



NOTICIAS DE LA
ACADEMIA por
Francisco Sanico

La AEXG os desea un feliz verano

Ya pensando, eso sí, en la próxima realización de sus actividades programadas

----- página 2



RECETAS CON
HISTORIA
por *Alba Baranda*

Boronía, ¿un plato de invierno o verano?

La eterna duda. Estamos en plena temporada de tomate, esto es, ahora podemos encontrar tomates...

----- página 3



NUESTRAS
DOP E IGP por
Francisco Rivero

DOP Miel Villuercas Ibores

La DOP "Miel Villuercas-Ibores" surge entre los apicultores de la...

----- página 5



EL GASTRÓNOMO
VIAJERO
por *J. Antonio Narro*

Un pastel de cerezas a la portuguesa

Al igual que los españoles tenemos en el valle del Jerte y el norte de ...

----- página 7



EL VINO DEL MES
por *Isabel Mijares*

HABLA de ti... 2014 Blanco

Bodegas HABLA
Trujillo, Cáceres

----- página 9



MISCELÁNEA
por *Alfonso Ramos*

IPA: una cerveza para catar (parte II)

Toca conocer qué cervezas IPA se elaboran en el mundo, en España, en Extremadura, así como los tipos que existen (Doble IPA, Brut IPA...)

----- página 11



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

Gaspacho de cerezas

Las cerezas están hechas de pecado. Un pecado tan dulce como la pasión de morderlas. Todas y cada una. Por placer...

----- página 14



HOY HABLAMOS
DE... por
Jorge Guart

XI MAYO ENOLÓGICO en Almendralejo y excelente cocina de "Pura Cepa"

----- página 16



ARMONÍAS
por *Rafael Anson*

Turismo de cercanía con el proyecto "Madrid, de pueblo a pueblo"

----- página 18





NOTICIAS DE LA ACADEMIA

Ya estamos en pleno verano y a todos el deseo de una feliz temporada. La pandemia... ini se ha acabado ni nos deja! Estas circunstancias ha motivado que muchos de nuestros proyectos -catas, conferencias, cursos...- se hayan tenido que posponer, aunque no anular, pues pasada la temporada veraniega y si esta pandemia nos deja y no nos impide su desarrollo, todas las iniciativas seguirán su curso normal.

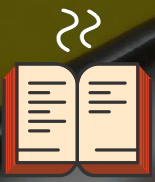
Pero no por estas circunstancias la Academia ha estado ociosa: como veis, nuestra **Gaceta sigue pujante y puntual**, la intercomunicación entre los miembros de la **Junta Directiva** ha seguido existiendo y cuantas acciones que no requieran presencia física se han venido realizando.

En definitiva, la **Academia Extremeña de Gastronomía** sigue viva y muy viva aún en medio de estas circunstancias adversas, con una economía saneada y la vista puesta en presente y futuro. Continuamos potenciando el grupo de "**Amigos de la Academia**" y ya estamos pensando en la realización del evento "**Premios de la Gastronomía Extremeña**" del año, además de otros proyectos interrumpidos en su realización, pero como os digo de inmediata puesta en marcha tras la época estival.

A todos os reitero un feliz verano, una **gastronomía saludable** allí en donde os encontréis y animaros a escribir algún artículo comentando vuestras vivencias gastronómicas vividas.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña
de Gastronomía



Boronía, ¿un plato de invierno o verano?

La eterna duda. **Estamos en plena temporada de tomate**, esto es, ahora podemos encontrar tomates gordos, rojos y sabrosos que, por otra parte, son indispensables para un buen sofrito o para platos con enjundia, tales como las sopas de tomate o la boronía, más propicios para el invierno. Entonces, ¿tomate en invierno o verano? **Por aquí somos parroquianos de los productos de temporada**, así que vamos a explicar en qué consiste una boronía y cómo adaptarla al verano.

La boronía –también llamada **alboronía** o **almoronía** en otros lugares- es un derivado del pisto o de la fritada. Sin embargo, en ella tiene mucha presencia la berenjena. Además, para refrescarla, necesitaremos un poco de calabaza o algo que le aporte un punto dulce (hay recetas con membrillo y hasta con plátano). Esta es una de las muchas delicias que nos legaron los árabes. De hecho, 'boronía' viene del vocablo árabe 'buraniyya', que significa 'guiso'.

Así que, vamos a guisar:

Se cortan las berenjenas en cuadraditos y se meten en agua con sal.

Repetimos este baño varias veces, para que el vegetal pierda su amargor.

Mientras, en una cazuela con abundante aceite de oliva, echamos pimiento rojo, un par de dientes de ajo y un poco de calabaza cortada en dados. También podemos sustituirla por manzana. Incorporamos al mismo aceite tomates muy maduros cortados o machacados en pequeños trozos.

Al rato, le toca el turno al ingrediente estrella: la berenjena. Sofreímos a fuego lento.

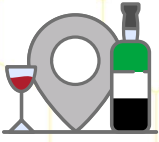
Para condimentar, además de sal, podemos echarle las especias que nos apetezcan, pero no debe faltar el pimentón de La Vera en su versión dulce ni el comino.

Este plato, en invierno, entona el cuerpo, pero en verano también. Para ello, **lo dejaremos enfriar** y coceremos un par de huevos, que cortaremos en rodajas a modo de ensalada (también podemos pasarlo por agua). Así podremos disfrutar de los tomates extremeños en todo su esplendor con esta receta de temporada y aprovechamiento.

Buen provecho.

Alba Baranda





NUESTRAS DOP E IGP



DOP Miel Villuercas-Ibores

La Denominación de Origen Protegida “**Miel Villuercas - Ibores**” surge entre los apicultores de la zona de esta comarca del este de la provincia de Cáceres, en la zona donde se halla el famoso **monasterio de Guadalupe**, que está clasificado como Patrimonio de la Humanidad. Allá por 1988, se unieron muchos apicultores de la zona y comenzaron sus andaduras para la creación de esta DOP.

Para los amantes de los viajes y excursiones hay que decir que esta zona de Las Villuercas – Los Ibores es una zona de **singulares montañas**, de un apalachismo propio, nombre que procede de los Montes Apalaches en los estados Unidos de América. Esas características paisajísticas y de flora ha hecho que desde el mes de septiembre de 2011, la comarca entrar a formar parte de la Red Europea de los Geoparques y el 1 de enero de 2016, la UNESCO lo declaró Patrimonio de la Humanidad, pasándose a llamar **Geoparque Unesco Villuercas - Ibores - Jara**, con sede en Cañamero al igual que el Consejo Regulador (+ info en www.geoparquevilluercas.es).

En 1992 se eligió por primera vez presidente para el Consejo Regulador de la DOP. Y en 2017 es amparada por la Unión Europea.

El **territorio** que ocupa esta Denominación de Origen es de unas 400.000 hectáreas y abarca 27 municipios, todos ellos en la provincia cacereña.

Esta miel es excepcional y totalmente artesanal. De la colmena de las abejas denominadas "**apis mellifera**" va al envase.

En la zona se producen **cuatro tipos de miel** obtenida con las flores autóctonas de los paisajes de las Villuercas:

- La miel **monofloral de retama** (en palabras científicas latinas *Retama sphaerocarpa*).
- La miel **monofloral del castaño** (*Castanea sativa*).
- La **milflores**, con un color que varía desde el ámbar a un ámbar más oscuro, dependiendo del polen de las flores que hayan recogido la abeja, con cierto sabor ácido, salado o amargo que también proceden de las plantas, de ahí su denominación 1.000 flores.
- Y por último, la **mielada**, una miel un tanto singular, producida por las abejas de parte viva de las plantas de la zona.

La **producción** varía mucho de unos años a otros, influida sin duda por la climatología. Así, por ejemplo, en 2021 se produjeron unos 21.000 kilogramos, frente a tan sólo unos 10.000 del año anterior. En la actualidad, el Consejo Regulador cuenta con tres envasadoras familiares, que son las que comercializan la miel. Dos de ellas en Cañamero y una en Guadalupe.

Francisco Rivero

Académico de la AEXG.

Doctor en Turismo.

Cronista Oficial de Las Brozas





Un pastel de cerezas a la portuguesa

Al igual que los españoles tenemos en el valle del Jerte y el norte de Cáceres un referente en la producción de cerezas, Portugal lo tiene en territorios (relativamente cercanos a la frontera española) como Fundão, Alconçosta o la sierra de Gardunha.

En esta zona del país vecino se encuentra una de las mayores concentraciones de cerezos de la península ibérica, dotándola de una marca, con Denominación de Origen Protegida, de altísima calidad: "cereza de Fundão".

Lo cierto es que hay pocos frutos tan característicos de un territorio como la cereza lo es para Fundão. Esto es debido a las excelentes propiedades del suelo donde se asientan estos árboles frutales y a las magníficas condiciones climatológicas que les permiten un extraordinario desarrollo y crecimiento.

Estamos, reitero, en zona de muy buenas cerezas. Además de la venta tras su recolección, se obtienen productos en las más variadas posibilidades y presentaciones: zumos, barras energéticas, té, helados, licores, bombones, mermeladas, tartaletas, ginebra, chocolates, infusiones, etc., etc. Incluso, algunos cosméticos y productos con objetivos medicinales.

Esta innovación culinaria de la que me hago eco hoy, relativamente reciente, se refiere a la creación de un dulce con forma similar al archiconocido pastel de nata con el ingrediente hegemónico de la cereza. Es ya un “novedoso clásico” por esas latitudes portuguesas

Fue la Escuela de Hostelería de Fundão la que le dio gran popularidad al permitir casar estas dos golosas ideas: la típica cazuelita de un característico pastel de nata con el fruto estrella y protagonista de estas tierras.

La masa es la misma de los famosos pasteles de Belém, pero en su interior descubrimos las cerezas (en pedazos y en aromas a través de una suave y delicada compota del fruto triturado).

Importante destacar que la marca “Pastel de nata de cereja” ya está registrada.

A la hora de comerlo -como suele decirse-, para gustos, los colores. Se sirven tanto calientes como fríos; espolvoreados con azúcar o con canela. Los deseos y las preferencias del comensal son las que mandan.

Finalizo diciendo que, mientras veía algunos videos en internet sobre esta receta y la cantidad que cada ingrediente lleva, me gustó el subtítulo que en una televisión (S.I.C.) le dieron a esta dulce elaboración. Decía así: “Pastel de nata con cereja de Fundão é um sucesso”.

Más claro, imposible.

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG





EL VINO DEL MES

Isabel Mijares



HABLA

BLANCO

**HABLA de ti...
2014**

Bodegas Habla


Una bodega extremeña conocida hoy a nivel nacional e internacional y con una excelente reputación, situada en una ciudad extremeña mágica, Trujillo.


Una esmerada y cuidada viticultura tradicional, unida a una vinicultura moderna de alta tecnología se antojan excelentes ingredientes para el nacimiento de este sauvignon blanc elaborado sobre lías.

Sin paso por madera. Sus lías le han dado fuerza y permanencia.



 **Se viste** en oro fino salpicado en verdes.

 **Aroma** intenso, profundo no invasor que recuerda la pulpa de frutas como el mango o la granadilla y ciertas yemas de espárrago blanco.

 **En boca** ligero, fresco, marcado por el brío en el ataque y la ternura en el paso de boca. Limpísimo posgusto que permanece mucho tiempo.

Elegancia, agilidad, equilibrio y finura definen a este sauvignon.

Compañero ideal para el verano con ensalada y verduras frescas. Buen compañero de sabrosos crustáceos y gentil compañero de quesos frescos. Vino de Feliz Verano.

Isabel Mijares

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





MISCELÁNEA

Alfonso Ramos

IPA: una cerveza para catar (parte II)

La IPA en Estados Unidos

En paralelo a la misma época en la que cerveceras inglesas comenzaron a elaborar IPA, los cerveceros estadounidenses también se iniciaron en la elaboración de este nuevo tipo de cerveza tanto para exportación como para los propios mercados interiores. La primera IPA producida en las Américas se llevó a cargo de la White Bay Brewing Company. En el presente más de 1500 cervecerías producen el estilo a nivel comercial en el hemisferio oeste con la mayor producción concentrada en Brasil, Estados Unidos y Argentina.

Entrados ahora en el reciente auge del mundo de la cerveza -como mencionábamos en el anterior ATRIL-, las IPA americanas contemporáneas de la Costa Oeste son elaboradas con lúpulos distintivamente estadounidenses como Cascade, Centennial, Citra, Columbus, Chinook, Simcoe, Amarillo, Tomahawk, Warrior, Neomexicanus y Nugget.

Por el contrario, las cervecerías de la Costa Este confían generalmente en el lúpulo europeo, más picante y con maltas más especiales que las de la Costa Oeste.

Las IPA de la Costa Este tienen una presencia de malta más fuerte, que equilibra la intensidad de los lúpulos, mientras que los lúpulos son más prominentes en las cervezas occidentales, posiblemente debido a la proximidad de las cervecerías de la Costa Oeste a los campos de lúpulo en el noroeste del Pacífico.

En los Estados Unidos las ventas de IPA van en aumento, lo que contribuye a impulsar el renacimiento de la cerveza artesanal. La más premiada hasta la fecha es la **IPA de Goose Island**, con 6 medallas.

IPA extremeñas

Extremadura cuenta con dos empresas que fabrican IPA: Invisible Brewery, de Cáceres, así como Sevebrau, de Villanueva de la Serena (Badajoz). Ambas fábricas producen IPA de una calidad suprema, valedoras de premios nacionales e internacionales. Invisible Brewery produce la **Invisible IPA**, ganadora de la plata como mejor IPA artesana de Beermad 2019. Sevebrau, por su parte, produce la **Seve-Boris EX 1 IPA**, medalla de bronce en el International Beer Shanghai Festival 2014. Si bien existen otras grandes marcas cerveceras en la región, las nombradas son las únicas en comercializar el estilo IPA. Como apunte final de nuestra tierra, hemos podido saborear ambas IPA y os las recomendamos encarecidamente. Exquisitas.

IPA nacionales

Tanto grandes marcas cerveceras como cervecerías artesanales han sucumbido a la moda IPA, elaborando muchas este tipo de cerveza: Ambar, Damm, Alhambra, Arriaca, Mahou, Cruzcampo, San Miguel, La Sagra, Althaiá, Baobeer, Murmar, Domus, Little Bichos, Cibeles, Villa de Madrid, Tyrís, Imparable, Península, Dougall's, Soma, La Masovera, Montseny, Malt and Hops, Zeta. Cabe decir que el nivel medio nacional es óptimo y algunas nos sorprenderán gratamente.

IPA inglesa vs. americana

En los años 80, los cerveceros artesanales americanos de la Costa Oeste se encargaron de hacer su propia versión utilizando lúpulos autóctonos, siendo hoy en día su estilo más popular.

Las IPA inglesas tienen un color ámbar profundo y son conocidas por estar muy bien equilibradas. Por lo general son muy maltosas con sabores dominantes a galleta y caramelo, derivados de las maltas inglesas tradicionales utilizadas para elaborarlas. Son fermentadas por levadura ale inglesa que produce notas afrutadas. Los lúpulos utilizados en las IPA inglesas son bajos en ácidos alfa (amargor), pero altamente aromáticos y aportan sabores herbales muy específicos que equilibran la dulzura. Tradicionalmente, se utilizaban solamente lúpulos cultivados en Inglaterra pero actualmente también es común que se usen variedades europeas similares.

Por otro lado, las IPA americanas tienen aromas y sabores propios y exclusivos. Los aromas y amargor del lúpulo (cultivado en los Estados Unidos) dominan y, en muchos casos, superan por completo los sabores de la malta.

Black IPA: American-style India Black Ale

Las cervezas denominadas "Black IPA" tienen un sabor muy parecido al de las India Pale Ale, es decir,

Seve-Boris EX 1 IPA de Sevebrau Villanueva de la Serena

Invisible IPA de Invisible Brewery Cáceres



amargas y con un aroma frutal, aunque su color es oscuro, debido principalmente a las maltas que se utilizan para su elaboración, que por lo general son tostadas o de caramelo. Si bien el nombre nació a principios del 2000, durante muchos años cerveceros de todas partes del mundo, y especialmente los de Estados Unidos en donde se originaron, dudaban de la veracidad de este estilo ya que, para muchos, «una cerveza pale no podía ser negra»; ello era una contradicción. No fue sino hasta principios del 2010 cuando la Brewer's Association lanzó la guía oficial del estilo, haciendo un cambio en su nombre: ya no se llamaría Black IPA, sino American-Style India Black Ale.



Doble IPA (IIPA)

Las IPA doble (también denominada IPA imperial) se origina en Estados Unidos y es una variante de IPA más fuerte y extralupulada, con un contenido de alcohol generalmente superior al 7,5% de su volumen. Surgió accidentalmente como el resultado de intentar aplicar un mayor nivel de IBU (medición del amargor), lo que terminó concibiendo finalmente la IIPA. El estilo se originó con Vinnie Cilurzo (actualmente propietario de Russian River Brewing Company), cuando en 1994, en la ahora desaparecida fábrica de cerveza Blind Pig de Temecula en California, experimentó cocinando una IPA mucho más fuerte que las que ya producían, todo ello con el fin de buscar ese extra de IBU del que hablábamos.

Dos años después, la Cervecería Rogue lanzaría I2PA y en 1998 Stone Brewing cocinaría su primera Doble IPA para festejar su aniversario. No fue hasta el 2003 cuando este estilo obtuvo su propia categoría en la competencia del Great American Beer Festival.

Los cerveceros artesanales del condado de San Diego, California, adoptaron este estilo hasta el punto de que Garrett Oliver, maestro cervecero de la Brooklyn Brewery, se refirió a las IPA dobles como «San Diego pale ale».

Muchas de estas cervezas tienen sabores y aromas frutales, florales y cítricos. Lo que las distingue de las IPA comunes son sus IBU, que pueden ir de 60 a 120 –cuando en las IPA americanas o inglesas no sobrepasan los 60–.

Triple IPA

Surge como la lógica consecuencia de la experimentación: dar un paso por encima de la Doble IPA en intensidad y sabor, al igual que le ocurre a la Doble IPA respecto a la IPA estándar. De hecho se la toma en sus orígenes como un subgénero dentro de las Imperial IPA.

Sus primeros fabricantes americanos –Russian River con su famosa Pliny the Younger (para muchos una de las mejores cervezas del mundo), Stone Brewing con su Stone RuinTen o Founders con su Devil Dancer– y europeos –Brewdog con su Anarchist Alchemist–, fueron quienes la bautizaron con el nombre de Triple IPA.

Características comunes: las cervezas que reciben esta denominación son Imperial IPAs pasadas de vueltas con los IBUs, donde ninguna baja de los 100 y algunas se atreven a llegar a 200, 300 y hasta 1000 IBUs y generalmente también con el alcohol, donde suelen rondar valores de entre 11 y 15% ABV.

New England IPA

New England India Pale Ale es un estilo de IPA inventado en Vermont a principios de la década de 2010. Se caracteriza por sabores jugosos, cítricos y florales, con énfasis en el aroma a lúpulo con bajo amargor. También tiene una consistencia suave o sensación en la boca y una apariencia nebulosa. Estas características se logran mediante una combinación de técnicas de preparación, dentro de las que se incluyen el uso de cepas particulares de levadura, el momento de agregar los lúpulos y el ajuste de la química del agua. El estilo se ha vuelto popular entre los cerveceros de Nueva Inglaterra, si bien las IPA de Nueva Inglaterra no necesitan elaborarse allí. Este estilo fue reconocido oficialmente por la Brewers Association en 2018, adoptando el nombre de Juicy o Hazy India Pale Ale.

Brut IPA

Se caracteriza por su extrema sequedad, alta carbonatación, poco cuerpo y una buena carga de lúpulo aromático. El maestro cervecero Kim Sturdivant, de la Social Kitchen Brewery de San Francisco, había estado usando amiloglucosidasa en su triple IPA para ayudar a controlar los azúcares encontrados en esa cerveza. «Lo estuve utilizando durante dos o tres años, pero tenía en mente usarlo en un IPA tradicional para así dejarla completamente seca, una receta sin azúcar residual». Y así, en el momento en que tuvo tiempo para experimentar –noviembre de 2018–, preparó una IPA tradicional y agregó la amiloglucosidasa después de la primera ronda de fermentación. El resultado fue una 0 ° Platón, completamente seca, súper aromática y ligeramente turbia pero aún brillante IPA.

Consideró llamarla Champagne IPA y Extra Brut IPA, para terminar finalmente denominándose Brut IPA.

Rematamos: IPA que puedes encontrar en el super

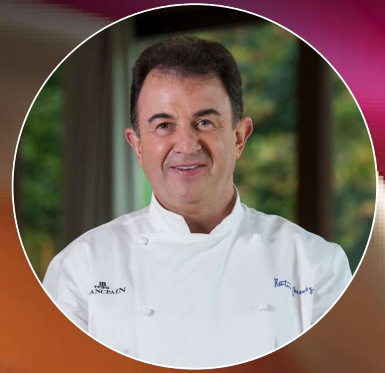
Aparte de probar como recomendación nuestras IPAs (Invisible IPA y Seve-Boris EX 1 IPA), te damos algunos nombres que podrás encontrar en los estantes de los supermercados estos días: PUNK IPA de BrewDog, La Sagra IPA, Ambar IPA, Mahou IPA, Alhambra Reserva Esencia Citra IPA, Lagunitas IPA, Arriaca IPA, Cruzcampo IPA, Complot IPA (Damm), Sierra Nevada TORPEDO (doble IPA), 1897 IPA (marca blanca Mercadona), Micaña IPA, Cibeles IPA, Guinness Nitro IPA. Ninguna IPA tiene un precio módico, todo sea dicho. Pero no me digas que no merece la pena coronar con un broche de oro cualquier día catando una cerveza especial... porque tú también lo eres.

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena



Gazpacho de cerezas

Las cerezas están hechas de pecado. Un pecado tan dulce como la pasión de morderlas.

Todas y cada una. Por placer. Tocarlas. Por placer. Balancearlas del rabo suavemente, descuidadamente, para luego recogerlas en la palma de la mano. Abrazarlas. Olerlas. Meterlas en la boca. Hasta el fondo, como si la tierra te penetrara. Cerrar los ojos. Entre la vida y la muerte. Hasta envenenarte a besos.

En el Jerte, río angosto, la flor anuncia el triunfo de la primavera. Allá por 1352, en Navarra gobernaba **Carlos II**, el malo y en Castilla **Pedro I**, el justiciero. Camino de Sevilla iban los embajadores navarros. Al pasar por **Cabezuela del Valle** fueron agasajados con truchas y cerezas. **Cerezas del Jerte**, desde 1352. Ese mismo año, Pedro y María de Padilla se enredan, y a tanto fue el enredo que **Enrique de Trastámara** se levanta en armas contra su hermanastro Pedro.

Al final, en los campos de Montiel, fue el francés, **Bertrand Du Guesclin** –“ni quito ni pongo rey, pero ayudo a mi señor” –quien decide el combate a favor de Enrique. No lo niego, le tengo querencia a Pedro; para mí será, más bien, antes justiciero que cruel. Al fin y al cabo, era legítimo rey. Se dice que los embajadores navarros van camino de Sevilla... Puede que para entrevistarse con él. Carlos, el malo, que lo era, traiciona a los unos y a los otros; todo sea por el trono de Francia. Aquí, a orillas del Jerte, todavía los cerezos son menos que los castaños. Han pasado muchos viajeros desde entonces, pero las cerezas siguen siendo la más inocente forma de pecar.

Un ejemplo: el **gazpacho de cerezas** que prepara **Martín Berasategui**. Cerezas, melón y albahaca. Si pueden échenle un vistazo en internet. Otra forma, y van cientos, de pecar a cerezas. Tan sencillo como majestuoso. Cual para un rey. Desde Lasarte, entre Navarra y el Jerte. En Montiel el puñal penetró los costillares del rey. Luego le cortaron la cabeza. Rojo cereza. Rojo como si fuera un gazpacho de cerezas (o picotas) de los que prepara Martín Berasategui.

Fernando Valbuena

Académico de la AEX





HOY HABLAMOS DE...

Jorge Gruart



XI MAYO ENOLÓGICO en Almendralejo y excelente cocina de Pura Cepa

De nuevo, un año más, la Asociación Histórica de Almendralejo y el Museo de las Ciencias del Vino organizaron el Mayo Enológico, ya en su XI edición. Y así estas “dos instituciones, independientes, pero unidas en torno al mundo de la vid y el olivo”, están consiguiendo sus frutos dedicándolo a sectores y temas de relevancia en la realidad económica y social de la cultura extremeña. En este caso nos sorprendieron, agradablemente por cierto, dedicando el XI Mayo Enológico al “CORCHO: PASADO, PRESENTE Y FUTURO”, ya que “a nadie se le escapa la importancia de la dehesa en Extremadura y el papel que juega en la economía regional con la explotación ganadera, la dehesa propicia el aprovechamiento cinegético, la obtención de leña, setas, espárragos... y el corcho. Y por su importancia para la producción vinícola de Tierra de Barros nos interesa la producción de corcho”.

Con motivo de este XI Mayo Enológico se programaron cuatro Ponencias y una Exposición para ofrecer un panorama global de la problemática actual del mundo de la dehesa y del corcho. En la primera ponencia se abordó la cuestión de actualidad que presenta el tapón tecnológico; una segunda analizó el binomio corcho-vino como signo inequívoco de calidad; la tercera trató sobre la epidemia de “la seca” y, por último, se expusieron nuevas fórmulas de aprovechamiento de residuos del corcho en el empleo de biomortero para productos de jardinería y decoración. A cerca de estas interesantes ponencias, por su remarcado interés y puesto de relevancia por la numerosa asistencia a las mismas, ya comentaremos en próximas ocasiones con mayor amplitud.

En cuanto a la Exposición, presentaba un largo recorrido por el mundo del corcho mostrando una amplia bibliografía, principalmente de “La Semana Vitivinícola”, una diversa colección de sacacorchos con sus fichas identificativas en cuanto a referencias al tapón de corcho y el vino así como una detallada muestra de productos de jardinería, hechos con residuos de corcho convertidos en biomortero y realizados por Feafes Mérida Salud Mental y Asociación de Discapacitados de San Vicente de Alcántara, unidos en un Centro Especial de Empleo bajo la denominación de ECOINNOVA Social.

La petición de prorrogar la Exposición hasta el 21 de Junio acredita y confirma la excelente organización de este evento, desde todo el mes de mayo, por parte de la Asociación Histórica a cargo de José Angel Calero así como Marisa Díaz y su equipo, por el Museo de las Ciencias del Vino.

La penúltima sorpresa la tuvimos el día de la clausura, con asistencia de autoridades, cuando la Asociación de Mujeres Rurales "Pura Cepa" apareció de forma presencial, como cada año, para participar en otro "Mayo Enológico" con su saber culinario.

Su Presidenta, María del Carmen Bizcocho Pabón, nos comentaba la apuesta de su organización por mantener nuestras tradiciones, por lo cual tampoco podían faltar al evento. Para ellas, el hablar de Extremadura y su dehesa les evocaba bellos parajes con el protagonismo de encinas y alcornoques y, principalmente, un entorno en el que se produce el pastoreo. Así, siguiendo con su documentada explicación destacaba que, gracias a la dehesa y al pastoreo, hemos conseguido que la raza del cerdo ibérico no se extinga, siendo uno de los animales que mejor representa la gastronomía de nuestra tierra y todo un símbolo de nuestra cultura.

Pero también se incluyen, dentro de la dehesa, a otras especies ganaderas como la cabra, oveja merina, vacuno retinto y un amplio refugio natural que no ha variado al paso del tiempo y por lo cual la Asociación de Mujeres Rurales "Pura Cepa" rinde un sencillo homenaje culinario a quienes consideran con un principal protagonismo en la dehesa, a los pastores.

Esta Asociación considera que la cocina sencilla y de carácter rural que los pastores han practicado durante siglos ha sido a partir de las materias primas de la propia dehesa; y que una gran parte de platos reconocidos como "tradicionales" surgen de la necesidad de aprovechar bien los recursos que en cada momento les facilita la naturaleza.

María del Carmen Bizcocho cerraba su intervención diciendo que "...estas recetas nos han llegado tras generaciones de pastores y en la actualidad las degustamos como auténticos manjares de la cocina tradicional extremeña".

Tras su intervención, teníamos el placer de degustar panceta ibérica curada o tocino de veta, cachuela, gazpacho, sopas de tomate, migas extremeñas, caldereta de cordero, repápalos dulces de Almendralejo, queso fresco de cabra regado con miel y turrón de pastores.

Todo ello insuperable, con su ficha de elaboración... y la justificación de su origen en nuestros pastores y trabajadores del campo.

¡Excelente!

Jorge Gruart

Vicepresidente de la AEXG





Turismo de cercanía con el proyecto “Madrid, de pueblo a pueblo”

La **Academia Iberoamericana de Gastronomía** acaba de presentar con la **Comunidad de Madrid** el proyecto “**Madrid, de pueblo a pueblo**”. El acto tuvo lugar en el Palacio del Infante Don Luis, en Boadilla del Monte, con la participación de la presidenta de la Comunidad de Madrid, **Isabel Díaz Ayuso**, los alcaldes de Boadilla del Monte y Villanueva de la Cañada, **Javier Úbeda** y **Luis Partida**, y la mía como presidente de la Academia Iberoamericana.

El proyecto, que se ha planteado inicialmente en cuatro localidades de Madrid (Boadilla del Monte, Villanueva de la Cañada, Chinchón y Rascafría), servirá para dar a conocer los atractivos turísticos de cada municipio y generar un turismo de proximidad. A estos destinos se irán añadiendo otros de la Comunidad de Madrid.

Planes para pasar “Un día en...”

“**Madrid, de pueblo a pueblo**” es una iniciativa de promoción turística a través de un espacio en internet que incluye información relativa a los puntos de interés cultural, histórico, paisajístico y gastronómico de cada uno de los destinos. Todos los contenidos pueden consultarse en la web www.madridgastronomica.es.

Además, se han elaborado diferentes planes diseñados para que los visitantes de los pueblos y municipios cercanos puedan pasar “**Un día en...**”. Planes que se irán ampliando con nuevas propuestas.

Los programas incluyen una selección de restaurantes y bares donde comer o tomar algo, lugares de interés cultural, actividades de ocio, parques, comercios, instalaciones deportivas, rutas por la naturaleza, etc. Es decir, todo aquello que merece la pena visitar y que hace que cada destino sea único.

Con ello se pretende no sólo generar turismo gastronómico de cercanía, de “pueblo a pueblo”, sino, también, promover la producción agroalimentaria y la industria alimentaria de la Comunidad de Madrid.

Modelo de referencia

La idea de este proyecto que ha impulsado la Academia Iberoamericana es que pueda servir de modelo a otras Comunidades Autónomas de España, y que se pueda trasladar a los diferentes países de Iberoamérica.

Porque, de algún modo, hay que apoyar y promocionar el esfuerzo que se hace en los pueblos y municipios para dar a conocer los motivos por los cuales vale la pena el viaje y la visita.

Extremadura, de pueblo a pueblo

Extremadura cuenta con estupendos restaurantes y puntos de interés tanto en Cáceres como en Badajoz. Pero, sin duda, hay muchos pueblos y municipios dentro de la Comunidad que también representan un gran reclamo turístico, como Mérida, Guadalupe, Trujillo, Yuste, Plasencia o Zafra, pero también otros menos conocidos.

Lugares que destacan por su oferta gastronómica, por sus alimentos y bebidas de calidad, por su historia o por su belleza natural y donde es posible, incluso, conocer el producto de proximidad de una manera más inmediata.

Todo eso hay que promocionarlo no solo fuera de Extremadura, sino también dentro de la propia Comunidad, dando a conocer los diferentes



Mérida



Rascafría



Boadilla del Monte



Chinchón



Villanueva de la Cañada



Guadalupe



Zafra

destinos turísticos que existen para generar una mayor movilidad interior. Es una tarea en la que puede colaborar mucho la **Academia Extremeña de Gastronomía, con el apoyo de la Academia Iberoamericana**, que se encargaría de trasladar todo el trabajo que se está haciendo en la Comunidad de Madrid.

Rafael Anson Oliart

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



Yuste

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