



Francisco Saico
PRESIDENTE
DE LA AEXG

Discurso del
Presidente en la
Gala de entrega
Premios AEXG

..... página 3



Premio AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

**Restaurante
Galaxia**

Restaurante
extremeño

..... página 5



Premio AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

Quesería
**Quesos del
Casar**

Producto extremeño

..... página 7



Premio AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

**Bodega Encina
Blanca de
Alburquerque**

Bodega extremeña

..... página 8



Premio AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

**Alejandro
Hernández
Talaván**

Chef extremeño

..... página 10



Premio AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

**Jesús
Fragua**

Trayectoria
profesional

..... página 11



RECETAS CON
HISTORIA
por *Alba Baranda*

**Pestiños,
el bocado más
dulce para despedir
el año (y el ATRIL)**

..... página 12



ARMONÍAS
por *Rafael Ansón*

**La Nueva
Gastronomía
en Extremadura**

Saludable, solidaria,
sostenible y satisfactoria

..... página 14



MISCELÁNEA
de la **AEXG**

Declaración de Las
Academias de
Gastronomía en
defensa del
Producto, la Salud y
la Educación

..... página 16



Estimados amigos y lectores del ATRIL,

Una dulce despedida de nuestra entrañable colaboradora **Alba Baranda** (te deseamos lo mejor), reflexiones del gran **Rafael Ansón** así como la **Declaración de las Academias de Gastronomía** en defensa del Producto, la Salud y la Educación, acompañarán al eje de nuestra nueva edición del ATRIL: **la V Edición de los Premios AEXG Extremadura de Gastronomía**.

Esbozando el resto del contenido de esta nueva gaceta, os contamos que en ella hallaréis:

- Encabezando esta Edición Especial, y como no podía ser de otro modo, el **discurso** que el Presidente de la Academia, **Francisco Saúco**, pronunció en la **Gala de entrega de los Premios AEXG**.
- Como plato central, conoceréis un poco a cada uno de **nuestros galardonados**.

Desde nuestro / vuestro ATRIL queremos desearos lo mejor para el año entrante.

Que disfrutéis de unos entrañables días en compañía de los vuestros y, como siempre, aderecéis estos encuentros con nuestra sublime gastronomía, extremeña y española.

Felí Nuevo Año – **Feliz Año Nuevo** – Filí Anu Novu

Castúo

Castellano

A Fala



Discurso del Presidente en la Gala de entrega de los Premios AEXG Extremadura de Gastronomía, V Edición



Un año más, y van ya cinco, **la Academia Extremeña de Gastronomía celebra** en un Acto Académico la proclamación de **los Premios Extremadura de Gastronomía** correspondientes al año, haciendo entrega a los ganadores de éstos de los galardones que les acreditarán como aquellas **personas que contribuyeron** de manera significativa **a potenciar, engrandecer y dar a conocer** aún más **la Gastronomía de Extremadura**.

La Academia Extremeña de Gastronomía, una de las 18 que existen en España representando a cada una de la Autonomías y fiel a los fines de todas, viene **trabajando en pos de la promoción, difusión e implantación de la investigación y práctica de las cocinas y actividades gastronómicas** propias de las distintas regiones y pueblos **de Extremadura**. Y es por ello que cada año elige, premia y ensalza a determinadas personas que a su entender vienen con su trabajo, dedicación, esfuerzo e investigación –en definitiva, con su buen hacer– a elevar el puesto que en el ranking nacional e internacional la Gastronomía Extremeña ocupa y con ello, que duda cabe, a dar a conocer a Extremadura para que la misma sea más valorada y reconocida.

Hoy es el día de los premiados, y a ellos y para ellos nuestra felicitación y nuestro reconocimiento... pero **no son los únicos artífices** de que nuestra Gastronomía forme y conforme un mapa gastronómico envidiable, y que en cada pueblo extremeño se disfrute comiendo; cada uno de **los profesionales del sector**, cada una de **las instituciones públicas o privadas** que de una u otra forma miran hacia la gastronomía han conseguido que a Extremadura no sólo se la visite por su naturaleza o por sus históricos monumentos, sino también por su gastronomía, y resulta un orgullo oír a nuestros visitantes el decir después de una comida aperitivo o cena el: **"tenemos que volver a Extremadura"**, esto que os digo con todo el conocimiento. Por ello, a todos ellos también nuestro agradecimiento como premio.

Lo que no se transmite no se conoce y lo que no se conoce no existe, de ahí el **trabajo de la Academia**: el que desde su gaceta mensual **EL ATRIL** realiza; impartiendo conjuntamente con la Universidad un **seminario gastronómico** de desarrollo mensual; con **catas de productos y elaboraciones** netamente extremeñas; o con **conferencias, publicaciones** y presencia en ámbitos nacionales e internacionales. Todos sus **Académicos y Amigos de la Academia** se esfuercen en ello, por eso también también para ellos mi agradecimiento y creo que el de todos.

No lo dudéis: con la mejora y difusión de nuestra Gastronomía contribuimos a hacer más grande y más reconocida a nuestra Extremadura.



Pero no seamos triunfalistas, y me dirijo fundamentalmente a los profesionales del sector; aún queda mucho por andar. Formación, formación y **formación de vuestros equipos**: una excelente cocina puede depreciarse totalmente por un mal servicio. Cuidad mucho el **servicio de sala**, exigid formación, formad y reconoced salarially estos conocimientos y titulaciones, pues puedo aseguraros que un pequeño fallo en una elaboración o un precio moderadamente elevado no impedirá que un cliente vuelva; un mal servicio lo apartará definitivamente de vuestro local.

Tenéis en vuestras manos algunos productos que han sido calificados como los mejores del mundo. Con vuestra capacidad, sabed tratarlos y exhibirlos.

Y **mi recomendación** para todos nosotros: **ayudemos también enseñando** –eso si sabemos–, y con amabilidad corrijamos aquellas imperfecciones que nos encontremos, porque si así lo hacemos no sólo nos lo agradecerán, sino que les estaremos ayudando.

La **Gastronomía** es cultura y la cultura se alcanza con el conocimiento y el intercambio de opiniones, aunque también con ella se contribuye muy mucho a la consecución de **sentimientos placenteros**.

Hoy por hoy ya no comemos por necesidad, por hambre. En la mayoría de ocasiones se trata de la celebración de un **acto social**, y pensad que son los sentidos los que nos producen esas sensaciones placenteras, desarrolladas de forma diferente en cada persona. Por ello, **el grado de aprobación en cada individuo será distinto**. Respetémoslo.

Aún así, todo esto no debe apartarnos de nuestra labor por conseguir que nuestra **comida** sea, además de **placentera, sana y solidaria**.

Y una última recomendación: **cuidemos mucho la alimentación de nuestros hijos**; somos lo que comemos y ellos dependerán, el día de mañana, de lo que hayan comido hoy. Enseñémosle a comer bien, sano y a compartir.

Finalmente resaltar el **agradecimiento a las Autoridades por vuestra presencia**; a Académicos y Amigos de la Academia por vuestra participación y trabajo durante todo este año; a todos vosotros por vuestro asistencia y compañía el día de hoy. Y sobre todo **a los premiados mi más sincero agradecimiento**, felicitación y ejemplo por lo que sois y representáis.

Y por todos, aunque sea virtualmente pero con la mayor sinceridad, **LEVANTO MI COPA**.

Muchas gracias.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía




Premios AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA
V EDICIÓN



Premios AEXG
EXTREMADURA de GASTRONOMÍA
V Edición

RESTAURANTE GALAXIA COCINA PEPEHILLO



PREMIO

Restaurante Extremeño

Hablar de Badajoz es hablar del Restaurante Galaxia, con una trayectoria que arranca en 1982. Su padre, Pepehillo (novillero), su madre, Joaquina, y él, José María Martínez, emprendieron esta bonita aventura en la que siguen embarcados, con la misma calidad y esencia de sus comienzos. Carnes, pescados, mariscos, ibéricos y buenos caldos conforman este suculento tarro de las esencias.

Historia

Como decímoa, el **Restaurante Galaxia - Cocina Pepehillo** abrió sus puertas en el año 1982, en pleno centro de Badajoz. Fue fundado en un principio por tres socios, a los que se unió José María Martínez Castaño, "Pepehillo", como maestro de cocinas. Él fue quien verdaderamente dotó de alma al negocio y le otorgó su impronta.

En el año 1984 los gestores deciden retirarse del proyecto, quedándose al frente "Pepehillo" hasta el año 2008, momento en el que es José María Martínez -hijo-, quien lidera en solitario el restaurante, manteniendo su esencia y estándares de calidad implantados por su padre, lo que lo hace merecedor de ocupar su status como uno de los referentes gastronómicos extremeños.

Así, José María Martínez, aprendió desde la temprana edad de 17 años el estilo de dirección de su padre, y es hoy quien como decíamos ha tomado la batuta del legado familiar. Galaxia lleva impresa la estampa taurina y es, además, un referente por su exquisita y variada carta de pescados y mariscos, con una excelente clientela tanto pacense como portuguesa.



Gastronomía

El restaurante ofrece una amplia y variada carta de pescados y mariscos frescos de primera calidad, entre los que figuran, entre otros, la gamba, el percebe, las almejas, la merluza o el lenguado.

Además, es ideal para quienes prefieren saborear excelentes carnes de retinto y embutidos regionales con denominación de origen, ya que sobresale el jamón ibérico, estrella tanto en la barra como en el salón.

Galaxia es "El Templo" según nuestro académico Fernando Valbuena

A esta galaxia se va a ver y a ser visto. ¿La mejor barra de Extremadura? Probablemente. No falta de nada. El mejor jamón, el mejor lomo, ostras, percebes, gamba blanca...

Una barra de escándalo, casi lujuriosa. Galaxia, el templo, se asemeja a un submarino. Por sus ojos de buey se ve pasar la vida desde 1982. Dos comedores; uno, el más clásico, dentro, para aquellos que no desean ser vueltos a ver, y un espacio contiguo a la barra, el más deseado, para los que van a comer, a ver y vuelta a ser vistos. Lo normal es huir de las barras: en Galaxia, comer junto a la barra es parte del encanto. Un restaurante santificado por sus clientes. Repleto. Todo rodado. Camareros a manta.

Y los mejores alimentos. En Galaxia no andan con enredos ni con conjeturas. Lo mejor de lo mejor. Las mejores carnes, los mejores pescados... El muy singular **revuelto Pepe Hillo**, la merluza encebollada, los salmonetes, el rabo estofado... ¿El precio? El precio no hace sospechar de la calidad que se sirve. ¿Se puede pedir más? Las cinco de la tarde y algunos siguen tomando cañas en la mejor barra de Extremadura. Estratosférico.





Premios AEXG
EXTREMADURA de GASTRONOMÍA
V Edición



QUESERÍA QUESOS DEL CASAR



PREMIO Producto Extremeño

Desde 1985 Quesos del Casar se propuso recuperar los quesos tradicionales de Extremadura para preservar su esencia y calidad. Un empeño en el que siguen actualmente con GRAN CASAR como buque insignia, su apreciada y galardonada Torta del Casar DOP, creando cada vez más oportunidades.

Historia

El origen familiar de esta empresa se remonta a 1985, año en el que Adrián Blasco y Engracia Rey fundaron la primera quesería.

Se propusieron recuperar la elaboración de aquellos quesos que originalmente pertenecían a su tierra, fruto de las tradiciones ganaderas y gastronómicas de Cáceres, que junto con la provincia de Badajoz constituyen la región de Extremadura, la comunidad autónoma más extensa y mejor conservada de España, con una naturaleza única y arraigadas tradiciones.

Características del producto

Cada uno de sus quesos tiene una razón de ser que lo hace inconfundible; son el resultado generacional de las tradiciones de nuestra tierra.

En silencio, nos cuentan su historia mediante el lenguaje de los sentidos... sabor, textura, aroma, forma, color... Y cada uno es bautizado con su propio nombre, que lo diferencia del resto y lo identifica con sus cualidades.

Cada uno con su propia elaboración y su propio ritual, para descubrirlo y saborearlo. Una exquisita experiencia que se torna siempre tan auténtica como su origen.

Un pronunciado deleite que mueve las emociones, haciendo brotar las palabras que conversan con nosotros mismos o que compartimos en buena compañía.



Premios AEXG
EXTREMADURA de GASTRONOMÍA
V Edición

BODEGA ENCINA BLANCA DE ALBUQUERQUE

PREMIO Bodega Extremeña

Emplear variedades exclusivas permite a **Encina Blanca de Alburquerque** posicionarse en el mercado de vinos originales, sin alterar la imagen tradicional que el consumidor tiene de lo que debe ser un vino de alta calidad. Los clientes quieren conocer la tierra, el viñedo, la bodega y sobre todo la historia que hay detrás de cada copa.

Historia

Encina Blanca de Alburquerque es más que una bodega o un vino: se trata de un proyecto muy personal que **José Rivero Sudón** inició en el año 2007 y que quiso ubicar entre vides centenarias a los pies de la extremeña Sierra de San Pedro, en Alburquerque.

Allí en los lagares cavados en la roca granítica en el siglo V a.C., evidencia de una antiquísima tradición vinícola de la que hoy es heredera Bodega Encina Blanca de Alburquerque, se obtienen las variedades tradicionales en la viticultura de la zona, que plasman a la perfección el concepto del terruño, donde cada vino expresa los matices y singularidades propias de su variedad y zona de elaboración.

La tradición vitícola de la zona con sus raíces en el imperio romano (existen más de cien lagares rupestres en el término de Alburquerque), tuvo su máximo apogeo durante el siglo XV, cuando sus vinos fueron deleite para la corte del Rey Juan II de Castilla.



Filosofía de la Bodega

Encina Blanca de Alburquerque tiene como objetivo elaborar vinos de altísima calidad cuidando todos los elementos que intervienen en la vinificación: desde la selección del terreno y la uva hasta un control pormenorizado de los procesos en viñedo y en bodega. Suelos arenosos de origen granítico, altitudes y pendientes, variedades únicas y un tratamiento ecológico del viñedo, dan como resultado vinos con toda la tipicidad propia de la zona, iniciando la mayor revolución del sector vitivinícola de los últimos años.

Innovación al servicio de la tradición

Enclavada en plena dehesa extremeña e integrada en el viñedo que la rodea, Bodega Encina Blanca de Alburquerque elabora vinos únicos a través de un fuerte compromiso con el I+D+i. Una innovación que aboga por la recuperación de variedades tradicionales y autóctonas, y que ya ha recibido su primer fruto de este "mimo tecnológico" con el descubrimiento de una nueva variedad autóctona a la que han denominado "**Blanca de Alburquerque**".

Se trata de una investigación conjunta de tres socios principales: el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario; el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura y la Bodega Encina Blanca de Alburquerque (PARFOEX SLU).

Así, en su bodega abastecida al 100% por energías renovables, José trata de recuperar variedades autóctonas minoritarias. Cepas ilustres resurgidas en viñedos ecológicos para elaborar vinos únicos, frutos del clima y de la tierra, del cuidado del viñedo, de la investigación y tecnología más avanzadas y de la meticulosa y apasionada forma de entender el vino, su historia y su cultura.

Reconocimientos y carta de vinos de la Bodega

En la actualidad Bodega Encina Blanca de Alburquerque cuenta ya con más de 60 premios nacionales e internacionales a sus espaldas.

Su carta de vinos es muy variada, elaborada con las mejores uvas de la tierra, y cuenta con un verdejo, un blanco (12 cepas), un rosado, un tinto Reserva (9 cepas) y varios espumosos (Brut Nature y Edición Especial).



VERSÁTIL

Premios AEXG
EXTREMADURA de GASTRONOMÍA
V Edición

ALEJANDRO HERNÁNDEZ TALAVÁN



PREMIO

Chef Extremeño

¿Es posible cocinar en tu pueblo con productos extremeños y recibir una Estrella Michelin? Los hermanos Hernández Talaván lo han conseguido el pasado 2021; gran parte de culpa la tiene el chef Álex Hernández.

Historia

Versátil surge del sueño de tres hermanos –David, José y Alejandro–, que regresaron a su pueblo natal, **Zarza de Granadilla**, con el propósito de emprender allí su negocio de restauración.

Mimando y cuidando al máximo cada detalle de esta aventura empresarial, desde la carta a la decoración, los hermanos supieron que a la calidad había que sumar algo más.

Y así, al frente de las cocinas de Versátil el Chef Alejandro Hernández comenzó a incluir los productos de su tierra en la creación de recetas vanguardistas, demostrando que con materia prima autóctona, como la Ternera de Extremadura o el Pimentón de la Vera, sin duda se pueden conseguir platos extraordinarios.

Alumno de Martín Berasategi en Lasarte-Oria, la propuesta culinaria que el chef Alejandro Hernández Talaván, nacido en 1987, ofrece en su localidad natal Zarza de Granadilla, tocó el cielo gastronómico cuando Versátil recibió el reconocimiento de la prestigiosa **Guía Michelin en 2021** la primera **estrella**, ratificada y mantenida el pasado 22 de noviembre.

Resulta vertiginoso que a finales de 2017 estos tres hermanos abriesen Versátil y que, tan sólo cuatro años después, Álex ya se haya puesto la chaquetilla blanca. No obstante, y según sus propias palabras, «...esto no cambia nada, es un reconocimiento que nos hace mucha ilusión, pero debemos seguir trabajando para disfrutar nosotros y que lo hagan los comensales».

Desde el principio lo tuvieron claro, siendo conscientes de que para atraer a los comensales hasta Zarza de Granadilla, pueblo ubicado a unos 25 km de Plasencia, tenían que ofrecerles algo realmente especial... ¡y vaya si lo han conseguido! Enhorabuena Versátil, enhorabuena Alejandro.

Premios AEXG
EXTREMADURA de GASTRONOMÍA
V Edición

JESÚS FRAGUA



E

PREMIO Trayectoria Profesional

Abulense de origen y placentino de corazón y cuchara, Jesús se hizo cocinero por toda España para acabar compartiendo su sabiduría y buen hacer formando a cientos de chefs extremeños

Historia

Jesús nació en Navalperal de Pinares, Ávila, en 1957. Con tan sólo 14 años marchó a Madrid en busca de trabajo, pues su familia no podía costearle unos estudios. Comenzó fregando en un hotel de cuatro estrellas de Madrid –«Le pedí al encargado que cuando hubiera un hueco me dejara empezar en la cocina, como aprendiz, y lo hizo». Y ya nunca dejó los fogones. De un hotel a otro, de un restaurante a otro, absorbiendo cada enseñanza, aprendiendo de los mejores, acrecentado su formación y su experiencia: Madrid, Valencia, Asturias, País Vasco, Melilla, Francia...

Hasta que llegó a Extremadura, lugar que le gustó y donde decidió quedarse. Primero, en un restaurante de cacereño; después, en el hotel placentino y finalmente, hace ya 25 años, en la Escuela de Cocina que se abrió en la ciudad del Jerte.

Desde entonces no ha dejado ni Plasencia ni la Escuela de Cocina, «porque después de formarme y lograr una trayectoria profesional, mi objetivo era poner mi conocimiento al servicio de otros y contribuir así a profesionalizar la cocina extremeña, entonces familiar».

Una tarea a la que dedicó los últimos 22 años de su vida laboral y que consiguió gracias al apoyo del colectivo profesional de Extremadura y a sus compañeros en la escuela, Juan Antonio Aznal y Maite Mora.

Su trayectoria profesional ha contribuido sin duda a situar la escuela como un referente de la buena formación. Cientos de jóvenes han pasado por sus manos. Grandes chefs que se llevaron sus enseñanzas y forma de hacer; nuevas generaciones de profesionales que están ayudando a revalorizar la cocina extremeña.



Pestiños, el bocado más dulce para despedir el año

Me despido del año y del Atril con una receta muy navideña. Se trata de un postre o merienda que no debe faltar en una buena mesa que se precie. Los **pestiños** son unos dulces fritos de sobra conocidos por todos los extremeños.

En algunos pueblos del sur de la región se les llama **prestiños** (preehtiñuh) y hasta **prestines** (prehtinih), aunque su nombre más extendido es pestiños. Una vez, cuando yo era pequeña, vi a mi **abuela Antonia** y a su madre, ya fallecida, mi **bisabuela Justina**, amasándolos en un lebrijo (baño grande). Cuando las dos mujeres pusieron a reposar la masa, yo, toda dispuesta (tendría unos cinco o seis años), decidí que quería hacer lo propio, pero no me apetecía mancharme el jersey, así que, como no se me ocurrió remangarme, me puse un chubasquero de colorines y así, de esa guisa, sumergí los brazos en los futuros pestiños.

¡Ay, cuántas **anécdotas familiares** habrá en torno a esta entrañable elaboración! La tradición del pestiño puede remontarse al menos hasta el **siglo XVI**. La primera referencia literaria la encontramos en 'La lozana andaluza' (año 1528) de Francisco Delicado, obra en la que es mencionado como parte del repertorio culinario de la protagonista. También son citados en El Quijote, así como en otras novelas de Cervantes.

Esta elaboración está relacionada con la **shebbakiyya marroquí**, lo que sugiere un posible origen común, quizá andalusí. Mientras que el pestiño suele prepararse en fechas navideñas o durante la Semana Santa, la shebbakiyya se consume con frecuencia durante el mes de Ramadán por su alto valor energético, ideal para romper el ayuno.

Realmente, los pestiños en su receta base – porciones fritas de una masa hecha de harina, aceite, aguardiente o vino– se encuentran en la repostería de todas las regiones de España. La variación se encuentra en las especias: anís, sésamo, clavo, laurel, canela..., la adición o no de huevo, la forma de endulzarlos y hasta en su formato. Hoy vamos a explicar cómo son los pestiños extremeños.

Ingredientes para 4 personas:

- 500 g de harina
- Dos copitas de jerez
- Un huevo
- Tres cucharadas de aceite
- Cinco granos de anís
- Clavos de olor
- Especias
- Rayadura de limón
- 300 g de miel
- Azúcar lustre (molida, en polvo)



Elaboración:

En un lebrijo se ponen 500 gramos de harina en forma de volcán y se añade un huevo, el aceite muy caliente, el jerez, los clavos de olor, la rayadura de naranja, el anís y las especias muy machacadas.

Se amasa todo muy bien, hasta conseguir una masa compacta. Se deja la masa en reposo durante una hora en un cenacho.

Se coge la masa para un pestiño y se aplasta con la mano contra el cenacho, dándole forma ovalada, de forma que se marque el dibujo de la cesta. Se colocan con la parte del dibujo hacia afuera, encima de una tabla para que se oreen.

A continuación, se fríen en un perol o en un caldero en aceite muy caliente. Se sacan y se ponen sobre una rejilla para que escurran el exceso de aceite.

Aparte, se calienta miel con un poco de aceite y, cuando está derretida, se va echando por encima de los pestiños. Podemos colocarles encima un plato puesto del revés para que resbale el sobrante.

A continuación, se van colocando en una orza donde se conservarán un largo tiempo. Se pueden espolvorear con azúcar lustre.

Se puede actualizar la receta haciéndolos en el horno, pero hay que echarle un poco más de aceite a la masa para que no queden secos por dentro.

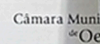
Y, siguiendo las recomendaciones de mi ya citada abuela Antonia, podemos también utilizar un tazón para olvidarnos del peso. En este caso serían tres tazones de harina y uno de aceite para unos riquísimos pestiños con sabor a tradición.

Buen provecho y felices fiestas.

Alba Baranda



II EUROPEAN CONGRESS OF GASTRONOMIC CULTURE



AKADEMIA GASTRONOMICZNA W POLSCE
ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



La Nueva Gastronomía en Extremadura

En los años 90, algunos de nuestros grandes chefs, como Ferran Adrià o Juan Mari Arzak, fueron capaces de romper con las estrictas normas que imperaban hasta el momento, elaborando y situando en el mapa una nueva cocina creativa, la "cocina de la libertad". Desde entonces, España ha sido protagonista de la evolución que ha experimentado la gastronomía a nivel mundial.

Ahora, entramos en una nueva etapa en la que la gastronomía debe seguir evolucionando. Una etapa en la que será necesario poner todos nuestros esfuerzos para impulsar una **Nueva Gastronomía saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria**, aspectos que están cobrando cada vez más importancia en el siglo XXI.

La Nueva Gastronomía

Ya he hablado otras veces de la necesidad de impulsar la Nueva Gastronomía del siglo XXI. Un concepto que se puso de relieve en el **II Congreso Europeo de Cultura Gastronómica**, organizado por la Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía, que tuvo lugar recientemente en Lisboa y que contempló, como ejes centrales:

- Que la gastronomía no tiene por objeto satisfacer el paladar de unos cuantos privilegiados, sino que representa una de las actividades principales del ser humano, una actividad que es, y debe ser cada vez más, **saludable, solidaria y sostenible, además de satisfactoria**.
- Que la gastronomía no se limita a la hostelería y a los restaurantes, sino que abarca los **cuatro eslabones de la cadena alimentaria**: la producción agroalimentaria (agricultura, pesca y ganadería); la industria de transformación (vinos, quesos, aceites, embutidos, conservas...); el comercio y la distribución; y el consumo final, en la hostelería y en el ámbito privado.
- La Nueva Gastronomía apoya y defiende la **cocina de la libertad**, la cocina de autor, creativa, de innovación. Conceptos naturalmente compatibles con el esfuerzo por proteger la **cocina tradicional** y conservar el patrimonio gastronómico europeo y de cada uno de los países y regiones autonómicas.

La gastronomía extremeña en digital

En ese sentido, sería muy positivo que el Gobierno de Extremadura, con el apoyo de la Academia Extremeña de Gastronomía, hiciera un esfuerzo para dar a conocer digitalmente, a través de internet y de las redes sociales, la **oferta gastronómica que hay en Extremadura en el marco de lo que representa la Nueva Gastronomía**. Un espacio virtual con información sobre:

1. **La producción agroalimentaria** de Extremadura (que es de las mejores de España y de Europa).
2. **La industria de la transformación**, que permite la producción de vinos excelentes y, por supuesto, de los mejores embutidos y productos ibéricos, entre otros.
3. **La distribución y el comercio**, que facilita que los alimentos y bebidas lleguen a toda la Comunidad Autónoma, al resto de España y a otros países.
4. **La hostelería y la restauración**. Además de disponer de una cocina y unos restaurantes tradicionales estupendos, Extremadura va destacando, cada vez más, por su cocina creativa y sus restaurantes de autor. Es uno de los pocos territorios que cuenta con un restaurante con 3 estrellas Michelin: Atrio, de Toño Pérez y José Polo.

Formación y comunicación

No hay que olvidar que todos los cambios que se producen en el mundo de la gastronomía son gracias al esfuerzo de cada eslabón de la cadena alimentaria, de cada agricultor o pescador, de cada enólogo, carnicero, panadero, cocinero o profesional de sala. Incluso, de los consumidores que, con su decisión de compra, generan cambios en la oferta y la demanda.

Por eso es tan importante que todos estos eslabones cuenten con la formación adecuada para contribuir a alcanzar los valores que exige la Nueva Gastronomía. Y, luego, darlo a conocer, dentro y fuera de Extremadura.

Rafael Ansón Oliart

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





Declaración de Las Academias de Gastronomía en defensa del Producto, la Salud y la Educación

Los presidentes y presidentas de las diferentes Academias e Institutos de Gastronomía autonómicos y de la Real Academia de Gastronomía Española han realizado una declaración institucional conjunta en defensa del producto, la salud y la educación.

El contenido íntegro de dicha declaración institucional es el siguiente:

El Foro de presidentes y presidentas de las Academias e Institutos de Gastronomía autonómicos, como instituciones sin ánimo de lucro que velan por el valor de las diferentes culturas gastronómicas regionales y con el apoyo de la Real Academia de Gastronomía Española (RAG) y su presidenta Lourdes Plana, trasladan la siguiente:

- 1.- Debe defenderse el producto local de calidad con cuantas acciones puedan organizarse desde las Academias, Institutos y demás instituciones públicas, empresariales y ciudadanas involucradas.
- 2.- Han de valorarse al máximo los productores y productoras locales en cada Comunidad dándoles a conocer y divulgando sus buenas elaboraciones.
- 3.- Se anima al consumidor a adquirir en mercados, ferias y establecimientos especializados producto local.
- 4.- La apuesta por el producto local ofrece indudables ventajas en la economía de la zona favoreciendo la diversidad agroalimentaria, la sostenibilidad de cultivos y producciones del sector agrícola, ganadero y marino así como la revitalización de zonas despobladas.
- 5.- La compra de producto local de calidad puede disminuir la influencia en el mercado de productos foráneos que compiten por su menor coste y vinculados a baja calidad, dudosa procedencia o elaboración y escaso perfil saludable.

6.- Se agradece al sector de la cocina, la hostelería y los productores agroalimentarios su esfuerzo permanente y especialmente durante la pandemia.

7.- Se aboga por hacer de la educación del consumidor español una pieza clave del crecimiento de la gastronomía nacional y regional de calidad.

8.- El Foro de presidentes y la propia RAG recalcan el valor de la educación nutricional de niños y jóvenes como vía de promoción de la salud y, a la vez, como forma de defensa del rico patrimonio cultural que supone la gastronomía. Todo esto sólo será posible si se desarrolla un programa educativo integral que abarque desde la educación en torno al gusto en la infancia hasta la enseñanza profesional en hostelería, con el apoyo de programas universitarios en gastronomía y ciencia de los alimentos y complementado por un marco legal acorde con ello. Con esta acción conjunta, se podrá aprovechar todo el potencial actual de la gastronomía y su enfoque cultural y científico para mejorar los hábitos alimentarios de una forma a la vez sostenible.

9.- El Foro de presidentes y la RAG declara, por tanto, la educación, la salud y la defensa del buen producto local agroalimentario centro de sus actividades actuales y futuras.

Además de la Real Academia de Gastronomía, las Academias Autonómicas de Gastronomía que han suscrito esta declaración son: Academia Vasca de Gastronomía, Academia Galega da Gastronomía, Academia de Gastronomía Asturiana, Academia Cántabra de Gastronomía, Academia Navarra de Gastronomía, Academia Riojana de Gastronomía, Academia Aragonesa de Gastronomía, Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana, Academia de Gastronomía de Ibiza y Formentera, Academia de Gastronomía de Mallorca, Academia de Gastronomía de Las Palmas, Academia de Gastronomía de Santa Cruz de Tenerife, Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, Academia de Gastronomía de la Región de Murcia, Academia Extremeña de Gastronomía, Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla La Mancha, Academia Madrileña de Gastronomía y Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía.



**REAL ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
GASTRONOMÍA**



Academia
de Gastronomía
Asturiana



ACADEMIA GALEGA DA GASTRONOMIA



EUSKAL GASTRONOMIA AKADEMIA
ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMÍA



ACADEMIA ARAGONESA
DE GASTRONOMÍA



desde el
ATRIL
ESPECIAL



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA



Premios AEXG
EXTREMADURA
de **GASTRONOMÍA**
V EDICIÓN

desdelatril@gmail.com

La AEXG desea agradecer a Patrocinadores y Colaboradores su participación tanto en la realización de este "desde el ATRIL", Especial Premios AEXG V Edición, como en la Gala de los Premios AEXG Extremadura de Gastronomía 2022

PATROCINADOS POR



**CAJA RURAL DE
EXTREMADURA**



Extremadura
JUNTA DE EXTREMADURA

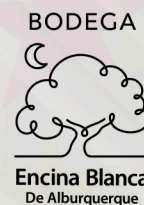


Santander

COLABORAN



Ayuntamiento de
Badajoz



EDICIÓN / CONSEJO DE REDACCIÓN
Academia Extremeña de Gastronomía

DIRECCIÓN EDITORIAL
Presidente de la AEXG

REVISIÓN, DISEÑO EDITORIAL Y ADAPTACIÓN DIGITAL
Symbolum Estudio Gráfico