



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

Nº34 - JUNIO 2024



**NOTICIAS DE
LA ACADEMIA**
por Francisco Saúco

**Las actividades
de la Academia
continúan su
ritmo**



**GASTRÓNOMO
VIAJERO**
por la AEXG

**Y el viaje fue a
nuestra tierra**

La Real Academia de Gastronomía ha sido la organizadora de un viaje, del 10 al 14 de junio, a petición de...



**TURISMO Y
GASTRONOMIA**
por Francisco Rivero

**La comarca de
Tentudía**

Esta comarca está situada al sur de la provincia de Badajoz y delimita con la provincia de Huelva. La conforman un total de nueve...



**CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena**

**Porrina en
El Sótano**

Cada segundo jueves de mes como con amigos. Con los mismos. La historia es larga, pero baste con saber que se trata de una de las...



**MEZCLADO,
NO AGITADO**
por Alfonso Ramos

**Expresiones y
epónimos
gastronómicos II**

¿Recordáis el término "al baño maría"? Siguiendo el hilo del ATRIL...



ARMONÍAS
por Rafael Ansón

**Extremadura y
el jamón ibérico**

Extremadura es, probablemente, la zona de España con más dehesa (cerca de un millón de hectáreas) y más cerdo ibérico puro, por lo que...



**VINO DEL
MES**
por Marcelino Díaz

**BLANCO
Legado de
Barros 2023**

Bodega Vinícola Las Minitas
Almendrajejo, Badajoz

El fallecimiento de nuestra querida y apreciada Isabel Mijares me deja el...



**SILLONES
DE LA
ACADEMIA**

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

GAZPACHO





NOTICIAS DE LA ACADEMIA

por Francisco Saúco

Las actividades de la Academia continúan su ritmo

Como cada mes hacemos un **repaso a las actividades de nuestra Academia**, para conocimiento de todos, de la vida de la misma.

En este sentido es de resaltar dos de ellas, que desde mi última comunicación han tenido lugar:

- Una **magnífica conferencia** dentro del programa que se viene realizando dentro del **Seminario Permanente de Gastronomía** en colaboración con la **UEX** y que versó sobre la **elaboración de vinagres**, sus **clases** y los **distintos aliños** que con ellos pueden hacerse así como de la **conservación de alimentos** con ellos; al final de la misma se realizó una cata de vinagres seguida de una degustación de ensaladas que estaban aderezadas con los diferentes aliños que se habían comentado y cuya base, claro está, lo componían los diferentes vinagres catados.

- También se celebró una **cata** dirigida y comentada por la **directora de la Escuela Internacional del Vino**, en la que se estudiaron las zonas, las uvas y los vinos de **tres lugares** diferentes: **Italia** (Toscana y su uva Sangiovese), **Argentina** (Mendoza y su uva Malbec) y **Sudáfrica** (Diemersdal y su uva Pinotage) se armonizaron con productos autóctonos de cada zona. Las catas fueron rematadas con un animadísimo coloquio.

Seguimos pues con actividades, dando cumplimiento a nuestros fines y preparando nuevas difusiones de eventos, trabajando para continuar engrandeciendo nuestra **Academia Extremeña de Gastronomía**.

Un saludo para todos.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía



Viñedos en Diemersdal, Sudáfrica



Viñedos en La Toscana, Italia



Viñedos en Mendoza, Argentina



La comarca de Tentudía

Esta comarca está situada al sur de la provincia de Badajoz y delimita con la provincia de Huelva. La conforman un total de nueve pueblos: **Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Cabeza la Vaca, Calera de León, Fuente de Cantos, Fuentes de León, Monesterio, Montemolín y Segura de León**, que abarcan una superficie de 1.285 kilómetros cuadrados

Si un viajero quiere visitar esta zona ha de conocer un punto clave como es el **Monasterio de Tentudía**, situado en el lugar más alto de la provincia, a más de 1.100 metros. Hay que verlo porque muestra el mejor **arte mudéjar y renacentista**. Ya sabemos la leyenda que el maestre de la Orden Militar de Santiago, **Pelayo Pérez Correa**, que según la tradición fue el que solicitó a la Virgen que detuviera el día para poder vencer a los árabes. Este monasterio se halla dentro del término de **Calera de León**, donde se encuentra el **conventual santiagoista**, sede de los caballeros y que combina los estilos **gótico y renacentista**.



Comarca de
Tentudía



Conventual
santiagoista de
Calera de León

Monasterio
de Tentudía





Plato de
**Chanfaina
extremeña**



Cabeza la Vaca



Cerca se halla **Cabeza la Vaca**, el lugar de nacimiento de **Diego María de la Tordoya**, uno de los que acompañó a Colón en el descubrimiento del Nuevo Mundo. Es **el pueblo más alto de Extremadura**, con magníficos bosques de castaños.



**Fiesta de la
Chanfaina**

Otro personaje ilustre de la comarca es el famoso pintor **Francisco de Zurbarán**, nacido en **Fuente de Cantos**, cuya obra se halla en la sacristía del monasterio de Guadalupe, en el Museo de Bellas Artes de Sevilla, el Museo del Prado y otros museos en el extranjero.

Y en plena Ruta de la Plata se halla el último pueblo por el sur de Extremadura: **Monesterio**. En este lugar se levantó la Mansio Curiga. Aquí hay dos centros que hay que ver, uno el de Interpretación de la Vía de la Plata hay otro **museo** dedicado al **Jamón del Cerdo Ibérico**, pues esta comarca produce numerosas piaras de cerdos ibéricos y, por tanto una exquisita chacina.



Monesterio.
Vista del
entorno natural
y fachada del
**Museo del
Jamón**

El jamón es un placer de los sentidos para cualquier viajero que pase por la comarca y pida un plato de esta joya gastronómica. Otra fiesta de la cocina extremeña es la **Fiesta de la Chanfaina**, en la que se cocinan las entrañas de los corderos, que se celebra el último fin de semana de abril en **Fuente de Cantos** y congrega a más de 10.000 personas, habiendo sido declarada **Fiesta de Interés Turístico Gastronómico** por la Junta de Extremadura.



Este viajero ha pasado por el restaurante **Casa Vicente**, en **Cabeza la Vaca**, que ofrece una exquisita carta con **productos y vinos de la tierra**. Un local muy acogedor dentro de la escasa oferta de la restauración comarcal. Muy recomendable.

Francisco Rivero

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



MEZCLADO, NO AGITADO por Alfonso Ramos

Expresiones y epónimos gastronómicos (parte II)

Más epónimos gastronómicos

¿Recordáis el término "al baño maría"? Siguiendo el hilo del anterior número 33 del ATRIL, continuamos indagando sobre más técnicas y platos gastronómicos que deben su nombre a personas o lugares...

> **Pionono.** Pastelito que viene a ser una especie de brazo de gitano, pero pequeñito y puesto de pie, sobre el que se vierte una crema tostada y va empapado en almíbar. Este dulce recibe su nombre por el cardenal Giovanni Maria Mastai Ferretti, que fue papá entre 1846 y 1878 con el nombre de Pío IX o Pío Nono, que es como se dice en italiano. Fue el último monarca terrenal, pues los papas antiguamente eran reyes de los Estados Pontificios. El pastelito en cuestión imita la figura rechoncha del pontífice. De hecho, la expresión pionono se usa también con este significado.

Existen, además, numerosas expresiones: "te voy a comprar un pionono verde" (que irónicamente significa lo llevas claro), "estás como un pionono (eres muy guapa/o) o "vales un pionono" (vales mucho)...

> **Yemas de Santa Teresa o Yemas de Ávila.** Dulce tradicional hecho a partir de yemas de huevo, azúcar y limón. En ocasiones lo vemos con zumo de limón; otras veces, sencillamente infusionando la piel del cítrico. El resultado, unas bolitas anaranjadas cubiertas con azúcar glas, con una fina capa crujiente -provocada al endurecerse el azúcar- y muy suaves en el interior; un bocado que se funde en el paladar. Estas yemas toman el nombre de la ciudad española donde se elaboran, así como el de Santa Teresa de Jesús, monja oriunda de Ávila fundadora de la Orden de las Carmelitas.

> **Nachos.** El nombre del plato proviene de Piedras Negras, estado de Coahuila en México (cerca de la frontera estadounidense), en 1943. Las esposas de unos soldados norteamericanos llegaron a un restaurante llamado El Moderno después de un día de largos paseos. Ya era tarde y el restaurante estaba a punto de cerrar, pero el responsable no se atrevió a decirles que no les daría de cenar, así que decidió improvisar una receta con lo poco que le quedaba en cocina:

¡Me importa un pimiento!

No me montes un pollo



Nachos



Yemas de Santa Teresa



Tarta tatin



Bechamel



Galleta María



Hotel Tatin

totopos (trozos de tortilla fritos o tostados), queso y jalapeños. Las mujeres quedaron fascinadas y preguntaron al responsable del local por el nombre del plato, el cual creyó que le estaban preguntando su nombre, a lo que respondió: "Nacho", Ignacio Anaya. El resto ya es historia.

> **Carpaccio.** No, el pintor italiano Vittore Carpaccio no fue su inventor. De hecho, vivió unos cuatro siglos antes de que el chef veneciano Giuseppe Cipriani cortase unas láminas de carne ultrafinas en 1950 para una condesa a la que los doctores le habían recomendado comer carne cruda. El plato fue un éxito, y cuando Cipriani vio la carne aliñada le recordó a las tonalidades que utilizaba Carpaccio en sus pinturas. Y así lo quiso bautizar.

> **Bechamel o besamel.** Esta salsa consiste en una masa espesa de mantequilla, harina y leche. Su origen, según los historiadores, se le adjudica al maître de la corte de Luis XIV, François Pierre de la Varenne, que decidió ponerle ese nombre para halagar a Louis de Bechameil (1630-1703), marqués de Nointel que ocupó el cargo de mayordomo de la corte, destacado financiero de las campañas bacaladeras de Terranova, administrador en la corte, embajador y gran aficionado a la cocina. Pierre de la Varenne escribió el libro *Le Cuisinier François* en 1651 (obra que señala el paso de la cocina medieval de antaño a la alta cocina moderna), donde por primera vez se tiene constancia escrita de esta receta.

> **Tarta tatin.** Esta tarta hace referencia a la forma en la que se hornea, con la parte superior hacia abajo, a la que se da la vuelta una vez lista. Este postre francés también se originó en las cocinas de un hotel, aunque por accidente. El nombre proviene del Hotel Tatin, regentado por las hermanas Tatin. Aunque el origen concreto de la tarta no está del todo claro, se cree que por un descuido cocinaron más de la cuenta unas manzanas, y para no tener que desperdiciarlas colocaron por encima una capa de masa, a la que dieron la vuelta a la hora de servirla. El resultado gustó tanto que la incorporaron a su recetario.

> **Madalena o magdalena.** Préstamo del francés Madeleine. Posiblemente el nombre provenga de una repostera francesa, Madeleine Paumier, que vivió en el siglo XVIII. La magdalena española ya la conocemos. La francesa, la original, tiene forma de concha en su parte inferior pues se hacen con un molde especial.

> **Galleta María.** Cuando piensas en una galleta si vives en España, la primera que te viene a la mente es ésta sin duda. Se trata de una invención inglesa del siglo XIX.

Las primeras galletas María salieron del horno de unos reposteros de Londres, PeekFrean & Co Biscuits, y las prepararon para conmemorar la boda de la duquesa María Alexandrovna de Rusia, que se casaba con el Duque de Edimburgo. Las galletas tuvieron una gran aceptación en el Reino Unido, ya que iban perfectas para acompañar al té de las 5. En España nos aficionamos enseguida (como en otros muchos países).

> **Canelones Rossini.** Gioacchino Antonio Rossini (1792–1868) fue un compositor italiano conocido por obras como "El barbero de Sevilla" o "Guillermo Tell". Pero además, Rossini tenía una gran pasión: la cocina. De hecho, es casi tan conocido como gastrónomo que como compositor. Era un amante del yantar, amigo de los grandes cocineros de la época y virtuoso además tras los fogones, pasión que desarrollaba sólo con sus amigos. Parece ser que Gioacchino perfeccionó los canelones, por lo cual se ha dado nombre a una de las formas de prepararlos. Pero además, Rossini tenía muchos platos con su nombre: huevos, solomillo, pollo, sopa, ensalada, canelones, cocktail, lenguado, risotto, faisán y más. Algunos los elaboró él mismo, si bien Escoffier fue responsable de gran parte de ellos. En numerosos de estos platos se incluía como uno de los ingredientes principales el foie gras, pues Rossini se pirraba por ellos.

> **Praliné.** Crema hecha con chocolate y frutos secos, muy utilizada como relleno de bombones. De hecho, a los bombones que contienen esta crema reciben también el nombre de pralinés. Praliné es un préstamo del francés, un galicismo, que procede del apellido de un mariscal francés del siglo XVII, César du Plessis-Praslin. El segundo apellido pronunciado en francés pierde la sonoridad de la "s" y es una palabra aguda: pralín, praliné. El inventor de esta receta no fue el mariscal, sino su cocinero.

> **Clementinas.** Llamadas así por Père Clément Rodier, un monje francés que vivió en el norte de África a principios del siglo XX. Al parecer, encontró una mutación natural de la mandarina que cultivó (o creó) un híbrido de mandarina y naranjas de Sevilla. No obstante, la fruta podría haberse originado mucho antes en Asia.

> **Bloody Mary.** Cóctel de fama internacional. Una de las teorías más extendidas dice que su creación se debe a Fernand Petiot, que preparó por primera vez esta bebida en el año 1921, en el Harry's Bar de París. Su nombre se debe a María I de Inglaterra.

> **Tarta Pavlova.** Postre elaborado con merengue denominado así en honor a la bailarina Anna Pávlova, de quien se dice el creador de este postre vivía enamorado. Es un pastel crujiente por fuera y muy cremoso y ligero por dentro.

Gioacchino
Antonio
Rossini



Praliné

Tarta
Pavlova



Bloody
Mary



Clementinas



Wibele



Bistec
Delmonico



Poularde
Albufera



Manzanas
Granny
Smith



Los habitantes de Nueva Zelanda y Australia han reclamado la propiedad de la receta para sí, al igual que Anzac Biscuit, si bien escribe el biógrafo de la bailarina, cuando ésta se encontraba en su gira mundial de 1926, durante su estancia en Nueva Zelanda, el chef del hotel donde Anna Pávlova se hospedaba inventó este postre para sorprender a la bailarina.

> **Granny Smith.** Manzana originaria de Australia en 1868 de una plántula casual propagada por la horticultora Maria Ann "Granny" Smith; de ahí que la fruta lleve su nombre.

> **Cereza Bing.** El horticultor de Oregón Seth Luelling (o Lewelling) desarrolló la cereza alrededor de 1875, con la ayuda de su capataz de Manchuria Bing, quien le dio su nombre.

> **Bistec Delmonico.** Aparte de de un corte de carne de res de alta calidad y origen en la región de Sonora, hablamos de un plato llamado así por el restaurante Delmonico's, en un momento considerado el mejor de los Estados Unidos. Junto a la langosta a la Delmonico, se encuentran entre los muchos que llevan el nombre del restaurante y / o sus dueños. El chef del restaurante Charles Ranhofer (1836–1899) nombró muchos platos en honor a personajes históricos, celebridades de la época y clientes favoritos.

> **Salsa Albufera.** El chef Adolphe Dugléré, alumno de Antoine Carême (cocinero en el que Escoffier basó la modernización de la cocina francesa), fue creador de muchos clásicos e impulsó esta salsa, dedicada al Mariscal del Imperio Francés y Duque de la Albufera Louis Gabriel Suchet (1770–1826). El chef elaboraba la Poularde Albufera, un plato aderezado con salsa Albufera acompañado de vol-au-vents con trufas, setas y menudillos. Sobre la Poularde, reseñar que se trata de un procedimiento de cría de gallinas para uso gastronómico, cuya gallina criada así también recibe el nombre de poularde, apreciada en la alta cocina por la delicadeza de su carne rica en grasa infiltrada, lo que la hace muy especial para platos que requieran horneado.

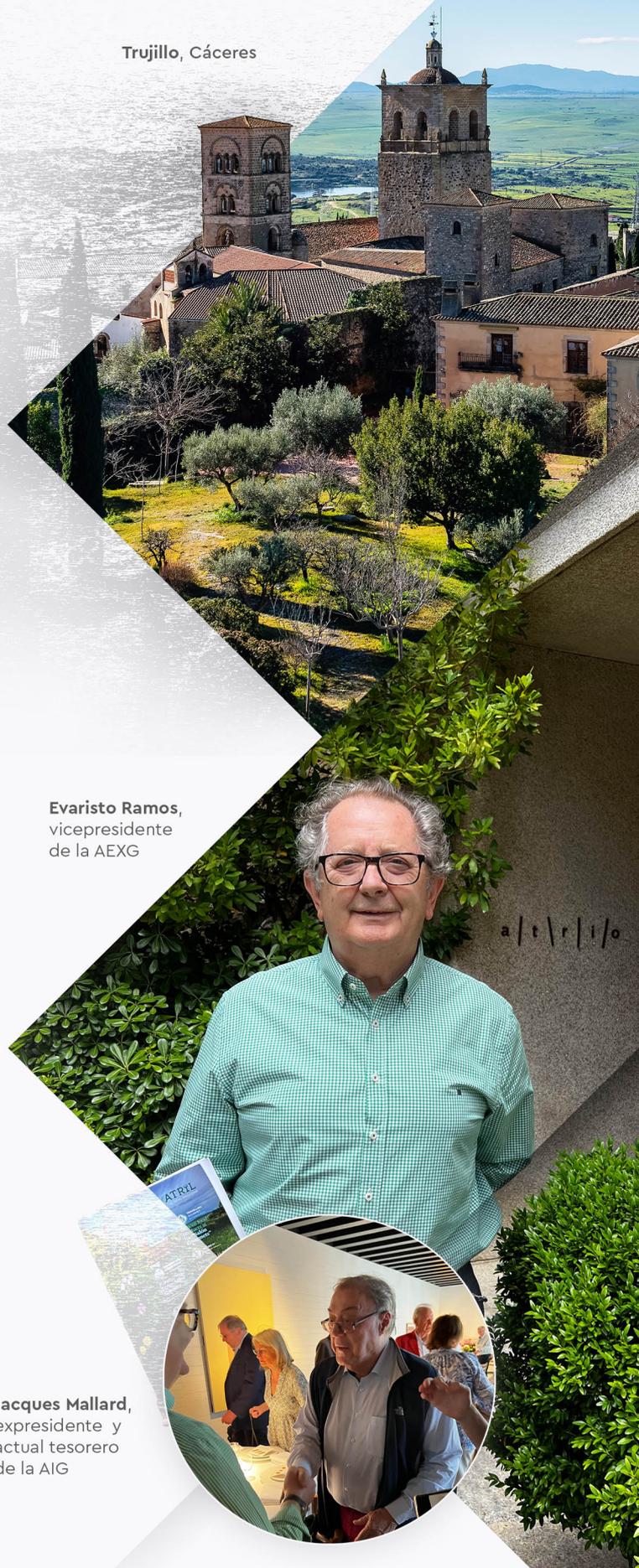
> **Wibele.** Minúsculas galletas dulces, originarias de la ciudad franconia de Langenburg. La masa se elabora con clara de huevo, azúcar glas, harina y azúcar vainillada. Son parecidas al Russisch Brot (pan ruso), si bien sólo se hornean hasta que están ligeramente doradas. Se les da forma de 8 y formalmente deben tener 22 mm de largo por 12 de ancho. Fueron inventadas por el cocinero real del príncipe Hohenlohe–Langenburg, Jakob Christian Carl Wibel. Aunque el Café Bauer de Langenburg es la única empresa autorizada en producir el original Wibele, debido a que su propietario registró los derechos en 1911, si bien las galletas son fabricadas por otras compañías. (Continuará...).

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG



Trujillo, Cáceres



En esta ocasión los viajeros fueron la RAG y la AIG

Aunque en este artículo siempre pretendemos mostrar al viajero extremeño de cara a la gastronomía y culturas del mundo, esta vez pasamos el testigo a visitantes de lujo, a los que recientemente tuvimos el gusto de acoger.

El pasado 2023, la **Real Academia de Gastronomía (RAG)** organizaba un tentador viaje a Extremadura y Salamanca, a petición de la **Academia Internacional de Gastronomía (AIG)**; desafortunadamente, esta visita no pudo llevarse a cabo finalmente.

Pese a ello, **Fabien Petitcolas** –presidente de la **AIG**–, se puso en contacto con **Luis Suárez de Lezo** –presidente de la **RAG**–, y le instó a organizar una nueva visita. Y así, miembros de la AIG, acompañados por la exquisita presencia de **Lourdes Plana**, expresidenta y académica de la RAG, pudieron al fin visitar Madrid, Trujillo, Cáceres, Guijuelo y Salamanca durante los días 10 al 14 de junio, honrándonos con su presencia el día 11.

Tras una primera toma de contacto con el hermosísimo conjunto arquitectónico de Trujillo, nuestros “viajeros” emprendieron rumbo a Cáceres para comer con el Vicepresidente de la **Academia Extremeña de Gastronomía, Evaristo Ramos**, en nuestro buque insignia de la restauración, el tres estrellas Michelin **Atrio**.

Evaristo Ramos,
vicepresidente
de la AEXG

Jacques Mallard,
expresidente y
actual tesorero
de la AIG



REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

Lourdes Plana,
expresidenta de
la RAG



Carpaccio de
gamba marinada
Torre de Sande



El almuerzo, dirigido magistralmente bajo las batutas de **José Polo** -jefe de sala- y **Toño Pérez**, -chef de Atrio-, se tradujo en un **viaje gastronómico** para nuestros visitantes con un hilo conductor, con una única línea maestra: el **cerdo ibérico**.

Desde los aperitivos hasta el propio postre y durante **22 pasos**, el **cochinito** estuvo presente en todo; una apuesta por un menú único que eleva exponencialmente a una de las joyas de nuestra corona gastronómica y a su entorno.

El menú se dividió en **5 bloques**: "Snacks", "El cochinito se va a la playa", "Cuando el cochinito está de merienda en la dehesa", "Caviar y cerdo" y para concluir "La dulce cara del cochinito". Bocados extraordinarios y sublimes presentaciones; todo engarzado con lógica, maestría y gusto exquisito.

Tras una **visita** al increíble conjunto monumental que conforma el **Casco Antiguo de Cáceres**, la **cena** se desarrolló en el restaurante **Torre de Sande**, un edificio del siglo XV dotado de una imponente torre y un **jardín encantador** -también dirigido por Toño y Jose-, donde la **cocina es más cercana**, de corte tradicional y con un enfoque hacia las brasas, el embutido extremeño, la cuchara y recetas sencillas pero de excelente ejecución.

Bloody Mary granizado de tomate, helado de cebolletas y berberecho; **Carpaccio de gamba marinada**; **Merluza** con almendras tiernas; **Cabrito asado** con su salsa reductora y puré de patatas; y para finalizar, **Tarta tatin de manzana** y helado de vainilla.

Fantástico día, que esperamos y deseamos fuese del entero agrado de nuestros ilustres "viajeros gastronómicos".

Redacción de la AEXG

Perdiz al modo
Alcántara
Atrio





VINO DEL MES

por Marcelino Díaz

BLANCO

Legado de Barros 2023

Bodega Vinícola Las Minitas

Almendralejo, Badajoz

El resurgir de la Pardina

El **fallecimiento de nuestra querida** y apreciada **Isabel Mijares** me deja el **legado de escribir esta página** que sobre vinos venía cumplimentando ella, siempre de forma admirable.

Lo iniciaré hablando de la **variedad** tan extremeña como es la **Pardina**, ahora que los **blancos** parecen recobrar un inusitado **auge** como consecuencia del cambio climático, que los hacen más apetecibles y refrescantes que los corpulentos tintos.

Marcelino Díaz, nuestro reciente fichaje para continuar con el legado de Isabel Mijares



Isabel Mijares, durante la última Gala de los Premios de la Academia



La **Pardina** es una **variedad autóctona y exclusiva de Extremadura** y en especial de la provincia de Badajoz, donde se cultivaba antes de que en 1897 la Filoxera arrasara los viñedos extremeños. A modo de una selección natural de las especies, los agricultores la escogerían como única variedad a replantar debido a sus **buenas producciones**, su **menor coste** de cultivo y su adecuada adaptación al clima y suelo extremeños. Debido a ello surgiría una viticultura monovarietal que pasaría de cero a más de cien mil hectáreas en los años setenta del pasado siglo.

La **nueva generación de enólogos** que hoy dirigen las elaboraciones de vinos en nuestras bodegas han conseguido con esta variedad unos niveles de calidad que la han llevado a la altura **de los mejores vinos blancos de España** y como ejemplo de ello traigo a estas páginas este **Legado de Barros del 2023** que elabora el enólogo **Pepe Llanos** en la **bodega Vinícola Las Minitas** de **Almendralejo** y que os recomiendo lo conozcáis y lo disfrutéis.

Notas de cata



Visual. De color blanco pálido y brillante



En nariz nos entrega aromas limpios y florales.



Boca. Paladar ligero untuoso y bien equilibrado que invita a tomar una y otra copa.

Su excepcional relación calidad precio lo hace aún mas atractivo. La botella tiene un PVP en torno a cinco euros en el mercado.

Marcelino Díaz

Académico de la AEXG

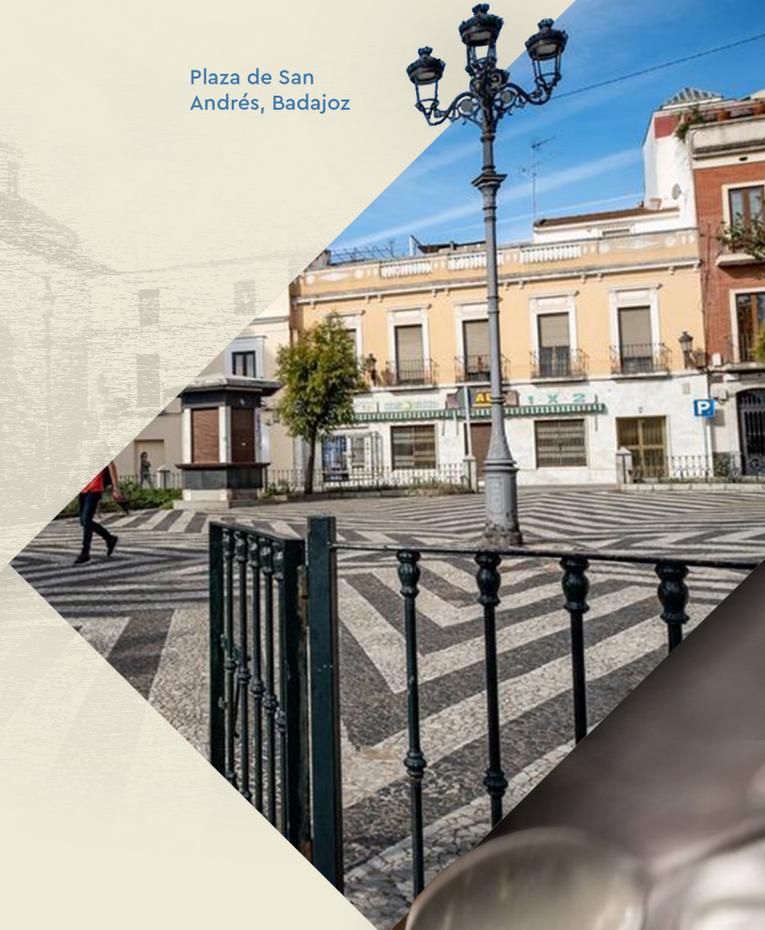




CON LA FIRMA DE Fernando Valbuena



Plaza de San
Andrés, Badajoz



Porrina en El Sótano

Cada segundo jueves de mes como con amigos. Con los mismos. La historia es larga, pero baste con saber que se trata de una de las pocas sociedades gastronómicas de Badajoz: **La Cuchara de San Andrés**. Quizá la única con local propio a pie de calle.

No basta con juntarse a comer, hay que **cocinar lo que se come** con las manos que Dios nos ha regalado (para cocinar). Por eso somos una sociedad gastronómica.

Durante unos años comimos y cocinamos en "**El Sótano**", restaurante que fue, memoria que es de Badajoz. Cuento esto ahora que se cumple el centenario del alumbramiento de Porrina. Allí las mismas mesas, las mismas sillas que un día **oyeron al Porrina**. Habría que preguntarle a **Paco Zambrano** que es el que más sabe, pero a nosotros nos bastaba con oír el eco de su presencia, tan gitana y tan de Badajoz.

Sociedad
gastronómica



Fachada del
antiguo
Restaurante
El Sótano



Que los tangos son de Badajoz y los gitanos de la Plaza Alta... que fue "El Sótano" parada y fonda de aquel a quien llamaban Marqués de **Porrina**. Allí cantó y comió. Allí, más de una y más de dos, las farras. "Es morenita y pobre, más morena es la canela y la comen los señores". Allí los amigos y las serranas. Allí sartenes, cazuelas y perolos para mayor gloria de mi tierra extremeña.

Por aquel entonces en "El Sótano" reinaba entre la clientela la **merluza a la vasca** aunque las **perdices en pepitoria** conspirasen por ceñir la corona. Platos que a buen seguro cató el cantaor.

Pero dicen que al Porra le gustaba por encima de todo el **solomillo de cerdo** a la plancha con mucho ajo y el tomate con sal gorda. Eso sí, nada de lechuga. Dicen los que le conocieron que las gambas no sabía pelarlas y al jamón le quitaba el tocino. Por decir dicen que **para el pelo** no consentía otro ungüento que no fuera **aceite de oliva**.

Dicen y no paran. Que se llamó en el bautismo José Sálazar Molina, que fue niño y limpiabotas. Que se inventó su propio personaje, que iba siempre hecho un pincel, en el ojal un **clavel** siempre y en la garganta un **cante limpio, macho y flamenco**. Dicen y no paran. Dicen que a la Virgen de la Soledad un clavel se le ha "antojao", dicen que ha sido el Porra quien el suyo le ha "regalao".

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG



Extremadura y el jamón ibérico

Extremadura es, probablemente, la zona de España con más **dehesa** (cerca de un millón de hectáreas) y más **cerdo ibérico puro**, por lo que sus embutidos y carnes curadas, sobre todo el jamón ibérico puro de bellota, son **buenísimos**.

Se trata de un producto extraordinario, seña de identidad de nuestra cultura y de nuestra gastronomía. Precisamente por ello, tiene un apartado especial dentro del proyecto “España: Cocina Abierta”, que puso en marcha **Google Arts & Culture** en colaboración con la Real Academia de Gastronomía, en el año 2019, y que inmortalizó a nuestra cocina en el mundo digital.

La elaboración del jamón

La **dehesa** es un **ecosistema protegido único**, donde el ganado (cerdos, ovejas, vacuno) convive con especies silvestres como los jabalíes, águilas o ciervos, y pasta a la sombra de encinas, alcornoques, quejigos y robles.

Un paisaje que se ha mantenido invariable a lo largo del tiempo, y en el que **las nuevas técnicas de producción se mezclan con antiguos métodos**, heredados incluso de la época romana, como la ganadería, la conservación de las piernas de cerdo en sal o la elaboración artesanal.

Con la llegada del otoño, caen las bellotas y comienza la **montanera**, que suele mantenerse hasta marzo. Podría decirse que lo que logran los **cerdos negros ibéricos** (raza de gran tamaño, hocico largo, piel peluda y orejas caídas) es, prácticamente, un milagro: **pastan a sus anchas y transforman el ácido oleico de las bellotas en grasa infiltrada** en los músculos de sus patas.

Tras este tiempo, la pata del cerdo sufrirá varios procesos de transformación (**salado, perfilado, secado y curado**), que deberán durar un mínimo de entre 600 y 730 días, a partir de la entrada en salazón.

El jamón ibérico, un clásico de la gastronomía española

Mitos, términos y modos de consumo del jamón ibérico. Un plato que puede acompañarse, desde el desayuno a la cena.





DOP Dehesa de Extremadura

Amparados por la Denominación de Origen Protegida **Dehesa de Extremadura**, solo hay dos razas: los cerdos 100 % ibéricos (cuyos jamones llevan una etiqueta negra) y los que tienen un mínimo de 75 % (que tienen el sello rojo).

De ellos, el 90 % de la producción de la D.O.P. proviene de cerdos de bellota, es decir, sin alimentación complementaria a las bellotas o a los demás recursos naturales del pasto de la dehesa. El 10 % restante será **cerdo de cebo de campo** y, en su fase de engorde, reciben piensos de cereales y legumbres. Éstos últimos jamones llevan un distintivo verde.

Armonías para el jamón ibérico

En varias ocasiones, me han preguntado por la **mejor armonía para tomar el jamón ibérico**. Incluso, he experimentado con académicos, familia y amigos, para ver cuál era el resultado mayoritario.

La primera conclusión es que hay que cuidar la **temperatura de consumo** del jamón, que debe rondar los 22-24 °C. Sobre la bebida, los **vinos de Jerez** son grandes compañeros, sobre todo el **fino**; también algún **tinto ligero** y **con poca madera**. Lo que es indiscutible, como siempre digo, es que la mejor armonía es la que a cada uno le guste más.

Rafael Ansón

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



SILLONES DE
LA ACADEMIA

Francisco de Zurbarán

Por Rafael Bergillos López

Pintor del Siglo de Oro español que destacó en la pintura religiosa, siguiendo las disposiciones de la contrarreforma sobre el Arte. Sus obras muestran su aguda observación y reproducción del natural, especialmente en la captación de los valores táctiles, así como un gran talento para resaltar las figuras –sobre fondo oscuro en su primera etapa, sobre bellos paisajes después–. Su **colorido** es **muy personal** y bien armonizado: rosas, malvas, verdes, y unos espléndidos blancos. Zurbarán siempre resalta la **humanidad de los personajes santos**, y representa los elementos naturales y las escenas cotidianas con un aire real y espiritualizado al mismo tiempo, en un ambiente de mágico silencio.

Fuente de Cantos (Badajoz), tenía unos 700 habitantes cuando **nació** allí, el **7 de noviembre de 1598**, Francisco de Zurbarán, sexto hijo de un comerciante de origen vasco en buena posición. Desde niño dio muestras de su talento, pues ya en **1613** su padre otorgó un poder para que pudiera **formarse** con el pintor de imaginería **Pedro Díaz de Villanueva** en Sevilla.

Su **primera obra** conocida es una **Inmaculada** de **1616** llena de ternura y cargada también de defectos técnicos, tantos como ilusiones. En **1617** finalizó su aprendizaje y regresó a su pueblo sin pasar por el examen de maestría; parece que tenía prisa por volver, quizás junto a **María Páez**, con quien a los pocos meses **se casó**.

El Cabildo de Llerena –donde bautizó a su hija María– le encargó una fuente. Más tarde pintó para la Cartuja sevillana de las Cuevas, donde su mujer tenía familia, **La visita de San Bruno al papa Urbano II**, donde ya se percibe su interés por la captación virtuosa de las telas; **El Refectorio**, muy desornamentada, en la que la blancura del lienzo juega con la luz marfileña de los hábitos, y **La Virgen de las Cuevas**, heredera del candor de las vírgenes de misericordia medievales, según Guinard. La datación de estas piezas se ha modificado: ya no se consideran producción tan temprana, sino que se fechan a mediados de siglo.

Esas pinturas ya **impresionaron a Alonso Cano** y, en este momento, los frailes cartujos le aconsejaron viajar a Granada para conocer a Sánchez Cotán, uno de los pocos que trabajaban al natural en aquel tiempo.



Autorretratos de Zurbarán, uno incluido en la colección de 10 sellos fabricados en 1962 por la FNMT-RCM



Inmaculada de 1616.



Detalle de La Virgen de las Cuevas, 1655.





Detalle del Cristo Crucificado, 1627

Sin embargo, sus primeros éxitos también coincidieron con penas personales: en 1623 tuvo a su tercera hija y **murió su mujer**.

Parece que, desamparado en su soledad, **se casó** dos años después con **Beatriz Morales**, que le apoyaría mucho en adelante. Comenzó entonces una etapa de **trabajo febril**: en 1626, el convento dominico de san Pablo le encargó **21 cuadros** en un plazo de ocho meses, de los que se conservan **La entrega milagrosa del verdadero retrato de Santo Domingo** en el monasterio de Soriano y **La curación milagrosa del Beato Reginaldo de Orleans**, en la que, sobre un plato, aparecen una taza, una manzana y una rosa, detalles de cercanía que serían tan habituales en sus trabajos posteriores.

De los doctores de la Iglesia sólo quedan tres en Sevilla: **San Ambrosio**, donde profundiza en el retrato psicológico; **San Gregorio Magno**, un estupendo estudio de perspectiva, y **San Jerónimo**, una de sus grandes obras.

En 1627 pintó un **Cristo Crucificado** de **belleza sobrecogedora**: sobre un fondo oscuro, iluminó el lado izquierdo mientras el derecho permanecía en sombra. Una mano se abre y la otra se encoge de dolor; el paño se entrecruza en mil pliegues. En la cruz, además realizó un soberbio estudio de la madera y la sangre.

Al año siguiente llevó a cabo un contrato de **22 pinturas** con la Orden de la Merced Calzada: se trata de **escenas de la vida** de **San Pedro Nolasco** que tenían que tener una dimensión concreta. Zurbarán residiría allí con sus ayudantes siendo proveídos de todo lo necesario pues, en sus palabras, "yo solo he de poner mis manos". De ellos solo se conservan cuatro lienzos: en el Prado se encuentran **La visión de San Pedro Nolasco** y **Aparición del Apóstol San Pedro a San Pedro Nolasco**.

Su éxito se extendió y el municipio de Sevilla le suplicó que estableciera allí su residencia: la ciudad "tomará cuidado de favorecerle y de ayudarle en toda circunstancia". En 1629 se encarga de continuar **el ciclo Vida de San Buenaventura** que había iniciado **Francisco de Herrera**; en estas obras, Zurbarán intenta mostrarnos el triunfo de la contemplación en el seno de la vida activa. Destaca **La exposición del cuerpo de San Buenaventura**, en el Louvre. Para Guinard, salvo El entierro del Conde Orgaz, ninguna pintura posterior al Renacimiento ofrece una imagen así de la muerte de los justos y su grandeza.

Los encargos se suceden. También en 1629 firma un contrato para pintar el **retablo de San José de la Trinidad de Calzadas** y se compromete a pintar doce doctores mercenarios, pero el panorama se torció en 1630. El pasado siempre vuelve, y ahora quizá pueda arrepentirse de su premura juvenil por regresar a Fuente de Cantos.



La exposición del cuerpo de San Buenaventura, 1629



San Jerónimo, 1640

Un año después de la invitación del Cabildo para ir a vivir a Sevilla, Alonso Cano, en nombre del gremio de pintores, exige a Zurbarán que se someta a un examen conforme a la ley. La polémica se hizo agria, pero las autoridades lo apoyaron encargándole una Inmaculada. Es la hora del triunfo: pinta para la Catedral el Retablo de San Pedro y la maravillosa Inmaculada de Jdraque, una composición muy equilibrada.

Zurbarán vertía su profunda fe en sus pinturas; lo vemos en su Inmaculada Concepción con dos clérigos jóvenes (1632) en la que, de la boca de los muchachos, surge la súplica en latín "Muestra que eres Madre; haznos dulces y castos".

En Agnus Dei (Cordero de Dios) de menor tamaño, se recreó en los estudios del blanco entre los rizos. Además, se dedicó a plasmar escenas domésticas de la Virgen con el Niño y una serie de Vírgenes niñas que duermen, pintan o cosen con una ingenuidad conmovedora. Pudo inspirarse en su hija Isabel, de diez años entonces.

Comenzó también a llevar a cabo sus pinturas de la Santa Faz en numerosas variantes y escorzos mientras, al mismo tiempo, se sentía atraído por las que llamaba "naturalezas inanimadas", los bodegones. El éxito le sonrió y por una orden real se le llama a Madrid, donde pintó para el Buen Retiro la serie Las fuerzas de Hércules, donde parece describir más la angustia del héroe que su gloria. Guinard habló de Barroco de fuerza, más que de movimiento; se dice que Felipe IV quedó fascinado.

En 1635 pintó el retrato de El joven Conde de Torrepalma, cuya silueta surgía de la sombra. Al mismo tiempo contrata el Retablo de San Esteban para la iglesia sevillana de ese nombre y, en 1636, Padre eterno, representación de Dios.

Al año siguiente, junto con Alonso Cano y José de Arce, comenzó un retablo para la Cartuja de Nuestra Señora de la Defensa de Jerez, pero abandonó el trabajo porque la ciudad de Sevilla deseaba obsequiar al rey con un barco y se le encargó su decoración, en la que Zurbarán puso a prueba todas sus dotes. Los elogios fueron clamorosos y llegó a firmar como Pintor del Rey.

Finalizadas las pinturas para el barco, volvió a la Cartuja de Jerez, donde realizó una Anunciación que ahora se encuentra en el Musée de Grenoble. Presentó la escena en un interior ideal que prolonga sus luces cálidas en las luces de un rompimiento de gloria.

En sus obras aparece la figura de San José representada como hombre joven lleno de fortaleza, como en la Circuncisión. Posteriormente, en el Monasterio Jerónimo de Guadalupe pinta en la sacristía una magnífica colección de pinturas jugando con la luz del medio ambiente. Quedaba claro que su capacidad de trabajo era desbordante; para Camón Aznar, ni Rubens ni Tiziano en sus fases de mayor fiebre creativa igualaron su esfuerzo.

Detalle Adoración de los Magos, 1638



Agnus Dei, 1631



Santa Isabel de Turingia, 1640



Martirio de Santiago, 1640





Virgen amamantando al Niño, 1660



Bodegón con cacharros, sobre 1650



Inmaculada Concepción de Budapest, 1661



Levi III, uno de Los 12 hijos de Jacob, 1644

Pero el dolor volvió... **de nuevo** con **la muerte de su mujer**. Buscó refugio en la Merced Descalza y allí trabajó en **Cristo con San Lucas como pintor**, que **podría ser su autorretrato** como el santo que ofrece a Dios sus pinceles. Hacia esa época acabó su radiante **Inmaculada del Museo Cerralbo**.

Durante unos años su ritmo se aminora, hasta que **vuelve a casarse** en **1644** con **Leonor de Tordera**. **Tuvo seis hijos** y regresó a la intensidad: realizó un **San Antonio** joven y alegre y sus **grandes series**, como los **Siete infantes de Lara** o **Jacob y sus doce hijos**, que despertaron mucho interés en su tiempo.

También tienen gran importancia sus **series de santas**, de las que conservamos medio centenar aproximadamente, casi todas obras de taller. Destacan **Santa Margarita** y **Santa Casilda Niña**, tratadas con gran delicadeza.

En **1649** la llegada de **la peste se llevó por delante** la alegría de Sevilla y también **a cinco de sus hijos** con Leonor. Le atosigan las deudas, le embargan sus bienes. En **1656** pinta **Cristo con la cruz a cuestas**, peso que podría sentir sobre sí mismo, identificándose con esa figura hundida en el crepúsculo violento.

En **1658** ya no puede resistir y **viaja a Madrid** buscando una gloria que se le escapa de las manos. **Nunca volverá a Sevilla**. En Madrid se encuentra por última vez con Alonso Cano ante un tribunal encargado de probar la limpieza de sangre de Velázquez, trámite necesario para convertir al autor de La Venus del espejo en Caballero de Santiago.

Dos años más tarde, lo que queda de su familia se reúne con él. Trae algunos cuadros y los vende bien. Además, le llega un encargo serio: **uno de los altares** de la **capilla de san Diego de Alcalá de Henares**; los otros dos fueron obra de Cano y Bartolomé Román. Son piezas en las que se conjugan dolor y ternura, como **Virgen con el Niño Jesús** y **San Juanito** o **Virgen amamantando al Niño**, donde no faltan las flores o el juego alegre de las manzanas.

Ahora en los **rostros** de los personajes se refleja el **dramatismo de su vida**, como el de San Pedro arrepentido. Además, se advierte una **evolución de estilo**, más suave y aterciopelado.

Tras afirmarse la doctrina concepcionista, en **1661**, pinta la **Inmaculada Concepción del Museo de Budapest**, una evocación nostálgica de la de 1616.

Falleció en Madrid el **27 de agosto de 1664**, después de una larga enfermedad. Su testamento fue algo parecido a un canto a la gloria efímera: una capa de paño y dos sombreros... un vestido de color acanelado viejo... dos tablas de manteles ordinarios... seis toallas...

Rafael Bergillos López

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