

Una gastronomía de ensueño

Autor Elena Galván

martes, 15 de noviembre de 2016

La gastronomía de Extremadura se caracteriza en buena parte no solo por la alta calidad de sus productos, sino también por ser tradicional. Una cocina, en principio, sencilla, de carácter rural que se ha basado durante años en la que practicaban los pastores y campesinos. Por ello, muchos de los platos que componen el recetario extremeño nacen del aprovechamiento máximo de los recursos naturales.

Pero como no podía ser de otra forma, en Extremadura también encontramos una cocina muy elaborada, nacida del interior de los monasterios y de los círculos cercanos a órdenes religiosas. Esto era posible gracias a la calidad y variedad de los alimentos, así como a la posibilidad de disfrutar de una mayor abundancia.

Estas dos corrientes han ido expandiéndose a lo largo de los diferentes rincones extremeños, consiguiendo que, a pesar de que cada uno de los pueblos tenga su toque particular en la cocina, todos queden mínimamente conectados en cuanto a gastronomía se refiere. Pero si todo esto es posible es gracias a la enorme riqueza que tiene la naturaleza extremeña, como es el caso de su dehesa, donde destacan el cerdo ibérico criado en montanera y alimentado de bellotas. Además, tanto las carnes de ternera como los corderos de la dehesa tienen sus propias denominaciones de origen. Dentro del mundo ibérico, la estrella sin duda es el Jamón ibérico de Bellota D.O. Dehesa de Extremadura. Los quesos también han sabido hacerse un hueco en el mundo de la cocina, destacando tanto la Torta del Casar como la Torta de la Serena, aunque no quita que exista una amplia gama de quesos, cuya elaboración artesanal los convierten en un regalo para el paladar.

Como regalo es el Pimentón de la Vera que ha llegado a ser reconocido en todo el mundo, convirtiéndose en una referencia gracias a su calidad y su característico aroma.

Si hablamos de Cáceres estamos refiriéndonos a un destino excelente en el que disfrutar entre fogones de tres de las principales culturas -árabe, judía y cristiana- donde se entremezclan con naturalidad la degustación de tapas como morcilla patatera con miel, flan de Torta del Casar o dulces a base de almendras y miel. Y si hablamos de Badajoz, lo hacemos de una moderna ciudad con un regusto tradicional que ha conseguido ser incluida en el prestigioso grupo ‘Saborea España’ con lugares como su casco antiguo donde se pueden degustar guisos con fogonazos de vanguardia. La provincia de Badajoz puede ser considerada como la capital mundial de la dehesa, donde se disfruta de innumerables tapas y degustaciones, que incluyen cualquier alimento ibérico y una buena selección de arroces y bacalaos. La capital de Extremadura, Mérida, entraña el sabor del Imperio Romano destacando su ruta gastronómica de platos fríos, tales como gazpacho, ajoblanco, cojondongos, que es una especie de ensalada fría que también puede encontrarse encima de una rebanada de pan con los ingredientes asados, y zorrongollos que es una ensalada de pimientos asados también tradicional. Lugares como Zafra le darán la oportunidad de degustar revoltijo de cordero o cabrito y afamados vinos “de pitarra”, así como conejo y liebre con arroz o perdices y codornices estofadas o escabechadas. Del mismo modo, en Jerez de los Caballeros se saborean pluma y secreto ibéricos impecables, setas, arroz a lo cafre, caldillo y excelentes embutidos. Pero no solo de salado vive el hombre y por eso destacamos también sus postres; dulces jerezanos, bollos turnos o sus famosos pestiños con miel y azúcar. Si no le importa saltarte la dieta por unos días, cada uno de los rincones de Extremadura le darán un sentido nuevo y distinto a su paladar consiguiendo que con cada bocado usted pueda sentirse, un poquito más cerca del cielo.