



NOTICIAS DE LA
ACADEMIA por
Francisco Saúco

**Un nuevo año
colmado de trabajo
con ilusión,
colaboración y
participación**

..... página 2



RECETAS CON
HISTORIA

**Bacalao con
cebolla,
huevos y
patata paja**

..... página 3



NUESTRAS
DOP E IGP por
Francisco Rivero

**DOP
Queso Ibores**

Sin duda se trata de uno de los productos top extremeños. Una joya para el paladar de la que podréis conocer más...

..... página 5



EL GASTRÓNOMO
VIAJERO por
J. Antonio Narro

**Idam by
Alain Ducasse,
en Doha**

El más laureado de los cocineros vivos a día de hoy...

..... página 7



EL VINO DEL MES
por *Isabel Mijares*

CAVA

**Viña Romale
Rosado**

100% Garnacha

Bodegas Romale

Almendrajejo, Badajoz

..... página 9



MISCELÁNEA
por *Alfonso Ramos*

**Carnaval
Gastronómico**

En medio de toda la celebración carnavalesca, fiesta sin duda de gran notoriedad en algunas localidades españolas, Extremadura luce con...

..... página 10



TOP



8

Valbuena

**El
Rinconcillo**
(Monesterio)

Los 10 restaurantes extremeños que tienen completamente encandilado a nuestro académico Fernando

..... página 13



ARMONÍAS
por *Rafael Ansó*

**Oro líquido:
los 100 mejores
AOVES del mundo en
la Guía Evooleum**

..... página 15



LOS SILLONES
DE LA
ACADEMIA

**Cada nuevo
mes podremos
conocer a las
personalidades
que dan nombre a
nuestros Sillones**

Nuevo

..... página 17



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

Seguimos en la brecha dando cumplimiento, con el esfuerzo de todos, a nuestros fines.

Desde la última vez (el mes pasado) que dimos cuenta de los trabajos de la Academia, cabe resaltar en primer lugar la celebración de la **Asamblea General Ordinaria** de la misma, de la que Académicos y Amigos de la AEXG recibirán inmediata correspondencia del acta. En ella quedan recogidos todos los acuerdos tomados, entre los cuales cabe destacar la aprobación, por unanimidad, de la gestión de la Junta Directiva, la aprobación de cuentas y el reconocimiento por el cumplimiento íntegro de las actividades que se le encomendaron.

Así mismo se acordó que **continuasen** realizándose **las actividades de la Academia** que han tenido gran predicamento, como el **Seminario Permanente de Gastronomía** que venimos desarrollando junto a la Universidad, las **Catas** y **Degustaciones**, los **Premios anuales de Gastronomía**, las conferencias y coloquios, **El Atril...**

Igualmente, se propusieron y aceptaron **otras nuevas** como las **excursiones gastronómico-culturales** por nuestra tierra extremeña o la celebración de **comidas-coloquio mensuales** (que se alternarían en Cáceres y Badajoz).

Todas estas actividades –las que veníamos realizando y las nuevas aprobadas–, una vez reordenadas, ampliadas y mejoradas, las desarrollaremos con el mayor empeño posible.

Cabe también recalcar que el número de **Amigos de la Academia** sigue aumentando y que ya suma un total de **38 integrantes**, igualando así al de Académicos. Su vocación es que continúe aumentando y que cada vez contemos con más "Amigos". Os animamos a que forméis parte de nuestra familia.

Por último acordamos también que cuantos actos y actividades tengan lugar en la Sede de la Academia sean retransmitidos vía **Zoom**, mejorando los medios que poseemos para que dichas retransmisiones y participación de los no presentes sea inmejorable.

Tenemos por delante, como veis, un año de trabajo ilusionante, por lo que os pido a todos colaboración, participación y asistencia. Seguiréis teniendo puntual información vía WhatsApp o Email.

Animo pues a todos a hacer más grande y efectiva nuestra Academia Extremeña de Gastronomía.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía





Bacalao con cebolla, huevos y patatas paja

Guadalupe para los extremeños ha sido y es una referencia: ¿qué extremeño no ha ido a ver a su Virgen, ha paseado por sus calles, ha tomado o comprado sus famosísimas **morcillas** o ha comido en el **Monasterio**? Creo que podrían contarse con los dedos de una mano... y aún sobrarían dedos.

Pues bien, **Fray Juan**, entre pucheros en la **Hospedería del Monasterio de Guadalupe** –durante más de 50 años–, se ha encargado de crear **sueños y recuerdos** “gastronómicos”.

Hoy os traigo esta receta, que en **Portugal** denominan “**Dourado**” unos y “**a brass**” otros, y que el bueno de Fray Juan se encargó de bautizar, con su toque personal, tal y como el título de esta sección reza sobre estas líneas: **Bacalao con cebolla, huevos y patatas paja**.

Ingredientes para 6 personas:

- 10 huevos
- 4 cebollas
- 500 g de patatas
- 400 g de bacalao desalado
- Pimienta blanca
- Aceite
- Sal



Elaboración:

Peladas y lavadas las patatas se preparan en rodajas, un poco más gruesas que para tortilla, y se cortan en juliana fina, se fríen y se reservan, poniéndolas en un papel absorbente.

Igualmente se corta la cebolla en juliana muy finamente pochándola, no dorándola y "en estándolo", como Fray Juan decía, se le agrega el bacalao desalado y desmenuzado, removiéndolo todo con cuchara de madera; a continuación se espolvorea con la pimienta blanca y tapándolo, se deja reposar.

En su receta, este religioso cocinero nos dice que 10 minutos antes de comer, "se le da fuego a la cazuela" y en estando cocinando se le incorporan los huevos batidos, y mientras se están cuajando se le echan las patatas paja que hemos frito y reservado anteriormente, dándole vueltas con la espátula o cuchara de madera para unirlo todo.

Él decía que éste era el momento de rectificarlo de sal incorporándole un poco de mantequilla para darle brillo o una cucharada de nata líquida.

Debe servirse caliente y, si es del gusto del cocinero, rociarse antes de llevarlo a la mesa con una lluvia escasa de perejil cortado muy finamente.

¡Buen provecho! Y un recuerdo imborrable para Fray Juan Barrera Gonzalez.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía





NUESTRAS DOP E IGP

Francisco Rivero

IBORES



DOP Queso Ibores

La **comarca de los Ibores** se halla al norte del **Monasterio de Guadalupe**, en la comarca de **las Villuercas** que conforma un espacio natural con una tercera **-la Jara-** todas ellas al este de la provincia de Cáceres, pues la producción abarca hasta 35 pueblos de la zona, llegando hasta cerca de Trujillo.

Pues bien, en esta comarca de los Ibores se produce uno de los quesos más ricos y famosos de Extremadura, hechos a base de leche cruda de cabra que pasta en los ricos campos de la zona entre valles y alturas que superan los 1.600 metros, llenos de alcornoques y jaras. Para poder catar un queso han de pasar como mínimo **60 días de maduración**, aunque hay queserías artesanales que le dan hasta 100 días de maduración. Para cuajar la leche se toma el cuajo natural del **estómago de los rumiantes**, lo que le da un olor y sabor especial. El "**Queso Ibores**", es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra serrana, verata, retinta y sus cruces entre ellas.

Hay varias maneras de presentar el producto final: **de corteza natral**, coloreada **con Pimentón de la Vera** o **aceitada**. La inmensa mayoría de la producción va a los mercados de la región, de España, a tiendas de alto valor gastronómico, y una pequeñísima parte al extranjero.

El **Consejo Regulador del Queso de Ibores** acoge a cuatro queserías: Quesería Almonte, de Deleitosa, que produce el queso "**Monterreña**", reconocido en 2010 con el **Premio Extrema Selección** al Mejor Queso de Cabra de la Denominación de Origen Protegida "Quesos Ibores", con una maduración de 90 días. En Aldeacentenera se halla la **Quesería "Las Villuercas"** que se fundó en 1996. Su mejor producto es "**Flor de las Villuercas**".

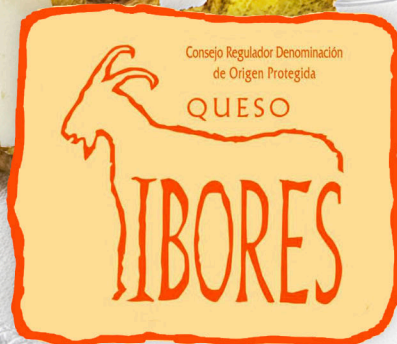
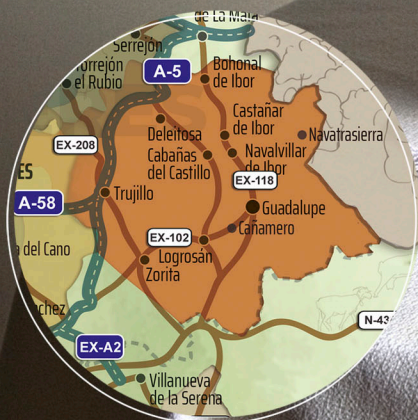
También en Aldeacentenera está la **Quesería Familiar** de **Ignacio Plaza Mariscal**, que elabora los quesos con las cabras que pastan en sus fincas. Su queso más conocido es **Capribor**, de 100 días de maduración. En plena sierra de los Ibores, en Navalvillar de Ibor está la **Quesería "Flor de las Veguillas"**, con su propia ganadería y que produce el queso de la marca "**El Canto**". En esta localidad de los Ibores también encontramos **Quesos Isabel**, que se fabrican en una cochera en plena carretera, si bien esta quesería ya no pertenece a la DOP Queso Ibores.

Francisco Rivero

Académico de la AEXG

Doctor en Turismo

Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal





Idam, by Alain Ducasse, en Doha



El más laureado de los cocineros vivos a día de hoy; el que **más estrellas Michelin** ostenta en sus vitrinas, deja su impronta **en Doha** (Qatar), convirtiendo este restaurante, Idam, en uno de los mejores de esta parte del mundo.

Situado en la última planta del espectacular edificio que alberga el Museo Islámico (diseñado por el arquitecto leoh **Ming Pei** –autor de la pirámide de cristal de Louvre–), con unas vistas únicas sobre el cambiante “skyline” de la ciudad, junto a un gran ventanal de más de 40 metros de altura que ofrece una sorprendente luminosidad, descubrimos algo ciertamente insólito en el mundo de la gastronomía: una fusión entre la **alta cocina francesa y los sabores y productos de este país**.

Nada más entrar, desde el primer momento, el escenario impresiona al comensal por su **grandiosidad**. La altura de los techos, el gran espacio existente, la separación de las mesas, la comodidad de los asientos, la luz, las vistas desde la terraza.... en fin, todo.

Se advierte el **cuidado y mimo** puesto **en cada detalle**, por insignificante que parezca: vajilla, mesas, mantelería, cristalería, cubertería, etc., están diseñados por las más acreditadas marcas. A ello, hay que sumarle una muy estudiada decoración donde, por ejemplo, descubrimos que en el suelo o en los sillones hay xerografiados versos y frases en árabe.

Una más que minuciosa atención, una acreditada profesionalidad y la sensación de estar en un lugar diferente (cobijados por la asesoría del maestro **Alain Ducasse**) nos anuncian que lo que vamos a probar no se queda atrás del magnífico escenario donde nos encontramos.

Así es, comer en la última planta del museo islámico de Doha es todo un **espectáculo culinario** donde la huella de este gran chef es evidente. Desde los inicios, cuando tomamos asiento, hasta el último bocado vamos experimentando un cúmulo de sensaciones irrepetibles.

Todos los sentidos en alerta para no perdernos el más mínimo detalle. No puede ser de otra forma. Sabores, a veces, novedosos, innovadoras presentaciones (incluidos originales traspantajos culinarios) y mezclas casi imposibles nos envuelven y enamoran a nuestro paladar. El comensal tiene la sensación de no querer que termine la función, deseando **que no tenga fin**.

Da igual el momento de la comida o la cena al que me refiera. Da igual que sean los entrantes, las carnes, los pescados o los postres. Cada paso de menú degustación, aunque parezca imposible, se supera. Refinamiento, técnica, sofisticación, calidad, atrevimiento, personalidad, sorpresa En definitiva, alta cocina elaborada con precisión y cariño.

El espectáculo que suponen esa multitud de caras de la más diversas índoles, que encierra este –permítanme la expresión– perfecto "**poliedro gastronómico**", aumentará si simplemente anuncio, sin más detalles, lo que les espera. No avanzo elaboraciones, no revelo pormenores. Dejen que les sorprendan.

Mi deseo es que, cuando traspasen su emblemática puerta, el asombro sea total.

Háganme caso, si viajan a Doha y desean comer en un restaurante icónico, reserven en **Idam** (idam.com).

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG





EL VINO DEL MES

Isabel Mijares



CAVA

Viña Romale Rosado

100% Garnacha

Bodegas Romale

Cava 100/100 Garnacha de Bodegas Romale.

Romale es una de las grandes bodegas que forman parte de la D.O. Proyecto grande en cantidad y calidad.

El Cava de Garnacha es un auténtico reto y una prueba de una excelente tecnología.

Notas de cata y armonías



Muy **atractivo** en el **aspecto**, color (intensidad y matiz), cristalino, muy ágil en su movimiento en copa. **Fina burbuja** de buena persistencia.



Limpísimo aroma, intenso y franco, de buena fermentación.



Buen bouquet de crianza y guarda. Ágil y fresco, de buena estructura, carnoso y expresivo.

Cava gastronómico para utilizar a lo largo de una comida.

Sabroso, ágil, brioso, equilibrado, elegante, de largo posgusto e igual recuerdo.

Consumir frío pero no helado durante todo el año.



Carnaval Gastronómico

El carnaval en Extremadura

En medio de la celebración carnavalesca, fiesta de gran notoriedad en algunas localidades españolas, Extremadura luce con sus múltiples y peculiares perlas desde hace largo tiempo: en Navalmoral de la Mata, con gran arraigo; en Las Hurdes, único y peculiar donde los haya; en Mérida, donde el Carnaval se une a sus orígenes; en Villanueva de la Vera, con gran antigüedad y tradición; en Badajoz, cada año más relevante ya no sólo en el ámbito regional, sino en el nacional.

Villar del Pedroso (Carnaval de Ánimas), Alía, Plasencia, Galisteo, Jaraíz de la Vera, Montehermoso, Hornachos, Olivenza y Zafra, aparecen también por méritos propios en el mapa extremeño de Don Carnal.

El Carnaval de Campo Arañuelo o Carnavalmoral no tiene fecha exacta; su festividad depende de la celebración de la Semana Santa cada año.

Según los documentos sobre la historia de la ciudad, "atestiguan los libros de San Andrés que, en el siglo XVIII había seis Cofradías y tres Hermandades. Era la primera la de Ánimas, fundada por el Concejo, que celebraba una misa cantada cada lunes del año y una de aniversario el día de carnestolendas" -RAE. Del lat. caro, carnis, carne, y tollendus, de tollere, quitar, retirar. 1. f. pl. Carnaval- (Historiador Víctor G. Salmador).


Esta referencia, aunque indirecta, del carnaval, nos permite asegurar que hace más de 300 años que tales festejos tenían lugar en este municipio.

En 1937 los carnavales fueron prohibidos en todo el territorio nacional, pero el empeño de no perder esta tradición hizo que sus habitantes «disfrazaran» sus propios carnavales con el nombre de Fiestas de Invierno, no perdiéndose de esta manera la continuidad de los festejos. A partir del año 1969 las fiestas se celebraron de nuevo con su nombre original: Fiestas de Carnaval.

En 1986 los carnavales fueron declarados Fiesta de Interés Turístico Regional, aspecto que abrió aun más el carnaval moralo a toda la región.

En la actualidad, en su festividad destacan los espectaculares desfiles de carrozas y comparsas del domingo y martes de carnaval en el que participan sus peñas, el chupinazo, el ambiente de día, las verbenas, el baile infantil, la degustación de migas, el desfile nocturno del lunes, el entierro de la sardina o el espectáculo piro-musical.

Si deseara conocer más os remitimos a su web, carnavalmoral.es.



El Carnaval Hurdano es uno de los más singulares, no sólo de la región sino de toda España. Los expertos no han conseguido establecer su origen (se apunta a que surgió en la alquería de Cerezal, en el municipio de Nuñomoral), pero lo cierto es que su colorido, su eminente sabor rural y tradicional, sus personajes, sus leyendas, sus coplas y también su gastronomía cautivan por igual a hurdanos y visitantes. En octubre de 2017, fue declarado Fiesta de Interés Turístico de Extremadura.

Esta festividad se celebra cada año en una alquería o pueblo distinto de la comarca (este año en Casares de las Hurdes). Una de sus peculiaridades es contar con personajes propios, como "el rey del Antrueju", que pasea en burro y es aclamado por la gente, "el obispu jurdanu", "la tía rechonchona", "el machu lanú", "los diablillos", que tiran paja y harina, "la mona", "el burru", "la tarara" o el "morcillu", pelele con cabeza de cabra y cuerpo de hombre con grandes atributos sexuales que recorre las calles de las aldeas y, al final, es ahorcado y quemado. Hombres y mujeres se disfrazan con antiguas ropas de pastores y agricultores para divertirse en esta fiesta ancestral.

En el Carnaval de las Hurdes no faltan las "corrobras" de tamborileros, las coplas y los romances cantados por los vecinos, las leyendas y mitos de la comarca ni el reparto de aguardiente de madroño y dulces típicos entre los asistentes. + info: mancomunidadhurdes.es.

Chirigotas y comparsas, algunas con más de 30 años de historia, son uno de los elementos diferenciadores del **Carnaval Romano de Mérida**. La fiesta arranca con las semifinales del concurso de agrupaciones adultas en el Palacio de Congresos, en el que compiten chirigotas, comparsas, cuartetos y coros, sin olvidar que también se organiza un concurso de agrupaciones juveniles y un certamen infantil. Destaca la amplia participación de grupos procedentes no sólo de Mérida y alrededores sino incluso de otras provincias.

Durante el Carnaval Romano, Mérida se llena de propuestas como el Concurso Nacional de Drag Queen 'Tomás Bravo', el Concurso Regional de Tamborada y Percusión, los desfiles de pasacalles, música en directo, la V Ruta de la Tapa Carnavalesca y el Domingo de las 'Adas', en el que las agrupaciones ofrecen 'chocolatadas', 'canapetadas', 'salchichadas', 'paelladas', 'gaspachadas' y otras degustaciones gastronómicas, sin olvidarnos, como en todo carnaval, del tradicional entierro de la sardina. + info: merida.es.

El Carnaval de Villanueva de la Vera o Peropalo es uno de los más especiales de Extremadura, pues por su antigüedad y tradición ha sido declarado Fiesta de Interés Turístico de Extremadura. Cada año, un pelele, el Peropalo, es ajusticiado en el pueblo día tras día desde el domingo hasta el martes de carnaval, cuando es quemado entre celebraciones y lamentos. Todos los habitantes de Villanueva de la Vera participan en los actos, por lo que acudir a vivir el Peropalo en primera persona puede ser una gran experiencia para convivir con los habitantes de esta localidad, conocer sus costumbres, su folklore y degustar los dulces típicos de esta época, que nunca pueden faltar.

Son varias las hipótesis que se barajan sobre el origen de esta fiesta, pero la más aceptada es la que lo sitúa en un ritual agrario de fertilidad de la Europa prerromana, lo que lo convierte en un bien de interés cultural. Los peropaleros son los encargados de elaborar el muñeco mientras se rezan unos misteriosos versos. Después organizan todos los actos, hasta llegar a la apoteosis final. + info: villanuevadelavera.es.

En cuanto al **Carnaval de Badajoz**, poco podemos ya hablar sobre su relevancia, aunque sí daremos un par de pinceladas sobre sus inicios y aclararemos su peculiaridad.

1981 fue el año que vio nacer los primeros carnavales de la «era moderna» en Badajoz de la mano de, principalmente, un grupo de amantes de la fiesta que se reunían en el **Mesón El Tronco**, junto a la Diputación. El por entonces concejal por el Partido Comunista, José Manuel Villafaina, se puso en contacto con ellos para dar forma al carnaval de ese año y mediar así entre ellos y el Ayuntamiento.

Estos primeros carnavales cogieron por sorpresa a la mayoría de la población pacense que, realmente, se enteró de los mismos tras el pregón de Juan José Poblador. No obstante, miles de personas salieron a la calle disfrazados con lo primero que encontraban en sus casas y, a pesar del escaso presupuesto con el que se contó, los primeros carnavales fueron todo un éxito y sentaron las bases para las fiestas venideras.

42 años después, el Carnaval de Badajoz se ha convertido en un acontecimiento único en España, como así atestigua su nombramiento como Fiesta de Interés Turístico Nacional, pues no sólo aglutina calidad y cantidad de comparsas que lo acercan a Tenerife, sino que además posee similares atributos en cuanto a murgas, aspecto que lo acerca a Cádiz. Así, nuestro Badajoz, podría decirse, es un híbrido de lo mejor de ambas celebraciones nacionales.

Pero es que además su popularidad y clase en ambos no para de crecer: cada año el pasacalles sigue aumentando respecto al anterior, gracias al empuje de agrupaciones que en muchos casos han pasado a tener hasta 200 miembros. 76 agrupaciones dieron color a las calles pacenses durante el pasado 2022, haciendo que el desfile superara el listón de 6.000 participantes.

En cuanto a las murgas, cada año nos sorprenden más si cabe con su espectacular puesta en escena y sus comprometidas letras. Si deseas conocer más, os remitimos a su web, carnavalbadajoz.es.

Un toque de cocina extremeña para el Carnaval

Como en otros países de raíces cristianas, en España carnaval y gastronomía han sido conceptos íntimamente ligados. Durante siglos, el Carnaval supuso una válvula de escape para la sociedad que se preparaba para sufrir los rigores de las abstinencias y ayunos que estaban por venir con la Cuaresma y la Semana Santa.

El Clero hacía la vista gorda en lo concerniente a excesos carnales –en el más amplio sentido de la palabra– durante los pocos días que duraban estas fiestas. Ya se encargaría después de velar por el cumplimiento a rajatabla de las normas de la Iglesia y de la abstinencia de carne, pero durante el Carnaval permitía que su «rebaño» se pusiera ciego de salazones y embutidos resultantes de la recién terminada matanza.

Si bien es cierto que la paulatina pérdida de tradiciones ha supuesto también el abandono de hábitos gastronómicos, el carnaval nunca ha traído hasta nuestras mesas platos o elaboraciones típicas saladas, circunstancia que no se da con los dulces, sobre todo en tierras gallegas donde se siguen elaborando numerosos postres.

Aún así, hemos rescatado de nuestra tierra ambos aspectos, salado y dulce, para dar a vuestra cocina un toque carnavalesco como la ocasión lo requiere. Vamos a ello:

· **Salado: Sopas de antruejo.** Muy populares en Aceuchal (Badajoz) en época de carnaval. Se elabora con cerdo (principalmente codillo, oreja y pata), pan troceado y huevos cocidos.

Se van colocando capas a modo de lasaña: una capa de pan, una capa con la carne deshuesada y picada, y una capa con el sofrito de cebolla, y cada capa se remoja con el caldo. Se hornea y se gratina con la última capa de huevo cocido picado y perejil.

El resultado es delicioso, una mezcla de sopa y pastel con textura suave y gelatinosa.

· **Dulce: Flores de carnaval.** Son dulces fritos muy típicos también en Semana Santa.

Se elaboran con leche, huevos, aceite de oliva, harina y miel o azúcar.

Se hace una masa líquida con la harina y el huevo. El molde con forma de flor se introduce en la masa, que queda pegada a sus paredes de hierro, y se lleva a la sartén con aceite muy caliente. Se fríen y se dejan enfriar, obteniendo un dulce crujiente con forma de flor en tres dimensiones. Finalmente se bañan en miel.

Un dulce delicioso con una textura crujiente y suave.

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG



Carnaval Hurdano



Peropalo



Carnaval Romano de Mérida



Carnavalmoral

TOP



Valbuena

Los 10 restaurantes favoritos de Fernando Valbuena



¡8! EL RINCONCILLO (Monesterio)

Aroma a dehesa y bahía

Aquí se come (y requetebién). El Rinconcillo es santo y seña de la buena mesa extremeña. Vocación de excelencia desde 1987. Amor por lo nuestro a espuertas. Eso es El Rinconcillo. Un restaurante extremeño hasta las trancas, y, al tiempo, un restaurante que mira a la bahía.

Parar allí, al paso por Monesterio, es señal inequívoca de buen gusto.

Antonio Parra es un **cocinero singular** y, sin duda, uno de los mejores cocineros que ha dado **Extremadura**. Y su obra, **El Rinconcillo**, lo atestigua.

Un restaurante que despacha **aromas a matanza y a salitre**, que acompaña el viaje de ida y vuelta de los extremeños al mar.

Un **restaurante con encanto** y bien dispuesto que presenta al comensal una **carta tan deslumbrante como opípara**: de los salmorejos a las calderetas, de las ventrescas de atún a los tartares de presa ibérica, de los solomillos de ternera con foie de ganso a las sopas frías de chocolate blanco... Todo con los mejores emplatados de la región: tan sabrosos como bellos. Todo a precios inmejorables.

En **Monesterio**, apeadero sentimental en el camino de la dehesa a la bahía, **El Rinconcillo**; sin duda, uno de los más excelsos restaurantes extremeños.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG

8



TOP



Valbuena



Oro líquido: los 100 mejores AOVES del mundo en la Guía Evooleum

A menudo se utiliza la metáfora "oro líquido" para referirse al **aceite de oliva virgen extra** (AOVE), y así es considerado por millones de personas en todo el mundo. El oro líquido de la gastronomía es uno de los productos más apreciados y España es el mayor productor y exportador internacional. Por eso no es de extrañar que muchos de los mejores AOVES se encuentren en nuestro país.

En ese sentido, me ha parecido interesante hablar de una guía que recoge una selección de los 100 mejores AOVES del mundo: "**EVOOLEUM. World's Top100 Extra Virgin Olive Oils**". Más allá de un sistema de clasificación, es una completa guía que da a conocer la cultura del aceite de oliva virgen extra.

Evooleum 2023

La **Guía Evooleum** es una publicación anual del grupo editorial **Mercacei**, especializado en el sector del aceite de oliva, el olivar, la aceituna de mesa y el segmento de los AOVES Premium.

En su séptima edición, se habla del aceite de oliva como un lenguaje capaz de contar una historia, porque, indudablemente, a través de su cultivo, las condiciones climáticas a las que se somete, las variedades de oliva que intervengan, el prensado y la posterior elaboración, el aceite puede contarnos cosas muy diferentes.

La guía, disponible en español y en inglés, califica los 100 mejores aceites de este año a partir de los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del AOVE Evooleum Awards. La mayor parte de almazaras y empresas premiadas son españolas, con gran predominio del sur de la península ibérica.

La cultura del AOVE

Evooleum realiza un repaso por los diferentes tipos de oliva, donde se incluyen todas las **variedades** existentes, desde la arbequina, hojiblanca, picual o picuda (que son las más sonadas en el sur de España) hasta otras internacionales como la bosana (italiana), koroneiki (griega) o Picholine (marroquí).

También se adentra en las **armonías** que nunca fallan, como son el AOVE y el queso, grandes aliados. Por ejemplo, la mozzarella y la arbequina; el queso feta con la variedad koroneiki (que califica de “combo clásico”) o el emmentaler suizo y la hojiblanca, con su carácter amargo y picante.

Y hace un recorrido por la **historia**, la de cómo el olivo, árbol milenario, ha estado constantemente presente en la cultura mediterránea, convirtiéndose en un sello de nuestra gastronomía. Un producto que ha dejado huella, también, en algunos de los **mejores chefs del mundo** como **José Andrés**, los **hermanos Adrià**, **Dabiz Muñoz** o los **hermanos Roca**, entre otros.

Y es que el menú mediterráneo no podría entenderse sin este oro líquido. La Guía incluye algunas **recetas** como la “Lubina en su plenitud”, la “Merluza con pinturas de garbanzos” o la “Remolacha con chocolate y aceite de oliva” de **Elena Arzak**.

Top 100

Entre los **100 mejores del mundo de 2023**, encabezan la lista dos aceites, uno español y otro italiano: el **Rincón de la Subbética Altitude** (Almazaras de la Subbética), de la variedad hojiblanca; y el **Monini Monocultivar Coratina Bio** (Monini), de la variedad coratina.

Si nos vamos fijando en el resto de categorías, los AOVES españoles siempre obtienen representación entre los premiados. Entre los **10 mejores** de Evooleum, hay 3 españoles, además del **Rincón de la Subbética Altitude**: el **Parqueoliva Serie Oro DOP Priego de Córdoba** (de Almazaras de la Subbética); el **Puerta de las Villas, Producción Integrada** (S.C.A San Vicente); y el **Fuente del Rey** (Muela-Olives).

Y si nos referimos a la **mejor variedad de oliva**, tenemos la **arbequina** de la compañía Estudi Urbenia; la **arbosana** de la empresa Agrícola la Maja; la **cornicabra** de Nortia Agrícola; la **picual** de S.C.A. San Vicente; la picuda de Aceite Aroden Hispania; y la **royal** de Aceite Supremo.zv

Rafael Ansón Oliart

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

Elena Arzak



Lubina en su plenitud





LOS SILLONES DE LA ACADEMIA



Nuevo

Presentando esta nueva sección

Como sabéis, **los Académicos de la AEXG** no sólo portan un collar para los actos oficiales que reviste y reseña su categoría. Además de ello **ocupan un sillón dentro de la Academia**, cuyo nombre individualizado de cada uno fue elegido de entre aquellos **personajes ilustres** que hicieron historia y conformaron la de nuestra Extremadura.

Precisamente por esta razón hemos creado esta nueva sección, en la que pretendemos resaltar y dar a conocer la personalidad e historia del personaje cuyo nombre "bautiza" cada uno de los sillones que ocupa cada Académico. Pero además, en ella también queremos incluir una breve reseña del titular de cada sillón.

Con ello creemos contribuir a difundir la historia de Extremadura, al tiempo que ponemos en conocimiento a los ilustres Académicos que integran por derecho propio la nómina de la Academia Extremeña de Gastronomía.



Fregenal de la Sierra



Arias Montano

Benito Arias Montano por Santiago Rosado Pacheco

Este ilustre extremeño nació (**Fregenal de la Sierra**) y murió (**Sevilla**) en los mismos años que nuestro **Rey Felipe II** (1527-1598) del que fue uno de sus más leales colaboradores; además de ser nombrado **capellán real**, por su brillante participación en el **Concilio de Trento**, fue enviado a Amberes como asesor de la política real en los Países Bajos. Estudió en Sevilla y en Alcalá de Henares (Universidad Complutense).

Desde muy joven mostró su enorme formación en **teología**, **cálculo**, **biología** y otras especialidades, mostrando un gran nivel humanista. Se le conoce preferentemente por dirigir y coordinar la "**Biblia Políglota**" o "**Biblia Regia**" pero, también, por sus "**Monumenta**" (poemas) que tuvieron una gran influencia en Centro Europa, como demuestran sus obras recogidas en la Biblioteca Augusta de Wolfenbüttel (Baja Sajonia), fundada en 1572, que milagrosamente ha sido respetada por todas las guerras.

Es destacable como Felipe II le encarga, mientras servía en Amberes, consecuencia de su dominio del latín, griego, hebreo y sirio, constituir la que sería después la colección de la **biblioteca del Monasterio de San Lorenzo del Escorial**. En este período, compra poco a poco para el Rey una importante colección de obras literarias de todo tipo.

He aquí un primer nexo con la gastronomía, aunque de forma indirecta, y a pesar de su falsa fama de abstemio y vegano, ya que consigue un gran número de trabajos técnicos que van a permitir crear en las huertas del Monasterio un lugar de **experimentación agronómica**, quizás por su inclinación a las verduras, como dijo Pellicer, Arias Montano "comía...legumbres, frutas, y el caldo de la olla, ora fuese de carne, ora fuese de aceite". Felipe II, ante su valía, le nombra "**Librero Mayor**" en 1566.

Para poner un **broche de oro** a esta semblanza de Arias Montano conviene traer aquí la **invitación a comer** que, en un poema al estilo de Horacio, éste envía, siendo estudiante en Alcalá de Henares, a su amigo Diego de Aguilar:

*"Si de almorzar unos lomos de cerdo, invernales obsequios,
Diego, eres capaz; si la pasa no es vulgar;
Si te gusta también el jamón que ya vio dos diciembres,
Y jugosas paletillas de carnero no te apestan,
El mediodía después de misa quedarás hoy conmigo,
Y daré vinos catados por otros, que no por mí.
Adornarán los platos del postre, buen Diego, aceitunas
Que el Betis en sus mesas querría que estuvieran.
Si estas cosas detestas, realmente no puedo mejores,
hallarás unos pocos (confía en mí) Ambrosios (amigos exquisitos)".*



Monumento a Arias Montano en Alajar, Huelva

Santiago Rosado Pacheco

Académico de la AEXG y titular del sillón "Benito Arias Montano"



Biblioteca del Monasterio de San Lorenzo del Escorial





Santiago Rosado Pacheco,
Académico que ocupa el
sillón de Arias Montano

Santiago Rosado Pacheco

Conozcamos más sobre el Académico

Santiago Rosado Pacheco es **Doctor en Derecho**, ha sido profesor en la **Universidad de Extremadura**, aunque actualmente es **Catedrático de Derecho Administrativo** en la **Universidad Rey Juan Carlos**.

Prestó servicios en el Gabinete Técnico del **Tribunal Supremo**.

Ha sido el fundador de la **Asociación de Amigos del Museo Vostel/Malpartida de Cáceres**, aficionado a la historia, al arte y a la gastronomía.

Ha escrito, entre otros, varios trabajos, desde el punto de vista jurídico, sobre el **derecho vitivinícola**, sobre la **dehesa** y sobre el **suelo rural de Extremadura**.

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