



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA



el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

Nº28 - SEPTIEMBRE 2023



8

de septiembre
DÍA DE EXTREMADURA



**NOTICIAS DE
LA ACADEMIA**

por Francisco Saúco

**Arrancando el
nuevo curso con
mucha ilusión y
nuevos proyectos**



**MEZCLADO,
NO AGITADO**

por Alfonso Ramos

**Comérselo con los
ojos: historia y
diseño del food
packaging** PARTE II



MISCELÁNEA

por Santos Benítez

**Atrio, el olimpo
de la Gastronomía**

Juan Antonio Pérez (Casar de Cáceres, 1961) y José Polo (Cáceres, 1961) son el alma mater y fundadores de Atrio.



TOP
Valbuena

Atrio 2
(Cáceres)

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



**GASTRÓNOMO
VIAJERO**

por Francisco Rivero

**Comer Rata
de agua**

Sin duda alguna, la palabra rata da repelús o repugnancia. Pero si digo una rata de agua...



ARMONÍAS

por Rafael Ansón

**Iberoamérica,
escenario de los
mejores vinos**

Mendoza ha sido nombrada por...



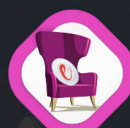
**VINO DEL
MES**

por Isabel Mijares

**TINTO
9 cepas**

Bodega Encina Blanca de Alburquerque
Alburquerque, Badajoz

Encina Blanca no es tan sólo una bodega de Alburquerque: se trata de...



**SILLONES
DE LA
ACADEMIA**

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

En portada un ejemplo de la oferta tricolor de nuestra región:

Naturaleza. La Vía Láctea en el monumento natural "Los Barruecos".

Gastronomía: Crujiente de tapioca, emulsión de salmón y cochifrito, genialidad de Toño Pérez. **Restaurante Atrio.**

Cultura: Patio interior del **Monasterio de Yuste.**



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

por Francisco Saúco

SEMINARIO PERMANENTE de Gastronomía

Arrancando el nuevo curso con mucha ilusión y nuevos proyectos

Acabó el verano y ante nosotros arranca un curso repleto de **nuevas ilusiones** conservando el deseo de engrandecer nuestra Extremadura y daros a conocer a todas sus gentes, sus costumbres, su cultura; es decir, de descubrir esta tierra de nuestra España manteniendo el prisma preferentemente gastronómico que nos caracteriza.

Con este afán, la **Junta Directiva** ya se ha reunido en los primeros días de septiembre con el fin de repasar la situación de cada uno de los **proyectos** que se están abordando; pero también, para poner sobre la mesa **nuevas iniciativas** que, aún conociendo el grado de complejidad que llevará ponerlas en marcha, no mengua nuestra ilusión y esfuerzo por alcanzarlas:

· Así, aunque el **Seminario Permanente de Gastronomía** que venimos impartiendo seguirá adelante, nuestra intención es ir más lejos y convertirlo en **Aula de Gastronomía** dentro de la propia Universidad. Tras una reunión mantenida con su Rector –quien nos animó a conseguirlo– hemos desarrollado un dossier que recoge todo el proyecto, a fin de poder presentarlo y recibir posibles patrocinios que su **financiación** precisa.

· Pasamos revista a la designación de los **Premios AEXG Extremadura de Gastronomía 2023**, quedando cerrados los nominados de entre los que saldrán los elegidos. A su vez se ha establecido, en principio, el día **16 de noviembre** como fecha de la celebración de su **Gala**, que este año tendrá lugar en **Mérida**.



★
Premios AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA





“ Nueva sección, “**Turismo y Gastronomía**” y la publicación de la gaceta en **inglés**: algunas de nuestras novedades.”

· Pasando a otro tema, se acordó la proposición a la Asamblea de la posible **creación** de un nuevo grupo: los **Jóvenes Amigos de la Academia** (hasta 25 años), con la peculiaridad de poder incorporarse a él sin pago alguno de cuota. A esta nueva sección se le darán contenido y función.

· Finalmente y respecto a nuestra gaceta **el Atril**, presentamos dos **novedades**:

- De un lado nuestra intención de su redacción **bilingüe**, para alcanzar así mayor y mejor difusión, intentando incluso que sea recibido en nuestras embajadas, lo que ayudaría aún más a lograr estos propósitos y amplificar la puesta en conocimiento de nuestra tierra, Extremadura;

- muy ligado a ello, realizaremos la inclusión de una **nueva sección** en nuestra gaceta que se denominará **Turismo y Gastronomía**. En ella os iremos descubriendo cada una de nuestras comarcas, poniendo en relieve todas sus características y peculiaridades, subrayando las posibles visitas de interés que pueden realizarse a estos destinos y, como guinda, os enseñaremos su gastronomía autóctona.

Como podéis apreciar nuestra Academia sigue viva, manteniéndose en primer plano el interés de la Junta Directiva por su desarrollo.

Bienvenidos a todos al nuevo curso

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía



MISCELÁNEA

por Santos Benítez

Atrio, el olimpo de la Gastronomía

Juan Antonio Pérez (Casar de Cáceres, 1961) y José Polo (Cáceres, 1961) son el alma mater y los fundadores de **Atrio**.

A los 18 años de edad, cuando estudiaban Filosofía y Letras en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Extremadura, surge la idea de realizar un proyecto gastronómico en Cáceres, y con ayudas de Caja Extremadura y Junta de Extremadura, en el año **1986** se puso en marcha.

Juan Antonio (**Toño**) descubre en los fogones de la pastelería de su padre -en la calle Argel de Cáceres- su fiel admiración por la cocina. Se formó profesionalmente en **Arzak**, **Jockey** y **el Bulli**, además de conocer las cocinas más importantes del mundo.

José se formó como **Jefe de Sala** y un **experto sumiller**, para lo cual visitó las principales bodegas nacionales e internacionales.

Los dos, junto a un numeroso grupo de profesionales, hacen que Atrio sea una sinergia perfecta que engloba **hotel de lujo** y una de las **mejores bodegas** del mundo.

Toño es actualmente uno de los cocineros más importantes de la historia de la gastronomía extremeña, española y mundial, presentando una de las cocinas más vanguardistas de la gastronomía internacional.

Atrio posee una **cocina artística y creativa** ofreciendo increíbles platos siempre dentro de la **tradición** utilizando las excelencias gastronómicas de los **productos D.O.P. e I.G.P. extremeños**, destacando la **Torta del Casar**, el **Pimentón de la Vera** o los **jamones Dehesa de Extremadura**.

Han conseguido la mayoría de los mejores **premios del mundo gastronómico**: **tres estrellas Michelin**, **Hotels y Tourism a la Innovación**, **el Grand Prix de l'Art de la Cuisine**, **Soles Repsol...**, y multitud de galardones como la **Medalla de Extremadura** o el de **Empresarios Extremeños**.

Toño Pérez



a | t | r | i | o

José Polo





Restaurante
Torre de Sande



Toño participa en los mejores programas de televisión mundiales y realiza **menús** para empresas tan importantes como **Iberia**; además en los fogones de Atrio realizan sus **prácticas y formación** cientos de cocineros que vienen a Cáceres a empaparse de los fundamentos gastronómicos que ofrece.

Son nuestros mejores **embajadores de Cáceres y Extremadura** a nivel nacional e internacional. Gracias a ellos multitud de personalidades habiendo pasado por Atrio, viniendo no sólo a degustar las excelencias gastronómicas, sino también a visitar la ciudad.

Atrio forma parte del **grupo Relais & Chateaux**, la mejor Asociación de hoteles y restaurantes de lujo del mundo, que cuenta con 580 miembros en 68 países de los cinco continentes.

Pero Jose y Toño no sólo cuidan y miman los aspectos gastronómicos: están realizando a cabo una gran obra de rehabilitación y preservación en el casco histórico, que acogerá una gran obra cultural como una Fundación de reciente creación, presentada en el presente 2023.

Durante la pandemia adquirieron y renovaron el restaurante **Torre de Sande**, junto a Atrio, en la plaza de San Mateo de Cáceres, actualmente uno de los mejores restaurantes con que cuenta la ciudad, ya con **Sol Repsol**.

A su vez, han inaugurado un **Hotel de Lujo** en la **Casa-Palacio Paredes Saavedra** en la calle Ancha de la Ciudad Monumental, dotado con suites espectaculares.

Aparte de todo ello han adquirido un **palacete** en la **plaza de Santa María** que están rehabilitando para diversos usos entre otros acogerá una **Escuela Infantil de Música**.

La **Fundación Atrio** se ha presentado en sociedad con un impresionante **Festival Atrium Musicae**, que ha contado con la presencia de artistas de primerísimo nivel y se ha desarrollado en la Concatedral de Santa María y el Gran Teatro de Cáceres y en el Museo Vostell Malpartida de Cáceres.



Hotel Atrio
Relais &
Chateaux



Hotel
Casa-Palacio
Paredes Saavedra



Impartición de clase
de música



Dicha Fundación tiene prevista la creación de una **Escuela Infantil de Música**. Como anticipo han desarrollado un programa extraescolar de educación musical en el CEIP Castra Cecilia de Cáceres, con menores de 4 a 6 años, con el fin de intentar crear una **base musical para los niños/as** en edades tempranas.

La Fundación nace además con una clara vocación social, considerando imprescindible la comunicación con nuestro entorno.

Por otra parte, han presentado una **web** para canalizar la expresión de los **proyectos de Atrio** y para que sirva de herramienta de escucha que les permita recibir comentarios, proyectos e ideas.

La web actuará como un espacio donde poder compartir todos los proyectos que sirvan y promuevan el desarrollo social, cultural, patrimonial y científico de nuestra comunidad.

Tanto Jose como Toño tienen claro que deben devolver a su ciudad tanto bueno como les ha dado y actualmente **Atrio es un proyecto de vida** que va más allá de la gastronomía: es un plan de desarrollo integral para Cáceres y Extremadura, basado en el principio de la cadena Relais & Chateaux: "La ilusión más delicada es la que siempre ofrecemos a los demás".

Considero que Cáceres no debería de tardar en concederle la **Medalla de la Ciudad** a tan insignes vecinos que día a día se esfuerzan para poner a Cáceres en un lugar preferente de la gastronomía mundial.

Son un ejemplo claro de emprendimiento y, sobre todo, de trabajar, trabajar y trabajar. Muchas felicidades a Jose, a Toño, a Carmina y a todo su equipo, por la gran labor que vienen realizando desde hace años.

Santos Benítez Floriano

Académico de la **Academia Extremeña de Gastronomía**





GASTRÓNOMO VIAJERO

por Francisco Rivero



Comer rata de agua

Sin duda alguna, la palabra **rata** da repelús o repugnancia.

Pero si digo una **rata de agua**, hablamos del nombre popular que se da a la **jutía o hutía**, una palabra femenina arahuaca que en **Cuba y República Dominicana** sirve para denominar a un mamífero roedor abundante en las Antillas, del tamaño de un conejo –pero más robusto–, de pelaje espeso, suave y leonado, y más oscuro por el lomo.

Según el diccionario de la Real Academia Española, **arahuaco** es de uno de los pueblos indígenas que se extendieron desde las Grandes Antillas por muchos territorios de América del Sur.

En uno de mis muchos viajes a Cuba tuve la gran suerte de comer comida típica cubana, como una **langosta en la Maison de la France**, buena, pero no tan excelente como la langosta mediterránea que degusté durante mis doce años de estancia en la isla de Mallorca o en el norte de la isla de Menorca, donde es conocida popularmente la caldereta de langosta. Todo eso sin mencionar la exquisita **carne de cocodrilo** que tomé en un restaurante cercano al Parque Nacional de la **Ciénaga de Zapata**, en la provincia de Matanzas, al sur de La Habana, que tiene una especie endémica local, la **jutía enana**.



Ciénaga de Zapata

Plato de jutía



En este caso, tomé algo único en el Caribe.

En Cuba nos ofrecieron **carne de jutía conga** a los periodistas de turismo, algo propio y novedoso para los paladares de los ciudadanos europeos que visitábamos la isla, ese mamífero roedor que lleva por nombre científico **Capromys pilorides**.

Este animal es arborícola y omnívoro. Mide de 20 a 60 centímetros. Tiene un peso medio de 7 kilos y una cola totalmente pelada de 15 a 30 centímetros. Vive en pareja que marcan su territorio con orina. Según me informa un amigo cubano, actualmente la población de jutía conga **está en franca disminución** por la continua caza que de ella se hace en esta isla hermana para combatir el hambre. Hay tres especies cubanas que han desaparecido, pero aún quedan más de doce variedades distintas.

Se cocina con un poquito de **manteca y aceite** y se sazona con lo que se tenga a mano: **ajo, cebolla, ají** y además con un poquito de agua y **naranja o limón**, lo que le da un toque ácido. Se pasa a una olla a presión durante 10 o 15 minutos y se regresa para terminarla en la sartén. Se le presenta acompañada de **arroz o judías negras**. El sabor, entre **pollo y cerdo**... sin duda, algo singular.

Francisco Rivero

Académico de la AEXG

Doctor en Turismo

Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal



Plato de jutía
con arroz
y judías negras



VINO DEL MES

por Isabel Mijares



TINTO

9 cepas

Bodega Encina Blanca de Alburquerque

Alburquerque, Badajoz

Encina Blanca no es tan sólo una bodega en Alburquerque: se trata de una bodega en **perenne experimentación**.



Y una de estas excelentes experiencias es sin duda este tinto de nueve cepas, cautivadoras y novedosas todas, aportando cada una su granito de arena para llegar a este hermoso e cutivador conjunto.

De la empresa ya hablamos en alguno de sus interesantes vinos así como de su no menos original dueño, **Jose Ribero Sudón**.

Sus **9 variedades de cepa**: Petit verdot, Cabernet, Malbec, Merlot, Tempranillo, Syrah, Alfrocheiro, Gran negro y Garnacha.

Este fastuoso y sofisticado conjunto se expresa lleno de originalidad.

Notas de cata y armonías



Visual. se viste de rojo, aún violáceo.



En nariz. Sus aromas son un bello y complejo conjunto de notas frutales frescas, florales y especias



Boca orgullosa y tierna, sabrosa y compleja.

Armonías: ideal para comer con embutidos ibéricos y sofisticadas carnes.

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

Comérselo con los ojos: Historia y diseño del food packaging PARTE II

A modo de **recapitulación**, en la primera parte de este artículo (ATRIL N°27) reseñábamos las imperativas **pautas** del food packaging o envasado alimentario: **diseño, sostenibilidad, funcionalidad, reciclabilidad**.

Tomando como hilo conductor estas máximas, y en vista a lo analizado ya, poco resta más que dejarnos llevar y disfrutar de lo formal, de **la belleza**; de aquello que pueden llegar a crear y desarrollar **empresas** que son conscientes de sus señas de identidad, en manos de **profesionales** del sector del diseño y desarrollo del packaging (grafismo, ilustración, branding, dirección de arte, fabricantes especializados...). Porque señoras y señores, no nos engañemos: éste es el camino.

La función de la **empresadora** o **empresador** de un negocio –en nuestro caso del sector alimentario– es **conocer** y **determinar** cuáles son **sus virtudes**; quién mejor que ellos para saber revelar estas claves.

Ahora bien: no menos importante resultará **saber delegar** en equipos cualificados que sepan **traducir, potenciar y elevar** esas bondades, creando de ellas esas **esencias** tan hechizantes para nuestros sentidos que sólo deseemos volver a saborear sus productos.

Así pues, para que todo encaje como un guante **producto y packaging** deben convertirse en una singular, brillante y **mágica experiencia** para los consumidores.

España

Pasamos ahora a disfrutar de **envases y embalajes** desarrollados en España, laureados en prestigiosos premios nacionales e internacionales; en ellos podemos percibir que la **creatividad, eficiencia y funcionalidad** del food packaging nacional son manifiestas y evidentes.

Como pequeña apreciación, comentar que ya no se maneja un único perfil de empresa con packaging puntero. Hay grandes entidades, sí; pero también pequeñas empresas y hasta marcas blancas de las cadenas de distribución alimentaria (Eroski, Alcampo, Dia...), que han visto cómo "una buena imagen vale más que mil palabras".

AOVE OLIBAEZA
Premio ARCAPACK 2022
al mejor packaging de
lujo "Premium Pack"



TORO ALBALÁ
VINAGRE BALSÁMICO 50 AÑOS
Premio EUROPEAN CARTON
EXCELLENCE AWARD
Carton of the year 2021







FINCA LA BARCA
RESERVA FAMILIAR.
Mejor Diseño
Gama Retail, Oro.
Evooleum Packaging
Awards 2022.

Extremadura

La tierra extremeña posee una **materia prima** y unos **productos de primerísimo nivel** y pesar de este indudable hecho, no se ha comenzado a gozar de reconocimiento hasta hace relativamente poco tiempo, cuando diversas empresas comprendieron que no existe mayor democracia y honestidad mercantil que encontrarse de igual a igual en el estante de un supermercado.

Saber diferenciarte del resto te va a otorgar **tres ventajas**: en primer lugar, atraerás al cliente novel; serás fácilmente localizado y reconocido por el "seducido", o el que te busca recomendado; pero además, tendrás en tus manos una poderosa herramienta de atracción, ya sea para amplificar tu presencia en medios publicitarios y de divulgación tradicionales o bien mediante las TIC.

Pero aún hay más: el **feedback** que se produce cuando nuestras etiquetas y embalajes son premiados es incuestionable, pues el público –en multitud de ocasiones con otro target– nos admirará y buscará, consiguiendo con ello que se de valía tanto a **contenido** como a **contenente**.

Dicho esto, hemos de creer que la notoriedad de las "renovadas guindas" que coronan nuestros brillantes frutos autóctonos están ayudando a equipararnos al resto, incidiendo en la percepción del consumidor y amplificando nuestra presencia e imagen en el ámbito nacional.

Habla, Pimentón Las Hermanas, Extrem, Pago Los Balancines, Artesanos Virgen de Extremadura, Vieru, Marcelino Díaz, Finca La Barca, Encina Blanca de Albuquerque, Marqués de Valdueza, Finca Pascualet, La Huerta de la Vera...

Gracias a todos por abrir el camino y mostrar cuáles son las valiosísimas herramientas que ayudarán a dar pasos hacia el reconocimiento, nacional e internacional, de nuestros singulares y **excelso productos alimentarios extremeños**.

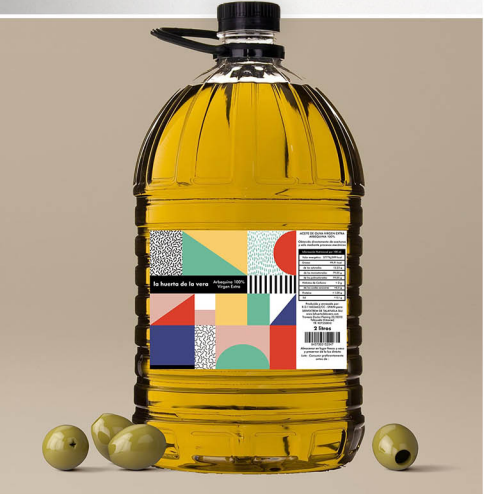
Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG



PIMENTÓN LAS HERMANAS: un rebranding y rediseño de packaging de gran acierto y gusto exquisito.







a | t | r | i | o



¡2! Atrio (Cáceres)

El astro rey

A Atrio se peregrina. Normalmente desde allende Extremadura. Se sabe, aquí y fuera también, que Atrio es **el astro rey de nuestro firmamento culinario**. Santo y seña de Extremadura. El milagro de triunfar en esta apartada orilla. De los otros hay muchos, pero tan copetudo como Atrio, ninguno.

Atrio sí o sí. Evidentemente no es ese restaurante en el que nos gustaría comer a diario, pero comer en Atrio, **al menos una vez en la vida**, es tan necesario para entender Extremadura como cruzar el puente de Alcántara o pasear por sus dehesas. Y sí, es uno de esos restaurantes por los que **merece la pena** descerrajar la hucha. Al fin y al cabo, es, entre los lujos extremos, el menos desorbitado.



2

TOP



Valbuena



Los extremeños deberíamos comer más a menudo en Atrio. Allí **todo es superlativo** (incluido el precio, por supuesto).

Puede que al salir no sepan con certeza qué es lo que han comido, pero el **recuerdo** de cuanto allí hayan vivido les acompañará mientras vivan. Y la avería económica la olvidarán más pronto que tarde.

Atrio no tiene ni la barra de Galaxia, ni el menú del día de Albalat, ni siquiera el cochinito del Plaza, pero sigue siendo un restaurante babilónico. **El faro que más alumbra**. La campana gorda.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG



ARMONÍAS

por Rafael Ansón

MENDOZA



CAPITAL
IBEROAMERICANA
DE LA ARMONÍA
GASTRONÓMICA.
PROTAGONISTA
EL VINO 2023



Iberoamérica, escenario de los mejores vinos

Mendoza ha sido nombrada por la Academia Iberoamericana de Gastronomía como la "Capital Iberoamericana de la Armonía Gastronómica. Protagonista el Vino 2023-2024". Una Capitalidad que permitirá promocionar los vinos de los diferentes países de Iberoamérica, sus bodegas y su oferta enoturística.

Iberoamérica se ha posicionado a nivel mundial por generar una excelente y diversa materia prima, por sus restaurantes y chefs, cada vez más reconocidos, y por ser impulsora de la Nueva Gastronomía, saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria. Y, en los últimos años, también ha experimentado una **evolución en la industria vitivinícola**, aumentando la producción y consumo de vinos de calidad.

Mendoza, Capital Iberoamericana del Vino

En el panorama mundial, **Argentina se encuentra entre los principales productores de vino**, siendo el tercer país a nivel de Iberoamérica, después de España y de Chile.

En la clasificación **World's Best Vineyards 2023**, 6 bodegas argentinas se situaron entre las 50 mejores: **Catena Zapata**, bodega mendocina que lidera el ranking; **Salentein** (nº 9); **El Enemigo Wines** (10); **Finca Victoria - Durigutti Family Winemakers** (13); **Colomé** (24); y **Diamandes** (48).

Algunas de las mejores bodegas se encuentran en **Mendoza**, donde se produce la mayor parte del vino argentino (destacando la uva **Malbec**) y donde el sector enoturístico está en auge. También se producen vinos de calidad en otras regiones como San Juan, La Rioja, la Patagonia o Salta, con algunas bodegas destacadas como San Pedro de Yacochuya, El Porvenir de Cafayate, Piattelli, Puna o la citada Colomé.

Iberoamérica en el mundo del vino

Junto a Argentina, hay otros países como **Chile** que destacan por la producción y la calidad de sus vinos. La región de Valle Central es especialmente

BODEGA COLOMÉ



BODEGA SALENTEIN



WORLD'S BEST
VINEYARDS



BODEGA
CATENA ZAPATA.
Mejor Bodega
del Mundo 2023

BODEGA
DIAMANDES





Bodega
Casa Madero
MÉXICO

Bodega
Concha y Toro
CHILE



Bodega Aranjuez
BOLIVIA



Bouza
Bodega Boutique
URUGUAY



Vinhos do Porto
Fonseca
PORTUGAL



Vinícola
Luiz Argenta
BRASIL



conocida por producir vinos excepcionales, con algunos entre los mejores del mundo. Entre las principales bodegas, se encuentran Concha y Toro, Viña Santa Rita, Errázuriz, Undurraga, Casa Silva, Montes Alpha o Viña San Pedro.

Portugal es otro de los grandes productores, con vinos tan conocidos como los de Oporto. También la región del Valle del Duero produce buenos vinos, la de Alentejo o la de Dão, entre otras.

México cuenta con una gran oferta de bodegas y viñedos que producen vinos de calidad. Entre ellas, Casa Madero, considerada la bodega más antigua de América, Monte Xanic, Adobe Guadalupe o L.A. Cetto.

Aunque la producción en **Brasil** no es tan reconocida como la de otros países, cuenta con vinos interesantes como los blancos y, especialmente, los grandes espumosos de Caxias do Sul. También hay otras regiones importantes como Serra Gaúcha o el Vale dos Vinhedos, la más antigua del país.

Uruguay ha dado un gran salto cualitativo y ya es conocido por sus vinos tintos, en particular los elaborados a partir de la variedad de uva Tannat. La región de Canelones es especialmente destacada en la producción de vinos de calidad, y entre las bodegas más importantes se encuentran Bouza, Juanicó o Carrau.

También hay que decir que **Bolivia** ha experimentado un gran progreso en los últimos años, adaptando las variedades de otros países. Aquí destacan bodegas como Aranjuez o Kohlberg.

España, referente a nivel mundial

Y, por supuesto, si hablamos de vino, España es referente. Es el país con la **mayor superficie de viñedos** del mundo y el **tercer productor** de vino a nivel mundial.

Con una gran diversidad de regiones vinícolas como La Rioja, Ribera del Duero y otras muchas, produce vinos tintos y blancos de renombre internacional.

Bodegas
Marqués de Riscal
ESPAÑA

Bodegas Habla
EXTREMADURA



Entre las más reconocidas se encuentran Marqués de Riscal, que distribuye sus vinos en más de 100 países de todo el mundo, Vega Sicilia, Bodegas Torres, González Byass – Tío Pepe, Muga o Abadía Retuerta. Los vinos de Valduero también son muy reconocidos.

Bodegas en Extremadura

Quiero hacer referencia a Extremadura, región donde se publica este artículo, pero también donde la industria vitivinícola está en crecimiento. Cada vez son más las bodegas que están emergiendo y ganando reconocimiento por la calidad de sus vinos.

Por citar algunas de las bodegas más importantes, **Habla**, en Trujillo, produce vinos tintos y blancos de calidad, elegantes y modernos. **Pago de los Balancines**, situada en la zona de Oliva de Mérida, destaca por su enfoque en la sostenibilidad y su oferta enoturística, en un gran entorno natural.

También hay otras como **Carabal**, **Toribio**, **Ruiz Torres**, **Vía de la Plata**, **Santa Marina**, **Alvear-Palacio Quemado** o **Las Granadas**. Otras como **Orán**, **Marcelino Díaz**, **Romale** o **Encina Blanca de Albuquerque** destacan por sus cavas. Aunque, por supuesto, hay muchas más.

Rafael Ansón

Presidente Fundador y Presidente de Honor de la Real Academia de Gastronomía



Bodega
Viña
Santa Marina
EXTREMADURA

Bodegas
Ruiz Torres
EXTREMADURA



Bodega
Pago de
los Balancines
EXTREMADURA



Rafael Sánchez Ferlosio

Por Manuel García Nieves

Rafael Sánchez Ferlosio, escritor, narrador y ensayista, nació en Roma en el año 1927 y falleció en Madrid en 2019, a los 91 años de edad.

Hijo del también escritor español Rafael Sánchez Mazas, y de la italiana Liliana Ferlosio Vitali. Desde muy joven estuvo vinculado a Extremadura y especialmente a Coria (Cáceres), ya que su padre recibió una importante y cuantiosa herencia de uno de los descendientes del doctor Camisón, su tía abuela Julia Sánchez (La Camisona), entre los que se encontraba el que fuera **Palacio de los Duque de Alba en Coria** y en el que sus padres establecieron su residencia, sin dejar de frecuentar su domicilio de Madrid.

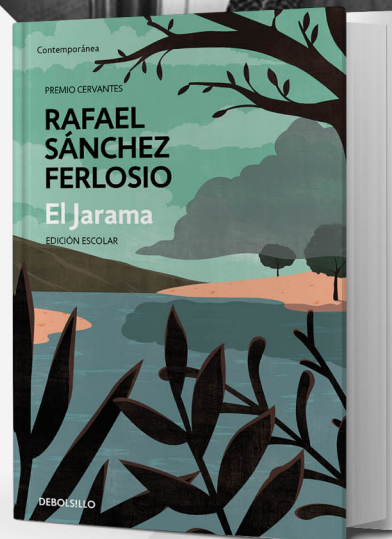
En 1941, retornaron de Italia donde se exiliaron con sus abuelas maternas, durante la Guerra Civil española. Continuó sus estudios de Bachillerato junto con sus hermanos en el internado del Colegio Jesuita San José de Villafranca de los Barros, hasta su ingreso en la Universidad.

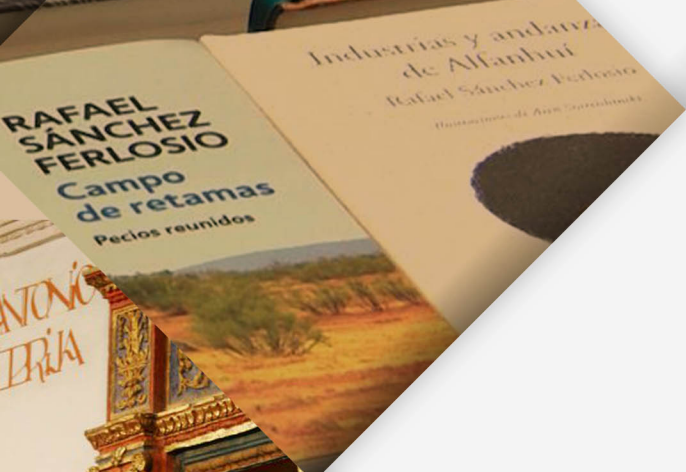
Durante sus estudios universitarios y su juventud sigue visitando Coria, sobre todo en periodos vacacionales.

Se doctora en **Filosofía y Letras** especializado en semiótica en la Universidad Complutense de Madrid. Allí conoce a **Carmen Martín Gaité**, con quien se casaría en 1954.

En 1951, y cuando tenía 22 años, publica su primera obra literaria "**Industrias y andanzas de Alfanhui**", escrita en Extremadura, iniciándola en una finca propiedad de la Familia en el término municipal de Portaje y terminándola en el Balneario de Baños de Montemayor en 1950.

Su obra más leída y con la que consiguió en el año 1955 el **Premio Nadal** y en 1957 el de la **Crítica de Narrativa Castellana**, es "**El Jarama**".





Deja de publicar durante un periodo de tiempo y, hasta la muerte de sus padres, pasaba grandes temporadas en el Palacio de los Duques de Alba en Coria, con sus hermanos y amigos, pero sobre todo con su entonces mujer Carmen Martín Gaité, de la que se separó.

Una vez fallecidos estos, **hereda una casa junto al palacio**, que se convierte en su **vivienda definitiva** y habitual junto a su nueva esposa Demetria Chamorro Corbacho.

En toda su trayectoria como escritor recibió numerosos **premios**, como **Francisco Cerecedo** (1983), **Nacional de Ensayo** (1994), **Periodismo "Francisco Valdés"** de Don Benito (2003), **Miguel de Cervantes** (2004), **Nacional de las Letras Españolas** (2009) y **Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes** (2015).

En los últimos días de su vida, permitió que pusieran su nombre a la **nueva Biblioteca Municipal de Coria**, honor que había rechazado siempre a lo largo de su vida.

Rafael, siguió visitando Coria hasta poco antes de fallecer, aunque ya con la salud un poco deteriorada, disfrutando de la conversación y comidas con sus amigos, pero sobre todo, de los **paseos con su nieta**, que fue la alegría en sus últimos años.

En septiembre de 2019 recibió un homenaje póstumo por parte de sus paisanos, organizado por el Ayuntamiento de Coria y la Asociación Amigos del Castillo con diversos actos culturales, colocándose una **placa conmemorativa** en la fachada de su casa frente a la Catedral de Coria.

Manuel García Nieves

Académico de la AEXG

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