



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

Nº25 - MAYO 2023



**NOTICIAS DE
LA ACADEMIA**
por Francisco Saúco

**Visita al nuevo
Rector de la UEX
y segunda cita de
Gastrocultura**



**MEZCLADO,
NO AGITADO**
por Alfonso Ramos

WOMAD
Saborea Cáceres,
taste the World

WOMAD (siglas de World Of Music, Arts & Dance) es un festival



*Taste the
World!*

¡Saborea el Mundo!



**RECETAS
CON
HISTORIA**

**Ensalada
Hurdana**

Un sorprendente plato que en principio puede resultar, cuanto menos, una loca combinación...



**TOP
Valbuena**

**Dromo
(Badajoz)**

5

Los 10 restaurantes extremeños que tienen encandilado a nuestro querido académico Fernando.



**GASTRÓNOMO
VIAJERO**
por Francisco Rivero

**Gostilnas de
Eslovenia**

Uno que ha visitado unos 50 países –que no sor muchos para los 193 que hay por el mundo–, ha tenido oportunidad..



ARMONÍAS
por Rafael Ansón

**Las seis
dimensiones
de la Nueva
Gastronomía**



**VINO DEL
MES**
por Isabel Mijares

TINTO
Cabernet Sauvignon
Crianza Cosecha 2018

Bodegas Ruiz Torres
Cañamero, Cáceres

Vino hecho en un bodega con larga tradición, ya en manos de una nueva...



**SILLONES
DE LA
ACADEMIA**

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



30 años de WOMAD en Cáceres



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

por Francisco Saúco

Visita al nuevo Rector de la UEX y segunda cita de Gastrocultura

Tampoco la Academia ha estado inactiva este mes, pues además de los ocupaciones habituales ha tenido lugar la celebración de la mensual sesión del **Seminario Permanente de Gastronomía** que, como sabéis, se realiza en conjunto con la Universidad de Extremadura. A este respecto hemos querido visitar al **nuevo Rector**, el Excmo. y Magnífico. Sr. D. **Pedro M. Fernández Salguero**, a quien hemos expuesto los fines y quehaceres de la Academia y el convenio que con la Universidad tenemos, el cual no ha dudado en animarnos a seguir y a firmar su renovación.

Os adelantamos que nuestra intención de dar mayor difusión a nuestro Seminario y trabajar en aras de convertirlo en **Aula de Gastronomía de la Universidad de Extremadura**.

Pasando a las actividades dentro de nuestra Academia, un nuevo capítulo del programa de **Enocultura** ha tenido lugar, en el que hemos catado y degustado vinos y productos de la región vitivinícola de la **Comunidad Valenciana**.

Pedro M. Fernández Salguero

Nuevo Rector de la UEX



Cata-Maridaje de cervezas

Última conferencia del III Seminario Permanente de Gastronomía



Por otra parte hemos dado comienzo a las **convivencias** entre todos los miembros de la Academia -que enmarcábamos el pasado número del ATRIL bajo el la denominación de **Gastrocultura-**, en esta ocasión visitando las **murallas de la ciudad de Badajoz y su Alcazaba**. Amena y educativa visita magníficamente explicada por **Julián Prieto**, arquitecto y Amigo de la Academia, quien además fue el responsable del proyecto para su restauración y acondicionamiento a la situación en la que actualmente la conocemos. La visita culminó con una **comida** dentro del casco antiguo de la ciudad.

Seguimos como veis con todos nuestros proyectos, alentándolos y fiscalizándolos por la Junta Directiva así como pensando y proponiendo otros que pudieran engrandecer a nuestra Academia para el mejor cumplimiento de sus fines que no son otros que trabajar **por la Gastronomía de nuestra Extremadura** y difundirla.

Francisco Saúco

Presidente de la
Academia Extremeña de Gastronomía





Ensalada Hurdana

En esta ocasión os queremos dar a conocer una receta sencilla y tradicional, propia de la comarca extremeña de **las Hurdes**, al norte de Cáceres: la exquisita ensalada hurdana, elegante y singular delicia gastronómica que no podéis quedaros sin catar.

Originalmente se trataba de un **desayuno de lujo**, propio de las fiestas regionales, que combinaba los **elementos que ofrecía la tierra** cuando surgía la necesidad de aprovechar todos los recursos disponibles en cada momento.

Un plato **sorprendente** en el que, aunque en principio pueda pareceros disparatada su **combinación** de ingredientes, finalmente acaba produciéndose el efecto contrario: sentiremos una **explosión de sabores** en boca, llena de proteínas y vitaminas de temporada. Una mezcla de sabores **salados, ácidos y dulces**, con toques de Pimentón de la Vera (otorgados por el chorizo) y la suavidad de la yema desmenuzada de los huevos, que nunca os dejará indiferentes.

La perfecta combinación exótica, colorida y burlesca, que como diría el gran Chef Ramón Freixá: "si no existiera, habría que crearla".





Ingredientes

- 8 naranjas
- 1 limón
- 4 huevos cocidos
- 200 g de chorizo
- Aceite de oliva
- Sal

Vamos a la cocina

- Freímos el chorizo en un poquito de aceite. Cocemos los huevos y reservamos ambos para que templen.

- En una ensaladera y en el momento de consumirlos -para que no pierdan todas sus vitaminas-, cortamos los gajos del limón a la mitad y los de las naranjas en tres trozos. Añadimos el diente de ajo, muy finamente picado.

- Incorporamos entonces el chorizo y troceamos la clara del huevo cocido separándole la yema, la cual a continuación desmenuzaremos con las manos antes de incorporarla a la ensalada.

- Sólo resta añadir una pizca de sal y un chorrito de aceite de oliva.

Curiosidad: además de los ingredientes indicados, hay gente que añade hojitas verdes (como rúcula) o incluso aceitunas negras.

¡Buen provecho!

Alfonso Ramos

Amigo de la
Academia Extremeña de Gastronomía



GASTRÓNOMO VIAJERO

por Francisco Rivero

Gostilnas de Eslovenia

Uno que ha visitado unos 50 países –que no son muchos para los 193 que hay por el mundo–, ha tenido oportunidad de **comer en lugares curiosos y raros**. En el caso de **Eslovenia**, mi primera visita a este país cercano se produjo en plena guerra de los Balcanes. En aquella ocasión, el pequeño avión en el que viajaba –de la hoy desaparecida compañía Adria Airways– tuvo que desviarse por una extraña aerovía que cruzaba por encima **Liubliana**, la ahora capital del país esloveno, ya que ese mismo día, en abril de 1999, los aviones de la OTAN salieron para bombardear Belgrado, antigua capital yugoslava por aquel entonces y ahora del país de Serbia.

Si viajas a a Eslovenia, precioso país (más pequeño que la provincia de Badajoz), hay que comer en una **Gostilna**. Se trata de **restaurantes caseros** extendidos por todo el país, con los que el nuevo gobierno –ya separado de la antigua Yugoslavia– pretendía desde años atrás **recuperar las tradicionales recetas de las abuelas**.

He comido en alguna gostilna y he de reconocer que quedé muy satisfecho. Eslovenia, a pesar de ser pequeño, tiene una enorme **riqueza y variedad gastronómicas**.

Recuerdo haber ido a la gostilna particular de una **señora mayor** –en su propia casa–, acompañado en su coche por el director de un hotel de lujo, que había sido el palacio presidencial del mariscal Tito. La gostilna que por entonces se llamaba **Breskvar**, de la que poseo una caja de cerillas de recuerdo, está ubicada en “Cesta na Loko, 28” de Liubliana y ahora se llama **Gostilna Gurman**. Los precios no son nada caros, entre 5 y 10 euros a día de hoy.

Y uno se puede preguntar: **¿qué se come** en una gostilna eslovena? Pues no puede faltar la **pasta rellena**, a la que llaman **struklji** o las **salchichas**, claro que depende de la zona.



Gostilna Gurman



Lago Bled



Si bien en **Liubliana** se come de todo, **al oeste**, junto al Mediterráneo, son más típicos los **peces y mariscos**; no en balde, puede degustarlos en afamado restaurante "**Pavel**", de **Piran**.

En la zona del bellissimo **Lago Bled**, la parte alpina, puede disfrutar del singular **queso** y un dulce, la **potica**, un bollo de nueces que se ha extendido por todo el país.



Potica

Y no olvidar acompañar estos platos típicos con el **vino de Terán** (de color **azulón violeta**), en la región del **Karst**, al cual los romanos ya lo consideraban un caldo beneficioso para la salud, pero que apenas se exporta porque los eslovenos son muy amantes de lo suyo. De hecho, aunque llegan a producir hasta 85 millones de litros, casi no llega a 5 millones la cantidad que venden fuera (si bien se puede adquirir en nuestro país). Escasa producción comparada con la española.

Claro está, hay que decir que los eslovenos **producen vinos antes de** la llegada de **los romanos** a sus tierras. De facto, en **Maribor** (la segunda ciudad del país) se halla la **viña más antigua del mundo**, **Žametovka** o **modra kavčina**, que según el libro **Guinness** de los Récords cuenta con una antigüedad certificada de más de 450 años.

Francisco Rivero

Académico de la **AEXG**

Doctor en Turismo

Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal

Región del Karst



Žametovka,
la viña más antigua
del mundo



VINO DEL MES por Isabel Mijares



TINTO

Cabernet Sauvignon Crianza Cosecha 2018

Bodegas Ruiz Torres
Cañamero, Cáceres

Vino hecho en un bodega con larga tradición, ya en manos de una nueva generación que une el respeto a la tradición y al estilo de la zona con una nueva idea del vino.



Vinos más fáciles, con estructura y a la vez espíritu ligero, expresión joven y fresca, **placentero**.

Gran tecnología en su **crianza de unos 12 meses**, en barricas de roble Americano de medio tueste.

Notas de cata y armonías

 **Visual.** Atractivo aspecto de buena intensidad.

 **En nariz.** Aroma primarios (floral afrutado y especiado). En el fondo encontramos notas minerales.

 **En boca.** Lo mejor de este vino es su pureza de líneas en la expresión tánica, pulido, carnoso y sincero.

Equilibrio, elegancia y madurez sería su resumida descripción.

Armonías: patés de caza, pescado azul, quesos grasos.

Un cabernet sauvignon con carácter para beber hoy, aunque puede guardarse. Le queda vida.

Isabel Mijares

Académica de la AEXG · Química, Enóloga y Escritora Vitivinícola

Académica de número de la Real Academia de Gastronomía

Hija Predilecta de Mérida





**MEZCLADO,
NO AGITADO**
por Alfonso Ramos

WOMAD **Saborea Cáceres,** **taste the World**

WOMAD (siglas de **World Of Music, Arts & Dance**) es un festival cultural organizado por la organización mundial WOMAD en el que se incluyen música popular, música étnica, artesanía, gastronomía y otras actividades lúdicas.

La idea de crear WOMAD nació de Peter Gabriel, vocalista principal y flautista de la banda de rock progresivo Genesis: "el puro entusiasmo por la música de todas partes del mundo nos condujo al concepto de WOMAD en 1980 y de allí, al primer festival de WOMAD en 1982". Los festivales, celebrados en distintos lugares del mundo, han dado a conocer a numerosos artistas a un público internacional y han hecho posible que muchos públicos distintos hayan podido hacerse una idea de lo que son culturas diferentes por el hecho de disfrutar de la música. Como afirma el propio Peter Gabriel, "la música es un idioma universal que reúne a la gente y demuestra, tanto como cualquier otra cosa, la estupidez del racismo".

30 años de Womad en Cáceres

Cáceres pertenece a la familia WOMAD desde el año 1992, entrando a formar parte de los privilegiados emplazamientos que abanderan cada año este evento, como en este 2023 lo son Santiago de Chile, Roma, Malmesbury (Reino Unido), varias ciudades de Sudáfrica, Gran Canaria, Adelaida (Australia) o New Plymouth en la región de Taranaki, Nueva Zelanda.

Conviene repetirlo de vez en cuando al pensar en WOMAD o en la ciudad donde se celebra, como recordaba su directora, Dania Dévora, durante la presentación del festival este año: "Ya no se puede entender WOMAD sin Cáceres, ni Cáceres sin WOMAD". Afirmación rotundamente cierta, pues Cáceres es la ciudad más longeva de todo el circuito y en cierto modo abanderada la filosofía WOMAD.

La guinda de esta simbiosis entre festival y enclave la pone el marco incomparable que Cáceres ofrece al Womad. Cada visitante que vive el festival queda ensimismado por uno de los conjuntos arquitectónicos más bellos y completos de toda España (y Europa): su Parte Antigua. Durante cuatro días, los escenarios de la Plaza Mayor y Plaza de San Jorge se convierten en emisores de una melodía multicolor que abarca cuatro continentes (Asia, África, América y Europa).





Y es que se han cumplido **treinta ediciones** de este festival multicultural como un rito, es decir, como la realización de una expresión intrínseca a **Cáceres**: en el modo en que transcurren sus cuatro días y sus momentos previos, en sus escenarios urbanos, en sus músicas y danzas, en sus sabores, en sus colores, en todo su movimiento singular y en los gestos y palabras comprometidos con una sociedad que aspira a la igualdad, la tolerancia, la comprensión y la aceptación. **Cultura**, sí. **Diversión**, sí. **Acción social**, también.

Este caudal cultural se vuelca en Cáceres como una puerta abierta a los demás, que es una de las grandes aportaciones del festival y la que quizá ha modelado benéficamente durante treinta ediciones el espíritu de sus ciudadanos. Saber mirar es **saber mirar a los otros**. Y en este cruce de miradas, WOMAD Cáceres propicia que la ciudad se mantenga como un baluarte de los mejores valores de cualquier sociedad.

Saborea el mundo

El recientemente celebrado WOMAD Cáceres 2023 invitó a sus miles de visitantes a dar rienda suelta a sus sentidos estimulados por espacios creados para dejarse arrastrar por las más **diversas y atractivas propuestas**.

Rodeando los conciertos, se celebraron **encuentros poéticos** así como **talleres al aire libre** donde circularon olores y sabores del mundo, en un Mercado Global donde las lejanías se volvieron cercanas. La presencia de una veintena puestos de **productos artesanos** y de **ofertas gastronómicas** constituyeron una invitación viajera sin apenas desplazarse de un lugar acotado entre las plazas de Santa María, San Mateo y Las Veletas.

En el denominado Mercado Global joyas hechas a mano, instrumentos musicales o vestimentas de seda procedentes de la India se alternaron con artesanía africana. En una decena de puestos gastronómicos, el espectador podía pasar de los sabores napolitanos a los de Guadalupe, de la comida vegana a la árabe, la andina o la alemana. Comida para reponer energías y continuar bailando y cantando con los **ritmos del mundo**.

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG



TOP
Valbuena

DROMO
alta cocina informal

¡5! Dromo (Badajoz)

El príncipe

Badajoz llevaba un tiempo sin eso que llamamos **alta cocina**. Al menos desde que marchara el ínclito Fernando Bárcena. **Juanma Salgado** ha venido a ocupar ese espacio. Desde 2019 lleva en la brecha.

La suya es una tarea difícil en una ciudad como Badajoz. Lo cierto es que lo que están haciendo, él y su gente, tiene mérito donde no siempre presta atención a este tipo de oferta culinaria.

De momento en un local poco afortunado para lo que se espera de **Dromo**, pero ya con el reconocimiento de las más conocidas guías gastronómicas del país.

Juanma presenta dos menús de degustación, corto y largo, sin parangón en Badajoz.



Juanma Salgado

5

TOP



Valbuena



Ocho y once pases dignos de las mejores mesas. Delicados, sabrosos, singulares, asombrosos...

Puede que, aún así, los noventa y cinco euros que se pagan por el menú largo sean muchos euros para demasiada gente en Badajoz, pero les aseguro que **merece la pena romper la hucha**, aunque solo sea por probar la yema confitada en láminas de solomillo ibérico o el atún rojo con puré de guisantes.

Dromo **es presente y debería ser futuro**. En nosotros está no desperdiciar esta oportunidad.

Dromo, la más alta expresión del **arte culinario** en Badajoz. Presuman de haber comido en Dromo.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG



ARMONÍAS

por Rafael Ansón

Las seis dimensiones de la Nueva Gastronomía

Hace ya varios años que empecé a escribir sobre la evolución que la gastronomía ha experimentado en los últimos años, especialmente en este siglo XXI. Una evolución que abarca dos dimensiones fundamentales: la inclusión en la gastronomía de toda la cadena alimentaria y las nuevas exigencias en relación con la salud, la solidaridad y la sostenibilidad.

La cadena alimentaria y las cuatro "eses"

La gastronomía no se limita a la hostelería o a los restaurantes con estrellas Michelin o con soles Repsol, sino que abarca los cuatro eslabones de la cadena alimentaria, desde la producción (la agricultura, la ganadería y la pesca), pasando por la industria de alimentos y bebidas, el comercio y la distribución, hasta el conjunto de toda la hostelería (restaurantes, casas de comidas, cafeterías, bares y tabernas).

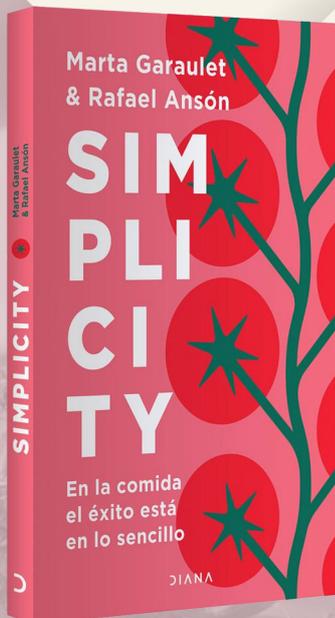
Por otro lado, la gastronomía no es solo el placer de unos cuantos privilegiados que tienen la oportunidad de disfrutar comiendo, sino que es una actividad fundamental para el ser humano, que influye directamente en aspectos fundamentales para la vida. La Nueva Gastronomía debe ser una actividad saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria.

Manifiesto de la Nueva Gastronomía

Todo ello se recoge en el Manifiesto de la Nueva Gastronomía que la Academia Iberoamericana de Gastronomía presentó, el pasado mes de octubre, en la Secretaría General Iberoamericana. Un Manifiesto que ha contado también con el respaldo del Servicio Jurídico de la Comisión Europea, a través de su director general, Daniel Calleja.

El mismo Manifiesto fue aprobado por unanimidad en el primer Congreso Europeo de la Nueva Gastronomía que se celebró en Lisboa el año pasado.





Marta Garaulet & Rafael Ansón



Nuevas exigencias de la Nueva Gastronomía

Pero además de las cuatro "eses" de la Nueva Gastronomía (**saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria**), me gustaría mencionar dos nuevos aspectos que creo que son importantes. En primer lugar, **simplicity**, o la sencillez que debe perseguir la gastronomía. En segundo lugar, el aspecto **social** que siempre ha estado asociado a la comida y que no debemos perder de vista.

Simplicity

Simplicity es el título que se le ocurrió a **Marta Garaulet** para el libro que firmamos juntos y que publicó la editorial Planeta el pasado año. La idea de **Simplicity** (o sencillez, en español) es que, para comer bien no es necesario contar con un equipo de cocineros expertos o un laboratorio culinario, y que para estar bien alimentado, desde el punto de vista saludable, tampoco hay que tener grandes conocimientos de nutrición o de medicina.

Cocinar y comer de manera saludable puede hacerse de una forma sencilla y sin complicaciones. Así se pone de relieve en el libro **Simplicity**, que muestra cómo se debe hacer la **cesta de la compra** y cómo se puede preparar la comida del día a día en una cocina normal, para cualquier persona con unos conocimientos básicos.



La sociabilidad en la gastronomía

La gastronomía, por otro lado, debe ser **socializadora**, debe contribuir a facilitar las relaciones sociales, el contacto humano, la conversación. La buena mesa es el lugar ideal para hablar y para relacionarse con otras personas.

Históricamente, la **familia** siempre se ha reunido en la cocina y en torno a la mesa. Con el tiempo, se ha ido perdiendo esa costumbre de cocinar y de comer en familia. Pero creo que habría que recuperar esa oportunidad, esa necesidad de que **los padres y los hijos coman juntos, especialmente cuando son más pequeños**. Aunque los niños tengan que almorzar, a menudo, en los colegios, lo normal es que puedan desayunar y cenar con la familia.

Además, **la gastronomía contribuye, en gran medida, a fomentar la amistad**. También en torno a la buena mesa **se hacen negocios, se toman acuerdos** e, incluso, se encuentran soluciones políticas.

Por tanto, creo que la **Nueva Gastronomía del siglo XXI** debe enfocarse, por supuesto, en la **calidad** de la comida, del servicio y de los espacios, pero también en otros aspectos tan importantes como son la **salud, la solidaridad, la sostenibilidad, la sencillez** y la **sociabilidad**.

Rafael Ansón

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





Luis de Morales, “El Divino”

Por Antonio Macías García

El **pintor** Luis de Morales nació en Badajoz en 1509 y murió en Alcántara (Cáceres) en 1586.

Debido a la fama que disfrutó en vida y a la **predilección por temas religiosos** en sus obras, fue apodado por sus coetáneos como “**El Divino Morales**”. Desarrolló su actividad en un relativo aislamiento en Extremadura, si bien sus obras se distribuyeron por toda la Península.

Tenemos muy pocos datos a cerca de su vida y de su formación, pero se distinguen **tres etapas** en su **aprendizaje**. La primera en **Sevilla**, al lado del maestro Pedro de Campaña; otra habla de su “**educación portuguesa**” y finalmente, completó su formación en **Milán** (Italia).

Se sabe que en 1550 ya estaba **casado con Leonor de Chaves**, hermana de Hernando Becerra de Moscoso, un regidor de Badajoz, lo que lo sitúa entre la sociedad burguesa de la ciudad extremeña. El matrimonio tuvo cinco hijos, dos varones y tres hijas.

Su actividad profesional se desarrolló en Extremadura y realizó muchos **cuadros para capillas** familiares privadas y **numerosos retablos**. De hecho, durante medio siglo fue el pintor más prolífico de la región, realizando también encargos para las ciudades de Évora y Elvas, -hoy portuguesas y entonces españolas-, estableciéndose en la ciudad de **Badajoz** a partir de **1539** en un **taller propio**, tras haber trabajado en Plasencia durante un periodo decisivo en su carrera.

Estilo propio

La pintura de “El Divino” se caracterizó como apuntábamos por una temática siempre religiosa, composición sencilla y elevada carga emocional.

En su obra pictórica, de **estilo manierista**, se observa un alargamiento de las figuras y el uso de la técnica del sfumado leonardesco. Sus cuadros presentan así mismo un marcado carácter místico y están realizados con una gama cromática algo fría (piel blanca azulada de sus personajes), con personajes de gestos idealizados, dedos extremadamente delgados, nudillos salientes y una técnica minuciosa de origen flamenco. Todo ello refleja el influjo de diferentes escuelas pictóricas extranjeras.

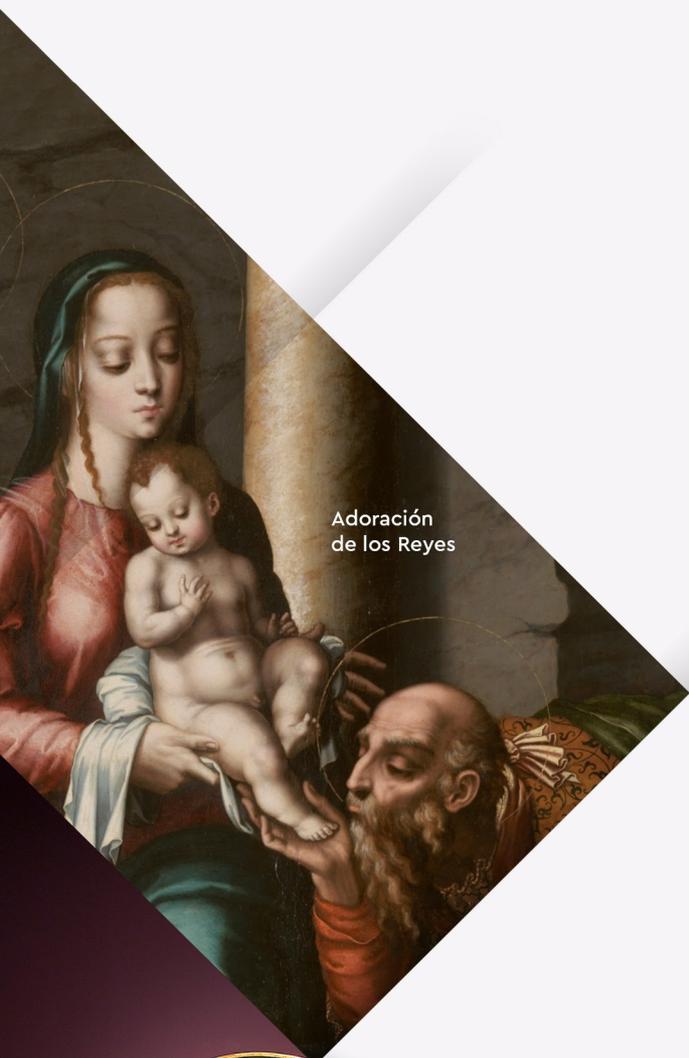
Dotadas de gran sentimentalismo, sus **escenas** son **tiernas y emotivas**, presentando a los personajes sagrados en actitudes cotidianas y cercanas. La intención es despertar la devoción y simpatía del espectador.



Retablo de
Arroyo de la Luz,
Cáceres

Virgen de la Leche,
Museo del Prado





Adoración
de los Reyes

Obras destacadas

Su primera obra conocida y única fechada es La **Virgen de la oropéndola** o Virgen del pajarito (1546).

Virgen con el Niño. En este cuadro, Morales ofrece una imagen íntima de la Virgen sosteniendo al Niño. Los rasgos y las poses han sido tratados con gran delicadeza.

Cristo con el pecador. Consigue dotarla de la artificiosidad propia del manierismo empleando un colorido a base de gamas metálicas. El fondo, por el contrario, corresponde a un paisaje sombrío, húmedo y azulado, que evoca a Leonardo y a otros autores del norte de Italia.

Virgen de la Leche. Se centra en las figuras de María y del Niño Jesús sobre un fondo negro. El tema elegido es la Virgen de la Leche –ya que el Niño busca el seno de su madre para mamar–, si bien Morales, debido al ambiente contra-reformista, no lo muestra al descubierto.

La finalidad es provocar sentimientos de ternura y compasión. La Virgen y el Niño entrecruzan miradas, pero la de María es triste y melancólica, como si vaticinase las angustias y sufrimientos de la futura Pasión.

Adoración de los Reyes. Prima la exaltación del sentimiento religioso y es ejemplo del sentimentalismo exacerbado. Las poses de los personajes son exageradas y la gama cromática huye del colorido natural. Predominan tonos fríos con brillos plateados, creando así una atmósfera artificial.

Ecce Hommo. Se trata de una tabla pintada al óleo. Realizó numerosas versiones sobre este tema, llegando a crear una tipología propia. Representa la figura de Cristo sobre fondo neutro, ligeramente ladeado, con las manos atadas y la corona de espinas ensangrentando su frente. No se centra en el dramatismo: está tratada con gran minuciosidad persiguiendo un naturalismo exacerbado.

Los rasgos faciales, el tratamiento de los cabellos y la musculatura denotan un profundo estudio anatómico. Contrapone el colorido frío del fondo y del manto azulado, con los tonos cálidos de la piel y del cabello.

Reconocimiento de Divino Morales en El Prado

Su obra se había expuesto **por primera y única vez** en el Museo del Prado hacía más de un siglo, en **1917**.

Miguel Zugaza, director de la pinacoteca, apuntaba como razones del retraso en la recuperación de Morales la lentitud habitual en el estudio del arte español y el hecho de que, en el camino de analizar los orígenes del arte moderno español, Velázquez, Goya y El Greco –por este orden–, habían encabezado el interés de los historiadores.

Y así, **en 2015** abrió al público el **Museo del Prado** una exposición dedicada al artista, que posteriormente viajó al **Museo de Bellas Artes de Bilbao** y al **Museu Nacional d' Art de Catalunya**. Según palabras de Zugaza, la exposición no pretendía “exhumar académicamente” al artista, sino celebrar su pintura y señalar la evolución de Morales a lo largo de su carrera. El proyecto llevó años gestándose y supuso, en cierto modo, la deriva natural del interés del Prado por enriquecer su colección del pintor, del que había adquirido aproximadamente una decena de sus obras desde el año 1992.



Exposición
Museo del Prado
2015-2016

Morales era, según subrayaba **Miguel Falomir**, uno de los pocos pintores españoles anteriores a El Greco susceptibles de vertebrar una monografía como ésta. Su fortuna crítica no fue estable: si en vida conoció el reconocimiento, **en sus últimos años permaneció casi olvidado** y fue ninguneado en el siglo XVII, hasta que **Palomino** le dedicó una biografía que ya incorporaba el apelativo de "El Divino".

En el s. XIX volvió a crecer la atención al extremeño coincidiendo con una etapa de ensalzamiento del Renacimiento español con características propias respecto al italiano: nunca cayó en lo paganizante. Las figuras retratadas por El Divino Morales ofrecen tipos físicos más o menos cercanos a los de nuestro país.

En general, de El Divino Morales **se ha hablado más de lo que se ha escrito**, y quienes han escrito han sido, sobre todo, eruditos locales. No han favorecido que lo conozcamos mejor las **numerosas copias** de baja calidad que en su época de mayor difusión se realizaron a partir **de sus obras**, "derivaciones patéticas" las llamó la comisaria Letizia Ruiz; Gaya Nuño se refirió a ellas como "mamarrachadas". No deben confundirnos: El Divino Morales fue un pintor virtuoso, autor junto a su taller de una veintena de retablos muy originales, inspirados en estampas; y también, de obras de gran formato para altares y piezas devocionales a las que debió, en vida, su popularidad. Cuidó con **esmero** la **elección de los materiales** y el **tratamiento técnico**, destacando su potente iluminación, que contrasta con los fondos oscuros, también intensos, y repitió temas, sí, pero incorporando a cada pieza notas personales que otorgan a cada una entidad propia.

Buena parte de las obras que compusieron la exposición fueron restauradas para la ocasión y entre ellas podemos destacar la que es su única pintura fechada, **La Virgen de la Oropéndola** (1546), donde El Divino ya demostraba su buen manejo de las fuentes y su composición cuidada; **La Sagrada Familia del Horóscopo**, la dulce **Virgen de la Leche** o una expresiva **Piedad** procedente de la iglesia del pueblo toledano de Polán fueron otras piezas expuestas.

El Prado también exhibió los dos únicos **dibujos** que pueden atribuirse con seguridad al pintor, procedentes del **Museo de Arte Antiguo de Lisboa**, así como una **escultura de Alonso de Berruguete** que prestó el Museo Nacional de Escultura de Valladolid y que dialoga con la obra de Morales. ¿Por qué Berruguete? Hoy sabemos que El Divino tuvo su primer taller en Plasencia, localidad cacereña no lejana a Salamanca y Toledo, áreas donde el escultor palentino ejerció mayor influencia.

Como broche de la exposición de 2015 y emplazar la obra de Morales durante toda su vida, el famoso dibujante Peridis se encargó de elaborar un mapa donde clarificaba el área de trabajo del artista.

Antonio Macías García

Académico de la AEXG,
titular del sillón **Divino Morales**



Dibujo de
Luis de Morales.
Museo de Arte
Antiguo de Lisboa

San Juan de Ribera



el ATRIL

LA GACETA DE LA AEXG

desdelatril@gmail.com



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

EDICIÓN / CONSEJO DE REDACCIÓN
Academia Extremeña de Gastronomía

DIRECCIÓN EDITORIAL
Presidente de la AEXG

REVISIÓN, DISEÑO EDITORIAL Y ADAPTACIÓN DIGITAL
Symbolum Estudio Gráfico