



FELIZ AÑO



NOTICIAS DE
LA ACADEMIA

¡Un nuevo año!

Y las mismas ilusiones de transmitir así como dar a conocer nuestra Gastronomía Extremeña, con todo lo que ello conlleva: productos, restauradores, eventos y todo...

----- página 2



RECETAS
CON HISTORIA

Bacalao monacal

¡Pues claro que tiene historia! Y no sólo la receta, sino también el producto.

----- página 4



NUESTRAS
DOP E IGP

DOP Dehesa de Extremadura y la labor de la CE en la protección de DOP, IGP y ETG

----- página 18



EL GASTRÓNOMO
VIAJERO por
J. Antonio Narro

“Vinhos de talha” alentejanos, mucha historia en una copa de vino

Mencionar en esta región portuguesa al vino de talha es mucho más que...

----- página 6



EL VINO DEL MES
por *Isabel Mijares*

Pentateuco Cuvée 2019

Bodegas Agro Ribera Nature
Ribera del Fresno, Badajoz

----- página 8



GASTRONOMÍA
& CIENCIA
por *M^a Victoria Gil*

Alimentos en conservas: el líquido, la lata y más allá

----- página 10



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

Extremadura a mesa puesta

Vuelta y vuelta. Andando caminos. Una ruta alrededor de nosotros mismos. Calor y color de Extremadura. Extremadura y aún...

----- página 12



HOY
HABLAMOS DE...
por *Jorge Gruart*

Líderes mundiales en el material del futuro (parte I)

----- página 14



ARMONÍAS
por *Rafael Ansóñ*

Calidad y variedad de restaurantes

Es curioso cómo, cada vez, resulta más difícil hablar del mejor...

----- página 16





NOTICIAS DE LA ACADEMIA

¡Un nuevo año! Y las mismas ilusiones de transmitir y dar a conocer nuestra **Gastronomía Extremeña**, con todo lo que ello conlleva: productos, restauradores, eventos y todo aquello que en nuestra región suponga el conseguir una gastronomía solidaria, saludable y sostenible, sin perder nuestro sello, es decir, que sea eminentemente autóctona. A ello contribuirá nuestra Academia Extremeña de Gastronomía.

El **programa de trabajo para este año**, aunque esbozado ya por la Junta Directiva en su última sesión, deberá ser refrendado por la Asamblea General, ampliado en la misma junto con la aprobación de los trabajos realizados en el año anterior y la gestión financiera.

Aún así, es necesario dar cuenta de por dónde dirigiremos nuestros pasos:

Seguiremos dando vida y contenido a nuestra **Gaceta mensual EL ATRIL**; reanudaremos la programación del **SEMINARIO GASTRONÓMICO** junto a la Universidad de Extremadura, que cumple ya su tercer año de existencia; seguiremos con las **CATAS** presenciales en nuestra sede, con el propósito de hacerlas extensibles a otros rincones de Extremadura; se creará el capítulo de **CATADORES** de los diferentes productos, que representarán a nuestra Academia en los eventos en que soliciten nuestra presencia, con programación de cursillos de capacitación para aquellos que deseen integrarse en dicho capítulo; se incentivará la **COOPERACIÓN** con el Alentejo y otras regiones portuguesas (en principio limítrofes) en materia gastronómica; se asignarán a los Académicos los "**SILLONES DE LA ACADEMIA**", que



serán nominados y cuyo título conservarán en propiedad mientras sean Académicos (acto que celebraremos oficialmente); igualmente pretendemos que todos los eventos, reuniones, catas... de la **AEXG** puedan ser seguidos por todos los Académicos en tiempo real de forma telemática, para lo cual hemos habilitado nuestra sede y poseemos los medios necesarios para tal fin.

Este es el programa que como inicio la **Junta Directiva** se propone desarrollar durante el nuevo año, si bien como comenté al inicio deberá ser refrendado en la Asamblea General y ampliado por los Académicos, a los cuales demando colaboración.

¡Que tengáis todos un feliz año! Que se cumplan vuestros deseos, que la pandemia que nos asola acabe y que nuestra Academia sea cada vez más fructífera, engrandeciendo desde nuestro quehacer, la Gastronomía, a **nuestra Extremadura**.



Seminario Permanente
de Gastronomía

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña
de Gastronomía




CATAS VIRTUALES
DE LA AEXG



aexgastronomia.es



RECETAS CON HISTORIA



Bacalao monacal

¡Pues claro que tiene historia! Y no sólo la receta, sino también el producto.

Desde tiempo inmemorial **el bacalao**, no sé si por nuestra proximidad con Portugal, del que podemos decir que el bacalao es “receta nacional”, -no en vano se dice que poseen 365 elaboraciones distintas (una para cada día del año)-, o porque nuestro enclave geográfico ha hecho (ahora no) que el pescado, o bien no nos llegara de forma cotidiana o lo hiciese en en las medianas condiciones, el caso es que no existe libreta de cocina familiares en la que no figuren recetas donde el bacalao sea el protagonista, como tampoco existe en Extremadura restaurante en el que no te ofrezcan alguna elaboración con este excelente producto.

Lo he tomado de mil formas aquí y allá, en España y en mil sitios de Portugal, y soy un fiel y acérrimo defensor. Hoy os traigo una receta que no por simple deja de ser exquisita; también he de deciros que la he encontrado nombrada de muchas formas, aunque elegiré ésta en concreto que encuentro la más autóctona:

Ingredientes:

- 600 g de bacalao
- 1/2 vaso de leche
- Puré de patatas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla
- Queso rallado

Elaboración

Poner el bacalao a desalar cambiando el agua varias veces.

Limpiar el bacalao de piel y espinas y desmenuzarlo en migas.

Mezclar estas migas con el puré de patatas formando una masa espesa, aligerándola a continuación con la leche y dos cucharadas de aceite. Una vez aligerada esta masa sazonaremos de sal y pimienta molida.

Poner este resultado en una fuente de horno, recurriéndola con una capa de queso rallado y unas bolitas de mantequilla.

Poner en el horno a temperatura alta y gratinar.

Sencillo, ¿no? Pues el resultado es exquisito... si los monjes lo hacían y eran personas de bien, sería por algo.

¡Buen provecho!

Francisco Saúco

Presidente de la AEXG





“Vinhos de talha” alentejanos, mucha historia en una copa de vino

Mencionar en esta región portuguesa al vino de talha es mucho más que hablar de una bebida. Es un importante pedazo de la historia vitivinícola del Alentejo y parte del corazón de muchos alentejanos.

Como saben, **las talhas son grandes ánforas de barro** utilizadas para que repose y fermente el mosto. Buenos vinos salen, tras envejecer un tiempo, de estos recipientes de arcilla tan familiares para muchos de sus habitantes.

La región cuenta con innumerables bodegas y casas particulares que siguen tan ancestral tradición, ya utilizada hace más de dos mil años por los romanos.

Esta técnica, transmitida de generación en generación casi sin alteraciones, es una vuelta a los orígenes de la vinificación. Tal notoriedad ha adquirido que es raro, por no decir casi imposible, encontrar algunas de esas célebres “adegas” alentejanas que no tenga sus propios vinos de talha.

Tan importante es que, con sobradas y sólidas razones, se pretende que esta tradición secular de elaboración de vino sea declarada por la U.N.E.S.C.O. **Patrimonio Mundial Inmaterial de la Humanidad**.

En Vila do Frades (una freguesia cercana al municipio de Vidigueira) se inauguró en el año 2020 un espectacular **"Centro Interpretativo do Vinho de Talha"** como museo que, además de poner en valor esta técnica vitivinícola, trata de dar a conocer este producto y enseñar todo el proceso hasta que llega a la boca del comensal. Francamente recomendable hacer una parada en él para adentrarse y profundizar en esta huella viva de la historia alentejana.

Y digo **"huella viva de la historia alentejana"** porque estas grandes tinajas de barro están presentes en la vida social de sus habitantes. No solo porque beben y disfrutan en torno a esta bebida, sino porque las vemos en adegas, casas, restaurantes, bares y tabernas.

Cierto es que, en muchos países, especialmente costeros con el Mediterráneo, podemos encontrar y saborear estos vinos envejecidos en tinajas de barro, pero no es menos cierto que esa consistente e histórica relación entre esta tierra y esa tradicional forma de elaboración es **difícilmente igualable**.

Quiero hacer especial énfasis, por su importancia, en un dato: la **Comisión Vitivinícola Regional Alentejana** reconoció este método de elaboración y producción de vino dentro de la Denominación de Origen, lo que es, sin duda, una magnífica garantía y un acreditado certificado de control de calidad.

J. Antonio Narro

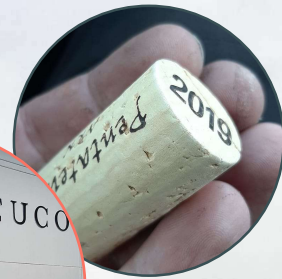
Académico de la AEX





EL VINO DEL MES

Isabel Mijares



Pentateuco Cuvée 2019

Bodega Agro Ribera Nature

Nunca me ha gustado escuchar la expresión "**Vinos de Autor**", preguntándome siempre: ¿pero hay vinos sin autor?

Ahora bien: en el vino que describimos hoy caben los términos "**el Vino**" y "**su Autor**". De hecho, me quedan dudas sobre si la originalidad de este vino se debe sólo, como es habitual, al clima y suelo (terroir) junto a las variedades y la mano del hombre, o lo que realmente prevalece es únicamente la mano del hombre, la de **Ricardo Cantera**, bajo la rúbrica **Agro Ribera Nature** en Ribera del Fresno.

Se trata de un proyecto creado por los dos **hermanos Puntas Aguilar**, nacidos entre viñas y olivos pero sin mucha vinculación agrícola, con el propio Ricardo Cantera, alma de este proyecto y creador de vinos originales y personales.

Todo lo que les rodeaba a los propietarios -y la mentalidad local- llevaba a pensar en vinos de gran volumen y máxima sencillez. Sin embargo, Ricardo Cantera, con su imaginación desbordante, piensa en todo lo contrario. Prevalece el concepto de selección especial de parcelas, microclimas...

Juntos seleccionan e identifican pagos y parcelas, prueban diversas variedades y eligen un extraño nombre, **Pentateuco**, nombre bíblico de profundo significado histórico, muy adecuado para la historia de la zona.

Cada día estoy más convencida que la diversa **Extremadura** es apta para hacer vinos singulares, múltiples y diferentes, y que aún nos falta mucho por descubrir.

Hemos elegido de esta curiosa bodega un vino dentro de su gama Cuvée y del pago de Quintana. Sus otras gamas (Basic, Terroir y Clos), nos ofrecen vinos originales y muy personales.

PENTATEUCO CUVÉE 2019

De original y discutida presentación.

Adecuado ensamblaje de **Tempranillo (60%)**, **Cabernet Sauvignon (30%)** y **Garnacha (10%)**.

Cuidada elaboración, separando variedades y miniterrenos.

Igualmente cuidada crianza en envases de 400 litros de robles francés y rumano, que en 8 meses han extraído su original aroma.



Color intenso y fase visual atractiva.



Aroma complejo con notas minerales (piedras de sílex) y mina de lápiz (grafito), envuelto en tonos de frutas negras y rojas, frescas y muy expresivas. En el fondo de aroma, notas muy especiadas de especias dulces.



En boca potente, vinoso y bien pulido, a pesar de su marcada pero jugosa tanicidad. Envejeciendo bien y con aparente vida por delante. Grato en el tacto y largo en final de boca.

Armonías. Vino de amplio espectro gastronómico: embutidos, patés de caza, carnes rojas potentes y quesos semicurados.

Se ha de cuidar mucho su temperatura de servicio.

Isabel Mijares

Académica de la AEXG · Química, Enóloga y Escritora Vitivinícola
Académica de número de la Real Academia de Gastronomía
Hija Predilecta de Mérida





Alimentos en conservas: el líquido, la lata y más allá

Uno de los gestos más habituales que hacemos antes de consumir un alimento en conserva es escurrirlo y deshacernos del líquido que lo cubre. Seguramente, en más de una ocasión, se ha preguntado si puede ingerirlo o no. ¿Es perjudicial consumirlo? ¿Puede contener sustancias tóxicas? En este artículo vamos a intentar dar respuesta a todos estos interrogantes.

El líquido en el que se encuentran sumergidas las conservas recibe el nombre de líquido de gobierno o líquido de cobertura, y su composición varía dependiendo del alimento que se pretende conservar. Dado que se utiliza para prolongar la vida útil de estos alimentos, ni son tóxicos ni comportan riesgo alguno para la salud.

Cuando se trata de verduras, la composición del líquido de cobertura está constituida por agua, sal y ácido ascórbico; éste último empleado para preservarlas de la acción de la luz. La mezcla se añade siempre tras cerrar herméticamente el envase y antes de hervir el alimento. De ese modo, el líquido se enriquecerá de las vitaminas y minerales que contienen de manera natural las verduras que se pretenden conservar.

El escabeche, el vinagre, la salmuera, aceites, zumos de frutas o almíbar son otros de los diferentes líquidos de gobierno que se emplean para nuestras conservas. A pesar de ser completamente inocuos, su consumo a veces no es recomendable, ya que algunas conservas se sumergen en aceites de dudosa calidad, mientras que otras lo hacen en líquidos con altos contenidos en sal o en azúcar.

Uno de esos líquidos
en los botes de
¿A qué se
para



de cobertura que llama poderosamente la atención del consumidor es el que se encuentra garbanzos cocidos, los cuales, al lavarlos, desprenden una especie de espuma blanca. ¿debe su aparición? Su aspecto gelatinoso se debe a la mezcla del agua usada su conservación y el almidón que libera esta legumbre durante el proceso de cocción. Este fluido, denominado aquafaba, es muy valioso para aquellas personas que han optado por seguir una dieta vegana ya que puede ser reutilizado para preparar mayonesas y merengues, entre otros, sin recurrir a ingredientes de origen animal. Asimismo, hay que tener en cuenta el aroma y sabor agradable que puede conferir a aquellos preparados en los que se incorpore.

El hecho de que el consumidor decida o no desechar esos líquidos que acompañan a las conservas se debe a cuestiones meramente organolépticas o a restricciones dietéticas y no a cuestiones de seguridad alimentaria. Este es el caso de los líquidos que conservan las alcachofas, los espárragos o las judías verdes, que, debido a su acidez, normalmente son rechazados por los consumidores.

En ocasiones también ha preocupado el material con el que se elaboran las latas que habitualmente encontramos en los lineales de nuestros supermercados. De manera tradicional, y desde el siglo XIX, se ha usado la hojalata -combinación de acero y estaño. Este material es medioambientalmente sostenible, si bien, para garantizar su inocuidad, la legislación vigente establece los límites máximos que de estaño pueden emplearse en las latas destinadas a contener alimentos.

A finales del siglo pasado el aluminio emergió como una alternativa a la hojalata nada despreciable, hasta el punto de ser el material predominante en las bebidas carbonatadas. Esto se debe a que se trata de un material seguro y sostenible, además de permanecer inalterado con el paso del tiempo. A todos estos atributos hay que añadir el hecho de que, al tratarse de un material opaco, preserva de la luz solar a los alimentos que contiene en su interior, lo que constituye una gran ventaja frente a los botes de vidrio.

Sea cual sea el material empleado, todos los envases son seguros y siempre, mediante los correspondientes ensayos de migración, se constata si alguna sustancia presente en el material se ha transferido al alimento y en qué cantidad.

En cualquier caso, el consumidor debe ser consciente que las latas, una vez abiertas, incluso aunque se conserven en el refrigerador e independientemente del material de la lata o de la composición del líquido de cobertura, al entrar en contacto con el oxígeno del aire, dará el pistoletazo de salida para iniciar el proceso de oxidación que, inevitablemente, alterará las propiedades sensoriales de los alimentos.

M^a Victoria Gil Álvarez

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



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena



Extremadura a mesa puesta

Vuelta y vuelta. Andando caminos. Una ruta alrededor de nosotros mismos. Calor y color de Extremadura. Extremadura y aún más allá, ... que hay una Extremadura que busca siempre mares nuevos. Extremadura hasta la hipérbole. Viajando por esta galaxia nuestra de cada día, de Cáceres a Badajoz, y vuelta a empezar. Entrañables historietas escritas con tinta de calamar. El pálpito poético de todos los tragaldabas que en Extremadura han sido. – *¿Cómo quiere el chuletón?* – *Vuelta y vuelta, por favor.* – *Señor, bendice los alimentos que vamos a tomar y devuélvenos el peñón de Gibraltar.*

Paso a paso. Comienza aquí la tierra de las mil y una posadas. Del La leyenda del agua que quiso ser vino. Extremadura abrasada de castigada. Extremadura al amparo de palacios, monasterios, hogares y hogueras. Extremadura en buena lid. La restaurantes (y lo que se tercié). Donde aletea el de la tradición. Contemplada, Extremadura, con ojos abiertos hasta el sobresalto. – *Por favor, un favor, bombones de higo.*

hambre al hartazgo. sol, de viento balnearios, de los mil y un íntimo misterio curiosidad, los café. – *Por*



Trago a trago. Extremadura y tiro porque me toca. A mesa y mantel. Por derecho. Aromas que emocionan. Emociones con aroma propio. Porque aquí se come tan bien como donde mejor. Y no acabamos de creérmolo. O lo que es peor, casi nos avergonzamos de que así sea. Tenemos la caza, el cordero, las chacinas, las tortas, los aceites... y las manos limpias para cocinar. Tenemos la compañía y la sobremesa. Comer es la tertulia, comer es la compañía galante... y Zurbarán colgando de las paredes. La santísima trinidad del buen yantar. Menos miserias y más sábanas de hilo. Sibaritas del mundo entero, el inventario de la felicidad principia aquí. – *Camarero, una copa de cava, por favor. – ¿Extremeño? – Por supuesto.*

Bocado a bocado. Extremadura, tan ancha como estrecho es el número de sus gentes. De ahí que para comer y volver a comer, haya que viajar y volver a viajar. Puede que en otras tierras los buenos restaurantes se agolpen en tupido minifundio, pero aquí, en la sacrosanta Extremadura, Dios nos ha dado los caminos para gozar más del paisaje y del paisanaje, para abarrotar el alma de la dicha de andarlos y, sobre todo, para comer de cabo a rabo. Leguas de pasión, dentelladas de placer. Sin reparar en gastos, Extremadura, a toda vela. – *¿Tiene el cortapuros a mano? – Por supuesto.*

Volver al camino, débil ante la tentación de la buena mesa, lleno de entusiasmo. Volver a cierta estética del gusto. Volver al espíritu poético que habita en la prosaica necesidad de comer. Volver al alboroque dichoso de celebrar que estamos vivos. Volver a dar gracias al Creador por darme las ganas de comer y qué comer. Carne de pluma, Extremadura jovial y risueña, Extremadura a mesa puesta. De la mesa a la vida. Siempre a cuerpo de rey, siempre café, copa y puro. – *La cuenta, por favor, que vuelvo al camino.*

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG





HOY HABLAMOS DE...

Jorge Cuart

Pabellón de
Portugal
EXPO 2006,
Hannover

2007 - Interior
Mercedes-Benz
F700 Concept



Líderes mundiales en el material del futuro (parte I)

Que nuestra región tiene 530.000 ha de alcornoques casi podríamos decir que se sabe, aunque ahora se puede añadir que, desde 1988 se plantaron otras 53.000 ha. Es decir que, a partir del 2017 a.d.p., ya se iniciaba "la saca" de ese primer corcho conocido como "bornizo". Es decir que desde a.d.p., durante la p. y d.d.p. ya nos hemos encontrado con una materia prima que, evidentemente, no puede ser utilizada para tapones ni otro manufacturado, pero se ha molido y tratado para otras aplicaciones como elemento decorativo o para recubrimiento de superficies. Esperamos conocer más concienzudamente los resultados de esta interesante experiencia que, el próximo verano nos aportarán unas 3.400 Tn de bornizo, y así, ver esa cifra de producción total en torno a las 340.000 Tn a las que contribuimos con nuestro 30%, y por lo cual más de la mitad de la superficie alcornoqual de todo el mundo se encuentra en la Península Ibérica.

Tenemos la ventaja de que nuestro árbol solicita temperaturas templadas en verano y en invierno, así como mayor humedad y sustratos para poder crecer. Y es así que sigue ampliando su área, principalmente, en Portugal, España, Francia, Italia, Marruecos, Argelia y Túnez, sumando más de dos millones de hectáreas en el entorno del Mediterráneo Occidental donde incluso crean hábitats ricos en especies que tienen una localización estratégica para frenar la desertización ya que mejoran la captación de agua y son resistentes a los incendios. Es bien conocido de todos que el corcho y el alcornoque son claves en la evolución del bosque mediterráneo donde albergan una gran biodiversidad, con especies como el águila imperial o el lince ibérico protegidas por directivas europeas.

El corcho, es ese material multifunción, de origen renovable, apto para reciclar, que es ligero, ignífugo, aislante e impermeable. Ese que se usa igualmente en la industria alimentaria, como en la construcción o alta tecnología

espacial...ese revolucionario producto que no genera residuos y beneficia al medio ambiente. Ese humilde y maravilloso corcho, producto esencialmente ibérico que sabemos cuidar bien y que, sin duda, ya es uno de los materiales del futuro.

Ya hemos conocido proyectos de mil y una nueva patente, tras medir la huella de CO2 con aplicaciones ilimitadas en la industria automovilística, náutica, eléctrica, deporte, moda y calzado ...etc. Pues igual que provocó pasiones y apetencias en países poderosos cuando se usó para aislamientos en tubos de vapor de submarinos y navíos de guerra, lo cierto es que se han seguido "inventando", y perfeccionando, nuevos usos para aislar sonidos, para construcciones antisísmicas, para juntas de expansión en aeropuertos ... y para muchos más etcéteras que queremos comentar aquí.

Ya es demostrablemente cierto que no sólo de tapones vive el corcho. Sobre todo cuando conocemos el capricho árabe de un acabado interior en lámina de corcho en el prototipo F700 de Mercedes (2007 Mercedes-Benz F700 Concept); o el placer de probarse en Dubai unos zapatos de lujo de Dior... entre otras excentricidades.

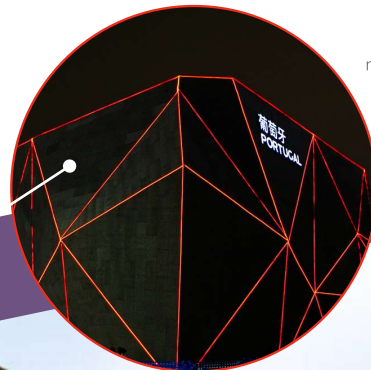
Pero, por el espacio de hoy, quedamos pendientes de otras novedades corcherilmente muy novedosas, conociendo que en un edificio acristalado de la ciudad portuguesa de Cantanhede siguen investigándose los profundos secretos de "nuestro" *Quercus suber* en un coqueto centro de innovación en biotecnología, desarrollando un proyecto de secuencia del genoma del alcornoque, del que seguramente obtendremos ese maravilloso corcho para aplicar a mil opciones más.

En la construcción civil, aunque sólo sea por aquello de la certificación energética, conviene recordar que hace ya mucho tiempo que tienen presencia muy diversos tipos de materiales derivados del corcho. Nuestros vecinos, que de éste tema saben algo, ya nos enseñaron su Pavilhão en la Expo 2000, en Hannover, creado por Siza Vieira y Souto de Moura, con un revestimiento exterior de corcho que era una maravilla.

Acabado el evento lo desmantelaron y se llevaron los suelos y tejados, puertas y ventanas a Coimbra instalándolo... "a la beira do riu Mondego". ¡Cómo debe ser! Maravilla de país...

Jorge Gruart

Vicepresidente de la AEXG



Detalle vista nocturna Pabellón

Pabellón de Portugal EXPO 2010, Shanghai



Zapatos Dior



Calidad y variedad de restaurantes

Es curioso cómo, cada vez, resulta más difícil hablar del mejor restaurante, o calificar con 1, 2 ó 3 Estrellas Michelin o Soles Repsol, o decidir los 50 mejores restaurantes del mundo en la lista The World's 50 Best Restaurants.

He escuchado a la gente hablar de cuál es el número 1 en el mundo, o preguntar cuál es el mejor restaurante de España, de Madrid o del País Vasco.

Realmente no existe el mejor restaurante, existen muchos mejores restaurantes. Lo importante es buscar el adecuado según el criterio de búsqueda.

En el caso de Madrid, no se puede comparar **Diverxo** con **Sacha**: los dos son los mejores, cada uno en su estilo. Tampoco se puede comparar **Coque** con **La Tasquita de Enfrente**.

En Extremadura, por ejemplo, nada tiene que ver **Atrio** con **Oquendo**, **Figón de Eustaquio**, **Galaxia** o **Marchivirito**.

Tipos de restaurantes

Por tanto, creo que no se puede simplificar y decidir si se va a un restaurante, simplemente, porque tiene Estrellas o Soles. Tampoco porque esté bien valorado por el público o porque algún crítico especializado lo proponga como el mejor de la ciudad.

Creo que ha llegado el momento de buscar los restaurantes que más destacan en función del criterio de búsqueda. Debemos pensar en el tipo de comida que queremos hacer, porque no es lo mismo el almuerzo que la cena, el desayuno o el aperitivo. O el tipo de cocina que nos apetece probar, que puede ser cocina tradicional o creativa, cocina mediterránea, gallega, extremeña, cantábrica... cocina internacional, ya sea mexicana, peruana, argentina, italiana, japonesa, africana... o cocina de producto, de pescados y mariscos, de carnes a la parrilla, vegetales, etc.

Hay que pensar si queremos comer bien, simplemente, o estamos buscando una atención más completa y personalizada en la sala; o quizá esperamos vivir una experiencia gastronómica fuera de lo común.

Por supuesto, es importante tener en cuenta, también, el nivel de precios. No se puede calificar con el mismo criterio a un restaurante de precio medio que a uno de alta cocina.

Por otro lado, tampoco es lo mismo ir con la familia o con amigos, que acudir a una reunión de trabajo. La elección del lugar varía, por tanto, en función de la compañía.

Escenarios Gastronómicos de Iberoamérica

Sin duda, la Nueva Gastronomía complica la selección y calificación de los restaurantes pero, al mismo tiempo, abre nuevas posibilidades para vivir experiencias diferentes. Es importante dedicar algo de tiempo a conocer la oferta gastronómica de nuestro entorno y de los espacios que visitamos.

La Academia Iberoamericana de Gastronomía (de la que forman parte, actualmente, 15 Academias Nacionales) quiere plantear, el próximo año, la posibilidad de abrir un espacio en internet basado en estos criterios, para explicar cuáles son los mejores Escenarios Gastronómicos de Iberoamérica según el tipo de cocina o de restaurante.



DiverXO

Galaxia

La Tasquita de Enfrente



Sacha

Coque

Y también conviene destacar (y de esto hablaré en otro artículo) aquellos lugares, alimentos y bebidas, centros comerciales o restaurantes que apoyen la Nueva Gastronomía del siglo XXI que, además de ser satisfactoria y de generar placer, debe ser saludable, solidaria y sostenible.

Rafael Anson Oliart

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



NUESTRAS DOP E IGP



DOP Dehesa de Extremadura

La labor de la CE en la protección de DOP, IGP Y ETG

En el mercado existe una nutrida y extensa variedad de productos que, al adquirir cierta reputación, pueden encontrarse con multitud de imitaciones que, amén de acarrear desaliento a sus productores, inducen también al engaño de los consumidores. Se trata en definitiva de una competencia desleal, cuya consecuencia final es el perjuicio de ambas partes.

Par evitar y proteger a unos y a otros la CE ha creado un sistema apropiado:

Ha dispuesto y legislado unos REGÍMENES, conocidos como DOP (Denominación de Origen Protegida), IGP (Indicación Geográfica Protegida) y ETG (Especialidad Tradicional Garantizada), pretendiendo con ellos proteger los productos agrícolas y alimentarios.

El reglamento de CE de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios (REGLAMENTO (UE) No 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 21 de noviembre de 2012), define cada uno de ellos, así como la forma y procedimiento para solicitar que un determinado producto sea registrado oficialmente. Con esto se consigue la protección del producto, una garantía de calidad y se facilita la información al consumidor para adquirirlos con fiabilidad.

¿Y cómo puede entonces reconocer el consumidor que el producto tiene esta adjetivación? Pues mediante el oportuno SELLO que encontramos en su etiquetado, ya homologado, que identifica, y certifica, tal circunstancia.

La vigilancia de este sistema se arbitra localmente a través de LOS CONSEJOS REGULADORES.

Sirvan estas primeras disquisiciones para entrar en materia e ir poco a poco divulgando y dando a conocer, desde esta gaceta y de una manera no exhaustiva, las distintas DOP y IGP que existen en Extremadura. Con ello perseguimos

contribuir a difundir las excelencias de nuestros productos autóctonos, sin perjuicio de que nuestra Academia se abra a cualquier consulta o ampliación de cada uno de estos temas, como no podría ser de otra manera, pues nuestro primer fin es tratarlos de una forma superficial. No obstante, la ACADEMIA EXTREMEÑA DE GASTRONOMÍA ya tiene programados en su agenda seminarios, conferencias y mesas redondas sobre estas materias de los que os iremos dando conocimiento. Sin más preámbulos, entremos en materia con nuestra primera DOP:

DOP DEHESA DE EXTREMADURA

Alcanzarán tal calificación los Jamones, Paletas y Cañas de lomo procedentes de cerdos de raza ibérica, cuando éstos posean al menos el 75% de dicha raza.

Estos cerdos se clasifican, por su alimentación, en en dos categorías :

- **Los cerdos de bellota** o terminados en montanera, que son aquellos que se destinan al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de hierbas y bellotas, sin posibilidad de alimentación suplementaria.
- **Los cerdos de cebo de campo**, o aquellos cuya alimentación se ve complementada con aporte de pienso, debiendo permanecer al menos 90 días en el campo hasta el momento del sacrificio.

Zona geográfica

La zona de producción de la materia prima alimentaria lo constituyen la extensas dehesas henchidas de encinas y alcornoques, presentes en la totalidad de términos municipales de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Todos los procesos -cría, engorde de los cerdos y elaboración de jamones, paletas y cañas de lomo- deberán realizarse íntegramente y de forma obligatoria en dicha Comunidad Autónoma.

Etiquetado

Todos estos productos amparados bajo esta denominación llevarán una identificación en la que figurarán, obligatoriamente, el literal D.O.P. "Dehesa de Extremadura" y la categoría a la que pertenecen.

Cabe resaltar que el Consejo Regulador permite que estos productos también puedan comercializarse deshuesados, en lonchas o bien en porciones, siempre y cuando se encuentren correctamente envasados y permitan dar a conocer la procedencia del producto.

Finalmente, y en cuanto al peso, para conseguir dicha calificación los jamones deben poseer un peso no inferior a los 5.75 kg, las paletas a los 4 kg.



Etiqueta y
marchamo
identificativos del
jamón ibérico
DOP "Dehesa de
Extremadura"



Francisco Saico

Presidente de la AEXG



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