



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA



el **ATRIL**

LA GACETA DE LA AEXG

Nº40 - JUNIO 2025



NOTICIAS DE
LA ACADEMIA
por Francisco Saúco

La AEXG y su prometedor calendario estival



TURISMO Y
GASTRONOMIA
por Francisco Rivero

La comarca Montánchez- Tamuja

La comarca cacereña la conforman 22...



VINO DEL
MES
por Marcelino Díaz

Cuando a los buenos vinos se les llamaba Católicos



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

El dictador en Cáceres

Vivimos tiempos dispersos. Lo de dispersos es un eufemismo para no perder el tono simpático de El Atril. Hoy en el bachiller lo mismo sacas un diez...



MEZCLADO,
NO AGITADO
por Alfonso Ramos

Sabores del **Sol Naciente**: el arte del sake y la cocina tradicional

Japón es un país que ha sabido conservar y perfeccionar su cultura...



MISCELÁNEA
por Alfredo Álvarez
y Jesús Lozano

Una experiencia gastronómica en la IES San Fernando



GASTRÓNOMO
VIAJERO
por J. Antonio Narro

Entre aromas y excelencia: Concurso “**Jamón de Oro**” 2025



SILLONES DE
LA ACADEMIA
por Aida Sánchez Calvo

Manuel Godoy, el Príncipe de la Paz: gloria, poder y exilio de un hombre hecho por un rey





NOTICIAS DE LA ACADEMIA

por Francisco Saúco

La AEXG y su prometedor calendario estival

Nos hallamos ya en fechas próximas a la temporada estival, con todo lo que su significado conlleva: días de descanso, clausura de actividades programadas para la temporada, descenso del ritmo frenético llevado a cabo durante todo el año... pero esa ralentización no va con la filosofía de la Academia, así que os contamos:

- Nuestro ciclo de **catas de la AEXG** como ya comentamos en anteriores números de el ATRIL, concluyó el pasado 26 de marzo de forma brillante, con una gran asistencia y buena acogida.
- En cuanto a las **comidas de Académicos y Amigos de la AEXG** que hemos instaurado cada mes, se han celebrado dos –en los Restaurantes Galaxia y Lugaris, ambos en Badajoz– y estamos pensando ya en la siguiente cita.
- La tarde del pasado **4 de junio** sirvió para inaugurar, en la sede de la Academia, las primeras Tertulias Gastronómicas con formato de mesa redonda a las que hemos denominado genéricamente **"Extremadura en el plato: recetas que cuentan historias"**. En ellas **3 ponentes** (un cocinero o especialista del producto, un nutricionista y un sumiller) contaron con unos 15 minutos –cada uno– para la exposición de su tema, abriéndose posteriormente un **coloquio**.



Restaurante **Lugaris**,
Badajoz





Seguidamente a ello se realizó una degustación del producto elaborado y comentado, acompañado de algún aperitivo más, armonizados ambos con el vino extremeño elegido sobre el que se habló. Nuestra primera toma de contacto con esta nueva actividad fue exitosa.

• **Visitas a bodegas extremeñas.** Finalmente, el pasado **14 de junio** hemos arrancado con el ciclo de visitas a bodegas extremeñas con **cata**, recorriendo sus entresijos gracias a la explicación detallada de la misma por un responsable de dicha bodega; esta nueva actividad se complementará además con la visita de un **lugar emblemático** (castillo, balneario, ruinas históricas...) para finalizar la jornada con una **comida en algún restaurante de la zona**. En principio y para inaugurar esta temporada, se han escogido tres tipos de bodega: una con **tecnología de vanguardia**, otra con **tecnología media pero muy atractiva** y finalmente una tercera con una características de **elaboración ancestral**. Una programación, sin duda, muy atractiva.

Nuestra primera bodega, en este caso con tecnología de vanguardia, ha sido "**Pago los Balancines**"; nuestra primera comida, en el **Restaurante Aderezo**, en La Zarza. Una jornada completa que se traduce en la recomendación de ambos lugares a visitantes de nuestra tierra y a nuestros propios paisanos extremeños.

He de expresar que la llamada a Académicos y Amigos de la AEXG ha sido respondida con contundencia: **queremos hacer más grande e importante a Extremadura** desde la institución a la que pertenecemos, que de por sí es un honor. Nuestra presencia e involucración en todas las acciones de la Academia hacen que esto se convierta en una realidad.

Gracias a todos por vuestra presencia y participación. El camino está trazado.

Francisco Saúco

Presidente de la
Academia Extremeña de Gastronomía



TURISMO Y
GASTRONOMÍA
por Francisco Rivero

La comarca Montánchez- Tamuja

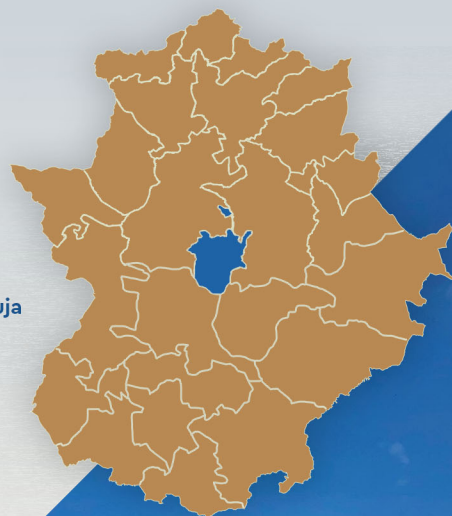
La comarca cacereña de Montánchez-Tamuja la conforman **22 localidades**: Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Almoharín, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Casas de don Antonio, Montánchez, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Sierra de Fuentes, Torre de Santa María, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Valdefuentes, Valdemorales y Zarza de Montánchez.

Es una zona típica de **dehesa extremeña**, destacando en ella la famosa **encina La Terrona**, que es la más grande y vieja del mundo, con 800 años y que ha sido declarado Árbol Singular de España. Se halla en **Zarza de Montánchez**. Esta comarca se encuentra entre el llano de la dehesa y la Sierra de Montánchez.

Esta enorme región tiene mucho que ver desde el aspecto del **turismo cultural**. **Montánchez** (el pueblo de los jamones) con su **castillo**, aposentado en una zona defensiva de los romanos, y su **singular cementerio** declarado uno de los más bonitos de España y desde cuyas alturas se pueden apreciar, en días claros, hasta 50 pueblos de los alrededores. En **Alcuéscar**, la histórica basílica visigoda de **Santa Lucía del Trampal** y en **Valdefuentes**, el pueblo del **esgrafiado**, el **convento de los agustinos recoletos**, de tanta actualidad ahora por el nombramiento del agustino Roberto Prevost como Papa León XIV. Se trata de una obra barroca levantada por los Marqueses de Valdefuentes en el siglo XVIII.

En el cercano pueblo de **Casas de Don Antonio** nació el ilustre periodista y escritor **Pedro de Lorenzo**, director del centenario diario ABC.

Comarca
Montánchez-Tamuja



Encina Terrona



Detalle del **esgrafiado** de
Valdefuentes en el interior
del Convento de los
Agustinos de Recolets



Montánchez

Puente Romano en
Casas de Don Antonio



El jamón de Montánchez, uno de los valvartes de la despensa extremeña



Ermita del Cristo del Amparo, Benquerencia

Vino de Pitarra de Valdefuentes



En el campo de la **gastronomía** hay que decir que en **Alcuéscar** y **Montánchez** hay una interesante industria chacinera con excelentes **jamones ibéricos**. Además, la comarca de la Sierra de Montánchez y Tamuja, corazón de Extremadura, se halla a su vez dentro de la delimitación geográfica de la D.O.P. **Torta del Casar**.

Los amantes de la buena mesa tienen **tres tipos de cocina**: la **pastoril**, a base de migas, calderetas o sopas; una cocina de **caza mayor** con carnes de ciervos y jabalíes, así como de **caza menor** a base de conejos, liebres, perdices, palomas torcaces o tórtolas.

Aparte, encontramos una **cocina** basada en el **cerdo ibérico**, criado en montaneras de dehesas cercanas; y cómo no: los exquisitos **higos de Almoharín**, de la variedad calabacita, que se han convertido en bombones y postres en muchos de los restaurantes de la zona.

Así, hilando toda esta gloriosa despensa de forma audaz, la comarca ha elaborado el "**Menú de las Siete Maravillas**", en el que encontraremos **jamón**, **queso**, **carpaccio de ternera**, **ensalada de perdiz**, **arroz dehesa dulce** o un postre de **bombón de higo**, verdaderas exquisiteces para el paladar, que se elaboran con materias primas de la comarca y que se puede degustar en los diversos **restaurantes** que encontraremos en sus localidades.

Como broche gastronómico, puntualizar que la comarca Montánchez-Tamuja también es **tierra de vinos**, especialmente de ese tan casero y particular como es el **pitarra**: un vino que **elaboraban** de manera tradicional **las familias** para su propio consumo y que se dejaba durante todo el año en tinajas o pitarras (de ahí el nombre). Una parte de esta comarca entra dentro de la D.O.P. **Ribera del Guadiana**, con variedades de uva como borba, Pedro Ximénez, alarije y cayetana, así como las tintas tempranillo y garnacha.

Su elaboración es tan antigua que, según cuenta la tradición, **ya lo tomaba** el trujillano conquistador del imperio inca, **Francisco Pizarro**.

Francisco Rivero

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

Castro Vetón de Villaviejas del Tamuja, Botija



Ruta de los Molinos, Arroyomolinos-Montánchez



Bombón de higo, Almoharín





MEZCLADO,
NO AGITADO
por Alfonso Ramos

Sabores del **Sol** **Naciente**: el arte del *sake* y la cocina tradicional

Japón es un país que ha sabido conservar y perfeccionar su cultura culinaria a lo largo de los siglos. Desde la exquisita preparación de platos tradicionales hasta la delicada elaboración del sake, su bebida nacional por excelencia, la gastronomía japonesa es un reflejo directo de su respeto por la naturaleza, el detalle y la armonía.

En este artículo exploraremos el fascinante mundo del sake japonés y presentaremos algunos de los platos más representativos de la cocina nipona, una combinación perfecta para conocer Japón a través del paladar.

Sake japonés: tradición en cada sorbo

¿Qué es el sake?

El **sake**, conocido en Japón como *nihonshu*¹ (en japonés 日本酒), es una bebida alcohólica que se fermenta a base de arroz y agua; aunque pueda parecer sencillo, lo cierto es que su proceso de elaboración es complejo y lleno de matices. En Japón, **no todo lo que se llama "sake"** entra en esta categoría: sólo el elaborado con arroz cultivado y producido dentro del país puede considerarse auténtico nihonshu.

Con una graduación alcohólica que oscila entre el 13% y el 18%, el sake ocupa un lugar especial en la mesa japonesa y puede disfrutarse frío, a temperatura ambiente o caliente, según la estación y el tipo.

Proceso de elaboración

La producción del sake es todo un arte. Se parte de un tipo de **arroz especial** con un corazón almidonado llamado *shinpaku*, que se pule más intensamente que el arroz común. Tras el **pulido**, los granos se lavan, remojan y **cuecen** al vapor. A continuación, se introduce el hongo *koji*, que transforma los almidones en azúcares fermentables. La **fermentación** principal (*moromi*) puede durar varias semanas y culmina con el **filtrado**, **pasteurización** y **embotellado** del sake.

¹ En Japón se utiliza el término "sake" para hablar de bebida alcohólica general, mientras que "nihonshu" hace referencia únicamente a aquella que se fermenta a base de arroz y agua.





Tipos de sake

La variedad del sake se define principalmente por el nivel de pulido del arroz y la adición (o no) de alcohol destilado:

- **Junmai:** Sake puro, sin aditivos, elaborado solo con arroz, agua, koji y levadura.
- **Honjozo:** Contiene una pequeña cantidad de alcohol añadido. Es ligero y seco.
- **Ginjo y Daiginjo:** Sakes de gama alta, con granos altamente pulidos (hasta un 50% del grano original), de aroma y sabor refinados.
- **Nigori:** Sake turbio, no completamente filtrado.
- **Genshu:** No diluido, de alta graduación alcohólica.
- **Namazake:** Sin pasteurizar, con sabor fresco y afrutado.

Armonías y experiencias

El sake, rico en **umami**, marida de forma sorprendente no sólo con **cocina japonesa** (como sushi, sashimi o tempura), sino también con **quesos**, **mariscos**, e incluso **guisos intensos** y **carnes a la parrilla**. Su versatilidad ha llevado a su inclusión en **cócteles innovadores** como el Samurai Rock (con lima y ginger ale) o el Orange Breeze (con zumo de naranja).

Además, **cada estación** del año ofrece un tipo de **sake distinto**, desde el cálido **atsukan** en invierno hasta los espumosos y refrescantes para el verano.

Cultura y etiqueta

Beber sake en Japón tiene su **protocolo**. Nunca se sirve uno a sí mismo y siempre se debe **ofrecer al otro**. Si te lo sirven, debes **levantar la copa con ambas manos**. En contextos informales, las normas se relajan, pero el gesto de servir a otros se mantiene como símbolo de **respeto y cortesía**.

Visitas a fábricas y jizake regional

Muchas prefecturas producen su propio **jizake**, o **sake local**, adaptado a los ingredientes y platos de la región. En ciudades como Takayama, Niigata o Hiroshima, se pueden **visitar bodegas centenarias**, participar en talleres de elaboración y degustar variedades únicas. Fíjate si ves un **sugidama** (bola de ramas de cedro): es la señal de que el establecimiento produce o vende sake.



10 platos típicos de la cocina japonesa que debes probar

Sushi, sashimi y nigiri

Emblemas de la cocina japonesa, estos platos de **pescado crudo** se han internacionalizado, pero en Japón conservan su pureza y técnica. El **nigiri** (bolita de arroz con pescado), el **maki** (envuelto en alga) o el **sashimi** (pescado en láminas) son imprescindibles.

Fideos japoneses: soba, ramen, udon, somen

Cada tipo tiene su carácter:

- **Soba**: trigo sarraceno, ideal frío o caliente.
- **Ramen**: con caldos intensos de carne o pescado.
- **Udon**: gruesos y suaves, típicos en invierno.
- **Somen**: muy finos, servidos fríos en verano.

Natto

Soja fermentada de fuerte sabor y olor, se suele tomar con arroz en el desayuno. Rico en enzimas beneficiosas, es un alimento muy saludable... aunque no para todos los paladares.

Kareraisu (arroz con curry)

Importado de la India vía Reino Unido, el curry japonés es suave y espeso. Se sirve con arroz blanco, fideos o incluso en pan (*kare pan*).

Tsukemono (encurtidos)

Presentes **en todas las comidas** tradicionales. Pueden ser de daikon, pepino, jengibre o berenjena, fermentados en vinagre, sal o miso, y complementan perfectamente el arroz y la sopa.

Wagyu

La **ternera japonesa** más preciada, conocida por su infiltración de grasa (*marmoleo*), sabor profundo y textura delicada. La carne de Kobe es su expresión más famosa.

Okonomiyaki

Una especie de **tortilla japonesa** que combina harina, col, carne o marisco. En Hiroshima se sirve en capas; en Kansai, se mezcla todo. Cada región aporta su estilo.

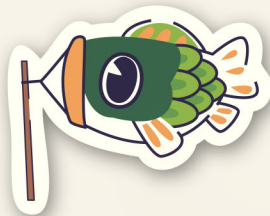
Takoyaki

Bolas de masa con trozos de pulpo, muy populares en Osaka. Se cocinan en una plancha especial y se sirven calientes, cubiertas con salsas y copos de bonito seco.

Tarta de queso japonesa

Ligera, aireada y suave, se hornea al baño maría y es famosa por poseer una textura realmente esponjosa. Perfecta como postre tras una comida abundante.





Okashi (dulces japoneses)

El universo de la repostería japonesa es tan diverso como estéticamente cuidado. Los *wagashi*, *mochi* y postres con *azuki* se sirven a menudo con té y evocan las estaciones del año. Quizás uno de los más conocidos sea el *dorayaki*, consistente en dos bizcochos de forma redonda rellenos de *anko*, una pasta hecha con judías azuki.

Conclusión: una experiencia sensorial y cultural única

Probar la *cocina japonesa* y su *sake* es mucho más que una experiencia culinaria: es una *puerta de entrada a la historia, la estética y la filosofía del país*. Desde el minucioso proceso de elaboración del *nihonshu* hasta la precisión en la preparación de cada plato típico, Japón nos invita a disfrutar del equilibrio entre sabor, tradición y modernidad.

Tanto si estás planeando un viaje como si quieres recrear Japón en tu propia mesa, no hay mejor manera de empezar que con una copa de buen *sake* y uno de estos diez platos que resumen la riqueza de su gastronomía.

Yoroshiku onegaishimasu.

(Mucho gusto).

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG





GASTRÓNOMO VIAJERO

por J. Antonio Narro

Entre aromas y excelencia: Concurso “Jamón de Oro” 2025

Viajamos hasta **Jerez de los Caballeros**, en pleno corazón de la dehesa extremeña, para asistir como **jurado** al Concurso ‘Jamón de Oro’, cita que cada año marca un hito en el calendario de los amantes del ibérico de bellota. En esta **XXXV** edición del **Salón del Jamón Ibérico y la Dehesa**, la calidad y la emoción volvieron a estar a la altura de la historia de este certamen.

La cata se celebró bajo la dirección técnica del **CICYTEX** (Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura), garantizando un proceso exigente, transparente y absolutamente profesional. Tuve el honor de compartir mesa con profesionales del máximo nivel: **María Jesús Barriga Rubio**, veterinaria; **José Barroso Sánchez**, de la D.O.P. ‘Dehesa de Extremadura’; **Antonio Silva Rodríguez**, de la Universidad de Extremadura; y **Fernando Valenzuela Barragán**, de la Cofradía Extremeña de Gastronomía.

Evaluamos nueve piezas seleccionadas de jamón ibérico de bellota, valorando atributos como el aroma, la infiltración, la textura en boca y, sobre todo, el equilibrio de sabores. Como siempre el **corte** –a cargo de **Jesús González**, maestro cortador de la D.O.P. ‘Dehesa de Extremadura’– fue fundamental para apreciar las cualidades de cada muestra en condiciones óptimas.



Juan Antonio Narro
durante la cata
del concurso
“Jamón de Oro” 2025



EMBUTIDOS
MORATO
Jamón de Oro



ARTE CORTE
MONESTERIO
Jamón de Plata



MONTESANO
EXTREMADURA
Jamón de Bronce

El '**Jamón de Oro**' fue otorgado a **Embutidos Morato**, de Los Santos de Maimona. Su pieza, procedente de la explotación Santiago Méndez Martínez, ofrecía una complejidad sensorial sobresaliente: aromas profundos, grasa bien integrada y una textura que se deshacía en boca con una elegancia pocas veces vista.

Arte Corte Monesterio se alzó con el '**Jamón de Plata**', presentando un producto de altísima calidad, con notas intensas y persistencia elegante. Su origen, la explotación ganadera Sierra de Cabra Otoño Gonzalo de Armas, también fue distinguida.

En tercer lugar, el '**Jamón de Bronce**' recayó en **Montesano Extremadura**, con sede en la misma Jerez de los Caballeros, y el correspondiente premio '**Dehesa de Bronce**' fue para su finca Agropecuaria Montesano.

Los **trofeos**, **diseñados** en esta edición por el escultor extremeño **José Hinchado**, fueron entregados durante el acto inaugural del salón, que contó con la presencia de autoridades regionales y locales, reafirmando la dimensión institucional y cultural de este evento.

Desde mi papel como jurado –con profundo respeto hacia el producto, sus productores y nuestra tradición gastronómica–, puedo afirmar que esta edición ha vuelto a demostrar que el **jamón ibérico de bellota** no es sólo un alimento: es una **expresión viva del territorio, la paciencia y el saber hacer** que se transmite entre generaciones.

Salir de esta experiencia con el paladar lleno de matices y el alma emocionada es, sin duda, el mejor premio para quienes amamos y defendemos la cultura del jamón ibérico. **Porque en la dehesa extremeña, el jamón no se come: se celebra.**

Enhorabuena a los premiadados.

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG



VINO DEL MES

por Marcelino Díaz

Cuando a los buenos vinos se les llamaba Católicos

Don Miguel de Cervantes, en la II parte de **Don Quijote de la Mancha** (capítulo XIII), nos immortalizó la **bota de vino**; ese recipiente tan nuestro que ha acompañado a todos los españoles en sus salidas al campo y que hoy, al habernos hecho tan urbanitas, se encuentra en cierto desuso.

En el diálogo de **Sancho con el escudero del Caballero del Bosque**, le dice éste último, lamentándose de la escasa comida que sus caballeros les daban:

«— ...fiambreras traigo, y **esta bota** colgando del arzón de la silla, por si o por no; y es tan devota mía y quíerola tanto, que pocos ratos se pasan sin que la dé **mil besos y mil abrazos**.

Y diciendo esto **se la puso en las manos a Sancho**, el cual, **emпинándola**, puesta a la boca, estuvo mirando las estrellas un cuarto de hora, y en acabando de beber dejó caer la cabeza a un lado, y dando un gran suspiro, dijo:

— ¡Oh, hideputa, bellaco, y **cómo es católico!**»

(Cervantes Quijote [Esp. 1615]).

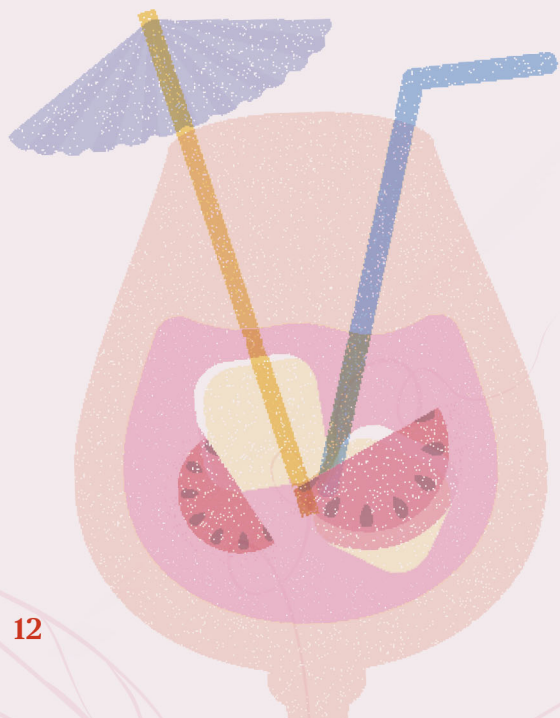


— ¡Oh, hideputa, bellaco, y **cómo es católico!**



I ♥ RE^{*1}

^{*1} Yo amo los Rosados Extremeños





Pasado **mayo** y entrados en **junio**, con el olfato y la retina aún agasajados por la **eclosión de aromas y colores** que la naturaleza nos ofrece, los **vinos y cavas** mas católicos y **que más apetecen** son **los rosados**, aquellos que se elaboran con el **mosto de flor de las uvas tintas** impregnadas ligeramente de los antocianos contenidos en sus hollejos y cuyas tonalidades oscilan entre el apetecible y etéreo **rosa asalmonado** hasta el clásico **tono fresa** de los excelentes rosados navarros.

Totalmente **secos**, procedentes de las variedades Garnacha, Tempranillo, Cabernet o Merlot, para tomarlos **de aperitivo o acompañando** a sutiles y delicados platos de **pescado, arroces o pastas**; o bien ligeramente **dulces**, con cierta glucosa residual, en copa grande de balón y provistos de una macedonia de frutas, pueden ser el **cóctel ideal** para disfrutar de una cálida **noche veraniega**, en la piscina, jardín o patio de la casa y por supuesto, para los **jóvenes amantes del vino** sería la bebida **ideal para** tomar en los bares de copas y en las **discotecas**.

Las **bodegas extremeñas** producen casi todas ellas **excelentes cavas y vinos rosados** de las que traemos a estas páginas una selección de ellos:

Cava Puerta Palma Brut Rosé, Cava Viña Romale Rosado, Viña Canchal rosado, Bodegas Santa Marina rosado, Legado de Barros rosado (Bodegas Las Minitas), Encina blanca de Alburquerque rosado, Blasón del Turra rosado (Cooperativa Santa Marta).

Marcelino Díaz

Académico de la AEXG





CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena



León Trotsky

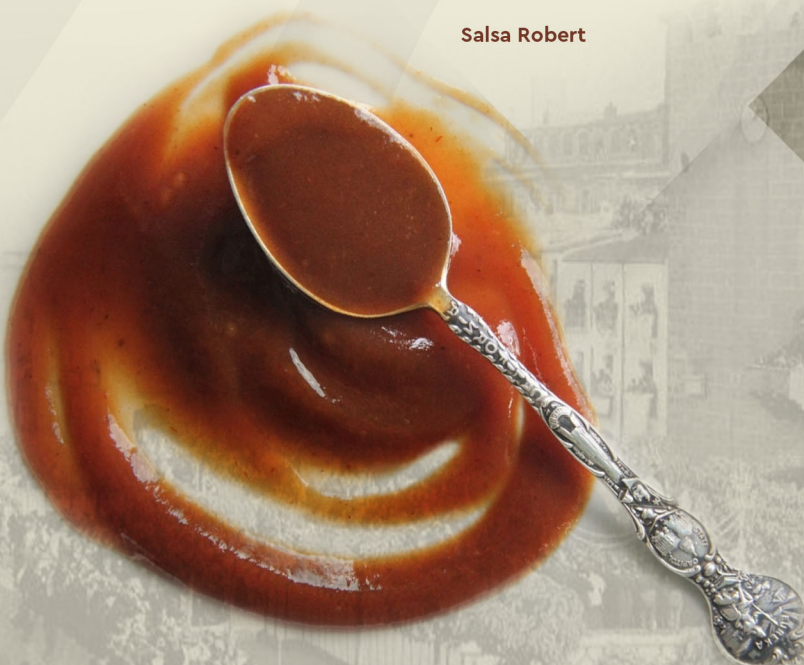


El dictador en Cáceres

Vivimos **tiempos dispersos**. Lo de dispersos es un eufemismo para no perder el tono simpático de **El Atril**. Hoy en el bachiller lo mismo sacas un diez en revolución rusa aunque no te suene de nada **León Trotsky**. Es lo que hay. En fin... y ya de **Miguel Primo de Rivera** ni hablamos. A veces resulta ser Franco y otras su hijo. El suyo, no el de Franco. Y las más de las veces resulta ser nadie. O sea, la nada. *O tempora, o mores...*

Pero nosotros a lo nuestro. A mesas y manteles. No ha mucho que releendo viejos periódicos encontré reseña de la visita de **Don Miguel a Cáceres**. Ayer como hoy, la presencia de gerifaltes mueve legiones. Y más si el gerifalte resulta ser Presidente de un directorio militar. Vulgo, dictador.

Salsa Robert



Miguel Primo de Rivera



Ferrovianos junto a una de las locomotoras que andaban por la Estación Arroyo-Malpartida en aquellos años 20 del pasado siglo.



Así que Cáceres se puso la mantilla y salió al encuentro. Cáceres y Malpartida, porque la vecina localidad hizo llegar una comisión formada por el señor alcalde, los señores tenientes de alcalde e incluso el señor secretario. Los gastos del viaje corrieron, dicho sea con perdón, a cargo del consistorio malpartideño y ascendieron a la nada despreciable suma de ciento treinta y ocho pesetas, según consta en las actas municipales.

Era el **31 de octubre de 1925** y **Berlanga** ya había nacido. Para recibirle –al Marqués de Estella no a José Luis Berlanga– salieron al paso, en el cruce de Sierra de Fuentes con la carretera de Madrid, atención, **ciento doce** turistas. ¿Incluido alguno de Malpartida? No consta. En la Avenida de Armiñán le rindieron honores el Regimiento Segovia y miembros del somatén.

El General y la comitiva de autoridades visitaron el Ayuntamiento antes de ser agasajados en la Diputación con un **suculento banquete** servido por Casa Montalbán. Les dejó el menú para el deleite de sus paladares. **Huevos Axdir, merluza en salsa robert, ternera con champiñones, guisantes a la franco-española, fiambres al aspi** (sic), **crema Santa Catalina, tartas reales** y frutas. Por supuesto, café y habanos. Rioja tinto y blanco. Y champagne Domecq. Todo como Dios manda.

A los postres se loaron, ¡cómo no!, los valores espirituales que Extremadura atesora, la necesidad de modernizar de una vez por todas el ferrocarril extremeño y se vitoreó enardecidamente al dictador. Más o menos lo de siempre.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG





MISCELÁNEA

por Alfredo Álvarez y
Jesús Salvador Lozano

Una experiencia gastronómica en la Escuela de Hostelería y Turismo del Instituto San Fernando

El pasado 19 de marzo de 2025, la Academia Extremeña de Gastronomía tuvo el placer de visitar el restaurante de la Escuela de Hostelería y Turismo del Instituto San Fernando donde se pueden cursar el Grado Básico en Cocina y Restauración, los Grados Medios en Servicios en Restauración y en Cocina y Gastronomía (también a distancia) y los Grados Superiores en Dirección de Servicios de Restauración y en Dirección de Cocina. En esta ocasión, los alumnos de 1º de Dirección de Cocina y Dirección de Servicios de Restauración nos ofrecieron una experiencia culinaria de alto nivel, en la que demostraron su destreza, pasión y profesionalismo en cada detalle del servicio y la elaboración de los platos.

El menú degustado estuvo cuidadosamente diseñado y maridado con una selección de vinos que realzaron cada sabor y textura.

La experiencia comenzó con un delicado aperitivo de rollitos de salmón marinado con queso, gulas y guacamole, armonizado con La Poda Sauvignon Blanc 2022, D.O. Rueda, un vino fresco y afrutado que complementó a la perfección la suavidad del salmón y la cremosidad del queso.

Como entrante, los estudiantes presentaron un clásico Tagliatelle Alfredo, cuya cremosidad y sabor fueron resaltados por el mismo La Poda Sauvignon Blanc 2022, equilibrando la untuosidad de la salsa con su acidez y notas cítricas.

Tagliatelle
Alfredo

Rollitos
de salmón
marinado con
queso, gulas
y guacamole

Armonizador
de aperitivo y
entrante: La Poda
Sauvignon Blanc
2022



Salmonete
en panko
con ajonesa



Carpaccio de
ternera



El **primer plato** sorprendió con una propuesta innovadora: **salmonete en panko con ajonesa de calamar**. La textura crujiente del rebozado –elaborado con panko de producción propia a partir de la misma masa utilizada para el pan– y la intensidad marina de la ajonesa, se realzaron con el acompañamiento de **Perro Verde Verdejo**, D.O. Rueda, un vino de gran frescura y matices herbáceos que resaltó los sabores del mar en el plato.

El **segundo plato** ofreció un elegante **carpaccio de ternera**, donde la ternura de la carne y el aderezo sutil encontraron en **La Planta Tempranillo 2023**, D.O. Ribera del Duero el maridaje ideal. Sus notas frutales y estructura tánica aportaron equilibrio y profundidad al plato.

Para culminar la experiencia, el **postre** consistió en un exquisito **merengue de limón**, cuya acidez refrescante y dulzura se vieron realzadas por el **Moscatel Alvear**, un vino dulce y fragante que aportó una armonía perfecta al final del menú.

Cabe destacar la excelente selección de **panes de elaboración propia** y la atención al detalle en el servicio de café, que cerraron con broche de oro una experiencia memorable.

La Academia Extremeña de Gastronomía felicita a los **estudiantes y docentes del Instituto San Fernando** por su entrega y profesionalismo. Su pasión por la gastronomía y la restauración augura un futuro prometedor para la hostelería extremeña.

**Alfredo Álvarez y
Jesús Salvador Lozano**

Académicos de la AEXG

Merengue de limón





Manuel Godoy, el Príncipe de la Paz: gloria, poder y exilio de un hombre hecho por un rey

Por Aida Sánchez Calvo

Manuel Godoy y Álvarez de Faria fue, sin lugar a dudas, una de las figuras más controvertidas de la España de finales del siglo XVIII y comienzos del XIX. De origen hidalgo y sin méritos militares reseñables, pasó en apenas una década de ser un simple guardia de Corps a ostentar títulos como **duque de La Alcudia, príncipe de la Paz** y generalísimo de todos los ejércitos, acumulando un poder y una fortuna comparables solo a su meteórica y discutida carrera.

Del caballo a la cumbre del poder

Nacido en Badajoz en 1767, Godoy se formó en el **seminario de San Antón**, pero pronto se decantó por la **carrera militar**. Su ingreso en la **Guardia de Corps** lo llevó directamente al entorno de los, por entonces, príncipes Carlos y María Luisa, tras un incidente menor pero simbólico: una caída del caballo que impresionó al heredero al trono. Apadrinado por influyentes personajes y muy cercano a los príncipes –la **leyenda** siempre apuntó a un **romance con la reina María Luisa**–, Godoy se convirtió en un habitual de las tertulias reales.

Con la llegada al **trono de Carlos IV** en 1788, comenzó su fulgurante ascenso: en apenas cinco años pasó de cadete a **capitán general**. Además de gloria militar, también le llovieron **títulos nobiliarios, honores cortesanos** y, lo más importante, **cuantiosas propiedades y rentas** que lo situaron como **uno de los grandes señores de España**.

Convirtió su nueva riqueza en mayorazgos y cultivó una importante **colección de arte y libros**, símbolo de su **poder y cultura** ilustrada.



Retrato de **Carlos IV**, anónimo.
Museo del Prado.



Aconsejado por ilustrados, Godoy favoreció la difusión de nuevas ideas económicas, como las de **Adam Smith**.



Motín de Aranjuez

Godoy descansa tras su victoria en la **Guerra de las Naranjas**



Tratado de Basilea

Gobernante sin plan pero con poder absoluto

En 1792 entró en la arena política como **secretario de Estado**, con apenas 25 años. No tenía formación diplomática ni experiencia, pero sí lo que el rey deseaba: **fidelidad ciega**. Carlos IV buscaba un gobernante manejable (según Godoy comentaba sus **Memorias**, "alguien que fuera 'hechura' suya"), y Godoy encajaba perfectamente. Su acceso al poder causó indignación entre la aristocracia, que lo acusaba de ser un simple favorito de la Reina. No obstante, historiadores actuales ven en su ascenso una decisión pragmática del rey ante la debacle política que vivía Europa.

El **asesinato de Luis XVI** y el estallido de la **Revolución Francesa** marcaron sus primeros años en el poder. España entró en guerra contra Francia, con resultados desastrosos que minaron su popularidad. Sin embargo, Godoy sobrevivió a la crisis con la firma del **Tratado de Basilea** (1795), que le valió su título más célebre: **príncipe de la Paz**, una distinción sin precedentes en un súbdito.

El nuevo título elevó aún más su posición en la Corte, por encima incluso de grandes linajes. Fue entonces cuando comenzó a **diseñar su figura como hombre de Estado ilustrado**: promovió la **educación**, las **expediciones científicas**, la **prensa libre** —aunque no tanto— y se rodeó de ilustrados como **Moratin** o **Jovellanos**. Intentó incluso la **supresión de la Inquisición**, aunque sin éxito. Su política fue siempre ambivalente: reformista en lo económico, conservadora en lo religioso.

Aliado de Napoleón y enemigo del pueblo

Su **alianza con Francia** y la firma del **Tratado de San Ildefonso** con el Directorio francés lo mantuvo en el poder, pero le generó nuevos enemigos. Al interior, **los nobles lo detestaban**; al exterior, **Ingllaterra se convirtió en enemiga** jurada. Las consecuencias llegaron pronto: guerra constante, crisis económica, descontento social y rumores que lo presentaban como la fuente de todos los males del país.

Su intento por reforzar su figura desembocó en 1801 en la **Guerra de las Naranjas** contra Portugal que ganó, utilizándola para reforzar su papel como imprescindible. La consecuencia es que fue nombrado **generalísimo de todos los ejércitos y gran almirante de España e Indias**, un título que le confirió un poder prácticamente equivalente al del rey.

Pero ni todo su poder bastó para frenar a sus enemigos. Desde dentro de la Corte se organizó una **feroz oposición** liderada por el príncipe Fernando (futuro **Fernando VII**), que orquestó la Conspiración de El Escorial y después, en 1808, **el Motín de Aranjuez**, que terminó con la **caída de Godoy**, la abdicación de Carlos IV y el ascenso de Fernando.



María Teresa de Borbón y Vallabriga, **Duquesa de Chinchón**, fue la primera esposa -de conveniencia- de Godoy (cuadro de Goya).



La **Reina María Luisa de Parma**, otra de las mujeres más influyentes en la vida de Godoy (también retratada por Goya).

El exilio y la caída

Arrestado y humillado, Godoy fue liberado por Napoleón y llevado a Bayona, donde presenció la entrega de la Corona española al emperador. Comenzó así su **largo exilio**, primero junto a los reyes en Italia y luego, tras la muerte de Carlos IV y María Luisa, en solitario. Vivió en Roma, donde intentó reconstruir su fortuna y se casó finalmente con su **amante, Josefa Tudó**. Se trasladó luego a París, donde vivió sus últimos años en penuria económica, acosado por Fernando VII y olvidado por muchos.

En 1837, **el gobierno español le devolvió sus bienes y títulos** (salvo el de príncipe de la Paz), y en 1847 se le autorizó a **regresar a España**, aunque su **delicado estado** de salud se lo impidió.

Falleció en París en 1851, dejando tras de sí una figura envuelta en polémicas, leyendas y contradicciones.

Epílogo de un meteoro político

Manuel Godoy fue un hombre **hecho a la sombra del trono**, un político sin ideología fija pero dotado de una capacidad singular para **sobrevivir en el centro del poder**. Representó tanto los **ideales reformistas** de la Ilustración como las **prácticas más clientelistas** del Antiguo Régimen. Idolatrado y detestado, fue símbolo de una **España dividida entre modernidad y tradición**, entre monarquía absoluta y vientos de revolución.

Su tumba en el cementerio **Père Lachaise** de París guarda los restos de un personaje que, por méritos o favores, dejó su huella indeleble en la historia de España.

Aida Sánchez Calvo

Académica de la AEXG



Josefa (o Pepita) Tudó fue la tercera mujer en la vida de Godoy, que **Goya** inmortalizó en sus cuadros "La maja vestida" y "La maja desnuda".

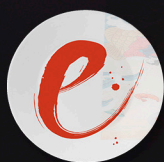


Lápida de Manuel Godoy en el cementerio Père Lachaise, París.

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