



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

ESPECIAL VII PREMIOS AEXG



**PRESIDENTE DE
LA ACADEMIA**

Francisco Saúco

**VII Premios AEXG
Extremadura de
Gastronomía**



Premio AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

**Paradores
de Turismo**

Cocina de Paradores



Premio AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

**D.O.P. Torta
del Casar**
Consejo Regulador
Producto extremeño



Premio AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

Grupo ROSA

Exportación de
productos extremeños de
caza para la gastronomía



Premio AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

**Restaurante
Boada**

Restauración extremeña



ARMONÍAS
por Rafael Ansón

**El brillo de las
estrellas
Michelin en
España**



**VINO DEL
MES**
por Marcelino Díaz

CAVA

**Paiva
Brut Nature**

Bodegas Dehesa de Arriba
GRUPO MARTÍNEZ PAIVA
Almendralejo, Badajoz

*¡Feliz
2025!*



**PRESIDENTE DE
LA ACADEMIA**
Francisco Saúco

VII Premios AEXG Extremadura de Gastronomía

Como cada enero desde nuestro, vuestro ATRIL, vayan por delante mis deseos para todos de un venturoso año 2025.

La Academia y su Junta Directiva iniciamos un nuevo año con **ilusión y voluntad renovadas**, teniendo siempre como fin el desarrollo de sus fines y la consecución de nuevos y mayores logros. **Disfrutar, divulgar, celebrar, educar y homenajear** la gastronomía extremeña sin duda conforman importantes pilares de nuestra hoja de ruta diaria.

El **Seminario Permanente de Gastronomía**, en colaboración con la UEX, sigue desarrollándose como cada año con éxito. Lo cierto es que cada nuevo ponente vuelve a asombrarnos con los contenidos de sus charlas. Os emplazamos a nuestra web y Redes para informaros sobre cada conferencia cercana en el calendario.

Por otra parte, el **ciclo de catas de la AEXG** continúa su andadura. Entretenidas, instructivas y clarificadoras, nos ayudan a comprender las bebidas y alimentos no sólo autóctonos, sino de todos los confines del mundo, así como las armonías apropiadas que consiguen elevarlos y complementarlos de forma deliciosa. Los sentidos se disfrutan, pero también se educan.

Tan sólo resta hacer balance de la pasada **Gala de los Premios AEXG Extremadura de Gastronomía**, ya en su **VII edición**. Su celebración constató el óptimo estado en el que se hallan nuestros productos, profesionales y entidades relacionadas con la gastronomía.



D.O.P. Torta del Casar
Consejo Regulador
Premios AEXG 2024
Producto Extremeño

Grupo ROSA

Premios AEXG 2024
Exportación de
productos
extremeños de caza
para la gastronomía



Restaurante BOADA

Premios AEXG 2024
Restauración
extremeña



Paradores de Turismo

Premios AEXG 2024
Cocina de Paradores

Asimismo y en el posterior cocktail al acto, pudimos percibir la **maravillosa sintonía entre Académicos y Amigos de la AEXG**, así como el firme y unánime propósito en **poner nombres y apellidos** a aquellos exponentes regionales que defienden y difunden nuestra vasta y excelsa cultura gastronómica de un modo magistral.

Las **cocinas de Paradores**, el **Grupo ROSA**, el **restaurante Boada** y la **D.O.P. Torta del Casar** pasan a formar parte de nuestra **familia de galardonados**: emprendedores y personas de los que la Academia se siente francamente orgullosos.

Como último apunte, permítanme seguir incidiendo en la trascendental **importancia** de los **jefes de sala y anfitriones gastronómicos**: nuestros clientes y visitantes se sentirán valorados y compartirán nuestras bondades al mundo si sabemos transmitir transparencia, confianza, respeto y profesionalidad a cada uno de ellos... Por favor, ¡cuidad y mimad el detalle!

Feliz año

Francisco Saúco

Presidente de la
Academia Extremeña de Gastronomía



Premio **AEXG**
EXTREMADURA
de **GASTRONOMÍA**

Parador de Jarandilla
de la Vera. Migas
extremenos con
huevos fritos.

Paradores de Turismo

Cocina de Paradores

Paradores, la mejor gastronomía regional en espacios únicos

Paradores es un modelo turístico único en el mundo que ofrece la exclusiva experiencia de disfrutar de la cocina regional, local y del entorno en enclaves singulares: **castillos, fortalezas, conventos, palacios y espacios naturales de excepción**. Una de las misiones de la compañía es la promoción de la gastronomía española. Su cocina está fuertemente ligada a los lugares donde se ubican los **98 hoteles** por lo que, desde su **fundación en 1928**, presenta la mejor gastronomía de las distintas regiones españolas.

La cadena hotelera pública es pionera en ofrecer cocina de cercanía y ha reforzado su apuesta por los **productos locales y de proximidad** en busca no sólo de la materia prima de la mejor calidad, sino también del compromiso con los entornos en los que desarrolla su actividad, reflejo de la sostenibilidad económica, social y medioambiental que guía su modelo de negocio. Este año, Paradores celebra **96 años de historia**, durante los que ha atesorado un patrimonio gastronómico que se ha ido enriqueciendo gracias a la dedicación y el trabajo incansable de sus equipos de cocina y sala.

Un intenso y sabroso viaje por la gastronomía española

En su centenar de restaurantes conviven en armonía las **recetas tradicionales y las últimas tendencias gastronómicas**, lo que hace de Paradores el estandarte de la gastronomía más genuina de nuestro país. **Exponente del sabor y la cultura gastronómica española**, recorrer Paradores y sentarse a la mesa en sus restaurantes es predisponerse a sumergirse en un singular viaje sensorial.



Parador de Mérida. Pluma ibérica de raza autóctona, confitada a baja temperatura y terminada en horno de carbón de encina y sarmientos.



Vistas del interior del Parador de Plasencia.



Cartas renovadas con platos que se centran en la calidad y cercanía, así como elaboraciones con productos de temporada **adaptados a cada zona y Parador**. Una experiencia diferenciada en cada establecimiento que permite descubrir y disfrutar de la variedad y riqueza culinaria de todas las regiones de España. Investigadores y conservadores de recetas tradicionales, **creadores de cocina contemporánea con raíces**, platos con identidad, producto local y del entorno, materia prima de temporada, talento entre fogones... Y todo ello en destinos seguros y con un protocolo riguroso que ofrece garantías al viajero en todos los servicios.

Cocina de cercanía y sostenible

La decidida apuesta por el producto pegado al territorio se traduce, además de en una cocina diferenciada con una marcada identidad local, en una **contribución a la sostenibilidad económica y social del entorno** en el que desarrollan su actividad. El apoyo a los productores locales permite no sólo surtir de **productos ecológicos de máxima calidad**, sino un determinante **impulso a la economía local**, al mantenimiento del medio rural y al freno de la despoblación en zonas generalmente desfavorecidas.

Un referente nacional

Esta apuesta por la cocina tradicional y regional le han valido **numerosos reconocimientos** como el premio extraordinario "Alimentos de España" concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por ser un referente en la promoción de la gastronomía española dentro y fuera de nuestras fronteras; el premio "Cubi" 2018 a la "Institución Gastronómica" por defender el patrimonio gastronómico de España, el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Institución Gastronómica por la recuperación del patrimonio, la cultura y las tradiciones de la gastronomía regional o, ahora, el **Premio de la Academia Extremeña de Gastronomía a la Cocina Regional**.

Vistas generales del Parador de Guadalupe y el Real Monasterio de Santa María.



Parador de Guadalupe. Caldereta extremeña.

Fachada del
Parador de Cáceres.



Parador de Plasencia.
Pollo a lo "Padre Pedro".



Guardianes de la tradición extremeña

Esta filosofía tiene fiel reflejo en la propuesta gastronómica de los **siete Paradores**, ubicados en la Comunidad Autónoma de **Extremadura**, todos ellos históricos y exponentes de una **cocina tradicional actualizada**. Surtidas de las singulares dehesas y de los fértiles valles, sus cartas rinden culto al cerdo ibérico, con el **jamón de bellota DOP Dehesa de Extremadura** como enseña principal, a sus apreciados y variados **quesos**, a las carnes de calidad como el **cordero IGP Corderex** o la **ternera retinta 100% raza autóctona**, a los **embutidos autóctonos** como el lomo doblado, la patatera de Malpartida o la morcilla de la Puebla Guadalupe, al **arroz de la Vega del Guadiana** o al insustituible **pimentón de la Vera**.

Su oferta está trufada de platos típicos de **herencia pastoril y monacal** como las migas, el bacalao, el zorongollo, el rin-ran, la sopa de tomate, el ajo blanco extremeño, el pollo a lo "Padre Pedro", las patatas a lo pobre o revolconas, la caldereta de cordero o los asados, sin olvidar **postres de tradición** como los repápalos dulces, los milhojas del convento, la tégula-mégula o un sorprendente **helado artesano de queso con miel** que se ha convertido en uno de los iconos de la cadena.

Viajar a los Paradores cacereños y pacenses es sumergirse en **la esencia y la cultura de la cocina extremeña**, explorando la diversidad de sabores y texturas que caracterizan a cada comarca. Es una oportunidad única para descubrir la gastronomía regional y disfrutar de una enriquecedora experiencia explorando nuevas sensaciones a través de cada uno de sus restaurantes.

Parador de Zafra.
Buñuelos de bacalao.



Fachada del
Parador de Mérida.



Premio AEXG
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

D.O.P. Torta del Casar. Consejo Regulador Producto extremeño

Un recorrido por 25 años de Denominación de Origen

El pasado 2024 se ha celebrado un hito especial en su historia, y es que han pasado **25 años** ya, desde que la **Torta del Casar** alcanzara el reconocimiento como **Denominación de Origen**. Un cuarto de siglo dedicados a preservar y promover un **queso único, nacido del alma de Extremadura** y que representa mucho más que un simple producto: es su identidad, su orgullo y su conexión con la tierra casareña, con la tierra extremeña.

A finales de los **años 90**, la popularidad de la Torta del Casar estaba creciendo fuera de nuestro territorio natural. Esta fama traía consigo grandes oportunidades, pero también ciertos riesgos: había que **proteger su esencia**, ese carácter especial que hacía de este queso algo inimitable. Así **nació la Denominación de Origen**, como una forma de asegurarse que la Torta del Casar siguiera siendo auténtica, de que cada pieza que llegara al consumidor reflejara fielmente sus prácticas tradicionales, su tierra y el trabajo de sus ganaderos y queseros.

Obtener la Denominación de Origen no fue fácil; implicaba el **compromiso de ganaderos y queseros** de trabajar conjuntamente para proteger su forma de hacer las cosas. Pero sabían también que, aceptando esta apuesta colectiva, no sólo estarían asegurando la calidad de la Torta del Casar, sino también contribuyendo a la conservación de una cultura y un modo de vida ligados profundamente a nuestra tierra.



Cardo (*Cynara Cardunculus*):
elemento clave
en la elaboración
de la **Torta del
Casar**

Cardo



Isotipo o símbolo del
Consejo Regulador D.O.P. Torta del Casar

El cuidado y control durante el proceso de maduración, con sus constantes volteos, harán que cada Torta del Casar evolucione correctamente, adquiriendo su cremosa textura.



1999 - 2024
25
aniversario



La Denominación de Origen Protegida sólo admite la leche procedente de ovejas pertenecientes a los troncos merino y entrefino.

Hoy, cuando ven a sus productores seguir estos procesos con la misma dedicación que hace 25 años, sienten que **la DOP ha sido un guardián de sus raíces**. Gracias a ella, han conservado **prácticas ancestrales** que ahora forman parte de su identidad y que, de otro modo, habrían podido perderse en el tiempo.

Quizá uno de los logros que más les enorgullezca es ver cómo la **Torta del Casar** ha traspasado fronteras, llevando **el nombre de Extremadura a distintos rincones del mundo**. Y así, cada vez que alguien, en cualquier parte del mundo, prueba la Torta del Casar, está experimentando un pedacito de nuestra tierra y de nuestra pasión.

Durante estos 25 años, también han aprendido que preservar no significa quedarse estáticos. Han abrazado la **innovación**, buscando siempre maneras de hacer **la producción más sostenible**, de mejorar sin sacrificar la autenticidad. Cada cambio, cada mejora, se hace siempre con respeto y amor por su, por nuestra tradición.

Según dicen hoy, al mirar atrás y ver todo lo que han logrado, no pueden evitar emocionarse, pues celebrar estos **25 años** es **recordar cada paso**, cada esfuerzo, cada sacrificio que les ha traído hasta aquí. Pero también es **mirar hacia adelante** con la esperanza de que, dentro de otros 25 años, la Torta del Casar siga siendo un símbolo de nuestra tierra, nuestra cultura y nuestro compromiso con la autenticidad.

Finalmente nos queda agradecer no sólo a **ganaderos y queseros**, sino también a los dos **presidentes del Consejo Regulador**, Ricardo Regalado y Ángel Pacheco, el hecho de que la Torta del Casar se haya convertido en dignísima **abanderada internacional** de la **calidad y autenticidad** que los **productos extremeños** y españoles ofrecen al mundo.



Premio **AEXG**
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA

Grupo ROSA

Exportación de productos extremeños de caza para la gastronomía

De Extremadura al mundo

El Grupo Rosa está formado por un **conjunto de empresas** dedicadas al **sector alimentario**, en su mayoría. Un equipo de **más de 75 profesionales** comprometidos con el buen hacer que ofrecen a sus clientes más exigentes el sabor auténtico y exclusivo de la gastronomía extremeña.

Manuel Rosa Ortiz comenzó su actividad en **1940** como **pequeño negocio familiar**, con un almacén de venta al por mayor de productos alimenticios en **Villanueva de la Serena** (Badajoz). Progresivamente, fue diversificando sus actividades y transformándose hasta llegar a formar un grupo de empresas con distintas actividades.

En concreto, el Grupo Rosa cuenta principalmente con **5 empresas**: Distribución nacional y regional de **productos alimenticios congelados y refrigerados**, empresa de **carne de caza** (contando con una sala de despiece propia, explotación agrícola de **fruta de hueso**, explotación de **ganado vacuno** y finalmente una explotación ganadera de **caballos de Pura Raza Española**.

El grupo Rosa cuenta con explotaciones agrícolas de **melocotones, nectarinas y ciruelas** con las mejores técnicas de producción y más respetuosas con el Medio Ambiente. Posee 400 Hectáreas de frutales en las fincas La Jarilla y El Bodonal, dos enclaves junto al río Guadiana, en el corazón de las Vegas Altas.

Grupo Rosa posee **40 años de experiencia** en la **distribución** a comerciantes, minoristas y canal HORECA en **Extremadura y provincias limítrofes**.

Además, está dedicado a la **distribución** a comerciantes **mayoristas y grandes superficies** en todo el territorio **nacional**.



Ciervo, jabalí, gamo o muflón. Especialización en carnes que acreditan a Manuel Rosa Ortiz SC como una empresa líder en venta de carne de caza mayor.



Ragout de Ciervo y Jabalí, al Vino o con Ciruelas, especialidades de Manuel Rosa Ortiz SC



Magros de Ciervo y Jabalí, productos de la línea gourmet elaborados por Manuel Rosa Ortiz SC



Para darles ese servicio, cuentan con **instalaciones frigoríficas** de gran capacidad y empresas punteras de logística con una **flota de camiones frigoríficos** de gran tonelaje.

Han logrado desarrollarse y crecer gracias tanto a su gama de **productos congelados nacionales** y de importación, como a su **servicio directo** hasta las instalaciones de los **clientes**.

Y en cuanto a la venta de **carne de caza mayor**, razón principal por la que la Academia ha decidido premiar al Grupo Rosa, **Manuel Rosa Ortiz SC** es una empresa **líder en venta de carne de caza mayor**, especializada principalmente en piezas de **ciervo y jabalí**. Desde 1940 son especialistas en el sector de la carne de caza.

Además, a pesar de adaptarse a los **cambios tecnológicos** y contar con los **procesos** más **innovadores**, siguen manteniendo su tradicional **despiece de carne a mano**.

Su principal objetivo es **ofrecer la mejor carne de caza**, con **cortes perfectos y al gusto**, satisfaciendo así las necesidades de los clientes más exigentes. En definitiva, **personalizando** cada uno de **los pedidos**, de carnes frescas y congeladas.

Destacamos algunas piezas que elaboran tales como el **lomo de jabalí**, **ragout de jabalí**, **solomillo de ciervo**, **lomo de ciervo** o **bistecs de ciervo**, entre otros muchos. También existe una amplia gama de **productos de carne de gamo y carne de muflón**.

Además, Manuel Rosa Ortiz SC posee una **línea gourmet de productos elaborados con carne de caza**, ya sean magros de ciervo y jabalí, así como platos preparados listos para cocinar.

Su materia prima consta de **más de un 80% de carne de caza** y el resto de **ingredientes son naturales**, con los cuales consiguen elaborar excelentes y deliciosos procesados, listos para implementar en nuestra alimentación de una manera rápida y **saludable**.



Premio **AEXG**
EXTREMADURA
de GASTRONOMÍA



Pulpo ahumado,
uno de los
sorprendentes
platos de
BOADA

Restaurante Boada

Restauración extremeña

¡Sólo déjate sorprender!

Ubicado en Villamiel, un pintoresco y singular pueblo de la Sierra de Gata, **Boada** es un restaurante de autor que abrió sus puertas en 2018. Con una propuesta gastronómica única y muy personal, Boada ha logrado consolidarse como un referente culinario en una localidad de apenas 400 habitantes. Su éxito radica en una **cocina de fusión** que une lo mejor de los **productos extremeños con influencias peruanas, asiáticas y latinoamericanas**, creando sofisticadas y sorprendentes combinaciones que no dejan de innovar.

Bajo la dirección de **Raúl Colán**, chef, copropietario y gerente, el restaurante se basa en una filosofía simple pero profunda: cuidar cada detalle y hacer que el comensal se sienta como en casa. A pesar de su ubicación alejada de las grandes urbes, Boada ha logrado sobresalir gracias a su **atención personalizada**, la calidad de sus productos y la **dedicación de un equipo comprometido**.



Raúl Colán.
Chef,
copropietario
y gerente de
BOADA



Tataki de atún
sellado en soja y
salsa Teriyaki

BOADA

De aquí y de allá, el Ceviche quiere más:

Ceviche Peruano de pescado en su leche de tigre, maíz tostado y crujientes de Boniato y Plátano



Croqueta de ají de gallina



Esfera de chocolate



Presa ibérica a la brasa con verduritas salteadas y salsa demi-glace



El Chef Raúl Colán emplatando algunos de sus originales y sorprendentes platos

El restaurante, recomendado en la **Guía Repsol 2023-2024**, mantiene una esencia discreta pero potente, ofreciendo una experiencia gastronómica de primer nivel sin recurrir a la ostentación. Su cocina se adapta constantemente, cambiando con frecuencia su carta para seguir sorprendiendo a los comensales. Además, los vinos que acompañan los platos se seleccionan cuidadosamente, con una apuesta por novedades interesantes provenientes de Portugal.

La clave de su éxito no solo reside en la **calidad** de la comida y la **originalidad de sus platos**, sino también en el esmero por garantizar una **atención cercana y exclusiva**. Las reservas son limitadas para asegurar la calidad del servicio y una experiencia única. **Boada** no es sólo un restaurante, sino un **destino para los amantes de la gastronomía** que buscan **algo diferente**, un viaje sensorial a través de sabores inesperados, donde cada plato es una pequeña obra de arte.



Canelón estilo catalán al horno relleno de ternera



ARMONÍAS

por Rafael Ansón

El brillo de las estrellas Michelin en España

La famosa guía roja hizo públicos sus premios anuales hace unas semanas, en una gala celebrada en el Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de Murcia. A sus conocidas estrellas (con un nuevo restaurante con 3 estrellas; tres con 2; y 32 con 1), se suman otros 86 nuevos restaurantes recomendados, 15 Bib Gourmand, 9 Estrellas Verdes y 4 premios especiales.

Michelin fue, durante muchos años, la referencia más importante del mundo a nivel gastronómico. Hoy continúa teniendo gran protagonismo, y muchos restaurantes ansían ser reconocidos por la prestigiosa guía francesa, nacida en el año 1900.

Nuevas estrellas en España

En la gala se reveló la nueva lista de estrellas, repartidas por toda la geografía española. **Casa Marcial**, de los hermanos Manzano, en la aldea asturiana de La Salgar, se incorpora al listado de los restaurantes **triestrellados**. Hoy son 16 en este podio.

Los tres nuevos establecimientos distinguidos con **2 estrellas** en esta última edición, son **Alevante by Ángel León** y **Lú Cocina y Alma**, en las localidades gaditanas de Chiclana y Jerez de la Frontera, respectivamente; y **Retiro da Costiña**, en Santa Comba (A Coruña). Estoy seguro de que hay muchos más restaurantes españoles que las merecen, dado el gran nivel que tiene ahora mismo nuestra gastronomía.

La guía ha sido más generosa, este año, con los negocios reconocidos con **1 estrella**, entre los que hay **32 nuevos**, repartidos por varias comunidades: Cataluña, Madrid, Castilla-La Mancha, Castilla y León, País Vasco, Aragón, Galicia, Andalucía, Islas Canarias, Comunidad Valenciana y Murcia.

casa Marcial



Alevante
ÁNGEL LEÓN



COSTIÑA
Manuel Costiña



COSTIÑA

LÚ
COCINA Y ALMA



José Luis Paniagua
Premio al Sommelier 2024.
Restaurante Atrio



MARALBA
By Fran Martínez

Cristina Díaz
Premio a la Jefa de Sala.
Restaurante Maralba

Otras distinciones

Además de las estrellas, se han otorgado otras distinciones: Bib Gourmand, restaurantes recomendados, con Estrella Verde y los *Special Awards*.

El sello **Bib Gourmand** de Michelin, otorgado a 9 restaurantes este año, destaca a negocios gastronómicos sobresalientes por su comida de calidad a precios más asequibles.

Y no quiero dejar de referirme a los que la guía ha señalado como **restaurantes recomendados**, seleccionados por la calidad de su cocina. En esta edición, se suman 86, que forman parte de los 752 con esta distinción en España.

Las **Estrellas Verdes** reconocen a los establecimientos más punteros en lo que a prácticas de sostenibilidad se refiere. Son 10 los nuevos restaurantes clasificados con esta distinción.

También se entregaron cuatro **Premios Especiales**: el **Premio a la Jefa de Sala** fue para **Cristina Díaz**, del restaurante Maralba, en Almansa; el **Premio al Sommelier 2024** fue para **José Luis Paniagua**, del triestrellado Atrio, en Cáceres; el **Premio al Mejor Chef Joven** fue para **Carlos Casillas**, del restaurante Barro, en Ávila; y el **Premio al Chef Mentor**, para **Pedro Subijana**, alma mater del vasco Akelarre.



Helado de pollo.
Restaurante Barro

Carlos Casillas
Premio al Chef Joven.
Restaurante Barro

BARRO



Pedro Subijana
Premio al Chef Mentor.
Restaurante Akelarre



AKELARRE

PEDRO SUBIJANA

Flor de bacalao,
brandada y remolachas.
Restaurante Akelarre



VERSÁTIL



ESTRELLAS
MICHELIN

a | t | r | i | o



Alberca



Nardi



MICHELIN BIB
GOURMAND



Acebuche



El Molino



La Finca-Villa Xarahiz

Michelin en Extremadura

Y quiero hacer una mención especial a la región de Extremadura. Además de **Atrio**, que ostenta **3 estrellas Michelin** desde 2022 (gracias a la fabulosa cocina de autor de Toño Pérez y a la extraordinaria bodega y sala que dirige José Polo), destaca **Versátil**, en la localidad cacereña de Zarza de Granadilla, con **1 estrella Michelin**, que premia su cocina moderna unida a la tradición, con productos locales y vinos de la tierra.

Pero también hay restaurantes con el distintivo **Bib Gourmand**: **El Molino**, de Madrigal de la Vera; **Nardi**, de Hervás; **La Finca-Villa Xarahiz**, de Jaraíz de la Vera; **Alberca**, de Trujillo; y **Acebuche**, de Zafra.

Y dos nuevos establecimientos que han logrado el sello de **recomendados** y que se suman a los 14 que ya había (4 en la provincia de Badajoz y 10 en la de Cáceres). Son **Miga** y **Borona Bistró**, ambos en la ciudad de Cáceres, con raíces en el recetario más tradicional pero completamente reconocible, actualizado y puesto al día.

Rafael Ansón

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



VINO DEL MES

por Marcelino Díaz



CAVA

Paiva Brut Nature

Bodegas Dehesa de Arriba
Grupo Martínez Paiva

Almendralejo, Badajoz

Aunque la obviedad señala al **cava** como un vino de obligada presencia, según la tradición española, en las mesas de las recientes fiestas navideñas disfrutadas, lo cierto es que lo encontramos igualmente idóneo como especial acompañante de cualquier comida durante estos días, dando así la **bienvenida al nuevo 2025** con la **distinción y elegancia** que la ocasión merece con un soberbio vino espumoso español con denominación de origen Cava, en este caso el excelente **cava extremeño Paiva Brut Nature**.

La **Dehesa de Arriba** es la última bodega incorporada recientemente a la denominación de origen Cava en Almendralejo. Es **filial de bodegas Martínez Paiva** y sus accionistas son la **tercera generación** de esta saga de viticultores y elaboradores de vinos almendralejense.

El **Paiva Cava Brut Nature** se elabora a partir de uvas de las variedades **Macabeo y Chardonnay**, cultivadas en sus **viñedos del Frontón y del Cebadero**, que vendimian a mano y transportan a la bodega en cajas de 20 kg. Allí serán prensadas enteras sin triturar, obteniendo un mosto de primera calidad que fermentan con gran mimo a bajas temperaturas y en pequeños envases.

El resultado es un gran vino base con óptimo equilibrio alcohol/ácido que, sometido al proceso de toma de espuma y la consiguiente **crianza en botella -entre 9 y 18 meses-**, da lugar a este magnífico cava de Guarda brut nature, que **recomendamos a los lectores del Atril** para celebrar la entrada del Nuevo Año 2025.



D.O.
CAVA

PAIVA



GALARDONES Y PREMIOS

- TEXSOM International Wine Awards 2021 (EEUU) – "Medalla de Plata".
- International Wine Challenge 2021 (Reino Unido) – "Medalla de Bronce".
- CINVE 2021 – "Medalla de Plata".
- Oenoforum 2022 – "Medalla de Oro".
- VINEESPAÑA 2022 – "Medalla de Plata".

Alfonso Martínez Zambrano

Fundador y socio de
Bodegas Dehesa de Arriba
GRUPO MARTÍNEZ PAIVA



Tras **42 años** elaborándose **cavas en Almendralejo**, los agricultores inscritos en la D.O. Cava empiezan a recoger los frutos económicos de aquel acto de generosidad que la **familia Díaz González** hizo al defender en los Tribunales el derecho a seguir elaborando cava en nuestra ciudad, haciéndolo extensivo, además, a cuantos agricultores y bodegueros quisieran inscribirse en la D.O. Cava.

Paiva Brut Nature, notas de cata



Fase visual: color blanco pálido con ciertos destellos amarillentos. Gran efervescencia con abundante burbujas finas.



Nariz intensa, con dejes de diferentes frutas y un fondo agradable de panadería.



Paladar complejo, elegante y equilibrado en el paso de boca.

Se trata de un cava concebido para acompañar a cualquiera de los excelsos platos de carnes y pescados que en estas fechas del inicio del año se elaboran en los fogones de los hogares y restaurantes extremeños.

Marcelino Díaz

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