



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

Nº31 - ENERO 2024



**NOTICIAS DE
LA ACADEMIA**
por Francisco Saúco

**Reiterada Ilusión
en alcanzar
nuevos y
mayores logros**



**GASTRÓNOMO
VIAJERO**
por J. Antonio Narro

**Un choco frito
en Setúbal**

Hacemos las maletas y nos vamos a Setúbal. Estamos a poco más de media hora en coche de Lisboa, junto a la desembocadura del río Sado...



**TURISMO Y
GASTRONOMIA**
por Francisco Rivero

**Viaje por la
Sierra de San
Pedro y los
Baldíos**



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

**¡Canto al
desayuno!
¡Pórtico sagrado
del yantar y del
vivir!**



MISCELÁNEA
por Antonio Macías

**Las cocinas de la
Bahía de Cádiz**

Recorriendo la Bahía de Cádiz y buscando lugares con encanto y buena...



ARMONÍAS
por Rafael Ansón

L.A. Ibergastro

La Academia Iberoamericana de Gastronomía ha puesto en marcha un proyecto muy interesante y que...



**VINO DEL
MES**
por Isabel Mijares

**TINTO
Monasterio de
Tentudía**

Bodegas Ángel Ortiz
Usagre, Badajoz

Vino de antigua notoriedad y fama en nuestra región y que hoy, en otras...



**SILLONES
DE LA
ACADEMIA**

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

**UN
NUEVO AÑO
ASOMA**



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

por Francisco Saúco

Reiterada Ilusión en alcanzar nuevos y mayores logros

Vayan por delante mis deseos para todos de un **venturoso año 2024**.

Pocas primicias os puedo adelantar que no sea, y no es novedad, la **reiterada ilusión** de nuestra Academia y de su Junta Directiva en seguir trabajando por el desarrollo de sus fines y en la consecución de sus **mayores y mejores logros**.

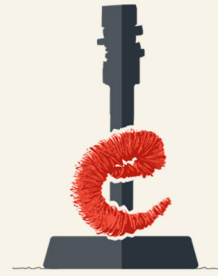
Sí quiero resaltar el interés por nuestra Academia, a la que se han incorporado en el último mes **11 nuevos** miembros en calidad de "**Amigos**", pues como sabéis el número previsto de Académicos es limitado. Y sobre este interés suscitado, cabe también reseñar la complacencia mostrada por numerosas **embajadas** en seguir recibiendo nuestra Gaceta el Atril.

Existe igualmente una gran apetencia por obtener nuestro galardón, "**Premio AEXG Extremadura de Gastronomía**", que anualmente otorgamos. A este respecto, se nos ha consultado la fórmula para poder optar a dicho galardón... ¡en fin!

La AEXG sigue adelante, con la firme intención de proponer nuevas metas en la sesión de la **Asamblea General** que celebraremos el próximo 3 de febrero en nuestra sede de Badajoz, a la que seguirá una **comida de confraternización** con la degustación de un suculento y sabroso **cocido extremeño**.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía



Premios AEXG
EXTREMADURA
de **GASTRONOMÍA**





Viaje por la Sierra de San Pedro y los Baldíos

En esta ocasión vamos a viajar por una comarca extremeña que abarca las dos provincias y es rayana con Portugal. Se trata de la **Sierra de San Pedro y los Baldíos**, cuyos núcleos principales son **Valencia de Alcántara** y **Alburquerque**, una comarca donde se da la **mayor producción mundial de corcho**.

Para los amantes de la **naturaleza**, en esta comarca hay **tres** grandes **ZEPAS** o zonas especiales de **protección de las aves**: La **Sierra de San Pedro**, la parte más occidental de los Montes de Toledo, con el Torrico de San Pedro, de 708 metros de altitud, y donde se refugian las últimas manadas de lobos extremeños. El **Parque Natural Tajo Internacional**, declarado en 2016 como Reserva de la Biosfera Transfronteriza por la UNESCO (el pueblo de **Cedillo** cuenta con un centro de interpretación de este parque), con 300 especies faunísticas y 900 especies vegetales. Y la tercera ZEPA está en la localidad de **San Vicente de Alcántara**, con una excelente colonia de cernícalos primilla.

Comarca de la **Sierra de San Pedro y los Baldíos**



Parque Natural Tajo Internacional



Cernícalo Primilla
Falco naumanni



Sierra de San Pedro



Castillo de Piedrabuena en San Vicente de Alcántara

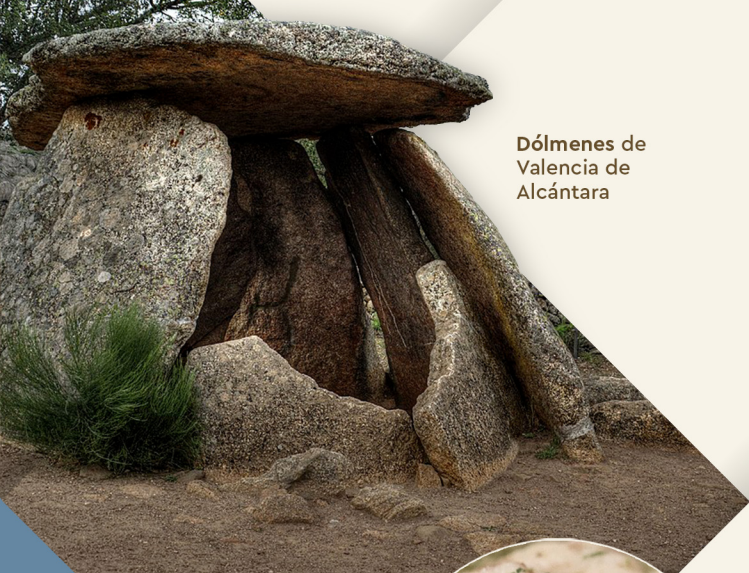


Descorche de alcornoques en San Vicente de Alcántara

Matanza
tradicional
extremeña



Dólmenes de
Valencia de
Alcántara



Castillo de Luna,
Alburquerque



Sopa de peques,
sopa de cação para
nuestros vecinos
portugueses

En el campo de los **atractivos turísticos** culturales hay que mencionar los interesantes **monumentos megalíticos** de **Valencia de Alcántara**, los más importantes de Europa, sin olvidarse de su singular barrio judío; aquí se celebró la **Boda Regia** entre la infanta Isabel, hija de los Reyes Católicos, y el rey luso don Manuel "el Afortunado".

O la cercana **Alburquerque** con su precioso conjunto medieval, considerado Bien de Interés Cultural, y su castillo de Luna. Ambas fiestas, celebradas en agosto, son de Interés Turístico.

La **gastronomía** de la zona destaca por los productos del **cerdo ibérico** en sus típicas **matanzas** de esta época del año, de tanta fama como los jamones **Dehesa de Solana** en Herrera de Alcántara, declarados con la Denominación de Origen "**Dehesa de Extremadura**". Tampoco nos olvidamos de la **sopa con peques** de los ríos cercanos Tajo, Salor y Sever, y el **bacalao**, de tanta influencia portuguesa como sus ricos dulces. Y todo ello regado con los buenos **vinos** de esta zona premiados internacionalmente procedentes de "**Encina Blanca de Alburquerque**", una bodega con restaurante que gestiona el compañero académico **José Rivero**.

Francisco Rivero

Académico de la AEXG
Doctor en Turismo
Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal



Bacalao a la
portuguesa

Gabrito
Yurdano



MISCELÁNEA

por Antonio Macías

José Antonio Liaño



Las cocinas de la Bahía de Cádiz

Recorriendo la Bahía de Cádiz y buscando lugares con encanto y buena cocina llegamos a **Rota**, ciudad cosmopolita situada a la entrada de la Bahía de Cádiz con playas limpias y cuidadas, lugar de paso de distintas culturas y civilizaciones. Esta localidad costera de la provincia de Cádiz une a la perfección los **productos del mar y la tierra** y fusiona métodos de pesca milenaria, como los corrales de pesca con el cultivo de la tierra, que aquí se llama **mayetería**.

En un entorno privilegiado de la Playa de La Costilla y con unas vistas espectaculares a la playa se encuentra, en la Plaza Jesús Nazareno, el **Restaurante Badulaque**. José Antonio Liaño abrió el establecimiento en julio de 2011, con una amplia experiencia en la hostelería. Al frente de la cocina se encuentra el propio Liaño y su equipo con una cocina innovadora en la que aparecen muestras de **fusión de varias culturas**. El **servicio de sala** es profesional, con una dilatada experiencia en la hostelería y la hospitalidad que se siente en este lugar depende en gran medida de su personal, que aquí es genial.



Piononos de rabo de toro



Ferrero Rocher
de morcilla

Croquetas de
urta a la roteña



La carta de vino es amplia, con **más de 60 reseñas de vinos** de prácticamente todas las denominaciones de origen. Normalmente, es interesante probar cosas nuevas y para ello que mejor que **piononos de rabo de toro**, croquetas de urta a la roteña, hojaldre de salmón con salsa de eneldo, **Ferrero Rocher de morcilla**, patatas a la brava en una excelente interpretación, hojaldre relleno de corvina a la roteña, etc. Los **pescados de roca** de la bahía son uno de los puntos fuertes de su oferta culinaria a destacar urta, lubina, pargo, dorada, corvina, atún de almadraba, etc. que son muy bien tratados en todas sus versiones plancha, brasa y fritos. Merece mención las **galeras de coral** a la brasa (en temporada), bacalao gratinado con salsa holandesa y una salsa de camarones y pulpo a la brasa.

El solomillo Wellington con foie y jamón sobre un hojaldre, las carnes de Retinto, Argentina y Angus Americano preparadas de diferentes formas son muy demandados por los comensales nacionales y extranjeros que visitan este establecimiento.

Entre los postres, llama la atención la tarta de queso curado "**El Bucarito**", queso local que ha alcanzado renombre entre los afamados quesos gaditanos. La **tarta de zanahorias** con un sabor delicioso, textura fina y un color naranja precioso, es una de las tartas más populares en Estados Unidos y muy demandada por sus clientes americanos. El **tiramisú** con una textura muy suave, que merece la pena probar, postre al igual que el resto, elaborado en sus cocinas.

Finalmente, este establecimiento situado en un **enclave maravilloso**, reúne calidad, innovación y precios interesantes.

Antonio Macías García

Académico de la AEXG



VINO DEL MES por Isabel Mijares



TINTO Monasterio de Tentudía

Bodegas Ángel Ortiz

Usagre, Badajoz

Vino de antigua notoriedad y fama en nuestra región y que hoy, en otras manos y bodega, sigue sorprendiendo por su personalidad.

UN VINO
AHORA
CON NOMBRE
Y APELLIDOS



Dos **garnachas** unidas, la **garnacha tinta** y la **garnacha tintorera**, bien complementadas con un **tempranillo** de la región extremeña.

Garnachas que gracias al clima, suelo y medioambiente (lo que se conoce como **terroir**) dan lugar a un vino muy característico.

Notas de cata y armonías



Visual. Vestido de rojo vivo aún muy joven para su edad, brillante y limpio; de ágil movimiento en copa.



En nariz. Aroma muy complejo cuando se va abriendo, especias y flores rojas con notas afrutadas en el fondo. Aroma intenso y de buena permanencia.



Boca. Lo sorprendente es la boca: fresco y ágil en la entrada; estructurado y de buena expresión tánica, cálido y jugoso en el paso de boca y largo en el posgusto.

Armonías: igual podrá acompañar una carne de ibérico grasa y amplia o una fina pintada, un jamón extremeño o un delicado paté.

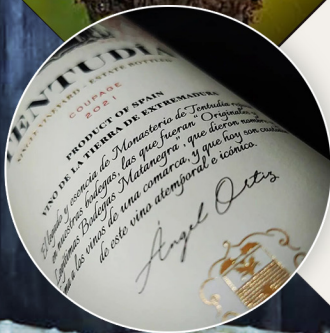
Vino gastronómico, muy gastronómico.

Isabel Mijares

Académica de la AEXG · Química, Enóloga y Escritora Vitivinícola

Académica de número de la Real Academia de Gastronomía

Hija Predilecta de Mérida





GASTRÓNOMO VIAJERO

por J. Antonio Narro

Un choco frito en Setúbal

Hacemos las maletas y nos vamos a **Setúbal**. Estamos a poco más de media hora en coche de Lisboa, junto a la desembocadura del río Sado. Aquí, en un paraje natural único, se encuentra **una de las bahías más bellas del mundo**.

Una localidad costera de gratos recuerdos que conozco desde pequeño cuando, durante algunos años, pasaba las vacaciones veraniegas en esta idílica parte de Portugal.

La "**Serra da Arrábida**", **Sesimbra**, **Azeitão** o la península de Troia eran excursiones obligadas, de aquellos añorados años, que siempre recomiendo.

De aquellas "lembranças" hay una que perdura y no dejo de "alimentar" cada vez que vuelvo. Me refiero a comer en alguno de sus muchos restaurantes un "**choco frito**" **al estilo setubalense**.

Este plato resalta (por su fama y notoriedad) sobre el resto de la multitud de viandas que el viajero puede degustar en esta localidad, especialmente los procedentes del océano. Un verdadero emblema e **icono culinario de Setúbal**.

Se trata de una sepia, muy abundante en estas aguas, cortada en tiras ligeramente grandes que posteriormente son rebozadas.

Esta elaboración, que no plantea dificultades especiales en su receta, suele acompañarse de unas patatas fritas, limón y una buena mayonesa casera.

El secreto parece claro: un **buen producto** y un **rebozado** que no enmascare el sabor de la sepia y sea, a la vez, **ligero y crujiente**.

Respecto al rebozado, recordando el refrán español de "cada maestrillo tiene su librillo", **cada restaurante tiene su propia fórmula**. He oído a algunas personas que ayuda un suave toque de cerveza, otros me dicen que un poco de manteca de cerdo en el aceite... Lo cierto, sea cual sea la forma de prepararlo, es que es **uno de mis platos preferidos**.



Sesimbra





Choco na frigideira



Serra da Arrábida



Muelle Palafítico en Carrasqueira



Tal es su importancia que resulta complicado encontrar un restaurante que no lo tenga en su carta. Y es que el choco es el indiscutible rey de la mesa setubalense.

Cierto es que la variedad de posibilidades –las vemos también en muchas cartas de restaurantes– en la que puede prepararse es casi infinita (a la brasa, en su tinta, con arroz, en bocadillo, ...), pero esta versión, pasado por una sartén en aceite muy caliente, es la más popular y querida.

Estamos, pues, ante la especialidad local más famosa. Se puede afirmar, sin ápice de error, que nos encontramos en la meca del choco frito en Portugal y, como muestra de ello, es el homenaje escultórico, situado en la zona que da acceso a las playas de Arrábida, que se erigió a este animal y a esta elaboración. Conocido como "choco na frigideira", representa a una sepia que parece huir de la sartén concedora del inminente futuro que le espera.

Un simple paseo por el puerto nos permite corroborar, por citar alguna zona de la ciudad, cuanto escribo: una ininterrumpida sucesión de magníficos restaurantes donde poder comerlo a precios muy asequibles. Y es que ésta es otra de sus ventajas: es un plato relativamente barato.

Finalizo, por ser de justicia, recordando que el choco frito es mucho más que una simple receta, por sencilla que sea. Es parte de la cultura gastronómica de Setúbal.

Está tan enraizado en su imaginario culinario como unas migas en el Alentejo, un leitão en Bairrada o una cataplana de pescado en el Algarve. Todos ellos, verdaderos embajadores de sus territorios y reclamos de primer nivel.

Así pues, lo dicho. Deben probarlo y disfrutarlo.

J. Antonio Narro
Académico de la AEXG



CON LA FIRMA DE Fernando Valbuena



Patatas meneadas
con torreznos
Baviera,
Salamanca



¡Canto al desayuno! ¡Pórtico sagrado del yantar y del vivir!

En la cantina del mercado murciano de **Saavedra Fajardo** despachan una tostada de sobrasada y roque con alas de gloria bendita. En la **Plaza del Cachupín**, en Laredo, en una cafetería llamada Las Vegas, levitan las tortillas de patatas. Y en la muy salmantina barra del **Baviera** desayunar es rezar cada mañana un rosario de arrobos: patatas meneadas con torreznos, chichas, huevos rotos con jamón...

¡Ay, desayunar...! ¡Pórtico sagrado del yantar y del vivir! ¡Déjenme sin cenas! ¡Róbenme las comidas! Pero, ay, los desayunos no... **¡Morir quisiera si desayunar no pudiera!**

Yo soy de desayunar más de una y más de dos veces. Dulce y salado. Y como buen vasco, amarratako a media mañana. Tengo oído que en esta vida hay otros placeres (perdonen mi ignorancia si digo desconocerlos mayores).

Vivir es una sucesión de desayunos (y amarratakos); lo otro... ¿Lo otro? Lo otro se os dará, si acaso, por añadidura.



Tortilla de patatas
de la cafetería
Las Vegas,
Laredo



También en **Badajoz**. Y, sobre todo, en Badajoz.

¡Ay esas tostadas heroicas que levanta, envueltas en un torrente descomunal de trabajo y bondad, mi buen Paco en el **San Francisco!** Badajoz, Badajoz entera.

En **Almendralejo**, hará ya más de treinta años, recién llegado de las faldas del Serantes, en el bar de la gasolinera, junto al estadio, me sirvieron unas migas coronadas por la momia de una sardina y caí rendido ya por siempre. Las migas son, ¡vive Dios!, entre todos los empapantes del café con leche, el más excelso. Y en Badajoz se sigue desayunando migas. Y casi de todo. Entera y media.

Badajoz es, a la hora del desayuno, ejemplo extremo del triunfo del capitalismo: oferta y demanda. Aquí se abrazan los apetitos y los bolsillos. Es difícil desayunar mejor por menos, es difícil que tantos desayunen fuera. Yo suelo decir que en todas nuestras regiones se come bien, pero que en el País Vasco la distancia entre sitio y sitio donde se come bien es más corta.

Ahora digo que en todas nuestras regiones se desayuna bien, pero en Badajoz la distancia entre sitio y sitio donde se desayuna bien es más corta. Palabrita del Niño Jesús.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG



ARMONÍAS

por Rafael Ansón



L.A. Ibergastro

La Academia Iberoamericana de Gastronomía ha puesto en marcha un proyecto muy interesante y que puede ser extraordinariamente positivo para los diferentes países de Iberoamérica, incluyendo España y Portugal.

La AIBG, en colaboración con la Cámara de Comercio de Los Ángeles y con el apoyo del Ayuntamiento, ha creado el proyecto **L.A. Ibergastro**, por el que la Ciudad de **Los Ángeles**, en California (EE.UU.), se convertirá en “**Escenario y altavoz de la Nueva Gastronomía iberoamericana**”.

En el marco de esta iniciativa, tendrá un papel destacado **España, con sus diferentes Comunidades Autónomas**. Y, de una manera muy especial, Extremadura.

Los Ángeles, escenario y altavoz de Iberoamérica

El principal objetivo es, por un lado, **promocionar el turismo de larga distancia** entre los países iberoamericanos con Estados Unidos y Canadá. Por otro lado, **impulsar el comercio exterior** de los principales alimentos y bebidas de los diferentes países.



LOS ANGELES AREA
CHAMBER OF COMMERCE



Alimentación = 4S



Se pondrá el foco en promover lo que representa la **Nueva Gastronomía** del siglo XXI, es decir, una alimentación **saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria**.

También tendrá un lugar destacado la **Cocina de la Libertad**, la cocina de autor, la cocina de la innovación, protagonista en el mundo actual.

Por supuesto, el proyecto abarcará los **cuatro eslabones de la cadena alimentaria**: la producción agroalimentaria, la industria, la distribución y el comercio y la hostelería. Dando especial importancia a la **materia prima**, a los alimentos y bebidas, fundamental para que la gente pueda tener acceso a una alimentación adecuada y disfrutar comiendo. En ese aspecto, España puede presumir, quizá más que ningún otro país, de la calidad, variedad, amplitud y diversidad de sus alimentos y bebidas, de su producción y de su industria alimentaria.

Alimentos y bebidas de Extremadura

Dentro de España, una de las Comunidades cuyos alimentos son de gran calidad, pero quizá menos conocidos, es **Extremadura**. Por eso, la Academia Iberoamericana de Gastronomía está trabajando con la Junta de Extremadura para dar a conocer toda esa oferta gastronómica en el escenario de Los Ángeles, para que **los principales productos de esta región sean conocidos y valorados a nivel internacional**.

Y estoy convencido de que algunos de estos alimentos son los que más curiosidad e interés van a generar. Por supuesto, el **jamón ibérico puro de bellota** de la dehesa extremeña, que tiene especial relevancia porque es la zona de España con mayor extensión de dehesa y con más cerdos ibéricos. También, algunos de sus grandes **vinos, aceites o quesos** (entre ellos, la Torta del Casar, quizá el mejor queso de España).

Extremadura tiene ya **16 denominaciones de origen o de calidad**. Y, en cada una de ellas, algunas marcas de especial relieve.

Ahora se trata de impulsar, dar a conocer y promocionar la producción y la industria alimentaria de Extremadura en Los Ángeles y, en general, en todo el territorio iberoamericano, con especial énfasis en aquellos productos que sean **sostenibles**.

Rafael Ansón

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





Hernán Cortés de Monroy y Pizarro Altamirano

Por Manuel Manchado
Gallardo

Hernán Cortés, compatriota y vecino, **nació en Medellín en 1485** y **murió en Castilleja de la Cuesta el 2 de diciembre de 1547**.

Como todos sabrán, fue un conquistador español que lideró la expedición que llevó a la **conquista del Imperio Azteca** en México. Cortés partió de la isla de Cuba en 1519 con un grupo muy pequeño de soldados; a pesar de ello, gracias a su astucia y habilidades diplomáticas, logró unir a varias tribus locales en contra de los aztecas y, con la ayuda de sus aliados, conquistó la capital mexicana de **Tenochtitlán** en 1521.

El éxito de Cortés en la conquista de México fue posible gracias a varios factores.

Uno de ellos fue la superioridad militar de los españoles, pero también se debió la habilidad de Cortés para **forjar alianzas** con grupos locales en contra de los aztecas.

Aunque tal hazaña es mundialmente conocida, lo que nos trae hoy a hablar de Hernán Cortés es el **impacto** que la conquista de México tuvo en la **gastronomía española y europea** en general, gracias a la introducción de nuevos ingredientes y sabores que antes eran desconocidos en Europa.

Uno de los alimentos más importantes que se llevó de América a España fue el **maíz**.

El maíz se convirtió en un ingrediente básico en la cocina española, lo que llevó a la creación de platos como las tortillas y los bizcochos.

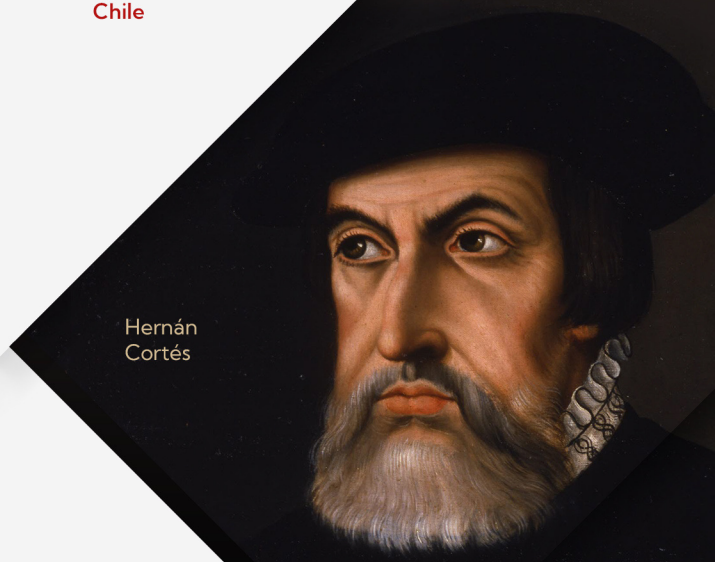
Además, se trajeron también especias como el **chile** y la **vainilla**, que se integraron a la gastronomía española, enriqueciendo su sabor.

Maíz



Chile

Hernán
Cortés



Vainilla





Otro producto que se trajo de América a España fue el **chocolate**.

Aunque el chocolate ya se conocía en México antes de la llegada de los españoles, su consumo se limitaba a ciertas clases sociales. Los conquistadores españoles descubrieron el chocolate y lo llevaron a España, donde **se popularizó rápidamente**.

Los españoles crearon nuevas formas de consumir chocolate, como la bebida de chocolate caliente que se convirtió en una de las bebidas más populares en la época.

Además de introducir nuevos alimentos, la conquista de México también influyó en la gastronomía europea al **modificar la forma** en que **se cultivaban** y **se preparaban** algunos **ingredientes** ya conocidos.

Por ejemplo, los españoles aprendieron de los indígenas cómo cultivar **tomates y pimientos**, que se habían traído a Europa, y cómo usarlos en la cocina.

También aprendieron cómo **preparar y cocinar el maíz** de nuevas maneras, lo que llevó a la creación de nuevos platos y recetas que se convirtieron en populares en la gastronomía española y europea.

Por otro lado, la **fusión de ingredientes y técnicas culinarias** de ambas culturas llevó a la creación de nuevos platos que mezclaban lo mejor de ambas culturas.

Una de las fusiones culinarias más importantes que se creó a partir de la conquista de México fue la **cocina mestiza**.

Esta mezcla de la cocina indígena y española dio lugar a un estilo culinario único que se caracteriza por la combinación de ingredientes y técnicas de ambos mundos.

La cocina mestiza se basa en el uso de ingredientes como el **maíz**, el **chile**, el **frijol**, el **jitomate** y el **aguacate**, que se combinan con ingredientes españoles como el **cerdo**, la **ternera**, el **trigo** y el **aceite de oliva**.



Esta fusión de sabores y técnicas culinarias dio lugar a una gran variedad de platos, como los tradicionales **tacos**, que se han convertido en símbolos de la identidad cultural de México y que son reconocidos y disfrutados en todo el mundo.

Así, lo que comenzó con un osado expedicionario que partió a las Américas con un puñado de soldados, ha permitido que a día de hoy disfrutemos del **tomate** (y del gazpacho, claro), del **aguacate**, del **maíz** o de un **postre de vainilla y chocolate**.

Es importante agradecer a Hernán Cortés su labor y valentía en la conquista de México y ser conscientes de cómo habilitó una maravillosa **fusión de culturas** y la creación de una nueva gastronomía que es una muestra de la riqueza y diversidad cultural del mundo.

Agradezco a la Academia darme la oportunidad de compartir esta historia y poder resaltar el enriquecimiento de la gastronomía consecuente a importantes efemérides.

Como amantes de la buena **cocina** y de la **cultura gastronómica de Extremadura**, una región con una riqueza culinaria y cultural incomparable, es un honor poder seguir descubriendo juntos lo que nuestra región nos ofrece y resaltar y admirar la labor de grandes figuras oriundas de nuestra tierra.

Manuel Manchado Gallardo

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