



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

Nº38 - FEBRERO 2025



LA **OPINIÓN DEL**
ACADÉMICO
por Fernando Valbuena

Cada nuevo número,
un Académico dará su
visión particular sobre
temas gastronómicos

NOVEDAD



NOTICIAS DE
LA ACADEMIA
por Francisco Saúco

La AEXG celebra
su **Asamblea**
General anual con
resultados
positivos



VINO DEL
MES
por Marcelino Díaz

TINTO
Fígulo
Bodega Domblasco

Ctra. Ex-320 km. 18,2 • Badajoz

Sin duda alguna, el pago de Dom Blasco
es una de las zonas vitícolas extremeñas...



TURISMO Y
GASTRONOMIA
por Francisco Rivero

Las bellezas
de **Campo**
Arañuelo

En esta ocasión vamos a conocer la
bellezas turísticas y gastronómicas...



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

Txangurro a
la donostiarra

El txangurro a la donostiarra está en horas
bajas. En mi memoria, el mejor lo comí en
casa Nicolasa. Tal vez. O tal vez la memoria
me engañe...



MEZCLADO,
NO AGITADO
por Alfonso Ramos

La pedida de
la **patatera**

¿Os imagináis a un dragón sobrevolando
un museo de arte conceptual con una
patatera entre los dientes? Pues todo
ello es posible en un pueblo que rebosa...



MISCELÁNEA
por José Antonio Ramos

Historias
culinarias de los
conventos de
Trujillo (Parte II)



GASTRÓNOMO
VIAJERO
por la AEXG

Migas solidarias
en Badajoz

Viajar abre la mente y permite admirar
monumentos, costumbres, eventos y
aspectos a veces desconocidos en...



SILLONES
DE LA
ACADEMIA

Cada mes, las
personalidades
que dan nombre a
nuestros Sillones

Parque Natural **Los Barruecos**.
Malpartida de Cáceres





NOTICIAS DE LA ACADEMIA

por Francisco Saúco

La Academia señala la llave del presente 2025 y de su futuro: compromiso y participación

Aunque **febrero** es sinónimo de **Carnaval**, este 2025 las festividades han experimentado un retraso significativo en la fecha, lo que significa que nos hallamos a las puertas de disfrutar con algunos de los eventos más singulares de la región. Navalморal de la Mata y su **Carnaalmoral**, el **Carnaval Romano** de Mérida, Villar del Pedroso y su **Carnaval de Ánimas**, Malpartida de Cáceres y la **"Pedida de la Patatera"**, Carnaval de Montánchez y **"Los Jurramachos"**, el **Carnaval Jurdano** de la comarca de las Hurdes, el **Peropalo** de Villanueva de la Vera, Montehermoso, Alía, Galisteo, Hornachos, Zafra, Olivenza... Un sinfín de localidades, cada una con su particular propuesta, merecen ocupar un lugar destacado en el mapa extremeño de Don Carnal.

Y es que el Carnaval es un símbolo fundamental de nuestra cultura regional, en el que se reflejan **expresiones y particularidades gastronómicas** que lo enriquecen aún más.

Y centrándonos en la Academia, el objetivo de la **AEXG** sigue siendo claro: **continuar mejorando y superando las expectativas** con cada actividad que organiza. Nos esforzamos por hacer que cada conferencia, cada cata y cada evento sea más completo y enriquecedor que el anterior. A continuación, destacamos algunas de nuestras iniciativas:



Carnaval de Badajoz

"Los Jurramachos" de Montánchez



SEMINARIO
PERMANENTE
de Gastronomía



CATAS DE LA AEXG



Asamblea General
Ordinaria AEXG

“*Debemos estar plenamente comprometidos. Es hora de **dinamizar la Academia** y seguir avanzando juntos.*”

• En primer lugar, las conferencias dentro del programa del **Seminario Permanente de Gastronomía**, en colaboración con la UEX, siguen adelante con gran éxito. Como siempre, os mantendremos informados a través de nuestra web y redes sociales a medida que se acerque cada nueva ponencia.

• En cuanto al ciclo de **catas de la AEXG**, la calidad y el interés continúan creciendo. Estas catas no solo permiten disfrutar de productos gastronómicos que maridan perfectamente con vinos, licores o cavas, sino que también incorporan nuevas metodologías y detalles que enriquecen la experiencia. La satisfacción de los asistentes es, sin duda, el mejor indicativo de que estamos en el camino correcto.

• Además, seguimos participando activamente en **eventos y actividades** donde se requiere la presencia de nuestra Academia. Para los Académicos, difundir y preservar nuestra gastronomía y cultura es una misión importante, y el apoyo a cada iniciativa con nuestra participación resulta fundamental para fortalecer este propósito.

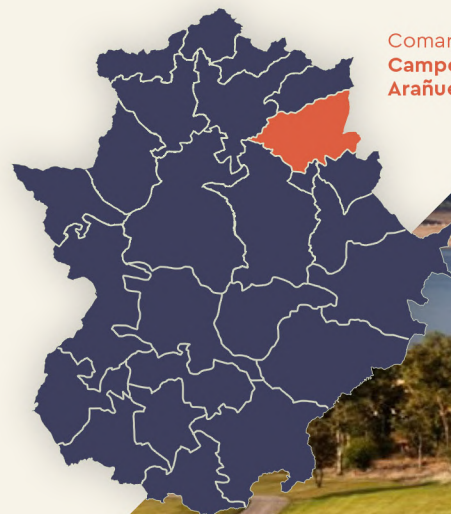
• Finalmente, quiero hacer mención a la reciente celebración de nuestra **Asamblea General Ordinaria**, que tuvo lugar el pasado 20 de febrero. Durante la reunión, no solo repasamos los logros y avances de la Academia en su pasado año de actividad; el análisis nos condujo a abordar con especial énfasis la necesidad de una mayor implicación por parte de los Académicos y Amigos de la AEXG. Tal como mencioné en su momento, considero que **debemos hacer más**. Pertenecer a este colectivo no debe limitarse a estar presentes en eventos puntuales; debemos comprometernos y participar activamente en todas nuestras iniciativas. Somos una de las principales voces en la divulgación de nuestra gastronomía, un sector clave para el desarrollo y la identidad de nuestra región.

Por todo ello, Amigos y Académicos, espero contar más que nunca con vuestra colaboración. Debemos **estar plenamente comprometidos** con nuestras catas, conferencias, actividades y con nuestro ATRIL. **Es hora de dinamizar la Academia** y seguir avanzando juntos.

¡Feliz Carnaval para todos!

Francisco Saúco

Presidente de la
Academia Extremeña de Gastronomía



Las bellezas del Campo Arañuelo

En esta ocasión vamos a conocer las bellezas **turísticas y gastronómicas** del Campo Arañuelo, que es la **puerta a Extremadura** según se llega de Madrid.

La comarca tiene numerosos atractivos turísticos. Destaquemos, por ejemplo, **la isla del pantano de Valdecañas**, que ha sido tan polémica por parte de los ecologistas que quieren derruir lo que se ha construido allí cuando aquello era antes un basurero y hoy un lugar muy interesante con un atractivo campo de golf. El otro, que es público, se halla en el cercano pueblo de **Talayuela**.

La **comarca** tiene interesantes lugares para visitar, en los **20 pueblos** que la **componen**, bien sean de carácter monumental como de naturaleza. Veamos algunos. En **Belvís de Monroy**, donde hay un precioso **castillo** de los siglos XIII y XIV, pero lo más destacado es el **convento de San Francisco del Berrocal**, desde donde salieron en 1524 los **Doce Apóstoles de México**, 12 franciscanos que cristianizaron este país hermano, siendo recibidos por Hernán Cortés.

Claro que el viajero puede encontrar importantes restos arqueológicos prehistóricos como el de **Dolmen de Guadalperal**, situado en **El Gordo**, muy cerca de **Peraleda de la Mata**. Solo es visible cuando bajan las aguas del embalse de Valdecañas. Algunos le llaman el "Stonehenge" español y cuenta con unos 5.000 años de historia.

Cerca de allí, en **Bohonal de Ibor**, están los preciosos **restos romanos del templo de los Mármoles**, de la antigua ciudad de **Augustóbriga**, que actualmente está debajo de las aguas del pantano. La vista desde este templo, pasando el puente es preciosa. Es **Bien de Interés Cultural desde 1931**. Por todo esto, Bohonal es, para la **Guía Repsol**, uno de los pueblos más bonitos de la provincia.



Dehesa
extremeña en
Talayuela



Campo de golf
Valdecañas



Templo de los
Mármoles,
Bohonal de Ibor



Dolmen de **Guadalperal**



Castillo de
**Belvís de
Monroy**

“En Almaraz encontramos uno de los dos únicos **orquidiarios** que existen en toda España.”

Pimientos para producir **pimentón**

Galipierno
(*Macrolepiota procera*)



Orquídea abejera de Almaraz
(*Ophrys apifera* var. *almaracensis*)



Claro que los amantes de la **naturaleza** tienen en esta zona muchos atractivos. Uno de ellos es el caso de **Almaraz**, donde está la central nuclear que quieren cerrar y dejar sin trabajo a unas 2.000 personas, lugar en el que encontramos uno de los dos **orquidiarios** que hay en España, visitado por numerosos turistas y escolares a lo largo del año. En la zona cercana al pueblo, en la autovía que comunica Madrid con Lisboa, se halla **el Sierro**; se trata de un **cerro arcilloso y de caliza**, con una extensión de unas 120 hectáreas, declarado **Lugar de Interés Científico**. En él se crían de forma natural numerosas especies de **orquídeas** entre las que incluso hallamos una endémica del lugar, denominada "*Ophrys apifera almarecensis*": una planta de tallo largo, de 3 a 5 hojas y muy prolífica en la zona, especialmente durante los meses de abril y mayo. Es muy similar a otra que se cría en la isla italiana de Cerdeña.

Y en el campo de la **gastronomía**, hay **platos singulares** de la zona, como los **galapiernos** de Peraleda de la Mata, la única seta (*Macrolepiota procera*) que los peraleos se atreven a comer en otoño; sin olvidarse de los **espárragos** cultivados en Talayuela, o de los **pimientos para producir el pimentón**; el **moje de peces** de Valdecañas de Tajo; el **arroz con liebre** de El Gordo, o el rico **cabrito frito** de Bohonal de Ibor. Y **dulces** tan típicos como **floretas, roscas, huesillos, pestiños, natillas...** De éstas hay hasta una fiesta con romería, concretamente la **Romería de las Natillas**, en **Casatejada** que se celebra el domingo siguiente al de Pascua Florida.

Moje de peces

Iglesia de San Pedro Ad Víncula, Casatejada



Francisco Rivero

Académico de la AEXG

Doctor en Turismo

Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal



**MEZCLADO,
NO AGITADO**
por Alfonso Ramos

“La Pedida de la Patatera”

El carnaval peculiar de Malpartida de Cáceres

¿Os imagináis a un **dragón** sobrevolando un **museo de arte** conceptual con una **patatera** entre los dientes? Pues todo ello es posible en un pueblo que rebosa encanto vecinal; un lugar lleno de riqueza gastronómica, cultural y por supuesto natural: hablamos de **Malpartida de Cáceres**.

Y es que, a escasos quince kilómetros de Cáceres, podrás admirar el entorno natural de **Los Barruecos**, emplazamiento presente en la serie Juego de Tronos; visitar el **Museo Vostell**, uno de los vanguardistas mas importantes de Europa; o disfrutar de una celebración única en estas fechas como es “**La Pedida de la Patatera**”. Conozcamos más a cerca de “La Pedida”.

La fiesta: carnaval... y patatera

Este evento, **Fiesta de Interés Turístico Regional**, cuenta con una gran participación ciudadana. A lo largo de varios días se celebran desfiles, ruta de la tapa, concursos de comparsas o verbenas, entre otras actividades, alcanzando el cenit el **martes de Carnaval** con “La Pedida de la Patatera”.

Esta fiesta tiene su **origen** a finales del **siglo XIX**, y radica en la costumbre que tenían los jóvenes –sobre todo quintos– de “pedir patatera” por el pueblo. El martes de Carnaval, los mozos celebraban la eminente llegada de la Cuarema, **pidiendo por las casas** de Malpartida **viandas**, para después degustarlas en las “tabernas” de la localidad. El embutido más económico y con el que más los obsequiaban era la **patatera**: un producto típico de nuestra región que formaba parte de la comida que llevaban al campo **agricultores y ganaderos**, elaborado con grasa y carne de cerdo junto a patata cocida. A partir de los años ochenta (concretamente en 1986), esta fiesta es recuperada por algunas asociaciones y grupos de amigos de la localidad. Poco a poco, comienzan participar en ella multitud de personas, y la celebración toma un gran auge.





La **patatera** es un producto típico de Extremadura, que servía de sustento en el campo a **agricultores y ganaderos**.



Las **lugareñas** van ataviadas con **trajes de percal**, simulando a las mujeres de antaño; los **hombres**, por su parte, visten **pantalón, camisa blanca y un pañuelo de hierbas** (o de labrador) al cuello, todo ello para rememorar el antiguo origen de la fiesta. Pero también, los trajes agitanados combinados con alegres pañuelos, recuerdan que es Carnaval y días de alegría. Las **cestas y alforjas** no pueden faltar en esta celebración, pues aquí se hace acopio de patatera y otros embutidos, que serán degustados a lo largo del día.

El valor de esta fiesta radica en la originalidad de celebrar un Carnaval de día, en cómo la fiesta ha evolucionado y, sobre todo, en que es una **fiesta intergeneracional**, donde conviven abuelos, padres, hijos y nietos.

Actualmente esta celebración arranca con un **pasacalles** amenizado con charangas, que comienza a las 12 de la mañana y parte de la Plaza Mayor. Se va simulando por las calles de Malpartida de Cáceres 'la pedida' de este embutido. En torno al mediodía, se regresa de nuevo a la Plaza para allí degustar la patatera: todo el mundo disfruta de las viandas que llevan en bonitas cestas, alforjas y carros de agua. Después comenzará una verbena popular hasta bien entrada la noche.

Esta fiesta, se ha convertido en el "**Día Grande**" de **Malpartida de Cáceres**. A ella acuden a la localidad gran número de personas procedentes de pueblos de la comarca, así como de la capital cacereña; pero también turistas que llegan atraídos por la originalidad de la celebración, la alegría y colorido de este Carnaval.



Desde el 2012, el Ayuntamiento de Malpartida de Cáceres viene organizando además las **Jornadas Gastronómicas de la Patatera**. Actividades en torno a esta fiesta, que comienzan el fin de semana anterior a la celebración del Carnaval, y que pretenden ser antesala de oferta lúdica y gastronómica en torno a este producto: **tapas** elaboradas con patatera, **degustaciones**, **mercados** de tintes gastronómicos, **concursos** profesionales y populares de tapas, **platos** elaborados con patatera...

Al fin y al cabo, el propósito es que esta amplia diversidad de acciones den a conocer al buque insignia gastronómico de la localidad y todas las posibilidades culinarias que éste posee.

Hablemos de la estrella

La patatera es un embutido tradicional cuya base es la morcilla. La patata surge para rebajar tanta contundencia y reducir esta desproporción **grasa**, misión que también realiza la harina, el arroz, el pan. De esta manera surgen diferentes tipos de morcillas: las fariñeras (La Codosera), la morcilla de arroz (Guadalupe), la morcilla de pan (Aliseda). Pero en Extremadura, **la patata** es sin duda la **destacada** en **contribuir a este equilibrio**.

El propio producto ha sufrido una evolución, pasando de ser sólo grasa con patatas a **mezclarse también con carne** y acercándose, por tanto, más a chorizo patatero que a morcilla.

La patatera es un **embutido típicamente extremeño**, global, lo que significa que se elabora **de norte a sur** de la región; un arte que incluso hemos contagiado a nuestros vecinos andaluces.

Para elaborar una patatera excelsa, la **materia prima** debe estar a la altura, con lo cual la grasa y carne utilizadas han de ser de **cerdo ibérico extremeño**, sin duda uno de nuestros baluartes; pero ahí no queda la cosa... Aparte por supuesto de la patata, el pedigrí extremeño lo cierra un insigne **Pimentón de la Vera**, que junto al ajo y la sal completarán los elementos para conseguir una patatera de matrícula de honor.

Como reflexión final, no debemos olvidar que el embutido **nació de una necesidad**: aprovechar y conservar los alimentos, sin una neverita de marras al alcance.

Y una curiosidad: el secreto de la patatera es que jamás, jamás notemos que lleva patata.

¡Viva la **patera**! ¡Viva la **Pedida**!

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG





GASTRÓNOMO VIAJERO

por J. Antonio Narro



Migas solidarias en Badajoz

Viajar abre la mente y permite admirar monumentos, costumbres, eventos y aspectos, a veces, desconocidos en nuestra tierra.

Sin embargo, también es importante valorar y dar a conocer lo bueno que tenemos en el lugar donde vivimos.

En este caso, quiero destacar, aunque sé que han sido muchos los medios de comunicación que se han hecho eco de esta ya consolidada iniciativa, un magnífico proyecto solidario donde la vertiente gastronómica es esencial.

Me estoy refiriendo a las “Migas Extremeñas Solidarias”, que este año aglutinó a multitud de personas el sábado 1 de febrero.

Se celebra anualmente en la ciudad de Badajoz, en la céntrica plaza de San Francisco, con el objetivo de recaudar fondos para el Banco de Alimentos de la ciudad.

Ya van doce ediciones, con la del 2025, y lo han vuelto a conseguir. Se han superado con creces los ocho mil euros de recaudación (todo un récord) gracias a las innumerables raciones vendidas al módico precio de tres euros (plato de migas, con su correspondiente lasca de jamón y bebida –café, zumo o leche–, incluidos).

Miles de conciudadanos (el motivo lo exigía) no han faltado a esta deseada cita. Una mañana festiva y familiar, degustando este plato típicamente extremeño, que se ha convertido en un encuentro gastronómico y de confraternización ineludible en la agenda de eventos en la ciudad de Badajoz.





Todo ello, **amenizado con música y diversas actuaciones** (grupo de percusión "Batalá Badajoz", escuela de flamenco Rocío Guisado, varios cantantes y un caricaturista) que hicieron también las delicias del público asistente en un escenario urbano tan representativo como esta plaza, centro neurálgico de Badajoz.

El dinero recaudado ayudará, sin duda, a aliviar la difícil situación por la que atraviesan algunas familias.

Todo un éxito de participación que no hace más que ratificar que **los vecinos de Badajoz están presentes**, acompañan, ayudan y responden cuando se les necesita para eventos solidarios de esta naturaleza.

Desde estos renglones no cabe más que **felicitar y admirar el trabajo realizado** por un formidable equipo de voluntarios, capitaneados por el **chef Javier García** (cocinero jefe del restaurante **Lugaris**). Lo han vuelto a conseguir.

Un agradecimiento extensivo no sólo a los organizadores, sino también al **grupo de empresas y colectivos** que han aportado su granito de arena donando productos, su tiempo y numerosos regalos que posteriormente se sortearon.

No me equivoco al afirmar que "**Migas Extremeñas Solidarias**" es un **llamamiento a la ciudadanía pacense**, siempre correspondido, para colaborar con un proyecto de gran importancia a través del paladar y teniendo como pretexto uno de los platos más emblemáticos y tradicionales de nuestra región.

En cierta forma, es **también** una brillante manera de **visualizar y defender la gastronomía autóctona** reivindicando cómo con ingredientes "básicos y humildes" (pan, aceite, ajo) se puede llegar a una elaboración excelsa.

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG

Chef Javier García,
cocinero jefe
de Lugaris



VINO DEL MES

por Marcelino Díaz



TINTO Fígulo

Bodega Domblasco

Ctra. Ex-320 km. 18,2 · Badajoz

DOMBLASCO

Domblasco, una bodega con historia

Sin duda alguna, el pago de Dom Blasco es una de las zonas vitícolas extremeñas con más historia.

Ya en el **siglo XVII**, los autores Solano de Figueroa y Muñoz Gil ensalzaban los vinos del **pago de Dom Blasco** al sur de la villa de Feria, indicando que *producía **vinos no solo buenos si no generosos***; además, mencionaban la existencia en él de ruinas de bodegas subterráneas, al estilo de las existentes en Castilla y Rioja.

Tras la reconquista de estas tierras, se asentaron en ella **gentes procedentes de Castilla** que implantaron el cultivo de la vid, con la peculiaridad de hacerlo en base a **variedades tintas**; para la elaboración del vino, construyeron numerosas **bodegas subterráneas**, junto con **algunos oratorios**.

La altura de sus tierras –con más de 500 metros sobre el nivel del mar– y su abundante pluviometría, hacen que sea un pago ideal para el cultivo de la vid y la elaboración de grandes vinos al estilo de los grandes prioratos catalanes.

Recientemente **León Martínez de la Concha y Ana Naharro**, con la ayuda de sus hijos, han recuperado la tradición vitivinícola del pago, sustituyendo las antiguas higueras que plantara su padre por frondosos viñedos. Además, han transformado uno de los anteriormente mencionados oratorios en una **atractiva bodega** donde las **antiguas tinajas** de barro, fabricadas en la vecina Salvatierra, conviven con la más **moderna tecnología vinícola**. Y todo ello, en un enclave adehesado de una belleza incomparable **digna de ser visitada** por los amantes del vino.



León Martínez de la Concha
y Ana Naharro





Fígulo, Bodega Domblasco

Junto a las **variedades** tradicionales de la zona como las **Tempranillo** y **Garnacha**, León ha sabido incorporar la variedad **Petit Verdot** de origen francés, con la que consigue unos **vinos únicos** con mejor acidez y una **gran finura**.

Ejemplo de ello es el vino **Fígulo**, que hoy traemos a las páginas del Atril.

Un vino potente, armonioso, que sorprende y cautiva a todo aquel que lo prueba y con una magnífica presentación en botella.

Notas de cata



En la fase visual es un vino de color, con gran riqueza cromática y tonos violáceos muy vivos y atractivos.



De nariz intensa y evocadora de frutos rojos silvestres.



Al paladar es amplio, bien estructurado y potente.

Demanda una buena carne a la plancha o un queso bien maduro. Un vino que ha de evolucionar muy bien en la botella.

Marcelino Díaz

Académico de la AEXG



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

Txangurro a la
donostiarra



Txangurro a la donostiarra

El txangurro a la donostiarra está en horas bajas. En mi memoria, el mejor lo comí en Casa Nicolasa. Tal vez. O tal vez la memoria me engañe.

Casa Nicolasa –allá en San Sebastián, entre el Mercado de la Brecha y la rompiente del mar– es lo más parecido a un sagrario de la buena mesa. Era, que ya cerró. Y se murió **José Juan Castillo**, el chef. Allí se comía, entre otras delicias, centollo al horno.

Según el crítico gastronómico **Mikel Corcuera** –otro que también se murió– el txangurro a la donostiarra o txangurro al horno es el único plato del recetario tradicional vasco que no nació del pueblo sino de la más alta cocina de su tiempo.

Fue el cocinero donostiarra, **Félix Ibarguren**, alias "**Shishito**", el que alumbró la receta en los albores del XX, aunque no se recoge en ningún recetario hasta 1927, año en que se publica "**Cocina de Adriana Juaristi**". "Shishito" debió ser un tipo curioso. De buena familia, abrió la primera escuela de cocina de España; eso fue allá por 1901 en los sótanos de la Real Sociedad Económica Vascongada de Amigos del País.

Poco sé del tal "Shishito", que fue reputado cocinero a la francesa en los veranos finiseculares de La Concha... y poco más. Eso y que, en sus manos, la muy francesa langosta a la americana, *mutatis mutandis*, transmutó en txangurro a la donostiarra. Al menos eso se dice, porque en esto, como en el Derecho, la doctrina se divide. Se divide tanto que para unos el txangurro es el centollo y para otros el buey de mar (la *petaka* vasca).

José Juan
Castillo



ADRIANA DE JUARISTI



*1



*1 Félix Ibarguren, "Shishito", rodeado de sus alumnas (Revista Novedades, 19 de diciembre 1909. Donostiakultura.com).

El Globo: Centollo
gratinado con
pimentón ahumado
de La Vera



Sea como fuere, el txangurro a la donostiarra está en horas bajas porque en estos tiempos no está bien visto manosear demasiado los alimentos, en especial, los alimentos de primera. Y es que, en esta receta, al centollo primero se le cuece, luego se le guisa con las verduras y, para culminar el tormento, se le gratina. Tal vez. Tal vez tengan razón los jóvenes. Aunque, así, entre nosotros, cuando lo como no pienso en eso, más bien solo siento el extraño arrobó que acompaña al gozo. Lástima que cada vez sea más raro encontrarlo en las cartas de los restaurantes...

En Bilbao, en **El Globo**, en las traseras de Diputación, sirven una tapa de **centollo gratinado con pimentón ahumado de La Vera** (janda Extremadura!) que ayuda a pasar el luto de su ausencia. Así vamos tirando... añorando el aroma de ese sofrito de hortalizas, añorando con alma de niño el aroma del chorrito de brandy al caer en la sartén, añorando meter la cuchara en las misteriosas cavidades del crustáceo rojo...

En una ocasión se lo leí a **Isabel Allende** y lo anoté: *En la cocina, como en el amor, conviene guiarse por la intuición y no por los manuales.* Los olores, para los humanos, son la quintaesencia de las intuiciones. Oler, comer... y escribir. Tipos como Julio Camba, Edgar Neville, Néstor Luján, Xavier Domingo, Juan Perucho, Álvaro Cunqueiro o Manuel Vázquez Montalbán, todos aficionados a comer regaladamente... y a contarlos.

Dicen que la **columna** es el rinconcito más libre de ese edificio en perenne construcción que es un **periódico**. En especial la **columna gastronómica**. Eso pienso. En eso y en la voluntad de estilo. En eso y en el tiempo fugitivo. Eso pienso mientras recuerdo aquellos días de tantos y tan buenos txangurros al horno. Aquello fue tiempo atrás, allá en otro siglo. Creo. Y es que el barco en que he navegado está anclado en las aguas del recuerdo barra olvido.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG





Historias culinarias de los conventos de Trujillo (Parte II)

El panorama de la **gastronomía de Trujillo** se ha enriquecido con la irrupción de una **nueva oferta: la cocina conventual**. Esta nueva oferta tiene como norma inquebrantable seleccionar **productos de primera calidad** y ha abierto un abanico importante de manjares, produciendo ese nexo de unión entre el silencio conventual y el ciudadano, un cordón umbilical que une a las monjas con el turismo. El resultado imprime una estética gastronómica elegante. La cocina conventual alcanza un lugar predominante en el panorama gastronómico nacional.

Es un privilegio para Trujillo poder servir a la mesa **dulces artesanos** donde **se trenza el gusto y la base alimenticia de romanos, árabes, judíos, cristianos y otros pueblos**. Aquí, como en ningún otro lugar, el caudal culinario agrupa un amplio **recetario**, muy **clásico** de fondo **pero evolucionado** en las formas, como corresponde hoy al tratamiento y preparación de los alimentos. Todo se sustenta en el **juego** preciso y adecuado de **productos** de la generosa **tierra local** que es como una gran despensa, como los apreciados **aceites** vírgenes de oliva, aromáticos y variados; los **vinos** finos, dulces, porosos y secos del pago de **San Clemente**¹; las **carnes** y sus derivados de procedencia ibérica de la dehesa, los **vegetales** de las huertas, las **especias**, la **dulcería** de origen **árabe**. Trujillo tiene una comarca agraciada y de matices influyentes. La tradición popular sostiene que si una **novia** quiere mantener alejada la lluvia el día de su boda debe llevar **huevos al Convento de Santa Clara** y, creyentes o no, son muchas las que cumplen con esta especie de conjuro climatológico para evitar novias pasadas por agua y las monjas se sirven de estas ofrendas para elaborar los dulces (siempre con el beneplácito de Sanidad) que luego pasarán a través del torno en conventos como el de las Jerónimas o de Santa Clara.

¹ La referencia a los vinos ha sido siempre constante en la literatura del Siglo de Oro, el propio Lope de Vega hace referencia a los excelentes vinos de Cáceres. Existen numerosas referencias en la literatura, siempre buena amiga del vino. Existe un poema que hace referencia a los vinos importantes del siglo XVI, en los que se encuentran nuestros vinos, impreso en el año 1533, su título: *Coplas hechas por Alonso de Toro, sobre la abundancia del vino que Dios ha dado en el año de XXXI y en el año de XXXII*. Desde luego, algunos de los vinos cacereños eran, los que surtían el mercado nacional.





Los conventos de Trujillo poseían muchas tierras, que se trabajaban para el mantenimiento de la comunidad, ayuda a los pobres y a los que trabajaban para dichos monasterios. En el Archivo del **Monasterio de Guadalupe** se custodia el llamado **Libro de Oficios**, donde se da cuenta del famoso vino del monasterio. Este vino, se enviaba a distintos conventos de Trujillo para su uso litúrgico en las celebraciones, no hay que olvidar la costumbre extendida en los siglos XVI y XVII de que los vinos se "templaban" con agua y con las "aguas" se hacían con las cascás después de trasegar el vino de yema. Este **Libro de Oficios** era un **tratado de la época**, que sitúa a todas las categorías de los trabajadores, monjes, nobles, que a lo largo de los siglos han considerado a los vinos y licores importantes por sus propiedades medicinales.

Las **formas de cocer los alimentos** en el medioevo servían para diferenciar a los **cristianos de los musulmanes** y eran indicios a los que recurrir a la Inquisición para localizar a los falsos conversos moriscos. En los conventos se confían los alimentos en un **puchero**, un caldero o una olla; en estofado, al vapor, a fuego lento. La cocina medieval conventual utilizaba muchas **plantas aromáticas**, frescas, secas o reducidas a polvo. Entre las principales podemos destacar el hinojo, el hisopo, el cilantro, el perejil, el laurel, la salvia, el poleo o la retama. En los **últimos años** se ha producido una **fusión entre las plantas aromáticas de nuestra tierra con las procedentes de aquellos lugares (África)** de los que proceden las nuevas religiosas que han ingresado en los conventos trujillanos.

Incluso, en algunos **conventos** como en el **de San Miguel y Santa Isabel**, se ha producido una **fusión**, una cocina mestiza, gracias a las religiosas que han ingresado en el monasterio procedentes de lugares tan dispares y lejanos como Kenia, y las monjas trujillanas han podido comprobar que el recetario amplísimo que tenían en su convento se funde perfectamente con las recetas culinarias tan especiales procedentes de **África** o de **América**. Esto nos recuerda aquel momento histórico en el siglo XVI, cuando **Hernán Cortés**, para celebrar su victoria, organizó en su residencia de Coyohuacán un alegre banquete que compartía con sus capitanes. **Bernal Díaz** nos cuenta en su verdadera historia de la Conquista: "Le habían llegado cerdos y vino. Ninguna de estas cosas era ahí conocida. Pero aún no, harina, ni trigo, cuyo cultivo comenzaría precisamente en Coyohuacán y a partir de los tres granos que un esclavo negro del conquistador encontró al azar en un saco de arroz".



Hubieron pues de comer la **carne de cerdo con este pan de maíz**, las tortillas, que eran el alimento principal de los indios. Cuando sobre la suavidad caliente de la tortilla cayeron a formar un **taco de las carnicas de cerdo**, se gestó un mestizaje gastronómico cuyo símbolo humano podemos imaginar en el momento en que Hernán Cortés se había abrigado en los brazos morenos de la Malintzin, su útil y bella intérprete.

No tardó en fraguarse el **mestizaje gastronómico**. Y en la propagación universal de las semillas y los frutos, reconozcamos con agradecimiento el **papel que desempeñaron los religiosos** –franciscanos, dominicos, agustinos, carmelitas...– al **cultivar en sus hortalizas y huertos conventuales lo americano y lo español**, enviando a los conventos de otros países, posteriormente, estas semillas nuevamente descubiertas, **propagándolas** de esta forma **por el mundo**; pero además, al desposar en las cocinas de sus retiros los ingredientes indígenas con los importados. Así nacieron **las recetas** con que se **deleitarían los virreyes**; y los **postres, dulces y golosinas** que daban fama, por especialidades, a los conventos en que las **monjas** se aplicaban a inventarlos.

De la sabia utilización de estos productos, en sus debidas proporciones, adquieren **presentaciones irreprochables y sublimes creaciones**, únicas en sabor por la acertada preparación de unos dulces que entrañan dificultades en su elaboración y que solamente conocen las religiosas. Las **monjas de clausura** elaboraban los dulces para agradecer ofrendas o agasajar a sus benefactores, pero con la desamortización de Mendizábal, en 1836, se vieron **abocadas a comercializar** estos productos y Pío XII, en 1950, **aprobó esta actividad** orientada al sustento de las comunidades.

El caso es que no sabemos si es por la tradición y buen hacer heredado, por el cuidado y la dedicación que le ponen las hermanas, o si es quizá por el toque divino; pero el hecho es que la repostería conventual tiene **muchísimos fieles compradores**. Y no es de extrañar, pues **cuando uno prueba alguno** de estos excelsos manjares, se convierte en **nuevo adepto**.

José Antonio Ramos Rubio

Cronista oficial de Trujillo





Mario Roso de Luna

Por Alfredo Álvarez García

Mario Raimundo Roso de Luna (Logrosán, Cáceres, 15 de marzo de 1872 – Madrid, 8 de noviembre de 1931) fue un **polifacético** intelectual, abogado, astrónomo, arqueólogo y periodista, conocido especialmente por su vinculación con la teosofía. A lo largo de su vida, se dedicó a diversas ramas del saber, destacándose por su arduo trabajo autodidacta y su contribución al pensamiento científico y esotérico.

Formación académica y primeros logros

Roso de Luna comenzó su formación universitaria en **Derecho**, obteniendo su doctorado en 1894, y más tarde se licenció en **Ciencias Físico-Químicas** en 1901. No obstante, su verdadera vocación fue la **astronomía**. En 1893, a los 21 años, descubrió un cometa, un logro que adelantó a observatorios internacionales como los de Rordame (EE.UU.) y Quenisset (Francia). Este descubrimiento le valió varios premios, entre ellos el título de **caballero de Isabel la Católica**. Además, publicó "El Kinethorizon", una obra destinada a popularizar la astronomía, dedicada al rey Alfonso XIII, y por su trabajo en esta área recibió el título de **caballero de Carlos III**.

Carrera profesional y publicaciones científicas

A pesar de su formación en Derecho, Roso de Luna **ejerció como abogado en Cáceres** durante once años. Sin embargo, su verdadera vocación siempre fue la **investigación y el estudio autodidacta**. En 1902 publicó "Preparación al estudio de la Fantasía humana bajo el doble aspecto de la realidad y del ensueño", una obra que fue elogiada por el filósofo Gumersindo de Azcárate. Su vocación por el conocimiento lo llevó a realizar diversos **estudios y publicaciones** en áreas tan variadas como la **astronomía**, la **historia**, la **arqueología**, la **medicina popular** y las **lenguas antiguas**. En colaboración con Miguel de Toro y Gómez, publicó en 1897 el "Diccionario Enciclopédico de la Lengua Castellana". Entre 1897 y 1913, **publicó más de 30 trabajos** en el Boletín de la **Real Academia de la Historia**, en los que abordó **descubrimientos arqueológicos**, **inscripciones y restos antiguos**, que fueron reconocidos por prestigiosos expertos como Pierre París, Menéndez Pelayo y arqueólogos alemanes como Schülten y Hübner.



Mario Roso
de Luna

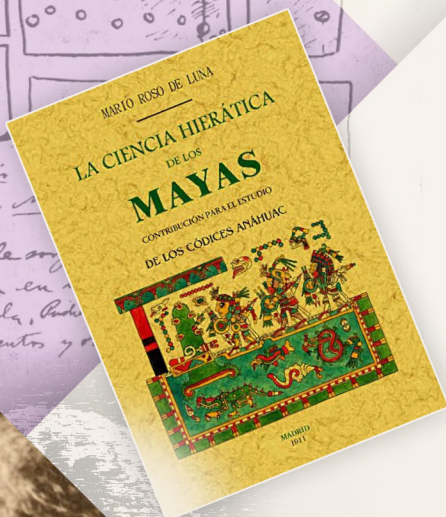




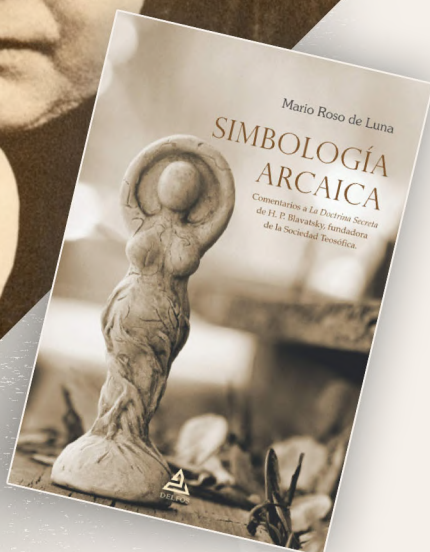
Símbolo de
la Sociedad
Teosófica



Mario Roso
de Luna



Helena Petrovna
Blavatsky, fundadora
de la teosofía moderna



Investigaciones arqueológicas y teorías

Uno de sus mayores logros fue su labor de investigación en el campo de la **arqueología**. En 1904, presentó "**La escritura ógmica en Extremadura**", su primera contribución a las investigaciones arqueológicas en la península, que fue considerada una aportación significativa al estudio de las antiguas civilizaciones. Además, se interesó por la historia prehistórica de Galicia, Irlanda y otras regiones, identificando posibles **vínculos entre culturas antiguas**. En 1911, publicó un estudio sobre el código cortesiano, en el que intentó realizar una transcripción del texto. Sus excavaciones y estudios eran financiados por él mismo, y a lo largo de su carrera **identificó importantes restos arqueológicos**, como inscripciones romanas y templarias en el Bierzo. Sus investigaciones lo llevaron a teorizar sobre los "**Atlantes extremeños**" y la influencia de las antiguas culturas de la región en el desarrollo de civilizaciones posteriores.

El paso hacia el esoterismo y la teosofía

A pesar de su éxito en el ámbito académico y científico, la vida de Roso de Luna dio un giro importante cuando **se unió a la Sociedad Teosófica en 1902**, un movimiento esotérico y filosófico que combinaba ciencia, religión y misticismo. La teosofía le permitió integrar sus conocimientos científicos con su interés por las doctrinas esotéricas. En 1917, publicó su libro "**El Mago Rojo de Logrosán**", una autobiografía en la que se describía como un "**teósofo y ateneísta**", en referencia a su participación activa en el Ateneo de Madrid, donde interactuó con figuras como **Unamuno** y **Valle-Inclán**. Durante este período, se dedicó a la **difusión de la teosofía y la filosofía oriental**, y fue reconocido como uno de los teósofos más influyentes de su época.

Su contribución a la teosofía y el ocultismo

Roso de Luna fue un **prolífico escritor de obras teosóficas**, y su producción literaria se centró en integrar la ciencia con la espiritualidad. **Tradujo y comentó** obras de **Helena Petrovna Blavatsky**, la fundadora de la **teosofía moderna**, y fundó una biblioteca dedicada a sus escritos, conocida como la **Biblioteca Blavatskyana**. A lo largo de su vida, escribió sobre temas tan diversos como la música, la sexología, las tradiciones populares y la filosofía, aplicando la doctrina teosófica a cada uno de estos campos. En su obra "**La ciencia hierática de los mayas**" y en "**¿Atlantes extremeños?**", investigó sobre las civilizaciones precolombinas y sus posibles influencias esotéricas, destacando la **conexión entre los mitos** de los pueblos de **Extremadura y otras culturas antiguas**.



“Mario Roso de Luna descubrió dos cometas y dos estrellas conocidas como ‘novas’. También estudió varios eclipses. Ni Unamuno ni ninguno de los intelectuales de su generación poseía el nivel científico suficiente para escuchar sus teorías.”

Ateneo de Cáceres

Últimos años y legado

En la última etapa de su vida, a partir de 1925, Roso de Luna mostró un cierto desinterés por la publicación, aunque siguió siendo una figura activa en el mundo teosófico. En 1929, comenzó un proceso de reflexión filosófica, que culminó con su obra “El Tíbet y la Teosofía”, que no fue completada antes de su muerte en 1931.

En estos últimos años, además, se dedicó a la creación de un Ateneo Teosófico y a impartir conferencias por toda España, consolidándose como un pensador clave del movimiento teosófico en España.

Legado y reconocimiento

Mario Roso de Luna fue un hombre adelantado a su tiempo, que combinó de manera única la ciencia, la filosofía y el esoterismo. Su legado intelectual es extenso y abarca una gran variedad de campos. A lo largo de su vida trabajó como periodista, colaborando con diversos medios de comunicación, y escribió más de 6,000 artículos en temas de arqueología, historia, teosofía y esoterismo.

A pesar de la controversia que generó su inclinación por la teosofía y aplicación de sus principios a la ciencia, su obra sigue siendo relevante hoy en día, y su archivo personal se conserva en el Ateneo de Cáceres, donde se pueden consultar documentos, fotografías y escritos.

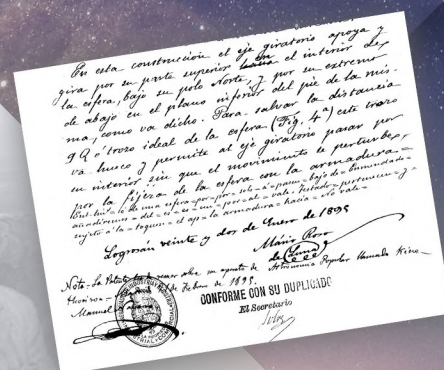
Alfredo Álvarez García

Académico de la AEXG

Roso de Luna
en una tertulia en
La Cacharrería



Fragmento de una patente
de Roso de Luna





Batalla de restaurantes

No sé si vieron “Batalla de Restaurantes”, el programa de [Chicote](#). Yo, sí. Desde antes. Que desde que supe que [discurría en Badajoz](#) estuve pendiente. Aquí, en Murcia, en cuanto oigo la palabra Badajoz me alerto. Y quien dice Badajoz, dice Cáceres.

Mi doctora, aquí en Murcia, está encantada de conocer [Cáceres](#). Quiere volver a Cáceres. En realidad, quiere volver a Atrio. A [comer en Atrio y en los demás](#). Así, en la distancia, para mí, es un orgullo. Me siento orgulloso de los extremeños, de los de arriba y de los otros. Que no todo es Atrio. Del señor que va a caballo y de los cuadrilleros que le acompañan; que en la guerra del dar de comer todos se juegan el bigote. Vuelvo... ¿vieron el programa de marras?

Toda [mi ilusión se la tragó el sumidero primero del espanto y luego de la pena](#). No lo niego. Aunque también es evidente que el tal programa no vino a ensalzar la buena mesa de Badajoz, no es esa su fórmula. Como otros muchos programas de televisión de los tiempos que corren busca las [emociones más que los saberes](#). Las emociones, [no importa cuáles](#). La bronca más que los sabores... A más bronca, más se habla (y más se escribe). Y para conseguirlo es necesario sacrificar en el altar de la televisión cuatro corderos como víctimas propiciatorias.

Si tengo por alguna [profesión respeto](#) es [por la de mesonero](#). En realidad, por cualquiera que se deja los cuernos en lo que hace, pero por los mesoneros más. Lo suyo tiene mucho mérito; en la [cocina](#), en la [barra](#), en la [sala](#), en el [mercado](#), en el [banco](#) y hasta en la [AEAT](#) y en la [TGSS](#). Y aún así, heridos cada día, son [capaces de medio sonreír](#). Tiene mérito, aunque no se trate de Atrio. Aunque nadie vaya ni venga de Murcia a comer en tu restaurante.



Restaurante
Marchivirito



Restaurante
Galaxia



El caso es que por un motivo o por otro **la estampa de los restaurantes pacenses fue calamitosa**. Y **vergonzante**. Así, en conjunto, como para salir huyendo.

Fue una ruleta sinfín de malhadadas descargas eléctricas. Que digo yo que en su presentación, así, tan descarnada y cruda, **algo tendrá que ver el montaje**. No digo que no sucediera, pero sí que algo más sucedería. Que ni somos tan malos, ni se come tan mal en Badajoz.

No, **no se come mal en Badajoz**. Ni en los restaurantes de batalla, ni en los encopetados, que de todo hay. Aunque también es evidente que los restaurantes más afamados no se prestan a este enredo televisivo, a esta **emboscada de bucanero inglés**.

Visto desde Murcia casi lloro. En alguno de esos restaurantes he comido, y no he comido mal. Sin embargo, la ventolera cainita que se me colaba por el televisor fue heladora. **No es así Badajoz, ni sus mesas ni su gente**. Algo, como en el callejón del gato, estaba deformado. O, al menos, Badajoz no es solo eso, que un mal día o una mala palabra o un mal plato lo tenemos todos. Nadie está libre ni de un mal chorro de vinagre de Módena ni de las tormentas que azotan más allá del raja y pela.

Faltó piedad (al parecer la fórmula del programa la excluye). No, no nos merecemos semejante bochorno. **No somos** los más guapos, pero tampoco **los más feos**. Algunos de esos restaurantes saldrán adelante, otros quizá no; pero **ninguno** de ellos **está condenado a otra pena que no sea la de volver a la pelea**.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG

Restaurante
MOMA Experience



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