



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

Nº39 - ABRIL 2025



**TURISMO Y
GASTRONOMIA**
por Francisco Rivero

La comarca de Olivenza

Sin duda alguna, aquí se saborea plenamente el ambiente portugués como en ninguna otra parte de Extremadura, pues Olivenza...



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

Alcántara y Balzac

La culinaria extremeña tiene tres altares mayores. Guadalupe, Yuste y Alcántara. Tres monasterios en torno a los que celebrar nuestra buena mesa. Cualquiera...



**MEZCLADO,
NO AGITADO**
por Alfonso Ramos

Campos de fresas para siempre

Me atrae significativamente la búsqueda incesante de armonías, como acertada...



MISCELÁNEA
por Jesús Lozano Pino

Digitalización de los aromas: la nariz electrónica



**NOTICIAS DE
LA ACADEMIA**
por Francisco Saúco

La Academia y su nutrido calendario propio y externo



**GASTRÓNOMO
VIAJERO**
por Francisco Rivero

El país más rico del mundo con alimentos de España



**SILLONES
DE LA
ACADEMIA**

Cada mes, las
personalidades
que dan nombre a
nuestros Sillones



**VINO DEL
MES**
por Marcelino Díaz

Iberovinac El Salón del vino, el aceite y la aceituna de Almendralejo



**LA OPINIÓN DEL
ACADÉMICO**
por Alfonso Ramos

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



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

por Francisco Saúco



La Academia y su nutrido calendario propio y externo

De un tiempo a esta parte, llevamos recorrida una seductora ruta en la que el calendario se halla rebosante de **eventos gastronómicos externos** de gran interés. A ellos, además, seguimos sumando actos y encuentros organizados por la **propia AEXG**, que se unen a los ya existentes... porque las actividades de la Academia no han cesado:

- Nuestro ciclo de **catas de la AEXG** concluyó de forma notable el pasado 26 de marzo. La mayor satisfacción es comprobar la constante asistencia y buena acogida. Estamos deseando celebrar nuevas catas.
- El pasado 18 de marzo arrancaron las **comidas de Académicos y Amigos de la AEXG** que hemos instaurado cada mes y que estrenamos en el Restaurante **Galaxia** de Badajoz. La participación fue total y pudimos disfrutar de una amena velada, en la que quedó patente por qué este establecimiento de restauración ha sido galardonado por la Academia. Nuestra próxima cita mensual se acerca, y esta vez será el Restaurante **Lugaris** nuestro anfitrión, también sito en Badajoz, el próximo miércoles 29 de abril.
- En unos días celebraremos las primeras **Tertulias Gastronómicas** en la sede de la Academia a partir de las 19.30 horas, dirigidas por **prestigiosos ponentes** y acompañadas de un **suculento aperitivo**, en las que primará la interacción y participación activa en el evento, con intervenciones de los propios asistentes.

CATAS DE LA AEXG

Restaurante
Galaxia,
Badajoz



iber 乾杯
kanpai

Andrés Bas
Santa-Cruz



· Además, seguimos asistiendo a **diversos eventos y actividades de carácter externo** y buena prueba de ello son algunos artículos de este nuevo Atril. Gastronomía es cultura, y es indudable que no existe mejor forma de conocerla que participando activamente en ella.

A este respecto, cabe reseñar nuestra próxima asistencia, los próximos 12 y 13 de mayo, a la **primera feria en España y Portugal** dedicada exclusivamente al arte del sake y a la excelencia de la **gastronomía japonesa: Iberkanpai**. Este evento único nace de la pasión compartida por **Mayu**, sumiller y embajadora de sake, y **Naumi**, chef y profesora de cocina japonesa.

En el **próximo Atril** os detallaremos más sobre esta inminente y prometedora feria, una reciente **novedad** del panorama gastronómico nacional.

No quisiera cerrar esta sección sin antes **recordar a** un antiguo **compañero académico y amigo** que nos dejó hace unos días, **Andrés Bas Santa-Cruz**. Excelentísimo cirujano, pero también gran divulgador científico e impulsor de numerosos proyectos y programas. En nombre de la Academia deseamos transmitir nuestro más sincero pesar a su familia.

Descansa en paz, Andrés.

Francisco Saúco

Presidente de la
Academia Extremeña de Gastronomía



Mayuko
Sasayama,
Sumiller y
embajadora
de sake



Naumi Uemura,
Chef y profesora de
cocina japonesa



La comarca de Olivenza

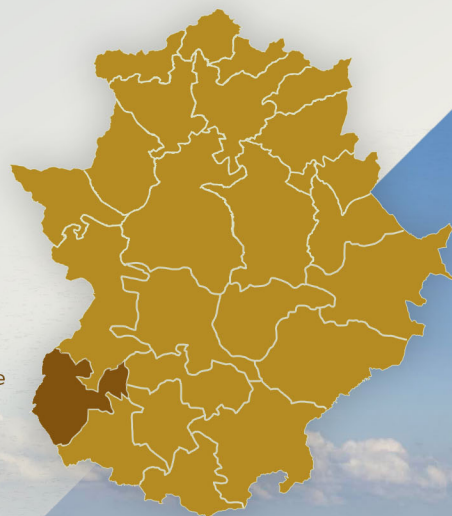
Sin duda alguna, aquí se saborea plenamente el **ambiente portugués** como en ninguna otra parte de Extremadura, pues **Olivenza perteneció al país luso hasta 1801** y sigue siendo reivindicada por el Estado vecino, ya que no reconoce de "iure" las fronteras entre los dos países. La historia y el folclore así lo confirman, pues Olivenza formó parte del país hermano durante cientos de años y aún queda mucha remembranza de él. Hoy pertenece a la asociación de los **Pueblos Bonitos de España**.

Un ejemplo de cuanto digo es el rico patrimonio portugués, como el enorme **castillo templario**, donde se halla el singular **Museo Etnográfico Extremeño** o el **punto fortificado de Ajuda**, sin olvidarse de sus **templos** con arquitectura del gótico manuelino.

Sugiero una **ruta turística** por los pueblos que componen la comarca saliendo de **Olivenza**, su capital, continuando por **Cheles** y concluyendo finalmente en **Valverde de Leganés**. En total una vuelta de poco más de 150 kilómetros ¿Y qué ver aquí?

Cheles se encuentra al borde del **Lago de Alqueva**, que se comparte, en el río Guadiana, con la vecina Portugal, y es el más grande de Europa Occidental. Riega 110.000 hectáreas y produce 380 MWh (megavatios-hora). Su **playa fluvial** ostenta la famosa bandera azul.

Villanueva del Fresno es el pueblo más al sur de la comarca y fue el lugar donde nació **Luis Apostua**, que durante muchos años fuera **presidente de los periodistas de España**. Este llano pueblo tiene varias zonas de protección de aves, especialmente donde invernán las grullas. En **Alconchel** hay que ver el **castillo templario**. **Táliga** perteneció, junto a Olivenza, a Portugal hasta primeros de siglo XIX.



Comarca de Olivenza



Olivenza



Castillo de Alconchel



Puente de Ajuda



Feria del Queso dentro de las Jornadas Vive la Trasnhumancia, Valverde de Leganés



Estatua de Hernando de Soto, Barcarrota



Show Cooking en la Feria del Espárrago y la Tagarnina, Alconchel

En **Higueras de Vargas** hay que ver otro **castillo templario**, que pasó con el tiempo a una familia privada y hoy es propiedad municipal. **Barcarrota** es un pueblo conocido porque aquí nació el conquistador **Hernando de Soto**, descubridor de la Florida, y también de **Francisco de la Bastida**, quien, junto al trujillano Diego García de Paredes, fundó la ciudad venezolana de Mérida, en plenos Andes. En la pared de una casa aparecieron diez libros originales del siglo XVI, que conforman la Biblioteca de Barcarrota, entre ellos una desconocida edición de "El lazarillo de Tormes".

En **Almendral** está el famoso **hotel convento de Rocamador** que puso en funcionamiento el actor extremeño Carlos Tristanch, ex marido de Lucía Dominguín. La ruta sigue por **Torre de Miguel Sesmero**, un pueblo que se independizó de Almendral y tuvo una **torre de un castillo**, torre que fue derruida a mitad del siglo XIX. Y volviendo a Olivenza concluimos la ruta en **Valverde de Leganés**, anteriormente llamada Valverde de Badajoz.

En el campo de la **gastronomía** hay que reconocer el valor de la **Feria Transfronteriza del Gurumelo** –una seta cuyo nombre científico es "**Amanita Ponderosa**"– en **Villanueva del Fresno**, donde se celebran unas jornadas gastronómicas que están declaradas **Fiesta de Interés Turístico Regional**. Estas jornadas se complementan con la **Feria del Espárrago y la Tagarnina**, de **Alconchel**. Los amantes de los productos del cerdo tienen que ir a mediados de febrero a **Cheles**, donde se celebra una **popular matanza**, o a **Barcarrota**, en el que hay un **certamen gastronómico de los productos del ibérico**, sin olvidarse de la **Feria del Toro** en **Táliga** o los **certámenes de queso** en **Valverde de Leganés**.

Francisco Rivero

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



MEZCLADO,
NO AGITADO
por Alfonso Ramos

Campos de fresas para siempre

Las fresas y el mundo

Me atrae significativamente la búsqueda incesante de **armonías** –como acertadamente dice nuestro gran amigo Ansón– de la **gastronomía con el mundo**. Más allá de un mero vínculo, de combinar o cuadrar, se trata de la **retroalimentación y enriquecimiento** que surge de la relación entre ambas partes.

Y es que el mundo sin gastronomía no sería lo mismo... y es recíproco.

Hay una frase atribuida a **Lord Northcliffe**, magnate de la prensa británica y fundador del periodismo popular moderno, que afirma que "*es legítimo considerar la comida como el tema más importante del mundo: es lo que más preocupa a la mayoría de la gente durante la mayor parte de su tiempo*" (citado en Fernández¹, 2004, p. 11).

Hace unos días saboreaba un exquisito **fresón** de nuestra hermana Andalucía y empecé a hilvanar **gastronomía y música**, a divagar sobre el significado de **Lennon** cuando escribió en el 66 "**Campos de fresas para siempre**" (**Strawberry Fields Forever**) mientras se hallaba en Almería... luego hablaremos de esto.

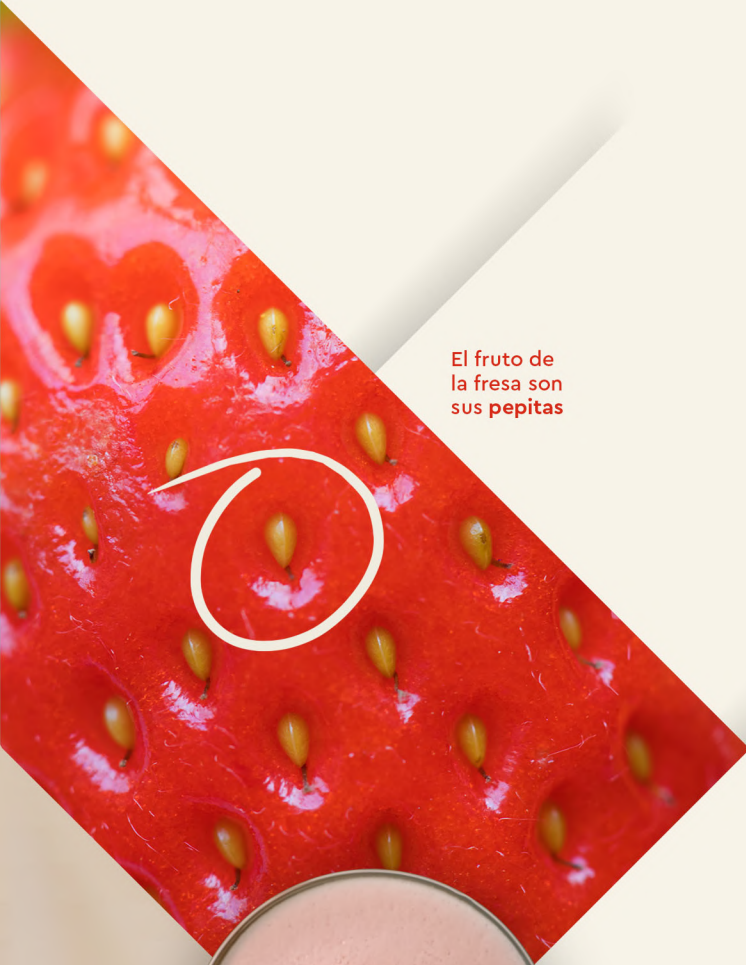
El hecho es que al final, la satisfacción de saborearlo me llevó a **querer saber más sobre fresas y fresones**. ¿De dónde proceden? ¿Quién es el mayor importador? ¿Y exportador? ¿Cuántas variedades existen? ¿Es cierto que armonizan excelentemente con el cava? ¿Qué significado tiene la fresa en la sociedad?

¹ Fernández Armesto, F. (2004). *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets.



John Lennon
en la época
de **Strawberry
Fields Forever**





El fruto de la fresa son sus pepitas

Características

La **fresa o frutilla** (*Fragaria*) es un género de plantas rastreras estoloníferas de la familia **Rosaceae**. Agrupa unos 425 taxones o grupos descritos, de los cuales sólo unos 20 están aceptados. Son cultivadas por su fruto comestible llamado de la misma manera: fresa o frutilla, puntualizando que en realidad **la fresa en sí no es el fruto**, sino un engrosamiento del receptáculo floral, una modificación carnosa del tallo con la función de contener dentro de ella los aquenios, las «**pepitas**», **los auténticos frutos**. Cada fresa alberga **entre 150 y 200**.

Origen

La fresa silvestre es originaria de la zona de **los Alpes** y fue descubierta por los **romanos**, quienes la consideraban un alimento privilegiado. Se dice que en la Roma Antigua estaba ligada a las festividades de Adonis, pues la leyenda señala que el origen de esta fruta se da a su muerte, cuando **Venus lloró lágrimas** que, al tocar el suelo, **se convirtieron en fresas**.

Por su parte, los poetas romanos **Virgilio y Ovidio mencionaron la fresa como planta ornamental**.

Parece ser que la fresa **comenzó a ser cultivada** en los jardines **franceses** allá por el **siglo XIV** (en España en el XVIII). Y fueron los portugueses, españoles e ingleses los que la expandieron por toda Europa y América, llegando incluso a algunas zonas de Asia.

En un primer momento, los **europeos** sólo conocían la especie ***Fragaria vesca***; sin embargo, los primeros **colonos de Estados Unidos** trajeron en el siglo XIX una **nueva fresa** con la que obtuvieron nuevas variedades que ganaron en tamaño, pero perdieron en sabor. Finalmente, los españoles realizaron nuevos cruces entre ésta y la ***Fragaria chilonensis***, una variedad descubierta en Chile, que ajustó la balanza y dio como resultado una nueva fresa, grande y sabrosa.

Propiedades

Las fresas tienen un alto contenido de **fibra, vitamina C, antioxidantes, potasio, ácido fólico y minerales**. Es una de las frutas con menor número de calorías; su consumo, además, ayuda a mantener la **piel hidratada**; combate el **estreñimiento** debido a la fibra; evita **enfermedades oculares**, debido también a la vitamina C y los pigmentos como la luteína y la zeaxantina; o reduce **problemas cardiovasculares**.

Como salvedad, se debe **evitar el consumo a menores de 18 meses**, por ser una **fruta alergénica**.

Variedades

La **elección de la variedad** a plantar **cada campaña** sigue siendo uno de los aspectos más importantes a tener en cuenta en el cultivo de la fresa. La búsqueda de la **composición varietal más interesante, ventajosa** y si es posible, más **singular y propia**, es el objetivo perseguido por productores, especialmente por los más importantes; ello conlleva una tendencia a modificar el escenario varietal de una campaña a otra.



Los Alpes

En cualquier caso, las variedades más destacadas son:

- **Reina de los valles:** variedad predominante en el mercado español. Frutos diminutos de color rojo blanquecino a rojo brillante, con succulenta pulpa de sabor dulce y aromática.
- **Camarosa:** la variedad de mayor cultivo de fresa y fresón. Este fruto grande de origen californiano es muy precoz, de color extremadamente brillante y de buen sabor y firmeza.
- **Tudla:** fresones grandes, aromáticos, alargados, de color rojo intenso tanto externa como internamente.
- **Oso grande:** fresa de origen californiano, con el inconveniente de que tiene tendencia al rajado. Es de color rojo anaranjado, con forma de cuña achatada, calibre grueso y buen sabor.
- **Cartuno:** fresa de forma cónica perfecta, calibre uniforme y color rojo brillante. Su sabor es azucarado.
- **Carisma:** variedad muy vigorosa de fresa, capaz de adaptarse a todo tipo de suelos y climas. Su color es rojo suave y posee un gran tamaño.
- **Irwing:** fresas y fresones de forma redondeada, achatada por el pedúnculo y de color rojo mate.
- **Pájaro:** variedad que da fresas con forma cónica, firme, de pulpa consistente y color rojo uniforme y brillante. Esta es, posiblemente, la variedad con mejor sabor de todas las comercializadas.
- **Selva:** se consideran las fresas estivales, pues suelen aparecer en el mercado a mediados de julio y su duración perdura hasta finales de septiembre.

Las fresas en el mundo

El **sector de la fresa** representa un **segmento importante del mercado mundial de la fruta**, con un cultivo muy extendido en regiones templadas y subtropicales. Su popularidad se debe a su versatilidad, beneficios nutricionales y disponibilidad durante todo el año a través del comercio mundial.

Las fresas **se cultivan en más de 70 países** de todo el mundo. De acuerdo a los datos de la **FAO** correspondientes a **2023**, **China es el mayor productor actual** con casi el 40% de la producción de fresas mundial. **Estados Unidos es el segundo** en el ranking, con una producción concentrada en los estados de California, Florida y Carolina del Norte; además, es un importante importador. **México, tercero**, es un proveedor clave para Norteamérica y Europa, conocido por su producción durante todo el año. **El cuarto en el ranking es Turquía**, un relevante productor en Oriente Medio y Europa. **España es quinto**, destacando por ser **el primer país exportador a los mercados europeos**, especialmente en los meses de invierno. **Egipto, sexto en el ranking**, está emergiendo como un jugador importante, beneficiándose de sus condiciones favorables de cultivo. Por último, **Corea del Sur y Japón** son reconocidos por sus fresas de **primera calidad**.

Las fresas en España

El **mayor exportador de la UE** abastece una parte significativa de la demanda del continente europeo. **Francia y Alemania** son los principales clientes, si bien **Reino Unido, Bélgica, Holanda, Suiza y Austria** también

importan fresas españolas como primera opción.

En cuanto al consumo interno, **hoy en día** priman las **fresas y fresones de cultivo intensivo** que, con ayuda de invernaderos, consiguen tener presencia durante todo el año en el **mercado nacional**.

Las **principales comarcas freseras españolas** son:

- **Huelva.** La provincia onubense produce más del 90% de la fresa española. En la presente campaña, las dos variedades más cultivadas han sido **Marisma** (Fresas Nuevos Materiales) y **Red Sayra** (Planasa), sumando entre ambas un 24,6%, con un 12,5% para la primera y un 12,1% para la segunda.
- **Comarca del Maresme, Barcelona.** Después de Huelva, Cataluña es la segunda región productora. La más apreciada es quizá la del Maresme, una **comarca montañosa** en la costa este de Barcelona. Desde finales de abril hasta mayo se celebran jornadas gastronómicas en honor a la estrella de la huerta local.
- **Begonte y San Adriano, Lugo.** En tercera posición, la huerta gallega nos ofrece sus deliciosas fresas norteñas. Aunque las plantaciones están repartidas por toda la región, las más importantes se hallan en la provincia de Lugo. Las plantaciones de Begonte y San Adriano, más al norte, aseguran disfrutar de las plantas de fresas de la mariña lucense.
- **Godella, Valencia.** No sólo de paellas se alimenta Valencia, nuestra cuarta región productora. Para fresas, la visita obligada es Godella, en la comarca de la Huerta Norte. Está muy cerca de la capital y te recomendamos sus postres con fresas tras un tradicional "all i pebre" o un clásico y delicioso arroz a banda.
- **Manacor, Mallorca.** En Mallorca se produce una fresa especial, de tamaño pequeño y sabor muy dulce e intenso. La isla es la quinta productora de fresas de España y esta variedad es una delicia gourmet que los cocineros locales no dudan en cuidar con un mimo exquisito. Para ir a degustarla hay que visitar el mercado de Manacor, en el que se encuentran las mejores y más frescas variedades.
- **Valsequillo, Gran Canaria.** Canarias es la sexta en volumen de producción; su fresa más característica se produce en Valsequillo. Esta fruta es el motor de la economía local, tras mucho esfuerzo y estudios a lo largo de los años para adaptarla a su clima.
- **Aranjuez, Madrid.** Por último encontramos la "aristocrática" y tradicional fresa de Aranjuez. Desde Madrid hay una ruta en tren antiguo, el Tren de la Fresa, que rinde homenaje a este producto tradicional arancetano. Las fresas y fresones comparten el protagonismo de la huerta local con el espárrago.

Las fresas en Extremadura

En cuanto a **nuestra región**, en Extremadura tenemos fresas, y muy buenas. Existe una localidad cacereña, **Casas del Monte**, donde son muy famosas desde hace muchísimo tiempo. Tanto, que hasta **forman parte de su escudo de armas**. En esta localidad del **Valle del Ambroz** se realiza un **cultivo natural** de temporada, no forzado y al aire libre, factores sin duda claves para que sus fresas posean un sabor tan especial. Su época es la actual, finales de abril y comienzos de mayo y junio,

dependiendo de cada variedad, si bien la estrella en Casas del Monte es la **Portola**, que destaca por su **resistencia a enfermedades comunes** en las fresas, lo que **facilita su cultivo y minimiza** la necesidad de **intervenciones químicas**.

Encontrarlas resulta una tarea algo complicada, pues actualmente existen sólo dos agricultores que se dediquen a su cultivo y 1 ha sembrada entre ambos. Eso sí: tanto en **Plasencia** como en **Béjar** podrás hacerte de ellas, pues las sirven a algunos establecimientos de estos municipios.

La exótica fresa blanca

Las fresas blancas tienen un curioso **sabor exótico**, similar a una **mezcla de fresas y piña**. Se les conoce como **pineberry** (baya y piña). En **Japón** se les denomina shiroi houseki –“**joya blanca**”– debido a su color. Aunque ha empezado a sonar en estos últimos años, se trata de una **fruta ancestral** de los bosques sudamericanos, en concreto **de Chile**. Recibe el nombre de frutilla o fresa chilena, frutilla de la costa de Chiloé, archipiélago al sur de Chile, o frutilla de arena. Desde 1984 cuenta con celebración propia, “**la fiesta de la frutilla blanca**”, que se desarrolla **en Contulmo**, al sur del país. Su curioso color blanquecino es consecuencia de la deficiencia de una proteína que impide que adquiera el color rojo característico de las fresas que consumimos habitualmente. Su **parte exterior** toma un aspecto de color **rosado tenue**; su **interior**, un **blanco radiante**. La fresa blanca es el resultado del **cruce casual de** dos variedades americanas de fresa: **Fragaria virginiana** y **Fragaria chiloensis**.

Cuando su cultivo estuvo a punto de perderse, unos agricultores holandeses introdujeron este híbrido de fresa, denominado **Fragaria x ananassa** (fresa y piña), para no acabar con esta fruta. De hecho Holanda es el país donde más se cultivan. En cuanto a su precio, una docena de fresas blancas **puede superar los 60 euros** en el mercado. A **China** y **Japón** les gusta mucho estas extravagantes frutas, que incluso llegan a adoptar **categoría de regalo especial**, –como ha ocurrido ya con las manzanas o las sandías cuadradas–, alcanzando allí unos precios estratosféricos.

La fresa en la gastronomía

La fresa es una fruta del bosque adecuada en **régimenes dietéticos**, dado que tiene escasa concentración de glúcidos. Tiene un sabor muy agradable y ligeramente agrio (algunas pueden poseer sabor muy dulce). Se consumen **solas o mezcladas** con azúcar, azúcar y vino, azúcar y nata, zumo de naranja, **en helados, mermeladas, zumos, licuados, batidos** y también son muy apreciadas en **repostería** para dulces, pasteles y tartas. Los frutos de color rojo vivo de varias especies dan un toque especial como adorno alimenticio. Con la fresa se elabora una **bebida alcohólica**, compuesta de aguardiente, denominada **licor de fresas**.

Aunque sus hojas tiernas pueden consumirse como verdura, es poco frecuente utilizarlas.

Fresas blancas



Casas del Monte

Ginebra de fresas y futos rojos





Entrada del antiguo orfanato Strawberry Field, en Liverpool



La recolección de las fresas debe hacerse cuando la planta esté bien florida, las raíces a punto de secarse y los frutos bien maduros, de color rosado intenso. Han de conservarse a la sombra, en lugar resguardado de calor y humedad.

Armonías de la fresa y el fresón

La repostería es el uso más conocido por los consumidores, con lo cual asociamos la fresa a otros frutos rojos (frambuesas y moras) así como al hojaldre de los dulces que se elaboran. Sin embargo, las fresas son idóneas en:

- **Desayunos:** con cereales, yogurts o pancakes dan un toque fresco y vibrante. Con queso fresco de cabra también funcionan de locura.
- **Ensaladas:** mezcla fresas con espinacas, nueces y queso feta para una ensalada que combina lo dulce con lo salado.
- **Salsas:** prepara una salsa de fresa para acompañar carnes a la parrilla o postres, ¡una explosión de sabor garantizada!
- **Batidos y Smoothies:** armonizan a la perfección mezcladas con otras frutas, creando así bebidas saludables y refrescantes.

La versatilidad de las fresas no tiene límites, y siempre hay una forma nueva y emocionante de disfrutarlas...

Por cierto, Richard Gere tenía razón: las fresas adquieren un brillo iridiscente en una copa de cava, además de aportarle un color intenso y atractivo, así como un sabor dulce que contrasta a la perfección con la sequedad del espumoso.

Volviendo a Lennon

Y cierro este artículo regresando al tema "Strawberry Fields Forever" (Campos de fresas para siempre) que Lennon compuso durante su estancia en Almería, allá por 1966. Aunque he de decir que la canción no tiene nada que ver ni con la playa del Zapillo, ni con los campos de fresas. La composición está inspirada en un orfanato de Liverpool llamado "Strawberry Field" cercano a la vivienda en la que el 'beatle' pasó su infancia. "Strawberry Field es un sitio real", decía Lennon "... al que yo solía ir cuando era niño... siempre nos divertíamos. De ahí cogí el nombre". Aparte, cabría reseñar que el título de la canción es Strawberry Fields (en plural) ya que, según admitió Lennon: "simplemente sonaba mejor". El músico también recalcó con frecuencia que Strawberry Field representaba su infancia y que sentía cierta conexión con los orfanatos.

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG



**GASTRÓNOMO
VIAJERO**
por Francisco Rivero

#alimentosdespaña

El país más rico del mundo con alimentos de España

Estos días se ha celebrado en la Institución Ferial de Madrid el **38 Salón Gourmets** que es la **Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad Líder en Europa**, pues hubo más de 2.000 expositores, en seis grandes pabellones, con más de 55.000 productos de alimentación, y a donde asistieron **110.000 visitantes profesionales** y más de 20.000 compradores internacionales. El volumen de negocio se estima en más de 250 millones de euros. Esta cita cuenta con la participación de **Italia** como **País de Honor** y de la **Comunitat Valenciana** como **Comunidad Autónoma Invitada**, región que padeció una enorme tromba de agua que destruyó numerosas empresas y en la que perecieron 230 ciudadanos.

El Salón Gourmets inauguró la 38ª edición con una **espectacular exhibición de excelencia gastronómica**, reuniendo más de 55.000 productos de alta gama, como ya se ha dicho. Los vinos, aceites de oliva virgen extra, caviar, conservas, embutidos, condimentos, salsas, chocolates, dulces, mieles y confituras son solo algunos de los protagonistas de este encuentro, que pone en valor la **calidad y diversidad** del sector gourmet agroalimentario español y extranjero.

Por todo ello, el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España** tiene como lema "**el país más rico del mundo**", por los alimentos que aquí se producen y por la buena gastronomía que tenemos. Y la propia feria ha elaborado una lista con **60 nuevos y curiosos productos alimentarios** que se exponen en el Salón Gourmets.

TERNERA
Asturiana

Marlo Restaurante,
Albacete.

VIII Concurso Nacional
"En busca del mejor
Cachopo". 2º Premio.

"El danzador" de
Enrique Fernández.
Marki Gastrobar,
Najera, La Rioja.
III Master Pinchos
Gourmet.
1º Premio.

38 SALÓN GOURMETS





Veamos algunos de ellos: Aceitunas verdes rellenas de gamba, algas marinas atlánticas bio, pez bonito del norte al estilo japonés, primera **hamburguesa de alcachofa**, guacamole de alcachofas, queso de cabra semicurado con pistacho, confitura ecológica de cactus, **bombón helado de foie gras**, almendras tostadas artesanalmente con pimentón de la comarca extremeña de la Vera y sal de manantial, **helado de ajo ecológico**, turrón trufado de gintonic con lima y limón, crema de ginebra de turrón con almendra, canela y miel... ¡y hasta **tónica picante**!

A lo largo de estos días se han celebrado **diversos campeonatos**: El 31 concurso de **cortadores de jamón** de la modalidad del cerdo ibérico, que se crían exclusivamente en España y Portugal; 17 concurso de España de **abridores de ostras**, el 15 concurso de **los mejores quesos de España**, así como de sabores de **carne de caza**, el del concurso nacional de **cachopos**, que son dos grandes filetes de ternera, entre los cuales quedan emparejadas lonchas de jamón serrano y queso, sin olvidarse del de tiraje de cerveza, otro dedicado al premio del **vino gourmet** o el 14 concurso de **cócteles**.

Como dato curioso mencionar que **Mariano Rodríguez** se ha erigido como el mejor participante en crear **la receta más creativa de gazpachuelo**, icónico plato de la cocina malagueña que llega a Salón Gourmets con el sello de calidad **Sabor a Málaga**.

Y un servidor fue asistido en el stand de la comarca cacereña de **Adismonta**, cuyo centro es **Montánchez** -cuna de **uno de los mejores jamones de España**- donde pude catar un menú denominado **las siete maravillas** a base de jamón, queso, carpaccio de ternera, ensalada de perdiz escabechada, arroz dehesa dulce y un postre de bombón de higo, verdaderas exquisiteces para el paladar, elaborados con materias primas de la carnicería "La Posada" y el restaurante "Marqués Arroz y brasas", de la localidad de **Alcuéscar**, por el chef **Adán Toribio**.

Francisco Rivero

Académico de la **AEXG**

Doctor en Turismo

Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal



VINO DEL MES

por Marcelino Díaz

Iberovinac

El Salón del vino, el aceite y la aceituna de Almendralejo

En este número de "el Atril" queremos centrarnos en **Iberovinac**, el Salón del vino y la aceituna más importante de Extremadura, que ha tenido lugar en Almendralejo los pasados días 25, 26 y 27 de marzo.

En él, un gran número de bodegas y fábricas de aderezo de **aceitunas manzanilla** así como algunas almazaras extremeñas han expuesto sus excelentes productos, para darlos a conocer a los extremeños y profesionales venidos desde los diversos puntos de España y del extranjero.

En su recorrido por los stands de las bodegas, el visitante pudo disfrutar de los **excelentes vinos** que se producen en nuestra Comunidad Autónoma y que amablemente las bodegas elaboradoras ofrecieron a profesionales y visitantes.

Digno de destacar es la gran calidad de los **vinos blancos** de la variedad **pardina/cayetana** que las diferentes bodegas extremeñas están llevando a cabo; entre los que se encontraban en el salón, destacaron **Emperador de Barros**, **Marqués de Villaba**, **Viña Canchal** y **Orgullo de Barros** de las diferentes Cooperativas y Grupos Sindicales.

Entre los **tintos**, el visitante pudo elegir entre excelentes vinos jóvenes, afrutados y de vivo color de la variedad tempranillo con una gran relación calidad/precio, o bien optar por **vinos con crianza**, complejos y bien estructurados como encontramos, entre ellos **Leneus barrica**, de bodegas Leneus, o **La Zarcita**, de bodegas Palacio Quemado.



Emperador de Barros
Bodega
Viticultores de Barros



Leneus Barrica
Bodega Leneus



Isotipo de
Iberovinac

24^º del 25 al 27 de marzo

IBEROVINAC

SALÓN DEL VINO Y LA ACEITUNA DE EXTREMADURA

Marcelino Díaz
durante una cata
de Iberovinac



En cuanto a los **cavas**, hay que destacar el **esfuerzo de los cavistas** en elaborar cada año mejores vinos base, tantos blancos como rosados, que sometidos a la toma de espuma y a una prolongada crianza sobre sus lías –entre nueve y dieciocho meses– dan lugar a excepcionales cavas de Guarda o bien de Guarda Superior (éste último, si la crianza supera los treinta meses).

Acompañado de un nutrido grupo de **empresarios mejicanos de Mérida de Yucatán**, tuve oportunidad de poderles ofrecer un recorrido por este panorama vinícola, quedando todos realmente **admirados por la calidad de los vinos** tintos jóvenes y del cava **Puerta Palma brut rosé**, así como del **Xarello de Bodegas Romale**. Así mismo, pudieron también probar las **aceitunas manzanilla los Curado**, asidua empresa expositora del Salón, así como **diferentes AOVE** que producen las cooperativas y algunas empresas privadas extremeñas.

Junto a bodegas y fábricas de aderezo, el visitante encontró expositores de las industrias auxiliares al viñedo y de la bodega, participando en diferentes **catas de vinos extremeños, portugueses** o de la ciudad hermana de **A Rúa** en Orense –todos los años presente con sus atractivos **vinos godello** y otros productos tradicionales–.

El programa del evento nos ofreció una densa variedad de actividades complementarias a desarrollarse durante sus tres días de duración. De entre ellas resultó sumamente significativa **Wine Innovation Summit**, un encuentro virtual e internacional con foco en la innovación vitivinícola y en el que se dieron cita numerosos **profesionales de la Inteligencia artificial**, se realizó una **monitorización de las labores vitícolas** en viñedos y bodegas y en el que se entregaron los **premios a las mejores startups** que expusieron sus creaciones.

Marcelino Díaz

Académico de la AEXG



Puerta Palma
brut rosé
Bodegas Orán



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

Alcántara y Balzac

La culinaria extremeña tiene **tres altares mayores**. **Guadalupe, Yuste y Alcántara**. Tres **monasterios** en torno a los que celebrar nuestra buena mesa. Cualquiera de los tres, tanto monta, monta tanto. Pero quizá sea Alcántara el de más hondas resonancias. En alguna medida, por la proverbial abundancia de las cocinas de las órdenes militares y, en parte, por la muchas veces contada aventura de sus recetarios durante nuestra Guerra de Independencia.

La historia es bien sabida. Fue el **general Junot** quien en 1807 **robó los recetarios del monasterio de San Benito** para entregárselos a su esposa Laura. **Laura Permón** de soltera. O puede que fuera ella misma, por cuanto parece comprobado que **acompañó a su marido durante la campaña**. Otros aseguran, por el contrario, que **los libros se utilizaban para la cartuchería** y de ahí que algunos acabaran, providencialmente, en Francia. El caso es que algunas de las recetas, por supuesto las **perdices**, pero también el **consomé** o consomé, pasan a los mejores compendios galos de finales del XIX.

Honoré de Balzac



Monasterio de Yuste



Monasterio de Guadalupe



Conventual de San Benito, Alcántara



Consomé

Chanfaina
extremeña



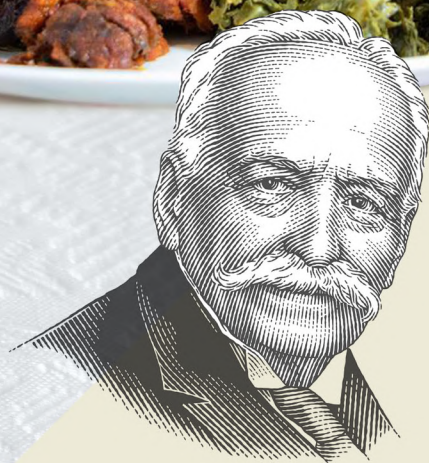
Trufas



Patatas al
rebujo



Coles con
buche



Auguste
Escoffier

Con permiso, me atrevo a someter a su opinión la posible intervención en este embrollo de Balzac. Muerto Junot en 1813, caído el Imperio, la Permón consideró oportuno abjurar de sus pasadas fidelidades y proclamarse monárquica. Con este fin publicó unas memorias a la luz de su nuevo credo, abominando de Bonaparte. El negro encargado de tal tarea fue el jovencísimo Honoré de Balzac. Negro y también amante de la desconsolada viuda. ¿Pudo encontrar Balzac las recetas investigando en los archivos de su amada? En la obra no las cita. ¿Cómo llegaron entonces a Escoffier, el gran gastrónomo francés, que las recoge años después en su archifamosa "Guía Culinaria"? ¿Hay alguna conexión entre Balzac y Escoffier? He aquí un bonito enredo histórico.

Sea como fuere el vuelo francés de las perdices extremeñas, siempre es grato merodear con el apetito desabrochado por tierras de Alcántara. Platos sencillos de raíces pastoriles como las migas, los caracoles, las coles con buche, las patatas al rebujón, las chanfainas, las tencas, las mormenteras... Y junto a ellos, clásicos monacales como el bacalao, las trufas y, por supuesto, las **perdices al modo de Alcántara**.

Entre el mito y la realidad, envuelta en brumas de leyenda, Alcántara, la bellísima Alcántara, orgullo de todos los extremeños, ha alcanzado en la historia de la gastronomía patria en un lugar de privilegio.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG

Perdiz





MISCELÁNEA

por Jesús Lozano Rogado

Digitalización de los aromas: la nariz electrónica

Introducción. ¿Qué es una nariz electrónica?

Una nariz electrónica es un dispositivo capaz de identificar y analizar compuestos químicos en el aire, imitando en lo posible la función del olfato humano. Utiliza sensores químicos que reaccionan a distintas moléculas volátiles, generando datos que se procesan mediante algoritmos de inteligencia artificial (IA) para predecir los aromas.

Según la definición de Gardner y Bartlett en 1994¹, una nariz electrónica es "un conjunto de sensores de gases con especificidad parcial y un sistema de reconocimiento de patrones capaz de identificar compuestos simples o complejos en una muestra de olor". Esta definición ha sentado las bases para el desarrollo de dispositivos que buscan emular la percepción olfativa humana mediante tecnología.

Esta tecnología ha evolucionado rápidamente en los últimos años gracias a la nanotecnología y a la IA y, en la actualidad, se aplica en sectores como la salud y la industria alimentaria. Gracias a su capacidad para detectar matices aromáticos con gran precisión, la nariz electrónica se podría configurar como una herramienta valiosa para chefs y productores que buscan elevar la calidad sensorial de sus creaciones.

El desarrollo de la nariz electrónica comenzó en la década de 1980², cuando los científicos exploraban formas de replicar los sentidos humanos con tecnología. Los primeros dispositivos eran rudimentarios y tenían una capacidad limitada para distinguir entre aromas complejos.

El olfato humano y su importancia en la gastronomía

El sentido del olfato es esencial en la experiencia gastronómica. Los aromas activan receptores olfativos en la nariz, enviando señales al cerebro que nos permiten identificar y clasificar los olores. Esta percepción se combina con el gusto para formar lo que conocemos como sabor, haciendo que un mismo alimento pueda ofrecer matices distintos según su aroma.

¹ Gardner, J.W.; Bartlett, P.N. A brief history of electronic noses. *Sens. Actuators B Chem.* 1994, 18, 210–211.

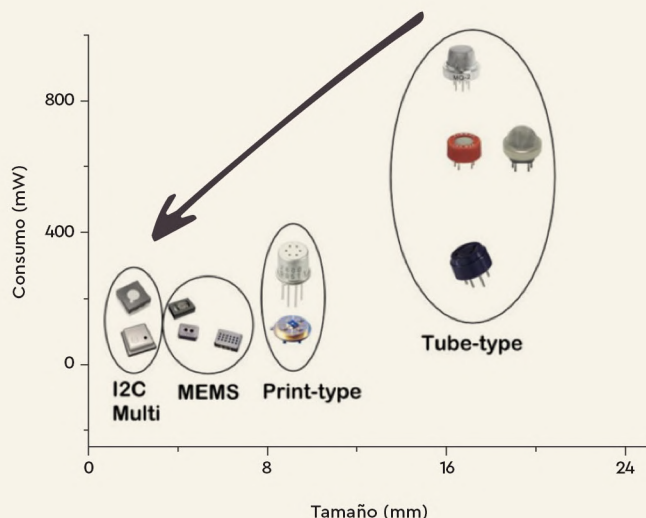
² Persaud, K.; Dodd, G. Analysis of discrimination mechanisms in the mammalian olfactory system using a model nose. *Nature* 1982, 299, 352–355.



IA



Nariz electrónica de la UEx detectando el estado de maduración de trufas enterradas.



Evolución de los sensores de gases (en consumo eléctrico y tamaño) en los últimos años.



Los compuestos volátiles liberados por los ingredientes son responsables de estos aromas, y factores como la temperatura, la maduración o los métodos de cocción pueden modificar su perfil aromático. Comprender esta dinámica es clave para la creación de platos equilibrados y sensorialmente ricos.

Los chefs de alta cocina entienden que el aroma es un componente fundamental para sorprender y emocionar a los comensales. Un plato puede activar recuerdos, evocar lugares o generar sensaciones placenteras gracias a su complejidad olfativa.

La nariz electrónica, al analizar con precisión estos aromas, permite estudiar los perfiles aromáticos de los ingredientes y ajustar las recetas con un nivel de detalle imposible de lograr solo con el olfato humano. Esto abre la puerta a la creación de experiencias culinarias más personalizadas y a la exploración de combinaciones aromáticas inéditas.

Funcionamiento de la nariz electrónica

Las narices electrónicas están equipadas con sensores químicos que detectan compuestos volátiles presentes en los alimentos. Estos sensores, que pueden ser de diferentes principios de funcionamiento (resistivos, gravimétricos...) y con diferentes materiales sensibles (óxidos metálicos, polímeros conductores, grafeno...) reaccionan a la presencia de moléculas específicas, alterando su resistencia eléctrica o frecuencia de vibración. Cada sensor tiene una sensibilidad particular a ciertos tipos de compuestos, y la combinación de respuestas de múltiples sensores crea un "patrón olfativo" único para cada muestra analizada.

Una vez que los sensores capturan los datos, éstos se procesan mediante algoritmos de reconocimiento de patrones o técnicas de aprendizaje automático. Estos algoritmos comparan los patrones captados con una base de datos de aromas previamente registrados, determinando así la identidad o el estado de los alimentos. El aprendizaje automático es clave para mejorar la precisión de la nariz electrónica: cuanto más se entrenan los algoritmos con distintos perfiles aromáticos, mejor se vuelven en la identificación de matices y en la diferenciación de olores similares, al igual que ocurre con los catadores de un panel sensorial. Esta capacidad de aprendizaje continuo hace que la tecnología sea cada vez más valiosa en entornos culinarios donde la precisión sensorial es esencial.

Aplicaciones en la gastronomía

En principio, una nariz electrónica se podría utilizar en aquellas aplicaciones donde se utiliza el olfato humano para la discriminación aromática de productos. A continuación se resumen las más interesantes:

Control de calidad de ingredientes: La nariz electrónica es una herramienta poderosa para garantizar la calidad de los ingredientes en la cocina. Puede detectar la frescura de frutas, verduras, carnes o pescados analizando los compuestos volátiles que liberan. Esto permite a

los chefs y productores identificar productos en mal estado o fuera de su punto óptimo, optimizando así la selección de materias primas. Además, esta tecnología puede diferenciar variedades de un mismo ingrediente según su perfil aromático, ayudando a los cocineros a elegir las versiones más adecuadas para cada receta. Por ejemplo, podría distinguir entre distintos tipos de tomates o aceites de oliva en función de su intensidad o complejidad olfativa.

Detección de frescura y maduración de alimentos:

Otra aplicación clave es la evaluación del grado de maduración o fermentación de los alimentos. La nariz electrónica puede monitorear los cambios químicos que ocurren durante estos procesos, permitiendo a los chefs decidir el momento exacto para utilizar un ingrediente o ajustar las condiciones de conservación. En la alta cocina, donde la precisión es esencial, esto resulta especialmente valioso para técnicas como la maduración en seco de carnes o la fermentación de productos como quesos o embutidos, donde el punto justo puede marcar la diferencia entre un plato excepcional y uno mediocre.

Creación de perfiles aromáticos para recetas y vinos:

Las narices electrónicas también pueden revolucionar la creación de recetas al permitir un análisis detallado de los perfiles aromáticos de cada ingrediente. Esto facilita la búsqueda de combinaciones armónicas o contrastantes, basadas en la compatibilidad química de los aromas. Esta tecnología puede ser útil para diseñar maridajes personalizados, encontrando las combinaciones perfectas entre vinos y platos a través de datos objetivos.

Seguridad alimentaria y detección de contaminantes:

La nariz electrónica puede ser una herramienta clave para garantizar la seguridad en la industria alimentaria. Su capacidad para detectar compuestos volátiles permite identificar la presencia de contaminantes, toxinas o deterioro en los alimentos antes de que lleguen al consumidor. Esto reduce el riesgo de intoxicaciones y minimiza las pérdidas económicas por productos en mal estado. Además, esta tecnología facilita el control de procesos como la pasteurización o el envasado, asegurando que los alimentos mantengan sus propiedades organolépticas sin comprometer su calidad o seguridad.

Optimización de procesos de producción y almacenamiento:

En la producción a gran escala, la nariz electrónica ayuda a optimizar los tiempos y condiciones de almacenamiento. Por ejemplo, puede monitorear la evolución aromática de productos fermentados o curados, permitiendo ajustar los parámetros ambientales para mejorar los resultados. También es útil para asegurar la consistencia del producto final, detectando variaciones sutiles en los ingredientes o en el proceso que podrían afectar el sabor o la calidad. Esta capacidad de monitoreo constante impulsa la eficiencia y la sostenibilidad en toda la cadena de producción.





En la Universidad de Extremadura, hemos desarrollado diversas aplicaciones innovadoras utilizando narices electrónicas para impulsar la gastronomía y la industria alimentaria. Estas tecnologías han permitido la discriminación de setas venenosas, mejorando la seguridad alimentaria, y la detección de trufas enterradas, facilitando su localización sin métodos invasivos y el momento óptimo de recolección. Además, hemos trabajado en la detección de defectos en tomates, tanto frescos como en procesos de triturado y concentrado, optimizando así la calidad del producto final. En el ámbito de los productos tradicionales, hemos empleado narices electrónicas para discriminar la calidad de la aceituna de mesa y evaluar con precisión la calidad del aceite de oliva. También hemos analizado con esta tecnología la calidad sensorial del café y del vino, permitiendo detectar matices aromáticos y posibles alteraciones y fraudes. Asimismo, hemos aplicado esta tecnología para monitorear el estado óptimo de fermentación de la masa madre, contribuyendo a la producción de panes con características sensoriales mejoradas.

Futuro de la nariz electrónica en la gastronomía

El futuro de la nariz electrónica podría estar encaminado hacia dos tendencias principales. La primera podría ser la detección precoz de compuestos aromáticos responsables de deterioros en ingredientes o que indiquen determinados niveles de calidad en concentraciones muy bajas y por lo tanto imperceptibles para el olfato humano. Por otra parte, a medida que se extienda el uso de esta tecnología, se abarate y se simplifique, es probable que las narices electrónicas se conviertan en herramientas comunes tanto en restaurantes de alta cocina, en pequeños establecimientos o para usuarios particulares. Esto abrirá la puerta a una gastronomía más precisa, sostenible y basada en datos científicos, elevando la calidad de los alimentos en todos los niveles.

Jesús Salvador Lozano Rogado

Profesor de la Universidad de Extremadura
Académico de la AEXG



José Loustau y Gómez de la Membrillera

Por Antonio Hidalgo García

José Loustau y Gómez de la Membrillera (Valencia de Alcántara, 1889 – Murcia, 1965) fue una figura destacada en el ámbito académico y científico de España durante la primera mitad del siglo XX. Su vida y obra estuvieron marcadas por una dedicación inquebrantable a la **investigación y la educación**, especialmente en las áreas de **biología, genética, geología y mineralogía**.

Algunos de sus biógrafos consideran que aún con un ligero desfase, **debe ser incluido en** una **generación** anterior, la de 1886, compartiendo con ellos acontecimientos significativos de España que ocurrieron a partir del **noventa y ocho**. Así pues, podemos unir el nombre de Loustau al de otros relevantes en los más diversos campos del saber, tales como Ortega y Gasset, Azaña, Juan Ramón Jiménez, Pérez de Ayala, Eugenio D'Ors, Salvador de Madariaga, Marañón, Picasso y Pau Casals, entre otros.

Nacido el 17 de enero de 1889 en Valencia de Alcántara, Cáceres, Loustau mostró desde temprana edad un profundo **interés por la naturaleza**. Este interés se gestó durante su infancia, en la que pasó tiempo en entornos naturales que despertaron su curiosidad científica. Entre 1906 y 1910, cursó estudios de **Ciencias Naturales** en la **Universidad Complutense de Madrid**, donde se destacó como un estudiante brillante y ordenado. Terminada la carrera, Loustau **trabaja en el museo de Ciencias Naturales** y en el **Jardín Botánico de Madrid**. En 1914, lee su tesis doctoral con el título "Las células gomosas y mucilaginosas del *Arisarum Vulgera* (Rehb) y del *Arum Italicum* (Mili)" recibiendo por ello el premio extraordinario.

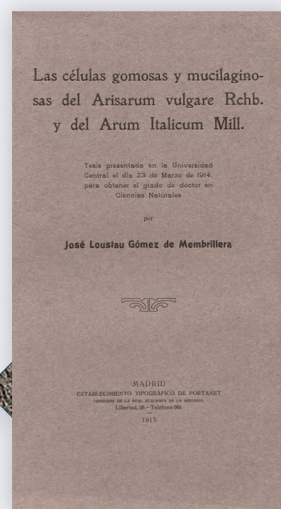
En 1916, con veintiséis años, oposita y obtiene la **cátedra de Mineralogía y Botánica** de la recientemente creada **Universidad de Murcia**. Posteriormente pasará a ser **catedrático de Biología General y Zoología**. En 1917 fue designado **Comisario Regio** y el año siguiente **primer Rector de la Universidad de Murcia**, coincidiendo con la llegada al poder del liberal Antonio Maura, cuyos pensamientos compartía el joven Rector.

Desde entonces, su trabajo constante va a ser mantener una **universidad productiva e independiente de las presiones políticas**. Así,

José Loustau



Portade de la
Tesis doctoral
de José Loustau



Jardín
Botánico
de Madrid



Valencia de
Alcántara



Murcia. Fachada de la Universidad e Iglesia del Carmen



Gaceta de Madrid.—Núm. 36 5 Febrero 1929 1035

de entrada, en la vacante producida por destitución de D. Miguel Pascual, a D. Ricardo Álvarez Martín, Juez de primera instancia, de término, que sirve el Juzgado de Alcabala y ocupa el número uno en el Escalafón de los de su categoría, declarados aptos para el ascenso por el Consejo Judicial, cuyo funcionario pasará a servir la plaza de Magistrado de la Audiencia territorial de Las Palmas, vacante por traslación de D. José Rodríguez.

Dado en Palacio a cuatro de Febrero de mil novecientos veintinueve.

ALFONSO

El Ministro de Justicia y Caza, GIL DE FUENTE Y CAJAL

MINISTERIO DE INSTRUCCION PUBLICA Y BELLAS ARTES

EXPOSICION

SEÑOR: Es opinión muy extendida entre los universitarios y cuantas personas se ocupan de problemas docentes que hay en España exceso de Universidades y que podrían éstas hallarse mejor atendidas y dotadas, reduciendo su número.

bación de V. M., el adjunto proyecto de Decreto.

Madrid, 4 de Febrero de 1929.

SEÑOR: A L. R. P. de V. M.

EDUARDO CALLEJO DE LA CUESTA.

REAL DECRETO

Núm. 401.

Conformándose con el dictamen del Consejo de Instrucción pública, de acuerdo con Mi Consejo de Ministros y a propuesta del de Instrucción pública y Bellas Artes,

Yengo en decretar lo siguiente:

Artículo 1.º Se suprime la Universidad de Murcia, creada por Real orden de 23 de Marzo de 1915.

Artículo 2.º Los actuales Catedráticos numerarios de dicha Universidad serán declarados excedentes con todo el sueldo, reservándose el derecho preferente para ocupar la primera vacante que ocurra de la asignatura de que son titulares o de otra declarada análoga en cualquiera de las Universidades del Reino, con excepción de Madrid y Barcelona.

Artículo 3.º Si ocurrida la vacante a que pueden optar conforme al artículo anterior no les conviniere solicitarla, quedarán en situación de V. M., el adjunto proyecto de Decreto.

Madrid, 4 de Febrero de 1929.

SEÑOR: A L. R. P. de V. M.

EDUARDO CALLEJO DE LA CUESTA.

REAL DECRETO

Núm. 402.

A propuesta del Ministro de Instrucción pública y Bellas Artes, de acuerdo con el Consejo de Ministros y cumplidos los requisitos que determinan los Reales decretos de 9 de Julio de 1926, de 31 de Agosto del mismo año, y lo establecido en el artículo 18 y siguientes del Reglamento del Tribunal Supremo de la Hacienda pública, dictado para la aplicación del Estatuto de dicho Alto Tribunal,

Yengo en decretar lo siguiente:

Artículo 1.º Se aprueba, de conformidad con el informe emitido por la Junta facultativa de Construcciones civiles, en cumplimiento de lo dispuesto en el Real decreto orgánico de 4 de Septiembre de 1908, el proyecto de 4 de Septiembre de 1928, el pre-

las ni exámenes de enseñanza libre en la referida Universidad en ninguna de las convocatorias de Junio ni de Septiembre de 1929.

Dado en Palacio a cuatro de Febrero de mil novecientos veintinueve.

ALFONSO

El Ministro de Instrucción pública y Bellas Artes, EDUARDO CALLEJO DE LA CUESTA.

REALES DECRETOS

Núm. 402.

A propuesta del Ministro de Instrucción pública y Bellas Artes, de acuerdo con el Consejo de Ministros y cumplidos los requisitos que determinan los Reales decretos de 9 de Julio de 1926, de 31 de Agosto del mismo año, y lo establecido en el artículo 18 y siguientes del Reglamento del Tribunal Supremo de la Hacienda pública, dictado para la aplicación del Estatuto de dicho Alto Tribunal,

Yengo en decretar lo siguiente:

Artículo 1.º Se aprueba, de conformidad con el informe emitido por la Junta facultativa de Construcciones civiles, en cumplimiento de lo dispuesto en el Real decreto orgánico de 4 de Septiembre de 1908, el pre-

Gaceta de Madrid - BOE.
Real Decreto del cierre
Universidad de Murcia

Luis Jiménez
de Asúa



Artículo de
opinión del
profesor
Loustau el 28
de julio
de 1929

Loustau describe de forma muy actual su visión de la Universidad como una organización que funciona en virtud de determinantes naturales y con una finalidad clara: la **producción de saberes** y la **profesionalización de los estudiantes**.

En 1923 se producen cambios políticos sustanciales en la vida social y política españolas; en concreto, la **Dictadura de Primo de Rivera**, acogida en principio favorablemente por algunos sectores liberales. En ese contexto, José Loustau aceptó ser **presidente de la Diputación de Murcia**. Sin embargo, **presentó su renuncia en 1926**, a raíz del intento del dictador de mantenerse en el poder.

Su **alto compromiso con la Universidad de Murcia y con la sociedad murciana** fue demostrado en sendas crisis de la institución. En 1929, se dictó la orden para la **supresión de la Universidad de Murcia** (RD 401, de 4 de febrero de 1929) con efectos de 30 de septiembre de ese año.

La causa más aceptada para el cierre de la universidad se basa en un enfrentamiento personal del Rector Loustau con el ministro de Instrucción Pública del gobierno de Primo de Rivera, Don Eduardo Callejo de la Cuesta, a raíz del cual terminó denominándose el caso "Jiménez de Asúa". El catedrático **Jiménez de Asúa visitó Murcia** (marzo 1928) e impartió una **conferencia** sobre el tema "**Eugenésia y maternidad consciente**", disertación que recibió **denuncias** por parte de la Asociación "**Damas Católicas de Murcia**". El protocolo dictaba que el Rector debía ser el instructor del oportuno expediente. Todo indica que el Rector Loustau recibió presiones del ministro para obtener un resultado en contra del profesor Jiménez de Asúa, declarado opositor del régimen militar. Pero la integridad de Loustau destruyó todas las confabulaciones. El Rector, mantuvo una actitud que hizo enmudecer al ministro. Lo cierto es que al enviar **Loustau** el expediente, el informe recogía su **solidaridad con la actuación de Asúa** diciendo que se declaraba también autor de la falta, si había alguna, puesto que oyó, aprobó y aplaudió la conferencia.

Coherente con su pensamiento, **Loustau presentó su dimisión como Rector el 20 de abril** para mostrar su rechazo a la medida adoptada y manteniendo su actividad docente e investigadora. Afortunadamente, el declive del régimen militar y las numerosas muestras de rechazo exhibidas por la sociedad murciana hicieron que se declarara una suspensión cautelar de la medida de cierre publicada el 20 de septiembre, justo 10 días antes de la clausura prevista. Tras la caída del Directorio (enero 1930), **el Rector Loustau fue repuesto en su cargo** con fecha 6 de abril de 1930. Pocos años después y en un entorno político totalmente diferente, el Dr. Loustau tuvo que hacer frente a un problema similar.

En 1932, el **gobierno de Azaña**, a través de su ministro Fernando de los Ríos, presentó una **propuesta legislativa** para reorganizar el sistema universitario español en la que se proponía la **supresión de las Universidades de Oviedo, La Laguna y Murcia**.

De nuevo, el **Rector Loustau** tuvo que encabezar el sentimiento ciudadano para evitar tal destino, en este caso contando **con la ayuda** del catedrático murciano y diputado en cortes **Mariano Ruiz-Funes**. Finalmente, esta propuesta nunca fue aprobada y el ministro fue cesado en la siguiente crisis gubernamental.

Podemos concluir que su paso por el rectorado de la Universidad de Murcia muestra una **defensa de los ideales** antes expuestos, unido a la **apertura** de la institución **a nuevas ideas y conocimientos**. Uno de sus logros más notables en este aspecto fue la **visita de Marie Curie** (Premio Nobel de Física, 1903, y Premio Nobel de Química, 1911) a la Universidad de Murcia en **mayo de 1931**, que fue todo un acontecimiento para la ciudad.

José Loustau **regresó a su cátedra al finalizar la guerra civil**, rehusando volver a dirigir la Universidad de Murcia. Sin embargo, fue nombrado **Decano de la Facultad de Ciencias** hasta su jubilación en 1959 e incluso se le mantuvo en el puesto **hasta su fallecimiento**.

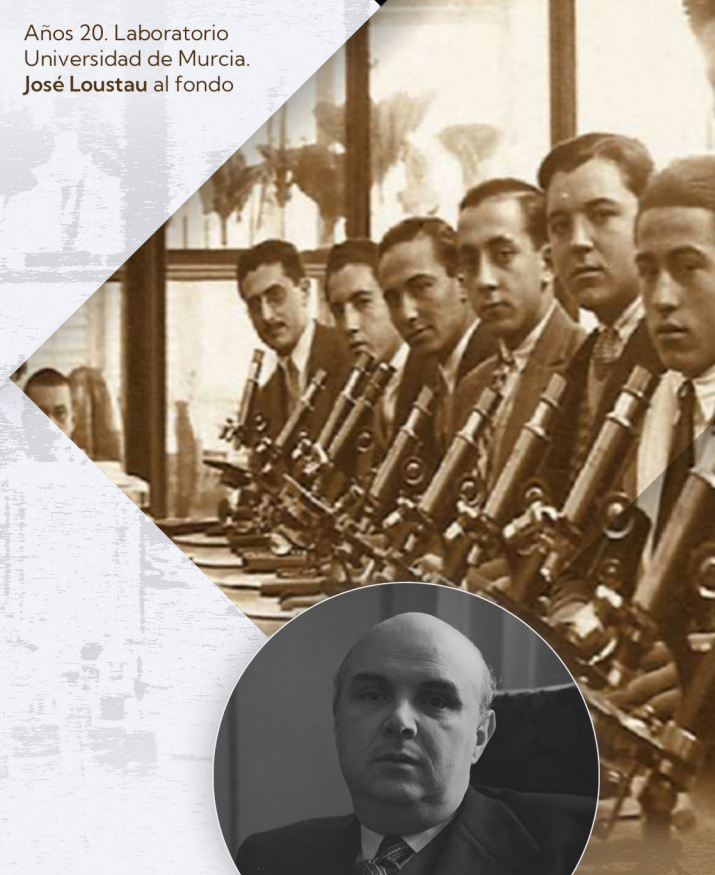
Su labor científica demuestra un mente sólida e inquisitiva. Sus **descripciones de la estructura microscópica de los organismos**, la **histología**, el **metabolismo**, la **bioquímica**, **ontogenia y filogenia** son **de las más completas** que se hicieron en el campo de una ciencia todavía en plena transformación de conceptos, hay que tener en cuenta que, en aquellos años, la genética era una rama casi incipiente de la Biología. Sus conocimientos están recogidos en diversas publicaciones y libros de texto. Lamentablemente, tras el conflicto civil, la ciencia sufrió un retroceso debido a la falta de inversión que afectó a todo el mundo universitario.

Los **reconocimientos** a este extremeño en su región de acogida fueron múltiples, cabe destacar ser **miembro de la Real Academia de Medicina de Murcia** (1956), **de la de Bellas Artes y Ciencias Históricas de España** (1957), **académico de la Real Academia Alfonso X "el sabio"** (1957), **decano honorífico de la Facultad de Ciencias** (1959), **Rector Honorífico de la Universidad de Murcia** (1959), **Hijo adoptivo de la ciudad de Murcia** (1959), **Medalla de plata de la provincia**. En el momento de su jubilación se le concedió la **autorización extraordinaria del Ministerio para continuar su labor investigadora**, permiso que sólo se había concedido hasta esa fecha a Santiago Ramón y Cajal y a Miguel de Unamuno.

Marie Curie



Años 20. Laboratorio Universidad de Murcia. José Loustau al fondo



Mariano Ruiz-Funes, catedrático murciano y diputado en el Congreso



*1

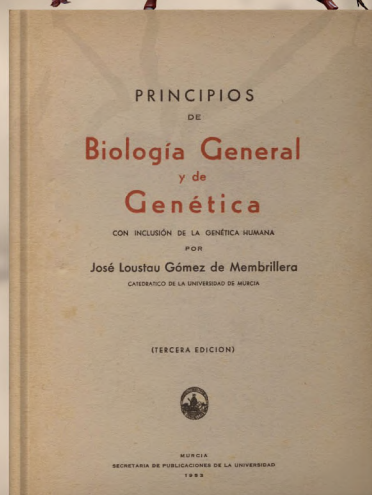
Fachada del Edificio de la Merced, uno de los emplazamientos de la Universidad de Murcia a lo largo de su historia



Universidad de Murcia, nueva identidad visual: isotipo



Imágenes del Museo José Loustau, ubicado actualmente en la Facultad de Biología en el Campus de Espinardo en Murcia



Es necesario ahondar en una **faceta diferente a la científica o profesional, la humana** y su permanente unión a Valencia de Alcántara.

José Loustau mantuvo un **contacto estrecho con su pueblo natal y sus gentes**. Recientemente, la fortuna me ha permitido conocer de primera mano el **testimonio de uno de aquellos paisanos a los que ayudó**.

Son varios los estudiantes de Valencia de Alcántara que realizaron sus estudios en un internado de Murcia. **El hogar de la familia Loustau**, dentro del recinto universitario, pasó a ser para todos ellos el **lugar en el que sentirse acogidos entre paisanos**. Uno de ellos me ha hecho **llegar estos recuerdos**. Considero que reflejan el lado más humano del personaje que realizamos en este escrito. Dicen así:

*"Después de más de 60 años, recuerdo con gran complacencia, cómo **cada cierto tiempo visitábamos a la familia Loustau**. Me viene a la memoria las **suculentas meriendas** con las que nos obsequiaban a mi hermano y a mí."*

*"D. José era una persona muy apreciada y considerada sabia en los círculos intelectuales no sólo de Murcia sino también a nivel nacional, hombre de **gran amabilidad y tremendamente afable** y muy respetado en todos los niveles de la capital. Y por supuesto, me viene a la memoria el **apoyo y la cercanía** que siempre mostró para las pocas **familias** que, **de su pueblo y el mío**, vivían en Murcia. Apoyo **tanto personal como académico**, y una atención constante que mostraban el lado más humano y fraterno de D. José."*

José Loustau y Gómez de la Membrillera **falleció en Murcia el 3 de enero de 1965**. Su viuda y sus hijos Juan José y Carolina, regresaron a Valencia de Alcántara, a su casa familiar de la calle Pizarro.

Antonio Hidalgo García

Académico de la AEXG

*1 Rótulo cerámico de la avenida dedicada a **José Loustau** en Murcia.





Croquetas
de jamón,
Casa Marcial

Más lerele y menos lirili

Según la **RAE**, un **gastrobar** es un "bar o restaurante que ofrece tapas y raciones de **alta cocina**". Y el hecho es que, salvo pequeñas excepciones, cada vez que he visitado uno he pensado que se trataba de un bar restaurante o bar de pinchos, a secas, con aires pretenciosos. Vamos, que he salido **decepcionado** y ronroneando mentalmente sobre si tanto tecnicismo y nombre de marras hace bien a esta profesión.

Porque tildar un negocio con **apellidos que no son tuyos** puede salirte caro; y aunque en un primer momento atraigas a los más noveleros, la voz corre como la pólvora y acabarás compuesto y sin novia. El tema es realmente sencillo: en un lugar **donde veas las estrellas con cada bocado**, te va a dar igual el nombre que le hayan puesto.

Y hablando del firmamento, hace unos meses otorgaron la **tercera estrella Michelin** a un establecimiento con mayúsculas, sito en Asturias. Un lugar absolutamente encantador con un comedor que engatusa, una comida que emociona y un servicio exquisito; y sin embargo, sigue conservando y defendiendo todo su encanto rural, hasta en el nombre: "**Casa Marcial**"; y punto. "No tengo más preguntas, su señoría".

Todo este pensamiento en voz alta nace al hilo de repasar una de las actividades más esperadas de un gran evento como es el **Salón Gourmets: "En busca del mejor cachopo"**. Y es que no hay nada comparable a lo humilde, lo genuino, lo nuestro, lo autóctono; a la veracidad, a las raíces. A la **cultura**.



Casa Marcial





Chamuças



Croquete



Rissol de camarão



Empada



Rissol de carne



Bolo de bacalhau



Bola



Pastéis
de Belém

De ello nuestros vecinos lusos entienden bastante y lo defienden a pies juntillas. Porque por ejemplo, aunque "[os pastéis de Belém](#)" sean la flor y nata de una visita gastronómica a Lisboa, [en la Pastelería oficial también](#) encontraremos sus tradicionales "[salgadinhos](#)": empadas de frango ou galinha, bolinhos de bacalhau, rissóis de carne ou camarão, croquetes de vitela, chamuças, coxinhas... Gloriosos bocaditos salados tipiquísimos que podrás adquirir en miles de sitios por todo Portugal y que te reparan una media mañana o media tarde de vacío estomacal; sin florituras, pero con mucha clase.

Me gustaría terminar con la proclama del Atril, instrumento para Académicos y Amigos en aras de la defensa y conocimiento de nuestra tierra y bondades. Como tantas veces insiste en promulgar nuestro Presidente y amigo Paco (con mucha razón), [entre todos tiramos de este carro](#). Cualquier aportación será bienvenida y ayudará a exponenciar [nuestro Atril](#).

Pensad que ésta es nuestra [varita mágica para que la humanidad nos conozca](#), pues la tecnología nos acerca a todos los rincones del mundo: nos leen en China, Honduras o Suecia.

Animaos. [El Atril es vuestro](#).

Alfonso Ramos

Amigo 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