

EXTREMADURA :: GASTRONOMÍA

autor Administrator

lunes, 09 de agosto de 2010

Modificado el martes, 09 de noviembre de 2010

EL ARTE CULINARIO DE EXTREMADURA :: GASTRONOMÍA :: EL BUEN COMER... :: Después de visitas e interminables actividades que se pueden realizar por nuestro territorio, tal y como este sitio nos cuenta a modo de introducción, llegan las horas de darle al cuerpo el alimento que, o bien por necesidad o bien por gusto, hay que darle. Y en eso el arte gastronómico extremeño es un lujoso ejemplar, habiendo sido en épocas lejanas un preciado botín de los franceses, los cuales en su cocinar conservan gran cantidad de recetas procedentes de nuestra tierra y más en concreto de los saqueos de Napoleón en Alcántara y Yuste. Para algunos viajeros y gentes, la buena cocina es la verdadera motivación de las visitas, aunque en Extremadura no ocurre eso, ya que es imposible que el visitante pase por nuestra región sin antes apreciar la variopinta cantidad de bienes culturales, naturales, tradicionales y artísticos que en ella se encuentran. Pero, si el visitante va buscando el buen bien gastronómico, lo encontrará en cualquier rincón de nuestra preciada región, que conserva en muchas ocasiones la tradición de sus cultivos y la sana alimentación de sus ganados, muchas veces truncadas por la industrialización y la mala explotación del campo, que en ocasiones trae consigo, inevitablemente, que sus frutos no sean los adecuados al arte del que hablamos. Podemos encontrar desde platos con una preparación compleja y sofisticada hasta platos con menos complejidad pero no menos ricos y vistosos, ya que la cocina extremeña no necesita tanta sofisticación para darle el tradicional sabor a sus platos. Los productos extremeños se valen para darle a los platos esos sabores que tanto son apreciados y cotizados para nuestros visitantes y, no hablemos de nuestros licores y vinos, porque en Extremadura no sobra solo con el buen comer, al que hay que acompañar con un buen vino o licor de la tierra. Las influencias a nuestra gastronomía le dan cierta connotación andaluza en la zona sur de la región; en el norte la castellana, más sofisticada en su preparación; en el oeste la portuguesa; además de los alimentos y recetas importados de las conquistas en las Américas, la mayoría de ellas realizadas por conquistadores de nuestra tierra. Todas estas influencias se ven unidas enlazadas en una cocina ejemplar y con personalidad propia, dando éxito a ello a la buena explotación en el alimento natural a nuestros ganados y la calidad para ciertos cultivos procedentes de nuestros suelos, muchas veces truncada por la industrialización como antes habíamos mencionado. Toda esta calidad se observa en productos como: los espárragos trigueros y blancos, superados en tamaño y sabor a los navarros, criadillas de tierra, trufas, aceitunas, tanto las verdes como las negras, aliñadas con variados estilos, de la que se extraen nuestros estupendos aceites que nada envidian a los que se fabrican en tierras andaluzas y aragonesas, encontrando dos aceites procedentes de la Sierra de Gata-Hurdes y Monterrubio con denominación de origen (un rico desayuno son las tostadas de aceite). Los exquisitos melones y sandías de Vegas Altas; los frutos secos como las nueces, higos, bellotas (con las que se elabora uno de los más dulces licores extremeños), castañas y almendras; las frutas y hortalizas como los tomates y pimientos; los higos de chumberas, también llamados "higos chumbos", originario de las Américas y traídos a España por conquistadores, riquísimo dulce que las chumberas de nuestras tierras nos ofrecen y claro está, preparados con cuidado de no dejar espina alguna de su gruesa y protegida piel que lo envuelve (suelen recolectarse en el mes de septiembre-octubre); y que decir de nuestras moras rojas y negras, que nada tienen que ver con las hecha de gominola; y de nuestras cerezas del Jerte, conocidas en el mundo entero y con denominación de origen. Hablemos de nuestros jamones procedentes de unos cerdos criados en condiciones naturales, dándole un sabor y calidad inimitable a todos los subproductos que de él proceden. Recordemos que los jamones extremeños cuentan también con reconocido prestigio por el mundo, siendo en su mayoría exportados nada más finalizan su preparación. El jamón extremeño cuenta con denominación de origen recogidas según la procedencia con diferentes colores en su etiquetaje; una roja, para las paletas y jamones de bellota; otra verde, para los ibéricos de recebo y otra ocre, para los ibéricos de campo. Y qué decir de la deliciosa miel, procedente de la Villuercas-Ibores, zona noreste de Extremadura. La miel bajo la denominación de origen deberá ser fluida, espesa o cristalina y no contendrá mas del 1% de polen de ninguna planta no autóctona o cultivada y debe estar exenta de sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición. Es por ello que nuestra miel cumple unas condiciones que la hacen extremadamente rica y nutritiva, muy valorada por nuestros importadores y visitantes. Otro de los productos con nombre propio, es decir, con denominación de origen, es el Pimentón de la Vera. Este pimentón cuenta con tres tipos: el dulce, picante y ocal. La característica principal del Pimentón de la Vera es su color rojo intenso, aroma, sabor, estabilidad y textura que son únicos. Extremadura cuenta con una gran tradición en la fabricación de quesos. Tres son los tipos de quesos que cuentan con la Denominación de Origen: el queso de la Serena, el de Ibores y la Torta del Casar, este último situado a pocos kilómetros de Cáceres capital. Con unas características muy estrictas de calidad, el queso elaborado será graso elaborado con leche de ganado caprino de razas serranas, veratas o retintas, diferenciadas a otras en la alimentación que reciben. Otros productos típicos de Extremadura son los elaborados como el caldillo, la cachuela, el pestorejo, la prueba de cerdo, las migas (tan ricas para desayuno como para comer), cocido extremeño, gazpacho extremeño o cojondongo, revuelto de espárragos trigueros, criadillas de tierra al modo de Guadalupe, magro con patatas, frite de cabrito, bacalao dorado, chuletón de ternera retinta, truchas, perdiz al modo de Alcántara; postres como la tégula-mecula (elaborada en una pastelería de Olivenza en Badajoz), bollos y dulces de miel, rapápalos, roscas de aire, turrónes de Castuera, perrunillas, yemas de San Pablo, etc. :: EL BUEN BEBER... :: No podemos ingerir estos ricos productos sin acompañarlos de un buen vino también con Denominación de Origen, el Ribera del Guadiana, sin perjuicio del resto de vinos existentes, cada uno con sus particularidades. Vinos rosados, blancos y tintos, todos ellos de calidad y de las mejores bodegas extremeñas situadas en su mayoría en la provincia de Badajoz. Entre estos vinos podemos destacar algunos como "Lar de Barros",

tinto y blanco; "Vega Esteban Crianza", tinto; "Campobarro Rosado", rosado; "Lar de Lares Reserva", tinto; "Marqués de Villalba", tinto; "Vega Esteban Tinto"; "Monasterio de Tentudia Tradición", tinto y tempranillo, etc.