



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

Nº36 - OCTUBRE 2024



**NOTICIAS DE
LA ACADEMIA**
por Francisco Saúco

**La Academia
inicia el curso y
comienza a ultimar
la Gala de sus
premios anuales**



**GASTRÓNOMO
VIAJERO**
por la AEXG

**Una “machorra”
en la isla**

Por favor, que nadie piense en un término sexual despectivo. Machorra, en lenguaje coloquial isleño, es una...



**TURISMO Y
GASTRONOMÍA**
por Francisco Rivero

**Comarca de
Zafra-Río
Bodión**

Al final de septiembre se celebra en Zafra, la capital de la comarca...



MISCELÁNEA
por José Antonio Ramos

**Historias
culinarias de los
conventos de
Trujillo (Parte I)**



**MEZCLADO,
NO AGITADO**
por Alfonso Ramos

**El cabello
de ángel**

El cabello de ángel es un dulce elaborado con las fibras caramelizadas que posee la pulpa de la fruta. Casi siempre se utilizan frutas de la familia...



ARMONÍAS
por Rafael Ansón

**De Cáceres a París:
el recetario que se
llevaron los franceses
del Convento de
San Benito**



**VINO DEL
MES**
por Marcelino Díaz

**BLANCO
12 Cepas
Ecológico 2023**

Bodegas Encina Blanca
Alburquerque, Badajoz

Bodegas Encina Blanca está situada en plena dehesa extremeña, donde la...



**SILLONES
DE LA
ACADEMIA**

**Cada mes, las
personalidades
que dan nombre a
nuestros Sillones**

3 valles
3 otoños





NOTICIAS DE LA
ACADEMIA
por Francisco Saúco



SEMINARIO PERMANENTE
de Gastronomía



La Academia inicia el curso y comienza a ultimar la Gala de sus premios anuales

Noviembre es un mes muy especial para la Academia. Se trata de una fecha que todos los Académicos y Amigos señalamos en rojo en el calendario, por diversos motivos:

- En primer lugar, se inician nuestras conferencias dentro del programa del **Seminario Permanente de Gastronomía** en colaboración con la UEX. El presente curso se antoja realmente interesante en cuanto al eje central sobre el que girarán. Os mantendremos informados en nuestra web y Redes sobre cada conferencia a medida que vayamos cerrándolas.
- Por otra parte ha arrancado también el ciclo de **catas de la AEXG**, siempre tan interesantes, instructivas, reveladoras y entretenidas. Como ya sabéis, para nosotros no se trata tan sólo del deleite sensorial. Nuestra intención además es la educación, comprensión y divulgación en cada una de ellas.

CATAS
DE LA AEXG





Premios AEXG
EXTREMADURA
de **GASTRONOMÍA**

El Otoño Mágico del
Valle del Ambroz
(Cáceres) ha sido
declarada Fiesta de
Interés Turístico
Internacional

“El próximo **21 de noviembre**
celebraremos la **Gala** de los
Premios AEXG Extremadura de
Gastronomía, evento que sin
duda abanderará este mes”

Ahora bien: el acontecimiento que abanderará el presente mes es, sin duda, la **Gala de los Premios AEXG Extremadura de Gastronomía**, que este año alcanzan su séptima edición. Todos los académicos nos encontramos trabajando codo con codo, con el fin de que el próximo **21 de noviembre** disfrutemos nuevamente de una maravillosa velada, en la que nuestros galardonados reciban nuestro reconocimiento en forma de evento a la altura de las circunstancias. En el próximo ATRIL, que publicaremos a finales de mes, os daremos minucioso conocimiento de cada uno de los premiados este presente 2024, así como de la propia Gala.

Tan sólo resta emplazaros a **Extremadura** durante estas mágicas fechas en las que el **otoño** tiñe de encantadores tonos nuestros tres maravillosos **valles** norteños: **Ambroz, Jerte y la Vera**. Cada uno de ellos realiza numerosas actividades gastronómicas, culturales y deportivas de notable interés, que ayudarán sin duda a coronar vuestra visita.

Feliz otoño a todos.

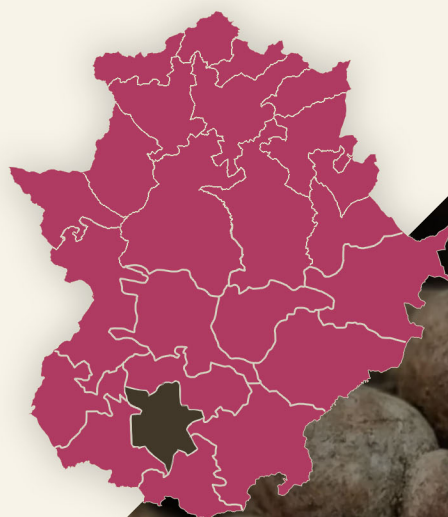
Francisco Saúco

Presidente de la
Academia Extremeña de Gastronomía



TURISMO Y GASTRONOMÍA

por Francisco Rivero



Criadillas de tierra

La comarca de Zafra-río Bodión

Al final de septiembre se celebra en **Zafra**, la capital de la comarca de Río Bodión, la **Feria Internacional Ganadera de San Miguel**, que se inauguró en 1435; desde entonces es la más importante de España y en aquel tiempo supuso el lugar desde donde salió numeroso ganado para América.

Esta enorme comarca de **1.100 kilómetros cuadrados** la conforman **15 pueblos** por los que recorre la famosa vía romana de la Plata, que iba desde Sevilla hasta Astorga, aunque su nombre proceda del árabe **Vía Balat** (camino empedrado).

En su gastronomía son destacables los **espárragos trigueros**, las **criadillas de tierra**, las **setas**, los **caracoles**, las **ancas de rana** o los productos derivados del **cerdo ibérico** –sin olvidarnos de la famosa **caldereta extremeña**–, además de **migas** y dulces, como los **corazones de almendra** del convento de Santa Clara de Zafra.

Corazones del Convento de Santa Clara



Parador de Turismo de Zafra



Zafra



Feria Internacional
Ganadera de San
Miguel en **Zafra**



Fiesta de la Santa
Cruz en **Feria**



Bodegas de
Puebla de
Sancho Pérez

Plaza Chica
en **Zafra**



Solomillo a la
arcilla,
**Restaurante
Las Barandas**

Muy reseñable la cocina del restaurante **Las Barandas**, en los Santos de Maimona, con una dedicación especial a los productos regionales, como también los ofrece la cocina del **Parador de Zafra**. Y los buenos platos regados con vinos de las **bodegas de Puebla de Sancho Pérez** que pertenecen a la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, donde se puedes realizar también diversas actividades de **enoturismo**.

Es imprescindible conocer los **monumentos segedanos**: Colegiata de la Candelaria, castillo de los Duques de Feria (actualmente el Parador de Turismo), plaza Chica, plaza Grande, convento de Santa Clara y otros. Además, merecen visitarse los castillos de Feria, Valencia del Ventoso y Burguillos del Cerro, así como acudir a la **fiesta de la Santa Cruz** en mayo (en Feria) o a los idílicos espacios naturales de los ríos Bodión y Ardila (en Valverde de Burguillos y Valencia del Ventoso respectivamente), donde se pueden pescar **barbos y pardillas** y en los **embalses** de la zona, las famosas **tencas** que en la comarca Tajo-Salor tiene su propia Fiesta de Interés Gastronómico a finales de agosto.

Si uno quiere **descansar** tras una ajetreada vida, se sugiere visitar el **Balneario de El Raposo**, en **Puebla de Sancho Pérez**, que ofrece un excelente alojamiento en su hotel de cuatro estrellas y diversos programas de actividades. Este balneario fue fundado en el año 1926. Sus aguas minero-medicinales son bicarbonatadas, cálcicas, magnésicas y radiactivas (que emiten radioactividad natural y tienen efecto analgésico); además, sus lodos naturales se pueden considerar **vegeto-minerales**.

Francisco Rivero

Académico de la **AEXG**

Doctor en Turismo

Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal



MEZCLADO,
NO AGITADO
por Alfonso Ramos

Cabello de ángel

Porque a nadie le amarga un dulce

El **cabello de ángel** es un dulce elaborado con las **fibras caramelizadas** que posee la **pulpa de la fruta**. Casi siempre se utilizan frutas de la familia de las **cucurbitáceas** (calabazas, cayotes, pepinos, etc.) para elaborarlo. Según el país y la región del mundo, se emplean *Cucurbita ficifolia* (cidra, victoria, cayote, chiverre o alcayota), *Cucurbita maxima* (calabaza, zapallo gigante o auyama) o *Sechium edule* (chayote). En ciertos países de Iberoamérica también se acostumbra a elaborarlo con mango. Suele emplearse como relleno de numerosos dulces en España e Iberoamérica.

Origen, siembra y usos culinarios

La cidra es una de las calabazas más atípicas que existen. Aún no se tienen detalles de su **procedencia** con exactitud, si bien muchas historias apuntan a que su origen pudo estar en **México** o **Perú**, donde su existencia dataría de 3000 años a.C.

La **planta** de la que procede resulta relativamente **fácil de cultivar**, ya que requiere pocos cuidados y se adapta bien a diferentes condiciones bien sean de frío o calor, si bien es cierto que es en ambientes húmedos tropicales y de altura donde mejor se desarrollan.

La **siembra** de la calabaza de cabello de ángel suele producirse entre los meses de **marzo y mayo** y su recolección se hace a partir septiembre; por regla general y a diferencia de otras variantes, la cidra suele pesar entre 3 y 5 kilos. En cuanto a su **aprovechamiento culinario**, de esta planta se utiliza todo (como de nuestros cerditos): los **tallos y hojas** son consumidos como **verduras** para preparar exquisitas **sopas**, sobre todo en México y otros países sudamericanos, de manera similar a la fiore de zucca utilizada en la cocina italiana; las **hojas tiernas** se pueden consumir en **ensaladas** crudas, escaldadas o salteadas; sus **frutos**, cuando están recién cosechados, son ingredientes excelentes para **guisos** y también **pueden comerse pelados y hervidos**; pero es cuando el **fruto** se halla **maduro**, hecho que se produce entre los seis meses y el año de su recolección, cuando se extrae de esta calabaza tan peculiar la **pulpa** que dará lugar al **cabello de ángel**.



Sopa de guías
que contiene
guías, brotes
y flores de
calabaza



Calabaza
de cidra





Bayonesas



Ensaïmada de
cabell de àngel



Tarta de
chiverre

Características y uso culinario

Tanto visualmente como al llevarlo a la boca, el cabello de ángel viene a ser **algo así como una mermelada**, elaborada mediante la **cocción de la pulpa de una cucurbitácea** –como ya indicamos anteriormente– en una solución de azúcar muy concentrada (**almíbar**) hasta que se deshila en una especie de **finas hebras doradas**.

En España se emplea la calabaza de cidra o almizclera, un tipo de calabaza de piel dura y verde pintada de manchas blancas cuya carne es **muy fibrosa** y de un tono amarillo muy pálido (prácticamente blanco), cualidades que le aportan esa textura y aspecto tan característicos, vislumbrándose así la idoneidad de su nombre.

Suele emplearse en el almíbar la misma cantidad de azúcar que de calabaza. En algunas ocasiones se añade a la mezcla zumo de limón (un medio ácido) y canela para aromatizar.

El filamentosamente dorado dulce resultante posee un delicioso sabor, sensible y suave, que adicionalmente agradará al paladar y aportará importantes beneficios a nuestra salud: el fruto posee un alto contenido en fibra y vitaminas del grupo B, C y E, además de ser una relevante fuente de antioxidantes.

En cuanto a su uso, se emplea principalmente como relleno de tartas, pasteles, empanadillas, borrachuelos, bayonesas, ensaimadas...

Además de su uso como relleno, el cabello de ángel puede tomarse también solo o, tal como haríamos con la mermelada, acompañando, por ejemplo, a diversos quesos sobre una tostada.

Cabello de ángel en la repostería española

De norte a sur y bañando todo nuestro territorio gastronómico, este delicioso y peculiar ingrediente se halla presente en infinidad de postres, a los que dispensa ese toque tan delicado, esa singular sutileza.

Así que sin más dilación, redoblemos tambores y reivindiquemos (¿o descubramos?) algunos dulces tradicionales típicos de la gastronomía española en los que el cabello de ángel es uno de sus protagonistas (dicen haberlo visto en numerosas ocasiones "cogido al hombro del Señor Hojaldre":

• **Ensaïmada mallorquina**. Se ha convertido en un producto de gran popularidad nacional e internacional, tomándose en ocasiones como mero souvenir por los visitantes a las islas, sin reparar en la consideración de la cultura y tradición que la ensaimada alberga tras de sí.

Y es que se trata de un producto con gran tradición en las islas, muy apreciado por sus familias en las fechas más señaladas.

De hecho, la ensaimada de cabello de ángel en concreto es, junto con la ensaimada sin relleno, la que más tiempo lleva formando parte de la cultura gastronómica mallorquina. Un alimento de masa azucarada, fermentada y horneada, elaborada con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo; su origen se remonta al siglo XVII, época en la que se encuentran las primeras referencias escritas sobre ella.

• **Pastelitos murcianos o de Lorca.** Se hacen de forma artesanal y con ingredientes muy fáciles de encontrar como la harina, la manteca de cerdo, el azúcar, la ralladura de limón o naranja, los huevos, la canela y el cabello de ángel.

• **Pastel cordobés.** Cuenta con dos versiones: la grande, denominada pastelón, y la individual, a la que se llama Manolete, haciendo referencia al torero cordobés y su afición a comer estos dulces. Su origen es árabe y aunque la receta original se elaboraba únicamente con cabello de ángel, posteriormente se le ha añadido el jamón serrano para aportarle esa combinación de sabores dulce-salado tan peculiar. Para su elaboración se emplea una masa mezcla de harina y manteca de cerdo (en proporciones similares), que se suele plegar varias veces con el objeto de preparar un hojaldre. Se rellena y mete al horno, recubierto de huevo. Al sacar del horno se recubre de azúcar glas y canela en polvo. Suele servirse con un vino de pasas. Se suelen preparar el 17 de noviembre, día de los patronos de Córdoba San Acisclo y Santa Victoria, día en el que se desarrolla la denominada jornada del pastel cordobés, repartiéndose gratuitamente una porción de este pastel a cada uno de los asistentes.

• **Coca de Isla Cristina.** Es un dulce tradicional de la localidad de Isla Cristina, Huelva. Sus principales ingredientes son cabello de ángel, almendras y canela que, mezclados con otros ingredientes base, formulan una combinación ordenada de texturas y sabores. Como resultado final, encontramos una cubierta consistente con un «relleno» esponjoso y suave. La coca se consume sobre todo en Semana Santa, si bien se ha popularizado tanto que puede encontrarse en las pastelerías de la localidad durante todo el año.

• **Orejas de fraile.** Aunque son típicas de Murcia se preparan también en Galicia, Castilla la Mancha y Cataluña. Suelen elaborarse en la época de carnaval y se trata básicamente de tortas dulces o 'tejas' con anís y rellenas de cabello de ángel muy crujientes. Tienen forma de oreja, lo que aclara la procedencia de su nombre, si bien no queda claro de lo "fraile", pues se trata de un dulce popular más que conventual.

Pastel cordobés



Orejas de fraile



Coca de Isla Cristina



Pastelitos murcianos





Cortadillos
de cidra



Carlos
Folgueida
y su famosa
Tarta de
Mondoñedo



Jesuitas de
Bilbao



Torta del
inglés

· **Truchas canarias de cabello de ángel.** Se elaboran en las Islas Canarias y se pueden encontrar con relleno de batata, almendras o cabello de ángel. El aspecto es parecido al de una empanada o empanadilla rellenas de dulce.

· **Jesuitas de Bilbao.** Si hay algo que no puede faltar en las pastelerías de Bilbao son sus "jesuitas", un pastel de toda la vida y el preferido de las amak cuando quedan para tomar un café. Su origen real es un tanto incierto y confuso, pues también es uno de los dulces simbólicos de la gastronomía de Oporto, especialmente en Santo Tirso. De hecho, el aspecto de ambos es exactamente igual, con la particularidad que en Bilbao siempre se rellenan de cabello de ángel y, por el contrario, en Portugal suele ser más habitual rellenarlos de crema pastelera.

· **Cortadillos de cidra.** Se trata de un dulce andaluz que se elaboraba, tradicionalmente, en los conventos. Muy típicos de toda la región, pero especialmente populares en Cádiz y, sobre todo, en Sevilla, es en Écija donde se sitúa el origen de estos dulces. Allí se estableció la primera fábrica dedicada a la elaboración de los cortadillos de cidra fuera de los conventos y en la actualidad los sigue produciendo. Seguro que os suena su nombre, San Martín de Porres. De aspecto parecido a los polvorones, están rellenos de cabello de ángel y aderezados con limón, sabores muy reconocibles al saborearlos. Aunque están presentes en las bandejas de los dulces de Navidad de muchas familias del sur, no son exclusivos de estas fechas. En Extremadura también encontramos otro dulce denominado cortadillo, si bien en este caso se trata de un bizcocho proveniente del reino de Castilla.

· **Torta inglesa de Carmona.** También conocida como torta del inglés, tiene su origen entre los años 1882 y 1885, cuando el arqueólogo británico George Edward Bonsor realizaba una investigación de unas ruinas en Carmona (Sevilla). Se dice que le gustaba tanto el dulce que lo encargaba a diario y lo pedían en la pastelería como "la torta del inglés". Podemos encontrarlo relleno de crema pastelera, trufa, nata, chocolate o, por supuesto, de cabello de ángel.

· **Tarta de Mondoñedo.** Hablar de Mondoñedo (Galicia) es hablar de "O Rei das Tartas". En los años 50, el maestro obrador Carlos Folgueira creó la tarta de Mondoñedo hecha a base de harina, mantequilla, almendra, huevo, almíbar, fruta confitada y cabello de ángel: sobre un fondo de pasta ligeramente hojaldrada lleva una capa de cabello de ángel, otra de bizcocho borracho y encima otra de almendra molida más bien gruesa; cuando sale del horno se la adorna con frutas escarchadas, especialmente higos.

• **Cuajada de carnaval de Granada.** En la cocina se puede aprovechar todo y eso es lo que debieron pensar los creadores de este postre típico de Granada, hecho con restos de polvorones y mantecados de Navidad, además de cabello de ángel. Por eso, si decides hacerla en casa, es una excelente idea de receta de aprovechamiento para los polvorones que te hayan sobrado de las fiestas navideñas. Además, otra peculiaridad de este dulce es que se prepara en un cuenco de cerámica granadina con forma de lebrillo, decorado con la flor de granada y motivos árabes.

• **Tortas de Alma.** Producto típico de la repostería artesana del Maestrazgo (Teruel), si bien son también muy populares en toda la provincia de Zaragoza. Poseen una forma de media luna y están rellenas con una mermelada de calabaza amarilla, de categoría extra, denominada "Alma". También se hallan rebozadas en azúcar en grano. En la elaboración de la mermelada, además de utilizarse el azúcar se añade miel. Esto le da un sabor y aroma particularmente agradable. Además, posee una textura suave sin la presencia de hebras del fruto. Suelen consumirse en la fiesta de Todos los Santos.

• **Pastissets de Tortosa.** Denominados también casquetes y panadons, son muy parecidos a las tortas de Alma (forma de empanadilla rellena de cabello de ángel) y se elaboran en Cataluña y Comunidad Valenciana. La receta original aragonesa está rellena de cabello de ángel y la masa se elabora con aceite, harina de trigo, huevo, anís y mistela o moscatel dependiendo de la zona. En algunas localidades como Amposta, se rellenan también de boniato o requesón.

• **Virolos de Baeza.** Son el dulce más típico de Baeza (Jaén), y se elaboran con un hojaldre que destaca por su ligereza y suavidad, además de azúcar glas y cabello de ángel. Tiene su origen en una panadería familiar y poseen hojaldre de auténtica calidad del cual se dice que no puedes comerte solo uno. Su receta es un secreto bien guardado por los autores...

• **Cachaps de Paterna.** Paterna es famosa por la torre de la Cordá o las Cuevas del Batán, entre otras cosas; pero también lo es por el típico dulce paterno, habitual –sobre todo– a la hora del café: el cachap. Un dulce que sólo se elabora en esta localidad en un horno, en exclusiva, situado en el número 3 de la calle Médico Ballester, muy cerquita del ayuntamiento. Sus ingredientes básicos incluyen crema o cabello de ángel, azúcar y gelatina, todo ello elaborado con finas y crujientes capas de hojaldre rellenas de una crema, cuya mezcla sólo conoce el pastelero del Horno del Rosario; un horno con casi doscientos años de antigüedad, datando su apertura en 1829.

Cuajada de carnaval de Granada



Tortas de Alma

Cachaps de Paterna y fachada del Horno del Rosario



Virolos de Baeza





Bodigos
de Tamurejo



Pastisset de
Tortosa

Tortada
lorquina



· **Tortada lorquina.** La comarca de Lorca es un lugar de encuentro de numerosos caminos y culturas. Ahora eso sí: si quieres hacer una ruta golosa, estás en el lugar adecuado para descubrir la tortada lorquina, un delicioso bizcocho empapado en almíbar que combina el dulce merengue, la suave crema, las avellanas crujientes y el delicioso cabello de ángel y que suele coronarse con una guinda. Una delicia para el paladar que te transportará a la rica tradición gastronómica de la región.

· **Bodigos de Tamurejo.** Para cerrar en la tierra, nos trasladamos a la provincia de Badajoz. El olor de los bodigos en Todos los Santos se mezclan en Tamurejo con el del pan de toda la vida que elabora La Hermana Antonia, uno de los santuarios del pan artesano en Extremadura. Y es que en La Siberia extremeña, sus bodigos son los reyes indiscutibles de la repostería en estas fechas. Se trata de un dulce típico del otoño que tradicionalmente se consumía en salidas al campo el día 1 de noviembre y que consta de una masa frita, semejante a una empanadilla, pero con una personalidad innegable: se aromatiza con anís y piel de naranja. El relleno, por su parte, suele ser cabello de ángel, aunque en localidades vecinas existe incluso una versión salada.

Nos hemos dejado muchos otros dulces en el tintero, es cierto; tan sólo hemos querido mostrar algunas de estas **delicias españolas** con las que elevar a la máxima exponencia un café de tarde en grata compañía y amena conversación. Y seguro que tú tienes tu preferida...

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG



Una “machorra” en la isla

Un artículo de José Luis Pérez Vega

Por favor, que nadie piense en un término sexual despectivo. **Machorra**, en lenguaje coloquial isleño, es una **cabra joven que no ha sido cubierta por un macho**.

Es importante recalcar estos términos porque muestran el cariño de algunos **canarios** por todo lo suyo y por **sus tradiciones**.

Si se habla de un plato colectivo no consigo encontrar nada más comunitario que “**el puchero canario**” (léase ahora, con todo el respeto, con el acento precioso y cantarín “puyero canario”).

He tenido el honor y el privilegio de participar en la elaboración de este plato que reúne **ingredientes de máxima calidad** con el **respeto por los comensales**, el **cariño a las tradiciones** y el tiempo que pasa lento y rinde y conjunta todos los ingredientes.

El puchero del que voy a hablar conjunta la **cabra majorera**, que es una cabra de una **raza autóctona de Fuerteventura**, con las papas y verduras de varios tipos con influjos trasatlánticos.

Es un **plato completo** en cuanto a los ingredientes, puesto que se necesita cabra majorera (en este caso se usó machorra), laurel, clavo, sal, papas, habichuelas, cebolla, calabaza, piñas de millo, hierba huerto, así como cariño a los demás, tiempo, respeto a las tradiciones, saber tocar el timble, las lapas o cantar isas y folías.

Este puchero **llevó más de siete horas de elaboración** y por ello quedó tan sustancioso, pero ligero. Dio de comer a varias parrandas y duró varios días. Y hay que decir que es un **puchero particular**, de una familia trabajadora y humilde pero espléndida con los demás.



Cabra del Viento,
escultura del artista majorero
Juan Miguel Cubas

Monolito del Roque del Moro,
playa de Cofete, Parque Natural
de Jandía, Fuerteventura



Cabra majorera



Gofio canario

Todos los ingredientes, las bebidas, los acompañamientos... fueron puestos a disposición de todos los conocidos, familiares, vecinos y cantantes que, **incluso desde otras islas, fueron a probar el puchero de Juliana y Guillermo**, aunque ahora, desgraciadamente porque ya no están, lo preparan sus hijos que **hacen perdurar esta "tradición"**.

Como plato se elabora una **sopa ligera** con algo de **pasta fina** para ir atemperando el cuerpo para las horas de cante y hermanamiento. Después de este entrante cada comensal recibe un **plato sustancioso de la citada carne**, acompañada **con papas y finalmente el millo con verduras**. Más que un plato por tanto, es un menú que cada uno de los asistentes degusta y está servido personalmente por los miembros de la familia y colaboradoras.

En este caso concreto lleva una logística complicada puesto que todos los asistentes precisan de menaje y tiempo de degustación, debiendo estar sentados y confortables para su mayor disfrute. No es baladí comentarlo, puesto que **la familia anfitriona agasaja a cada uno de los aproximadamente doscientos comensales**, sin menoscabo de tiempo.

Por último hay que saber que nunca se sabe el número de participantes puesto que es una invitación a todos los conocidos para que se visite a la familia y se cante por las fiestas.

Todo lo expuesto hasta el momento hace entender que la **cabra majorera**, antes tal vez menospreciada por su dureza y sabor intenso, **ha logrado un lugar en el templo de la comida colectiva y festiva** que la eleva a una comunión de todos en un momento singular y único.

La machorra, la cabra, el macho, el baifo, son palabras que nos trasladan a este puchero, pero que también está en platos como la **ropavieja**, carne de cabra compuesta y que junto con el **gofio** y los buenos **vinos de Lanzarote, Tenerife...** nos transportan a las "Islas Afortunadas".

Redacción de la AEXG



VINO DEL MES

por Marcelino Díaz



BLANCO

12 Cepas Ecológico 2023

Bodegas Encina Blanca

Alburquerque, Badajoz

Bodegas Encina Blanca está situada en Alburquerque junto a la **sierra de San Pedro**, en plena dehesa extremeña, donde la encina convive en perfecta armonía con la vid y en la que aún se conservan magníficos **lagares de vino** esculpidos en la roca granítica vestigios de una vinicultura milenaria y que son verdaderas **joyas enológicas**.

Con suelos francos arcillosos, **José Rivero** y familia han sabido **recuperar variedades de vides prefiloxéricas ancestrales** que se daban ya por perdidas y que han venido a enriquecer el material vegetativo de Extremadura, aportando una atractiva singularidad de aromas y sabores a sus **vinos blancos** tranquilos y espumosos.

Junto a ellas, la bodega ha incorporado la tradicional Tempranillo y otras de origen francés, con las que elabora excelentes **vinos tintos**.

Unos y otros han conseguido **numerosos premios** en certámenes nacionales e internacionales, posicionándolos a la altura de los mejores vinos extremeños y españoles.

La bodega cuenta con las **instalaciones y tecnología más modernas del mercado**, que le permiten optimizar los trabajos de recepción de uvas, prensado y fermentación de los mostos así como la crianza de sus vinos.

En paralelo a todo ello, se ofrece al **enoturista** la posibilidad visitar los viñedos y su entorno, la bodega y, por ende, disfrutar de la deliciosa y peculiar **gastronomía local en su restaurante**.





Encina Blanca
De Alburquerque



12 Cepas ecológico 2023, Encina Blanca

- PVP: 11,5 € la botella.
- Variedades: Zurrieles, Verdejo Serrano, Bastardo blanco, Folgasao, Hebés, Chardonnay, Cayetana, Doña Blanca, Beba, Alarije, Colombard y Cigüentes.

Notas de cata



En la fase visual ofrece un bonito color blanco acerado con ligeros dejes verdosos.



En la nariz se muestra limpio, intenso con notas de frutas maduras de pulpa blanca.



Al paladar es amplio, armonioso con un paso de boca goloso que nos evoca recuerdos de la pulpa de membrillo.

Próximamente la bodega sacará al mercado un excelente blanco del 2022 fermentado en barrica con una magnífica calidad y una original presentación.

Marcelino Díaz

Académico de la AEXG





MISCELÁNEA

por José Antonio Ramos

Historias culinarias de los conventos de Trujillo (Parte I)

Las posibilidades culinarias de la región extremeña están condicionadas por los recursos propios de sus tierras y por la imaginación que desarrollen sus gentes. Los frailes y las monjas de nuestros conventos crearon su propio fogón y demostraron históricamente una gran sabiduría para la cocina.

En Extremadura coexistieron dos corrientes culinarias, la conventual y la rural o campesina, la cocina del terruño extremeño. Las reglas para comer y comportarse en la mesa datan ya de la Edad Media. Alimentarse sigue siendo un acto solemne y público y no está bien visto comer en cuclillas, ni de pie, ni hacerlo a toda prisa. En la Castilla del siglo XIII, el rey Alfonso X daba ya instrucciones a los ayos encargados de la educación de los príncipes para que los enseñasen a ser "limpios et apuestos en el comer", para que no les permitiesen tomar los bocados con todos los dedos de la mano y para que, después de comer, los obligaran a lavarse las manos y a secárselas en toallas, en lugar de hacerlo en los vestidos. En la Edad Media comienza a generalizarse la existencia de una habitación dedicada a albergar los fogones en castillos y en monasterios y conventos y grandes casas en general, cada vez más integrada en la misma casa. Los conventos han guardado entre sus muros los secretos de la confección de las recetas más exquisitas y sabrosas de la cocina tradicional, recetas que aún se siguen elaborando en los conventos trujillanos. Se imprime un especial énfasis en los dulces porque en su confección son maestras las monjas, pero también hemos localizado recetas de entrantes, ensaladas, caldos, sopas, purés, guisos, pastas para terminar con una lista importante de postres.

El arte culinario debe muchísimo a los monasterios por haber guardado los manuscritos de las civilizaciones o sociedades que se derrumbaron, y por el incesante espíritu de superación o perfeccionamiento que tenían ellos.

La calidad y riqueza de las despensas de los conventos fue proverbial y de ellas salieron un buen número de recetas, y puede decirse que buena parte de la gastronomía española nació precisamente en los conventos y en los monasterios.

*Yo te levaré a cassa.
E mostrarte he el camino.
Fazerte he fuego e brasa.
Darte he del pan e del vino.*

(Arcipreste de Hita,
Cantiga de la Serrana,
estrofa 965)



En la Edad Media el alimento del alma era tan importante como el del cuerpo



Fachada del Convento de Franciscanos Observantes

Monjas cocinando





Tocinillo
de cielo



Glorias



Huesos
de santo

Yemas de
Santa Teresa



Suspiros
de monja

Algunas de las recetas traspasaron los muros conventuales y se extendieron por el país con nombres que en muchos casos aluden claramente a su origen: **huevos de clausura**, o **suspiros de monja**.

Tras los muros de monasterios y conventos se han guardado durante siglos los secretos de algunas de las recetas más antiguas de nuestra repostería: **Suspiros y pellizcos de monja**, **yemas**, **tocinos de cielo**, **huesos de santo**, **glorias**, son sólo algunos de los nombres de evidentes reminiscencias que han pasado de generación en generación y que aún se siguen elaborando en Trujillo. La sabiduría gastronómica de las monjas y los frailes será conocido en público, gracias a las recetas que las mismas nos han facilitado o aquellas que hemos encontrado en los viejos legajos y cartas que aún se conservan en el fondo de sus bibliotecas y que duermen el sueño de los justos. Hoy en día es tan importante localizar un testamento antiguo, un libro manuscrito o un legajo de siglos como encontrar recetas antiguas de cocina procedentes de los monasterios. Por ejemplo **Dionisio Pérez**, en su *Guía del buen comer español*, habla de los tratados que se escribían en los conventos españoles, como por ejemplo el libro de consignación que utilizaban los capuchinos de la provincia de Andalucía, obra fechada en el año 1740; y en otro lugar, el *Libro de Alcántara*, recetario del convento alcantarino que fue considerado como el mejor trofeo de la guerra.¹

Los principales recetarios surgieron en los conventos. No podemos olvidar la obra *Común modo de guisar que observaban en las casas y colegios de los padres jesuitas de la Compañía de Jesús, nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, de **Juan de Altimiras** (1758)², franciscano de la provincia religiosa dará con uno de los libros más interesantes de la bibliografía gastronómica. También es importante la obra del lego **Antonio Salsete**, titulada *el cocinero religioso instruido en aprestar las comidas de carne, pescado, yerbas y potajes a su comunidad*, que publicara a finales del siglo XVII³.

¹ ESCOFFIER, A: *Le guide culinaire*, hace referencias a las recetas de "Faisán à la mode d'Alcántara", "Bécasse à la mode d'Alcántara" y "Perdreau à la mode d'Alcántara". Edición de 2001. Fue cocinero, restaurador y escritor culinario, Escoffier publicó en el año 1902 su primer libro de éxito, *La Guía Culinaria*, que contenía 5.000 recetas. Este libro tuvo una importancia capital en la cocina Francesa y se sigue utilizando hoy en día como libro de texto de cocina clásica, o como recetario. En 1903, publicó *Le guide culinaire* (Guía de Cocina).

² "Muchas cosas encontrarás, amigo lector, en esta cartilla, que por ventura te disonarán, por lo poco limado del estilo; pero sobre ser necesarias para explicar la diversidad de las viandas y sus confecciones, tienen excusa en tu prudencia y mi empleo. Si algo aprendieres en ella, da sólo a Dios las gracias, que es Autor de todo lo bueno, disimula mis faltas y atiende al fin de esta obrilla, que es la gloria de Dios e instruir al cocinero poco experto, a cuyo fin observa las siguientes notas". Estas palabras, extraídas del prólogo que el fraile lego Juan de Altimiras escribió

³ SALSETE, A: *El cocinero religioso*. Tomo I: Edición facsímil del manuscrito titulado "El cocinero religioso instruido en aprestar las comidas de carne, pescado, yerbas y potages a su comunidad"; Sarobe, Víctor Manuel (ed. lit.). Gobierno de Navarra, 2ª edición, 1996.

Sopas
de tomate
con higos



Técula-mécula



Gallina
trufada



Huevos de
clausura



En muchas ocasiones eran los propios religiosos los que facilitaban alimentos a sus propios vecinos; tal es el caso del Real Monasterio de Ntra. Sra. de Guadalupe, centro de peregrinos, atendidos por la cocina de los monjes. **Pedro de Medina**, en su obra *Libro de las grandezas y cosas memorables de España*⁴, nos refiere que "a la gente que aquí come dar monasterio ordinariamente cada día mil y quinientas raciones, sin otras muchas extraordinarias. Gástanse cada un año ordinariamente diez o doce mil maneras de trigo; de vino, casi veinte mil arrobas; de carne, por lo menos siete mil cabezas de todo ganado, vacas, carneros y puercos, y sin esto, lo que se gasta de terneras, gallinas y otras aves no tiene cuenta".

Si visitamos **Trujillo**, encontraremos una exquisita **gallina trufada**, unas **sopas de tomate con higos**, **moraga** o **landrillas**. En época de **caza**, desde la conventual **perdiz a la prueba de jabalí**, el **conejo al salmorejo**, o la **perdiz "al hoyo"**, **perdices estofadas o escabechadas**, sólo son una pequeña muestra de la rica y plural cocina extremeña, que harán las delicias de cualquier gastrónomo amante de la buena mesa.

La **repostería extremeña** es rica en dulces caseros que no tiene que ver nada con esa nueva alquimia de sabores que en el progreso va imponiendo. La riqueza de la más pura artesanía de dulces tiene una amplia representación en todo Extremadura. Tan sólo por mencionar algunos, la **técula-mecula**, los **corazones de monjas**, la **sopa de almendras**, los **fritos borrachos**, las **roschas de palo**, los **repápalos**, las **roschas de aire** o los **dulces caseros de los conventos**, los **bollos o tortas de chicharrón**, son representantes de esa dulcería que nuestros estómagos nos agradecerán, que no ha sido compuesta y acomodada de otras tierras sino forjadas con el temple de una raza puramente extremeña.

(Continuará...)

José Antonio Ramos Rubio

Cronista oficial de Trujillo

⁴ Libro de grandezas y cosas memorables de España. Agora de nuevo hecho por el maestro Pedro de Medina, Impreso en casa de P. Robles y I. Vilanueva, 1566.



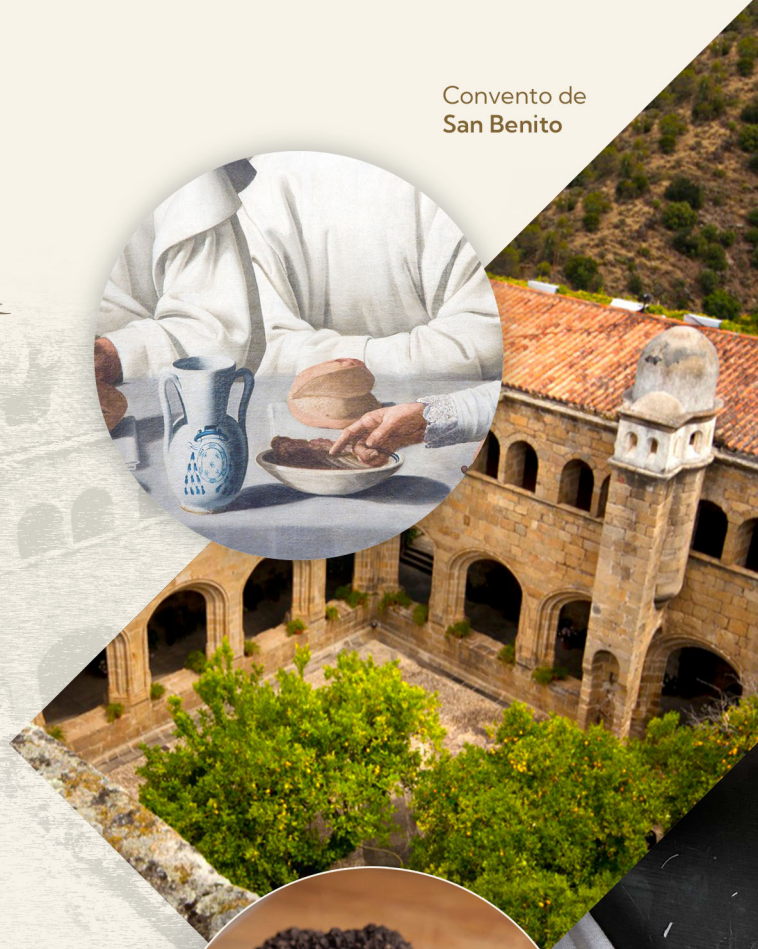
ARMONÍAS

por Rafael Ansón

Convento de
San Benito



Faisán



De Cáceres a París: el recetario que se llevaron los franceses del Convento de San Benito

Desde hace algunos meses, una historia ha comenzado a popularizarse como hipótesis de valor ante un hecho histórico que podría hacer que la distancia entre Cáceres y París fuera mucho más corta de lo que se pensaba.

Alcántara (Cáceres) fue la sede del **Convento de San Benito**, de la Orden Militar de Alcántara y, también, el templo en cuya biblioteca los monjes guardaban joyas bibliográficas de importante valor.

Entre ellas, un famoso **recetario manuscrito**, que terminó en manos del **general Jean-Andoche Junot** (duque de Abrantes), durante la invasión de las tropas francesas en 1807, y que él envió a su mujer, **Laura Permon**, conocida memorialista y novelista francesa.

De acuerdo con datos del historiador Jesús Sierra Bolaños, la escritora quedó tan impresionada con el recetario que difundió, entre las mejores cocinas de París, elaboraciones como el **consomé**; los **guisos de perdices, faisanes y becadas**; el **pastel de hígado de pato**; los **aderezos del bacalao**; o los **usos de las trufas**.

Pero Laura Permon obvió un detalle importante: la procedencia de aquellos platos. Casi un siglo después, fue **Auguste Escoffier** quien, en la *Guide Culinaire*, publicó también algunas de esas preparaciones, por lo que los profesionales de la gastronomía del mundo descubrieron la "perdiz al modo de Alcántara" o el "bacalao monacal".



A. ESCOFFIER Le Guide Culinaire

The first complete translation into English

THE COMPLETE GUIDE
TO THE ART OF
MODERN COOKERY

Translated by
Knell and R. J. Kaufmann

GUIDE TO MODERN COOKERY,
published in 1907

Laura
Permon





Becadas



El propio Escoffier atribuyó estas recetas a los monjes del Convento de San Benito, asegurando que fue el "mejor trofeo" que logró Francia de esa guerra, lo que dejaba entrever que algunos platos de la cocina de ese país habían nacido, en realidad, en tierras españolas.

De hecho, la Real Academia de Gastronomía, cuyo objetivo es preservar y difundir el patrimonio cultural de nuestro país, llevó a cabo un trabajo de investigación, en colaboración con las Academias Autonómicas de Gastronomía, para plasmar, "en la versión más fidedigna posible a su origen", platos imprescindibles de la gastronomía española y que forman parte del patrimonio cultural.

Uno de ellos es, precisamente, la perdiz al modo de Alcántara, que se rellena con paté de cerdo (para el que se usan hígado, tocino, manteca y lomo de cerdo, almendras y avellanas) y trufas, se macera en vino de Oporto y se fríe a fuego vivo en manteca de cerdo.

Jornadas de Cocina Conventual Extremeña

A lo largo de todo el año, los pueblos del Tajo celebran diversos eventos para poner en valor la naturaleza, la cultura y la gastronomía.

En su generosa despensa, hay productos del cerdo ibérico (el jamón de la DOP Dehesa de Extremadura y sus derivados), cordero y ternera (amparados por Indicaciones Geográficas Protegidas), quesos de Carballo y Valencia de Alcántara, carnes de caza, aceites de oliva, miel, peces de río y dulces tradicionales.

Es por ello por lo que, en noviembre, se celebran, en Alcántara, las Jornadas de Cocina Conventual, como exposición de unos productos y tradiciones locales de incalculable valor, en un lugar que le contó al mundo (hoy lo sabemos) cómo preparar el imprescindible consomé y otros platos populares.

Rafael Ansón

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



Auguste Escoffier

Perdiz al modo de Alcántara



Interior convento de San Benito





Pedro de Valdivia

Por Francisco Saúco Sánchez-Casas

Pedro de Valdivia fue un militar y conquistador español, nacido el **17 de abril de 1497** en Extremadura, perteneciente a la Corona de Castilla en aquella época. El lugar preciso sigue todavía en discusión, pues varias localidades de la comarca de La Serena se disputan ser la cuna del conquistador. Las fuentes indican a Villanueva de la Serena como el lugar de nacimiento, aunque otras indican también a Castuera, donde está su casa natal y la de sus antepasados. Campanario (de donde es natural originalmente la familia Valdivia) y Zalamea de la Serena también son mencionadas alternativas a su origen.

Familia

Pedro de Valdivia perteneció a una **familia de hidalgos con cierta tradición militar**, la Casa de Valdivia. El cronista y soldado de la hueste de Valdivia Pedro Mariño de Lobera, señala en su *Crónica del Reino de Chile*: «*el gobernador Don Pedro de Valdivia fue hijo legítimo de Pedro de Onças (Arias) de Melo, portugués muy hijodalgo, y de Isabel Gutiérrez de Valdivia, natural de la villa de Campanario en Extremadura, de muy noble linaje*». Sin embargo, nunca ha podido ser encontrado en los archivos españoles documento alguno (civil, militar o eclesiástico) que avale esta afirmación. Por otra parte, el acabado estudio genealógico *La familia de Pedro de Valdivia*, publicado en 1935 por el erudito chileno Luis de Roa y Ursúa (1874-1947), ha establecido que muy probablemente el conquistador fue hijo legítimo de **Pedro Onças de Melo** y de su esposa **Isabel Gutiérrez de Valdivia**, ambos de linaje noble.

Experiencia militar

En **1520** inició su carrera como **soldado** en la Guerra de las Comunidades de Castilla, y posteriormente militó en el ejército del emperador Carlos V, destacando su participación durante las **campañas de Flandes y las Guerras Italianas**, en la **batalla de Pavía** y en el **asalto a Roma**.

Contrajo **matrimonio en Zalamea en 1525**, con una noble llamada doña **Marina Ortiz de Gaete**, natural de Salamanca. En 1535 partió al Nuevo Mundo y no volvería a ver a su esposa.

Emprendió viaje a **América** en la expedición de Jerónimo de Ortal, llegando a la **isla de Cubagua en 1535** con el propósito de iniciar la búsqueda del fabuloso **El Dorado**. En Tierra Firme participó en el

Pedro de
Valdivia



Batalla de Pavía
por Rupert Heller.
National Museum,
Estocolmo



Marina
Ortiz de
Gaete



Valdivia y su tropa rebautizaron el Cerro Huelén (que significaba dolor) como **cerro Santa Lucía**, en honor a la santa del 13 de diciembre, fecha en que llegaron al **valle del Mapocho**.



Río Mapocho



Batalla de las Salinas, en la que derrotaron a Diego de Almagro



Inés Suárez

descubrimiento y conquista de la provincia de **Nueva Andalucía** con su amigo Jerónimo de Alderete, compañero de armas en la Guerra de las Comunidades de Castilla. Fue testigo de la fundación de **San Miguel de Neverí** en 1535. Desavenencias con Ortal hicieron que parte de sus expedicionarios lo abandonaran. Alderete, Valdivia y una cuarentena de hombres más estaban entre los alzados. Al separarse llegaron al territorio de la Provincia de Venezuela bajo el control de los Welser de Augsburgo y, como desertores, los detuvieron y los cabezillas fueron enviados a Santo Domingo para ser juzgados.

Valdivia no figuraba entre ellos; fue liberado y se quedó en Coro. Durante su estancia hizo amistad con Francisco Martínez Vegaso, adelantado y prestamista español al servicio de los Welser. Años después, Valdivia, Alderete y Martínez se asociarían para la conquista de Chile.

Tras un período todavía no esclarecido, en 1538 Valdivia pasó al **Perú** y se alistó en las fuerzas de **Francisco Pizarro**, participando como su **maestre de campo** en la guerra civil que mantenía con Diego de Almagro, derrotado en la batalla de las Salinas. Al finalizar este conflicto, su desempeño militar fue reconocido con minas de plata en el Cerro de Porco (**Potosí**), y tierras en el valle de la Canela (**Charcas**). Cercana a esta encomienda estaba la parcela asignada a la viuda de un militar, **Inés Suárez**, con quien estableció un vínculo íntimo, aún estando casado en España.

Valdivia obtuvo, además, el título de **Teniente Gobernador de Chile**, aunque «no me favoreció –escribió más tarde–, ni con un tan solo peso de la Caja de S. M. ni suyo, y a mi costa e misión hice la gente e gastos que convino para la jornada, y me adeudé por lo poco que hallé prestado, demás de lo que al presente yo tenía».

Y es que pese a su empeño por llegar hasta Chile, era la tierra más desacreditada de las Indias: miserable, hostil, sin oro y de clima muy frío. Ello provocó que encontrase numerosas dificultades para reunir financiación y soldados, ambos a punto de frustrar su plan. Aún así, en 1540 Valdivia consiguió emprender su **viaje al país**.

Expedición a Chile

Valdivia salió de Cuzco en **enero de 1540** con 11 españoles, incluida Inés Suárez, y un contingente de indios yanaconas, dirigiéndose a **Arequipa** donde esperaron la llegada de refuerzos de los restos de algunas expediciones, que lentamente aparecieron. El grupo más importante era de 70 hombres, bajo el capitán **Francisco de Villagra**. Más al sur lo esperaba otro grupo de 25 españoles, al mando de **Francisco de Aguirre**.

Así pues, poco más de 150 españoles fueron los que avanzaron hasta el **valle de Copiapó**. Allí Valdivia tomó posesión del territorio en nombre del Rey y dio por nombre **Nueva Extremadura**. Luego continuó hasta el **valle del Mapocho**, adonde llegó en diciembre de 1540.

A partir de informaciones de indígenas del Perú y noticias de compañeros de Almagro, Valdivia había resuelto que su primera población se levantaría allí. La nueva ciudad, fundada el 12 de febrero de 1541, recibió el nombre de **Santiago del Nuevo Extremo**. Situada a orillas del mismo río y al pie del cerro rebautizado Santa Lucía, tenía las ventajas de un clima benigno, una población indígena abundante, agricultura en buen pie en los terrenos vecinos y cierta cercanía a la costa para que el auxilio pudiese llegar con facilidad.

Convocó a los indios y les hizo saber de su propósito de **establecerse**, tolerando éstos la presencia de los españoles. Valdivia supo que los naturales enviaban tributo en **oro** al inca y logró averiguar que éste se extraía de los lavaderos del estero Marga-Marga, logrando que el cacique local le proporcionara indios para su **explotación**. También dispuso la **construcción de un bergantín** en la desembocadura del río Aconcagua, vecino a los lavaderos, con el fin de asegurarse la comunicación con el Perú.

A medida que avanzaba la recolección de las cosechas, los indios aumentaban sus bravatas, diciendo que matarían a todos como hicieron los almagristas con Francisco Pizarro en el Perú.

La temida **rebelión de los indios** comenzó con el ataque a los españoles a cargo de las faenas en los **lavaderos de oro** y la **destrucción del bergantín** en construcción. A ello se sumó a una conspiración contra Valdivia para reemplazarlo por Pero Sancho de Hoz. La conjura fue detectada aunque sólo se castigó a unos pocos, por necesidad de conservar las escasas fuerzas. El asalto a Marga-Marga fue el preludio del **ataque e incendio de Santiago** el 11 de **septiembre de 1541**, mientras Valdivia estaba ausente. El asalto fue rechazado, pero perdieron todas las viviendas y los alimentos: sólo se salvaron 2 almuerzas de trigo, 3 puercos y 2 aves de corral.

Avisado del desastre, Valdivia regresó al poblado en ruinas y decidió empezar de nuevo. Despachó a Alonso de Monroy y cuatro jinetes a pedir refuerzos al Perú, a la vez que se iniciaba la lenta reconstrucción de las viviendas. Los animales, machos y hembras, así como los granos de trigo, fueron dedicados a la reproducción.

Siguieron tiempos muy duros antes de que los **primeros auxilios** llegaran en septiembre de 1543, a bordo de la Santiaguillo, equipada por Diego García de Villalón y Lucas Martínez Vegazo. Traía a bordo a Francisco Martínez, socio de Valdivia. En diciembre del mismo año, regresó a Santiago Alonso de Monroy, con un refuerzo de **70 españoles**. Ello dio mayor seguridad a la colonia y permitió a Valdivia distraer algunos hombres al mando de Juan Bohón para hacer una fundación en el **norte del territorio** en el verano de 1544, que se llamó **La Serena** en honor a la patria de Valdivia.

Con el arribo de la San Pedro al mando de Juan Bautista Pastene en la **primavera de 1544**, Valdivia pudo contar con los medios para la **exploración** del litoral hacia el sur hasta el **estrecho de Magallanes**.

Nombrado teniente y capitán general de la Mar, Pastene, a la cabeza de una escuadrilla formada por **la Santiaguillo** y **la San Pedro**, recorrió la costa hasta la bahía de San Pedro hasta los 41°, donde tomó posesión de la tierra.

Los refuerzos recibidos también permitieron a Valdivia avanzar más allá de los **límites del río Cachapoal**, pero resultaban insuficientes para emprender la conquista de las tierras del sur. Valdivia había enviado a Monroy y Pastene al Perú en busca de auxilios con 70.000 pesos en oro, para favorecer este empeño. Acompañaba a los anteriores, Antonio de Ulloa.

En sus salidas por las Chile central, Valdivia pudo apreciar que la **guerra de recursos** que habían llevado a cabo los indígenas para obligar a los españoles a abandonar el territorio, también había repercutido sobre los naturales. La sensible disminución de población indígena en la zona controlada por los españoles obligó a efectuar un **nuevo reparto de encomiendas**, reduciendo el número de éstas a treinta y dos, lo que dio lugar a una **nueva revuelta**, encabezada por Pero Sancho de Hoz, prontamente sofocada.

La conjura tenía **ramificaciones en el Perú**, donde sus enemigos habían tratado de llevar refuerzos para apoyar a Pero Sancho. Favorecía su propósito la muerte de Monroy en Lima y la rebelión de Gonzalo Pizarro contra el representante del Monarca. Antonio de Ulloa, unido a Lorenzo de Aldana, pariente y jefe del destacamento pizarrista en Lima, había logrado que se incautaran los pesos enviados y la nave de Pastene. Este último, venciendo mil obstáculos, terminó por conseguir un navío y llevar refuerzos a Chile.

Informado de lo sucedido, Valdivia estimó conveniente ir a el Perú para consolidar su posición y reunir más hombres.

En Tarapacá, Valdivia conoció la victoria de Gonzalo Pizarro sobre Diego Centeno. También supo que el licenciado **Pedro de la Gasca**, **presidente de la Audiencia**, ya estaba en Lima y se preparaba para enfrentarse en Cuzco a Pizarro. Valdivia alcanzó a La Gasca y se unió a sus fuerzas con el rango de capitán. La experiencia militar de Valdivia fue valorada por el representante del Monarca, quien lo incorporó a su estado mayor.

Cuando Valdivia fue a darle cuenta de la victoria en Jaquijaguana, el presidente lo recibió de manera afectuosa: "¡Ah señor **gobernador**, que Su Majestad os debe mucho!" Era la primera vez que lo llamaba por su título. Este **reconocimiento se formalizó** mediante una provisión de **18 de abril de 1548** por la cual La Gasca lo designó en el cargo en nombre del Rey, a la vez que **fijó los límites de su jurisdicción**, desde Copiapó hasta los 41° de latitud sur y 100 leguas desde la costa hasta el interior, sólo hasta la zona explorada, hecho que contrariaba las expectativas de Valdivia, que pretendía tierras hasta el estrecho de Magallanes.



Santiago de Chile en la actualidad



Puerto de Valdivia, explorado por Juan Bautista Pastene en 1544, por orden de Valdivia



Ciudad de Valdivia en la actualidad

La conquista de Chile

La conquista española en Chile sin duda se encontraba bajo el liderazgo de Pedro de Valdivia y **se intensificó entre** los años **1550 y 1553**, destacando no obstante la precariedad del dominio español y la amenaza constante de levantamientos indígenas. **Aunque era esencial consolidar la conquista** antes de establecer nuevas poblaciones, la abundante población nativa disponible para encomiendas y la presión por explotar su trabajo impulsaron a Valdivia a avanzar en la **fundación de ciudades**.

En el verano de **1552**, Valdivia inició una campaña hacia el sur, comenzando con la fundación de **La Imperial** el **16 de abril**. En esta primera fundación, se repartieron setenta y cinco encomiendas, que resultaron muy valiosas, lo que atrajo a encomenderos de Santiago que renunciaron a sus encomiendas en otras regiones para beneficiarse de las nuevas oportunidades. Posteriormente, Valdivia continuó su campaña hacia el **río Calle-Calle**, donde el **9 de febrero de 1552** fundó la ciudad que llevaría su nombre, **Valdivia**. Nuevamente, la abundante población indígena permitió otorgar un gran número de repartimientos.

Paralelamente, **Jerónimo de Alderete** fue enviado hacia el interior en busca de un paso a través de la cordillera, lo que culminó en la fundación de **Villa Rica**, un asentamiento a orillas del **lago Mallalauquén**, aludiendo a la riqueza mineral de la zona. Valdivia, por su parte, exploró el territorio hacia el sur, llegando al seno de Reloncaví, antes de regresar a Concepción para prepararse para el invierno.

A finales de **1552**, **Valdivia envió a Alderete a España** como su apoderado en la Corte, con la misión de solicitar la ampliación de su gobierno y otros beneficios, incluyendo un título nobiliario y la llegada de su familia a Chile. En un intento por consolidar su control sobre la región, Valdivia también mandó **a Francisco de Aguirre al otro lado de la cordillera** hacia La Serena **y a Francisco Villagra al sur**, con instrucciones de explorar y avanzar hacia el estrecho de Magallanes. Para complementar estos esfuerzos, organizó una **expedición marítima bajo el mando de Francisco de Ulloa** para reconocer y explorar el estrecho.

A medida que avanzaba la explotación de los **lavaderos de oro en Quilacoya**, la riqueza parecía al alcance de Valdivia. Sin embargo, comenzaron a surgir signos de **descontento entre los indígenas**, lo que generó inquietud entre los españoles.



Muerte de Valdivia

En **diciembre de 1553**, un **ataque al fuerte de Tucapel** obligó a la guarnición a retirarse a Purén, desde donde solicitaron **refuerzos a La Imperial**.

Enterado **Valdivia** de los sucesos, se dirigió desde Concepción **a Quilacoya**, donde hizo levantar un fortín. Aquí recibió un mensaje de Juan Gómez de Almagro, quien había conducido con refuerzos desde La Imperial a Purén, avisando que había logrado rechazar un asedio de los indios.

Valdivia citó a Almagro para reunirse en Tucapel el día de Navidad con el objetivo de repoblar el fuerte, pero advirtió sobre la necesidad de no desproteger Purén. Sin embargo, **las noticias** de un posible ataque indígena, **propaladas por los propios indios**, provocaron que Almagro demorara su partida, lo que desembocó en la **división de las fuerzas españolas**.

Lautaro, un indígena que había sido caballerizo de Valdivia y se había unido a su gente, había planificado esta **estrategia** y aprovechó esta oportunidad. Cuando Valdivia y sus hombres se encontraron, fueron atacados por sucesivos contingentes indígenas.

Tras horas de combate, agotados y superados en número, fueron derrotados. **Pedro de Valdivia murió**, pues, el **25 de diciembre de 1553 en Tucapel**.

La muerte de Valdivia marcó un momento crucial en la historia de la conquista, debilitando la presencia española en la región y evidenciando la resistencia indígena.

Este episodio subraya tanto la **ambición de los conquistadores** como las **complejas dinámicas de poder** entre los españoles y los pueblos indígenas en la lucha por el control territorial.

Francisco Saúco Sánchez-Casas

Presidente de la AEXG



Lautaro



Últimos
momentos de
Valdivia



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