



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

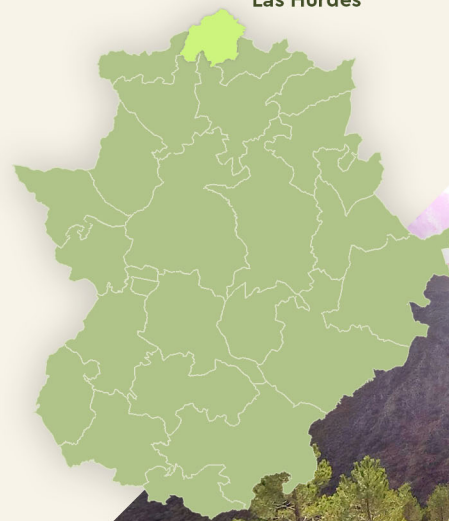




## Las Hurdes y su Gastronomía

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](http://turismoextremadura.com)  
· [descubrirhurdes.es](http://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 maravedíes 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**".

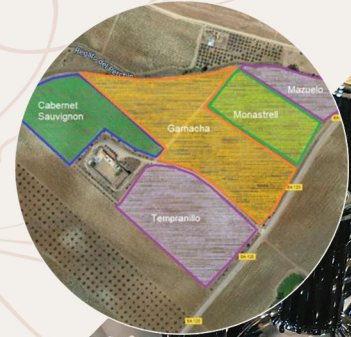
## Santos Benítez Floriano

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

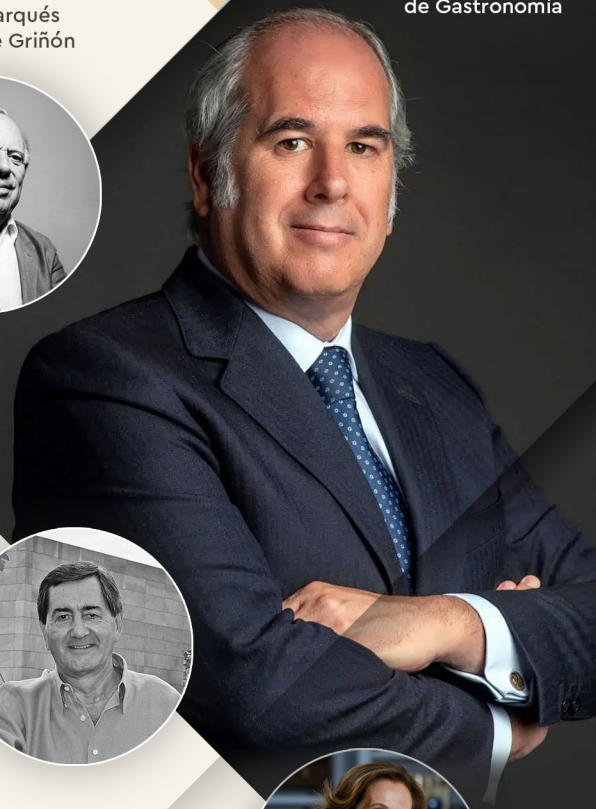
Durante 40 años, tuve el privilegio de dirigir y presidir la Real Academia de Gastronomía (y sus predecesoras) junto al **Marqués de Griñón**, al cargo de la vicepresidencia, y **Alfonso Cortina** como secretario general (desgraciadamente, ambos ya fallecidos) y otros excelentes académicos.

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)







## Don Juan de Zúñiga y Pimentel

Por Vicente Sánchez Cano

Juan de Zúñiga (o Stúñiga) y Pimentel nació en lugar incierto (probablemente Plasencia o Béjar) hacia el año 1459, y murió el 26 de julio de 1504 en la granja palacio de Mirabel, en Guadalupe (Cáceres). Fue el trigésimo séptimo, y último, **maestre de la Orden de Alcántara**, además de **arzobispo de Sevilla, Primado de España y Cardenal**. Décimo hijo de don Álvaro de Zúñiga y Guzmán, II Conde de Plasencia y I Duque de Arévalo, y único hijo varón del segundo matrimonio con su sobrina **Leonor Pimentel**. Su infancia debió de transcurrir junto a sus hermanas María e Isabel entre los tres palacios que poseía su familia en Plasencia, Béjar y Arévalo, donde recibieron una cuidada educación, gracias al extraordinario ambiente cultural reinante en la corte señorial del momento. Era doña Leonor persona a la que la crónica de Enrique IV atribuye un carácter "entero y varonil", atributos con los que se adornó durante toda su vida, como puso de manifiesto su principal empeño vital: **que su hijo Juan alcanzara el maestrazgo de la Orden de Alcántara**. Objetivo que terminaría logrando.

Serían muchas las dificultades con las que se encontrarían los Condes de Plasencia para conseguir este objetivo. Cuando apenas contaba nuestro personaje con 2 ó 3 años, ya se tienen los primeros indicios del interés de los condes de Plasencia por los asuntos internos de la Orden de Alcántara. Por esas fechas las milicias de don Álvaro tomarían partido por el maestre de la Orden, **Gómez de Cáceres y Solís**, en el cerco a la ciudad de Coria que defendía el clavero Alonso de Monroy. En 1469, cuando el maestre se percató de las verdaderas intenciones de don Álvaro, **rehusó que su hijo Juan pudiera sucederle** al frente de la Orden.

No obstante, esta contrariedad, doña Leonor seguiría insistiendo cerca del **Papa Sixto IV**, con el que al parecer le unía una antigua amistad, hasta conseguir que **en 1472 reservara el maestrazgo** de la Orden de Alcántara para su hijo Juan, una vez que falleciera el actual Maestre, hecho que acaecería en los primeros meses de 1473. En abril del año siguiente el propio Papa le nombra nuevo **Maestre de la Orden**, cuando cuenta con diez años.



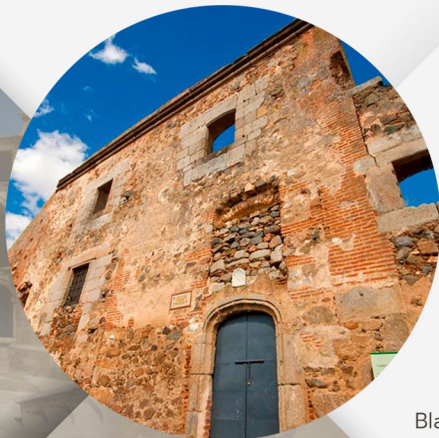
● Orden de Alcántara



Leonor  
Pimentel

Papa Sixto IV





Restos del **Palacio de Zalamea de la Serena** de Don Juan Zúñiga

Blasón de la Orden de Alcántara



**Reyes Católicos**



Alonso de Monroy

A pesar de este nombramiento papal, la mayoría de los comendadores y frailes de la Orden se postularon a favor de las aspiraciones al maestrazgo de Alonso de Monroy. Sin embargo, los seguidores de don Juan le reconocerían como nuevo Maestre en enero de 1475, y como administrador de las milicias extremeñas a su padre, el conde de Plasencia, hasta que el nuevo Maestre alcanzara la edad legítima para asumir su cargo.

Esta situación se vendría a complicar aún más, cuando a la muerte de Enrique IV, los condes de Plasencia tomaron partido a favor de su hija, doña Juana, para la sucesión al trono, y el otro aspirante, **Alonso de Monroy**, se posicionó a favor de la hermana de Enrique IV, de doña Isabel, lo que le valió a este último que los **Reyes Católicos** le confirmaran como **maestre de la Orden en enero de 1476**. A esto se añadiría el hecho de que Isabel y Fernando otorgaran a Pedro de Zúñiga, hijo del primer matrimonio de don Álvaro, el considerable patrimonio de su padre. Estos dos hechos harían que la astuta doña **Leonor** recapacitara sobre la estrategia a seguir para alcanzar su objetivo, cambiando radicalmente su posicionamiento, e iniciando un **acercamiento a los Reyes Católicos**, que concluiría con un acuerdo para que el maestrazgo de la Orden recayera en su hijo Juan. Todavía tendrían que superar múltiples vicisitudes, a las que nos serían ajenos tanto los Reyes Católicos como el propio Papa Sixto IV, hasta conseguir que, por fin, **se le entregara a don Juan de Zúñiga los pendones e insignias de la Orden**.

La última intervención militar de don Juan, al frente de la Orden, fue durante la toma de Málaga en agosto de 1487. A la muerte de su padre en 1488, **don Juan se haría cargo de la administración en solitario de la Orden**, hasta que fuera **anexionada ésta por la Corona** en el año de **1494**. Son diversas las razones que esgrimen los historiadores para justificar este proceso de integración en la Corona de las Ordenes Militares existentes en España a finales del siglo XV, si bien los Reyes Católicos tuvieron muy claro desde el inicio de su reinado que este proceso era imprescindible para la **consolidación del Estado Moderno**. También don Juan se percató de que el rumbo de la historia iba en su contra y optó por una negociación con los Reyes Católicos que le fuera beneficiosa, como así fue, al conseguir la mayoría de sus reivindicaciones, fundamentalmente las económicas, que fueron las que le permitieron **retirarse** a su **palacio de Zalamea de la Serena** donde se rodeó de una auténtica "corte del Renacimiento", en palabras de Américo Castro.



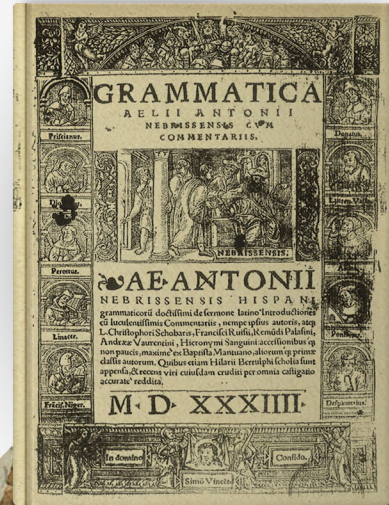
La Crónica de la Orden de Alcántara, escrita por **Fray Alonso Torres y Tapia** en 1622, prior de la Orden, pero publicada en Madrid en 1763, nos dice: "... También hizo labrar en Zalamea, arrimado a la Fortaleza, un pedazo de casa para su aposentamiento, porque gustaba también de vivir en esta Villa." De este palacio se conserva actualmente la fachada, con puerta de acceso al castillo y una cornisa con un escudo labrado en piedra. Continúa dicha Crónica diciéndonos: "Era el Maestre aficionado a todas buenas letras, y, además de los religiosos que tenía consigo, llevó algunos hombres insignes en ellas: **el Bachiller Frey Gutiérrez de Trejo**, jurista, caballero de la Orden, que por fortuna fue este uno de los exentos; **el maestro Fray Domingo**, teólogo del Orden de Predicadores; **el doctor de la Parra**, Médico; **Abasurto**, judío de nación, astrólogo; **el maestro Antonio de Lebrija** y **el maestro de capilla Solórzano**. El maestro Antonio le enseñó latín, y él había dado el Hábito y la Encomienda de la Puebla a Frey Marcelo de Lebrija, su hijo. El judío Astrólogo le leyó la Esfera y todo lo que era lícito saber en su arte; y era tan aficionado que en un aposento de los más altos de la casa hizo que le pintasen el cielo con todos sus planetas, astros y signos del Zodiaco. Ya hoy está esto muy deslustrado con la antigüedad. En estos estudios y ejercicios, y en el gobierno de aquella provincia pasaba su vida el Maestre".

Durante su estancia por tierras extremeñas, al servicio de don Juan de Zúñiga (1485-1503), primero en **Gata**, y posteriormente en **Zalamea**, Elio Antonio de Nebrija compuso **la Gramática Castellana** (1492), **las Introducciones Latinae** (1493 a 1494), **el Diccionario Latino Español** (1494) y **el Vocabulario Español Latino** (1494), cabiéndole el honor a **Extremadura** de contar durante este periodo de su historia con una de las "**academias renacentistas**" o "**cortes literarias**" más fecundas del orbe, donde **se escribió la primera Gramática de la Lengua Castellana**. El precedente de la Academia de don Juan de Zúñiga sirvió de argumento principal para la creación de la **actual Real Academia de las Artes y de las Letras de Extremadura**, de la que es **subsidiaria la Academia Extremeña de Gastronomía**, como claro exponente de la cultura de nuestra Comunidad Autónoma, siendo este el motivo por el cual propongo, como hijo de Zalamea de la Serena, que el sillón de esta última Academia, de la que me honro haber sido elegido miembro, lleve el nombre de don Juan de Zúñiga.

## Vicente Sánchez Cano

Académico de la AEXG

Gramática Castellana



Fuente el Chorro en Gata



Elio Antonio de Lebrija





# 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