



ACADEMIA  
EXTREMEÑA DE  
GASTRONOMÍA

el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

Nº33 - ABRIL 2024



NOTICIAS DE  
LA ACADEMIA  
por Francisco Saúco

**La Academia  
sigue viva y  
actual... pero  
queremos más**



GASTRÓNOMO  
VIAJERO  
por Francisco Rivero

**Curiosos  
productos en  
el Salón  
Gourmets**



TURISMO Y  
GASTRONOMIA  
por Francisco Rivero

**La comarca de  
Tajo-Salor-  
Almonte**

Estos tres ríos unen esta singular  
comarca que abarca los Cuatro...



CON LA FIRMA DE  
Fernando Valbuena

**Ya no se  
bendice la  
mesa**

Merécen sincero homenaje las  
mesas por Cuaresma, por Semana  
Santa, tan sencillas, tan austeras...



MEZCLADO,  
NO AGITADO  
por Alfonso Ramos

**Expresiones y  
epónimos  
gastronómicos I**

La gastronomía se halla conectada  
manifiestamente con su entorno y...



ARMONÍAS  
por Rafael Ansón

**Extremadura  
en el espacio  
gastronómico  
iberoamericano**



MISCELÁNEA  
por Santos Benítez

**Palacio de los  
Marqueses de  
Torreorgaz**  
(Parador de Cáceres)



SILLONES  
DE LA  
ACADEMIA

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



## La Academia sigue viva y actual... pero queremos más

Nuestra Academia sigue viva y actual, con presencia y con el desarrollo de eventos diversos.

En tal sentido cabría destacar la continuación de las conferencias y coloquios dentro del **Seminario Permanente de Gastronomía** que venimos realizando mensualmente junto a la UEX, cuyo hilo conductor este año es la **conservación de alimentos**.

Pues bien, bajo el título "*Los aceites de oliva: conservar y conservante*", se dictó una magnífica lección por el responsable del I+D de CTAEX, a la que siguió una magnífica cata de aceites y conservas, amenizada con un interesante coloquio.

El **programa de Catas** también ha tenido su sesión mensual, en esta ocasión estudiando y catando vinos del marco de **Jerez**, con el aforo disponible completo.

La asistencia a **jurados de eventos gastronómicos** también han ocupado los quehaceres de nuestra Academia, así como nuestra **presencia en eventos oficiales** relacionados con el turismo y la gastronomía.

Quisiera también destacar el empeño de la Junta Directiva, por conseguir dotar aún de **más dinamismo y eficacia** a nuestra Academia. En este sentido se han diseñado **diferentes áreas de desarrollo** y actuación, nombrándose para cada una de ellas a un responsable que las dirigirá y dinamizará, de las que en poco tiempo veremos sus frutos.

Y así vamos caminando día tras día, recordándoos que una forma de actuar e **impulsar a la Academia**, en calidad de **Académicos** o **Amigos**, es sugiriendo ideas nuevas, **proponiendo** actuaciones o bien **colaborando** con vuestros artículos y noticias en nuestra gaceta, EL ATRIL, para que número tras número sea cada vez más atractiva y entretenida.

Un saludo para todos

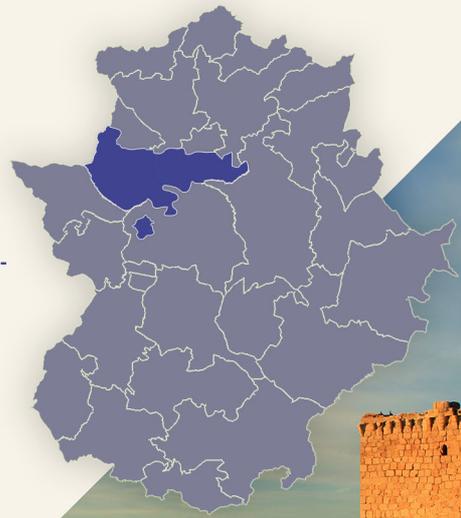
### Francisco Saúco

Presidente de la  
Academia Extremeña de Gastronomía





Comarca  
Tajo-Salor-  
Almonte



## La comarca de Tajo-Salor-Almonte

Estos tres ríos unen esta singular comarca que abarca los Cuatro Lugares –Hinojal, Talaván, Monroy y Santiago del Campo–, más Garrovillas de Alconétar, Navas del Madroño, Arroyo de la Luz, Aliseda, Malpartida de Cáceres y concluir en el Casar de Cáceres.

Y uno se preguntará, ¿qué puede ver el viajero en esta zona de la penillanura cacereña? El recorrido es fácil, pero singular: comencemos por Garrovillas, donde está la **Torre de Floripes** que está debajo de las aguas del pantano de Alcántara y que elogió Cervantes en el Quijote con el famoso bálsamo de Fierabrás, o el **punto romano de Alconétar** salvado de las aguas, sin olvidarse de la **ermita de Altagracia**, Patrona del pueblo y también de la República Dominicana y de la bellísima **Plaza Mayor**, donde se rodó la película "El alcalde de Zalamea" con Paco Rabal. En Navas del Madroño estuvo durante la República María Zambrano, la escritora malagueña que da nombre a la estación del AVE y que creó aquí una **Escuela Viajera**, que ahora se ha convertido en un **centro de interpretación** abierto al público.



Torre de Floripes



Centro de Interpretación  
Escuelas Viajeras  
en Navas del  
Madroño

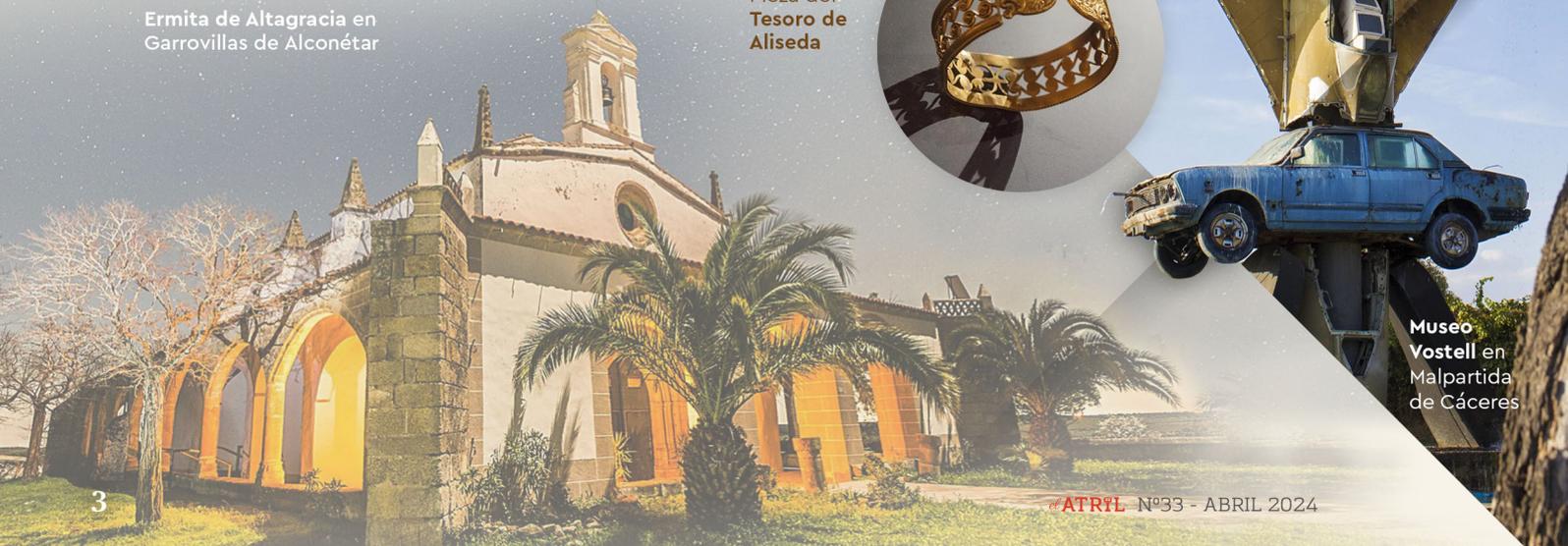


Pieza del  
Tesoro de  
Aliseda



Museo  
Vostell en  
Malpartida de  
Cáceres

Ermita de Altagracia en  
Garrovillas de Alconétar





**Pedida de la Patatera** en Malpartida de Cáceres



**Día de la Luz** (Arroyo de la Luz). Detalle de la manta arroyana, elemento que engalana al caballo



En Arroyo de la Luz no podemos dejar de ver su templo parroquial con el famoso **retablo del Divino Morales**, que hay que extasiarse ante su belleza. Y en la cercana Aliseda algo tan interesante como el raro **tesoro de Aliseda**, un tesoro tartésico hallado en 1920 y que puede apreciarse en su **museo local**. Y de aquí a otro museo supermoderno, el **Museo Vostell**, en Malpartida de Cáceres, que termina abriendo una puerta a la belleza natural de la laguna de **los Barruecos**, declarado **Monumento Natural de Extremadura**. Antes de pasar a los Cuatro Lugares hay que ir al Casar de Cáceres, nombre reconocido mundialmente a través de su famosa Torta del Casar.

En Hinojal hay que ver la **ermita de San Berto**, un morabito de origen musulmán con acento cristiano templario; en Talaván, la **ermita de los Ángeles Malos**; su naturaleza es un paraíso para las grullas que descansan en sus campos, como lo hacen en Monroy y aquí parar para ver una singular **villa romana**, pero la zona más antigua se halla en Santiago del Campo, concretamente en el asentamiento prehistórico de **El Castillejo**, una zona fortificada de la Edad del Hierro.

Y hablando de **gastronomía** hay que repetir lo ricos que están las **Tortas del Casar**, que se producen con leche de oveja merina de esta comarca y con un Museo del Queso, así como la famosa **Fiesta de la Tenca**, el pez de las charcas de esta parte de Extremadura y que un servidor fue uno de sus creadores una noche tras una representación del Festival de Teatro de Alcántara, declarada primera Fiesta de Interés Gastronómico en Extremadura, o la **Pedida de la Patatera**, en pleno carnaval malpartideño, del que hace unos años tuve el honor de ser su pregonero.

## Francisco Rivero

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



**MEZCLADO,  
NO AGITADO**  
por Alfonso Ramos

Te has puesto  
como un tomate

¡Vete a freír  
espárragos!

## Expresiones y epónimos gastronómicos (parte I)

### Del mundo a la cocina (y viceversa)

Muchos son los que piensan en la **conexión global de todo**; que cualquier hecho se produce por la sinergia entre todos sus actores. Y opino que lleven toda la razón.

Si trasladamos esta reflexión a los fogones, la **gastronomía se encuentra manifiestamente conectada con su entorno**; y ello se refleja, sin ir más lejos, en la primera necesidad intrínseca al ser humano: la comunicación, **el lenguaje**.

La cocina rebosa de acepciones usualmente utilizadas para designar alimentos, platos o técnicas culinarias con nombres de personas o lugares: pepito de ternera, bechamel, ensalada Waldorf, salsa albufera, clementinas... Se podría decir que es la **conexión de la cocina con el ser humano**, con el mundo. A su vez, muchas son las expresiones culinarias que usamos en nuestro día a día, reflejando nuestra profunda conexión con la gastronomía y el amor por ella: irse a freír espárragos, dártelas con queso, tirarse el pisto, poner la guinda. Se podría decir pues que el mundo y la cocina se nutren recíprocamente desde un punto de vista lingüístico, enriqueciéndose mutuamente.

Y así, la búsqueda del origen de una de estas acepciones culinarias, al baño maría, abrió la caja de Pandora de este artículo, al comenzar a preguntarnos quién pudo ser esa mujer...

### Baño maría: origen de la expresión

Como bien es sabido, cocinar al "baño maría" consiste en cocer un alimento dentro de un recipiente con agua, con el fin de que se cocine por medio del agua caliente y no por el calor del horno o fuego directamente. Ahondaremos en ello, si bien iremos primero a su definición oficial.

**La RAE** recoge dos acepciones sobre **baño maría**:

1. m. **Procedimiento** mediante el cual se calienta el contenido de un recipiente colocándolo dentro de otro que contiene agua hirviendo. *La crema se calienta al baño maría.*

2. m. p. us. **Recipiente** con agua puesto a la lumbre y en el cual se mete otra vasija para que su contenido reciba un calor suave y constante en ciertas operaciones químicas, farmacéuticas o culinarias.



pionono de vainilla



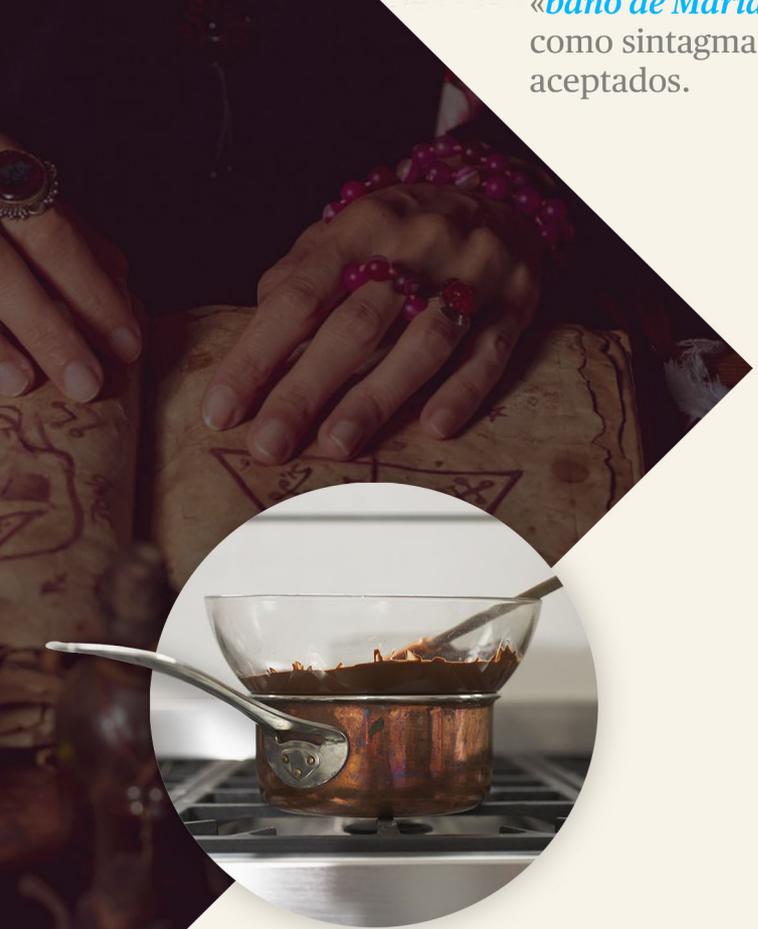
pepito de ternera



magdalena



La RAE admite «**baño maría**» y «**baño de María**» como sintagmas aceptados.



## Vamos a ver, ¿existió realmente María?

Como decíamos al inicio, esta archiconocida técnica culinaria fue la semilla de este artículo. Y así, una tarde cocinando **al baño maría** (¿o María?) un flan, comenzó a revolotear sobre mi cabeza una pregunta: ¿Y Quién era María? ¿Se tratará de un arabismo que el propio lenguaje ha deformado o realmente esta persona vivió? Tras rastrear su etimología consultando varias fuentes, hemos llegado a la conclusión final de que efectivamente María existió, con varios matices:

· Según el **Diccionario de usos y dudas del Español de Sousa**, **el origen** de la expresión **es discutible**: "El sintagma baño (de) María recibe distinto tratamiento, en cuanto a la mayúscula, según el origen que se le atribuya a la palabra María. Según Lozano Ribas se deriva de «**ma harí**», que en árabe significa «**agua caliente**»; si esto fuera cierto, habría que escribir baño (de) maría, es decir, baño de agua caliente. Sin embargo tanto Corominas como Seco (grandes etimólogos españoles), aducen que María se refiere a **la hermana de Moisés**, ya porque «velaba mientras anduvo a flote, dentro de su cuna, por las aguas del Nilo» (Corominas) o porque se le «atribuían obras de alquimia» (Seco); **en cualquier caso**, también aquí debería escribirse **con minúscula**, pues ya ha dejado de aludir al ser preciso a que se refiere, especialmente cuando se escribe baño maría (como vino de jerez, agua de colonia, etc.).

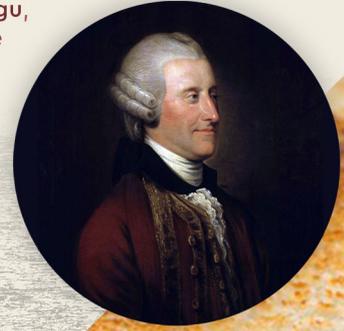
· Según el **Diccionario Panhispánico de dudas (DPD)** también **nos estamos refiriendo a** María, la hermana de Moisés. Conocida como **María la Judía de Alejandría**, se trató de la primera alquimista de la historia.

· Señalan **Alberto Buitrago** y **Agustín Torijano** en su **Diccionario del origen de las palabras**, que en el **Antiguo Testamento** lleva este nombre (**Maryam**: «la señora») la hermana de Moisés, de donde ellos atribuyen deriva la expresión «baño de María».

· Otras fuentes hablan de **María la Judía**, María la Hebrea, o Miriam (María en arameo era Maryam o Miryam) la Profetisa, **alquimista que vivió en Alejandría** entre los siglos I y II después de Cristo. Parece ser que no hay dudas sobre la dirección a la que apuntan todos.

La expresión "**Baño María**" o "**Baño de María**" procede de María la Judía, **primera mujer alquimista de la historia**.

John Montagu,  
IV Conde de  
Sandwich



Entre sus aportaciones están diversos métodos de fabricación de extractos y procesos de blanqueamiento así como el ácido de la sal marina y el ácido acético. Por supuesto, María fue la inventora de una doble caldera, un método efectivo que permitía traspasar calor de un cuerpo a otro sin llegar nunca al punto de ebullición. Con el tiempo, esta expresión pasó de la alquimia a la cocina.

Así pues y concluyendo, **María la Judía es epónimo del término "al baño maría"**, es decir, se trata del nombre de una persona o de un lugar que designa un pueblo, una época, una enfermedad, una unidad, un procedimiento, un plato, una técnica...

### Otros epónimos gastronómicos

Os deleitamos ahora con las primeras pinceladas –publicaremos más en el ATRIL 34– de otras técnicas y platos gastronómicos que deben su nombre a personas o lugares, así como una breve explicación de su origen.

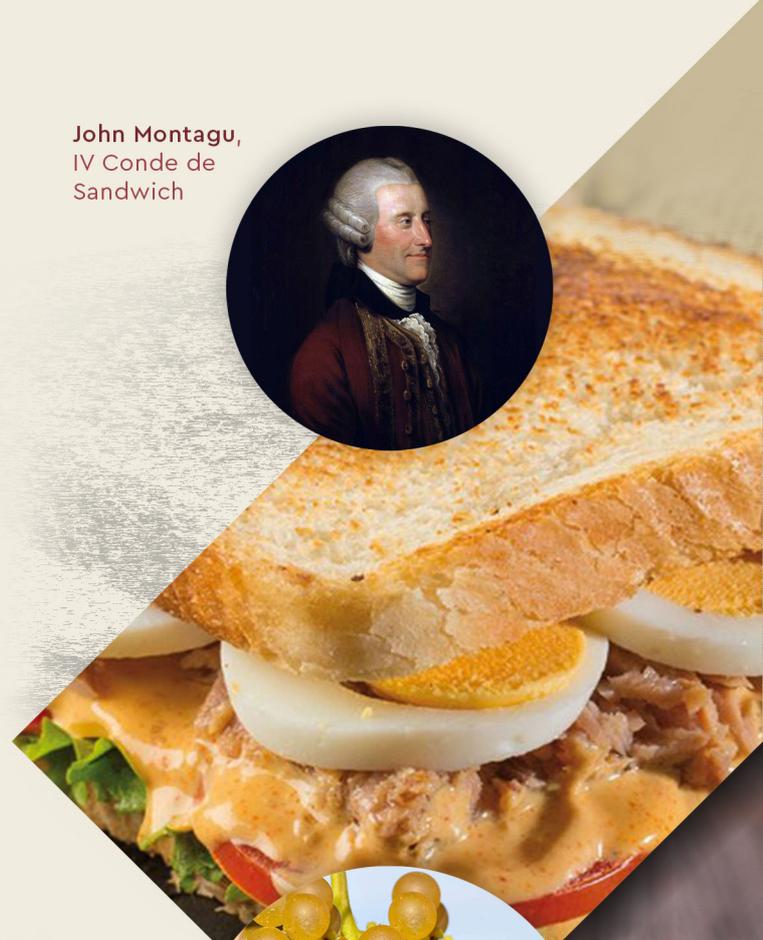
> **Vidal blanc.** Variedad de uva híbrida que lleva el nombre de su criador, Jean-Louis Vidal.

> **Sándwich.** Uno de los alimentos más populares del mundo y para algunos estudiosos, la mayor aportación británica a la gastronomía mundial, tuvo su origen en la ludopatía de un hombre. John Montagu, cuarto conde de Sandwich y aristócrata inglés del siglo XVIII, tenía tal obsesión por jugar a las cartas que no quería perder tiempo de juego en tareas que no quería perder tiempo de juego en tareas como el comer. Por eso se le ocurrió pedir a su servicio que le llevaran cualquier comida metida entre dos rodajas de pan que fuese sencillo y rápido de comer, con lo que el sándwich originario fue finalmente un filete metido entre panes. A sus compañeros de juego les hizo gracia la idea, así que empezaron a pedir "lo mismo que Sandwich".

> **Pepito de ternera.** Si nos vamos al sándwich original, el pepito sería su primo español. Según el cocinero Teodoro Bardají, el nombre viene de uno de los hijos del dueño del café Fornos, que se encontraba allá por el año 1870 en la calle Alcalá de Madrid. En un artículo de 1933 comentaba la historia: todas las tardes, Pepito Fornos, merendaba en el café bocadillo de fiambre. Una tarde, harto de tomar siempre lo mismo, le pidió al camarero algo caliente. En la cocina le frieron un filete, lo metieron entre pan y resulta que el chiquillo se aficionó, sus amigos se lo copiaron y la gente empezó a pedirlo: "un pepito, un pepito". Y así José Fornos pasó a la historia de la gastronomía.

### Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG



Vidal blanc



Pierre de la  
Varenne fue el  
inventor de la  
salsa bechamel



## Palacio de los Marqueses de Torreorgaz (Parador de Cáceres)

En la mitad de la Calle Ancha, cerca de la derruida Puerta de Mérida, en la zona intramuros de Cáceres, existe un espectacular palacio construido a mediados del siglo xv sobre un edificio anterior propiedad de **Diego García de Ulloa**, Comendador de Alcuéscar (de ahí que se le conozca así también); el palacio fue reformado durante los siglos XVI y XVII; en este último se remodeló la fachada principal, con un amplio friso de triglifos y metopas, así como los escudos de las familias Ulloa y Carvajal.

Diego García de Ulloa fue **Comendador de Alcuéscar** en la **Orden de Santiago**, persona de una gran valía e influencia en el Cáceres de mediados del siglo XIV. Murió en la célebre batalla de Aljubarrota apoyando los derechos al trono de Portugal de la reina Beatriz, esposa de don Juan I de Castilla. Los **descendientes** del Comendador fueron los **Marqueses de Torreorgaz**.

Este palacio abarca distintos estilos **histórico-artísticos**, desde el gótico, del que se conservan diversas puertas, ventanas y la **espectacular torre**, hasta la fachada que ya hemos indicado del siglo XVIII.

Sobre la portada encontramos un gran balcón con un frontón triangular partido, en lo alto corona el **gran escudo de los Marqueses** de Torreorgaz, con cuarteles de Ulloa, Carvajal, Aponte, Zúñiga y Córdoba, antiguos propietarios del palacio.

La espléndida torre del siglo XVI, desmochada, de mampostería en su base y sillería, posee una preciosa **terrace balaustrada**, con un balcón en esquina. En una de las caras existe un vano con un sencillo alfiz que enmarca dos escudos; más arriba, una ventana gótica con doble arco coronado por el escudo de Ulloa, enmarcado con un alfiz quebrado. En otra cara se encuentra una ventana gótica con tres escudos bajo alfiz.



Patio Jardín del Parador de Cáceres



Salón del Parador de Cáceres



Habitación y detalle de zona común del Parador



Comedor del Parador de Cáceres



Francisco Romero Domínguez, chef del Parador de Cáceres



Este palacio es una muestra de la **arquitectura civil cacereña** de los siglos XV y XVI, de gran austeridad y fortaleza, con sus grandes torres para defenderse de los ataques externos de los enemigos e internos de las luchas encarnizadas de la nobleza cacereña, a las que los Reyes Católicos pusieron paz.

Gonzalo de Ulloa fue el primer señor de la villa de Torreorgaz, señorío que se lo compró al rey Carlos I. El investigador Antonio Bueno nos dice:

*"es curioso conocer el valor que se dio a los 91 vecinos del lugar enajenado. Por cada uno pagó el comprador 1.600 maravedís. Si era clérigo subía a 8.000, lo mismo que pagó por cada viuda y cada hidalgo. Los menores se contaban por un vecino, aunque fueran dos o más niños. El precio total fue de 3 cuentos (tres millones) y 640.000 maravedís, cantidad fabulosa en aquellos tiempos".*

En la actualidad el **Palacio** de los Marqueses de Torreorgaz y el **contiguo**, la Casa de los Ovando-Mogollón y Perero-Paredes, acogen el **Parador de Cáceres**, auténtico referente en la restauración cacereña, ya que reúne un **alojamiento** y una **gastronomía** de alto nivel y calidad que hace las delicias de las numerosas personas que disfrutaban del mismo. Aunque lo mejor es el **trato humano, familiar y profesional** de todos los trabajadores del establecimiento, en la impecable línea de actuación de la red de **Paradores**, fundada en España en el año 1928 y que tanto ha contribuido al desarrollo turístico y económico del país, con su slogan: "**calidad, amabilidad y leyenda**".

Parador **dirigido** por un experto y veterano director en la red de Paradores, **José Menguiano Corbacho**, todo un lujo para la cadena; y en los fogones un **magistral chef**, **Francisco Romero Domínguez**, que elabora suculentos platos renovados por temporada, aprovechando los excelentes **productos DOP e IGP de Extremadura**: todo un placer para los sentidos.

### Santos Benítez Floriano

Académico de la **Academia Extremeña de Gastronomía**



## GASTRÓNOMO VIAJERO

por Francisco Rivero



Salchichón **trufado**



Caviar de **caracol**



37

Feria Internacional  
de Alimentación  
y Bebidas de Calidad

## Curiosos productos en el **Salón Gourmets**

En nuestras **sociedades occidentales** no comemos para alimentarnos, que también, sino principalmente para **degustar** y **saborear** curiosos productos y lo bien que los presentan los profesionales de la alimentación y hacen los grandes maestros de la cocina; de ellos tenemos buenas muestras en España y en este caso concreto en el **37 Salón Gourmets** que se ha celebrado en la Institución Ferial de Madrid (IFEMA) los días 22 al 25 de abril.

Al llegar al Salón pedí a la organización que me facilitara los **nuevos productos** que se presentaron. En total, unos 50, de los que probé algunos de ellos y puedo considerar que me llamaron mucho la atención.

Un buen aperitivo puede ser **caviar de caracol**, que produce la empresa "Caracoles de Gredos", en Arenas de San Pedro (Ávila), incluso cocinados por el tres estrellas Michelin el malagueño **Dani García**.

Otro singular aperitivo podría ser tomar unas rodajas de **salchichón de trufa negra**, que produce embutidos De Pablo, en el pueblo soriano de Oncala. También de esta provincia hay singulares productos como los "**chocorreznos**" de Carlos París, **únicos en el mundo**, producidos en El Burgo de Osma.



**SALÓN GOURMETS**



Como este año el país invitado es **Marruecos**, Mariem, una hispano-marroquí que vive en Piedralaves (Ávila), nos ha mostrado su creación, los "Rollitos Mariem": el rollito fusión (dulce y salado) o el vegano. Claro, que es... otro rollo.

Hay también **aceitunas** de la variedad manzanilla rellenas, **de queso azul**, elaboradas por Aceitunas Cazorra, de Alicante, y que se maridan con vinos amontillados, de Oporto y tintos reservas. También trabaja la negra cacereña, que se puede maridar con cerveza y vinos blancos.

A veces hay que vestir los buenos productos con un exquisito y elegante **embalaje**. A ello se dedican algunos profesionales del "Obrador Real", de Estepa (Sevilla), quienes ofrecen, además de sus ricos dulces, **latas litografiadas**, destacando dos de la colección Thyssen-Bornemisza: una lata con "La casa entre las rosas" de **Claude Monet** y el patio de la Casa de **Sorolla**, de este pintor valenciano.

Me llamaron poderosamente la atención los **bombones de aloe**, elaborados por la empresa Aloe Lanzarote, con tres joyas culinarias de gran calidad: Ruby, combinado con sal (bombón lava); chocolate negro con menta (bombón rofe) y el bombón arena es chocolate blanco con yuzú (un cítrico coreano). Todos ellos poseen, como elemento fundamental, el Aloe Vera de Lanzarote.

Hablando de bombones, **nuestra tierra** extremeña ofrece **bombones de higos de jamón ibérico** y también algo tan innovador como lo son los **bombones de higo con Wagyu ibérico**, producidos en Villar de Rena por "Villacruz".

Y para concluir, que mejor manera que con una copa de buen vino tinto de nuestro amigo y compañero académico **León Martínez Azcona**, de **bodegas Domblasco**, del siglo XVIII, que muy bien puede presumir de unas antiquísimas tinajas vinateras.



## Francisco Rivero

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



CON LA FIRMA DE  
Fernando Valbuena



## Ya no se bendice la mesa

Merecen sincero homenaje las **mesas por Cuaresma**, por Semana Santa, tan sencillas, tan austeras. Antes de entrar en harina... harina de otro costal, costaleros... amigos cofradieros, tiene **aroma a torrijas** la tierra extremeña cuando van llegando estas fechas. Torrijas de leche o de vino dulce. Pan... ¡pan celestial!, huevos, leche, azúcar, aceite... y la canela de tus manos, madre, hermana... Y, en tus manos, el recuerdo doliente y vago de los que se nos han ido. "**Abuelita**... ¡qué ricos que están!"

Ahora sé que allá donde nos esperas, Señor, también ha de oler a torrijas. Y a ese **potaje tuyo de vigilia** que se nos enreda la memoria. Y a bacalao... ¡sacrosanto bacalao de todas nuestras hambres! Potajes de todas las viglias. ¡Soberbios potajes de España por Cuaresma! **Bacalao**, espinacas, cebollas, ajos, pimentón... Viernes de Cuaresma, que traes de la mano a tu pariente el bacalao en salazón. Bacalao en la croqueta, bacalao en el buñuelo, bacalao en las tortillitas... Decir bacalao es decir, en alguna medida, **Cuaresma**.

Torrijas



Tortillitas  
de bacalao



Potaje de  
Vigilia



Sopas reparadoras

Hornazo salmantino



Chicharros en escabeche

Reparo cartagenero



Patatas viudas



Buñuelos

Pero no sólo de bacalao vive el cristiano. Es tiempo también de **dulces memorables**. Buñuelos de viento, leches fritas, orejones vascos, dátiles de Getsemaní rellenos de almendra y dulce de leche, sencillas **aceitadas zamoranas**, **pestiños andaluces**... Y licores... Quizá entre todos ellos sea el más curioso el **reparo cartagenero**. Compañero en las noches del Jueves Santo, noche del Encuentro entre el Señor y su madre bendita. Altas horas de la madrugá en que el frío suele apretar y para quitar las telarañas no hay como tomar un "reparico". Mezcla de brandy y vino dulce de pasas a partes iguales en vaso pequeño. Quien lo prueba en la noche del Encuentro no lo olvida.

Pero no acaba aquí la cosa. "Pa torrat" de Viernes Santo en Crevillente. Patatas viudas... tan pobres, tan dignas... y los humildes **escabeches** de las mesas humildes, y los aún más humildes **chicharros**, y las **sopas de ajo** de nuestra infancia que a nosotros vuelven con su pan duro, su pimentón, su huevo... y la voz del padre bendiciendo la mesa... Padre, ¿dónde estás? **Ya no se bendice la mesa**. Nos da un no sé qué, un qué se yo, un no sea que... que ya no se bendice la mesa. Ya no se besa el pan cuando se nos cae. ¡Ay!, pero ya falta menos para el Lunes de Aguas... río Tormes, río Tormes, **hornazos salmantinos**, siempre rellenos de cochino y buenas intenciones, que pronto llegarán los exámenes finales. Entonces, entonces rezaremos.

## Fernando Valbuena

Académico de la AEXG



## ARMONÍAS

por Rafael Ansón



### Extremadura en el espacio gastronómico iberoamericano

Extremadura fue tierra de descubridores y conquistadores. De aquí partieron figuras tan importantes como Francisco Pizarro, Hernán Cortés, Vasco Núñez de Balboa, Francisco de Orellana, Pedro de Valdivia, Inés de Suárez y otros tantos, para descubrir y establecer colonias en los territorios americanos.

Por ello, la **relación histórica de Extremadura con América** es más que evidente. Si nos centramos en lo estrictamente gastronómico, es lógico que trasladaran, a aquellos lejanos territorios, las experiencias, conocimientos, recetas e ingredientes de su Extremadura natal.

Sin embargo, con los años se ha ido diluyendo esa estrecha relación histórica, y mi propuesta es comenzar a recuperarla. Por un lado, convirtiendo a Extremadura en **destino preferente para los países de Iberoamérica** y, por otro, preservando y dando a conocer ese vínculo histórico y su importancia en la **evolución de la gastronomía**.

#### Extremadura, destino de Iberoamérica

Desde el punto de vista gastronómico, Extremadura cuenta con una oferta incomparable. Uno de sus mejores atributos es la **calidad y la excelencia de sus productos y recetas**. Además de grandes restaurantes (con el triestrellado **Atrio** a la cabeza), en la Comunidad Autónoma hay una extraordinaria producción agroalimentaria y una industria cada vez más tecnificada.

No en vano, la región cuenta con **doce Denominaciones de Origen y cinco Indicaciones Geográficas Protegidas**, que certifican la calidad de la materia prima, de sus alimentos y bebidas. Entre las primeras encontramos, por ejemplo, a la Cereza del Valle del Jerte o al Pimentón de la Vera; entre las segundas, al Cordero, la Ternera o el Cabrito.



Cabrito de Extremadura IGP isotipo





En Extremadura están los **mejores cerdos ibéricos** de nuestro país y, sin duda, la mejor dehesa. Por ello, los productos del cerdo ibérico, incluyendo el **jamón** (amparado bajo la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura), son excepcionales y mundialmente reconocidos.

También tiene **fantásticos olivares**, que generan **aceites de oliva virgen extra** de la mejor calidad. Y, sin duda, viñedos que permiten a las bodegas elaborar **cada vez mejores vinos**. La Denominación de Origen tiene el nombre del río Guadiana, albergando algo más de la mitad de la superficie total del viñedo local, y también posee la mención Vino de la Tierra de Extremadura.

En cuanto a los quesos, hay uno que, probablemente, es de los mejores del país y de Europa: la **Torta del Casar**, que tiene Denominación de Origen Protegida.

Por todo ello, Extremadura tiene todo lo necesario para convertirse en un **destino español preferente** para los viajeros que vengan de la **América de habla hispana y portuguesa**. Lo único que hace falta es promocionarlo y darlo a conocer internacionalmente.

### Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica de la Evolución

Por otro lado, y volviendo a la relación histórica con el continente americano, creo que **Extremadura** podría ser un territorio candidato para convertirse en la **Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica de la Evolución**.

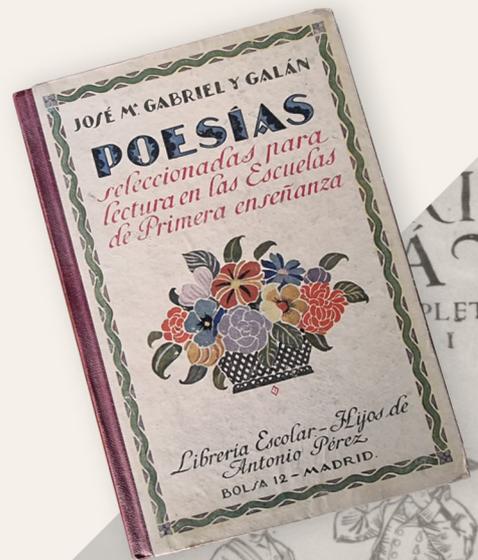
Se trataría de crear un escenario donde los diferentes países de Iberoamérica pongan de relieve los cimientos de su cultura gastronómica y la evolución que ha tenido hasta la época actual. Y, en ese sentido, cómo los nexos con Extremadura han sido determinantes para ambos recetarios. Sin ese intercambio de ida y vuelta, sería imposible entender la gastronomía de nuestros días.

España llevó, entre otros, el **olivo**, los **aceites de oliva**, la **vid**, incluso el **café**. De América llegaron la **patata** y el **cacao**, también el **tomate** y el **pimiento**. Sin estos últimos, por ejemplo, no existiría el zorongollo.

Sería muy interesante crear un espacio digital que narrara esta historia y que estuviera al alcance de todos, para que Iberoamérica conozca mejor la oferta gastronómica de Extremadura y puedan fortalecerse los lazos histórico-culturales a ambas orillas del Atlántico.

### Rafael Ansón

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



## José María Gabriel y Galán

Por Ángel González García

Nacido en **Frades de la Sierra**, en la comarca de Guijuelo (Salamanca), el 28 de junio de 1870, José María Gabriel y Galán fue un **poeta español** que desarrolló su obra en **castellano** y en **dialecto extremeño**, contando en versos sencillos y espontáneos las virtudes tradicionales campesinas.

Su obra, ajena a las novedades temáticas del modernismo de Rubén Darío (aunque no tanto a las formales), se centró en el **ambiente rural** y expresó un concepto cristiano y optimista de la vida en la naturaleza.

La familia patriarcal, la existencia hogareña y la **austeridad del agricultor castellano** fueron la materia de sus versos, que bebió en las fuentes de la literatura pastoril latina y en el Siglo de Oro español, así como en algunos autores españoles románticos y contemporáneos.

**Narciso Gabriel** y **Bernarda Galán**, padres de José María, fueron **labradores** que se dedicaban al cultivo de sus tierras y al cuidado del ganado que poseían.

El maestro de Frades, pueblo donde comenzó sus estudios, convenció a la familia para que lo dejaran salir a estudiar. Así, en 1885 inició los estudios para la **carrera de maestro** de primera enseñanza en la ciudad del **Tormes**, en la **Escuela Normal de Magisterio**.



Para una constante y  
breve historia de Fernando Ter  
número de la revista Gabriel  
Galán

“*Aborrecía la ciudad y pasó buena parte de su vida en Extremadura. Entre su obra destacan poemas escritos en **Castúo**, lengua vernácula extremeña*”.



Casa-museo de Gabriel y Galán  
Frades de la Sierra,  
Salamanca



Guijo de Granadilla,  
Cáceres



Edición sello conmemorativo,  
año 1970

En 1888 consiguió plaza por oposiciones en la escuela de Guijuelo, si bien no se incorporó a su destino, al obtener licencia para trasladarse a Madrid y perfeccionar sus estudios en la Escuela Normal Superior.

En 1889 obtuvo el grado superior de Maestro Nacional con excelentes calificaciones y regresó a Frades de la Sierra, para luego incorporarse a la escuela de Guijuelo. En 1891 consigue la plaza de maestro en Piedrahíta (Ávila), donde impartió clase durante seis años.

El 26 de enero de 1898 se casó con Desideria García Gascón. A finales de ese año decidió abandonar su trabajo de maestro y hacerse cargo de las fincas que poseían unos tíos de Desideria en la localidad cacereña de Guijo de Granadilla. El matrimonio tuvo tres hijos.

En esta época encontró en la apacible vida del campo la tranquilidad y la inspiración para dedicarse a la poesía, y siguió colaborando con algunas publicaciones de Castilla y Extremadura.

En 1901 obtuvo la flor natural en los Juegos Florales de Salamanca, cuyo jurado era presidido por Miguel de Unamuno, lo que le ayudó a publicar su primer libro: Poesías, con prólogo de Joan Maragall. Ganará también la flor natural en los Juegos Florales de Zaragoza, Béjar, Murcia y Lugo.

El Ateneo de Madrid lo invitó para hacer una lectura de sus poesías. En Murcia se le concedió un premio por la poesía Ara y canta. Colaboró en la revista Las Hurdes, y en 1904 ganó los Juegos Florales en Buenos Aires (Argentina).

Gabriel y Galán fallece en Guijo de Granadilla (Cáceres) el 6 de enero de 1905, de manera repentina, a causa de una pulmonía mal curada.

## Ángel González García

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