrinar la creación de su Academia yucateca. Evidentemente, todo deberá llevar su insalvable burocracia y reglamentaria oficialidad incluyendo la Academia Iberoamericana de Gastronomía, que preside nuestro amigo y colaborador Rafael Ansón.

Pero sin duda, será un placer colaborar y ayudar, y así lo creo a pesar del olvido de Hispanoamérica que tenemos en nuestra región del que nadie responde. En este caso la Gastronomía ya es un reclamo principal en turismo y en conjunto en la promoción del conocimiento de nuestras regiones, así como el de generar oportunidades de negocio de las que tan necesitados estamos. Tengamos aquí en cuenta el comprobado éxito de los productos gourmet extremeños en Yucatán, algo que no debería pasar desapercibido para insuflar optimismo tras un 2020 que nos ha enfrentado a una situación excepcional, pero que, a su vez excepcionalmente, cuenta ya con contactos en los mercados a los que nos dirigimos.

Y conviene recordar que en aquella Mérida de Yucatán hay restaurantes llenos de jamones extremeños para tomar con vinos de Ribera del Guadiana y chefs extremeños que hacen buen uso del Pimentón de La Vera, Torta del Casar y aceite de Sierra de Gata empeñados en dar la mejor versión de nuestra tortilla de patatas que a veces se resiste.

En aquel lado del mar se ve que ya tienen ese optimismo ante el reto de una nueva situación de normalidad y tan imprescindible para la Gastronomía y Hostelería, entre otros sectores, y ya piensan en una Academia de Gastronomía con nuestro apoyo, y en su idoneidad para probar nuevos productos y encontrar nuevos clientes y para conocer nuevos mercados y para generar nuevos servicios o demandas.

¿Por qué no? ¿Porqué ambas culturas, yucateca y extremeña, no pueden verse de nuevo enriquecidas con este mestizaje alimentario que proponen María Isabel Mijares y Will Rodríguez? Contando otra vez con nuestros excelentes productos y nuestro buen hacer... ¡bendito sea Dios!

Jorge Gruart

Vicepresidente de la AEXG



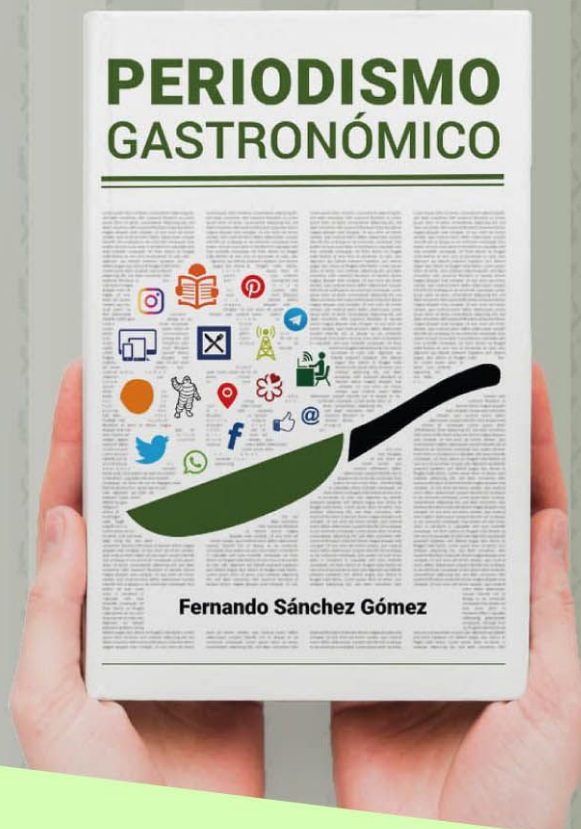
M^a Isabel Mijares



Will Rodríguez



MISCELÁNEA
con *Rafael Ansóñ*



La andadura del periodismo gastronómico

El periodismo gastronómico se está consolidando en el siglo XXI. La importancia que está adquiriendo el sector culinario a nivel global es un hecho más que constatado, tanto a nivel mediático como en cuestión de programas y libros que se están publicando en torno a esta temática.

Uno de ellos, es obra del periodista e investigador en comunicación **Fernando Sánchez Gómez** quien, además, es autor de la primera Tesis Doctoral en crítica y periodismo gastronómico. Su libro "**Periodismo Gastronómico**" recopila y analiza los géneros informativos que han tratado la gastronomía desde el siglo XVIII al XXI.

Un libro que ha sido muy valorado por su novedad y calidad, y que ha recibido dos grandes premios de la literatura gastronómica, el *Premio Euskadi de Gastronomía* a la mejor publicación, concedido por la Consejería de Cultura del Gobierno Vasco, y el *Prix de la Littérature Gastronomique* de la Academia Internacional de Gastronomía de París.

En la introducción que he tenido el honor de escribir, hablo de la evolución de la gastronomía, que ha pasado de contemplarse como una necesidad básica a llegar a la categoría de arte. "Ahora es un placer, un deleite, una experiencia que comienza en el paladar y propicia un paseo por nuestros recuerdos". La gastronomía ha adquirido una gran relevancia en el mundo del periodismo, "convirtiéndose hoy en día en una de las áreas de especialización con más renombre".

La gastronomía en los medios

El libro de Sánchez Gómez comienza, precisamente, con el boom mediático gastronómico que está ocurriendo en la actualidad y que es relativamente reciente. Es un periodismo que está adquiriendo mucha fuerza a través no sólo de los medios convencionales sino, también, gracias a la popularidad de blogueros que están calando en la sociedad con sus canales de cocina caseros.

El origen, 1758

Antes de analizar el alcance actual, hay que remontarse al momento en el que la gastronomía hizo su incursión en la prensa y, para ello, hay que viajar hasta mediados del siglo XVIII, cuando empezaron a aparecer, diariamente, demandas

de empleo de cocineros en el Diario Noticioso.

Poca literatura había en esos primeros contenidos gastronómicos, en los que aún no se hablaba de técnicas, ingredientes o tendencias culinarias. Pero es importante conocer el origen de la comunicación gastronómica, a finales de la década de los años cincuenta del siglo XVIII, que, posteriormente, ha ido evolucionando hasta alcanzar, hoy en día, tal relevancia como para que se hable de un “lenguaje del periodismo gastronómico”.

Géneros y definiciones

Y es que el mundo culinario ha evolucionado a lo largo de la historia como cualquier otro género periodístico. Comenzando por el periodismo **Patriótico**, que reivindicó el inicio de la cocina española a raíz de la Guerra de la Independencia Española (1808-1814), pasando por el periodismo **Ideológico** hasta adquirir, después, un carácter puramente **Informativo**.

Así se llega hasta un modelo de diario **Interpretativo-Explicativo**, que entiende la gastronomía y profundiza en su forma y estilo. Este podría considerarse el origen de la crítica gastronómica, justo coincidiendo con el nacimiento de la prensa europea moderna. Un momento en el que comienza a adquirir una relevancia mayor a nivel de página y de acontecimientos gastronómicos.

Estos artículos van tomando forma con el periodismo **de Servicio**, que llega a España a mediados de los 80, con textos más críticos y orientativos para el consumidor. Hablamos ya de recomendaciones en cuanto a dietas alimentarias dedicadas al cuidado del cuerpo y del alma.

Y aterrizamos con el periodismo **Ciudadano**, en pleno siglo XXI, donde irrumpe Internet y su influencia digital. Lo cual ayuda a popularizar esta especialidad, otorgándole un carácter más amateur y desarrollando una ética y deontología propias.

Rafael Ansón

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





LA PREGUNTA DEL MES



**ESTE MES: 1 CAJA DE
TINO RESERVA "9 CEPAS"**
BODEGA ENCINA BLANCA DE ALBUQUERQUE



¡Tenemos ganador... y nuevo premio para el mes de junio!

Este mes sí hemos recibido varias repuestas correctas a la pregunta del pasado mes de mayo (la solución más abajo), con lo que hemos procedido a realizar un sorteo entre los acertantes, de los cuales ha resultado ganador **Luis Delicado**. En breve recibirás en tu domicilio las 2 cajas de vino. ¡Enhorabuena!

Os recordamos cómo debéis participar, enviando la respuesta a desdelatril@gmail.com:

Asunto. Pregunta del mes + mes/año Ejemplo: **Pregunta del mes junio 2021**

Texto. Respuesta: tu respuesta Ejemplo: **Respuesta: la clarificación de un vino es...**

En caso de ser premiado nos pondremos en contacto contigo, con lo que en principio no requerimos de ningún dato tuyo personal.

• **La pregunta que formulábamos en el pasado mes de mayo de 2021 era:**

¿Qué significan cada uno de los símbolos que encontramos en la base del corcho de un vino espumoso?

Y la respuesta correcta:

- **Estrella de cuatro puntas: CAVA.**
- **Rectángulo: 2º FERMENTACIÓN EN BOTELLA MUY CORTA Y SIN DEGÜELLE.**
- **Circunferencia: GRANVAS.**
- **Triángulo: VINO GASIFICADO.**



• **La pregunta del mes de junio de 2021**

¿Qué es la clarificación de un vino y cuándo se hace?

El Premio consistirá en una caja de 6 botellas del soberbio vino que os recomendamos en este número, **Tinto Reserva "9 cepas"** de Bodega Encina Blanca de Albuquerque... ¡animaos!

desde el
ATRIL
LA GACETA DE LA AEXG



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

desdelatril@gmail.com

EDICIÓN / CONSEJO DE REDACCIÓN
Academia Extremeña de Gastronomía

DIRECCIÓN EDITORIAL
Presidente de la AEXG

REVISIÓN, DISEÑO EDITORIAL Y ADAPTACIÓN DIGITAL
Symbolum Estudio Gráfico