



NOTICIAS DE
LA ACADEMIA

Velando y difundiendo nuestra cultura y costumbres gastronómicas

----- página 2



RECETAS
CON HISTORIA

Sopas de Tomate a la Extremeña

Sacada de aquellas entrañables
“libretas” antiguas y familiares ...

----- página 4



**¡NUEVO
PREMIO!**
En página 18



EL GASTRÓNOMO
VIAJERO por
J. Antonio Narro

Morcillas como postre en Arouca

Puede parecer extraño, pero
está bien escrito...

----- página 5



EL VINO DEL MES
por *Isabel Mijares*

Madre del Agua 2017

Bodegas Toribio
Puebla de Sancho Pérez,
Badajoz

----- página 7



GASTRONOMÍA
& CIENCIA
por *M^a Victoria Gil*

¡Para verte mejor!

A lo largo de la historia muchos
alimentos y remedios tradicionales
han servido para mejorar nuestra
salud. Sin embargo, carecían de...

----- página 9



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

Villamiel. Año 0

A Extremadura llegué por
donde el vino.
Pudo ser de otra manera, pero
fue por donde el vino...

----- página 11



HOY
HABLAMOS DE...
por *Jorge Cuart*

Los “salvavidas” de corcho de Mr. John T. Smith

En reciente viaje a Reems, en Bélgica,
en visita a la empresa **Belgian
Bottlecap Schotte** para ver unos...

----- página 13



ARMONÍAS
por *Rafael Anson*

Cascajares, una tierra de cocineros

Es verdad que los cocineros más
famosos suelen ser conocidos por
los restaurantes en los que han...

----- página 15



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

Con el periodo estival en su ocaso, la **Academia Extremeña de Gastronomía** vuelve, si cabe, con mayores y renovados ánimos a retomar el pulso a sus proyectos en marcha; pero también a programar otros nuevos e ilusionantes -que ya os iremos desvelando- y que marcarán el cumplimiento, como siempre, de los fines recogidos en nuestros Estatutos: velar y difundir nuestra cultura y costumbres gastronómicas.

Todo esto no ha supuesto que la Academia haya estado ociosa durante este tiempo estival, ni mucho menos, durante esta dolorosa pandemia, aunque muchas veces de forma virtual. En ningún momento han cesado sus quehaceres puntualmente.

De esta forma, se han venido celebrando las habituales **reuniones de Junta Directiva**; se han realizado con gran éxito de audiencia **catas virtuales de vinos y aceites** en las que los participantes recibían en su propio domicilio los productos que, de forma dirigida, se catarían; se ha dado cumplimiento a todas las sesiones del **Seminario Permanente de Gastronomía** que junto a la Universidad de Extremadura se vienen realizando, y que tendrán lugar en su segundo ciclo ya en este mes de septiembre; se están realizando todos los preparativos para la gran Gala de la **entrega de Premios "Extremadura de Gastronomía"** de este año...

Pero sin duda, si hay algún proyecto que destacar por su gran acogida ha sido la creación y puntual edición de nuestra gaceta **DESDE EL ATRIL**, de la que llevamos ya

La **berrea**, un espectáculo digno de contemplar en estas fechas en la dehesa extremeña



ininterrumpidamente 8 números. A este respecto, cabe destacar la amplia repercusión de nuestro último número, un monográfico sobre la **CATA DE VINOS EXTREMEÑOS**, que ha supuesto en torno a su contenido la petición y realización de entrevistas radiofónicas y de prensa, así como la solicitud de permiso para ser incluido en las webs de dos restaurantes (uno de ellos Estrella Michelin) gustosamente concedido, y que gentilmente han querido indicar en ellas su procedencia.

Finalmente, como todos sabéis, se ha renovado la **Junta Directiva** con la proclamación de la única candidatura presentada, que deberá ser refrendada en la próxima reunión de Junta General, todo ello de conformidad con lo ordenado por nuestros estatutos.

Y esto ha sido todo lo acaecido durante este último mes en la vida de nuestra Academia, con el compromiso de la nueva Junta Directiva de seguir trabajando en pos de hacer más grande nuestra región desde el punto de vista

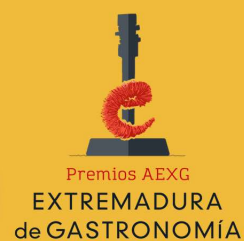


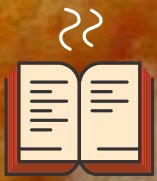
gastronómico, ayudando así mismo en todo lo que se nos demande y se encuentre dentro de nuestros fines y capacidades.

Con el mejor de los deseos para todos, ¡cuidaros!!

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía





Sopas de Tomate a la Extremeña

La **cocina extremeña** es una cocina **casera**, fundamentada en la conjunción de nuestros productos naturales y el soberbio **ingenio de nuestras mujeres** en las elaboraciones. Así, los platos se nutrían de los productos que en casa se tenían, provenientes de sus propias huertas, campos, corrales o gallineros. De ahí que sus **recetas** sean tan tradicionalmente **domésticas** e históricamente se repitan sin grandes modificaciones. Ello, sin embargo, no resta importancia a nuestros excelentes cocineros, muchos de ellos en la vanguardia de la gastronomía española, ni a las excelentes ofertas gastronómicas que podemos encontrar a lo largo de toda Extremadura.

Hoy os traigo una receta histórica, las **Sopas de Tomate a la Extremeña**. Y digo histórica porque creo que no habrá una casa extremeña en donde no se hagan o no se hacían, ni recetario doméstico extremeño en donde no aparezcan. Como siempre os digo, ésta esta sacada de uno de ellos, en los que muy pocas veces aparecen cantidades en esos recetarios, pues es normal que para determinarlas solo indiquen "**depende para cuantos**" o "**según el gusto**" así que como es historia la transcribo como viene:

En una pastelera o cazuela de barro se sofríe el pimiento rojo, cebolla y abundante tomate cortado todo en trozos pequeños, se le pone también unas rodajas de patatas cortadas como para tortilla, es decir muy muy finas, a medio sofreír se le añade pimentón y un poco orégano. Cuando todo esté sofrido se le añade caldo, bien agua y mejor uno de pollo. Se rectifica de sal

A la hora de servir y muy calientes se le ponen por encima para que empapen unas rebanaditas de pan del día anterior o si se quiere que den un pequeño hervor con ellas.

Se acompañan con uvas o higos a parte.

Es en esta época de higos y vendimia cuando empiezan o empezaban los primeros días frescos de otoño cuando aparecían en las mesas de labradores esta suculentas sopas, que luego fueron estrella de la gastronomía extremeña.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía



Morcillas como postre en Arouca

Puede parecer extraño, pero está bien escrito. Una morcilla de postre.

Me explico. En la ciudad de **Arouca** (distrito de Aveiro), al norte de Portugal, se encuentra el que fuera uno de los monasterios más famosos de Portugal. Este imponente edificio, donde entraban monjas procedentes de la alta sociedad portuguesa durante siglos, está históricamente muy relacionado con la figura de la "Reina Santa Mafalda", que fuera infanta de Portugal y reina consorte de Castilla.

Pues bien, entre estos muros la tradición repostera llegó casi a la excelencia. Diferentes "**doces conventuais**" se elaboraban y salían de los hornos de este monasterio.

Con la desaparición de la vida monacal entre estos centenarios muros de granito esta tradición repostera afortunadamente no se perdió. Bien por algunas sirvientas de esas monjas, bien por familias del municipio, lo cierto es que ese "bagaje" culinario se fue transmitiendo de generación en generación hasta nuestros días.

Tanto que es imposible visitar Arouca y no probar algunos de esos postres conventuales.

La variedad es ciertamente amplia, con nombres tan sugerentes como "barrigas de freira" (vientres de monja), "manjar de língua", "pão de São Bernardo", "charutos de amêndoa" (puros de almendra), "castanhas doces" (castañas dulces), etc., etc.

Pues bien, una de estas delicias, una de estas “sobremesas”, son las morcillas dulces. Todo un descubrimiento para quien les escribe.

Como reconocido goloso que soy, me acerqué a una conocida tienda (“**Casa dos Doces Conventuais**”) para interesarme por esta elaboración.

A base de dulce de pan, manteca, almendras, azúcar y canela se prepara este particular “trampantojo” gastronómico.

Como saben, el trampantojo es una técnica pictórica que intenta engañar a la vista. Este término también se aplica al mundo de la alta cocina con similares connotaciones. En definitiva, no es más que una traición al ojo. No es lo que parece ser.

Aquí tenemos un ejemplo ciertamente atrayente. Perfectamente presentado, a primera vista cualquiera diría que es un embutido. Naturalmente, llama la atención que se encuentra a la venta en una pastelería.

Como pueden imaginarse, los ingredientes nos indican todo lo contrario. Un atractivo y sugerente engaño al ojo que pide ser probado.

No pude esperar mucho tiempo con la “morcela doce” en el plato. Tenedor y cuchillo en mano fui poco a poco degustando este manjar de azúcar y almendra.

Viajar es descubrir y es conocer. En **Arouca** aprendí y conocí una cosa más: **la centenaria y rica tradición repostera** de esta localidad gracias a la historia culinaria de ese famoso edificio que albergó uno de los monasterios más ricos de Portugal.

Ya saben, si vienen por aquí, prueben esas curiosas e inusuales morcillas dulces.

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG



Casa dos Doces Conventuais



EL VINO DEL MES

Isabel Mijares



Madre del Agua 2017

Bodegas Toribio

Hoy elegimos un gran vino elaborado por Bodegas Toribio sita en **Puebla de Sancho Pérez**, localidad muy próxima a Zafra. Se trata de una bodega de larga tradición, que viene consiguiendo unos vinos excelentes.

En esta ocasión os presentamos **Madre del Agua 2017**, un vino elaborado con gran proporción de Garnacha Tintorera que quisimos **catar de forma profesional** un curioso panel de **7 personas** (2 técnicos, 2 chefs, 2 periodistas y yo misma), y cuya experiencia se tradujo en una magnífica impresión y una gran calificación.

En una original botella, se encierra **un vino más que original**.

Se viste en amplios tonos de color Bordeaux púrpura sostenido. Elegante fluidez y movimiento en la copa. Gran luminosidad que lo hace muy atractivo a la **vista**.

Posee un **aroma** con una complejidad que sobrepasa la crianza. Todo son armónicas notas que se envuelven y cierran sin ninguna que resalten.

Notas frutales maduras, especiadas, empireumáticas y minerales; la madera en el fondo, limpia noble que redondea el conjunto.

En boca se presenta sobrio en el ataque, expresándose de inmediato con carnosidad y voluptuosidad crecientes, para concluir en un final orgulloso y amplio.

Su **estructura y expresión tánica** son amables y profundas, poseyendo un largo posgusto que prolonga la sensación placentera.

Armonías: Carnes de gamo o corzo como en general las de caza y patés de jabalí o liebre serán sus compañeros gastronómicos inseparables, así como las cazuelas de sabrosas legumbres. Y no debemos olvidar lo quesos cremosos de profundo sabor, con los que tendrá una armonía completa.

Gran a la vez que **sorprendente vino extremeño**.

Isabel Mijares

Académica de la AEXG

Química, Enóloga y Escritora Vitivinícola

Académica de número de la Real Academia de Gastronomía

Hija Predilecta de Mérida





¡Para verte mejor!

A lo largo de la historia muchos alimentos y remedios tradicionales han servido para mejorar nuestra salud. Sin embargo, carecían de credibilidad y aceptación entre los profesionales del ámbito sanitario. A diferencia de éstos, los **nutracéuticos** son productos de origen natural con propiedades biológicas activas beneficiosas para la salud, que han sido demostradas científicamente a través de procesos de validación equiparables a los de cualquier medicamento. Dichos procesos deben adecuarse a los criterios de la FDA, agencia estadounidense responsable de la regulación de alimentos, medicamentos y cosméticos, entre otros.

Los productos nutracéuticos no sólo constituyen un suplemento dietético, sino que también pueden utilizarse para prevenir y tratar diversas patologías. Habitualmente se consumen como concentrados de determinados nutrientes y se presentan bajo matriz farmacéutica (píldoras, cápsulas, comprimidos, etc.).

El Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (**INTAEX**), con la colaboración de quien escribe, ha desarrollado un interesante proyecto de investigación, encaminado a la obtención de un nutracéutico a partir de aceite de oliva virgen extra. A estas alturas nadie pone en duda las excelencias del mercedamente denominado “oro líquido”, pero ¿sabía usted, querido lector, que sus propiedades aún pueden ser mejoradas? Así, hemos enriquecido el aceite de oliva virgen extra con dos pigmentos carotenoides de color amarillo y solubles en grasa: la **luteína** y la **zeaxantina**. Ambos compuestos bioactivos, procedentes de la espinaca, ayudan a reducir y prevenir la incidencia de ciertas enfermedades crónicas. Una de las más importantes es la **degeneración de la mácula ocular**. Estos compuestos pueden prevenir el daño oxidativo inducido por la luz en la retina y, por tanto, proteger frente al inevitable deterioro asociado a la edad.

Así, consumir este aceite no sólo será un deleite para el paladar, sino también para **la vista**.

En este estudio extremeño se optimizaron los parámetros implicados en el enriquecimiento del aceite de partida y se llevó a cabo el correspondiente estudio de validación que incluía su caracterización in vitro así como su posterior validación en modelos humanos, encontrando una actividad antioxidante en orina y una concentración de luteína y zeaxantina en suero sanguíneo que permitieron concluir que dicho aceite enriquecido puede ser considerado un nutracéutico con carácter preventivo frente a los procesos de degeneración macular, pudiendo constituir una **alternativa a los fármacos** ricos en estos carotenoides.

Finalmente, se llevó a cabo una evaluación sensorial. Tras las catas, los consumidores fueron informados de los beneficios que el consumo habitual de este nutracéutico podría aportar a la salud, encontrando que el **75% de las mujeres** y el **100% de los hombres** encuestados estarían dispuestos a asumir el posible sobrecoste que pudiera conllevar la adquisición del mismo respecto a un aceite de oliva virgen extra convencional.

M^a Victoria Gil Álvarez

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





CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena



Villamiel. Año 0

A Extremadura llegué por donde el vino.

Pudo ser de otra manera, pero fue por donde el vino. En bus. Un bus; mil y ciento paradas.

Un bus cansado de subir al norte (repleto de garrafas de aceite, embutidos de cuerda y vino).

Un bus ansioso de bajar al sur a buscar el aire (el olivo, el cerdo y la vid). Pudo ser de otra manera, pero en Extremadura entré por **Baños de Montemayor** (creo) y, parando parando, fui a dar en **Villamiel** (de esto estoy seguro). En Villamiel y en el vino suyo.

Dos vinos servían en mi Colegio Mayor. Los dos, por supuesto, de pago. Y, alegres, nos acostumbramos a celebrar con vino. El caro, el de **Rioja**; el barato, el de **Cañamero**. No sabía yo dónde pudiera estar Cañamero y alguien dijo Extremadura. Y me quedé con la copla. La copla de "no solo en Rioja paren vino". En Extremadura, al menos en Cañamero, también. Un vino más barato. Creo recordar que con veinte pesetas te alcanzaba para una botella. O cuarenta, no lo recuerdo con exactitud. O quizá fuera el Rioja el que valiera cuarenta pesetas... Pero allí y entonces aprendí aquello de que el mejor vino no es el más caro, sino el que se comparte. Eso y que Cañamero estaba en Extremadura...

En Villamiel añadí la palabra **pitarra** a mi diccionario (y la anoté por la f de felicidad). Aquella noche serrana, aquel vino frío y bravo se vino a vivir conmigo. Vasos mayúsculos en minúsculas bodegas... Y me pareció bella Extremadura. Al menos eso pensaba yo unas horas después mientras las olas enfurecidas agitaban mi cama como una goleta en la tormenta.

Luego vinieron otros. Otros vinos extremeños. Yo dejé de ser mozo y creo que los vinos extremeños también. Y vino **Almendralejo** y la Tierra toda de Barros. Y **Nogales**. Y **Salvatierra**. Y **Alburquerque**. Extremadura entera. Y se me apretaron las caras y los vinos. Me pareció buena la buena gente de Extremadura y le puse cara al vino. El vino como fortaleza de hombres nobles y fuertes. De terruño y palabra dada. De bodega y sacrificio, de tinaja y tiempo.

No entiendo de vinos. Yo, como mi amigo Juan, bebo por los efectos (y la compañía). No hay enólogo que haga de mí carrera, cato malamente... pero sé que nunca como ahora los vinos extremeños. Si Hemingway se lamentaba de no haber bebido más vino, yo lamento, al menos, no haberlos probado todos. Ay del vino que no bebemos...

No sé por dónde me iré de Extremadura, pero ese día no dejen de beber vino. ¡Extremeño, por supuesto! Al menos unos cientos de copas. Mil y ciento como las paradas de aquel primer bus a la **Sierra de Gata**. Beban, beban enamorados, hasta que las olas batan espuma de cava en los farallones de mi ataúd; ya por siempre de vuelta al vientre oscuro y húmedo donde se guisa el vino.

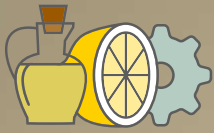
Fernando Valbuena

Académico de la AEXG



RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen





HOY HABLAMOS DE...

Jorge Cruart



Los “salvavidas” de corcho de Mr. John T. Smith

En reciente viaje a Reems, en Bélgica, en visita a la empresa Belgian Bottlecap Schotte para ver unos temas de maquinarias con mi socio Rudy Knuisen, reparé en estas fotos en su despacho. Me refirieron los nombres de sus familiares, abuelos y bisabuelos de la anterior generación Schotte, pero sin aportar datos de más interés por haber desaparecido cualquier documentación en traslados e incendios hace años. Lástima. Debí ser toda una historia, la de una empresa dedicada a la manufactura de utensilios de corcho, destacando además de los tapones, alfombras para baño, salvamanteles y posavasos, planchas de aglomerado para suelo y pared y salvavidas! Conozcamos algo de ellos.

Pedro Plá Casadevall hace todo un homenaje a **Juan Miguel Avellí** (1875-1934), gran propulsor de la industria del corcho española, en su libro **“El corcho, qué es y para qué sirve”**; sobre el aglomerado, dice que *“... aunque desde los tiempos mas antiguos, el corcho se ha utilizado para aislar a los hombres de las cosas, del frío y del calor, hoy se tiene ya un conocimiento científico sobre su estructura real y su elevadísimo contenido de “aire en reposo”, como parte constitutiva de esta materia junto a la ausencia de capilaridad. Esto hace del corcho un aislante en sí mismo y ha permitido, a posteriori, la creación de un material de aislamiento de tan elevadas proporciones.”*

En 1929, Juan Miguel Avellí creó la firma **“Manufacturas del Corcho S.A.”**, que, poco antes de su prematura muerte a los 59 años, vendió a **“Armstrong Cork Company”**, de Lancaster, EE.UU. Tuvo una gran clarividencia en el mundo de los negocios, muy sensible a todo lo social y al bienestar de sus obreros contando en su organización corchera con colaboradores por todo el mundo, destacando conocidos hombres de negocios de la época cómo Enric Winke Wischmeyer, Julius Straus ó Charles McManus.

El aglomerado de corcho ha sido considerado desde siempre como el material standard para aislamiento del frío en todo el mundo. En EE.UU., en 1890, ya se usaban diferentes tipos de aglomerado conseguidos de las maneras más pintorescas, y en 1928 **Mr. Pearl Edwin Thomas** publicaba un tratado completo sobre el aglomerado de corcho para aislamientos, titulado "**CORK INSULATION**", convertido en un clásico de literatura del corcho. En él se explica con detalle la anécdota de Mr. John T. Smith, pequeño fabricante de salvavidas de Brooklyn, que originaría el aglomerado puro de corcho:

Smith tenía una gran caldera de hierro fundido montada en un fogón que utilizaba para vaporizar la madera de roble que usaba para las estructuras de las barcas que construía. Al mismo tiempo hacía "salvavidas" o flotadores en forma circular, con serrín de corcho que embutía en fundas de lona. Una vez llenas, estas lonas eran comprimidas en una especie de funda de lata de forma cilíndrica para darle la máxima presión.

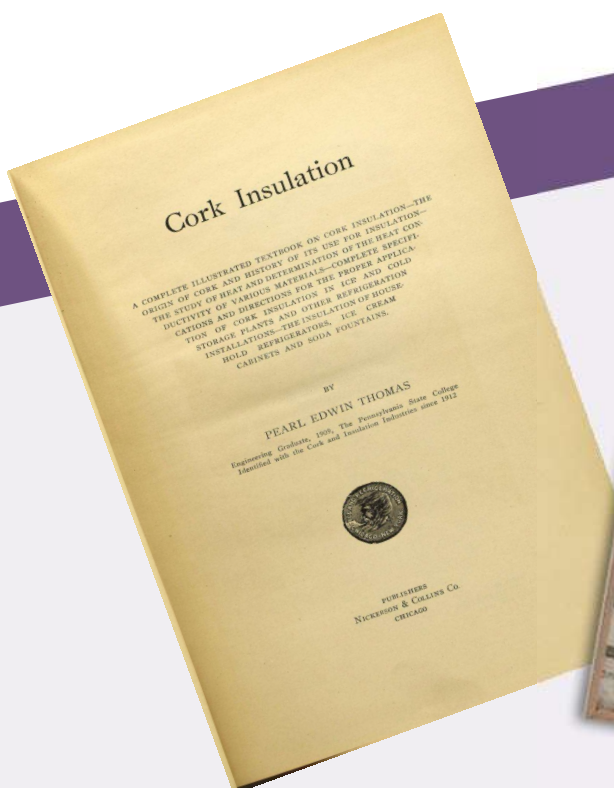
Este proceso era efectuado por mujeres que combatían el frío en torno a una pequeña hoguera que era apagada al final de la jornada. En una ocasión, uno de estos cilindros cayó inadvertidamente en el rescoldo del casi apagado fuego, quedando allí durante toda la noche.

A la mañana siguiente, Mr. Smith encontró el utensilio comprobando que, aunque la lona estaba maltrecha y casi quemada, las partículas del corcho no se habían "desparramado", sino que habían compactado formando un sólido cilindro de corcho tostado y color "chocolate". Repitió varias veces el proceso hasta determinar el grado de calor que aplicar durante cierto tiempo, y la determinada cantidad de corcho granulado que "se aglomeraba" sin necesidad de sustancias extrañas al propio corcho. De ahí el nombre de "aglomerado de corcho puro".

Posteriormente Smith, aunque propietario de la patente, no supo encontrar sus mejores aplicaciones y, en 1893, vendía sus derechos a Stone y Duryé, que fabricaron estos cilindros para revestimiento de las conducciones de vapor. Más adelante, el Departamento de Ingeniería de Marina de EE.UU. se interesó para sustituir otros materiales que tendían a saturarse de humedad, haciendo una exhaustiva prueba en uno de sus grandes barcos de guerra en construcción, probándose por primera vez como aislante térmico. A partir de aquí, con el importante estímulo de la Marina de EE.UU., la casa "**Stone and Duryé**" desarrolló ampliamente el "cork-board", aglomerado puro en plancha.

Jorge Gruart

Vicepresidente de la AEXG





ARMONÍAS

Rafael Ansón



Cascajares, una tierra de cocineros

Es verdad que los cocineros más famosos suelen ser conocidos por los restaurantes en los que han trabajado o en los que trabajan. Aquellos lugares o espacios gastronómicos donde es posible probar sus creaciones.

Pero, como es natural, hay mucha gente que no tiene la oportunidad de ir a esos restaurantes y que quiere conocer sus recetas, para aprender y tratar de llevarlas a cabo en su espacio doméstico.

Por eso, me ha parecido extraordinariamente interesante el proyecto de los cocineros de Cascajares, que han publicado un libro titulado "**Tierra de cocineros**", donde incorporan algunas de sus mejores recetas para que estén al alcance de todo el mundo.

Esos cocineros son, quizás, menos populares que nuestras estrellas gastronómicas, pero magníficos profesionales capaces de elaborar unas recetas extraordinariamente atractivas.

Tierra de cocineros

Cascajares es una pequeña localidad de la provincia de Segovia, más conocida por los productos y recetas que llevan su nombre. El pueblo cuenta con una tierra fuerte y fértil, que produce trigo, cebada, centeno, avena y legumbres.

Pero, en esta ocasión, el libro "Tierra de cocineros" trata de aportar un reconocimiento al trabajo y al esfuerzo de unos profesionales a los que les une un hecho singular, y es que todos ellos dieron sus primeros pasos en este pueblo de Castilla y León que, en 2018, apenas tenía más de 30 habitantes.

La obra reúne las vivencias y recetas de 17 cocineros de élite –aunque, realmente, de este pueblo han salido más de una treintena– para dar a conocer su trabajo y encumbrar tanto a su tierra como a su tradición gastronómica.

Es curioso ver cómo en un sitio tan pequeño se ha podido concentrar tanto talento culinario. A partir de ahora, Cascajares va a ser conocido, también, por sus cocineros, como "el pueblo segoviano de los chefs".



Cuna gastronómica

El libro está dirigido, más que a los posibles clientes de restaurantes, a profesionales y aficionados que quieran aprovechar el trabajo y la creatividad de estos cocineros.

Nombres como Alfredo Barbolla, José Sanz o Ricardo Pereira, entre otros, que tuvieron que salir del pueblo y emigrar a otras cocinas, buscando nuevas oportunidades, sin olvidar los productos de su tierra, que han terminado incorporando a sus grandes creaciones, como la receta de tomate de secano Cascajares relleno de mousse de atún, del chef Ángel Gutiérrez.

Como ocurre a menudo en el mundo de la hostelería, el oficio de cocinero se ha convertido, en algunos casos, en una tradición familiar. Es el caso, por ejemplo, de los hermanos Martín Domínguez, encabezados por Zacarías, el primero que se marchó del municipio, luego José Ramos y Alejandro. Los tres trabajan juntos en su restaurante Breico, que regentan en armonía.

También están los hermanos Villas Sanz, Vicente y Miguel Ángel. Los dos hermanos salieron de Cascajares hacia Madrid, donde pronto dejaron el colegio y comenzaron a trabajar. Igual que otros muchos, empezaron desde abajo, fregando sartenes, hasta que fueron escalando puestos y demostrando su valía.

Recetas tradicionales y creativas

Y, por supuesto, no falta en el libro una detallada recopilación de los platos típicos segovianos, como el cochinito asado o el lechazo de cordero. También hay espacio para el marisco, las patatas asadas, el tartar y los platos dulces, además de otras muchas creaciones.

Recetas tradicionales, con productos de calidad y con un toque de vanguardia, que convierten un guiso de perdiz en un plato estrella o las codornices estofadas en el emblema de un restaurante. Incluso, sabores internacionales como el tiramisú reinventado de la nona, el ceviche de corvina con lima o los chiles rellenos de queso tierno.

Cada uno de los cocineros que han participado en el libro ha aportado su experiencia y su trayectoria, influenciados por la cocina de la zona donde aprendieron el oficio, pero sin olvidar las raíces del pueblo que les vio nacer.

Rafael Ansón Oliart

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





LA PREGUNTA DEL MES



ESTE MES: 1 CAJA DE
MADRE DEL AGUA

BODEGAS TORIBIO



¡Nuevo premio para septiembre!

Os damos las gracias por vuestra participación, cada mes más numerosa. Os anunciaremos a la mayor brevedad posible el ganador a la pregunta del pasado mes de julio, cuyo sorteo realizaremos esta tarde.

Volvemos a recordaros cómo debéis participar, enviando vuestra respuesta a desdelatril@gmail.com:

1. Asunto. Pregunta del mes + mes/año Ejemplo: **Pregunta del mes septiembre 2021**
2. Texto. Respuesta: tu respuesta Ejemplo: **Respuesta: un decantación 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 os formulábamos el pasado mes de julio era:**

¿Qué diferencias existen entre un ROSADO y un CLARETE? ¿O son lo mismo?

Y la respuesta:

Aunque por su característico tono rosado pueden parecer iguales, nada más lejos de la realidad. Se trata de dos vinos completamente diferentes tanto por su elaboración como por los tipos de uva empleados en ellos.

- Los **vinos rosados** son vinos que se elaboran con uvas tintas principalmente. Su color característico se obtiene al controlar el tiempo que las pieles están en contacto con el mosto, tiempo que determinará la intensidad del color del vino. Además, nunca fermentan con los hollejos. Los vinos rosados pueden elaborarse de dos maneras diferentes: bien a través del sangrado, o bien del prensado. Además, existen rosados de diferentes tipos: joven, crianza, reserva y gran reserva.
- Por su parte, los **claretes** son vinos elaborados con una mezcla de uvas tintas y blancas en diferente proporción (al menos un 25% de uvas tintas). Son vinos jóvenes que realizan una fermentación parcial en contacto con las hollejos de la uva, lo que da como resultado un vino de color rosado.

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

**Diferencias entre la decantación de un vino y la aireación de un vino.
Si las hubiere, ¿qué conseguimos con cada uno de los procesos?**

El Premio consistirá en una caja de 6 botellas del maravilloso vino que os recomendamos en este número, **Madre del Agua** de Bodegas Toribio... **¡queremos vuestras respuestas ya!**

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