



Extremadura, sabores de siempre que conquistan como nunca

El mejor comienzo de todo buen plato es una buena materia prima. Alimentos de calidad como los que se producen en Extremadura, una tierra rica en patrimonio natural, histórico y cultural, que se refleja en su diversidad gastronómica. Una de las mejores formas de conocer todos sus rincones es viajando a través de sus productos agroalimentarios, en los que se conjuga tradición y saber hacer con tecnología y vanguardia. La excepcional variedad de alimentos de calidad diferenciada de esta comunidad autónoma es un acierto seguro en cualquier mesa.

Ángela Fernández
Periodista agroalimentaria

De todas las maravillas culinarias que se producen en Extremadura, 12 están amparadas por denominaciones de origen protegidas (DOP) y cinco por indicaciones geográficas protegidas (IGP) exclusivamente extremeñas. A estas 17 figuras de calidad hay que añadir otras cuatro supraautonómicas, es decir, cuyo ámbito geográfico se comparte, en alguna de sus fases de producción, con otras

regiones españolas. Merece la pena pararse a conocer un poco más en profundidad lo que ofrece cada uno de estos productos.

Aceites de oliva

El aceite de oliva extremeño atesora todos los matices de una tierra que es historia viva de la olivicultura en la península ibérica. Oro líquido que destapa un universo de placer para los sentidos y es un ingrediente indispensable en las cocinas de todo el planeta. Aunque se producen aceites de oliva en buena parte de

la comunidad autónoma, tres son las zonas productoras que cuentan con sus propias denominaciones de origen protegidas: DOP Gata-Hurdes, DOP Monterrubio y DOP Villuerca Ibores Jara.

El aceite virgen extra que certifica la **Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes** se elabora con aceituna 100% manzanilla cacereña, una variedad autóctona de la provincia de Cáceres. Su producción se circunscribe al tercio norte de dicha provincia e integra 84 municipios de la Sierra de Gata,

Las Hurdes, Trasierra-Tierras de Granadilla, La Vera y Valles del Alagón, Ambroz y Jerte. De color amarillo oro cuando el fruto está maduro, aroma intenso y sabor afrutado, ligeramente dulce, es un producto único, apreciado por los restaurantes más prestigiosos y que eleva el nivel en la elaboración de numerosas recetas.

La **Denominación de Origen Protegida Aceite Monterrubio** abarca unas 13.000 hectáreas de olivar en hasta 16 municipios de las comarcas de La Serena, La Siberia y Campiña Sur, en la provincia de Badajoz. Este aceite se obtiene en un 90% de las variedades cornezuelo y picual, además de un porcentaje menor de mollar, corniche, pico-limón, morilla y cornicabra. Para su elaboración solo se utilizan las llamadas aceitunas de vuelo, recolectadas del árbol en su mejor momento de maduración. De la experiencia milenaria y medios técnicos de última generación, surgen aceites de gran estabilidad, color amarillo verdoso y sabor afrutado y aromático. Auténticas joyas con las que vestir de gala las mejores mesas.

DOP Aceite Villuercas Ibres Jara: Entre las denominaciones de origen más jóvenes de Extremadura encontramos esta DOP, que da cobertura a 19 municipios emplazados en el Geoparque Mundial de la Unesco Villuercas Ibres Jara, al sureste de la provincia de Cáceres. Se trata de aceites de oliva vírgenes extra ricos en matices, obtenidos de algunas de las aceitunas más

representativas de la comunidad: manzanilla cacereña, cornicabra y picual, en una proporción de al menos el 75% de la composición final y, en menor medida, verdial de Badajoz, morisca y arbequina. Una delicia con la que sorprender y sorprenderse gratamente.

Pimentón

Otro producto estrella que no puede faltar en ninguna cocina es el **Pimentón de la Vera**, un ingrediente único y artesanal. La zona de elaboración de pimientos amparada por esta **Denominación de Origen Protegida** comprende los municipios de las comarcas de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón y Arrago, al norte de Cáceres, regados por las aguas de la Sierra de Gredos.



Podemos encontrar tres variedades de pimentón: dulce, agri dulce y picante. Todas ellas con un característico color rojo intenso e inconfundible sabor y aroma ahumados, fruto del proceso de secado con leña de encina. Su calidad y particularidades lo hacen insustituible.

Miel

Si hay un alimento nutritivo y versátil por excelencia, ideal tanto para tomar solo como en entrantes, platos principales o postres, es la miel. En Extremadura podemos encontrar las inigualables mieles de la **Denominación de Origen Protegida Miel Villuercas-Ibres**, procedentes de

alguno de los 27 municipios de las comarcas homónimas.

Esta delicia artesana de alta calidad es el producto natural del trabajo de las abejas, a partir de la flora autóctona. Según los diferentes parajes de vegetación, se distinguen cuatro tipos: monofloral de retama, monofloral de castaño, milflores y mielada.

Cerezas

Cuando hablamos de Extremadura, una de las imágenes icónicas es la de los cerezos de los valles montañosos del Jerte, Ambroz y La Vera, que entran en su esplendor en primavera y dan sus frutos hasta mediados o finales de julio.

En esta zona del norte de Cáceres se cultivan de forma artesanal las cinco variedades autóctonas de cerezas y picotas amparadas por la **Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte**. Cuando tienen el grado óptimo de madurez, se realiza la recogida a mano, con cestas de castaño que conservan toda la frescura y propiedades de estas frutas de calidad superior, seleccionadas una a una, que tienen un sabor y dulzor incomparables.



Vinos

Los productos de la tierra extremeña no solo se comen, sino que también se beben. Del buen hacer de los viticultores y bodegas de la región se ha obtenido la **Denominación de Origen Protegida Ribera del Guadiana**, cuyos viñedos se encuentran en seis subzonas de producción:



Tierra de Barros, Matanegra y Riberas Alta y Baja del Guadiana, en Badajoz; y Montánchez y Cañamero, en Cáceres. Se utilizan variedades blancas y tintas, tanto autóctonas como de reconocido prestigio nacional e internacional y el resultado son vinos únicos, cuya calidad invita a disfrutarlos en buena compañía. Además de esta figura de calidad, en esta comunidad autónoma se encuentran los vinos de la **Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Extremadura**, cuya zona de producción y elaboración se extiende a todos los términos municipales de las provincias de Badajoz y Cáceres. Ya sean blancos, rosados o tintos, los vinos de esta IGP encajan con todos los gustos, cuentan con reconocimiento mundial y se comercializan en todos los continentes.

Cava

Otra bebida que no puede faltar en ninguna celebración, es el cava. En la más meridional y occidental de las cuatro zonas diferenciadas que abarca la **DO Cava** se localizan los viñedos de Almendralejo (Badajoz), el único municipio de Extremadura adscrito a esta denominación de origen protegida de ámbito supraautonómico.

El cava es un espumoso de calidad, sinónimo de excelencia y versatilidad. Una de las particularidades que lo diferencia de la mayoría de espumosos es el llamado método tradicional, caracterizado por realizar la segunda fermentación en botella. Cualquier ocasión es buena para disfrutar de todo el potencial de esta singular bebida.

Ibéricos

Uno de los ecosistemas característicos de Extremadura es la dehesa, más de un millón de hectáreas de paisaje excepcional donde se alimentan los cerdos de los que proceden algunos de los mejores jamones y paletas del mundo. En este entorno se enmarca la **Denominación de Origen Protegida**



Dehesa de Extremadura, que puede presumir de una constante labor de mejora y control de sus ibéricos, garantizando al consumidor productos naturales con los máximos estándares de calidad. Los jamones y paletas, procedentes de cerdos de raza ibérica llegan al consumidor con su punto óptimo de maduración, aroma y sabor inconfundibles.

Productos ibéricos de prestigio reconocido a nivel mundial son también los amparados por la DOP Guijuelo y DOP Jabugo, denominaciones de origen protegidas que Extremadura comparte con otras comunidades autónomas.

Las piezas amparadas por la **Denominación de Origen Protegida Guijuelo** proceden de cerdos ibéricos únicos, que crecen alimentados con bellotas de encinas y alcornoques en las dehesas de distintas comarcas de Castilla y León, Castilla-La Mancha y Andalucía, además de Extremadura. Los secaderos, a más de 1.000 metros de altitud y



el clima frío y ventoso, juegan un papel fundamental en el proceso de curación de estos jamones, que requieren menos sal y expresan así mejor su sabor natural, lo que les confiere un toque diferenciador.

Otros productos gastronómicos que provocan devoción son los jamones y paletas de la **Denominación de Origen Protegida Jabugo**. Proceden de cerdos de raza 100% ibérica, criados en las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de Extremadura y las provincias andaluzas de Huelva, Sevilla, Córdoba, Cádiz y Málaga. El lento y cuidado proceso de curación en el microclima de las bodegas naturales del entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, termina de forjar las singulares cualidades organolépticas de estos tesoros gastronómicos, fruto de la combinación de naturaleza y maestría.

Quesos

Junto con los jamones y paletas ibéricos, otro de los reyes de la gastronomía es el queso y en Extremadura hay cuatro con sello de calidad: DOP Queso de La Serena, DOP Queso Ibores, DOP Torta del Casar y DOP Queso de Acehúche. En la provincia de Badajoz se encuentra la comarca de La Serena, donde se elaboran los quesos y tortas de la **Denominación de Origen Queso de La Serena**, los únicos de España producidos exclusivamente con leche cruda de oveja merina. Para conseguir un kilo de este queso de tradición centenaria es necesaria la leche de 15 ovejas. El resultado es un producto sabroso, exclusivo, reconocido por los paladares más exigentes.

Un poco más al norte, en la provincia de Cáceres, encontramos otro afamado queso extremeño: **la Torta del Casar**, que este año celebra el 25 aniversario de su reconocimiento oficial como **Denominación de Origen Protegida**. Elaborado mediante métodos tradicionales a base de leche cruda de oveja y cuajo ve-



getal, es fácilmente reconocible por su textura altamente cremosa y su intenso aroma y sabor desarrollado, que lo hacen irresistible.

De la leche de oveja pasamos a la de cabra, con la que se elabora el queso de la **Denominación de Origen Protegida Queso Ibores**. En concreto, leche de cabras de las razas serrana, verata y retinta, que pastan en libertad en régimen extensivo en las comarcas naturales de Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo, al noreste de Extremadura. El método tradicional de elaboración y la alimentación del ganado en dehesa y monte bajo aseguran aromas y sabores únicos, además de promover la sostenibilidad ambiental de un entorno de alto valor ecológico.

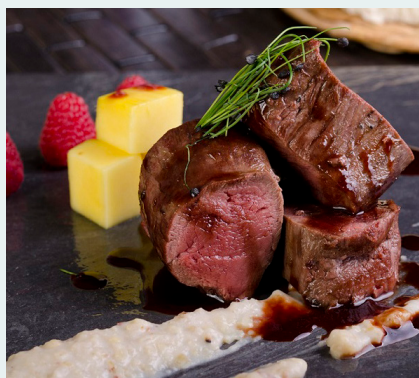
También de leche de cabra son los quesos certificados por la **Denominación de Origen Protegida Queso de Acehúche**, cuya zona de producción se localiza en centro-oeste de la provincia de Cáceres, en las comarcas Tajo-Salor-Almonte y Valle del Alagón. Se elaboran exclusivamente a base de leche cruda de cabras de las razas murciana-granadina, florida, malagueña, retinta y verata, criadas en sistema extensivo o semiextensivo, con prácticas tradicionales de aprovechamiento de los recursos naturales. El resultado son quesos con al menos 40 días de maduración, aroma intenso y sabor exquisito.

Cordero y cabrito

La leche no es el único manjar de las ganaderías de ovino y caprino extremeñas, también sus apreciadas carnes tienen reconocida su calidad diferenciada.

La **Indicación Geográfica Protegida Cabrito de Extremadura** certifica la carne de cabritos nacidos, criados y sacrificados en el territorio de Extremadura. Esta IGP, la primera que obtiene una carne caprina en nuestro país, ampara la calidad de los cabritos y lechales criados en la dehesa, montes y praderas extremeñas, de las razas verata, retinta, florida, malagueña, murciano-granadina, blanca andaluza, serrana, payoya, o sus cruces. Entre las singularidades de esta carne destacan su ternura, color, nivel moderado de infiltración en grasa y agradable textura.

Tradición y origen son dos de las señas de identidad de la **Indicación Geográfica Protegida Cordero de Extremadura**. La carne que certifica esta IGP procede de corderos de razas del tronco merino que nacen en las dehesas de Extremadura y se alimentan con leche materna durante al menos los primeros 45 días. El sistema de producción extensivo y semiextensivo tradicional de la zona, además de contribuir al mantenimiento del ecosistema de la dehesa, aporta a la carne un excelente sabor, textura y jugosidad. Su versatilidad, terneza y moderado contenido en grasa hacen que sea ideal para consumir en cualquier momento del año.



Vacuno

En las dehesas de Extremadura pasta también en extensivo el ganado vacuno que certifican la **Indicación Geográfica Protegida Ternera de Extremadura** y la **Indicación Geográfica Protegida Vaca de Extremadura**, que comparten territorio. Estas carnes se obtienen de las razas autóctonas retinta, avileña-negra ibérica, berrendas en negro y en colorado, morucha y blanca cacereña, y sus cruces con limusina y charolesa. En el caso de la IGP Vaca de Extremadura, se suman también los cruces con blanca de Aquitania.

De estos animales, criados en libertad en el ecosistema extremeño, se obtienen carnes de excelente calidad, que poseen además un alto contenido en proteínas y vitaminas. Un tesoro culinario directo de la dehesa a la mesa, que hace las delicias de los paladares más exigentes.

Ejemplo de calidad y desarrollo rural sostenible es también la **Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila**, que fue la primera figura de calidad de carne fresca reconocida en España. Su zona de producción y elaboración se extiende por determinadas comarcas agrarias de varias comunidades autónomas, una de ellas Extremadura. Incluye la carne de avileña-negra ibérica y del primer cruce entre reproductoras de esta raza vacuna autóctona y sementales de charolesa y limusina. La carne, que puede ser de ternera, añojo o novillo, se caracteriza por su color rojo brillante y es muy apreciada por su terneza, intensidad y calidad del sabor.

Todos estos tesoros culinarios forman parte de la riqueza gastronómica que Extremadura regala al mundo. Esta región, que acoge al que lo visita con los brazos abiertos, conquista también con sus alimentos las cocinas, mesas y paladares de todo el planeta.

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible