



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

Nº29 - OCTUBRE 2023



**NOTICIAS DE
LA ACADEMIA**

por Francisco Saúco

Cumpliendo con
nuestros objetivos
y estrenando
novedades



**MEZCLADO,
NO AGITADO**

por Alfonso Ramos

El “chorizo
huesero”

La chacina, el chorizo, el chorizo
huesero no parecen imágenes ni
conceptos que puedan maridar...



**TURISMO Y
GASTRONOMIA**

por Francisco Rivero

Las Hurdes y
su Gastronomía

Un amante de Extremadura tiene
que ir a conocer “Lah Jurdi”, pues
es una comarca con una gran...



TOP
Valbuena

Marchivirito
(Badajoz) 1

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

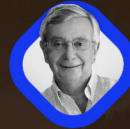


MISCELÁNEA

por Santos Benítez

Las ferias
medievales
cacereñas

La diferencia entre los mercados y las...



ARMONÍAS

por Rafael Ansón

49ª Premios
Nacionales de
Gastronomía

El pasado 3 de octubre se entregaron...



**VINO DEL
MES**

por Isabel Mijares

TINTO
**Pentateuco
Basic 2020**

Bodega Agro Ribera Nature
Ribera del Fresno, Badajoz

No es sólo un vino: es un mensaje de
un enólogo de amplio recorrido que...



**SILLONES
DE LA
ACADEMIA**

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



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

por Francisco Saúco



Premios AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

Cumpliendo nuestros objetivos y estrenando novedades

Aunque suene reiterativo es cierto, seguimos cumpliendo objetivos:

- Se ha celebrado la reunión mensual de la Junta Directiva, en la cual se ha decidido por unanimidad quiénes son los **galardonados** este año 2023 con el **Premio AEXG Extremadura de Gastronomía**, distinción que tradicionalmente concede nuestra Academia anualmente. Igualmente ha quedado fijada la fecha de la **Gala** en la que se hará oficial dicha entrega, a la que seguirá el tradicional cocktail, y que tendrá lugar el próximo día **23 de noviembre**, en el **Parador Nacional** de la ciudad de Mérida.
- Igualmente ha tenido lugar la **primera conferencia** del **Seminario Permanente de Gastronomía**, que anualmente venimos celebrando junto y en colaboración con la UEX.
- Por otro lado, se ha publicado el **programa de catas**, que tendrán lugar en la sede de la Academia mensualmente.
- Se ha programado así mismo el próximo **viaje-convivencia** a la ciudad de **Cáceres**, con una visita a las Fundaciones y al Palacio de Carvajal, a la que seguirá una comida entre todos los asistentes.



SEMINARIO PERMANENTE
de **Gastronomía**



“ Los Premios AEXG Extremadura de Gastronomía ya tienen **galardonados**. Además, este número 29 incluye nuestra nueva sección, “**Turismo y Gastronomía**” y arranca la publicación de el ATRIL en **inglés**. ”

· Y una noticia importante que ya anunciábamos en el número anterior, y no es otra que, para una mayor difusión y conocimiento de nuestra región y de nuestra Academia, nuestra-vuestra Gaceta “el ATRIL” se comenzará a publicar análogamente **en inglés** desde el presente número 29, remitiéndose a las embajadas que están acreditadas en nuestro país. En ella estrenamos este mes una nueva sección, “**Turismo y Gastronomía**”, que irá recogiendo tanto los **lugares emblemáticos** a visitar como la **gastronomía autóctona** de cada una de las distintas **comarcas** de nuestra tierra... ¡Gran noticia y trabajo!

Y eso es todo. Como siempre y con antelación, Académicos y Amigos recibiréis el lugar, fecha y hora de la realización de cada uno de los eventos programados, esperando la mayor asistencia por vuestra parte.

Francisco Saúco

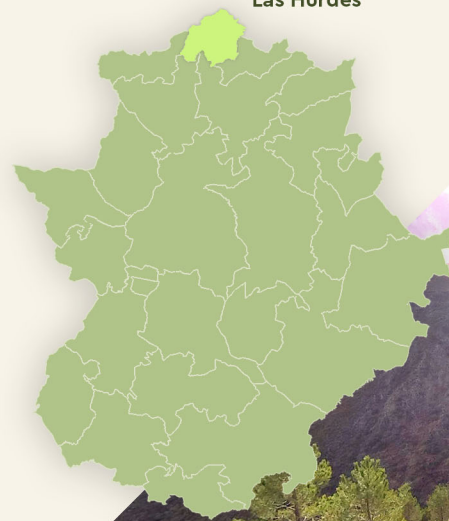
Presidente de la
Academia Extremeña de Gastronomía



Las Hurdes y su Gastronomía

Un amante de Extremadura tiene que ir a conocer "Lah Jurdi", pues es una comarca con una gran personalidad, reconocida internacionalmente tras la visita del rey Alfonso XIII en 1922 y la película "Las Hurdes, tierra sin pan", de 1933 que para pesar de muchos hurdanos rodara en ella el famoso director Luis Buñuel.

Las Hurdes es una comarca situada al norte de la provincia de Cáceres, limítrofe con Salamanca, que bien merece una visita en profundidad, como lo hicimos hace años con motivo de un viaje profesional los periodistas de turismo de España, en el que conocimos cómo en la alquería de El Gasco se hacen pipas de fumar con la piedra del volcán cercano ya apagado, y a los mayores se les trata de vuesa merced. O la fiesta que se hace con el macho cabrío al que se le ata un gallo en la cornamenta, al que en las Hurdes se le llama **Macho Lanú**, que es una representación del mismo Satán.



Macho Lanú
Carnaval Hurdano

Visita **Alfonso XIII**
a Las Hurdes

Meandro de
El Melero

“ Os dejamos dos webs, anotadlas:
· turismoextremadura.com
· descubrirhurdes.es



Matajambres



Moje de peces



Cabrito Hurdano



Ensalada Hurdana

No podemos dejar de ir a visitar el **Meandro de El Melero**, que conforma el río Alagón en el límite entre Extremadura y Castilla y León. Un magnífico mirador nos acerca a esta belleza de la naturaleza, muy cerca de **Riomalo de Abajo**. Y al oeste de la comarca la interesante catarata de 200 metros, llamada el **Chorro de los Ángeles**. El nombre procede del que le puso en el siglo XIII al conventito del mismo nombre **San Francisco de Asís**.

¿Y para **comer** qué? Pues no hay que dejar de probar la **ensalada hurdana** a base de limones para recuperar fuerzas a media mañana, algo contundente, pues además lleva naranja, ajo, **chorizo** y medio vaso de vino tinto. También sugiero un **moje de peces** de los ríos de la comarca, servidos a la plancha con una ensalada de verduras. Y es famoso el **cabrito hurdano**, excelente plato, servido como cochifrito. Y de postre el "**matajambres**" a base de castañas cocidas con leche, sal y la rica miel de brezo de las Hurdes, cuya fama ha traspasado fronteras.

Francisco Rivero

Académico de la **AEXG**

Doctor en Turismo

Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal





Las ferias medievales cacereñas

La diferencia entre los mercados y las ferias radicaba en la periodicidad y la magnitud. Las Ferias **solían ser anuales** con una duración de una semana y el tipo de producto podía venir tanto de las zonas cercanas, como ser mercancías que recorrían grandes distancias.

Las Ferias fueron **fomentadas por los Reyes y Señores** ya que supusieron una activación económica que benefició a los estamentos superiores a través del cobro de los impuestos.

Las Ferias medievales se documentan a partir del **siglo X** en torno al **Camino de Santiago**. Éstas perviven gracias a los beneficios que les conceden los Reyes a lo largo de la Edad Media.

Tienen un factor económico muy importante, ya que Reyes y Señores concedieron Ferias a las Villas más importantes, otorgándolas así **exenciones**. La actividad ferial estaba regulada con puntos de venta y dispensas a todos aquellos que acudían a la Feria.

La Corona, los Señores y los Concejos que promovían las Ferias garantizaban la seguridad en las mismas, lo que se conoce como la **Paz del periodo ferial**. Estas actividades feriales se multiplicaron en los núcleos urbanos reconquistados.

En el **Fuero Alfonsí** se establecen dos periodos feriales: las Ferias de Cuaresma y las Ferias de Agosto.

Las Ferias eran mercados muy importantes para la **economía de las Villas** y se celebraban en unos periodos establecidos, normalmente en parajes públicos, para favorecer la concentración de las mercancías y facilitar las operaciones mercantiles.

Se daba **protección a los mercaderes** y se les eximía de todos los impuestos de tránsito y de los arbitrios municipales relacionadas con la compra-venta de productos; asimismo se les daba protección de la justicia e igual trato sin tener en cuenta las diferencias de etnia, país, religión, etc.





La Feria de Cáceres se celebraba durante un mes al año, **de 15 de abril a 15 de mayo**, por ser el periodo de finalización de las tareas agrícolas, multando con mil maravedís a aquellos que trataran de impedir la libre concurrencia de los mercaderes a la Feria.

Los Alcaldes, el Notario y los Sex eran los responsables de velar por la seguridad y el orden durante la Feria, rondando de dos en dos todo el día. Estaba **prohibido el uso de las armas** y si algunos agredían a otros eran penados con fuertes multas y castigos físicos pudiendo llegar hasta la muerte si los agredidos fallecían.

Había muchas **peleas y altercados públicos** como consecuencia de que corría el vino en gran cantidad, así como se producían robos; tanto en uno como en otro orden los Alcaldes imponían graves penas, incluso la horca.

La Feria de Cáceres tenía lugar ante la **Puerta Nueva de la muralla**, desde ese tramo de la muralla hasta Río Verde, en la zona que ocupa actualmente la **Plaza Mayor**, por lo que a esta zona se le denominaba **Plaza de la Feria**.

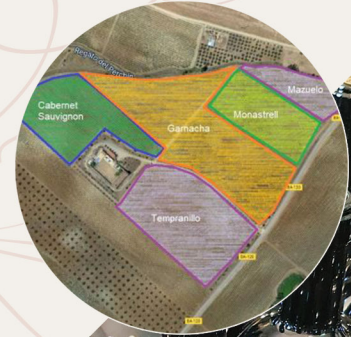
Como vemos ya desde la Edad Media esta zona, tan transitada por los cacereños del siglo XXI, era el centro comercial de la Villa de Cáceres; como solemos decir los historiadores, "**La Historia se repite**".

Santos Benítez Floriano

Académico de la Academia Extremeña de Gastronomía



VINO DEL MES por Isabel Mijares



TINTO **Pentateuco** Basic 2020 Bodega Agro Ribera Nature Ribera del Fresno, Badajoz

No es sólo un vino: es un mensaje de un enólogo de amplio recorrido que elabora en otros lugares de España, pero **se dejó fascinar por Extremadura.**



En este vino intervienen **muchas variedades** cuya mezcla no es muy habitual. **Garnacha** tinta en un 60% mayoritaria, **Monastrell** 30% abundante, **Tempranillo** 8% y una pequeñísima proporción –un 2%– de **Cabernet Sauvignon** y **Mazuelo**.

Variedades que han crecido sobre suelos de mica, esquistos y cuarcita.

Una vendimia nocturna muy cuidada y una elaboración con una mínima intervención pero llevada con una gran tecnología, incluidas sus levaduras autóctonas.

Fermentación muy lenta y dejado mucho tiempo después sobre sus lías. Una crianza que suele oscilar, según las añadas, entre 9 y 16 meses en foudres de madera eslovena.

Notas de cata y armonías



Visual. Intenso y de buen color burdeos.



En nariz. Aromas complejos, parte por el vino en sí y la expresión de sus variedades y parte por su crianza. El conjunto intenso, potente y expresivo sin notas que sobresalgan. De profundo equilibrio.



Boca intensa, de marcada y pulida expresión tánica bien modulada y larga en el final. Tacto jugoso y carnoso, a pesar de su estructura.

Armonías: vino gastronómico para combinar, desde legumbres y pucheros de la tierra, hasta carnes sabrosas de cerdo y cordero.

Airear unos minutos antes de consumir.

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

El “chorizo huesero” de San Vicente de Alcántara

Un artículo de José Luis Pérez Vega

La chacina, el chorizo, el **chorizo huesero** no parecen imágenes ni conceptos que puedan maridar con la cocina asiática.

Pero sabemos que muchos de **los fundamentos** culinarios, a pesar de las distancias y culturas, **son los mismos**. Algo así, si tenemos la mente abierta y algo de sentido del humor, podemos decir de las diferentes sopas hechas con hueso de las cocinas de Asia y de las hechas con “chorizo huesero” español.

La **sopa vietnamita Pho**, la **coreana Seolleontang**... son sopas que tienen como base la utilización de huesos para su elaboración y que son internacionalmente conocidas basándose en el colágeno para crear estas deliciosas sopas orientales.

El denominado “**chorizo huesero**”, que se utiliza en la zona de **San Vicente de Alcántara** y residualmente en algún punto de **La Rioja**, es un embutido creado **para el guiso**, para saborizar y dar un toque excepcional de untuosidad a los platos en los que se incluye.

Los **guisos de cuchara en España** no se han caracterizado tal vez por la delicadeza y la belleza sintética oriental, sino más bien por la **contundencia y sabor**. En ocasiones y a pesar de contar con gran cantidad de ingredientes y elaboraciones, en nuestro país se buscaba crear, a fuego lento, con tiempo pero sin muchas florituras, platos contundentes, sabrosos y nutritivos.

SOPA PHO



SOPA SEOLLEONTANG



CHORIZO HUESERO



Castillo de Piedrabuena



Mi amigo **Joaquín**, que viene de San Vicente, fue el que me descubrió este manjar al que hoy me refiero. Él me comentaba que **hace tiempo**, el picar los huesos para incluirlo en esta elaboración chacinera, era un **trabajo común** que actualmente ya no se suele hacer.

A pesar de ello **una idea resiste todavía** y como siempre al invasor, y permanece irreductible en este bello rincón extremeño frente a las hordas de comida rápida que nos invaden.

Este "chorizo huesero", posiblemente por el tuétano, por las carnes o por los posibles restos de colágeno que quedan en esos huesos, da un **sabor flamígero y sutil** que nos hace rememorar otros tiempos de cocinas contundentes y sanas.

No olvidemos nuestras raíces, que aunque distintas a las de otros pueblos, se basan a veces en los mismos principios de placer a través de la **nutrición**, del **trabajo bien hecho** y del **sacrificio** para lograrlo.

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG



San Vicente
de Alcántara



¡1! Marchivirito (Badajoz)

El número uno

Marchivirito es, al menos para mí, el mejor restaurante de Extremadura. En buena lid, la mejor mesa. Campeón de campeones. Y lo es porque la dicha de comer en Marchivirito es la más completa, la que más se acerca al ideal absoluto de felicidad que es capaz de ofrecer un restaurante.

En Marchivirito todo resulta armonioso. El sitio. Las viandas. La atención. Hasta el precio.

Este equilibrado conjunto de dichas hace de Marchivirito **el espejo donde mirarnos**. Todo a pulso. Una venta en la carretera, en sus orígenes destartalada y canalla, convertida por obra y gracia del tesón infinito de Pepe y su gente en la catedral de la gastronomía extremeña.



Pepe Domínguez
regenta Marchivirito

1

TOP



Valbuena



En Marchivirito te tratan de usted y se gastan una pasta en chaquetillas blancas con botones dorados. Muchos botones dorados y muchos camareros por mesa. ¡Qué camareros! ¡Qué cocineros! ¡Y qué materia prima!

En la carta de Marchivito **nada es vulgar**, podrá ser sencillo; cada plato, sin afectación ninguna, busca la excelencia. Una carta larga y opípara que obliga, como si de una noria del gozo se tratara, a una segunda, a una tercera y hasta a una cuarta visita.

Pidan los huevos con carabineros, y el bogavante salteado, y las manitas de cerdo rellenas de boletus y foie, y, de postre, las milhojas de canela con mascarpone y fresas.... Pidán a diestro y siniestro y no se arrepentirán.

¡Gloria bendita! De dos orejas y rabo. ¡Como para sacarles a hombros!

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG



ARMONÍAS

por Rafael Ansón



REAL ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
GASTRONOMÍA

49ª Premios Nacionales de Gastronomía

El pasado 3 de octubre, se entregaron los **49ª Premios Nacionales de Gastronomía** de la Real Academia en el Museo Nacional Reina Sofía de Madrid. Unos premios que acumulan una larga historia, con 49 ediciones reconociendo el talento y la excelencia de nuestra gastronomía.

Los Premios, desde 1974

Los primeros premios se entregaron en 1974, con el impulso de la **Academia Nacional de Gastronomía** y la **Cofradía de la Buena Mesa**. En aquel entonces, ya contaban con el apoyo del Ministerio de Información y Turismo.

Luego pasaron a ser de la **Academia Española de Gastronomía** –con la que nacieron las primeras academias autonómicas– que, más tarde, adquirió la denominación de **Real Academia de Gastronomía** (RAG) y fue declarada corporación de derecho público.

Real Academia de Gastronomía: nueva Junta Directiva

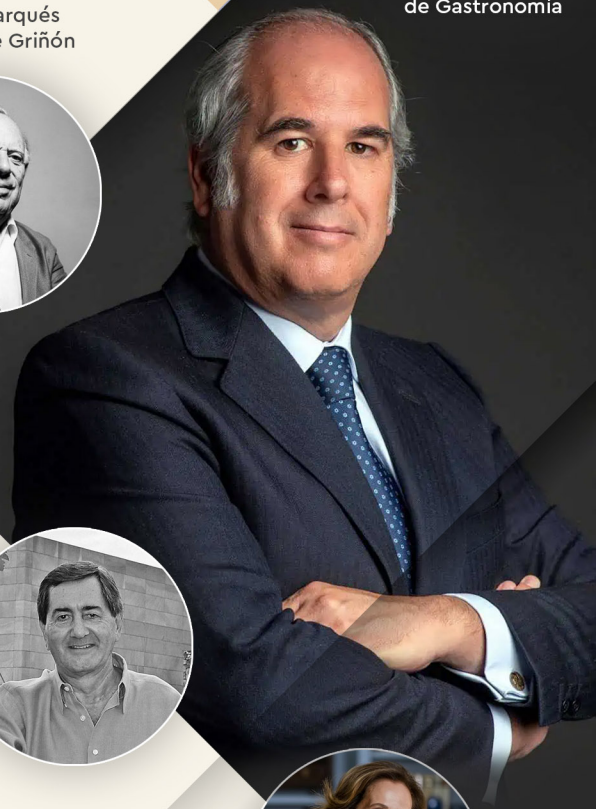
Durante 40 años, tuve el privilegio de dirigir y presidir la Real Academia de Gastronomía (y sus predecesoras) junto al **Marqués de Griñón**, al cargo de la vicepresidencia, y **Alfonso Cortina** como secretario general (desgraciadamente, ambos ya fallecidos) y otros excelentes académicos.

En 2020, tomé la decisión de dar paso a una nueva Junta Directiva, que fuera capaz de continuar con el primordial trabajo de posicionar la gastronomía en los más altos estándares e impulsar su evolución positiva. En ese momento, se aprobó por unanimidad la candidatura liderada por **Lourdes Plana**, impulsora de Madrid Fusión y gran divulgadora de la gastronomía española.



LUIS SUÁREZ DE LEZO.
Presidente de la Real Academia de Gastronomía

Marqués de Griñón



Alfonso Cortina



Lourdes Plana



Hilario Arbelaitz,
premio a
Toda Una Vida



Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch,
premio **Mejor Jefe de Cocina**



Raúl Miguel Revilla,
premio **Mejor Sumiller**

La entrega de la 49 edición de los premios ha coincidido con un nuevo cambio de Junta, formada por profesionales con destacadas trayectorias y presidida por **Luis Suárez de Lezo**, quien ha dirigido la Academia Madrileña de Gastronomía durante los últimos siete años.

Premios Nacionales de Gastronomía 2023

Este año, el premio al **Mejor Jefe de Cocina** ha recaído en los chefs **Oriol Castro**, **Mateu Casañas** y **Eduard Xatruch**, del restaurante **Disfrutar** en Barcelona. Después de trabajar en El Bulli, los tres iniciaron juntos un proyecto que se ha convertido en uno de los mejores restaurantes del mundo.

El premio a la **Mejor Directora de Sala**, con 25 años de trayectoria, ha sido para **Sara Fort**, de **Paco Roncero Restaurante** en el Real Casino de Madrid.

El premio al **Mejor Sumiller** se lo ha llevado **Raúl Miguel Revilla**, el que fue discípulo de Custodio López Zamorra y actual director de bodega de **Zalacaín**.

El premio a la **Comunicación Gastronómica** ha sido para la periodista **Amaya Cervera**, una gran conocedora de la cultura del vino de España.

El premio a la **Investigación e Innovación Gastronómica** se ha entregado al estudio **CORDIOPREV**, que ha demostrado los efectos positivos de la Dieta Mediterránea en la salud.

El premio **Talento Joven Alimentos de España** ha sido para el pastor y queso asturiano **José Luis Alonso**, que representa el valor y la importancia de preservar las profesiones artesanas.

Por último, **Hilario Arbelaitz** ha recogido el premio a **Toda Una Vida**. El chef del mítico Zuberoa se despidió, en 2022, tras 53 años de dedicación.

Sara Fort,
premio **Mejor Directora de Sala**



Amaya Cervera,
premio a la
Comunicación Gastronómica

José Luis Alonso, premio Talento Joven Alimentos de España



Cordioprev, premio a la Investigación e Innovación Gastronómica

CordiPrev



La excelencia gastronómica en Extremadura

En sus 49 ediciones, los Premios Nacionales de Gastronomía han representado a los mejores proyectos y profesionales de la gastronomía a lo largo de todo el territorio español.

En **Extremadura**, no podía faltar el reconocimiento a uno de los mejores restaurantes de nuestro país, galardonado con 3 estrellas Michelin y 3 soles Repsol: **Atrio**. Su chef, **Toño Pérez**, recibió el premio al **Mejor Jefe de Cocina** (1995); y **José Polo**, al **Mejor Director de Sala** (2014).

Sin duda, representan lo mejor de la gastronomía de Extremadura y, al mismo tiempo, a todos aquellos que luchan por mejorar cada día y por alcanzar la excelencia en un territorio con un gran patrimonio gastronómico.

Rafael Ansón

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

Toño Pérez (Mejor Jefe de Cocina 1995) y José Polo (Mejor Director de Sala 2014)



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