

20

NÚMEROS



NOTICIAS DE LA
ACADEMIA por
Francisco Saúco

**Ya tenemos
ganadores de
los premios
AEXG y mucho más**

----- página 2



RECETAS CON
HISTORIA
por *Alba Baranda*

**Migas
extremeñas,**
de las majadas pastoriles
a la alta cocina

----- página 5



NUESTRAS
DOP E IGP por
Francisco Rivero

**DOP
Aceite de
Monterrubio**

Se elabora y envasa en la comarca
al sudeste de la provincia de...

----- página 7



EL GASTRÓNOMO
VIAJERO por
J. Antonio Narro

**Un "Té de
las Reinas"
en el Palacio
de Seteais**

----- página 9



EL VINO DEL MES
por *Isabel Mijares*

**CAVA
Puerta Palma
Reserva Brut Nature**

Bodega Marcelino Díaz
Almendralejo, Badajoz

----- página 11



MISCELÁNEA
por *Alfonso Ramos*

**Época de
olivas y
AOVE (parte III)**

Detalles, datos y el top ten mundial para
cerrar esta deliciosa y oleosa trilogía

----- página 12



TOP



10

Valbuena

**Sanxenxo
(Badajoz)**

Cada nuevo número descubriremos
un restaurante extremeño de los 10
que tienen encandilado a nuestro
académico Fernando

----- página 15



HOY HABLAMOS
DE... por
Jorge Cruat

**La gran conexión
de la Sopa de
Tomate**

A nuestros productos de siempre se
unen nuestros cocineros de ahora...

----- página 17



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

Os decía en mi anterior comunicación, en el último número de esta Gaceta tan nuestra, que la Academia retomaba todos sus proyectos y quehaceres tras la época estival, y así ha sido; en este último mes, recogiendo proposiciones de todos los Académicos y Amigos de la AEXG, **la Junta Directiva** de la misma, erigida como mandan sus Estatutos, **ha elegido a los ganadores de los Premios AEXG Extremadura de Gastronomía 2022** y decidido la fecha del evento académico en los que les serán entregados, que se celebrará este año en **Badajoz el día 1 de diciembre**, en el **Salón de Las Casas Consistoriales** sito en su plaza Alta. Como todos los años, han sido invitadas la autoridades autonómicas y municipales.

A este magno evento, del que recibiréis su oportuna convocatoria, le seguirá la celebración de un cocktail.

También es mi deseo comentaros que se ha celebrado recientemente, dentro del **Seminario Permanente de Gastronomía** que venimos desarrollando mensualmente junto a la Universidad, una magnífica ponencia alrededor del **mundo de Las Setas** acto al que asistieron un nutrido grupo de estudiantes universitarios así como de público interesado. Dicha ponencia ya está **colgada en nuestra web** (aexgastronomia.es) y su enlace subido a nuestras redes (Facebook / Twitter).

Por otro lado, **se está remodelando y mejorando nuestra Sede** –con la traída de agua y la instalación de una barra-cocina– para hacer más didácticas los eventos (catas, demostraciones, tertulias gastronomía...) que vienen desarrollándose en la Academia, siendo financiadas todas las obras por el Ayuntamiento de Badajoz; vaya desde aquí nuestro agradecimiento.

Organizado por los **Amigos de la Academia**, se llevará a cabo el **próximo día 17** una **reunión en Plasencia** para visitar la ciudad, la exposición **Las Edades del Hombre** y celebrar una comida para poner el broche a dicho encuentro.

En el capítulo de **Catas**, dentro de unos días celebraremos –tras la última que versó sobre vinos “Fermentados en barro” –, otra que abordará el tema **“Cervezas y su armonía”**.



Premios AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA
V EDICIÓN



AMIGOS de la
ACADEMIA EXTREMEÑA
DE GASTRONOMÍA



He querido dejar para último lugar, el daros cuenta de la convención que días pasados tuvo lugar, el "**Foro de las Academias**". Foro que como sabéis, agrupa a todos los Presidentes de las distintas Academias Autonómicas de España, y que se celebró **en Santiago de Compostela**; allí tuvimos tiempo de intercambiar ideas y proyectos, dando además cuenta de los trabajos que se vienen haciendo en las respectivas Academias. **Extremadura ofreció el Atril** para que en cada número una Academia Autónoma comentara la gastronomía de su región, acompañándola de una receta tradicional que se elaboraría en la sede de nuestra Academia y de lo que se daría la debida información. De esta forma se daría a conocer (dada la difusión de nuestra gaceta) la gastronomía española, más aún si cabe.

Dicha **proposición fue muy agradecida y unánimemente aceptada**, por lo que a partir del próximo mes de enero de 2023 comenzaremos a publicar en cada número una Academia INVITADA, ayudando así a difundir su intrínseca gastronomía.

Como era de rigor, y dado que la convención coincidía con el **Año Santo Compostelano**, las Academias visitaron al apóstol Santiago celebrándose una **misa de peregrino** en la que se leyó la **ofrenda y acción de gracias**, cuyo literal a continuación os reproduzco en la siguiente página.



Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña
de Gastronomía

Ofrenda al Apóstol de las Academias de Gastronomía de España

Señor Santiago:

Los presidentes y miembros de las Academias de Gastronomía de las diferentes comunidades autónomas de España llegamos hasta tu tumba para agradecerte el privilegio de poder peregrinar a Compostela en este Año Santo y para pedirte tu protección para todos nosotros, nuestras familias y cada uno de los ciudadanos de las tierras desde las que hemos venido hasta aquí.

Señor Santiago, a quienes integramos las Academias de Gastronomía nos une la expresión de la amistad en la mesa, el valor del trabajo, la voluntad de compartir y de celebrar sin distinciones el amor por los productos que la tierra y el mar nos ofrecen en nuestro entorno y el compromiso por conservar y transformar para que los bienes que la naturaleza pone a nuestra disposición alcancen a todos.

Nos sentimos cada día partícipes de la multiplicación de los panes y los peces que tu presenciaste en Galilea; nos sabemos invitados a la mesa en la que Jesús celebró la última cena con sus discípulos y te pedimos que intercedas para que todos contribuyamos a que "el pan nuestro de cada día" llegue a todos.

En este Año Jubilar, te pedimos también, con el alimento para todos, que el Señor perdone nuestras ofensas y que nosotros sepamos perdonar de corazón a quienes nos ofenden. Con ese espíritu contribuiremos a construir un mundo, una Europa y una España en paz. Nuestras mesas estarán siempre abiertas sin distinciones de fronteras, de amigos y enemigos.

Hoy se hace obligado pedir esa mesa compartida en el pan y la palabra para construir la paz en el solar europeo y en todos los países en los que la guerra está presente.

Gracias, Señor Santiago, por la acogida que el Cabildo de esta santa catedral nos presta. Gracias por la presencia de los amigos de las Academias de las comunidades autónomas en Galicia, esta Tierra que se conoce por tu nombre y que quisiste te acogiese para la eternidad.

Que sepamos, Señor Santiago, corresponder a tu generosidad y que de esta peregrinación ante tu sepulcro llevemos todos los miembros de las academias de Gastronomía la paz, la prosperidad y la capacidad de compartir los manjares de nuestras mesas, como expresión de bondad, amor y de gratitud por los alimentos que hemos recibido de tu generosa mano.



Migas extremeñas, de las majadas pastoriles a la alta cocina

En **noviembre** suele llegar el frío y con él, el brasero de picón y las **migas**. No cabe duda de que son un **plato muy extremeño**. ¿O quizás no?

Lo cierto es que hay dudas sobre su origen, como ocurre con muchas elaboraciones populares. Hay varias teorías y documentos que avalan que, en el **siglo XII**, el médico andalusí **Avenzoar** publicó un libro sobre alimentación y salud. Y aquí ya se incluía una preparación muy similar a nuestras migas, aunque el pan, humedecido con leche, quedaba con una consistencia más pastosa.

En el **siglo XVI**, el cocinero de Felipe II, **Francisco Martínez**, mencionó en un escrito un plato de migas de pan elaboradas con grasa de venado. Después, aparentemente, permanecieron en el olvido, pues no aparecen en ningún recetario tradicional de aquel entonces. Pero a finales del **XIX**, la escritora **Emilia Pardo Bazán** destacó algunas recetas de migas en su obra 'Cocina Española Antigua y Moderna'. También salen en el Quijote, Lazarillo de Tormes y hasta Lope de Vega las menciona: "Quien con un torrezno asado se desayuna, o con migas, al doctor le da cien higas".

Otro de los refranes más habituales es: "Las migas del pastor, cuanto más vueltas mejor; las del gañan, a las dos vueltas ya están". Y es que este es un **plato de aprovechamiento**, de pastores que iban a pastar sus animales y se quedaban a dormir en la sierra, en las majadas. No solían tener pan del día, ya que antes se amasaba una vez a la semana. Así que para aprovechar el pan duro, lo cortaban en rodajas y las iban picando con la navaja. Después, los cabreros se sentaban alrededor del fuego y cuando estaban listas las migas, comían directamente de la sartén.

La receta fue evolucionando según la geografía. Así, en las zonas fronterizas, los cabreros añadían tiras secas de bacalao que venían de Portugal. En el valle del Ambroz se acompañaban con uvas y en el sur, con sardinas. Cuando había matanza, se les sumaba algo de panceta y chorizo. Y más reciente es la incorporación de un huevo frito. Con eso ya había energía para seguir trabajando durante todo el día. En resumen: **las migas extremeñas son con pimientos y ajos**, y las del pastor, además, llevan productos más proteicos, como los ya mencionados.

Evidentemente, ahora las necesidades nutricionales han cambiado y mucho, pero las migas perduran. Muchos restaurantes extremeños de alta cocina las mantienen en su carta como reclamo turístico y como arraigo a nuestras raíces. Lo más complicado, aseguran, es **encontrar un pan de la calidad** de los de antaño. Es mejor huir del industrial y recurrir al pan de pueblo para que las migas tengan la misma consistencia y el sabor que las que comían nuestros antepasados. Porque puede que el origen no se encuentre al 100% en Extremadura, pero sí **son parte de nuestra historia** y estamos muy orgullosos de ella.

Ingredientes para 4 personas:

- 1/2 kg de pan duro
- Una cabeza de ajos
- 50 g de panceta curada
- Varias rodajas de chorizo ibérico
- Pimiento rojo y verde
- Pimentón de la Vera dulce, una cucharada rasa
- Aceite de oliva virgen extra para el sofrito
- Una taza de agua
- Sal



Elaboración:

Cortamos el pan en rebanadas y las picamos. Después las regamos con la taza de agua salada hasta que queden mojadas por igual. Dejamos reposar dos horas tapadas con un paño de tela para que tengan humedad.

Picamos el chorizo y la panceta y los rehogamos en el aceite. Retiramos y reservamos.

En esa grasa salteamos los ajos enteros con un corte lateral profundo. Pasados un par de minutos, ponemos el pimiento rojo y verde en trozos, y cuando estén tiernos, añadimos una cucharadita de pimentón, con mucho cuidado para que no se queme.

Incorporamos rápidamente el pan migado. Vamos dando vueltas y 'caceando' con la espumadera. Cuando estén las migas doradas y sueltas, añadimos la carne reservada y seguimos dando vueltas hasta que esté bien dorado y ligado el conjunto. ¡Buen provecho!

Alba Baranda





NUESTRAS DOP E IGP

Francisco Rivero



DOP Aceite de Monterrubio

El **aceite de Monterrubio** se elabora y envasa en la comarca al **sudeste de la provincia de Badajoz** y está constituida por los términos municipales de Benquerencia de la Serena (y sus pedanías), Cabeza del Buey, Capilla, Castuera, Esparragosa de la Serena, Garlitos, Higuera de la Serena, Malpartida de la Serena, Monterrubio de la Serena, Perelada del Zaucejo, Peñalsordo, Quintana de la Serena, Sancti- Espiritu, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena y Zarza Capilla.

El aceite de oliva virgen extra denominado "Aceite Monterrubio", presenta una calidad reconocida y unas **cualidades gastronómicas** propias y únicas derivadas, fundamentalmente, de la proporción en las que se utilizan para su elaboración las **variedades principales (Cornezuelo Real y Picual o Jabata)**, siendo ésta de un 90% como mínimo, y el resto corresponderá a las variedades Mollar, Corniche, Pico- Limón, Morilla y Cornicabra. La zona de producción de la Denominación de Origen "Aceite Monterrubio" es el único lugar donde se utilizan estas variedades en esa proporción, influyendo este hecho en su calidad única.

La variedad Cornezuelo Real es la que le confiere al aceite un **sabor aromático y almendrado**, mientras la Picual ofrece su gran estabilidad y sabor ligeramente **amargo y picante**.

El aceite se produce sólo con las aceitunas que se encuentran en el árbol, no tardando más de **66 horas** desde que se recolectan hasta que se molturan para dar mayor calidad al producto resultante, que tiene una acidez máxima de 0,5, de gran estabilidad, con un color amarillo verdoso y un sabor afrutado, aromático almendrado y ligeramente amargo y picante.

Según una encuesta realizada a los olivicultores de la zona, la producción media por árbol es de unos 10 kilogramos, y considerando que hay 150 olivos por hectárea, la producción se estima que se superan los 1.500 kilogramos de aceituna por hectárea. En la Denominación de Origen Protegida Aceite Monterrubio hay actualmente inscritas unas 12.000 hectáreas de olivar.

La primera referencia escrita que se tiene del olivar en la zona de producción data de **1791**, en el libro "**Viajes de la Serena**", de Antonio Agúndez Fernández.

La Denominación de Origen Monterrubio cuenta con dos almazaras inscritas: la **Cooperativa La Unidad** que moltura unos 23 millones de kilos de aceitunas y produce las **marcas Oppida y La Unidad**, (launidad.es) y la **Cooperativa La Milagrosa**, que, trabaja 10 millones de kilos, envasa y comercializa la **marca Aceitel** (aceitel.com).

Francisco Rivero

Académico de la AEXG
Doctor en Turismo
Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal



**ACEITE
MONTERRUBIO**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA





EL GASTRÓNOMO VIAJERO

J. Antonio Narro



Daniel Gildemeester



Un “Té de las Reinas” en el Palacio de Seteais

Si hablamos de **hoteles de alto nivel de Portugal**, rápidamente nos viene a la mente, entre otros, un emblema de los alojamientos de esta categoría.

Me refiero a un cinco estrellas llamado **Tívoli Palacio de Seteais**, situado en la preciosa localidad de **Sintra**, declarada por la UNESCO Patrimonio Mundial de la Humanidad.

Envuelto en una impresionante historia desde su construcción a finales del XVIII, con espectaculares vistas al “Castelo dos Mouros” y al “Palacio Nacional da Pena”, ha sido **lugar de descanso de multitud de personalidades** de todo tipo: jefes de Estado, reyes, nobles, políticos, cantantes, actores, escritores, etc., etc. Por citar algunos, **Maria Callas, David Bowie, Roger Moore**, los actuales **reyes de Holanda**, el cantante **Bono, Mick Jagger, António Ramalho Eanes, Édith Piaf, Mel Gibson** o **Nelson Rockefeller**.

Recomendarlo, pues, es tarea sencilla. Más aún, para los que disfrutaron durante su estancia interesándose por el pasado de estos centenarios muros ávidos de conocer **anécdotas y curiosidades históricas** acaecidas alrededor de él y deseosos de ahondar en la singular biografía del cónsul holandés **Daniel Gildemeester** (constructor del edificio en unos terrenos cedidos por el Marqués de Pombal).

Sin embargo, hoy quiero centrarme en un **aspecto gastronómico**, no muy común, digno de ser resaltado: **el Té de las Reinas (“Queens Tea”)**.

Efectivamente, estamos ante **toda una ceremonia** donde, además de saborear esta infusión, vamos a disfrutar de una **interminable variedad de acompañamientos**. En mi caso, junto a un extraordinario espumante, una selección de frutas, croissants, bizcochos, mermeladas caseras, miel, mantequilla, "macarons", pequeños sándwiches, pasteles –obra de la **chef Cintia Koerper**– con presentaciones ciertamente atrayentes o unos típicos dulces sintrenses como los "travesseiros" o las "queijadas de Sintra".

Todo ello, junto a un **impecable servicio y una mesa magníficamente "vestida"** en mantelería, cubertería y vajilla (Vista Alegre) que, con seguridad, harán las delicias de los comensales.

El **bucólico entorno** (con vistas a los bosques cercanos), la magia del momento y la **atmósfera de este palacio** con más de dos siglos, se fusionan a las mil maravillas en esta bonita ceremonia del té (dedicado a diferentes reinas), atreviéndome a calificar la **experiencia** como **inolvidable**.

Todo está perfectamente preparado y estudiado cualquier detalle. Grandes profesionales (tanto en el servicio como en cocina) se esmerarán al máximo, acorde con el lugar donde nos encontramos.

En cierta forma, es un **homenaje a la historia de Portugal**, por el relevante papel que tuvo en introducir esta bebida en occidente.

Debo reconocer que era la primera vez que tomaba un té de estas características. Una soberbia reinterpretación de este ritual entre tapices, mobiliario, alfombras, frescos y cuadros originales del palacio.

En fin, **no se puede pedir más**. Imposible que no guste.

No detallo, pero sí avanzo que, cuando estén allí, es conveniente interesarse y preguntar la **razón por la que los ingleses llaman "tea" a esta bebida**, así como profundizar en la **historia de Catalina de Braganza** (princesa portuguesa casada con Carlos II de Inglaterra). Descubriremos, entre otras cosas, que los portugueses ya tenían el hábito de beber té por puro placer antes que los ingleses, que lo utilizaban por aquella época más por cuestiones medicinales.

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG





EL VINO DEL MES

Isabel Mijares



 Bodega
Marcelino Díaz



CAVA Puerta Palma Reserva Brut Nature Bodega Marcelino Díaz

Este cava, como siempre, **tiene la firma de su autor Marcelino Díaz**, que dota a sus cavas de un estilo especial.

Notas de cata y armonías



Se viste de **amarillo sostenido**, limpio, brillante, atractivo. Le quedan muy pocas tonalidades verdes de su época joven; ha evolucionado muy bien.



La **nariz** es **limpia, franca**. Predominan las notas de frutas tropicales en el fondo, muy ligeras para no perturbar la línea aromática del cava, con ciertos recuerdos de segunda fermentación en botella.



En boca es un **cava potente**, que ocupa muy bien el sentido del tacto y del gusto. La entrada aparentemente ligera, cambia a un cava carnoso equilibrado y armado, con un final largo y equilibrado que perdura varios minutos en boca. El frescor del cava y su carácter lívidamente ácido le dan facilidad en su consumo.

Su elaboración, con una variedad como la **Macabeo**, le otorga un carácter neutro en su envejecimiento y su perfecta crianza.

Un gran cava **idóneo para un aperitivo** pero también para mantener el consumo durante **toda una comida**. Ésta es la característica de los **cavas extremeños**, su **gran potencial Gastronómico**.

Al acercarse la **Navidad**, salud para todos.



Épocas de olivas y AOVE (parte III)

La recogida de la aceituna: factores, momento y métodos

Durante toda la temporada sólo una pequeña parte del aceite –el que se extrae al inicio de la campaña– se convertirá en AOVE de la máxima calidad. Y aquí viene el quid de la cuestión, ya que el momento óptimo de la recolección y los métodos empleados varían de una zona a otra, y condicionan enormemente la calidad del zumo producido.

Veamos exactamente qué factores son los que afectan, cuándo es mejor realizar la recogida y los métodos que se emplean para ello.

Cuándo es mejor recoger las aceitunas

Se suele dar la curiosa circunstancia de que cada aceituna madura de forma diferente en un mismo árbol, debido a factores intrínsecos y extrínsecos como la orientación o las horas de sol que recibe. Así, podemos encontrarnos en un mismo momento de recogida y en un mismo árbol con aceitunas maduras, en envero y todavía verdes.

Como vemos, la ciencia entorno a la recogida de la aceituna no es un asunto trivial. Para determinar el momento óptimo de recogida, que es justo cuando tenemos una mayor proporción de aceite y polifenoles dentro del fruto, los técnicos toman varias muestras periódicamente y analizan el índice de maduración y otros parámetros decisivos dentro del laboratorio. Hace unos años se daba mucha más importancia a la cantidad de aceite por kilo de aceituna que a su contenido en polifenoles, lo que suponía retrasar el inicio de la recogida al menos hasta mediados o finales de diciembre. Actualmente se adelanta la cosecha casi dos meses, iniciándose en octubre.

A este respecto, no sólo las provincias de Sevilla o Córdoba destacaron la pasada campaña por el inicio de la recolección temprana de la aceituna. Según se desprende del último estudio elaborado por la AICA, Extremadura batió récords el pasado 2021 cuando en octubre alcanzó una producción de 7.471,4 toneladas de aceite de oliva; concretamente, 5.761,9 toneladas elaboradas en la provincia de Badajoz y 1.709,5 toneladas en la de Cáceres. Esta estrategia de adelantar la recolección viene impulsada por dos factores: la apuesta por la calidad y competitividad (pues se extrae un aceite de oliva virgen extra de calidad superior, competitivo en precio y con un alto contenido de polifenoles), así como la expansión de los olivares con marcos superintensivos, que cada año aumentan en la comunidad extremeña.

Jaén, Córdoba y Sevilla en cabeza

Respecto al comportamiento de las almazaras andaluzas se confirma que Sevilla, Córdoba y Jaén van por delante en la recolección de aceituna y producción de aceite en toda España. Concretamente, en octubre de 2021 Sevilla alcanzó la cifra de 15.560,5 toneladas de aceite de oliva, frente a las 9.457,7 t de Córdoba y a las 6.766,0 t obtenidas por Jaén.

Ahora bien: este ranking cambia de puestos si comparamos la campaña completa del año, siendo Jaén la notable destacada, seguida de Córdoba y Sevilla

Recogida de la aceituna de forma tradicional

Para producir un aceite de oliva tradicional de sierra, la recogida de la aceituna se hace mayormente de forma manual, con cuadrillas de aceituneros armados de lienzos, varas y pequeña maquinaria, ya que las fuertes pendientes en muchas parcelas, dificultan la entrada de tractores y maquinaria agrícola pesada. Esto contrasta con otras zonas más bajas como la loma y la campiña, donde es muy habitual ver grandes vibradoras con paraguas o incluso cosechadoras que han sustituido el vareo tradicional. De hecho, los olivos jóvenes se plantan cada vez más juntos para optimizar precisamente estas labores de recolección, pero esto también tiene su influencia en el proceso de lipogénesis comentado. Es lo que se conoce como cultivo intensivo y superintensivo, muy habitual en zonas llanas de Andalucía como Jaén, Córdoba y Sevilla, y más aún en el nuevo mundo (Australia, China EEUU, etc.). Sin embargo, en las zonas de sierra, donde el olivar tradicional tiene un fuerte arraigo, es más habitual ver esas cuadrillas de aceituneros altivos, vareando o tirando de los lienzos.



Cuatro aceites de oliva españoles entre los diez mejores del planeta

La 6ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, ha salido a la calle recientemente.

Según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, éste fue el TOP TEN en 2022:

1. Monini Monocultivar Coratina Bio (97 Ex Aequo puntos) · Variedad Coratina · Spoleto (Italia)
2. **Rincón de la Subbética Altitude** (97 Ex Aequo puntos) · Variedad Hojiblanca · Carcabuey, Córdoba (España)
3. Don Gioacchino (96 puntos) · Variedad Coratina · Canosa di Puglia (Italia)
4. Monini Monocultivar Frantoio Bio (95 puntos) · Variedad Frantoio · Spoleto (Italia)
5. **Parqueoliva Serie Oro DOP Priego De Córdoba** (95 puntos) · Variedades Picuda y Hojiblanca · Carcabuey, Córdoba (España)
6. La Patráun (95 puntos) · Variedad Perengana · Canosa di Puglia (Italia)
7. **Puerta De Las Villas Producción Integrada** (95 puntos) · Variedad Picual · Mogón – Villacarrillo, Jaén (España)
8. Monterosso Grand Selection (94 puntos) · Variedades Bianchera Istriana y Leccino · Savudrija, Istarska (Croacia)
9. **Fuente Del Rey** (94 puntos) · Variedades Hojiblanca y Picuda · Córdoba (España)
10. Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos) · Variedades Arbosana, Arbequina y Koroneiki · Brasil

Cuatro aceites españoles entre los diez mejores del mundo, aparte de otros tantos premios conseguidos en los Packaging EVOOLEUM Awards, con un jurado exclusivo y especializado en la estética y varias categorías: Mejor Diseño AOVE Premium (oro y plata), Mejor Diseño Innovador (oro y bronce) y **Mejor Diseño Gama Retail** (oro – “**Finca La Barca Reserva Familiar**” en Plasencia, Cáceres– y plata –galardón otorgado a “**La Huerta de la Vera**” de Rosalejo, Cáceres). En ellos se premia a los 10 mejores envases según su diseño y aspecto formal.

La Guía EVOOLEUM 2022 nos muestra la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo de su jurado compuesto por el panel de cata más espectacular de la actualidad, con los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Además, cuenta con más de una veintena de artículos a cerca del arte de la cata, la olivicultura internacional, AOVE y gastronomía, las tiendas gourmet de virgen extra más bellas del mundo, tendencias gastro, oleoturismo, AOVE y salud, diccionario oleícola...

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG



TOP



Valbuena

Los 10 restaurantes favoritos de Fernando Valbuena



 **Sanxenxo**
-COCINA GALLEGA-

¡10! SANXENXO (Badajoz)

Donde Badajoz es puerto de mar

De casta le viene al galgo. La **familia Blanco** lleva más de medio siglo trajinando **mares gallegos en las costas de Badajoz**. Y siempre con el más absoluto beneplácito de la afición al buen yantar. Sanxenxo es el heredero natural de aquel otro restaurante, **La Toja**, que regentara el padre de **Paco Blanco**.

Y la fórmula es la misma: cocina de mercado con la **materia prima por bandera**. Un pequeño pero muy cuidado local que aprovecha su escaparate para exponer la mercancía: pescados y mariscos de primera. Toda una declaración de intenciones.

Es difícil resistirse a la tentación de tomar unas **ostras** con una copa de manzanilla o un muy succulento **centollo** relleno con una de albariño. **Vieras**, **mejillones** al vapor, **gambas** al ajillo... ¡Ay ese **arroz de langosta**...! ¡Ay ese **rodaballo**! ¡Ay los **huevos con langosta**! No faltan tampoco las mejores **carnes**, ni **platos sencillos** –que aquí bordan– como las frituras o el bacalao dorado, ni los pimientos de padrón, ni las filloas...

Pero, **ante todo**, **y sobre todo**, en esta casa se sirve **un pulpo de infarto**. Les va a ser difícil comer mejor. Paco Blanco mimaba a sus clientes de principio a fin, vive entregado a su tarea con pasión desmedida. El fruto es la **excelencia**.

Ya saben, **para comer como Dios manda**, Sanxenxo. Y para comer **a la orilla del mar en el centro de Badajoz**, también. No se lo pierdan.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG

10



TOP
10
★
Valbuena



HOY HABLAMOS DE...
Jorge Guart



La gran conexión de la **Sopa de Tomate**

Decíamos el pasado septiembre, sobre la publicación del libro de recetas de **Olga Ordís**, de su interés en indagar en el arte de la cocina y de las plantas que tantas satisfacciones le dan. Y también transcribíamos del prólogo de nuestro admirado Joan Roca que, "...escogía estas recetas desde la tradición más local y familiar con bases de otras cocinas para enriquecer la suya."

Pues, ¡dicho y hecho!

Cocinera inquieta, conocedora de nuestra publicación "El Atril" de octubre –y parece ser que difundido con éxito en su ámbito del arte de cocinar–, decide visitarnos. Y, parece ser que no sólo para percibir in situ ese arte de cocinar esa Sopa de tomate extremeña de su página 56, si no con la idea de seguir indagando en otros "conocimientos" y, quizás, hasta para seguir creando más páginas con más recetas.

Y así, por ejemplo, haciendo valer el reciente consejo de Fernando Valbuena en la Guía ReXtaurantes, con ella hacíamos parada en **Monesterio** para conocer un repleto **Honky Tonk** que resultó espléndido por sus carnes de primera. Todo tal cual nos había predicho Fernando. ¡Como debe ser!

Y, con aquella tranquilidad que comenta nuestro Presidente Saúco de que "...si hemos de hablar de productos, Extremadura los tiene inigualables", intriga aún más la incursión por estos lares de la cocinera escritora de recetas Olga Ordís. Y es para intrigar, ya que la oferta culinaria extremeña sigue en auge, ofreciendo ese turismo gastronómico que despierta interés en numerosos frentes como es ahora el de nuestros cocineros, ya que en este caso, con premeditada alevosía, nos hizo dirigirnos directamente a la ciudad de Alcuéscar.

Y allí volvemos a recordar a Valbuena: "Buena gente los cocineros... los que están y los que se han quedado fuera". Pues de la mano de Olga, cocinera amiga de Joan Roca y escritora de recetas, comprobábamos la existencia del **Restaurante Marqués de Alcuéscar** que dirige el extremeño Adán Toribio Saavedra, talentoso compañero del Curso de Cocina "Talent-Class", responsabilidad del conocido chef Aurelio Morales del **Restaurante Cebo**, flamante estrella Michelin ubicado en la Carrera de San Jerónimo, Madrid.

Buena gente los cocineros. Aprovechan bien los cursos de cocina. Una "Tortilla de huevos de cobardes y gallinas a medio camino, queso parmesano, gambas picantes al ajillo y huevas de salmón" y unos "Tacos de bacalao fritos sobre crema de patatera, lumpo y escamas de Pimentón de La Vera", nos hicieron pensar claramente que nos acordaremos bastante más de Alcuéscar, además de patria chica de Antonio Vélez -alcalde de amplia referencia emeritense-, como la de Adán Toribio Saavedra, excelente cocinero de los que "arriesgan y están aquí".

Pues amigo Valbuena... "me gusta como caza la perrina". **Ésta es la Extremadura que nos gusta**. A la que acuden desde miles de kilómetros para conocer personalmente a nuestros chefs; en la que, con la garantía de nuestros productos inigualables, se crea esa global conexión que, en este caso, se inicia simplemente por la publicación de una receta de nuestra Sopa de Tomate allá lejos. Muy lejos. Del Miravete p'allá.

Solo que ahora, en nuestro recién descubierto mundo de la gastronomía, no estamos lejos de ningún sitio. Nuestros **productos de siempre** y nuestros **cocineros de ahora** son ya toda una garantía para recibir a los más exigentes, a todos. Además de un libro abierto para inigualables recetas.

Evidentemente, aquí hay que volver.

Jorge Gruart

Vicepresidente 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