COPE

A cuerpo de Rey

GASTRONOMÍA TURISMO OCIO CULTURA

Número 12
Septiembre de 2020

ESPECIAL
DÍA DE EXTREMADURA

Créditos

Edita:
Grupo COPE en Extremadura

Publicidad:
Departamento Comercial de Cadena COPE en Extremadura

Director de la Cadena COPE en Extremadura:
José Enrique Pardo Soto

Director Comercial regional:
Carlos Gallardo Melgar

Redacción y colaboradores:
Celia Lafuente, José Luis Lorido, Emi Caro, Vicente Roso, Fabián Vázquez, Fernando Valbuena, Jaime Ruiz Peña, Juan Pedro Plaza, Javier A. Amaro, Luis Manuel Rafael, Carlos de Rodrigo.

Foto de portada:
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes de la Junta de Extremadura

Fotos reportaje central "Vía de la Plata":
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes de la Junta de Extremadura

Fotos reportaje central "Sí a la caza":
Federación Extremeña de Caza, Amado.

Diseño y Maquetación:
Infinito Estudio (www.infinitoestudio.com)

Impresión:
Gráficas Romero

La CADENA COPE en Extremadura agradece la colaboración prestada a todas aquellas personas, instituciones y firmas comerciales que han hecho posible esta revista.

Nuestra Carta

	Página
Primera parada. Hospedería Convento de La Parra	3
Extremadura de altos vuelos	6
Pipas extremeñas	9
Casa Tomás. Plasencia	13
Estrenando mesa en Badajoz. La Mafia	15
Viaje al centro de la tierra	17
Plan Reactiva	21
Estrenando mesa en Cáceres. El jardín de los Golfines	23
Fuera de carta	24
La Zarza	26
Acehúche	29
"…y a Raya de Portugal"	31
Carta de vinos	32
Fuera de carta	34
Sí a la caza	37
Especial Medallas de Extremadura	43
Vía de la Plata. Camino del Xacobeo 2021	55
El rincón de Cocoto	59
Fuera de carta	60
Geoparque Villuercas-Jara-Ibores	62
El júbilo de volver a Guadalupe	64
Chandavila	67
Cáceres a dos pasos de tí	68
Fuera de carta	70
Yacimiento de Mayoralgo	73
Café, copa y puro. Nogales	74
Y de postre. Un turco muy extremeño	76

ROMERO

ARTES GRÁFICAS

tu imagen

en las mejores manos

- Libros
- Catálogos
- Revistas
- Etiquetas
- Papelería
- Cartelería
- Bodas
- Folletos
- Estuches
- Cajas
- Bolsas
- Rótulos
- Vinilos
- Lonas
- X-banner
- Rígidos

IMPRESIÓN OFFSET, DIGITAL Y GRAN FORMATO

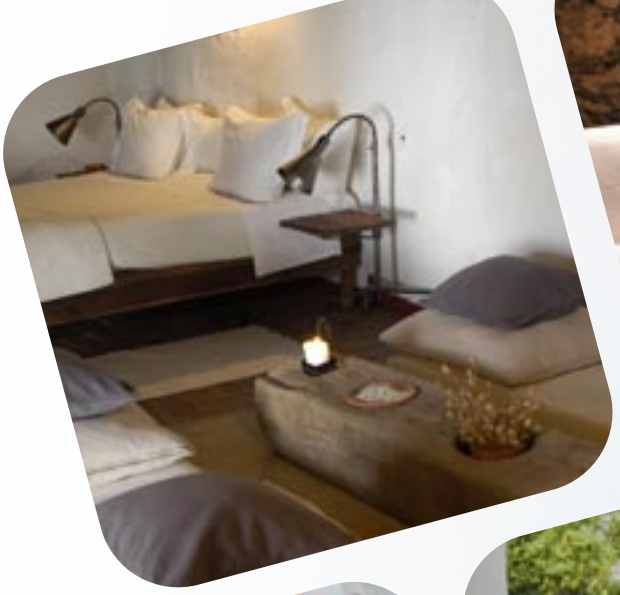
Pol. Industrial Sepes C/ Isaac Peral, 8 - Parc. 38
PLASENCIA (Cáceres)
Avda. del Salobrar, 23 · **JARAÍZ DE LA VERA (Cáceres)**

927 408 359
927 460 489

HOSPEDERÍA Convento de La Parra

Desconexión total

Extremadura en sí es una alternativa al turismo de costa y grandes ciudades. El lugar ideal para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de los encantos del campo, la vida rural, y la tranquilidad. Sin embargo, dentro del panorama hostelero regional hay un enclave que lleva esta filosofía al extremo para ofrecer al viajero la posibilidad real de una desconexión total. No en vano este hotel está habilitado en un antiguo convento de clausura y solo se permite la estancia a adultos. En las habitaciones, cuya mayoría son las celdas de las monjas clarisas que lo habitaron en el siglo XVII, no hay televisor ni apenas cobertura wifi.



Es desde luego el sueño de todo ejecutivo estresado o simplemente el remanso de paz y descanso que busca un matrimonio tras el ajetreo semanal. También el reencuentro relajado de unos amigos o el refugio del lector empedernido que en su día a día no encuentra un lugar ni un momento para releer su novela preferida. Todos podemos tener un motivo para vivir nuestro sueño de paz y tranquilidad en este hotel de 3 estrellas ideado desde el principio para la desconexión y la relajación. Para elegir: 21 habitaciones, que mantienen la esencia de las viejas celdas de reposo de las monjas invitando al sosiego, la reflexión y el silencio. Dispone de solárium, restaurante y amplios corredores comunes para pasear. Donde estaba el huerto del convento hay ahora una coqueta piscina de aguas cristalinas.

Sobrio y cómodo a la vez, el hotel Convento de La Parra es acogedor y diferente y nos ofrece esa deliciosa sensación de estar al fin DESCONECTADOS

Hospedería Convento de La Parra ***

Santa María 16, La Parra. BADAJOZ.

FOTOGRAFÍA **PEDRO MARQUES**
LAVANDERA BOYERA *(MOTACILLA FLAVA)*

FESTIVAL OBSERVACIÓN de AVES

y actividades en la naturaleza

11a EDICIÓN

02»05OCT2020

SAGRES

- » Actividades para niños
- » Anillamiento de Aves
- » Salidas de campo
- » Salidas en barco
- » Mini-cursos
- » Fotografía
- » Conferencias
- » Actividades online

NUEVO

Inscripciones abiertas

WWW.BIRDWATCHINGSAGRES.COM

ORGANIZACIÓN

COFINANCIACIÓN

PATROCINIOS

APOYO

Extremadura de altos vuelos

La aventura de volar

Practicar el parapente es sin duda una de las mejores formas de aproximarse al sueño humano de volar. Unos pasos rápidos por la ladera cara al viento, y de repente tus pies dejan atrás la tierra y te elevas en el aire. Como un pájaro. por encima de los árboles. Sin motor, ni ruidos, pero eso sí, con los conocimientos teóricos y prácticos que te permiten realizar el vuelo de una manera segura disfrutando de un viaje inigualable, de una sensación única.

La Parra es uno de los enclaves extremeños con más renombre a la hora de volar en parapente. No en vano algunos pilotos consiguen volar regularmente más de 100 kilómetros de distancia despegando en las laderas de esta pequeña localidad pacense. No es el único lugar, en la provincia de Cáceres también existen zonas de vuelo magníficas para la práctica de esta maravillosa actividad, como el de la sierra de Montánchez.

Foto: MARIO REY

Foto: MARIO REY

Foto: MARIO REY

Foto: MARIO REY

Foto: AEROFLY

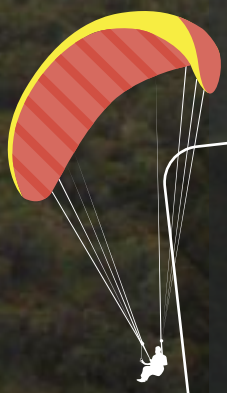
Foto: MARIO REY

Foto: AEROFLY

Foto: AEROFLY

Para iniciarse en este espectacular deporte de aventuras lo mejor es contactar con alguna escuela oficial, hacer un curso, y ponerse en manos de profesionales.

En Extremadura existen en la actualidad dos escuelas de parapente. Una en la provincia de Badajoz y otra en la de Cáceres. Estos son sus datos, por si te apetece VOLAR.



PANGEA ASOCIACIÓN DEPORTIVA
Instructor: Javier Gil
Teléfono de contacto: 659 086 010
Web: www.parapentepangea.es

ESCUELA DE PARAPENTE AEROFLY
Instructor: Andrés Sánchez
Teléfono de contacto: 656 656 562
Web: www.aerofly.es

Foto: AEROFLY

Aralia
CATERING
SAN JORGE
la Guinda
Creciendo juntos
Bravo
Hostelería y Eventos

Ahora tus pipas son extremeñas

Acho, cucha, ¡¡no te las pierdas!!

Las pipas de la marca Extremeñas entran por los ojos y saben a gloria. Han caído bien y su demanda se ha disparado en los últimos meses multiplicándose los pedidos en quioscos, tiendas de barrio y supermercados de toda la región. Seguro que el secreto de su inesperado éxito está en la calidad de las pipas, su textura o sabor pero también ha influido la marca identitaria, el diseño de la bolsa, los colores extremeños, la encina, la cigüeña o lo práctico que resulta que lleve incorporada una bolsita de papel para las cáscaras. El caso es que tanto si elegimos las pipas extremeñas "con un puñaino de sal" o las de "sin una mijina de sal" estamos eligiendo el fruto seco de moda en la región. Sabroso, simpático y saludable. Descubramos quienes están detrás de esta iniciativa emprendedora.

Foto: Eva Pardo

Un equipo con corazón extremeño

Detrás de las Pipas Extremeñas está el empresario Ildefonso Gómez, uno de los fundadores de la empresa, y todo su equipo de Golosinas y frutos secos Gómez Melgarejo. unas 12 personas a las que con motivo del día de Extremadura Gómez ha querido agradecer el esfuerzo que hacen cada día, haciendo frente a la situación actual con fuerza y con actitud positiva, para que las chuches, pipas, gusanitos y caramelos sigan llegando a todas las tiendas y a todos los hogares extremeños.

Es habitual cruzarse con alguna de las furgonetas de reparto de Gómez Melgarejo por las carreteras de nuestra región y las calles de nuestros pueblos. Parten cada mañana desde sus instalaciones en Camino del Almendro, 33, en Badajoz, para poder visitar a todos los clientes. Desde allí, cubren un radio de 100 Km.

En declaraciones a la COPE Ildefonso Gómez también agradece su esfuerzo y trabajo a sus colegas como Juan Hidalgo de "productos HH" que lo ayuda con la distribución de Pipas Extremeñas en la zona este; Villanueva de la Serena, Vegas Altas del Guadiana, Cáceres capital y alrededores. Máximo Calleja que lo hace en la zona norte, visitando toda la zona de La Vera, Jerte, Hurdes, Tiétar, etc. Y a los compañeros de Golosinas Mayal que hacen llegar Pipas Extremeñas a la zona sur.

Presumen de extremeños y fue precisamente ese orgullo el que les decidió a comercializar sus pipas bajo la marca de Extremeñas dándole un acento local que no quieren disimular: según nos cuenta Ildefonso, querían hacer un producto pensado por y para los extremeños. Que reflejase la personalidad de Extremadura y que estuviese adaptado a nuestros gustos. Por eso, además de buscar unas pipas muy especiales, se esforzaron mucho en el diseño del paquete. Buscando elementos claves de nuestra tierra como las encinas, las cigüeñas y las dehesas, además de nuestros colores y nuestro lenguaje cotidiano.

"Pipas Extremeñas pretende realzar lo bonito de nuestra tierra. Es una forma de homenajearla y de que todo el mundo pueda apreciar todo lo maravilloso de esta comunidad"

Además, quieren hacer llegar "la marca Extremadura" más allá de nuestras fronteras. Por eso, en sus redes sociales nos hablan de Extremadura a través de publicaciones que nos descubren historias y leyendas de nuestra tierra, homenajes a paisanos célebres, expresiones, etc.

"Queremos que el consumidor tanto extremeño como de fuera, saboreé Extremadura en cada paquete. Su cultura, su gastronomía, su historia, sus dehesas, su belleza".

En la parte de atrás de cada paquete de Pipas Extremeñas, viene adherida una bolsa de papel 100% reciclable para depositar las cáscaras. Con este detalle quieren invitar a los consumidores a cuidar su rincón favorito de Extremadura, evitando el arrojo de las cáscaras en el suelo y siendo respetuosos con nuestra tierra.

Buenas para el corazón

Las pipas de girasol destacan entre los frutos secos por sus beneficios nutricionales, e ingeridas con moderación, se convierten en un snack ideal para el mantenimiento de una dieta sana y equilibrada.

Son una gran fuente de vitamina E, que nos ayuda a proteger de enfermedades al corazón y a todo el sistema cardiovascular y tienen propiedades antioxidantes, que ayudan a prevenir el cáncer y el envejecimiento de la piel.

Además, contienen zinc, que ayuda a estimular el sistema inmunitario y son una fuente de fitoesteroles, una clase de compuestos químicos de origen vegetal que ayudan a reducir los niveles de colesterol y mejoran la salud del corazón.

*** Fuente: diario ABC. FAMILIA SANA**

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa

UNIÓN EUROPEA

Yo me quedo en Plasencia

Todos somos Plasencia, por eso yo invierto en los negocios y comercios de mi ciudad

La presente campaña se encuentra cofinanciada en un 80% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional dentro del marco brindado por la Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible e Integrado PLASENCIA Y ENTORNO

Yo me quedo en Plasencia
Campaña de impulso a la economía local

EDUSI Plasencia y entorno

Ayuntamiento de Plasencia

CASA TOMÁS

Apuesta segura en Plasencia

Casa Tomás es un referente gastronómico en Plasencia y una apuesta segura para el viajero más exigente. Como nuestro compañero **Carlos Herrera** que en uno de sus viajes a Extremadura hizo parada en este local "de cuchara" siguiendo la recomendación de un buen amigo de la zona. "En la monumental Plasencia, resultan imprescindibles las migas de Casa Tomas", escribió el comunicador en sus redes sociales constatando la merecida fama de este plato y de este restaurante.

En la mesa de Herrera tampoco faltaron los embutidos de bellota, las chuletillas de cabrito, o el cabrito asado. Todo ello regado con los mejores caldos de la bodega extremeña Habla.

Situado cerca del Acueducto (Los Arcos de San Antón) **Casa Tomás** es un restaurante famoso por su ambiente acogedor y los mejores productos.

Para este otoño que viene **A Cuerpo de Rey** recomienda su lubina salvaje, desespinada delante del cliente, las mollejitas de cordero, Torta del Casar o productos del mar como la gamba de Huelva o el atún rojo de almadraba. De postre hay que probar la milhoja de nata y crema o el tan afamado tiramisú Casa Tomás.

和牛イベリコ

WAGYU
IBERICO
Producción natural

Sabrosos bocados de felicidad

www.wagyuiberico.com

Cucina e pasione

Badajoz cuenta entre su oferta gastronómica con un nuevo local y su recibimiento ha sido muy bueno. Se trata de "La Mafia se sienta a la mesa", perteneciente a esta cadena de restaurantes italo-mediterráneos. Situado frente a Puerta de Palmas, con grandes ventanales y amplitud de espacios, este nuevo restaurante de Badajoz destaca por su ambiente moderno y confortable. Pero sobre todo por una selección de ingredientes de gran calidad y una cuidada elaboración de los mejores platos de la gastronomía italiana. Un buen sitio sin duda para disfrutar de la comida Italiana compartiendo mesa con **La Familia** y los amigos.

La Mafia
SE SIENTA A LA MESA

Plaza de Reyes Católicos s/n BADAJOZ
Teléfono de reservas: **924 940 530**

EuroJamón
Crta. de Sevilla ,KM, 3,4 Badajoz.
Tlf: 924 24 81 94

Síguenos en / www.eurojamon.es

VIAJE AL CENTRO DE LA TIERRA

En 1997 la Mina de La Jayona fue declarada "Monumento Natural" convirtiéndose así en Espacio Natural Protegido.

EMI CARO / COPE Campiña Sur

Cuando el viajero se adentra en La Jayona y accede a su corazón por galerías, pasarelas y recovecos no puede evitar exclamar: "impresionante", "extraordinario", "ha merecido la pena", "es como viajar al centro de la tierra". A cada paso que el viajero da siente el recuerdo de los mineros que excavaron estos túneles, a pico y pala, y toma conciencia de que en realidad está recorriendo un trozo de la historia de la humanidad. Pero el gran agujero que el hombre hizo para extraer mineral se ha convertido ahora en el exuberante refugio de un tesoro natural y vivo con más valor que todo el hierro que salió de aquí.

Cuando hablamos de tesoros por descubrir en la Campiña Sur de Extremadura, nos referimos a lugares como la Mina La Jayona, vestigio de lo que fue una impresionante explotación minera para extracción de hierro, cuyo origen se remonta a la época romana, pero que tuvo su periodo de actividad más relevante desde 1900 hasta 1921, año en el que dejó de funcionar.

En la visita guiada a la mina se puede experimentar la sensación de adentrarse en las entrañas de tierra, notar los constantes cambios de temperatura, admirar la variada vegetación y fauna que habitan en ella y recordar la rentable explotación minera que fue con más de 400 mineros trabajando en ella.

La mina está ubicada a 4,5 kilómetros de Fuente del Arco en plena Sierra de La Jayona, en las estribaciones más septentrionales de Sierra Morena. El hierro que se obtenía era acarreado mediante vagonetas hasta un cargadero situado en el exterior de la mina y transportado por un cable aéreo hasta una fundición existente en la estación de ferrocarril de la localidad (los primeros años se transportaba en burro) y desde la estación se enviaba hasta la localidad cordobesa de Peñarroya por ferrocarril de vía estrecha. Tanto el funicular como la vía estrecha fueron desmantelados al dejar de funcionar la mina, pero gran parte del trazado ferroviario ha sido recuperado como Vía Verde.

La estructura de la mina combina zonas de interior con galerías, andenes, plataformas, salas, etc., llegando a alcanzar hasta 11 niveles de profundidad y espacios abiertos destacando una impresionante falla, fruto de la explotación y de procesos geológicos. El abandono de las instalaciones ha favorecido la colonización de la flora y la fauna de la zona, que aprovechando la ausencia de actividad minera han recuperado el espacio que la mano del hombre les arrebató; una mezcla de actividad geológica y naturaleza, que dota al conjunto de un gran atractivo turístico.

Este pasado verano se ha inaugurado la nueva iluminación del nivel 2, que alberga la sala de columnas, y además un centro de interpretación de la mina. En ese acto de inauguración la alcaldesa de Fuente del Arco, Maria del Carmen Dominguez, subrayó el papel fundamental de la presidenta del CEDER, Nandi Ortiz, recientemente fallecida, en la complicada labor de recuperación de una parte importante de la mina. Nandi y su equipo del CEDER, tuvieron que superar muchos requisitos e inconvenientes burocráticos para conseguir la financiación para esta actuación, pero al final lo consiguieron, porque estaban convencidos de que la Mina de la Jayona es uno de pilares del turismo de la Campiña Sur; un tesoro por descubrir incluso para muchos habitantes de la comarca.

El viaje a la Jayona merece la pena y además puede ser aprovechado por el viajero para visitar otros destacados enclaves de la zona. Muy cerquita de la mina se encuentra la ermita de Ntra. Sra. del Ara, considerada como la Capilla Sixtina de Extremadura, también el Teatro Romano de Regina, en Casas de Reina, y las localidades de Llerena y Azuaga con su gran patrimonio monumental, comercio abierto, servicios, etc.

DATOS DE INTERÉS:

CITA PREVIA PARA VISITAS:
Telf.: 667 756 600
E-mail: ci.minajayona@juntaex.es

FECHAS DE APERTURA
Abierta todo el año
(lunes cierra por descanso).

HORARIO
Invierno: 10,00, 12,00.
Verano: 10,00, 12,00.

PRECIOS
Entrada gratuita.

1ER PREMIO
TRUJILLO 2019
FERIA NACIONAL DEL QUESO
PASTA BLANDA DE OVEJA

1ER PREMIO
TRUJILLO 2018
FERIA NACIONAL DEL QUESO
PASTA BLANDA DE OVEJA

1ER PREMIO
TRUJILLO 2015
FERIA NACIONAL DEL QUESO
PASTA BLANDA DE OVEJA

Reactiva

El ambicioso plan de reactivación turística que ha puesto en marcha la Diputación provincial de Cáceres

VICENTE ROSO / Periodista

Nunca hasta la fecha el sector turístico hacía necesitado tanta ayuda para poder afrontar la grave crisis económica que sufre a consecuencia de la crisis sanitaria del Covid 19. Por eso la Diputación de Cáceres ha diseñado y puesto en marcha el denominado "**Plan Reactiva Provincia de Cáceres**". Un Plan, que durará hasta el año 2020 y al que se van a destinar 4 millones de euros.

De todo el dinero previsto en el plan 2 millones y medio irán directamente al fomento de la demanda, con un sistema de bonos turísticos, por el que se establecen descuentos del 50 y 75 por ciento, en el caso del personal sanitario y sociosanitario. También ayudas a alojamientos, actividades turísticas alternativas, o guías de turismo y agencias de viajes.

Además, se ha planificado un plan de marketing turístico con 1 millón de euros de inversión para mostrar Cáceres como una provincia "abierta, libre de masificaciones, con recursos naturales y patrimoniales importantísimos y que se está posicionando con el mejor destino sostenible del sur de Europa", explica el portavoz de la Diputación de Cáceres, **Álvaro Sánchez Cotrina**.

CÁCERES 365 DÍAS. GREEN DESTINATION

La colaboración transfronteriza para *"mirar de frente y no de espaldas"* a Portugal o la red de carreteras paisajísticas, un turismo *"slow"*, familiar y tranquilo, algo muy de moda en Europa, son otros de los puntos del plan de marketing, que también incluye ***"Cáceres 365 días. Green Destination"***, con planes para descubrir la provincia para todos los días del año.

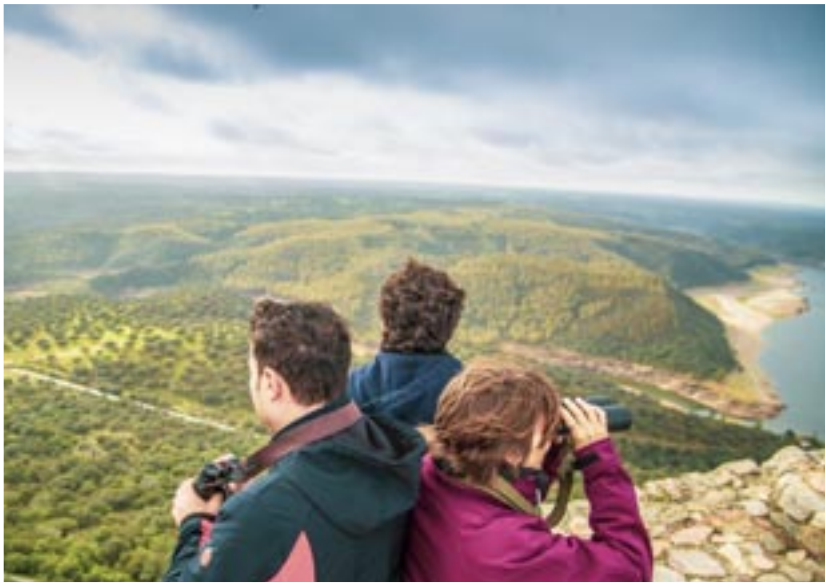
El resto del dinero del plan ya se destinó a la desinfección de todas las empresas privadas de turismo y al establecimiento de protocolos de limpieza y desinfección continuos logrando que la provincia de Cáceres fuera una de las primeras provincias en poner en marcha estas medidas. *"Era algo imprescindible para generar una mayor confianza en el turista"*, asegura Sánchez Cotrina.

"Hemos tratado de escuchar al sector turístico. Nos preocupaba mucho poder darles una respuesta rápida a las personas a las que primero les afectó la pandemia desde un punto de vista empresarial y económico y cuyas consecuencias se han alargado en el tiempo", apunta.

Este mes empezará a trabajar con "*plena capacidad*" la Mesa Provincial del Turismo, como lugar para el diálogo entre las empresas y la administración.

RELANZAR LOS TERRITORIOS UNESCO

De cara a la nueva temporada se quieren relanzar los territorios UNESCO, con el impulso a la Vía de la Estrella o la reciente apertura del Pico Villuercas; los Caminos Jacobeos del Oeste Peninsular; y las piscinas naturales, incluyendo todas en el censo europeo NÁYADE de aguas controladas sanitariamente.



EL JARDÍN DE LOS GOLFINES

SLOWBAR

CÁCERES cuenta con una nueva oferta gastronómica en pleno Casco Antiguo de la ciudad. Se trata del restaurante "El Jardín de los Golfines" y su estreno ha causado sensación en la ciudad.

Impulsado por tres jóvenes emprendedores, este nuevo local se presenta como un proyecto innovador y una apuesta decidida por una cocina de producto local y atrevida.

Situado en un castillo del siglo XV "**El Jardín de los Golfines**" cuenta con un total de 1500 metros cuadrados y nos ofrece la posibilidad de celebrar en el todo tipo de eventos.

Calle Padre Adarve Rosalío, 2 • CÁCERES
Teléfono de reservas: **676 835 334**

fuera de carta

EL JARDÍN DEL EMPERADOR

El Monasterio de Yuste ha ampliado su oferta de visitas y desde el pasado mes de junio se puede acceder a lo que en su día fue el Jardín de la Casa Palacio del Emperador Carlos V. Este Jardín del Mirador se asienta sobre un pequeño cerro junto al estanque que hay en la zona central y cuenta con un mirador de madera, que permitirá contemplar al público por primera vez de forma completa la fachada sur del monasterio, una vista icónica en la que se aprecia su evolución arquitectónica a lo largo de la historia desde 1415, año al que se remonta su construcción original. El horario de visitas al Monasterio es de martes a viernes, de 10 a 16 horas, y los sábados y domingos, de 10 a 19. La visita es gratuita los miércoles, durante todo el día, y los domingos, a partir de las 15 horas.

PIMENTÓN DE LA ONCE

El Pimentón de la Vera ha ilustrado este verano uno de los cupones del prestigioso sorteo de la ONCE. Concretamente el del pasado 17 de agosto. El Pimentón de la Vera es uno de los productos Denominación de Origen con más prestigio en España y tanto el Ayuntamiento de Jaraiz de la Vera como la propia Denominación de Origen han querido que la imagen del pimentón ilustrase uno de los iconos de la suerte y el compromiso social más valorados por los españoles: el cupón de la ONCE. Fue en el siglo XVI cuando los monjes jerónimos del Monasterio de Yuste introducen el cultivo de pimiento en La Vera, comprobando rápidamente que esta comarca extremeña goza de un microclima privilegiado para el desarrollo natural de esta hortaliza.

fuera de carta

EL BUDA DE ARROPEZ

Así se llama la finca municipal de Cáceres donde se va a construir el anunciado centro budista y esa gran estatua de Buda con más de 60 metros de altura. Al ir precisamente sobre el cerro de Arropez el gran Buda de Cáceres podrá verse desde varios kilómetros a la redonda. Según el Ayuntamiento de la capital cacereña el espacio donde irá ubicado el centro budista cuenta con 101 hectáreas de terreno y además de la citada estatua contará con un monasterio y también con las embajadas de las principales ciudades budista de Oriente.

LOS SABORES DEL VERANO

La Junta de Extremadura ha puesto en marcha durante este verano el programa turístico denominado: "Extremadura Gourmet gastroexperiencias" aunando en una misma promoción la gastronomía de una determinada zona pero también su naturaleza, cultura y otras ofertas de ocio. En cada caso la oferta gira en torno a un restaurante y el programa se articula en cuatro guías: Plasencia y Norte de Extremadura; Cáceres y entorno; Badajoz, Mérida y entorno; Zafra y Sur de Extremadura. 60 restaurantes de la región han participado en este proyecto, con menús de jueves a domingo, y se han ofertado 145 experiencias turísticas en torno a ellos.

LICOPENO EXTREMEÑO EN MERCADONA

Mercadona está vendiendo más de 5.000 unidades al día de su nuevo aceite facial Deliplus, elaborado con licopeno de tomates extremeños. El proveedor es Totaler Lycolé (Cosmética Natural de Licopeno S.L.) que tiene sus instalaciones en Badajoz. Según informa Mercadona en nota de prensa "el licopeno se caracteriza por ser un potente antioxidante que además de ayudar a suavizar las manchas producidas por el sol o la edad, cuida las pieles más sensibles y combate el envejecimiento".
"Actualmente es uno de los antioxidantes naturales más potentes y apodado como oro rojo se prescribe para todo tipo de pieles por su efecto regenerador y calmante", aseguran.

La Zarza
donde nace la tierra blanca

Desde los yacimientos prehistóricos de La Calderita, llave del devenir humano y eslabón fundamental de la presencia del hombre sobre la tierra, hasta nuestros días, La Zarza recoge en sus calles, monumentos, paseos y lugares de estudio de la historia más directa y testimonial del sentir humano.

Bajo la sombra de la Sierra de las Peñas Blancas abrazándose el Río Guadiana con el Matachel, esta localidad próxima a Mérida ofrece un amplio patrimonio natural, histórico y cultural. Si bien su principal riqueza radica en sus gentes, abiertas y hospitalarias, deseosas de ofrecer al visitante una calurosa acogida, brindándoles lo mejor de su entorno y patrimonio.

COMERCIO Y HOSTELERÍA

La Zarza, es bien conocida por su amplia y diversa actividad comercial, donde todos los sectores están bien representados.

Los sectores de alimentación, textil y confección artesanal, son los que tradicionalmente han posicionado al municipio entre los más famosos de la región por sus dulces y sus peleterías, pasando de generación en generación desde el pasado siglo.

Respecto a su rica gastronomía, encontramos numerosos locales de restauración que dedican parte de su oferta a platos tradicionales del municipio.

PATRIMONIO NATURAL

En la Sierra de Peñas Blancas, encontramos destacable fauna y flora, un lugar donde la naturaleza se desarrolla en todo su esplendor, y nos ofrece un paisaje inigualable.

Una de las rutas senderistas que posibilitan la contemplación y disfrute de estos atractivos es la Ruta de las Peñas Blancas con un trazado de 19 km. de longitud con dificultad media.

En la solana de la Sierra, se encuentra el paraje conocido como Sierra Utrera, declarado Lugar de Interés Científico, donde podemos encontrar una notable variedad de especies de orquídeas.

A tanto sólo 2 kilómetros aproximadamente de la localidad, los ríos Guadiana y Matachel bañan las tierras zarceñas, albergando además numerosa fauna y flora.

LO QUE NO DEBEMOS PERDERNOS EN LA ZARZA:

Pinturas Rupestres
Declarado Bien de Interés Cultural en 2011, el Abrigo de La Calderita se localiza a 2 km al suroeste de La Zarza, en la sierra de Peñas Blancas. Se trata de un conjunto del más puro estilo esquemático, tanto por la técnica utilizada como por las tipologías y temas representados.

Parroquia de San Martín
Fue declarada bien de interés cultural en 1991.
Se trata de una edificación de gran cuerpo, situada en la parte más alta del pueblo, perteneciente al siglo XVI, con fábrica de mampostería de piedra y cal, en la que resultan apreciables diferentes secuencias contractivas, correspondientes a distintas actuaciones y épocas.

Ermita de Nuestra Señora de las Nieves.
Incluida en el Inventario de Patrimonio Histórico y Cultural de Extremadura en 2018 ,el Santuario de Nuestra Señora de las Nieves data de la primera mitad del siglo XVIII.
Entre sus elementos más destacados está el camarín, el retablo mayor y el Carro de la Virgen.

Molino "La rabia"
Es una muestra de los molinos que antiguamente se dedicaban a moler el grano en las riberas de los ríos. Estuvo dotado de cinco pares de muelas, de las que conserva cuatro en su lugar original y otras reutilizadas a modo de pavimento.

El Arriero
Junto a la iglesia parroquial, obra en bronce consistente en un grupo compuesto por un asno y el popular "tierrablanquero", o vendedor de tierrablanca o cal para enjalbegar las paredes, extraída de las minas de "Juanbueno", ataviado con la típica chambra o blusón y llevando la romana al hombro.

El Pilar
Antiguamente destinado a abrevadero, según el modelo tradicional, se conserva en la Plaza de España, restaurado y convertido en fuente.

Las Minas de la Tierrablanca
Minas a cielo abierto dónde antiguamente se extraía el caolín, o popularmente conocida como tierrablanca. La tierrablanca era extraída por un viejo oficio zarceño, el de tierrablanquero.

IGP Vaca de Extremadura

DE LA DEHESA A LA MESA

VACA DE EXTREMADURA

Acehúche

QUESO DENOMINACIÓN DE ORIGEN POR MÉRITO PROPIO

JUAN PEDRO PLAZA CARABANTES /
Presidente de la COFRADÍA DEL QUESO EXTREMEÑO

De todos es sabido que Extremadura es una gran potencia en el mundo del Queso, conocida y respetada por gastrónomos y aficionados a este delicioso alimento. Hasta la fecha son varias las Denominaciones de Origen Protegidas extremeñas que certifican la procedencia y calidad de quesos como la ***Torta del Casar***, ***Queso de La Serena***, o ***Queso de Los Ibores***. Pero este impresionante panorama quesero está a punto de ampliarse con la entrada de un queso muy particular y delicioso, ligado a las comarcas cacereñas de Tajo-Salor-Almonte y Valle del Alagón y a sus cabras y paisajes. Una auténtica joya de la gastronomía que merece ya la etiqueta de D.O.P.

No cabe duda de que el queso de Acehúche es un queso especial, de larga tradición y reconocimiento, elaborado con leche de **cabras autóctonas retintas**; aunque también se autoricen las veratas, murciano-granadina, malagueñas y serranas; que pastan en libertad en un entorno bellísimo y ecológico de dehesas de encinas y alcornoques, lo que le aporta a este queso singularidades excepcionales que no poseen otros.

Pueden ser elaborados con leche cruda y cuajo animal, (o pasterizados con cuajo industrial), madurando entre 60-90 días. Mientras, se frota la corteza con agua salada, para favorecer el desarrollo de su especial microflora; y se le da un leve prensado, consiguiendo una pasta blanda compactada (blanca, en los más jóvenes; blanco amarillento, en los más curados). De apenas un kilo por pieza, su forma es cilíndrica discoidal; de corteza algo rugosa, color beige anaranjado y dotado de un potente olor, por los microorganismos que intervienen en su maduración.

En boca es blando, nada gomoso, adherente al paladar, graso, cremoso; apenas ácido, con un toque amargo; picante en los más curados, con buena persistencia en boca. Las queserías que lo elaboran son *"La Carantoña"*; *"El Acehucheño"*; *"Silva Cordero"* y *"Mateo"*.

En suma, una auténtica joya de nuestra Gastronomía; reconocida y premiada en los mejores Concursos Mundiales de Queso: *Mejor Queso de España 2015*, *World Cheese Awards*, *Salón du Fromage (París)*, *Salón de Gourmets (Madrid)*, sin olvidar la **Feria del Queso de Acehúche**, que se le dedica en exclusiva, desde hace más de quince años, el fin de semana del Domingo de Ramos.

A pesar de que se le otorgue el nombre de Acehúche, sus cabras lecheras pastan en una superficie de 396.000 Ha, correspondientes al total de las 31 localidades que componen las comarcas de Tajo-Salor-Almonte y Valle del Alagón, de gran belleza paisajística, patrimonial, cultural (no podemos olvidar la singular Fiesta de Interés Turístico Regional de Las Carantoñas), Gastronómica…, que es preciso, fundamental y muy satisfactorio visitarlas y disfrutarlas en sus viajes por nuestra extensa y maravillosa Región, porque… **#HAGAMOSTURISMOENEXTREMADURA !!!!**

Manuel Rodríguez Marabé

"LA TRADICIÓN CON TODO SU SABOR"

POL. IND. 4 CAMINOS C/ MECANICOS

VALVERDE DE LEGANES (BADAJOZ)

615045082-619710368

www.embutidosyjamonesmarabe.es

...y a Raya de Portugal

JOSE LUIS LORIDO

#BadajozCapitalMundialDesayuno

El 27 de abril de 1835, Mariano José de Larra, el antipático Fígaro, escribía a sus padres una carta fechada en Badajoz: «Salgo de Badajoz para Lisboa en posta: No tienen ustedes ni pueden formar una idea de cuántos obsequios y de qué especie he recibido en Badajoz […] El billar, el ejercicio de los urbanos en el campo de San Roque, la retreta y dos o tres cafés son las distracciones de la población». Sin embargo, cien años después, según el cronista de la ciudad, Alberto González, había más de 130 establecimientos de hostelería para sus 40.000 habitantes: Gambrinus, Mercantil, Mundial, El Gallo, Golf, El Águila… Años 30. Ya en esa época comenzó a fraguarse la leyenda de los desayunos en ellos. Badajoz ya apuntaba a Capital Mundial del Desayuno.

Hace unos meses la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Badajoz y Saborea Badajoz lanzaban el concurso #BadajozCapitalMundialDesayuno asumiendo el hashtag que COPE había lanzado un año antes en el marco del proyecto "**Yo Desayuno A Cuerpo De Rey en Badajoz**".

La Pandemia impidió su inicio y el de un servidor como Jurado. Con la llegada de la llamada Nueva Normalidad he tenido la enorme responsabilidad de elegir, junto a un gran grupo de profesionales y comunicadores la mejor de entre la excelencia de los desayunos mundiales, por calidad, por precio y por variedad.

Un Concurso que, a fecha de publicación de esta revista no se ha fallado pero que ha supuesto un verdadero éxito desde su inicio. 74 locales han presentado sus propuestas de desayunos completos, con productos extremeños, por menos de 4€ (precio máximo permitido) durante los meses de Julio y Agosto, levantando una gran expectación y suponiendo un punto de apoyo para la hostelería de la ciudad.

CARTA de vinos

Más de 35 años nos avalan como expertos en este apasionante mundo del vino. Muestra de ello nuestro catálogo que a lo largo de esta trayectora hemos ido adquiriendo con las más selectas y reconocidas bodegas de toda España para su distribución. En el año 2017 adquirimos un nuevo centro de trabajo en el que contamos con unas instalaciones que nos permiten tener una mejor logística y mayor capacidad de almacenaje, lo que se traduce en un mejor servicio a nuestros clientes.

La Bodega de Santa Marina, nuestra tienda especializada abrió sus puertas en el año 2006 en Badajoz. Actualmente cuenta con una gran cantidad de referencias en vinos y bebidas espirituosas, además de un "Club de Vinos" en el cual se realizan todo tipo de eventos relacionados con el mundo del vino. Pero habrá más; nuevos objetivos, nuevas instalaciones...

COLOMA SELECCIÓN MERLOT

BODEGAS : Bodegas Coloma, (Alvarado)

DESCRIPCIÓN Y CATA: Tinto elaborado con la variedad Merlot al 100%. Ha tenido una crianza de 6 meses en barricas de roble americano. Color rojo picota con ribete morado, de capa media-alta. En nariz aromas a fruta madura en compota, ciruela, cereza, balsámicos y chocolate. En boca es intenso, taninos elegantes y dulces. Es aterciopelado, suave y equilibrado.

LA BODEGA DE SANTA MARINA
-su tienda de vinos-

GRUPO Barrero
Alimentación Selecta & Vinos

HABLA DEL SILENCIO

BODEGAS:
Bodegas Habla, Trujillo

DESCRIPCIÓN Y CATA: Tinto coupage a base de Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo. Ha permanecido durante 6 meses en barricas de roble francés y americano. Color cereza intenso con matices violetas. En nariz es complejo, con toques de cereza, mora, menta, pimienta y grafito. En boca es es un vino goloso, fresco y carnoso a la vez, con abundantes notas frutales.

QUINTA ALAUDE

BODEGAS: Alaude (Oliva de la Frontera)

DESCRIPCIÓN Y CATA: Tinto elaborado con la variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Ha tenido una crianza de 8 -10 meses en barricas de roble americano. Color rojo picota con ribete morado, de capa media-alta. En nariz aromas a frutos negros, tostados y regalíz. Se mantiene frutal en boca con taninos suaves y buena persistencia.

CARLOS PLAZA SELECCIÓN

BODEGAS: C. Plaza, A. de Cortegana

DESCRIPCIÓN Y CATA: Tinto coupage a base de Tempranillo, Merlot y Syrah. Ha permanecido durante 6 meses en barricas de roble francés y americano. Aromas a fruta roja madura, fruta negra, regaliz, ciruelas, trufa y menta. En boca es armonioso, equilibrado, con presencia de suaves taninos casi maduros, suaves, redondos y deliciosas notas de regaliz y licor de café.

PALACIO QUEMADO CRIANZA

BODEGAS:
Alvear, Alange

DESCRIPCIÓN Y CATA: Tinto coupage a base de Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Ha permanecido durante 9 meses en barricas de roble francés y americano. De color granate intenso. En naríz aromas frescos con recuerdos de hinojo y a frutos del bosque. En boca es amplio, equilibrado y glicérico, con recuerdos a hinojo y de buena acidez.

fuera de carta

RENACE ROCAMADOR

El que fuera uno de los hoteles rurales más famosos de España, y después cerrado y en venta desde el año 2016, está a punto de renacer y convertirse en un referente del enoturismo. Ese es el objetivo de sus nuevos propietarios, los dueños de la bodega Pago de las Encomiendas, los hermanos Carrillo García quienes además de la citada bodega gestionan el hotel El Moral. Para su proyecto de enoturismo pretenden plantar un viñedo en los terrenos del hotel que está situado en una dehesa de Almendral junto a la carretera que une esta localidad con Barcarrota. Rocamador renacerá como hotel de 4 estrellas con unas 30 habitaciones y dará empleo a unas 15 personas. El hotel Rocamador fue propiedad de la familia Bosé quienes bajo la dirección de Carlos Tristancho rehabilitaron un viejo convento de 1512 y lo explotaron como hotel de lujo entre los años 1997 y 2012.

TESTIGO DE LA HISTORIA

El palacio extremeño de Las Cabezas, situado en el término municipal de Casatejada, fue testigo de al menos dos encuentros de Franco con el Conde de Barcelona, Don Juan de Borbón, en la década de los 50. La primera de esas reuniones tuvo lugar el 28 de diciembre de 1954 y según los vecinos de este municipio duró toda la jornada. Al parecer en esas reuniones ambos personajes pactaron la vuelta de la Monarquía a España una vez que el entonces estudiante Juan Carlos de Borbón estuviese preparado para ello. Este palacete extremeño fue elegido como escenario de estos encuentros al ser un lugar discreto situado a mitad de camino entre la capital de España y la localidad portuguesa de Estoril donde el Conde de Barcelona pasaba su exilio. El Palacio de Las Cabezas se construyó en 1876 sobre un montículo que sobresale en la llanura de Campo Arañuelo, justo frente a las montañas de La Vera.

TOMATE "VERDE"

La fábrica de salsas de tomate de Nestlé en Miajadas ha sido galardona con el Premio "Extremadura Verde" a las empresas agroalimentarias que contribuyen al desarrollo de la economía verde y circular. Este Premio se concede en el marco del Máster de Economía Verde y Circular, organizado por el Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Extremadura y la Oficina Extremadura 2030 de la Junta extremeña. Todo el tomate utilizado en este centro de producción procede de campos cultivados en la Vega del Guadiana

VOLVEREMOS A LOS BARES

La marca Coca-Cola, dentro de su campaña internacional "Más abiertos que nunca" ha lanzado en agosto una pieza especial para España de apoyo a la hostelería bajo el lema: "Volveremos y apreciaremos nuestros bares, más que nunca". Dentro de su apoyo y agradecimiento a los bares, cafeterías y restaurantes de nuestro país la marca Coca-Cola está colaborando con la iniciativa que pide la declaración de la hostelería española como Patrimonio de la Humanidad.

MENOS VIAJEROS, PERO MÁS NOCHES

Los alojamientos de turismo rural en Extremadura alcanzaron un total de 57.639 pernoctaciones durante el pasado mes de julio, lo que supone una subida del 2.11% con respecto al año anterior. Sin embargo el número de viajeros alojados en este tipo de establecimientos bajó un 12,47 % registrándose un número total de viajeros de 22.112. La estancia media en los alojamientos de turismo rural de Extremadura fue, durante el mes de julio, de 2,6 noches.

Nuevo Clase A Híbrido Enchufable EQ POWER.

Sin límites dentro y fuera de la ciudad.

Muévete sin emisiones y sin restricciones por la ciudad con un motor eléctrico y disfruta de la libertad que te aporta, en trayectos largos, un motor de gasolina. Conduce un Clase A 250 e **Etiqueta 0** y disfruta de la mayor autonomía eléctrica en su segmento.

- **Hasta 77 km de autonomía[5].**
- **Con cargador Wallbox de regalo[6].**

[1]Ejemplo de Financiación para un Clase A 250 e con pintura metalizada, cambio automático 8G-DCT, AMG Line, paquete Premium, MBUX, integración smartphone y sistema carga CA 7,4kW. PVP 41.957,55€ (impuestos y transporte incluidos. Gastos de preentrega y matriculación no incluidos) con las facilidades del Programa Mercedes-Benz Alternative de Mercedes-Benz Financial Services España, E.F.C., S.A. -Avda. Bruselas 30- 28108 Madrid, válida para ofertas realizadas hasta 30/09/2020 aprobadas hasta el 15/10/2020 con contratos activados y vehículos matriculados hasta el 30/11/2020, teniendo el cliente un plazo de 14 días hábiles para ejercer derecho de desistimiento. Permanencia mínima de la financiación de 24 meses. Importe a financiar 29.587,30€. Por 1€ al mes durante 3 meses y 325€ al mes en 45 cuotas y una cuota final de 22.561,57€, entrada 12.370,25€, TIN 6,99%, comisión de apertura 884,66€ (2,99%). TAE 8,23%. Importe total adeudado 38.074,23€. Precio total a plazos 50.444,48€. Ejemplo calculado para 20.000 kms/año. [2]Existen 3 posibilidades para la última cuota: cambiar el vehículo, devolverlo (si se cumplen las condiciones del contrato), o adquirirlo pagando la última cuota. [3]Los intereses se acumulan al capital. [4]Acuerdo CompleteCare: 3 años de garantía y mantenimiento, hasta 60.000 km. Incluye piezas de desgaste, excepto neumáticos. [5]En modo eléctrico según NEDC. [6]Oferta válida hasta el 30/09/2020. El modelo visualizado puede no corresponder con el ofertado. Más información en www.mercedes-benz.es

Clase A 250 e Híbrido Enchufable.

325€/mes[1]

45 cuotas de 325€. 3 primeras cuotas de 1€[3].
Entrada: 12.370,25€. Cuota Final: 22.561,57€[2]
TIN: 6,99%. TAE: 8,23%.
3 años de garantía y mantenimiento incluidos[4].

¿Quieres beneficiarte además de las ayudas del gobierno? Solicítanos tu oferta personalizada.

Consumo de combustible NEDC/WLTP (l/100 km): 1,6-1,4/1,3-1,0. Emisiones CO_2 NEDC/WLTP (g/km): 36-32/30-23. Consumo eléctrico ponderado NEDC/WLTP (kWh/100km): 15,3-15,3/23,2-20,7.

Mercedes-Benz

AUTOMOCIÓN DEL OESTE

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

Avda. Ricardo Carapeto
Zambran, 135. 06009 BADAJOZ.
Tel.: 924 254 411.
www.mercedes-benz-aosa.es

Avda. Juan Carlos I, 57.
06800 MÉRIDA.
Tel.: 924 313 515.

Avda. De Las Vegas Altas, 89.
06400 DON BENITO.
Tel.: 924 808 570.

Avda. Juan Pablo I, 147.
10195 CÁCERES.
Tel.: 927 238 686.

Avda. Martin Palomino, 39.
10600 PLASENCIA.
Tel.: 927 426 459.

Por el desarrollo rural de nuestra tierra,
por el mantenimiento de los pueblos,
por la conservación de las especies,
por todas aquellas familias
que viven de este sector…

Sí a la caza

también por el turismo.

¿Y si en lugar de rompernos la cabeza explorando nuevos nichos de mercado decidiéramos apostar también por lo que ya tenemos? ¿Y si fuéramos conscientes del enorme potencial que tiene Extremadura en uno de los subsectores turísticos de interior que más dinero mueve? ¿Y si…?

Extremadura es uno de los destinos preferidos por cazadores de todo el mundo, que llegan a nuestra tierra atraídos por nuestra oferta cinegética y que, al mismo tiempo, disfrutan de la gastronomía campera y del turismo cultural generando riqueza y creando y manteniendo no pocos puestos de trabajo.

Fotografía: www.libremercado.com

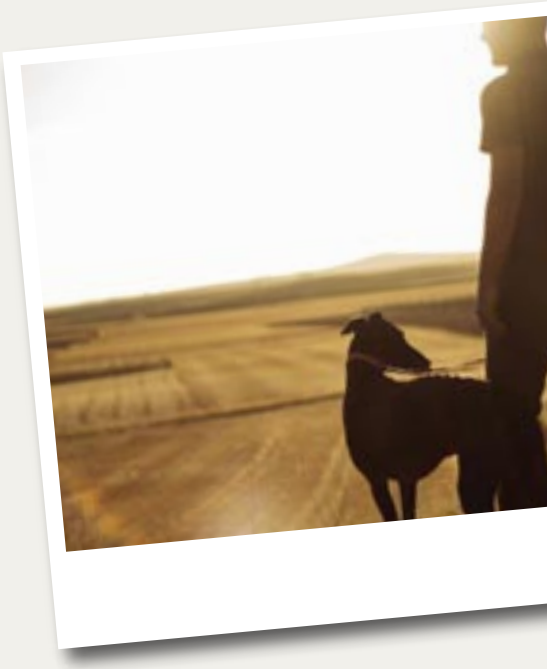
En estos momentos extraños en los que el turismo trata de encontrar un camino para adaptarse al escenario más complejo que recordamos, el turismo de interior se consolida como una alternativa cada vez más sólida de cara a los próximos años.

Es en ese turismo de interior donde Extremadura tiene su oportunidad. Por su oferta cultural, gastronómica… y también cinegética. Es un sector emergente en Extremadura y por eso ya se ha incorporado a los planes de promoción impulsados por las Administraciones.

Hay que tener en cuenta que en España existen tres modalidades de caza únicas en el mundo, como son el **ojeo de perdiz**, el **rececho de cabra hispánica** y la **montería**. Todas ellas pueden disfrutarse en Extremadura. Se trata, además, de un sector que por sus características resulta de gran interés para la región. Se concentra en el periodo invernal, lo que diversifica y desestacionaliza la demanda turística de Extremadura, y además llega a zonas rurales donde la creación de empleo y la lucha contra la despoblación son ejes de acción prioritarios. Además la caza tiene un componente medioambiental que hay que poner en valor ya que su práctica responsable y reglada favorece la conservación de las especies.

El turismo cinegético funciona, también, como 'tractor' para otros sectores. Hay que tener en cuenta que **el 85% de los cazadores viaja acompañado**, y los estudios señalan que nos encontramos ante un turismo de alto poder adquisitivo, ya que se estima que **un turista cinegético gasta tanto en su estancia en Extremadura como cinco turistas que no lo son**. De esta forma, el turismo cinegético conecta con la amplia oferta cultural y gastronómica que pone a su disposición nuestra tierra.

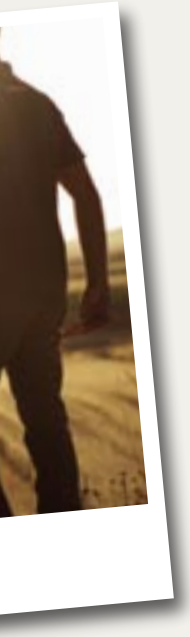
Con más de **3,5 millones de hectáreas de terrenos cinegéticos**, Extremadura es un paraíso para el cazador a pesar de la crisis que atraviesa en los últimos años la caza menor, en buena parte de la región. No es casualidad que la región acoja durante la temporada mayor unas **1.460 monterías, con un coste por montería que arranca entre los 300 y los 350€** y que llega hasta varios miles de euros.



ALGUNOS DATOS:

En Extremadura hay más de 200 empresas relacionadas directamente con el mundo de la caza.

Extremadura cuenta en la actualidad con más de 3,5 millones de hectáreas de terrenos cinegéticos, divididos en 2.752 cotos de caza, 3 cotos regionales y 2 reservas regionales de caza en las que trabajan más de 195 profesionales del sector.



El sector cinegético genera un flujo económico de algo más de 385 millones de euros.

SABOR, NATURALEZA Y SOSTENIBILIDAD

La carne de caza cada vez tiene más aceptación y no son pocos los chefs que la recomiendan por saludable, sabrosa y sostenible. En la mayoría de los casos se trata de carne de animales salvajes y por tanto una carne muy natural.

Precisamente el pasado mes de febrero la Federación Extremeña de Caza llevó a cabo una campaña con el objetivo de impulsar el consumo de esta carne y organizó en el Hotel Barceló Cáceres V Centenario una jornada de Alta Cocina en la que diferentes cocineros extremeños elaboraron platos con carne de caza como los de la foto. Les podemos asegurar que mereció la pena asistir:

FOTO: AMADO

PERDIZ ASADA CON VERDURITAS ALDENTES

PARA LA PERDIZ:

Limpiar bien la perdiz y bridar, macerar 24h. con mojo hurdano de orégano y tomillo. Salpimentar y marcar a fuego vivo dorándola exteriormente. Terminar en horno a 180º durante 15min. Desglasar la bandeja de asado con un poco de vino de pitarra y recoger los líquidos reducidos para usarlos como salsa .

PARA EL MOJO HURDANO:

80cc aceite de oliva D.O.Gata&Hurdes, 1 diente de ajo, un poco de tomillo y orégano y 10cc vinagre. Trabajar en mortero y reservar para macerar y pintar la perdiz durante su asado.

PARA LAS VERDURITAS ALDENTES:

Láminas de zanahoria y calabacín blanqueado, setas, pimientos y cebolleta tierna salteadas, tomate concasse. Mezclar todas las verduras y aderezar con un poco de mojo.

MONTAJE:

Disponer las verduritas salteadas en la base del plato y la perdiz asada encima. Terminar regando el conjunto con la salsa resultante de desglasar el asado de la misma.

A. Granero

Nº1

EXTREMADURA

COPE 121.000 oyentes diarios

SER 70.000

ONDA CERO 38.000

LÍDER

Fuente: EGM 1ª Ola 2020 Laborables. Extremadura

Especial Galardonados 2020

Medallas de Extremadura

Las Medallas de Extremadura 2020 reconocen la reacción de compromiso, solidaridad y responsabilidad que determinados colectivos e instituciones han tenido frente a la crisis sanitaria y social que ha ocasionado la COVID-19:

CAMARFE

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

Renueva tus ilusiones
Nosotros te lo ponemos facil

Asesoramiento Profesional
Financiación a tu medida

Ceramica
Sanitarios
Mamparas
Estufas Pellets/Leña
Ferreteria Industrial
Bricolaje
Ropa y Calzado Laboral

Pol. Ind. La Chácara Parc.19-20
Higuera la Real
924723513
camarfesl@gmail.com

Personal sanitario y sociosanitario

El personal sanitario ha estado en primera línea frente a la epidemia y ha puesto en riesgo su salud con el fin de preservar la del resto de la población. El esfuerzo de estos profesionales ha sido ejemplar, demostrando la vocación y profesionalidad de quienes buscan servir a la sociedad. Además, la pandemia ha puesto en una situación de especial vulnerabilidad a las personas que residen en centros residenciales sociosanitarios y con carácter general el personal que trabaja en estos centros ha mostrado una especial dedicación para la protección, auxilio y cuidado de los residentes.

Red de Servicio Civil de Cáceres ante el coronavirus (REDCOR)

Esta red ha supuesto, durante estos primeros meses de pandemia, un alivio y una esperanza para las familias y vecinos de Cáceres. Surgió para coordinar, apoyar y dar coherencia a todas las acciones de voluntariado que iban surgiendo llegando a aunar a más de 200 voluntarios. Algunos de estos voluntarios empezaron haciendo la compra o las personas mayores que no podían salir de casa, otros, del mundo del derecho, se ofrecieron para asesorar a quienes por despidos o ERTES, necesitaran resolver dudas. También se puso en marcha un servicio de acompañamiento telefónico por parte de los scouts así como un grupo de psicólogos que voluntariamente se ofrecieron a ayudar a quien lo necesitara.

INSTALAR PUNTO DE CARGA PARA TU CASA

INSTALAR BASE DE CARGA PARA TU NEGOCIO

INSTALAR ZONA DE CARGA PARA TU CIUDAD

Te asesoramos y te lo instalamos desde Cargacar

www.cargacar.com

badajoz@cargacar.com

643 185 263

Trabajadores esenciales durante el (la) COVID-19

Durante los meses del confinamiento hubo trabajadores y trabajadoras que no pudieron parar ni resguardarse en casa pese al avance de la enfermedad. Sus trabajos fueron considerados como “esenciales”, dentro del Estado de Alarma y por tanto exentos de las limitaciones de movimiento que ese Estado de Alarma decretaba.

Entre esos trabajadores estaban por ejemplo todos aquellos agricultores y ganaderos encargados de producir los alimentos y también el resto de la cadena de distribución y venta que garantizaba el abastecimiento de la población: repartidores, reponedores, cajeras, etc. El personal de las farmacias, entidades financieras, o medios de comunicación, fueron otros de los colectivos considerados esenciales.

Ayuntamientos de Extremadura

El reto de hacer frente a la pandemia ha sido especialmente destacado para los Ayuntamientos de la región, al ser estos la administración más cercana al ciudadano. Fueron ellos los que llevaron a cabo las actuaciones más inmediatas, desarrollando labores de desinfección en vías y edificios públicos, controlando la movilidad, organizando el reparto de alimentos y medicamentos, así como la distribución de material escolar. También han llevado a cabo actuaciones de atención a la población más vulnerable así como de coordinación de los distintos movimientos de voluntarios.

ClínicaDentalPlasencia
ClínicaDentalPlasencia
SALUD & ESTÉTICA DENTAL
ClínicaDentalPlasencia
SALUD & ESTÉTICA DENTAL

Diputaciones Provinciales de Badajoz y Cáceres

Ambas Diputaciones han puesto a disposición de los municipios de la región los recursos económicos y humanos necesarios para hacer frente a la crisis sanitaria, haciendo un importante esfuerzo económico para afrontar las consecuencias sociales y en el empleo que la pandemia de la COVID-19 ha ocasionado en los municipios extremeños. Se ha atendido a las necesidades de los colectivos más necesitados, marcando las líneas de actuación para fomentar el empleo, amparando a colectivos de autónomos y empresas, actuando siempre en coordinación con otras administraciones como la local o regional.

Docentes de Extremadura

Ellos han sido los encargados de adaptar la enseñanza tradicional a la nueva situación de confinamiento y suspensión de las clases presenciales que provocó la expansión del virus. En tiempo récord, y tan sobrecogidos como el resto de la población por la virulencia de la pandemia, los docentes extremeños tuvieron que adecuar a la nueva situación su metodología pedagógica para seguir enseñando y evaluando a los alumnos procurando que nadie se quedara atrás en su formación por problemas tecnológicos o de material.

Trabajadores de instituciones penitenciarias de Extremadura

La situación en los centros penitenciario de la región también ha sido preocupante durante los meses más duros de la pandemia y ha sido fundamental la profesionalidad y dedicación de los trabajadores y trabajadoras de estas prisiones. Había que impedir que el virus se extendiera entre la población reclusa, para evitar el sufrimiento de personas en muchos casos vulnerables, y además impedir con ello tanto el colapso de los centros hospitalarios como el del trabajo de vigilancia y control de las fuerzas de seguridad del Estado.

La Caja de Nuestra Tierra

Extremadura **8** Septiembre

CAJA RURAL DE EXTREMADURA

Cruz Roja Extremadura

Placeat Plasencia

Plena inclusión

aecc en marcha Cáceres

COCEMFE BADAJOZ

¡Gracias a todos por vuestro trabajo!

Cáritas Diocesana de Mérida-Badajoz

alma Asociación contra la violencia de género

CAJA RURAL DE EXTREMADURA

Niños y niñas de Extremadura

La interrupción de las clases presenciales así como el duro encierro en casa, del confinamiento, ha convertido a los menores de nuestra Comunidad Autónoma en la primera generación de niños y niñas que se enfrentan a una situación semejante. Los más pequeños, auténticas esponjas emocionales, no son además ajenos a la dura situación que están viviendo las familias. Además del esfuerzo de continuar con su formación de forma telemática los menores han sido en muchos casos nexos de unión de las familias, apoyo emocional para abuelos y abuelas, y en definitiva colaboradores necesarios de las medidas anti covid que tenían que adoptarse. También han sido en muchos casos ejemplo de solidaridad y comportamiento cívico.

Personal de las residencias de mayores de Extremadura

Desde el principio de la crisis sanitaria las residencias de mayores se convirtieron en uno de los principales focos de la enfermedad obligando al personal que trabaja en ellas a hacer un esfuerzo mayor del cotidiano para proteger a los residentes, especialmente vulnerables frente al virus. Mientras buena parte de la sociedad estaba confinado en sus hogares, y se adoptaban medidas de distanciamiento social, el personal de las residencias doblaba turnos, renunciaba a vacaciones y soportaban una gran carga de trabajo, de responsabilidad y también de riesgo.

GRACIAS
PUEBLA
VOLVEREMOS A DISFRUTAR
DEL TURISMO, DEL PATRIMONIO,
DE LA GASTRONOMÍA...
VOLVEREMOS A DISFRUTAR
DE NUESTRAS CALLES Y PLAZAS,
DE NUESTRAS GENTES...
VOLVEREMOS A DISFRUTAR DE
PUEBLA
AYUNTAMIENTO DE
PUEBLA DE LA CALZADA
UNIDOS FRENTE AL COVID

OPERACIÓN ALPHA

Las voluntarias extremeñas de esta operación confeccionaron 11.498 batas para el personal sanitario.

Es tan solo un ejemplo de las miles de iniciativas voluntarias que la lucha contra la Covid-19 ha propiciado en la región pero menudo ejemplo. Merecedora de la Medalla de Extremadura 2020 la denominada operación "Alpha" es también sinónimo de Carmen, María, Ana, Isabel, Eva, Antonia… y así todos los nombres de las más de 800 extremeñas que lo hicieron posible.

Un total de 11.498 batas sanitarias se distribuyeron en los hospitales de la región y algunas de las residencias del SEPAD gracias a la denominada "Operación ALPHA" que se llevó a cabo en los momentos más delicados de la crisis.

Este dispositivo nació de la unión del propio SES con 18 municipios extremeños en los que unas 859 mujeres voluntarias, confeccionaron las batas. Fue el propio SES el que proporcionó y catalogó, según sus características, el material necesario para la confección de las batas y los Ayuntamientos implicados los que se encargaron de coordinar el trabajo de las voluntarias que cosieron y terminaron las batas en sus propios domicilios.

Los 18 ayuntamientos de la región donde se llevaron a cabo los trabajos de confección de las batas son los de Castuera, Villanueva del Fresno, Valencia del Ventoso, Valverde de Leganés, Pueblo Nuevo del Guadiana, Olivenza, Barcarrota, Maguilla, Medina de las Torres, Jerez de los Caballeros, Zafra, Campanario, Alconchel, Monesterio, Quintana de la Serena, Arroyo de la Luz, Montemolín y además el barrio del progreso en Badajoz.

En el operativo, coordinado por el propio SES y el colaborador de COPE Jaime Ruiz Peña, también participan empresas privadas como INTEGRA2, que llevó a cabo el transporte del material y las batas ya confeccionadas, y los empresarios textiles Marco Rial de Mérida y Francisco Soriano de Campanario, que se encargaron de cortar el material que posteriormente cosen las voluntarias. Además, el proyecto contó con la financiación de la empresa de Estaciones de Servicio IBERDOEX, que desde el primer momento habilitó una cuenta corriente en Caja Rural de Extremadura para poder hacer frente a los gastos que surgiesen.

La emisora de radio COPE Extremadura también participó desde el principio en esta iniciativa impulsándola y poniendo en contacto a aquellos empresarios que decidieron colaborar económicamente en el proyecto.

8racias

eptiembre

Día de Extremadura

EXTREMADURA
COMUNIDAD AUTÓNOMA

VÍA DE LA PLATA

Camino del Xacobeo 2021

Más de 9.000 peregrinos lo recorrieron en el 2019

Arco romano de Cáparra

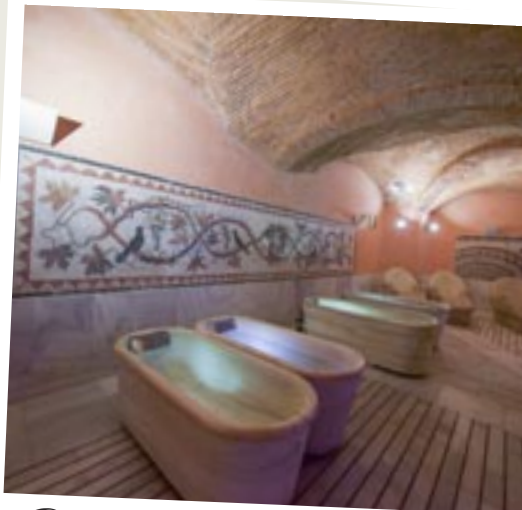
Mérida. Puente romano

Cáceres. Plaza Mayor

Extremadura participa junto a Andalucía, Castilla y León y Galicia en la promoción de la Vía de la Plata, como itinerario hacía Santiago de Compostela para el año Santo Xacobeo 2021.

Este camino, de unos mil kilómetros de longitud, une Sevilla con la capital gallega, y ya fue utilizado en el 2019 por más de 9.000 peregrinos. Esto supone casi el 3% de todos los peregrinos que llegaron a Santiago de Compostela durante ese mismo año.

Con este plan de adecuación, señalización y promoción conjunta se pretende incrementar la cifra de peregrinos visitantes y consolidar el denominado "Camino mozárabe", que transcurre por la Vía de Plata, como ruta jacobea de peregrinación religiosa y también de interés histórico cultural, social y económico.



Baños de Montemayor. Balne

Plaza Grande de Zafra

Garrovillas de Alconétar

Teatro romano de Mérida

Su recorrido supone una experiencia única y la diversidad de los territorios que se atraviesan convierten a este camino en un destino turístico excepcional.

El protocolo de colaboración entre las cuatro Comunidades Autónomas por las que pasa este camino se firmó en Cáceres el pasado mes de julio y supone un acuerdo histórico para la promoción conjunta de este tipo de infraestructuras turísticas.

ario

Puente romano de Alconétar

¡NUEVO PRODUCTO!

DALE UN NUEVO TOQUE A TUS PAELLAS

www.lachinata.com

COMER EN NAVALMORAL

EL RINCÓN DE COCOTO

La fama del ***El Rincón de Cocoto*** traspasa fronteras locales y se ha convertido, por méritos propios, en uno de los restaurantes con más prestigio en el norte de Extremadura. Situado en la carretera de Jarandilla nos ofrece un espacio amplio, ambiente acogedor, servicio profesional y una carta con sorprendentes platos de carnes, pescados y mariscos. Muy recomendable por ejemplo la Milhoja de rabo de toro infusionado con crujiente de jamón de bellota, la carne de caza en temporada y la langosta del cantábrico.

Carretera de Jarandilla, frente al hotel Moya
Teléfono de reservas: **927 552 299**

fuera de carta

LA CAMA SAGRADA DE CECLAVÍN

El denominado "Cancho del Moro" en Ceclavín habría sido una cama "sagrada" de los Celtas. Así lo ha puesto de manifiesto una reciente investigación llevada a cabo sobre esta sorprendente piedra, que tiene forma de lecho con escalón de subida, almohada y mesilla incluida, y que se encuentra orientada hacia la estrella polar, junto a un arroyo en la finca Los Lirios del término municipal de esta localidad extremeña. Según esta investigación el lecho celta de Ceclavín sería uno de los pocos hallazgos de estas curiosas estructuras sagradas que ahora mismo hay catalogadas en todo el país. Según parece en estas camas de granito los Celtas practicaban un rito mágico llamado "incubatio" o sueño sagrado por el que creían conectarse con sus antepasados y recibir de ellos consejos y ayuda.

PON UN CORDERO EN TU MESA

Bajo este lema la Indicación Geográfica Protegida Cordero de Extremadura, Corderex, en colaboración con EA Group S.C, la mayor cooperativa de Europa en la comercialización de cordero, con sede en Villanueva de la Serena, pusieron en marcha, durante el pasado confinamiento, una campaña de promoción y descuento para incentivar el consumo de cordero en los hogares de Extremadura.

Fueron muchos los extremeños que aprovecharon la ocasión y el buen precio establecido para solicitar on line los pedidos y recibir en sus propias casas la exquisita carne fresca de cordero recién cortada, entera o fileteada, lista para cocinar o congelar.

Según los responsables de Corderex la acogida de esta iniciativa fue muy buena recibiendo bastantes felicitaciones por la calidad y el sabor de la carne: "no pocos padres nos han contado como sus hijos habían descubierto de esta forma que la paletilla o las chuletas de cordero son un exquisito y sabroso bocado". Manjar que en muchos casos nadie les había dado a probar nunca.

LOS GARBANZOS EXTREMEÑOS DEL REY SOL

De sobra es conocida la fama de los garbanzos de Valencia del Ventoso promocionados por su Ayuntamiento como “la legumbre mágica”, y solicitados, por suaves y sabrosos, desde muchos rincones de Extremadura y de España. Siempre fue así. Se sabe por ejemplo que ciertos monjes de Jerez de los Caballeros pedían estos garbanzos como limosnas. Ahora también se sabe que un cocinero de esta localidad estuvo sirviendo en la corte del Rey Luis XIV, conocido como Rey Sol, y que era famoso por los garbanzos extremeños que le preparaba al Monarca francés. Cuenta la leyenda que era tal la adicción del rey a esta legumbre “mágica” que no permitía que en sus cocinas entraran legumbres que no fueran de Valencia del Ventoso.

SIGUE DE MODA

El impresionante castillo de Salvatierra es propiedad privada y solo se puede ver desde fuera. Pero merece la pena contemplarlo desde cualquier parte. Tan fascinante como las dehesas que lo rodean y también como la vida y obra de su dueño el inglés Anthony Denney, fallecido en 1990 y enterrado en el cementerio de Salvatierra. La dueña actual del castillo es su segunda esposa, Celia Royde-Smyth.
Un reciente artículo del Financial Times nos recuerda quién era el hombre que en los años 70 se enamoró de Extremadura y compró y restauró el Castillo de Salvatierra: Anthony Denney fue un influyente fotógrafo inglés, coleccionista de arte, y afamado diseñador de interiores. De hecho, está considerado a nivel mundial como “el Dior del interiorismo”. Trabajó para la revista Vogue y llegó a ser dueño de Fairfax Decorations, que atendía a clientes de alto nivel diseñando sus casas privadas y yates de lujo.

GEOPARQUE

Villuercas-Jara- Ibores

UN AÑO PARA CELEBRAR

CARLOS DE RODRIGO / Texto y fotos

Puede que no sea el mejor año para celebraciones por la situación sanitaria mundial que vivimos, pero no vamos a dejar que se pare el mundo por ello. Me han invitado de nuevo a escribir unas líneas en esta revista sobre el Geoparque Villuercas Ibores Jara y no se pueden obviar tres acontecimientos que les puede animar a visitar esta bella zona de Extremadura.

El primer hecho es la revalidación de la categoría como Geoparque Mundial de la Unesco conseguida este año. El geoparque extremeño ha pasado con nota la revisión que han hecho los evaluadores. Los geoparques protegidos por la Unesco pasan una revisión cada cinco años. Si no se sigue trabajando en ellos para la educación, la investigación y el desarrollo de los pueblos de su área de influencia, se les puede retirar la categoría de geoparque.

El segundo acontecimiento ha sido el arreglo de la carretera que sube al pico de La Villuerca. Puede parecer algo simple, pero esta zona del geoparque es su punto más alto y sus vistas son espectaculares. ¿Qué pasaría si fuera imposible llegar al Salto del Gitano en Monfragüe? ¿O si no se pudiera llegar en coche a Los Barruecos?…Impensable, ¿verdad?. La mejora del acceso a La Villuerca hace que el geoparque cuente con un lugar más para el

birding, el astroturismo o simplemente disfrutar de una impresionante puesta de sol.

Y el último hito tiene su vertiente religiosa, aunque atractiva también para los no creyentes. Me refiero al Año Jubilar Guadalupense, que acaba de comenzar y que convierte a Guadalupe en centro de peregrinación mundial. Igual que está de moda hacer el camino de Santiago, hay que peregrinar también hasta el Real Monasterio de Santa María de Guadalupe. Seguro que hay un itinerario que llega a la puebla desde su casa. Sólo tiene entrar en internet y buscar "caminos a Guadalupe".

Ánimo y buen camino

Desde el pasado dia 3 de septiembre el Real Monasterio de Guadalupe luce una nueva y espectacular iluminación. Se trata de una luz cálida que potencia los volúmenes del conjunto arquitectónico - con estilos gótico, mudéjar, renacentista, barroco y neoclásico- y realza sus alturas y profundidades.
Esta iluminación, ha sido posible gracias a la Fundación Iberdrola, y contribuye a la sostenibilidad, al mejorarse la eficiencia energética un 60% y evitarse la emisión de 5,3 toneladas de CO_2 al año.

El júbilo de volver a Guadalupe

VICENTE ROSO / Periodista

Si al viajero le faltaba algún motivo para descubrir o visitar de nuevo Guadalupe el periodo que va desde agosto de 2020 a septiembre de 2021 se lo ofrece: estamos inmersos en el año jubilar o Año Santo Guadalupense y para los católicos peregrinar hasta la Basílica donde reina La Morenita, patrona de Extremadura, supone obtener el Jubileo: un reto lleno de esperanza, entrega y Fe. Guadalupe es uno de los centros de peregrinación mariana más importantes del mundo.

Durante este periodo Guadalupe se presenta como un "hospital de campaña, un lugar de sanación" para miles de peregrinos católicos que acudirán a la puebla con motivo del año jubilar de la patrona de Extremadura, la Virgen de Guadalupe, que se festeja hasta el 8 de septiembre de 2021.

El pasado 2 de agosto el arzobispo de Toledo, monseñor Francisco Cerro, abrió la Puerta Santa del Monasterio, dando comienzo así a un Año Santo que se celebra cada vez que el 6 de septiembre, fiesta litúrgica de Nuestra Señora de Guadalupe, coincide en domingo. Es decir 14 veces en cada siglo. Así lo estableció el Papa Juan Pablo II en su histórica visita a este santuario extremeño en 1982. El primer año jubilar de Guadalupe se celebró en 1536 y solo se había celebrado en ocasiones excepcionales.

"El año jubilar es un acontecimiento eclesial de primer orden al que queremos hacer partícipe a todo el pueblo de Dios"

MONSEÑOR FRANCISCO CERRO
Arzobispo de Toledo y Primado de España

Durante la celebración del Año Jubilar, es costumbre atravesar la Puerta Santa de la basílica y tocar las piedras que están a la entrada, en la nave de Santa Ana, las mismas que según la tradición cubrieron a la imagen de la Virgen durante 7 siglos, tras haber sido sepultada para protegerla de la invasión árabe en el año 714.

Da la casualidad de que el jubileo 2020-2021 coincide con la prolongación de la celebración del 25 aniversrio de la declaración del monasterio de Guadalupe como Patrimonio de la Humanidad por parte de la Unesco, merecido reconocimiento que sitúa a este santuario extremeño en el catálogo de las joyas mundiales de la arquitectura y la cultura.

GUADALUPE RECIBE MÁS DE 170.000 PEREGRINOS AL AÑO

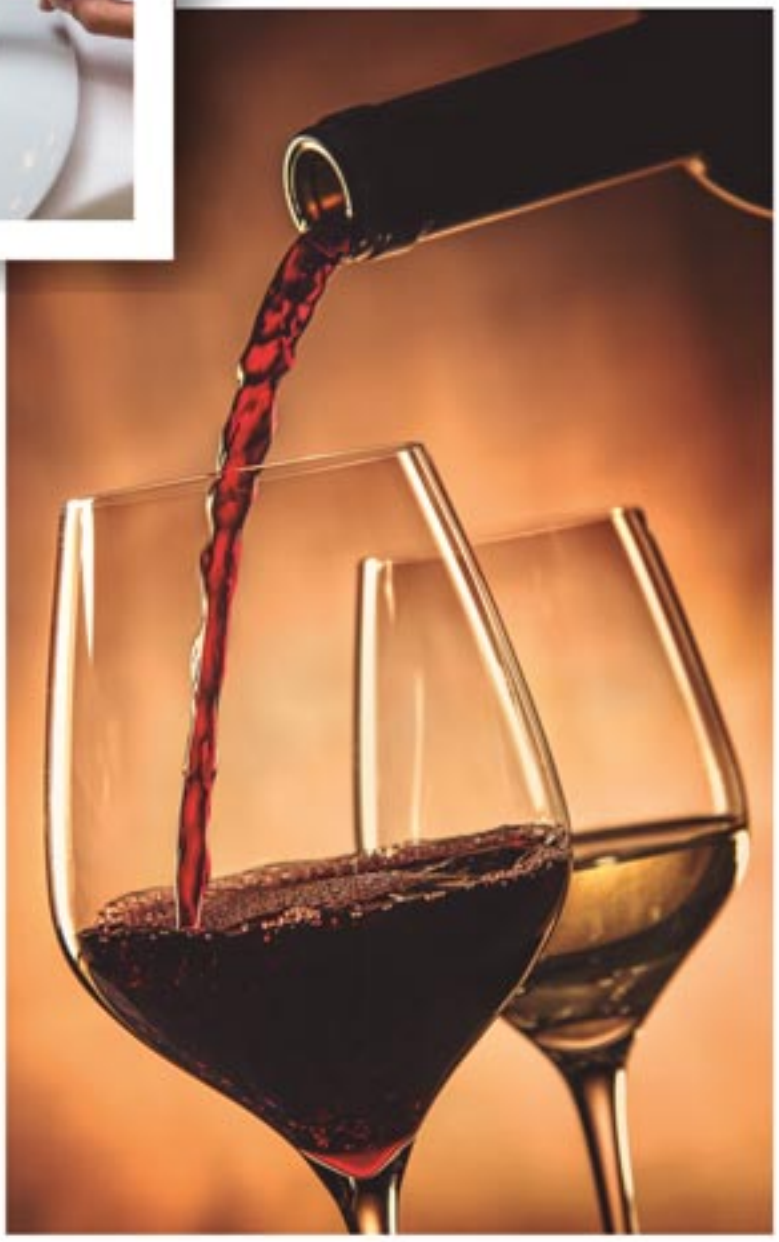
La fachada principal del monasterio es mudéjar, igual que uno de sus dos claustros, el segundo es gótico. En su interior guarda importantes libros miniados, bordados, relicarios, así como obras pictóricas del artista extremeño Zurbarán, de El Greco y otros pintores. También esculturas, orfebrería y bronces, conformando varios museos como el de Bordados, el de Libros Miniados o el de Pintura y Escultura.

El templo es gótico, del siglo XV; el coro y la sillería son obras de Manuel de Larra Churriguera. La imagen de la Virgen de Guadalupe data de los siglos XII-XIII.

Más información:
www.guadalupejubileo.com

Feliz Día de Extremadura

DIPUTACIÓN DE BADAJOZ



Chandavila

JAIME RUIZ PEÑA / Comisionado Año Jubilar Chandavila-La Codosera

CHANDAVILA sigue recibiendo peregrinos que buscan el jubileo del año Santo concedido por La Santa Sede con motivo del 75 aniversario de la aparición de la Virgen. Tanto La Codosera como su famoso Santuario de Nuestra Señora de los Dolores lucen sus mejores galas y desarrollan un ambicioso programa de eventos que situará a este enclave, junto a Guadalupe, en el corazón del fervor religioso de nuestra Comunidad Autónoma.

AÑO SANTO JUBILAR

El Santuario de Chandavila ya era un lugar de peregrinaje destacado y la devoción por las apariciones que se produjeron en este lugar en el año 1945 no ha parado de extenderse por el mundo católico. Sin embargo la consecución del año Santo jubilar, por parte de la Archidiócesis de Mérida-Badajoz, ha supuesto un espaldarazo definitivo a la espiritualidad de este enclave y su consolidación como destino religioso para la fe y la oración.

Situada junto a la frontera Portuguesa La Codosera es uno de los pueblos más atractivos de Extremadura, con sus paradisiacas piscinas naturales y el impresionante castillo donde vivió y trabajó el escultor Jenaro Lázaro Gumiel alzando sobre el pueblo su famosa escultura del Corazón de Jesús.

EL PUENTE MÁS PEQUEÑO DEL MUNDO

Camino de Portugal y del puente internacional más pequeño del mundo, el que con apenas tres metros de longitud une La Codosera con Arronches, se encuentra el Santuario de Chandavila, mandado a construir por el obispo pacense José María Alcalaz y Alenda tras los impactantes acontecimientos que sucedieron el 27 de mayo de 1945.

Ese día la niña Marcelina iba precisamente a Portugal con su prima Agustina cuando sobre un castaño vio la silueta de una Virgen. Su prima no veía nada pero Marcelina insistía y las visiones no dejaron de producirse en los días posteriores. La niña, llegó a recorrer de rodillas todo el campo de espinos que separaban el camino del castaño donde aparecía la Virgen, y viendo su actitud muchos de los que la acompañaban dejaron de dudar y se convencieron de que allí estaba pasando algo realmente extraordinario. A pesar de las reticencias de su propia familia Marcelina ya no dejó de creer en el mensaje de amor y entrega que le trasladaba la Virgen y entregó toda su vida a la fe abrazando el cristianismo y entrando años más tardes a formar parte de la congregación de Hermanas de la Cruz, a la que todavía pertenece.

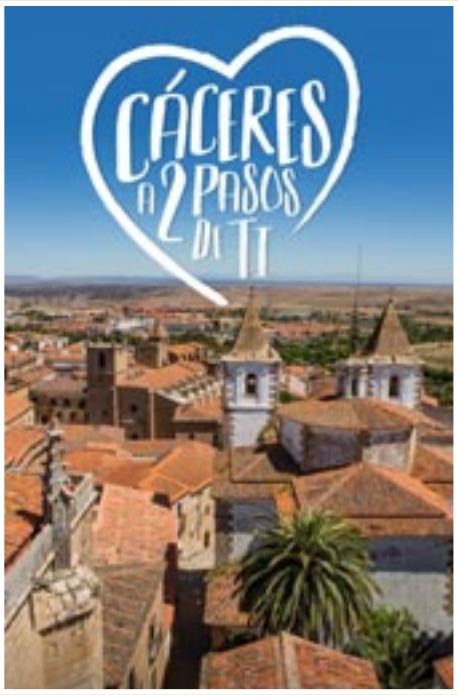
LUGAR DE ORACIÓN

Con motivo del Año Santo en Chandavila el arzobispo de Mérida-Badajoz, Monseñor Celso Morga ha hecho pública una carta pastoral donde bajo el título de ***"¡Ahora es el momento de amar!», hace referencia a los «acontecimientos extraordinarios sucedidos en Chandavila"***, describiendo este paraje como ***"un lugar de oración y de conversión de los corazones a Dios»***.

"Caceres, a dos pasos de ti" es una invitación a descubrir y redescubrir una ciudad segura y tranquila en la que es fácil guardar la distancia de seguridad porque no está masificada ni hay aglomeraciones. Dos pasos vienen a equivaler precisamente al metro y medio que por motivos sanitarios hay que mantener entre personas para prevenir la Covid 19. Además, la ciudad se encuentra a dos pasos de Madrid, Sevilla, Salamanca, Lisboa y otras importantes ciudades tanto de España como de Portugal. Recorrerla a pie entre patrimonio, cultura, naturaleza y gastronomía es una propuesta de lo más auténtica en una ciudad pequeña y asequible.

UN PLANAZO

Visitar Cáceres es siempre un planazo. Entre sus valores está ser un **destino Patrimonio de la Humanidad** y el tercer **conjunto monumental de Europa**. Ideal para los amantes del turismo cultural y espiritual, que entre el trazado de la preciosa Ciudad Monumental encontrarán casas señoriales, palacetes, iglesias, ermitas y conventos dignos de visitar en un recorrido con huella de las culturas romana, árabe, judía y cristiana. Siglos de cultura cuyos recuerdos conviven con el **arte contemporáneo**, que tiene uno de los mejores exponentes de Extremadura en el Museo Helga de Alvear de la calle Pizarro. Se prevé que a finales de 2020 se inaugure como Centro de Artes Visuales Helga de Alvear tras su ampliación, en un recinto en el que se podrá ver la gran colección de la galerista alemana enamorada de Cáceres, Helga de Alvear, y que probablemente sea la más completa de Europa en Arte Contemporáneo.



A VISTA DE PÁJARO

Cáceres es además **naturaleza** y lo que es especialmente atractivo, es que lo es en pleno centro histórico, ya que alberga una importante ZEPA urbana que permite observar decenas de especies sobrevolando sus tejados y torres. Fuera del casco urbano cuenta, además, con las ZEPAS de los Llanos de Sierra de Fuentes y Sierra de San Pedro. Por si fuera poco está también **a dos pasos de dos espacios protegidos emblemáticos de Extremadura, el Parque Nacional de Monfragüe y el Parque Natural del Tajo Tejo Internacional** que la región comparte con Portugal. Ambos son Reserva de la Biosfera.

PARA COMÉRSELO

Sentarse a la mesa en Cáceres es imprescindible para rematar una experiencia de diez. Jamón de Extremadura, la simpar Torta del Casar, las reconfortantes migas extremeñas, platos de temporada elaborados con Cerezas del Jerte... están junto a muchos otros **tesoros en la despensa de los restauradores de una ciudad con fogones del nivel de Atrio y sus dos Estrellas Michelín**. La oferta es amplia y digna de disfrutarse, sobre todo a través de los ventanales de los establecimientos hosteleros y en terrazas con unas vistas únicas.

Cáceres ofrece valores como ser destino Patrimonio de la Humanidad y el tercer conjunto monumental de Europa.

Cáceres ofrece espectaculares imágenes de noche y de día.

Fotos: Ayuntamiento de Cáceres

fuera de carta

LODO MEDICINAL Y BIO

El balneario "El Raposo" está desarrollando un interesante proyecto CDTi de investigación médica para mejorar el uso terapéutico de sus ya famosos lodos termales. La idea es la aplicación a estos fangos de un nuevo compuesto BIO procedente de las plantas medicinales que se cultivan en el propio balneario, principalmente el romero. Se pretende mejorar aún más la efectividad del lodo termal que lleva más de 140 años aplicándose en este balneario extremeño para el tratamiento de ciertas patologías degenerativas del aparato locomotor, principalmente problemas reumatológicos. Según el director del balneario, Ignacio Cortés, El Raposo es ahora mismo el único balneario de España que incluye en sus tratamientos la aplicación en todo el cuerpo del lodo termal, por el método egipcio de pincelación y la inmersión total en fango terapéutico. Este proyecto de investigación es fruto de una colaboración entre las universidades de Extremadura y de Vigo.

A LA ORILLA DEL JERTE

La idea no es nueva pero las diferentes asociaciones empresariales de Plasencia la consideran ya imprescindible y la han incluido en su plan de choque para el 2021.Se trata de mejorar y adecuar los servicios que ofrece la playa urbana de la Isla y conseguir su declaración como playa de bandera azul. Distinción turística de primera categoría con la que ya cuentan en Extremadura los municipios de Cheles y Orellana. De conseguirlo la playa de la Isla de Plasencia se convertiría en la primera playa urbana de Extremadura con el distintivo de bandera azul.

OLIVENZA BONITA

Olivenza ha entrado en la prestigiosa lista de los pueblos "más bonitos" de España y se convierte así en el primer pueblo de la provincia de Badajoz en pertenecer a ese club. Se suma así a las localidades cacereñas de Trujillo, Guadalupe, San Martín de Trevejo o Robledillo de Gata.
Con pasado portugués y presente español Olivenza se ha convertido en símbolo de la concordia entre países y nos ofrece una visita llena de encanto con su Iglesia de la Magdalena como joya imprescindible de contemplar, también el castillo y las murallas, Puente Ayuda, o el Museo etnográfico entre otros muchos atractivos. Y de postre, un dulce de fama mundial: La Técula Mécula.
Para ser catalogado como uno de los pueblos más bonitos de España Olivenza ha tenido que superar una exigente auditoria que valora aspectos como el cuidado del patrimonio y las zonas verdes, el tráfico, el estado de las fachadas o la limpieza entre otros.

LA CONFITERÍA QUE NO OLVIDAREMOS

El próximo mes de diciembre cerrará en Mérida la famosa dulcería Gutiérrez. Con casi 200 años de historia esta "confitería" tan tradicional se ha convertido en un monumento más de la capital extremeña y además de por sus dulces y su decoración "de siempre" es conocida por sus famosos "caramelos de la mártir" fabricados a principios del siglo pasado por el fundador de este negocio, Manuel Gutiérrez, tatarabuelo de la actual dueña.
Este empresario era un leonés que viajó a Mérida en 1827, para buscarse la vida, y fundó aquí un negocio de pastelería que se ha mantenido en manos de su familia hasta la fecha.
En 1913 patentó los "caramelos de la mártir" cuya elaboración completamente artesanal, y envueltos a mano uno a uno, se ha mantenido hasta el final, a base de azúcar, glucosa y una suave esencia de limón.

#FELIZDÍADEEXTREMADURA

PARA TOD@AS L@S #BOXERLOVERS DE #CÁCERES, #PLASENCIA Y #ALMENDRALEJO

www.boxerfood.com

Yacimiento de Mayoralgo

Un nuevo atractivo de la Cáceres monumental

Ya se pueden visitar en Cáceres las ruinas romanas que en el año 2001 se encontraron en el interior del Palacio de Mayoralgo al iniciarse las obras de construcción un garaje.

El hallazgo y su posterior adecuación permite al viajero contemplar en un mismo edificio la evolución de Cáceres en sus dos mil años de historia: desde las viviendas de Norba Caeserina, ciudad romana de finales del siglo I a. C, construida por los ocupantes de los campamentos militares Castra Servilia y Castra Caecilia, hasta nuestros días, pasando por la restauración de la fachada tras el bombardeo sufrido en la guerra civil.

El nuevo recorrido turístico de Cáceres comienza en la Torre de Bujaco y nos lleva, desde la Torre de los Púlpitos, por el puente que cruza el Adarve, hasta el yacimiento situado en el Patio del Mayoralgo

Más de 500 metros cuadrados de historia viva que nos van a permitir viajar en el tiempo, sin movernos del sitio, imaginando la evolución económica, social y militar de la ciudad: calzada y casas romanas, un ninfeo, termas que después se convierten en zona industrial alfarera durante el periodo visigodo y más tarde baluarte de defensa de la ciudad islámica medieval. El mismo espacio que en época renacentista recuperaría su esplendor con la construcción Palacio de Mayoralgo y cuya fachada fue víctima, en la guerra civil española, de uno de los bombardeo de la contienda.

Café, copa y puro

Nogales

FERNANDO VALBUENA

En esta larga ausencia he vuelto la mirada, como buscando amparo, a Nogales. Nogales de Sonora y de Veracruz, de Arizona y de Valparaíso, de Lugo y de Palencia. No conozco ninguno de los primeros y por el último, que sí conozco, tengo cierta simpatía. El Nogales palentino es menudo, tiene barrunto de serranía y, aunque la carretera que por allí pasa lleva al mar, creo que no lo sabe. Mi Nogales extremeño tampoco. Nogales en los llanos de Olivenza, al norte de Salvaleón, junto a un cabezo de su mismo nombre. Nogales en una encrucijada. Ni Badajoz, ni Olivenza, ni Almendralejo, ni Jerez de los Caballeros, ni Zafra. De todas y de ninguna. Nogales tiene por horizonte Tierra de Barros, pero duerme recostado al pie de dos sierras, sus dos madres, Monsalud y María Andrés. Las últimas estribaciones de Sierra Morena. Desde lo alto del castillo, en las noches claras, se ven las luces de Badajoz.

Nogales, avanzada del Señorío de Feria, por donde los caminos de Zafra se empinan. Nogales, dos veces vendida. Eso me han contado. Alfonso XI el Justiciero vendió aquella su aldea de realengo por setenta mil maravedíes en 1340. El primer señor de Feria, Gomes Suárez de Figueroa, la compró en 1395 por ochenta mil. No mucho habría de ser Nogales por aquellos años; tal vez un puñado de casas. Por no tener, no tenía aún castillo. Y sin castillo, Nogales no es Nogales.

En 1448, un 30 de mayo (al menos hoy, festividad de San Fernando), Don Lorenzo Suárez de Figueroa, primer conde de Feria, refundó la aldea en la ladera del cabezo. Y mandó construir allí un castillo. Y Nogales tuvo castillo. De buena traza. Exacto en sus formas. De torre formidable y bien resuelta. Con su matacán, su foso, sus almenas… y su escudo (las cinco hojas de higuera de los Suárez Figueroa). Eso fue allá por 1458. Más o menos. Desde entonces el castillo se ronea con el de Salvatierra y, más allá, con el de Feria. Y se tienen ya vistos de tantos siglos como llevan mirándose.

Junto al castillo, severa, así como enviudada, la iglesia parroquial de San Cristóbal. Y su retablo, que nos lleva y nos trae a 1675, fecha en que comenzó su factura. Y su cementerio. Lo del cementerio son palabras mayores. Bonito. Blanco. Tan humilde y, al mismo tiempo, tan digno de reyes. Algún que otro extranjero quiso enterrarse en él. Y más abajo, la ermita de Santa Justa y Santa Rufina; sencilla, con la cara lavada y recién peinada cual mocita casadera. De la iglesia a la ermita y vuelta. En cuesta, porque a Nogales se sube y de Nogales se baja. Como la vida misma.

Y más abajo todavía, las tierras llanas que van a Santa Marta; aceite y vino que anuncian pan de trigo. Atrás van quedando las dehesas serranas: chacinas y jamones, morcones y papadas. Por cuando la feria, pela-

dillas; ese calderito de guarro que empalma con el tuétano de esta tierra. Abundan también los espárragos trigueros en las dehesas. Y, en cada casa, algún dulce espera para agasajar a las visitas.

Nogales está en sus caminos. A Salvatierra. A Salvaleón. A La Morera. A Barcarrota. Nogales está en la Sierra de Monsalud, la que en su día fuera guarida de malhechores y antes refugio de Ibn Marwan, el fundador de Badajoz. Allí los nogaleños colocaron su cruz en 1901. La sierra siempre presente, siempre tatuada en los ojos de sus hijos.

Nogales está en sus gentes. Hechas de una sola pieza para así mejor clavarse a la tierra. Hoy apenas quedan seiscientos vecinos de los dos mil quinientos que llegó a tener a mediados del pasado siglo. Y nos va faltando el aire. Pero quedan los riscos, las encinas, las piedras viejas, el calvario, la fuente grande y la fuente nueva,… los silencios, una cigüeña que no quiso irse, cinco hojas de higuera, Pierre Brum haciendo guardia en el cementerio… y los atardeceres rojos que prometen despertares nuevos.

Un turco muy extremeño

Y de postre…

LUIS MANUEL RAFAEL. Periodista

Muchos dicen haberlo visto pero, si no han estado en Jerez de los Caballeros, seguro que no lo han probado. Y no, no me refiero al jamón ibérico. Me refiero a otro producto igual de característico de esta localidad extremeña y que solo se produce aquí: el "**bollo turco**".

Que su nombre no te lleve a engaño y es que, a priori, nada tiene de turco. Su origen se estima en la época de dominación templaria de la ciudad, allá por el siglo XIII. Es, precisamente, la procedencia anterior de esta orden la que le otorga sentido.

Este dulce, ***elaborado a base almendra, huevo, azúcar y ralladura de limón***, es un clásico en cualquier casa cuando se acercan las navidades. Su elaboración, aunque sencilla, es algo laboriosa. En "MasterChef" lo intentaron y el resultado fue precisamente ese, un intento, y es que, probablemente, el secreto del éxito se base en la elaboración artesanal que, principalmente, evite que se ponga duro rápidamente.

Cuesta explicar su particular sabor. ***Se asemeja al mazapán pero sin empalagar y se identifica visualmente por su diseño geométrico circular y una base de oblea***, o como llamamos aquí, "pan de angelito".

Si visitas Jerez de los Caballeros no te olvides del 'bollo turco'. Pero, por favor no pidas cubiertos. ***Aquí todo el mundo sabe que este dulce se come a pellizcos y se disfruta, "A cuerpo de rey".***

39 FERIA DEL LIBRO DE BADAJOZ

11 AL 20 DE SEPTIEMBRE

2020

Ayuntamiento de Badajoz

El Mundo Rural

te espera

FEDERACION EXTREMEÑA DE CAZA

Forma parte del colectivo que más invierte en conservación

PROMOCIÓN JÓVEN en fedexcaza.com