

FELIZ AÑO



NOTICIAS DE LA
ACADEMIA por
Francisco Saúco

**Venturoso año
y nuestro deseo de
que todos vuestros
proyectos se
cumplan**

----- página 2



RECETAS CON
HISTORIA

**Pimientos
“Preñaos”
con Codornices**

Durante este año nos dispondremos
a acometer desde el Atril este proyecto

----- página 3



NUESTRAS
DOP E IGP por
Francisco Rivero

**DOP
Ribera del
Guadiana**

Se extiende por Cáceres y Badajoz,
abarcando zonas de Cañamero,....

----- página 5



EL GASTRÓNOMO
VIAJERO por
J. Antonio Narro

**Shakshuka,
un plato
muy popular
en Israel**

----- página 7



EL VINO DEL MES
por *Isabel Mijares*

TINTO
**Habla del
Silencio**

Bodegas Habla
Trujillo, Cáceres

----- página 9



MISCELÁNEA
por *Santos Benítez*

**La caza y la
pesca en el
Cáceres
Medieval**

----- página 11



TOP



9

Valbuena

Las Barandas
(Los Santos de Maimona)

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

----- página 13



ARMONÍAS
por *Rafael Anson*

**La Nueva
Gastronomía
en Extremadura**

Un nivel de excelencia en
producción agroalimentaria

----- página 15





NOTICIAS DE LA ACADEMIA

Nuevo año y el deseo de la Academia Extremeña de Gastronomía de que para todos sus Académicos y Amigos de la Academia sea un **venturoso año** en el **que todos vuestros proyectos se cumplan**.

La Academia tiene delante de sí un **libro en blanco** que rellenar de **realidades**, de **trabajos y quehaceres**, que entre todos tenemos que escribir. Porque la Academia la formamos todos y la realización de las ideas que vayáis proponiendo, con su ejecución, serán las que rellenen ese libro en blanco que tenemos ante nosotros.

Mes a mes os iremos dando noticia de los **eventos** que la AEXG vaya realizando y de los proyectos que tiene previstos llevar a cabo el mes siguiente, así como de todo cuantas ideas propongáis y así durante el presente mes están ya programadas.

El próximo día 18 realizaremos otra conferencia del **Seminario Permanente de Gastronomía UEX-AEXG**, que como sabéis venimos ejecutando dentro y con la Universidad de Extremadura.

Así mismo, el día 25, en la sede de la Academia y dentro del programa ya cerrado de **CATAS** se celebrará una interesantísima de **ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA**, en la que se mostrarán la manera y modo de realizar una cata de esta clase, analizando tres variedades distintas procedentes de aceitunas Hojiblanca, Arbequina y Picual.

Finalmente se convocara la **Junta General de la Academia** a celebrar en el mes de febrero, dándose a conocer los proyectos a realizar a lo largo de este 2023.

Solicitando la presencia y colaboración de todos, con lo que haremos mas importante a nuestra Academia y mas conocida nuestra Extremadura, recibid todos el testimonio de mi más alta consideración.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña
de Gastronomía





Pimiento “Preñaos” con codornices

Durante este año nos dispondremos a acometer, desde el Atril, este proyecto de seguir describiendo y dando a conocer **recetas de siempre**, eminentemente extremeñas –de sus pueblos, de sus campos, de esa cocina tradicional- que se han ido olvidando o que con las prisas de nuestro tiempo se ha ido arrinconando, pero cuando por un casual nos tropezamos con ellas... **recuerdos, sueños y disfrute se unen**, se entremezclan y quizás entonces comprendemos el tesoro que supone nuestra gastronomía.

Ni que decir tiene que estas recetas no son mías, o pueden tener otros nombres, incluso otros aditamentos, pero os aseguro que son **extremeñas** y que, habiéndolas comido, lo que sí tengo es un recuerdo imborrable, no sé si por la compañía, por el momento... pero sin duda, porque la **elaboración** merecía, más que una "estrella" fugaz, **un lugar inamovible en el firmamento gastronómico**.

Vamos a ello, hoy con Pimientos “Preñaos” con codornices...

Ingredientes para 4 personas:

- 4 pimientos marrones grandes
- 4 codornices
- 250 g de manteca de cerdo (se puede sustituir por aceite)
- Laurel
- 1/2 vaso de caldo de carne
- 1/2 vaso de vino seco
- Sal

Elaboración:

Salpimentadas las codornices y embridadas, en la manteca con el laurel las salteamos hasta dorarlas.

Los pimientos morrones los descabezamos para sacarles todas las semillas e introducimos en cada uno de ellos una codorniz entera, habiendo retirado previamente el hilo con que las embridamos.

En la misma manteca en que hemos dorado las codornices rehogamos los pimientos y en una cazuela los horneamos durante alrededor de 15 a 20 minutos (según el horno), regándolos desde el principio poco a poco con el vino y el agua durante el tiempo que éste dure.

Servirlo con poquito de la salsa que produce.

Un buen vino, un pan de pueblo y una buena compañía... y como decía un viejo amigo:
"Si en el cielo dan de comer, seguro que dan de esto".

¡Buen provecho!

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía





NUESTRAS DOP E IGP

Francisco Rivero



DOP Ribera del Guadiana

La **D.O.P. Ribera del Guadiana** se extiende por Cáceres y Badajoz, abarcando las zonas de Cañamero, Montánchez, Tierra de Barros, Matanegra, Ribera Alta y Ribera Baja.

La historia nos dice que fueron las tribus celtas y lusitanas las que trataron primeramente las viñas y produjeron vino en nuestra tierra, pero fueron los romanos los que más promovieron la viticultura. Pensemos en el nombre de Ceclavín, pueblo cercano al Puente de Alcántara, de nombre latino Cella Vini (bodega de vino), donde se produce un vino casero de pitarra bastante bueno, o en la propia Emérita Augusta, donde en un mosaico de la Casa del Anfiteatro, se ve a tres hombres pisando la uva, incluso las vides fueron llevadas a América por un extremeño, el brocense Nicolás de Ovando, primer gobernador en las Indias (1502-1509).

En un principio, en diciembre de 1990, los vinos estaban considerados, por parte de la Consejería de Agricultura de la Junta de Extremadura, como "Vinos de la Tierra", hasta que nueve años más tarde el Ministerio de Agricultura aprobó su Consejo Regulador que, del total de 22 añadas catadas, califica 14 como muy buenas, 6 buenas y hay dos (años 2009 y 2012) sin clasificar.

Todos los productos de Ribera del Guadiana han sido trabajados para que el resultado final sea de gran calidad, a la altura de los mejores de España. El **Consejo Regulador** tiene su sede en la ciudad de **Almendralejo**, conocida como la **Ciudad del Cava y la Ciudad de la Cordialidad**, y donde se halla el **Museo de las Ciencias del Vino** (museovinoalmendralejo.com)

La zona tiene unas 30 variedades de uvas, destacando entre las variedades blancas de la Ribera del Guadiana son **Pardina**, **Cayetana Blanca** (variedades autóctonas de la zona), Eva de los Santos y Macabeo, y las tintas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. La zona la conforman unos **3.000 viticultores**, que producen unos 70.000 hectólitros de buenos caldos en 25 bodegas. Los suelos varían desde los 280 metros hasta los 850 metros de altitud, todos de climas continentales y con mucha influencia atlántica. La superficie total supera en ambas provincias las 90.000 hectáreas de viñedo.

Son tan atractivas las zonas donde se cultivan y producen los vinos de Extremadura que se ha creado una ruta de enoturismo tanto para el vino como para el cava, denominada **Ruta del Vino Ribera del Guadiana**, en cuya página web (rutadelvinoriberadelguadiana.com) se pueden apreciar los recursos que tenemos y la oferta turística que hay para los amantes del vino a través de las bodegas, bares, restaurantes, hoteles, casas rurales que ofrecen singulares experiencias a sus visitantes, de acuerdo con las normas que emite el Instituto de la Calidad Turística Española (ICTE), de la Secretaría de Estado de Turismo.

Más info en la website **Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana** (rutadelvinoriberadelguadiana.com).

Francisco Rivero

Académico de la AEXG

Doctor en Turismo

Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal





Shakshuka, un plato muy popular en Israel

En mi último viaje a **Israel** descubrí una magnífica **forma de preparar los huevos** llamada **Shakshuka**. Aunque se consume a cualquier hora del día, es muy común comerlo como desayuno. Una buena manera de coger fuerzas para todo el día.

De sencilla elaboración, con productos baratos y fáciles de conseguir, es un **invitado fijo en las mesas israelíes** donde casi se considera un plato nacional. Desde luego, contundente y sabroso.

Con independencias de versiones que existen sobre el **origen** (parece que procede del norte de África), lo cierto es que en este país ha conseguido renombre y fama internacional.

No hay que olvidar que mucha de la cocina israelí está influenciada por su propia historia. Al ser un territorio tan deseado por diferentes civilizaciones a lo largo de los siglos, estas han dejado su impronta en diversos aspectos (cultural, religioso, arquitectónico, gastronómico...).

Una salsa – algo espesa– a base de tomate, pimientos, ajo y cebolla cortados en trozos pequeños (a la que se añaden algunas especias como comino o pimentón) **es la base** donde se echarán estos huevos que, con el calor, se van haciendo a modo de huevos escalfados. Una buena sartén o un tajín pueden ser los recipientes ideales para que se cocinen. Se sirve bien caliente.

Cocina sencilla, básica, casi de subsistencia, pero toda una delicia que debe probar el viajero que viaje hasta tierras israelíes. Lo importante, la calidad de los productos.

El propio nombre del plato (que significa “**todo mezclado**”) es toda una declaración de intenciones sobre cómo nació.

Vegetariano, saludable, sin gluten, “kosher”... una buena mezcla de ingredientes que consigue la excelencia.

Si tuviera que buscar semejanzas con algún plato de la cocina española pensaría en unos huevos al pisto, tan característicos de la gastronomía manchega, o en una fritada riojana con huevos.

Aquí, como en todo, “cada maestrillo tiene su librillo” y en cada casa se le pone un toque especial (en algunos restaurantes añaden calabacín, algo de carne de cordero o berenjena).

Siendo sincero, me gusta con un poco de picante (por ejemplo, con una guindilla triturada) y con algunas hierbas encima –como perejil– para darle, además de vistosidad y elegancia, más sabor.

A primera vista, es un plato muy agradable por la variedad de los colores y lo llamativo de su presentación, servido directamente en la sartén. Un dato importante, es **imprescindible un buen pan** (sea de pita o normal) para mojar en la salsa.

No quiero dejar de mencionar que hay un **restaurante emblemático** por la forma de preparar Shakshuka. Se sitúa en la ciudad vieja de Jaffa (Tel Aviv) y el nombre es una insinuación de lo que vamos a comer: **Dr. Shakshuka**. No olviden acercarse si están en esta preciosa y dinámica ciudad costera israelí y curiosarse en el pasado de este templo del buen comer considerado uno de los embajadores de la Shakshuka.

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG





EL VINO DEL MES

Isabel Mijares

HABLA

TINTO

Habla del Silencio

Bodegas Habla

Me pareció acertado elegir empezar el año con todos vosotros con un vino extremeño, de una **bodega** que ha llegado en pocos años a tener y dar a Extremadura una gran notoriedad...

Acabamos de pasar un año difícil y es necesario olvidar, pensando en que el futuro va a ser mucho mejor. **Habla del Silencio**, sin duda nos va a ayudar a ello.

No es un vino para filosofar, cosa que a veces también es buena. Es un vino de **placer, elegancia y confort** en y con uno mismo.

Syrah y Cabernet Sauvignon como vidueños hasta hace poco tiempo foráneos, se unen a un Tempranillo que se ha expresado muy bien en esta zona cacereña de Trujillo. Utilizados por un buen técnico que los ha cultivado escuchando a las variedades y sin duda con una muy completa tecnología, ha obtenido un tinto halagador y sincero, marcado por una profunda elegancia.

Notas de cata y armonías



Se viste de **Burdeos profundo** brillante y atractivo.



Su **aroma** y ya inicial **bouquet complejos** y de gran equilibrio (notas afrutadas, florales y minerales –mina de lápiz, piedras que se frota–, unidas y en equilibrio).



En boca ligero, fresco, carnoso y de una expresión tánica muy pulida.

Sus 8 meses en buenísima barrica han complementado su expresión intensa, franca y limpia.

Vino de copa, de aperitivo, de comida y de larga charla de chimenea. Se puede consumir ya o bien guardar sin problemas; más adulto, nos dará sorpresas...

Qué bien acompañará a nuestra **cocina extremeña**; y a la vez, cómo podrá adaptarse a **asados castellanos**, carnes rojas, patés y buena chacina

Con este **Habla del Silencio** tan premiado... **muy Feliz 2023**.

Isabel Mijares

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





La caza y la pesca en el Cáceres Medieval

En esta época invernal en la que estamos inmersos, en plena temporada de caza, no estaría de más recordar que **el sector cinegético** es uno de los motores de la economía en muchas zonas rurales cacereñas.

Pero vamos a retroceder unos siglos en la máquina del tiempo y reseñar cómo era la caza y la pesca en el Cáceres medieval.

En primer lugar, decir que la **caza** era una actividad económica importante ya que completaba la riqueza que aportaban los principales sectores económicos de la agricultura y la ganadería.

La caza se desarrolló en aquella época para completar la dieta alimenticia de los cacereños, como negocio y como afición para llenar el ocio y tiempo libre de la nobleza.

Los nobles cazaban además para alimentar a sus familias y a sus hombres. En la Edad Media había poco ganado vacuno, se consumía mucha carne de cerdo y se hacía necesario la caza del jabalí, del ciervo, del corzo, etc.

Con cierta frecuencia los **agricultores** se quejaron de que algunos animales que se consideraban **alimañas** destrozaban sus cosechas y entonces se dictaron leyes para estimular la caza de algunos animales, como los **lobos, jabalíes**, etc. que infringían graves daños a la agricultura medieval.

Siguiendo a Floriano Cumbreño podemos señalar que en Cáceres al disponer de un terreno bravío y cubierto de monte y maleza, la caza era muy abundante y se realizaba para la subsistencia.

En el **Fuero de Cáceres**, concedido por Alfonso IX, se habla de "**Caza**" como aprehensión de animales terrestres que viven en estado salvaje para aprovechamiento de sus carnes y de sus pieles.

Esta actividad abarcaba dos modalidades: **la caza menor**, de animales pequeños como el conejo, la liebre, la perdiz, la paloma bravía o la paloma torcaz **y la caza mayor** o montería, que en los textos aparece como "ir a monte". A la cetrería o caza de volatería se la consideraba un tipo de caza menor.

A los animales pequeños se les cazaba con **trampas** ("paranzas" o "madijos"), o bien **al salto**, por medio de perros. El Fuero cita entre los armadijos, la "**lína**" (lazos con alambres), el "**cepiello**" (cepos o perchas) y la "**losa**" (trampas con piedras llanas basculantes).

La caza al salto o con perros se hacía con el "sauuoso" o sabueso, el "can rostro", el "carauo", el podenco y el galgo, estos dos últimos muy apreciados y se señalaban penas para los que les matasen o dejaran en mal estado.

De la caza mayor se nombra al venado, al jabalí y varios tipos de cérvidos. Los venados se cazaban con ayuda de perros y con trampas. Se utilizaban los podencos y los "alanos" que rodeaban la pieza hasta que llegaban los cazadores y los remataban con cuchillos y lanzas.

La **cetrería** era muy practicada y se prohibía a los forasteros prender en el término de Cáceres azores, halcones o gavilanes y si alguien mataba aves ya adiestradas para la caza, los Alcaldes, los Sex, poco después llamados regidores y que eran como nuestros actuales concejales y los Hombres Buenos, debían investigar la calidad del ave y de sus condiciones de adiestramiento para tasarla y obligar al matador a pagar su precio.

Por otro lado, **la pesca** estuvo considerada como una de las grandes actividades de la economía en la Edad Media. El oficio de pescador se fortaleció en el transcurso del tiempo, su oficio en el marco de las instituciones gremiales y su actividad fue escrupulosamente regulada.

El mandamiento del ayuno y de la abstinencia que promovía la Iglesia, sobre todo en la Cuaresma, obligaba al consumo del pescado, por lo que alcanzó un gran desarrollo.

La pesca se asimiló a la caza y eran practicadas por los hombres ya que las mujeres y niños se dedicaban más a las tareas agrícolas de la siembra y recolección de los productos agrarios.

La pesca, al igual que la caza, estaba dirigida a satisfacer las necesidades alimenticias, pero el incremento de la producción hizo nacer un comercio floreciente.

En la Edad Media era imposible transportar pescado fresco, sólo en los lugares de pesca y en las zonas costeras se podía consumir. En el interior se obtenía en las aguas dulces y la sal se convirtió en una materia prima fundamental para la conservación del pescado. Dicha sal era gravada con pesados impuestos, dando lugar a comercios clandestinos de la misma.

Normalmente los pescados en el medievo una vez atrapados eran cortados, secados al sol o ahumados para así poderlos conservar y transportarlos de unos lugares a otros para venderlos en las ferias.

Y en Cáceres, siguiendo a Floriano Cumbreño, podemos decir que al no disponer de corrientes de agua importantes, la pesca no era demasiado activa. Se limitaba a las charcas, en el Salor o en el Guadiloba y pescar en el Tajo no compensaba por estar a más de una jornada de la Villa.

Se puede señalar que eran muy apreciadas las **tencas**, recordemos que actualmente la Fiesta de la Tenca, que se celebra en la Mancomunidad Tajo-Salor, es la única fiesta de interés turístico gastronómico de Extremadura.

El Fuero de Cáceres, otorgado por Alfonso IX, dicta algunas normas para asegurar el abastecimiento adeshando las "pesqueras", que eran las presas de los molinos en las que se formaba un ensanchado remanso donde los peces se criaban. No se podían pescar sino veinte estadales (unos 67 metros) aguas arriba de las pesqueras y dos estadales (unos 6,70 metros) aguas abajo, salvo con anzuelo o butrón, pero nunca con redes, ni menos envenenando las aguas.

Se estableció en el Fuero que el pescado era obligatorio venderlo solamente en el mercado de la Villa, no se podía comerciar por las calles y casas, por parte del propio pescador, de su mujer o de sus hijos y estaba totalmente prohibido venderlo en viernes a los judíos.

Espero que con este trabajo hayan conocido un poco más la vida cotidiana de las actividades de la caza y pesca de los cacereños medievales, que a lo largo de la historia siempre han sido muy importantes en la actividad comercial y turística de nuestra provincia.

Santos Benítez

Académico de la AEXG





Los 10 restaurantes favoritos de Fernando Valbuena



RESTAURANTE LAS BARANDAS

¡9! LAS BARANDAS (Los Santos de Maimona)

Las Barandas, cocina con corazón

Tengo para mí que, si la felicidad comiera, comería en Las Barandas. Pasear un tibio mediodía de primavera por la **Plaza de España** de los Santos de Maimona es un misterio gozoso. La plaza, su empedrado, su farola... Y Las Barandas. Un restaurante al que le asoma el buen rollo por doquier. Blanco como blanco es el pueblo. Blanco de cal y sol.

Y allí, **Manuel Gil**, un magnífico cocinero que cocina con el corazón encendido. Y se nota. Y tiene mérito. Un restaurante enraizado en su tierra y en su gente.

Un restaurante con vocación maimonesa: del **conejo señorito en escabeche** al salmorejo con manitas de cerdo, de los **chipirones rellenos** de chorizo al bacalao con costra maimonesa, del **solomillo ibérico** a la arcilla al pastel santeño... Carta de comedor y carta de terraza. También menú.

Las Barandas es, por derecho, uno de los mejores restaurantes de Extremadura. Lo es por su emplazamiento, por su **elegante decoración**, por su **esmerado servicio** y por su **refinada carta**. Y hasta por sus precios contenidos. Pero sobre todo porque **nos enseña lo que es Extremadura**. Un restaurante blanco al que le sopla el viento del Sur. Las Barandas, un magnífico restaurante en medio de la calma. Para gente con buen gusto.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG

9



TOP



Valbuena



ARMONÍAS
Rafael Anson



aibu
academia
iberoamericana
degastronomía

La nueva gastronomía en Extremadura

En el mes de octubre, en la sede de la Secretaría General Iberoamericana, se presentó el **Manifiesto de la Nueva Gastronomía** elaborado y firmado por la **Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG)** y por las 15 Academias Nacionales que la integran.

En el Manifiesto se pone de relieve que la gastronomía del siglo XXI no solo debe ser **satisfactoria**, sino también **saludable, solidaria y sostenible**. Por otro lado, que la gastronomía abarca a los **cuatro eslabones de la Cadena Alimentaria**: a la producción, a la industria, a la distribución y el comercio y a la hostelería y la restauración.

Pues bien, en ese marco de la Nueva Gastronomía del siglo XXI, puede decirse que **Extremadura se sitúa en un nivel de excelencia**, especialmente en lo que se refiere a la **producción agroalimentaria**.

La producción extremeña

En la dehesa extremeña se crían los **cerdos ibéricos** más puros de nuestro país, alimentados con bellota. Por eso, Extremadura ofrece no solo grandes jamones y embutidos, lomo, lacón, salchichón o chorizo, sino también la carne fresca del cerdo (secreto ibérico, presa, solomillo, pluma...).

Además del cerdo, la región extremeña produce vegetales, **frutas y verduras**, y uno de los mejores quesos de España, la **Torta del Casar**.

Últimamente, también tiene **aceites y vinos**, algunos de ellos, como los de las bodegas Habla, extraordinarios. El mundo del vino se ha enriquecido gracias, quizás, a que una de las mejores críticas de España, Isabel Mijares, es extremeña.

La hostelería en Extremadura

En los últimos tiempos, Extremadura se ha significado, también, por su cocina y sus restaurantes, su hostelería y hotelería. Los extremeños, sus madres, abuelas y bisabuelas, dejaron un legado gastronómico con algunos platos excepcionales como la caldereta de cordero, las migas, el cocido extremeño y otros tantos. Una cocina tradicional rica y variada que hoy siguen elaborando muchos restaurantes.

Pero también están los restaurantes de cocina creativa, que cada vez son más y mejores. En ese sentido, quiero destacar el que ha conseguido estar entre los dos nuevos tres estrellas Michelin: uno es la Cocina Hermanos Torres, en Barcelona, y el otro es **Atrio**, que se encuentra en Cáceres.

Atrio, modelo de excelencia

Conozco a sus propietarios y directores de la cocina y la sala, **Toño Pérez** y **José Polo**, desde hace muchísimos años, desde que empezaron a despuntar en un pequeño local en el centro de Cáceres.

Ahora disponen de un auténtico escenario gastronómico en el casco histórico, con un diseño extraordinario, obra de los reconocidos arquitectos Emilio Tuñón y Luis Mansilla (desgraciadamente, ya fallecido).

En la cocina de **Atrio**, Toño ha ideado una de las grandes experiencias gastronómicas de España. Entre sus últimas creaciones, he podido probar un menú íntegramente elaborado con productos del cerdo ibérico, ese gran tótem de la gastronomía y de la producción agroalimentaria de nuestro país.

Pero **un restaurante no es solo la cocina, sino también la sala y la bodega**, algo que se ve enseguida al ver trabajar a la pareja. Las creaciones de Toño se enriquecen y complementan a la perfección con la destreza de José en la sala y en la bodega.

Todo el mundo recuerda el famoso robo de los vinos que tuvo lugar, hace unos meses, en Atrio, por valor de centenares de miles de euros, un escándalo que puso de relieve la calidad de su bodega. En ese momento se llevaron algunos de los grandes vinos que tenían, pero no cabe duda de que, lo que queda, sigue siendo excepcional y lo convierte en uno de los restaurantes con las mejores bodegas de España.

Además de Atrio, tienen el restaurante **Torre de Sande** y acaban de inaugurar un hotel en el histórico **Palacio Paredes-Saavedra**, con suites de lujo donde la gente podrá alojarse de una forma más amplia, pero igual de confortable que en la habitaciones de que ya disponen encima de su restaurante.

Academia Extremeña de Gastronomía

Y si hablamos de la excelencia en Extremadura, no puedo dejar de mencionar el papel fundamental que representa la **Academia Extremeña de Gastronomía**, actualmente presidida por **Francisco Saúco**, y el de las publicaciones como esta revista que permiten dar a conocer todas las bondades y riquezas de la gastronomía extremeña.

Trabajos como este contribuyen, poco a poco, a que Extremadura adquiera el papel que le corresponde en el conjunto de la oferta gastronómica de las diferentes comunidades autónomas de nuestro país.

Rafael Ansón Oliart

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



Torre de Sande



Palacio
Paredes-Saavedra



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