

ESPECIAL GASTRONOMÍA REGIONAL

Extremadura concentra en sus tierras muchas de las mejores materias primas de la gastronomía

El jamón ibérico de bellota, las picotas del Jerte y la Torta del Casar son los productos más conocidos internacionalmente por el turismo ■ Los aceites vírgenes extras, el pimentón de La Vera y sus carnes, garantía de los mejores restaurantes ■ Los quesos y los vinos empiezan a cotizarse en los mejores mercados

Redacción LA ALDABA
HERVÁS (Cáceres)

Extremadura se está consolidando como una de las comunidades líderes gastronómicas del panorama nacional, y más concretamente las comarcas del norte de la provincia de Cáceres, por su perfecta fusión entre la cocina tradicional o clásica y la vanguardista. Esta mezcla no tendría tanto éxito si no fuera por las principales materias primas de la tierra: carnes, frutas, verduras, quesos y sobre todo el aceite y el pimentón de La Vera.

La nueva cocina extremeña tiene como uno de los mejores embajadores a Alejandro Hernández Talaván (Restaurante Versátil-Estrella Michelin- Zarza de Granadilla) en la zona norte y por el resto de Extremadura y de forma internacional a Toño Pérez y José Polo, por sus tres estrellas Michelin y los tres Soles de la Guía Repsol que acreditan la categoría culinaria de sus fogones.

Por otro lado, la Guía Michelin también ha querido otorgar una Estrella Verde al hotel Hábitat Cigüeña Negra, de Diego Carrero y Jorge Ramajo, en Valverde del Fresno (Cáceres) como reconocimiento a las prácticas de una gastronomía sostenible. Según el afamado chef de Ver-

sátil, Alejandro Hernández, la rica y variada gastronomía extremeña se debe a que "Extremadura tiene mucho que decir en cuanto a materias primas".

Deja que tu itinerario te sorprenda visitando esta tierra, conociendo y degustando los mejores embutidos y jamones de pata negra de la región. Un pilar fundamental de nuestra cultura. En particular el jamón ibérico, con su Denominación de Origen 'Dehesa de Extremadura' que controla y vigila todos los pasos de elaboración y ma-



duración, siendo el producto extremeño más codiciado en todo el mundo, junto con las picotas del Valle del Jerte.

Si tus pasos se adentran en zonas del norte cacereño como la Sierra de Gata, Las Hurdes o Tierras de Granadilla, La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz, con su fiesta del Otoño Mágico, galardonada con el

sello de calidad de Fiesta de Interés Turístico Internacional, tienes que probar el cordero y el cabrito, y los exquisitos quesos de Zarza de Granadilla, elaborados con métodos tradicionales, donde sus animales pastan las hierbas y arbustos silvestres de estas comarcas.

En Las Hurdes también se encuentran los mayores y más cualificados recolectores y productores de miel y polen, productos que empiezan a notarse en las cocinas de los mejores chefs del mundo. Más del 90%

de estos productos apícolas son exportados a varios países centro europeos y a Israel, por sus calidades nutritivas.

Las carnes son otro valor culinario a tener en cuenta en toda visita al norte de Cáceres y con estas los asados, que ocupan un puesto privilegiado en la carta de muchos restaurantes y mesones de Extremadura. Solo



La gastronomía utiliza productos de alta calidad y sostenibles.

necesitamos un poco de leña, y si es encina, mejor, y convertirla en brasas para exprimir lo mejor de nuestras carnes con una técnica ancestral. Dependiendo de la zona se podrán encontrar dos o tres tipos de asados, principalmente, al cual más tiernos: de cordero lechal, de cabrito y de jóvenes terneras alimentadas con pastos serranos y de las inmensas dehesas.

Pero el ganado no solo nos regala su carne, también su leche, con la que elaboramos quesos, muchos de gran calidad y protagonistas como la Torta del Casar. En Extremadura los hay prácticamente de todo tipo de sabores, procedencia y curación. Es lo bueno de esta región: la dehesa y la montaña, lugares que alimentan a la cabaña ganadera sin necesidad de utilizar piensos especiales.

Por otro lado, no es exagerado decir que el norte de Cáceres produce el mejor pimentón del mundo. Este condimento es muy utilizado en los productos derivados del cerdo, al mismo tiempo que se introduce en multitud de platos de la cocina nacional e internacional. Los fogones más prestigiosos del mundo lo tienen incorporado en sus

platos. Su secado se realiza con leña de roble o encina, en los meses frescos de octubre y noviembre. El pimentón de La Vera es un producto saludable, tiene propiedades anticancerígenas y es antioxidante.

Otro de los grandes productos que no puede faltar en la gastronomía extremeña son los aceites. Un oro líquido que la región los produce mediante dos denominaciones de origen: Monterrubio y Gata-Hurdes.

La variedad de aceitunas manzanilla cacereña, autóctona de la zona del norte de Cáceres, genera uno de los aceites virgen extra más laureados de España. Sus olivas están reconocidas como la mejor variedad para la gastronomía de mesa, siendo utilizada en aperitivos y en multitud de platos.

La región también cuenta con dos reconocidas denominaciones de vinos: Ribera del Guadiana y Monterrubio. Sus caldos son ideales para acompañar, tanto los platos de carnes o pescados. Todo un lujo para los placeres del estómago.

JUNTA DE EXTREMADURA

LA ENTREVISTA

"Extremadura tiene muy buena calidad en sus materias primas"

ALEJANDRO HERNÁNDEZ TALAVÁN - Chef de Versátil, con una Estrella Michelin

El cocinero extremeño nació en Zarza de Granadilla en 1987 y estudió en la Escuela de Cocina de Salamanca, su formación la completó en los fogones de Martín Berasategui. Tras su formación y antes de regresar a su pueblo fue jefe de cocina del hotel Silken de Vitoria

--¿Desde sus inicios en la cocina de Versátil siempre se ha vinculado a los productos de la tierra o de cercanía?

-- Sí. Esto es por conocimiento, por calidad y por cercanía. Son productos que tenemos aquí en el norte de Extremadura. Por conocimiento, sabemos dónde están nuestros animales, sabemos donde pastan, lo que comen, los terrenos por donde se mueven y los aires que respiran. Por calidad, porque sabemos que tenemos una de las materias primas más naturales y por cercanía, porque viven junto a nosotros.

-- ¿Qué porcentaje de productos extremeños utiliza en su cocina de forma cotidiana?

-- Por porcentajes no sabría qué decir, depende de la temporada, unas veces más o menos. Depende de lo que nos regale la tierra y el campo. También trabajamos mucho con la D.O., por lo tanto, nos regimos a una comunidad y con la I.G.P. Dentro de estos parámetros buscamos una regularidad de estos productos, una calidad y una forma de regulación por los consejos reguladores. También hay productos más singulares y cercanos como la miel de Las Hurdes y el aceite virgen extra Gata-Hurdes, los quesos de Granadilla y las cervezas, junto con los alcoholes de CEREX. De lo que nos gusta presumir es que trabajando con productos que cualquiera en sus casas puede tener la misma posibilidad de conseguir que nosotros.

--Es fácil hacer la fusión de estos productos en la cocina.

--Es muy fácil. Manteniendo una calidad excelente para un cocinero es muy fácil, sobre todo los platos con un atractivo especial. Tanto cualitativo como cuantitativo.

--Hay dos productos muy im-



El chef extremeño Alejandro Hernández, del restaurante Versátil en Zarza de Granadilla, tras la entrevista.

portantes en el norte de Cáceres como es el aceite y los quesos

--El aceite de nuestra manzanilla cacereña es un oro líquido muy cercano a nuestra cocina, muy apreciado y valorado, con unas características increíbles. Nosotros utilizamos la variedad manzanilla cacereña porque es la que nos representa y por apoyar la economía de nuestra zona. Y partiendo de la base, porque es uno de los mejores aceites nacionales. Con los quesos volvemos a lo mismo, los tenemos aquí en el pueblo y lo más importante de todo, tienen una excelente calidad. Conocimiento del producto, sabemos dónde pastan sus animales, no se abusa de antibióticos, llevando un control muy natural. Sabemos que los animales son ordeñados por la mañana y en media hora están empezando a elaborar los quesos. Hacen unos quesos muy variados y diferentes con otros quesos, todo es por la forma de elaboración que hacen, Muy natural y artesanal.

--¿Qué tiene el queso extremeño

que no tengan otros nacionales?

-- La calidad de sus leches. En Extremadura los pastos, las técnicas de ordeño y el transporte de la leche está en lugares próximos a las queserías. Eso hace que nuestros quesos sean excelentes. En función de lo que comen nuestros animales, están más sanos o menos sanos. Esta creo que es la raíz de la calidad de nuestros quesos y nuestras carnes. Tenemos un queso excelente y singular que no lo tiene nadie en el mundo, que es la Torta del Casar. Es un producto que se hizo aquí y que es muy valorado en todo el mundo.

-- ¿Otra de las materias primas en tu cocina son las carnes y sobre todo de proximidad?

-- Digo lo mismo. Partiendo de la base de la alimentación eso hace que tengamos unos resultados muy naturales. Partiendo de la base del cerdo ibérico y la dehesa, eso es único, no lo tiene todo el mundo. Y advierto, tenemos que cuidar nuestras dehesas. Necesitamos esta raza.

Tenemos que cuidarla y defenderla. El cordero y el cabrito, sobre todo en el norte, la calidad es muy buena, están en zonas de sierra. El sello CORDEREX nos garantiza la calidad de sus carnes. Se está haciendo una carne más amable. La ternera o la vaca, sus carnes están siendo la envidia de todo. Aquí en Extremadura no hay nada tratado y hormonado, nuestras carnes son totalmente naturales. En Extremadura buscamos calidad y naturalidad.

--¿Qué es el Pimentón de La Vera? ¿Por qué tanto protagonismo en las cocinas?

--Hoy al salir de casa, aquí en Zarza de Granadilla, ya se olía a los sequeros de pimentón. Nosotros en el pueblo tenemos un vínculo muy bonito porque en Zarza siempre ha sembrado mucho pimiento y por lo tanto hay muchos sequeros activos todavía en Zarza de Granadilla. Los meses de octubre y noviembre el pueblo huele a pimentón. Es un producto que lo podemos tener todo el año, es un condi-

mento muy potente. Los humos de encina es lo que los hacen especial para las cocinas. Es un condimento que nos recuerda a las grandes comidas realizadas a la lumbre y en familia.

--¿Que opinión tienes de las aceitunas, sobre todo la variedad cacereña?

--Consideramos que hay que ponerla en valor y que tiene que estar en cualquier mesa o restaurante. Es una esencia nacional. Hace unos meses empezamos a promocionarla en Madrid. Nosotros en Versátil siempre la ponemos de aperitivo. La desarrollamos y la tenemos aquí.

--Otros productos son los higos, las fresas, las cerezas...

--Se están introduciendo de muchas formas y fórmulas. Estos productos los consumimos siempre de temporada, ahora ya no los tenemos y la carta la vamos a variar en breve. Nosotros los introducimos en unos prepostres, para hacer limpiar el paladar y prepararnos para un postre más contundente. Algunos de estos productos nos están dando quebraderos de cabeza por el cambio climático, con temporadas más cortas y cosas así. Normalmente los ofrecemos fuera de carta. Un ejemplo claro ha sido este año con el tomate. Este producto en la zona lo teníamos siempre en junio y este año hasta agosto no se han madurado.

--¿Y qué me dice de las setas?

--Es un manjar muy estacional. Las zonas altas del Valle del Ambroz tienen unas setas muy sanas y de mucha calidad. Y la zona de Granadilla nos regala los niscalos. Son productos que tenemos que aprovecharlos, saber elaborarlos y hacer disfrutar a nuestros clientes. Tiene un tiempo muy reducido.

--¿Qué me puedes decir del producto más internacional que tenemos, el jamón ibérico de bellota?

--Es un cuento muy bonito. Tenemos la suerte de la dehesa en Extremadura y que es un producto natural. Es un producto singular y que tiene cabida en cualquier parte del mundo. Tenemos que consolidar nuestra tradición y nuestra cultura, son nuestras señas de identidad.