

EXTREMADURA
RURAL

GUÍA de EVENTOS GASTRONÓMICOS de EXTREMADURA



redsx

Red Extremeña de
Desarrollo Rural

EXTREMADURA
RURAL



Edita
**Red Extremeña de
Desarrollo Rural**
www.redex.org

Diseño
laruinagrafica
www.laruinagrafica.com



INTRODUCCIÓN

Una cocina tradicional
y de vanguardia a la
extremeña

Pág. 02



COMARCAS GASTRONÓMICAS

Cada una con una cultura
gastronómica particular.
Conócelas aquí.

Pág. 06 a 53



SELLOS DE CALIDAD

Trece denominaciones de
origen e indicaciones
geográficas protegidas

Pág. 03



CALENDARIO DE EVENTOS

Todos los eventos
gastronómicos por
estaciones.

Pág. 54 a 56



MAPAS DE SITUACIÓN Y COMARCAL

Dirígete justo al centro de
nuestra gastronomía

Pág. 04 y 05

*Te invitamos a
descubrir y disfrutar de
la Extremadura Rural y
de su gastronomía
monumental. De forma
tranquila y pausada,
sin prisas.*





INTRODUCCIÓN

Extremadura rural es una tierra de contrastes -como una de esas colchas que hacían nuestras abuelas a base de cuadrados de diferentes colores- y esta realidad influye, como no podría ser de otra manera, en su extensa y variada gastronomía. Y no es un tópico, créannos: entre las altas cumbre del norte con sus fértiles valles, que dan lugar a las conocidas cerezas de Jerte o al pimentón de La Vera, y los regadíos de las vegas del Guadiana, que en el sur producen excelentes arroces, fruta de hueso o tomate, llegan a mediar en algunos casos más de 2000 metros de altitud, que no es poca cosa. Y después está la dehesa, por supuesto, inmensas extensiones de terreno con un manto de encinas y alcornoques bajo los que nuestros cerdos ibéricos hozan a placer. O los vastos viñedos de Tierra de Barros; las grandes llanuras cerealistas en las que el cordero y la ternera de Extremadura pastan; el sinfín de olivos con los que en Sierra de Gata, Hurdes o La Serena llenan nuestras vidas de sabor... solo por poner algunos ejemplos. Y sin embargo podemos asegurar que esta variedad tiene, como en otros aspectos que resultan identitarios de la región, puntos de encuentro, que en nuestro caso se concentran en la altísima calidad de la materia prima, del producto. Y del saber de nuestras gentes para sacarles el máximo partido, claro. En estas páginas les contamos comarca a comarca ambas cosas, para que no se pierdan ningún sabor.

SELLOS DE CALIDAD

Once denominaciones de origen y dos indicaciones geográficas protegidas

Extremadura es una fiesta gastronómica, pero si algo nos caracteriza es la buena materia prima, cuya calidad y origen certifican sus **trece denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas** que no pueden faltar en tu mesa:



JAMÓN IBÉRICO

D.O.P. Dehesa de Extremadura.

La industria del cerdo ibérico es la de mayor tradición en Extremadura, lo más nuestro.



ACEITES DE OLIVA

D.O.P. Monterrubio y Gata-Hurdes.

La enjudia de nuestra tierra, variedad y calidad excepcionales. Del campo a tu mesa.



QUESOS Y TORTAS

D.O.P. Torta del Casar, Queso de la Serena y Queso Ibores.

El queso extremeño es ya imaginario colectivo. Si te gusta este manjar encuentra la marca en su etiquetado.



MIEL

D.O.P Villuercas-Ibores.

Distintas variedades, aromas y esencias donde elegir. La tradición es la clave de su calidad.



VINOS

D.O.P. Ribera del Guadiana y Cava

Seis subzonas en Ribera del Guadiana (Tierra de Barros, Matanegra, Ribera Alta y Baja, Cañamero y Montánchez) y varias bodegas en Cava.



CARNES FRESCAS

I.G.P. Ternera de Extremadura y Corderex.

La más cuidada selección del sector se agrupa bajo este distintivo. De ternera o cordero.



FRUTA

D.O.P. Cereza del Jerte.

Economía y cultura giran en torno a este codiciado fruto, desde su floración hasta su recogida y distribución. ¿Eres de picota o cereza?



PIMENTÓN

D.O.P. Pimentón de La Vera.

El sello de calidad identifica la singularidad y extraordinaria calidad de la especia verata.

MAPA COMARCAL

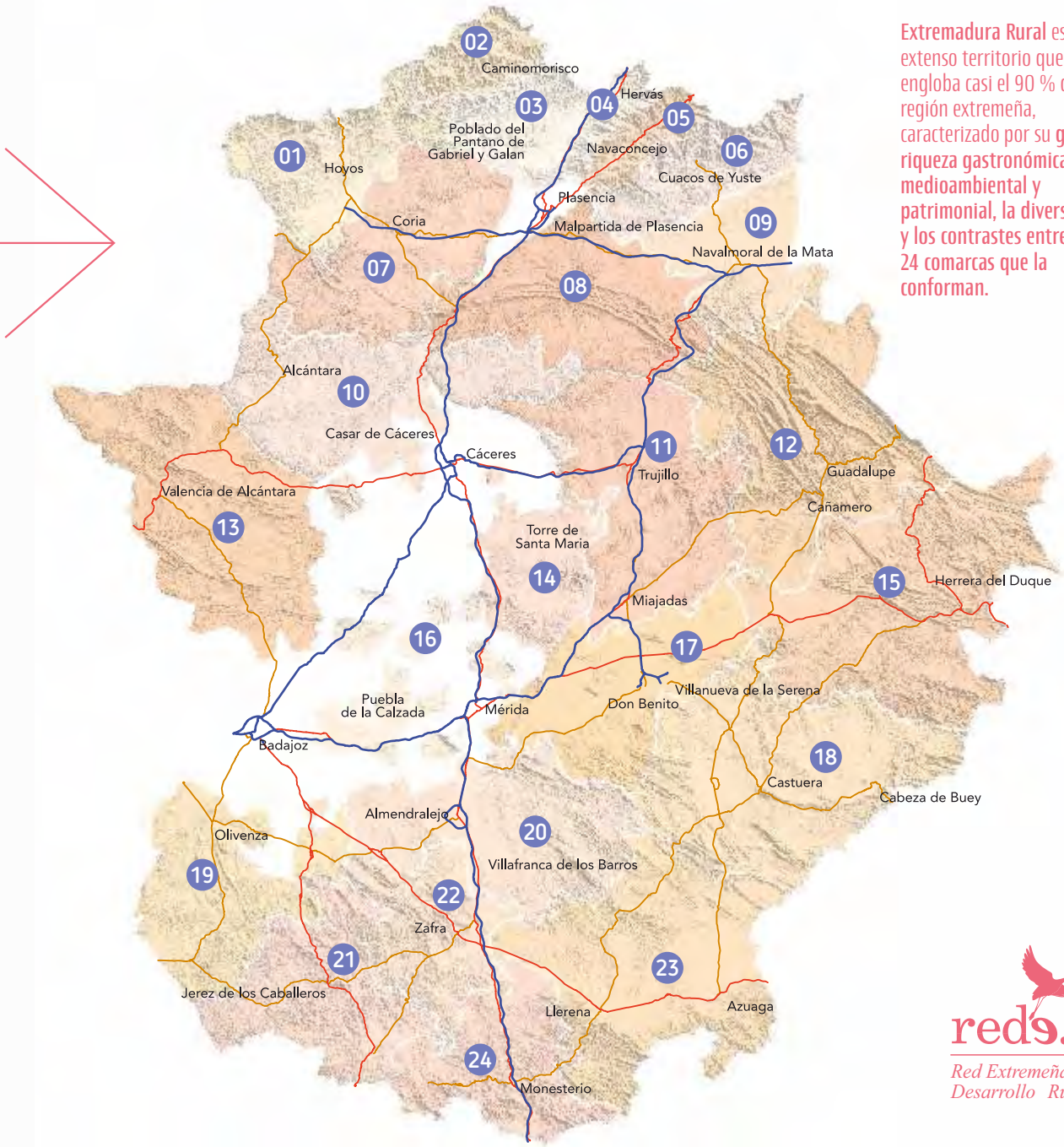
Para emprender este viaje, como todos los que son interesantes, vamos a necesitar un mapa. Tengan en cuenta que Extremadura -esa manchita verde que ven abajo en el centro de España haciendo frontera con Portugal- está compuesta por las provincias de Cáceres y Badajoz, que son, miren ustedes por dónde, las dos más grandes del país. Y distribuidas entre ambas nos encontramos a su vez con veinticuatro comarcas, que son a la postre, la colcha de cuadros que compone nuestra Extremadura Rural; precisamente para familiarizarse con ellas necesitarán el mapa que hemos incluido en la página siguiente. Como fácilmente apreciarán, cada comarca está identificada en el mapa con un número, que aparece a su vez en la leyenda con su nombre correspondiente y, lo que es más importante, con las páginas que ocupa en esta publicación. De esta forma podrá viajar fácilmente por sus páginas y, si así lo decide, por nuestra Extremadura Rural; disfruten.

MAPA DE SITUACIÓN



COMARCAS

- 01 SIERRA DE GATA (PÁG. 06)
- 02 LAS HURDES (PÁG. 08)
- 03 TRASIERRA-TIERRAS DE GRANADILLA (PÁG. 10)
- 04 VALLE DEL AMBROZ (PÁG. 12)
- 05 VALLE DEL JERTE (PÁG. 14)
- 06 LA VERA (PÁG. 16)
- 07 VALLE DEL ALAGÓN (PÁG. 18)
- 08 MONFRAGÜE Y ENTORNO (PÁG. 20)
- 09 CAMPO ARAÑUELO (PÁG. 22)
- 10 TAJO-SALOR-ALMONTE (PÁG. 24)
- 11 MIAJADAS-TRUJILLO (PÁG. 26)
- 12 VILLUERCAS-IBORES-JARA (PÁG. 28)
- 13 SIERRA DE SAN PEDRO-LOS BALDÍOS (PÁG. 30)
- 14 SIERRA DE MONTÁNCHÉZ-TAMUJA (PÁG. 32)
- 15 LA SIBERIA (PÁG. 34)
- 16 LÁCARA (PÁG. 36)
- 17 VEGAS ALTAS (PÁG. 38)
- 18 LA SERENA (PÁG. 40)
- 19 OLIVENZA (PÁG. 42)
- 20 SIERRA GRANDE-TIERRA DE BARROS (PÁG. 44)
- 21 SIERRA SUROESTE (PÁG. 46)
- 22 ZAFRA-RÍO BODIÓN (PÁG. 48)
- 23 CAMPIÑA SUR (PÁG. 50)
- 24 TENTUDÍA (PÁG. 52)



Extremadura Rural es un extenso territorio que engloba casi el 90 % de la región extremeña, caracterizado por su gran riqueza gastronómica, medioambiental y patrimonial, la diversidad y los contrastes entre las 24 comarcas que la conforman.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

SIERRA DE GATA

Los cinco valles de la comarca de Sierra de Gata se sitúan en el noreste de Extremadura. Su carácter fronterizo, sus gentes, pueblos, tradiciones y gastronomía conforman un lugar único, en el que se conjugan una naturaleza exuberante con un patrimonio histórico y cultural asombroso.

EVENTO DESTACADO



AS BORRALLÁS FIESTA RAYANA DE LA CASTAÑA

Foldlore, actividades culturales y degustación de productos típicos *da raia* con el tradicional asado de castañas acompañadas de miel y aguardiente. Desde 1993 la localidades hermanas de Foios, en Portugal, y Eljas en España, vienen celebrando juntos esta fiesta de otoño; más de 20 años asando miles y miles de kilos de castaña a ambos lados de la raya.



CALDERETA DE SETAS

Toda la comarca serragatina es un paraíso micológico: te proponemos probar la **caldereta de setas**.



FIESTA SAN MARTINHO DOS VINOS

Las tradicionales bodegas de San Martín de Trevejo abren sus puertas en **una de las fiestas más divertidas**.



EL BIZCOCHO MAÑEGO

Harina, huevo, levadura, azúcar y leche. La receta ya es otra historia. Si te vas sin probarlo no tienes perdón.



FIESTA "SABORES DE ANTAÑO"

Feria de alimentación y artesanía "Sabores de antaño", la mejor forma de catar la Sierra de Gata.



CORDERO Y CABRITO, SIEMPRE

A la brasa o asado son un **pelotazo de sabor**. Aceite de oliva (D.O.P), ajo, agua y sal. A la mesa, por favor. ¡Mmm..!



FIESTA DEL CAPAZO, TRADICIONAL FOOD

Una de las celebraciones más ancestrales de la sierra, en la que **se mezcla gastronomía y tradición** ¿Listo?

“Desayunamos en pleno olivar con aceite virgen extra DOP Gata-Hurdes... ummm, inolvidable.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
D.O.P. GATA-HURDES

B

VINOS DE
PITARRA

C

QUESOS Y CARNES
DE CABRA

D

MIEL

E

SILVESTRES:
SETAS, CASTAÑAS...

F

DULCES
TRADICIONALES



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DEL

VALLE DEL ALAGÓN

El Valle del Alagón es uno de los paraísos aún por descubrir de Extremadura. Territorio de gran belleza natural y patrimonial. Es un enclave excelente para disfrutar del turismo de aventura y admirar su fauna y flora, convirtiéndolo en el lugar idóneo para descansar descubriendo sus maravillosos rincones y secretos.

EVENTO DESTACADO



FERIA IBÉRICA DEL QUESO DE CABRA DE ACEHÚCHE

Desde 2004 el municipio de Acehúche celebra su Feria Ibérica del Queso de Cabra, coincidiendo con el fin de semana del Domingo de Ramos. La feria propone actividades paralelas que hacen las delicias del visitante, como sus visitas guiadas a las queserías locales, talleres activos de elaboración de quesos y catas comentadas, además de los premios del Concurso Ibérico de Queso de Cabra y de recetas.



01 RABO DE TORO ESTOFADO DE TORO DE LIDIA

Un guiso de coción lenta, elaborado con la cazuela tapada. Rabo de toro, buen fondo de verduras, paciencia y a la mesa.



03 CORIA, SABOR MICOLÓGICO

Coria - En otoño tienen lugar las jornadas gastronómicas en torno a las setas. Degustación, visitas guiadas, ruta de tapas...



05 JUEVES TURÍSTICO

Coria - Tradicional mercado de comercio y artesanía en el casco histórico de la localidad. Se celebra en agosto y lleva más de 20 ediciones.



02 LOS COQUILLOS

Torrejuncillo - Consumidos típicamente en la festividad de la Encamisá. Elaborados con harina, cáscara de naranjas, anís, clavo, laurel y azúcar o miel.



04 PERRUNILLAS CASERAS

Dulce típico extremeño elaborado con manteca de cerdo, harina, azúcar, huevos, canela y ralladura de limón.



06 MATANZA TRADICIONAL

Algunos pueblos de la comarca rinden homenaje a uno de los momentos más importantes de la cultura gastronómica extremeña.

“¡Madre mía, qué tentación!
Perrunillas, coquillos, floretas... Qué
pueblos más dulces.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

PIMENTÓN
DEL VALLE DEL
ALAGÓN

B

QUESO DE
ACEHÚCHE

C

TERNERA

D

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

E

MIEL Y
EMBUTIDOS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

LAS HURDES

Existen, no muchos, lugares en el mundo en los cuales parece que la vida parece haberse parado hace años, conservándose intactas sus tradiciones y modos de vida; en ellos se respira paz y sosiego, y la calma y tranquilidad invade la vida cotidiana de sus habitantes, acércate a conocer todo esto en Las Hurdes.

EVENTO DESTACADO



FERIA INTERNACIONAL DE APICULTURA Y TURISMO

Las Hurdes es sin lugar a dudas el principal referente apícola a nivel internacional. Sus famosas mieles son muy cotizadas.

Esta feria está orientada a la promoción de la apicultura y el turismo con intercambio de conocimientos, experiencias e iniciativas, exposición de empresas, maquinaria, etc. Excelente oportunidad para deleitarte con los platos típicos de la gastronomía hurdana o con sus productos locales.



01

MIEL DE LAS HURDES

En una sociedad que avanza en la búsqueda de productos naturales, auténticos y con sabores de siempre **no puede faltar la miel de Las Hurdes.**



03

LIMÓN HURDANO

Sorprendente ensalada de naranjas, limones, chorizo, huevo y ajo, aderezada con el saber hacer de la cocina tradicional hurdana, y sus productos locales.



05

DULCES TRADICIONALES

Floretas, turuletes, rosquillas... Elaborados con productos locales gracias a la maestría de nuestros reposteros.



02

CABRITO HURDANO

Un plato exquisito que sólo podremos degustar en Las Hurdes, **procedente de la raza autóctona** de cabra de la zona.



04

PRODUCTOS DE LA HUERTA HURDANA

Con ellos se elaboran platos como los **socochones**, los **matajambres**, la **patatas meneás**, ensalada con miel y polen, asadurillas, peces de río, calderetas, etc.



06

PRODUCTOS DE LA CAZA Y SETAS

La rica biodiversidad de la comarca nos abre una amplia variedad de platos elaborados con productos del **jabalí**, **ciervo**, **corzo**, **perdiz**, etc.

“Hace años que visito Las Hurdes. Lo primero que hago siempre es comprar miel, su aroma me huele a hogar”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

MIEL DE
LAS HURDES

B

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
MONOVARIETAL
MANZANILLA
CACEREÑA

C

CEREZAS Y
CASTAÑAS PILONGAS
O NATURALES

D

QUESO DE CABRA

E

ACEITUNAS
ADEREZADAS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

TRASIERRA TIERRAS DE GRANADILLA

Comarca con dos ámbitos plenamente diferenciados: el Norte y Este montañoso y el centro y sur de la comarca, llano y ondulado, lo comparten la dehesa, los olivos, el regadío y embalse de Gabriel y Galán. Todos ellos dan testimonio de su pasado romano en la ciudad de Cáparra y medieval en la Villa de Granadilla.

EVENTO DESTACADO



LA FIESTA DE LA MACHORRA

Cabezabellosa - Fiesta tradicional que aúna folclore y gastronomía basada en los productos de la huerta y la ganadería típica de la zona. Como plato fuerte el cabrito en guiso bellosino, sabroso y apetitoso.



01

BODA EXTREMEÑA

Cerezo - Dulces típicos, ensalada de patata, ternera y sandía.
Tradición y alegría.



03

PRIMAVERA VIVA

Degustaciones de aceite de la variedad **manzanilla cacereña**, base de toda la cocina de Tierras de Granadilla



05

QUESOS DE CABRA

Son la base en la elaboración de muchos platos en restaurantes de la zona.



02

JORNADAS DEL CERDO IBÉRICO

El 1 de junio, en el municipio de Santibañez el Bajo se celebra las **Jornadas del Cerdo Ibérico** con degustación de este suculento animal del que todo se aprovecha.



04

CERVEZA ARTESANA MARIDADA CON PRODUCTOS LOCALES

La innovación llama a la puerta.

“Siempre que vengo compro cervezas artesanas de varios tipos, me encantan. Y lo mejor es compartirlas.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

ACEITUNAS Y
ACEITE DE LA
VARIEDAD
MANZANILLA
CACEREÑA

B

DULCES
TRADICIONALES

C

QUESOS DE CABRA

D

CARNES DE CERDO,
CABRITO Y
TERNERA

E

SETAS DE DEHESA
Y VINO ECOLÓGICO



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DEL

VALLE DEL AMBROZ

El Valle del Ambroz es un lugar de contrastes geográficos, montañas y valles. Muchas culturas dejaron aquí su huella. Los pastores vetones nos dejaron el amor por los platos con carne, que se cocinan en caldereta, a la brasa y de otros sabrosos modos. De los judíos nos quedan los platos con miel, los postres.



EVENTO DESTACADO

EL OTOÑO MÁGICO

Fiesta de Interés Turístico Nacional, tiene lugar una gran degustación gastronómica, con más de 20 platos diferentes elaborados por las Asociaciones de Mujeres de la comarca. Cada una coloca su puesto y es posible disfrutar de platos tradicionales como las migas, la leche frita, patatas revolconas, zorongollo, caldereta o morros, entre otras delicias. Al mismo tiempo varios cortadores dan a degustar sabrosos jamones ibéricos que se curan en estas sierras.



01

LOS CONVERSOS DE HERVÁS

Tienen lugar el primer fin de semana de julio. Incluye la elaboración y degustación de un nuégado gigante, un dulce judío con miel, nuez y oblea.



03

JORNADA MICOLÓGICA

A inicios del Otoño Mágico hay una salida organizada para recoger setas y aprender a conocerlas, que incluye un show cooking sobre este delicioso producto.



05

CARNES

Carnes de gran calidad que son una de las **especialidades gastronómicas del Valle del Ambroz**.



02

TERMARIUM EN BAÑOS DE MONTEMAYOR

La **ambientación romana** que se desarrolla el fin de semana anterior a Semana Santa, incluye una original Ruta de la Tapa.



04

LAS MIGAS

Comida de pastores, **se elaboran de muchos modos**: con patatas, chorizo, pimentón, con ajo... Formas muy ingeniosas de aprovechar el pan.



06

EMBUTIDOS, ACEITE Y QUESOS

Cerdo ibérico y pimentón son la base de nuestros afamados embutidos. También el **queso de cabra** y el **aceite** son reconocidos.

“Participé en la salida setera del Otoño Mágico del Ambroz; era mi primera vez pero cogí un delicioso boleto.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

CALDERETA

B

CARNES A
LA BRASA

C

PLATOS
CON SETAS

D

ZORONGOLLO

E

LECHE FRITA

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DEL

VALLE DEL JERTE

Comarca natural, con un microclima propio y particular, ideal para el cultivo de la cereza, su principal motor económico, formando una sociedad agraria viva. Su estandarte es la cereza autóctona, denominada Picota, con una calidad extraordinaria y con la Denominación de origen Protegida Cereza del Jerte

EVENTO DESTACADO

LA CERECERA · FERIA DE LA CEREZA Y JORNADAS GASTRONÓMICAS

De mayo a Junio, el Jerte se viste de rojo. Es entonces cuando se recolectan las exquisitas cerezas del Jerte, mostrando de esta forma un sinfín de posibilidades para conocer la cultura de la cereza: feria, mercado de la cereza, catas, degustaciones, rutas etnográficas, visitas a cooperativas, agroturismo... y las jornadas gastronómicas de la Cereza Picota, entre otros atractivos.



JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CEREZA PICOTA

Menús gastronómicos de alta calidad, donde el ingrediente principal es la reina de las cerezas, "La Picota".



FERIA/MERCADO DE LA CEREZA

Muestra, exposición y mercado de cerezas y picotas, recién recolectadas, además de otros productos del Jerte como complemento y con la cereza como protagonista.



DULCES CASEROS

Dulces sabrosísimos ligados a grandes ciclos festivos y litúrgicos, basado en la calidad e inspiradas en recetas transmitidos de generación en generación.



MERMELADAS Y DESTILADOS DE CEREZA, AGUARDIENTES Y LICORES

Productos naturales, elaborados de forma artesanal, con características tan especiales como únicas, elaborados en un 100% con fruta.



JORNADAS GASTRONÓMICAS PASTORILES

Propuesta que rememora y reinterpreta la tradición gastronómica pastoril, con producto local y de temporada.



COCINA TRADICIONAL PASTORIL

Sopas canas, de ajo, migas, patatas revolconas... Productos característicos que permiten penetrar en la tradición vallejertera.



“Estuvimos en el Valle del Jerte durante la Cerecera y me apunté para aprender a coger picotas. ¡ Lo pasé genial!”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

CEREZAS Y
PICOTAS CON D.O.

B

FRAMBUESAS,
CIRUELAS,
ARÁNDANOS...

C

CASTAÑAS E
HIGOS SECOS

D

TRUCHA JERTEÑA

E

CARNE DE CABRA
Y QUESOS

F

REVOLCONAS Y
ENSALADA DE
NARANJA

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

LA VERA

La Vera, posee un entorno natural exuberante, con más de 40 gargantas ideales para el baño. A nivel cultural destacan: 5 conjuntos Histórico-Artísticos, 4 fiestas de interés turístico regional y el Real Monasterio-Palacio de Yuste, lugar donde murió Carlos V. Como perla gastronómica: el Pimentón de la Vera con Denominación de Origen Protegida.

EVENTO DESTACADO

FOGONES IMPERIALES (Marca gastronómica)

El siglo XVI supone un gran punto de inflexión en gastronomía, ya que alimentos básicos en la cocina actual, tales como la patata o el tomate, eran productos casi desconocidos en el periodo en el que vivió el Emperador. "Fogones Imperiales", del CPT de Carlos V, quiere trasladarle al renacimiento a través de platos llenos de historia, tradición y buenos manjares. Siéntase como un Emperador saboreando platos basados en recetas que degustó el paladar de Carlos V.



PIMENTÓN DE LA VERA D.O.P.

La calidad del pimiento de la Vera y el secado ahumado tradicional con roble o encina, dan al pimentón sus características top: **aroma, sabor y color.**



SABOREA LA VERA

Villanueva de la Vera · *Show-cooking*, mercado de productos y visitas guiadas al museo del Pimentón, fábrica de pimentón y quesería artesanal.



CONCURSO VINO DE PITARRA

Talaveruela de la Vera · Concurso, catas profesionales, charlas, degustación de gastronomía y mercado de productos locales.



RUTA DEL EMPERADOR

Primer fin de semana de febrero. **Fiesta de Interés Turístico Regional.** Aúna naturaleza, recreaciones históricas, folclore y degustación de gastronomía.



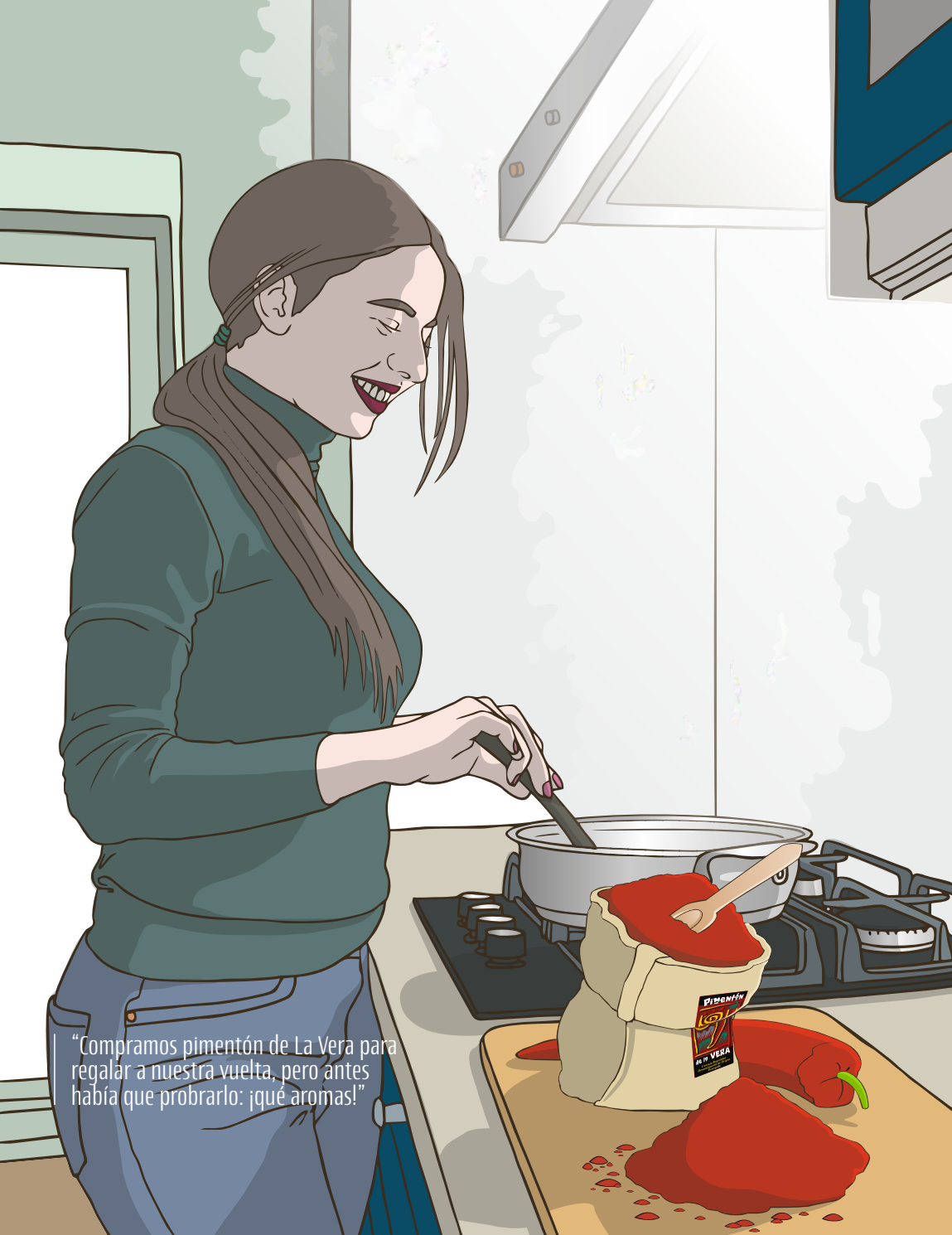
LA VERA FOODTRUCK FESTIVAL

Jaraíz de la Vera · Evento gastronómico ofrecido en "Foodtrucks" con conciertos, espectáculos de magia, talleres...



RUTA DE LA TAPA

En muchos de los municipios de la comarca. Condición esencial es que los ingredientes principales sean de la propia comarca.



“Comparamos pimentón de La Vera para regalar a nuestra vuelta, pero antes había que probarlo: ¡qué aromas!”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

PIMENTÓN DE
LA VERA D.O.P.

B

CABRITO VERATO

C

QUESOS
DE CABRA

D

DULCES
TRADICIONALES

E

PATATAS
REVOLCONAS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

MONFRAGÜE Y SU ENTORNO

Territorio paradigma del bosque mediterráneo y la dehesa extremeña, recorrido por el río Tajo. El Parque Nacional de Monfragüe, junto a la Reserva de la Biosfera, es la joya de la naturaleza extremeña. Posee una fauna única y excepcional, águila imperial ibérica, cigüeña negra, buitres negros o buitres leonados.

EVENTO DESTACADO



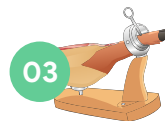
FERIA INTERNACIONAL GASTROCINEGÉTICA

FIGAEX se celebra en Malpartida de Plasencia en septiembre. Cita imprescindible para los amantes de la caza con jornadas técnicas, recorridos cinegéticos, tiro con arco, exhibición de rehalas, visitas a la berrea en Monfragüe, talleres especializados en piel, desfile de ropa y complementos de caza, además de exposición y venta de productos y exhibiciones de cocina en vivo con platos de caza típicos de la zona.



CARNES DE CAZA

Tanto la caza mayor, ciervo y jabalí, como la menor, conejos, liebres, torcazes, tórtolas y perdices, de exquisita calidad propios de las dehesas del entorno de Monfragüe.



JAMÓN IBÉRICO

Producto estrella del territorio. Cerdos criados en las dehesas del entorno de Monfragüe de los que se obtienen jamones y embutidos ibéricos de gran calidad y sabor.



DULCES ARTESANALES

En los pueblos de Monfragüe existe una gran tradición en la elaboración de dulces tradicionales, tales como perrunillas, floretas, rizos, bollas o repápalos.



COCINA PASTORIL

La gastronomía de Monfragüe y su entorno está ligada a la vida trashumante, platos tradicionales como las migas o el frite de cordero como los hacían los pastores.



QUESOS DE CABRA

Elaborados de forma artesanal, frescos, tiernos, semicurados y curados con aromas y sabores propios de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe



FRUTALES Y PRODUCTOS DE LA HUERTA

Nueces, pistachos, además de gran variedad de productos de la huerta que se cultivan especialmente en zonas de regadío del Tiétar.

“Vine a Monfragüe por su naturaleza pero la calidad de sus carnes me sorprendió, especialmente la ternera.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

JAMÓN
DEHESA DE
EXTREMADURA

B

TERNERA Y
CORDERO DE
EXTREMADURA

C

PIMENTÓN
DE LA VERA

D

MIEL
VILLUERCAS
IBORES

E

QUESO
DE LOS IBORES



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DEL

CAMPO ARAÑUELO

Dado que la Comarca del Campo Arañuelo es una tierra de contrastes, compuesta por 17 municipios, destaca por su diversidad gastronómica basada en los recursos que se obtienen de su variada riqueza natural.



EVENTO DESTACADO

JORNADAS MICOLÓGICAS DEL CAMPO ARAÑUELO

Evento destacado en el otoño Arañuelo, celebra este año su XXIV edición, en la que se desarrollan diferentes actividades como excursiones y degustaciones de las variedades de setas y hongos existentes en la comarca. Culmina con una cena de convivencia donde se pueden degustar las diferentes variedades cocinadas de diferentes formas para su degustación, con otros productos de la comarca.



01 ROMERÍA DE LAS NATILLAS

Se celebra el domingo siguiente al de Pascua para compartir especialmente natillas y otros dulces típicos de la comarca.



03 MIÉRCOLES DE CENIZA

Evento de despedida de los carnavales en los que los ayuntamientos ofrecen la degustación de migas extremeñas y sardinas como colofón a las fiestas.



05 ARAGONESES

Harina, una pizca de sal, agua, un chorro de aguardiente, huevos y un poquito de canela.



02 FLORETAS

Se degusta de forma tradicional en diferentes festejos como en los ofertorios de fiestas religiosas de los pueblos y diversos eventos familiares.



04 ESPÁRRAGOS

Producto de cultivo en la comarca que se prepara en tortilla, revuelto, la sopa de espárragos, etc.



06 REVUELTO DE "GALIPIERNOS"

Peraleda de la Mata - Se preparan ligadas a sus fiestas de otoño. Revuelto de los hongos con Huevo.

“Asistimos a un show cooking con productos de Campo Arañuelo; los espárragos impresionantes, de verdad”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

TORTILLA DE
CARDILLOS
SILVESTRE

B

MOJE DE PECES
Y SOPAS DE
TOMATE

C

MIGAS CON
TORREZNOS

D

PIMIENTOS
CARRASCÚOS

E

ARROZ CON
LIEBRE Y CABRITO
FRITO



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

COMARCA DEL

TAJO SALOR ALMONTE

Constituye el referente rural de Cáceres capital, a la que aporta su riqueza patrimonial, natural y sobre todo gastronómica. Alejarse unos kilómetros de la ciudad supone sumergirse en un espacio sorprendente que asombrará al viajero por sus tradiciones y su patrimonio histórico-artístico.



EVENTO DESTACADO

FIESTA DE LA TENCA

Este pez de río, de exquisita finura recibió alabanzas del Emperador Carlos V durante su viaje a Portugal. Prueba de su calidad, es que las tencas de Brozas, y de toda la comarca, han repoblado durante siglos las charcas de muchos pueblos. Desde 1989 celebramos esta fiesta comarcal el último fin de semana del mes de agosto, declarada de Interés Turístico Gastronómico de Extremadura, y que congrega a miles de visitantes.



PEDIDA DE LA PATATERA

Malpartida de Cáceres · Declarada de Interés Turístico Regional, permite conocer este peculiar embutido sirviendo de colofón a una completa semana gastronómica.



DULCE CONVENTUAL Y RECETARIO ORDEN DE ALCÁNTARA

En Alcántara y Garrovillas de Alconétar, cuya máxima expresión son las *mormenteras*, de origen árabe y judío.



LA MORCILLA VENTERA

Morcilla elaborada con ingredientes de cerdo y cabra de las matanzas artesanales.



SEMANA DE LA TORTA DEL CASAR

Multitud de actividades que incluyen las degustaciones y catas en la Feria Europea del Queso o la Ruta Trashumante.



MATANZA TRADICIONAL Y BUCHE CON COLES

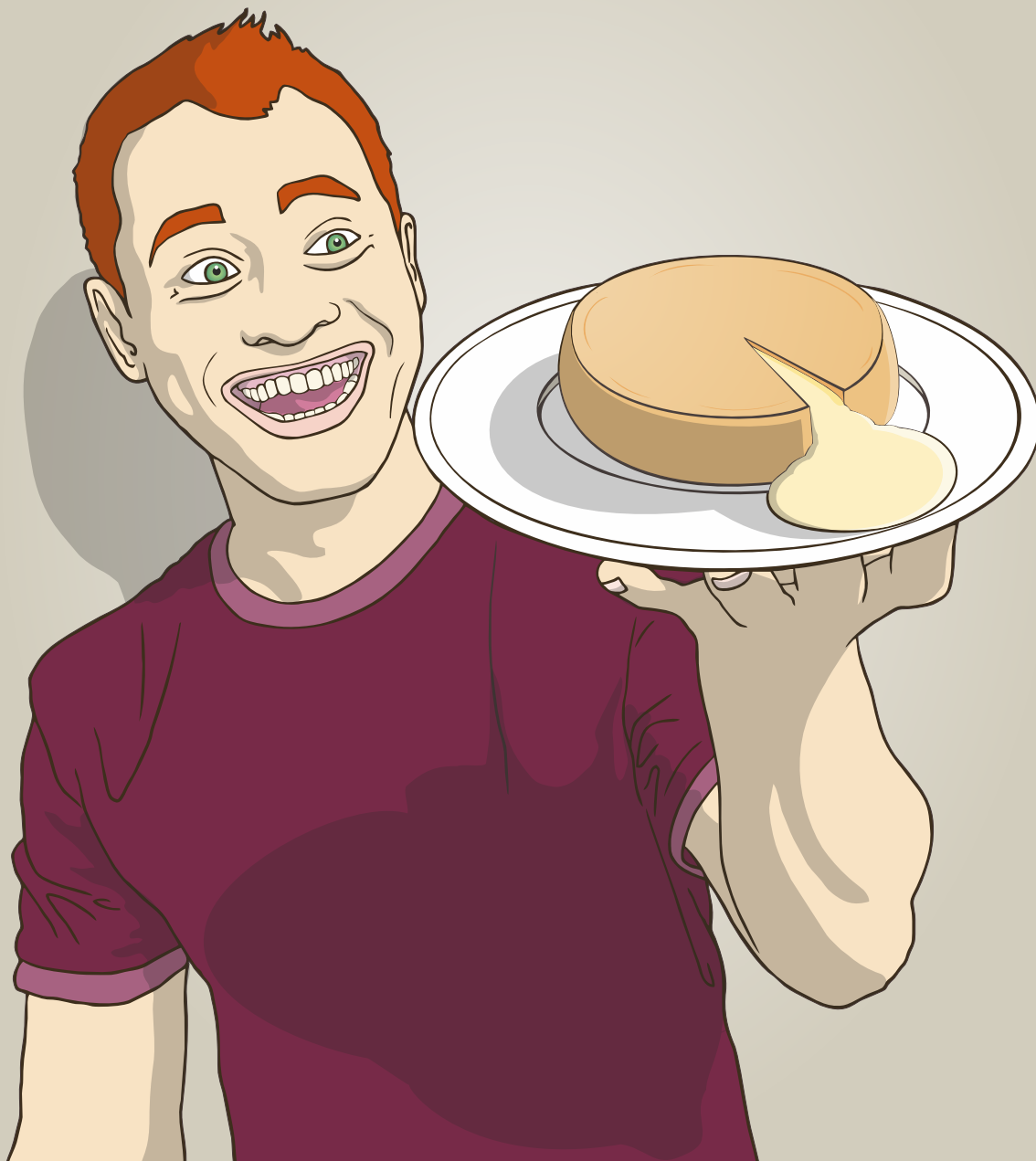
Durante el invierno en muchos municipios de la comarca: Aliseda, Alcántara, Mata de Alcántara o Arroyo de la Luz.



ROSCA DE PIÑONATE

Elaborado con miel y piñones. Y la Feria Agroalimentaria de Santiago del Campo, a destacar en los Cuatro Lugares la gastronomía del vacuno y cordero.

“Los fans del queso entenderán la emoción de probar por primera vez la famosa Torta del Casar. ¡Por fin!”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

LAS TENCAS

B

TORTA DEL
CASAR D.O.P.

C

DULCES
TRADICIONALES

D

MIEL Y
PATATERA

E

MORCILLA
VENTERA

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DEL

SIERRA DE MONTÁNCHÉZ TAMUJA

Sierra de Montánchez y Tamuja, ¡está para comérsela! Sierra, Dehesa y Llano surte la despensa de la zona de los mejores productos haciendo con ello que se reconozca esta comarca por sus “Paisajes Gastronómicos”. Nuestros productos son referencia de calidad y buen hacer. Ibéricos, quesos, caza e higos.

EVENTO DESTACADO



FERIA AGROALIMENTARIA DE VALDEFUENTES

La localidad referente del queso de oveja y bajo una denominación de origen tan reconocida por paladares gourmet como es “Torta del Casar”, ha apostado desde sus inicios por una feria agroalimentaria comarcal: vinos de la zona, el mejor aceite, el inimitable bombón de higo y por su puesto la gran estrella gastronómica, el ibérico, en el que destaca el jamón como emblema de la comarca.



JAMÓN IBÉRICO E HIGOS

Jornadas del ibérico en Montánchez. Ferias del higo en Arroyomolinos y Almoharín. La semana gastronómica de la dehesa en Torre de Santa María.



COCINA DE CAZA

Se sirve de los productos de la naturaleza en estado salvaje. Tanto la caza mayor (ciervo y jabalí) como la menor (conejos, libres, torcaces, tórtolas, perdices)



EL HIGO COMO POSTRE ESTRELLA

El bombón de higo es nuestro postre estrella. El higo calabacita permite otros postres como el biscuit o la posibilidad más simple del higo seco.



COCINA PASTORIL

Reflejo de actividades agrícolas y ganaderas cuyos productos son la materia prima de diversas elaboraciones culinarias: migas, caldereta, quesos, sopas.



COCINA DEL IBÉRICO

Tradición de embuchado y secado para asegurar la manutención a lo largo del año, también en fresco piezas como la pluma y el secreto.



VINO Y ACEITE

El vino de pitarra y el enigmático vino del tejado de Salvatierra de Santiago. Y el aceite potenciando el sabor de los productos de la dehesa.

“Conocí los bombones de higo en la agroalimentaria, desde entonces no puedo vivir sin ellos, en serio.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

IBÉRICOS Y TORTA
DEL CASAR

B

REVUELTO DE
FRUTOS DE LA
TIERRA

C

COCHINILLO AL
HORNO Y
VARIANTES COMO
EL COCHIFRITO

D

SORBETE DE
NARANJA Y BISCUIT
DE HIGO

E

ENSALADA DE
PERDIZ
ESCABECHADA



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

MIAJADAS TRUJILLO

La base de la variedad y calidad de nuestra gastronomía, está en la mezcla de sabiduría, tradición y buen hacer de nuestros productores, además de contar con productos de gran calidad y el uso de avanzadas tecnologías. Así, nuestro sector alimentario es digno representante del valor humano que encierra la comarca.

EVENTO DESTACADO



FERIA NACIONAL DEL QUESO DE TRUJILLO

Coincidiendo con principios de mayo de cada año, tiene lugar en la Plaza Mayor de Trujillo el evento más importante en torno al queso que se celebra en España. Hasta 550 variedades de queso de más de 90 productores de todo el país y más de 200.000 personas se dan cita en un acontecimiento que en 2020 celebrará su 35ª edición. Un acontecimiento que no se puede perder ni el aficionado al queso ni ningún amante de la gastronomía y las tradiciones.



DÍA DE LOS PRODUCTOS SILVESTRES

La tradición de recolectar y degustar sigue vigente en el esta celebración que se desarrolla en Villamesías cada sábado de Semana Santa.



SALÓN DE LA CARNE

Retinto, ibérico o cordero de calidad; este Salón en la Feria Agroganadera de noviembre en Trujillo es un excelente lugar para probarlos.



MORAGA

Unos de los platos más típicos de Trujillo y comarca. Se consumía en matanzas tradicionales y es carne de cerdo de gran calidad, a la brasa y sazonada.



FERIA DE LOS TOMATES DE MIAJADAS

Las fértiles vegas del Guadiana proveen de gran variedad y calidad de frutas y hortalizas que podemos probar en la Feria del Tomate (julio).



ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN D.O.P.

Excelente producción y envasado, con marcas premiadas en distintos eventos, que llevan nuestros aceites por todo el mundo.



ARROCES Y ARROZALES

Los arrozales permiten disfrutar de una excelente propuesta gastronómica y practicar la observación de aves en este hábitat singular.

“Nosotros venimos del país del queso, así es que no podíamos perdernos la feria de Trujillo. C'est magnifique!”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

QUESOS DE
OVEJA Y CABRA.
ACEITES D.O.P.

B

VINOS
TRADICIONALES
E INNOVADORES

C

ESPÁRRAGOS,
CRIADILLAS Y
CARDILLOS

D

TOMATE, FRUTAS,
HORTALIZAS:
VEGAS DEL
GUADIANA

E

RETINTO, IBÉRICO
Y CORDERO

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

VILLUERCAS IBORES JARA

Geoparque Mundial UNESCO desde 2015, con productos de calidad certificada: DO Queso Ibores, DOP Miel Villuercas Ibores, vinos DO Ribera de Gadiana o jamones y embutidos DO Dehesa de Extremadura. Productos turísticos como Rutas del Queso, del Jamón o del Vino. Además gastronomía de micología y cinegéticos.

EVENTO DESTACADO

FERIA GASTRONÓMICA GEOSABOR

Una feria de exposición de productos agroalimentarios del territorio (aceite, aceitunas, queso, vino, castaña, miel, carnes y embutidos....) dentro de un gran evento llamado "GEODISEA", degustaciones, *show cooking*, compra de productos, talleres de repostería, recetas populares, para toda la familia.



FERIA AGRO-ALIMENTARIA

Berzocana · Organiza una muestra de productos típicos de la localidad con degustaciones. Los rabos de calabaza son imprescindibles



FERIA AGRO-ALIMENTARIA

Alía · Degustación, muestras y venta de productos típicos de la localidad. Los productos cinegéticos son imprescindibles.



MORCILLA DE GUADALUPE

Una de las especialidades gastronómicas más solicitada. Elaborada con cerdo, berzas, acelga, repollo, sangre, cebolla, pimiento, ajo, sal y pimentón.



FERIA DE GUADALUPE

Feria de productos con Denominación de Origen. Degustación y venta de los mejores productos del territorio en un entorno privilegiado.



SEMANA DE LA CASTAÑA

Cada otoño se celebran por toda la comarca eventos relacionados con este producto, con degustaciones, *showcooking* y recetas.



ROSCA DE CANDELILLA DE MUÉGADO

Los ingredientes son la clave: harina de trigo, huevos, aceite de girasol, miel, anís, aroma de naranja y gisificante.

“Visitando el geoparque conocí la DO Queso Ibores. ¡Me encantan los quesos de cabra! Ya están entre mis favoritos.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

RABOS DE
CALABAZA

B

CARNES DE CAZA

C

QUESO IBORES
D.O.P.

D

VINOS RIBERA
DEL GUADIANA

E

SETAS, MIEL
Y REPOSTERÍA

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

SIERRA DE SAN PEDRO LOS BALDÍOS

Situada en el centro-oeste de Extremadura, presenta una gran riqueza paisajística y diversidad de ecosistemas, entre la Sierra de San Pedro y la Reserva de la Biosfera Tajo Internacional. Descubrirás un valioso patrimonio histórico, exquisita y variada gastronomía de productos autóctonos, con influencia Rayana.

EVENTO DESTACADO



JORNADAS GASTRONÓMICAS Y AGROALIMENTARIAS

Se celebran todos los años, la última semana de octubre, en la localidad de Valencia de Alcántara. La programación de actividades con talleres y espectáculos se combina con jornadas técnicas, cocina en directo, exposiciones y catas de productos. Durante el fin de semana se abre la carpa para degustación y venta de productos de la zona.



MATANZAS TRADICIONALES

Se realizan en todas las localidades, poniendo en valor el cerdo ibérico, con degustaciones, música y baile.



FESTIVAL FOLK EL MAGUSTO

Famoso es el Festival Folk El Magusto. Degustación de castañas asadas al carbón de encina y jara, higos pasos y frutas de otoño.



DULCES Y POSTRES

Serradura, arroz con leche, empanadillas de bizcocho, tiselá, roscas bañás, bollos de pascua, fritos de boda...



EL BUCHE

Embutido de matanza muy típico, curado en la tripa del cerdo, hecho con carne, oreja, tocino, costilla, ajo y pimentón. Se acompaña con coles y arroz.



PLATOS DE CAZA

La abundante caza mayor y menor permite la preparación de delicias como el arroz con liebre, el estofado de venado o la caldereta de jabalí.



JORNADAS MICOLÓGICAS

Celebradas en varias localidades (La Codosera, San Vicente de Alcántara, ...) con rutas, degustaciones y premios.

“Fuimos a las jornadas gastronómicas y probamos todos los platos. ¿Lo mejor? El estofado de venado... ¡brutal!”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

JAMONES Y
PALETAS DE
IBÉRICOS

B

QUESO DE CABRA

C

ACEITE DE
OLIVA VIRGEN

D

DERIVADOS DEL
CERDO: LOMO,
MORCONES,
PATATERAS...

E

DULCES Y POSTRES
RAYANOS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

LÁCARA

Lácara se encuentra situada en el centro geográfico de la región. El territorio se encuentra formado por dos unidades claramente diferenciadas al sur, las **Vegas Bajas del Guadiana**, y la **comarca de Lácara** propiamente dicha, al norte, dualidad que le proporciona una gran riqueza paisajística y diversidad de ecosistemas.



EVENTO DESTACADO

FIESTA DEL TOMATE

La localidad de **Guadiana del Caudillo**, en el corazón de las Vegas Bajas, en las primeras semanas de septiembre, celebra este evento en el que se ofrece una exposición y degustación de platos en los que el **tomate** es el ingrediente principal. Todo ello acompañado de folclore y actividades culturales para convertir la fiesta en un día de convivencia entre los vecinos de la comarca.



REVUELTO DE CARDILLOS

Gastronomía silvestre.



VENADO AL ESTILO DE MI PUEBLO

Aires de la sierra de San Pedro.



SOPAS DE TOMATE Y ESPINACAS

De las huertas de las vegas a la mesa.



AJO DE PECES

El río y los pantanos siempre presentes.



SOPA DE BUCHE

Del cerdo hasta los andares.



COSCARANA DE ALMENDRAS

Mirada dulce desde el Balcón de las Vegas Bajas.

“Fue una sorpresa descubrir sus productos de regadío, especialmente la fruta de hueso: melocotones, ciruelas... Uf, muy adictivas.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

PRODUCTOS DE
LA HUERTA

B

FRUTA (CIRUELA,
NECTARINA,
MELOCOTÓN)

C

SILVESTRES
(ESPÁRAGO,
CARDILLO...)

D

CARNE DE CERDO
Y CORDERO

E

PESCADO DE RÍO

F

DULCES
TRADICIONALES

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

COMARCA DE

VEGAS ALTAS DEL GUADIANA

Las Vegas Altas del Guadiana se localiza en el centro-norte de la provincia de Badajoz. El río Guadiana como eje vertebrador. Potente sector agroindustrial, enclaves patrimoniales de ensueño, productos gastronómicos de calidad y gentes identificadas con la Comarca, son muestra de los encantos de este territorio.

EVENTO DESTACADO



FERIA DE LA TORTILLA DE PATATAS

Villanueva de la Serena - Punto de encuentro de repercusión nacional que surgió tras conocerse en 2008 que el origen de la tortilla de patata es villanovense. Durante varias jornadas se programan actividades cultural, lúdicas, de degustación y convivencia en general, en el que este delicioso plato es el principal protagonista.



CONCURSO GASTRONÓMICO DE CALABAZA

Jornada gastronómica en la localidad de Don Benito, Fiestas de La Velá, siendo la calabaza el ingrediente principal de los distintos platos y repostería.



JORNADAS DEL ARROZ Y DE LAS AVES DEL ARROZAL

Jornadas gastronómicas y de naturaleza que tienen lugar en Palazuelo. El arroz y el medio ambiente como recursos turísticos.



CALDERETA EXTREMEÑA

De cerdo o cordero, a gusto. El mejor guiso para acompañar en convivencias campestres.



MIGAS EXTREMEÑAS

Un plato tan simple como rico, que reanima cuando llega el fresquito.



JERIMOJE MATANCERO

Delicioso homenaje matancero.

Carne de cerdo, pestorejo (carena), hígado, tomate, cebolla, aceite y vinagre, bien picadito, bocado exquisito.



SOPA DE TOMATE

Ingredientes de la Comarca (tomate, pimiento, cebolla, ajo, aceite de oliva, hierbabuena, albahaca), el pan y la sal, dan como resultado una sopa con sabor tradicional.

“Y yo que mato por una buena tortilla de papas ¡me encuentro con una fiesta dedicada por entero a ella! Alucinante.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

TOMATE Y
DERIVADOS

B

ARROZ Y
CHACINAS

C

VINOS D.O. RIBERA
DEL GUADIANA

D

CIRUELAS,
MELOCOTONES
Y NECTARINAS

E

BOLLAS DE
CHICHARRONES,
PERRUNILLAS
Y PESTIÑOS

Tortilla Tradicional
y Pan de Pueblo

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

LA SIBERIA

La Siberia es una comarca de la provincia de Badajoz, recientemente **declarada Reserva de La Biosfera por la UNESCO**. Se caracteriza por sus formaciones boscosas, su gran cantidad de agua embalsada, sus abundantes pastos y dehesas, que dan como resultado unos paisajes únicos de elevada biodiversidad.

EVENTO DESTACADO



FERIA GASTRONÓMICA DE LA SIBERIA

Festival de olores y sabores que se celebra el puente de diciembre, **organizado por la Reserva de la Biosfera de La Siberia**. Comienza con una matanza didáctica, con exhibición del despiece del cerdo y la elaboración tradicional de sus derivados y posterior degustación de cocido y carnes asadas. Le siguen talleres gastronómicos para niños y adultos. Cuenta con un mercado en el que se puede degustar y comprar los productos más típicos de La Siberia.



FIESTA DE LA JARA EN FLOR

La Siberia celebra en abril el día de la comarca. Una jornada con actuaciones, recreaciones, mercado agroalimentario, visitas guiadas y exposiciones.



ESCARAPUCHE DE PELOCHE

Es una rica ensalada de la huerta con peces asados o carnes, mezclado con aceite de oliva, sal, pimiento, cebolla picada y bastante tomate picado.



CALDERETA DE CORDERO

Producto típico elaborado con trozos pequeños de cordero sazonados con sal, aceite de oliva, vino, agua, ajo, cebolla, pimiento y laurel.



MYCOSFERA

En diciembre se celebra en Castilblanco las Jornadas en torno al Níscalo con rutas, actividades infantiles, exposición, conferencias, safari fotográfico, maridajes y degustaciones.



FERIAS GANADERAS

Entre mayo y junio, con una oferta amplia de expositores ganaderos, agroalimentarios y degustación de comida tradicional.



GASTRONOMÍA CINEGÉTICA

Tasajos del ciervo o jabalí, embutidos, calderetas de ciervo, escarapuche con conejo, arroz con libre, jabalí al vino, lomo de orza y ensalada de perdiz.

“En nuestro alojamiento nos propusieron hacer una barbacoa con carne de cordero de la zona, ¡no habíamos probado nada igual!”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN

B

MIEL

C

QUESOS

D

ESCARAPUCHE
Y TASAJO

E

DULCES
TRADICIONALES

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

LA SERENA

La Serena es una comarca excepcional, donde la interacción humana con el entorno a través del tiempo ha propiciado la manifestación de una gran variedad y cantidad de valores culturales y naturales que convergen para dotarla de una potente personalidad que la hacen destacar en el conjunto del territorio nacional.

EVENTO DESTACADO

SALÓN DEL OVINO (CASTUERA)

El Salón del Ovino se celebra en septiembre en Castuera. La especificidad, al tratarse del único certamen monográfico nacional dedicado exclusivamente al ovino, hace que este certamen esté entre las citas ineludibles de los ganaderos de ovino de la región. Incluye la subasta de especímenes de oveja merina y, en el aspecto gastronómico, destaca el concurso de calderetas Caldero de Oro, las degustaciones de cordero y la cata-concurso de Queso de La Serena.



01 MIGAS EXTREMEÑAS

Plato tradicional típico del pastor que nace de la trashumancia, al tener que aprovechar el pan duro durante los períodos en los que se desplazaban con el ganado.



03 AGROLIVA

Monterrubio de la La Serena · Feria dedicada al aceite de oliva, los empresarios y los avances técnicos y de calidad en el sector.



05 FERIA DEL VINO

Esparragosa de La Serena · Exposición y degustación de vinos y de otros productos típicos de la región como el queso, los embutidos y el cordero.



02 DÍA DEL QUESO

Castuera · Degustaciones, talleres, rutas temáticas y actuaciones con este producto referencia de la gastronomía serenense como protagonista.



04 BUEY DE BIRRAS

Cabeza del Buey · Evento dedicado a la cerveza artesana y el queso extremeño, acompañados de música y gran variedad de actividades.



06 CALDERETA EXTREMEÑA

De origen pastoril, se trata de un plato sabroso y contundente donde el cordero de la región y su calidad son los protagonistas.

“Volvimos a la casa rural; estábamos deseando probar el aceite DOP Monterrubio de la Serena que habíamos comprado.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

DOP ACEITE DE
OLIVA DE
MONTE RRUBIO
DE LA SERENA

B

IGP CORDEREX
CORDERO DE
EXTREMADURA

C

DOP QUESO DE
LA SERENA

D

TURRÓN DE
CASTUERA

E

VINOS DE
ESPARRAGOSA
DE LA SERENA



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

SIERRA GRANDE - TIERRA DE BARROS

La comarca Sierra Grande-Tierra de Barros está situada en el centro de la provincia de Badajoz. Se divide en dos áreas: Tierra de Barros, caracterizada por un territorio suavemente ondulado dominado por el cultivo de la vid, y la Sierra Grande, al Este, una zona serrana y de alto valor ecológico.

EVENTO DESTACADO



PRIMAVERA ENOGASTRÓNICA

Vive el enoturismo más auténtico en la Primavera Enogastrómica; la ruta del vino Ribera del Guadiana te ofrece un viaje experiencial para descubrir, saborear y disfrutar de la cultura vitivinícola de Tierra de Barros.

01



HISTORIA Y VINO

Conoce la historia del vino y sus mitos en torno a este ancestral producto, que en la Ribera del Guadiana se remonta hasta los primeros asentamientos humanos.

03



ROMANTICISMO Y CAVA

Almendralejo · Catas y degustaciones populares de cava y jamón, teatralizaciones, visitas a bodegas elaboradoras, visitas turísticas, pasacalles...

05



NO ES UNA CENA CUALQUIERA

Almendralejo · Disfruta de una experiencia única, con una cena de Armonías con Cava extremeño en la plaza de toros.

02



UN BRINDIS POR LA CIENCIA

Santa Marta de los Barros · Ciencia, vino y música, un maridaje perfecto para brindar por la sociedad en que vivimos.

04



FESTIVAL SOLSTICIO DE VERANO

Almendralejo · Espectáculo escénico y meditación degustando vinos naturales para dar la bienvenida al verano.

06



FIESTA DE LA VENDIMIA Y VELÁ DE LA CORONADA

Villafranca de los Barros · Conoce la cultura vinícola y disfruta de las fiestas en honor a la patrona.



“Recorrimos los viñedos en nuestro coche y al final tomamos un Ribera del Guadiana disfrutando de la puesta de sol; fue mágico”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

VINOS BLANCOS,
ROSADOS Y
TINTOS

B

CAVAS Y VINOS
ESPIRITUOSOS

C

ACEITE DE
OLIVA VIRGEN
EXTRA

D

ACEITUNAS
DE MESA

E

DULCES
TRADICIONALES

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE OLIVENZA

La suave geografía de esta comarca está marcada por la impronta de la frontera hispanoportuguesa. En ella las **culturas extremeña y alentejana** se entrelazan, impregnando la historia, el arte y el folklore. Esta singularidad, unida a la calidad de los productos de la tierra, origina una rica extraordinaria gastronomía.

EVENTO DESTACADO



LA FERIA DEL GURUMELO

Es uno de los imprescindibles gastronómicos en Extremadura y declarada **Fiesta de Interés Turístico Regional**. Este evento, celebrado en marzo en Villanueva del Fresno, cuenta con exposiciones, jornadas, actividades al aire libre, demostraciones gastronómicas, degustaciones y una gran diversidad de contenidos en torno a la amanita ponderosa, popularmente conocida como Gurumelo, una deliciosa seta silvestre muy característica de estas tierras junto al lago de Alqueva.



FERIA DEL OLIVAR Y EL ACEITE ECOLÓGICO

Almendral · Atrae a numerosos visitantes para participar en actividades que ensalzan la calidad de nuestro “oro líquido”.



CERTAMEN GASTRONÓMICO DEL CERDO IBÉRICO

Barcarrota · En el corazón de la dehesa extremeña se localiza esta fiesta, donde tiene cabida degustaciones y cocina en vivo.



FERIAS DEL HIGO

Barcarrota y Torre de Miguel Sesmero · Constituyen la referencia gastronómica de una de las frutas más exquisitas y arraigadas de nuestra comarca.



FERIA DEL ESPÁRAGO Y LA TAGARNINA

Alconchel · Realza estos dos productos silvestres, abundantes en sus campos y de gran valor culinario.



FERIA DE LA TRASHUMANCIA Y EL QUESO ARTESANO

Valverde de Leganés · Revive cada año los valores culturales y gastronómicos de los quesos vinculados al pastoreo tradicional.



FERIA DE LA CAZA Y LA GASTRONOMÍA CINEGÉTICA

Pez de Villarreal (Olivenza) y Cheles · El valor culinario de la caza y la pesca se refleja aquí.



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

TÉCULA MÉCULA
Y DULCERÍA
TRADICIONAL

B

SOPA DE TOMATE
CON HIGOS

C

JAMONES
Y EMBUTIDOS
DE IBÉRICO

D

GUISO DE RABO
DE TORO

E

ACEITUNAS
ADEREZADAS

“Nuestro fin de semana fue increíble, y para llevarnos un recuerdo más dulce compramos la increíble *técula mécula*: ¡única!”

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

SIERRA SUROESTE

Gastronomía de la Dehesa. Comarca indisolublemente asociada a la cultura del ibérico. Los amantes de la gastronomía tradicional encontrarán en estas tierras un variado recetario plagado de influencias evocadoras y de autenticidad, con una delicada conjugación de sabores y aromas.

EVENTO DESTACADO



SALÓN DEL JAMÓN IBÉRICO

Cita ineludible y escaparate para la promoción del principal referente gastronómico de la comarca, el Salón del Jamón Ibérico de Jerez de los Caballeros congrega una variada muestra de este excelente manjar. Los visitantes podrán disfrutar de demostraciones gastronómicas, talleres de corte, degustaciones, encuentros comerciales y jornadas técnicas entorno al producto estrella de la comarca "el pata negra".



EL IBÉRICO MÁS GENUINO

Experiencias culinarias sin par en la Matanza tradicional de Higuera la Real o en la Muestra sobre la Dehesa de Salvaleón o de Oliva de la Frontera.



ELABORACIONES DEL IBÉRICO EN FRESCO

Preparados a la brasa sobre carbón de encina o a la sal, o maceradas en guisos o en calderetas. Seducen a los mas exquisitos paladares .



HERENCIA RAYANA Y ÁRABE

Están palpables en los "engazpa-chaos del bacalao con cilantro" y en la repostería tradicional, dejando un elenco de recetas suculentas.



FERIA DE LAS TRADICIONES Y LAS ARTESANÍAS

La gastronomía de los productos de la dehesa también tiene un destacado protagonismo en la feria de Valencia de Mombuey.



SALAZONES Y EMBUTIDOS

Son el complemento perfecto para acompañar un agradable velada, al igual que el caldillo o los adobos de ibérico. Exquisitos sobre alfarería salwaterrense.



PRODUCTOS SILVESTRES

Otras sugerencias de los atractivos gastronómicos de la comarca son los productos silvestres como los gurumelos y los espárragos trigueros.

“Estábamos en el sitio y lo sabíamos, era la oportunidad de comprar un auténtico jamón ibérico DOP Dehesa de Extremadura”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

IBÉRICOS CON
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

B

RETINTO A LA
BRASA. BORONIA
DE VERDURAS

C

MANDANGA CON
MORCILLA LUSTRE

D

QUESOS DE CABRA
AÑEJOS Y “SUDAOS”

E

BOLLO TURCO Y
“PODRE”, ROSCAS
DE SAN BLAS,
FLORETAS...

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

ZAFRA - RÍO BODIÓN

La Comarca de Zafra-Río Bodión es un territorio al sur de Extremadura, alrededor del punto de encuentro entre la campiña y la sierra, una realidad que ha supuesto desarrollar una personalidad mestiza que se refleja en muchos aspectos, también en la gastronomía, capaz de reunir lo mejor de la agricultura y la ganadería.

EVENTO DESTACADO

FERIA GASTRONÓMICA Y DÍA DEL GARBANZO

Valencia del Ventoso. Donde el garbanzo es la seña de identidad. Estas fiestas se celebran en agosto, que es cuando están recién cosechados los garbanzos y se aprovechaba para catarlos. Festejos singulares, donde al hecho de comer un cocido de garbanzos hecho a la lumbre, en el momento más caluroso del año, se unen los puestos de la feria, degustaciones populares, concursos, talleres, cocina en vivo, etc.



01 ZAFRA GASTRONÓMICA

Certamen que se celebra en Zafra, en abril, dentro de la Feria de la Primavera, y en la que se incluyen diferentes concursos de cocina, catas, etc.



03 FERIA DEL VINO (JACOVIFO)

En Puebla de Sancho Pérez, con un programa que incluye: charlas técnicas, exposiciones de maquinaria y productos típicos, degustaciones, concursos y ruta de la tapa.



05 FESTIVALES DE LA TAPA

En diferentes fechas la hostelería de las distintas localidades de la comarca, saca lo mejor de sí para deleite de paisanos y visitantes.



02 FERIA DEL ESPÁRRAGO

En Burguillos del Cerro, actividades en torno a este producto silvestre y ecológico, identificativo del municipio. Exposiciones, cocina en vivo, degustaciones y música.



04 SOPA DEL CARNAVAL

En Medina de las Torres, plato contundente con garbanzo, chorizo, morcilla, tocino, pan y huevo. Imperdible.



06 REPOSTERÍA TRADICIONAL

Dulces elaborados para distintas fiestas: rosas, lagartos, culebras, perritos, repápalos y repostería conventual. Cuidado, crean adicción.

“Nos encanta el vino de la DOP Ribera del Guadiana; en particular somos súper fans de los tintos de la zona de Matanegra”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

DERIVADOS DEL
CERDO IBÉRICO

B

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

C

VINOS DOP RIBERA
DE EXTREMADURA.
MATANEGRA

D

ESPÁRRAGOS Y
GARBANZOS

E

ANCAS DE RANA

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

TENTUDÍA

Tentudía en el sur de Extremadura, a menos de una hora de Sevilla es puerta sur de la Vía de la Plata. Zona de sierra y campiña con una enorme superficie adeshada, dedicada a la crianza, transformación de productos del cerdo ibérico y al cultivo de cereales, vides y olivos.



EVENTO DESTACADO

MUESTRA GASTROSTAR

Una experiencia estelar y en un entorno único como es el monasterio de Tentudía (se celebra a finales de julio). Un evento que fusiona la gastronomía y la observación del cielo, espacio para la degustación de productos y platos típicos, embutidos, dulces, quesos, vinos y otros platos representativos de la Comarca de Tentudía. Se complementa con demostraciones de corte de jamón, catas de vino, talleres, observaciones astronómicas, planetario y música en directo.



DÍA DEL JAMÓN IBÉRICO

Monesterio. Declarada Fiesta de Interés Turístico Regional.



LA DESPENSA DE LA DEHESA

Feria de la Montanera en Fuentes de León. Fiesta del Guarrito en Montemolín. Semana Gastronómica de la Dehesa de Monesterio.



EL TORO

Feria gastronómica "Segura para comérsela", de Segura de León.



EL CORDERO Y LA FIESTA DE LA CHANFAINA

Fuente de Cantos. Declarada Fiesta de Interés Turístico Regional.



HISTORIA Y CULTURA
Viandas de Santiago en Calera de León.



EL BOSQUE

Feria de la Castaña en Cabeza la Vaca. Jornadas Micológicas de Monesterio. Feria del Piñón en Calera de León. Ruta gastronómica de la Seta y la Caza de Monesterio.

“Fui al Día del Jamón y sencillamente aluciné. Allí descubrí el auténtico jamón ibérico; algo así debe ser pecado, seguro.”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

JAMÓN Y
CHACINA IBÉRICA

B

QUESOS DE OVEJA
Y CABRA

C

ACEITE OLIVA
VIRGEN EXTRA Y
CARNES DE CAZA

D

ESPÁRRAGOS,
CASTAÑAS, SETAS,
Y PIÑONES

E

GAÑOTES,
PERRUNILLAS,
HOJALDRES
Y POLVORONES

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS POR LA...

COMARCA DE

CAMPIÑA SUR

El cerdo ibérico, que alimenta en sus dehesas, vertebrata la gastronomía de la Campiña Sur. La Fiesta de Interés Turístico Regional Matanza Tradicional de Llerena así lo confirma. Una gastronomía rica y diversa, que incluye la caza, aceites de la variedad pico limón o deliciosos quesos que acompañar de excelentes vinos.



EVENTO DESTACADO
MATANZA TRADICIONAL

Llerena. Declarada Fiesta de Interés Turístico Regional, se celebra un fin de semana entre Carnaval y la Semana Santa. Comienza el día con la degustación de dulces típicos, aguardiente y las tradicionales migas extremeñas. Tras el despiece didáctico, gran degustación de carnes y probadillas del cerdo, acompañadas de un gran cocido extremeño; también se instalan en la plaza diferentes stands dónde se pueden adquirir todo tipo de embutidos ibéricos.



FERIA DEL PORCINO IBÉRICO EN EXTREMADURA

El último fin de semana de mayo se dan cita en Azuaga las empresas más relevantes del sector dentro de la Feria de Muestras de la Campiña Sur.



RUTA DE LA TAPA MUDÉJAR

Llerena. En ella se pueden degustar platos de cocina mudéjar en los diferentes bares y restaurantes locales.



ROSCOS BLANCOS

Dulce típico que se elabora en Semana Santa en la que se bañan con clara montada unas roscas previamente fritas en aceite de oliva.



LLERENA MONUMENTO GASTRONÓMICO

El último fin de semana de junio. Esta fiesta conjuga gastronomía y patrimonio con cenas de degustación en enclaves históricos.



PERDICES EN ACEITE

Receta tradicional en la que la perdiz es confitada en aceite de oliva virgen y especias.



DELICIAS DE SANTA CLARA

Llerena. Dulces artesanos elaborados siguiendo las recetas tradicionales de las hermanas del convento de Santa Clara.

“Desde que fuimos a la matanza tradicional y probamos estos embutidos, ya nunca faltan en casa. ¡Nos encantan!”



EL ABC DE SUS PRODUCTOS ESTRELLA

A

PRODUCTOS DEL
CERDO IBÉRICO

B

PRODUCTOS DE
CAZA MAYOR
Y MENOR

C

QUESOS
ARTESANALES

D

ACEITE DE LA
VARIEDAD PICO
LIMÓN

E

ACEITUNAS
Y VINO

⇒ CALENDARIO DE EVENTOS

OTOÑO

**JORNADAS
GASTRONÓMICAS
Y AGROALIMENTARIAS**

Última semana de octubre

Valencia de Alcántara
(Sierra de San Pedro-Los Baldíos)

**AS BORRALLÁS
FIESTA RAYANA DE LA CASTAÑA**

Último sábado de octubre o primero de noviembre

Eljas (Sierra de Gata)

**FERIA INTERNACIONAL
DE APICULTURA
Y TURISMO**

Primera quincena de noviembre

Caminomorisco (Las Hurdes)

**JORNADAS MICOLÓGICAS
DEL CAMPO ARAÑUELO**

Noviembre

Navalmoral de la Mata
(Campo Arañuelo)

OTOÑO MÁGICO

Noviembre y diciembre

Todas las poblaciones
(Valle del Ambroz)

**FERIA GASTRONÓMICA
DE LA SIBERIA**

Puente de diciembre

Herrera del Duque
(La Siberia)

INVIERNO

**FERIA AGROALIMENTARIA
DE VALDEFUENTES**

Primera quincena de marzo

Valdefuentes
(Sierra de Montánchez-Tamuja)

MATANZA TRADICIONAL

Entre Carnaval y Semana Santa

Llerena
(Campiña Sur)

CALENDARIO DE EVENTOS

PRIMAVERA ENOGASTRÓNOMICA	Toda la primavera	Todas las localidades (Tierra de Barros)
FERIA DEL GURUMELO	Segunda quincena de marzo	Villanueva del Fresno (Comarca de Olivenza)
FERIA IBÉRICA DEL QUESO DE CABRA	Fin de semana del Domingo de Ramos	Acehúche (Valle del Alagón)
FERIA NACIONAL DEL QUESO DE TRUJILLO	En torno al 1 de mayo	Trujillo (Miajadas-Trujillo)
SALÓN DEL JAMÓN IBÉRICO	Primera quincena de mayo	Jerez de los Caballeros (Sierra Suroeste)
LA CERECERA FERIA DE LA CEREZA Y JORNADAS GASTRONÓMICAS	Mayo a junio	Todas las poblaciones (Valle del Jerte)
GEOSABOR FERIA GASTRONÓMICA	Junio	Villuercas Ibores Jara (todas las poblaciones)
FERIA DE LA TORTILLA DE PATATAS	Segunda quincena de junio	Villanueva de la Serena (Vegas Altas)

⇒ CALENDARIO DE EVENTOS

VERANO

MUESTRA GASTROSTAR

Finales de julio

Monasterio de Tentudía, Calera de León
(Comarca de Tentudía)

**FERIA GASTRONÓMICA
Y DÍA DEL GARBANZO**

Mediados de agosto

Valencia del Ventoso
(Zafra-Río Bodión)

FIESTA DE LA TENCA

Último fin se semana de agosto

Cada año en una localidad
(Tajo-Salor Almonte)

SALÓN DEL OVINO

En torno al 8 de septiembre

Castuera (La Serena)

LA MACHORRA

8 de septiembre

Cabezabellosa (Trasierra-
Tierras de Granadilla)

FIESTA DEL TOMATE

Primera quincena de septiembre

Guadiana del Caudillo
(Lácara)

**FERIA INTERNACIONAL
GASTROCINEGÉTICA**

Septiembre

Malpartida de Plasencia
(Monfragüe y Entorno)

T.A.

**FOGONES IMPERIALES
MARCA GASTRONÓMICA**

Todo el año

Todas las poblaciones
(La Vera)

**MÁS EVENTOS
GASTRONÓMICOS EN:**

gastronomia.redex.org/calendario



REDEX

Red Extremeña de Desarrollo Rural

→ redex.org/turismo

@redextremenadesarrollorural 

@redextremadura 

@extremadurairural 

EXTREMADURA



RURAL

La Red Extremeña de Desarrollo Rural es una entidad sin ánimo de lucro compuesta por los 24 Grupos de Acción Local de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Por su parte, los Grupos son asociaciones en las que se integran entidades de ámbito público y privado que trabajan conjuntamente para favorecer el desarrollo social y económico de sus comarcas.

Uno de los ámbitos de actuación de REDEX es el desarrollo turístico y dentro del mismo la gastronomía tiene un especial interés tanto por su importancia cultural como por su aportación al desarrollo socioeconómico de nuestro entorno rural, pues sobrepasa el ámbito del ocio y se convierte en un verdadero producto turístico con notables repercusiones a nivel local.

Extremadura Rural es un destino inagotable de eventos gastronómicos; en estas páginas les reseñamos los más relevantes y populares, que suelen ser además los más interesantes y atractivos.

Les invitamos a recorrer y descubrir Extremadura Rural sin prisas, a través de sus productos, sus recetas más típicas y las celebraciones que identifican a nuestras localidades y comarcas.



redox
Red Extremeña de
Desarrollo Rural



DIPUTACIÓN DE CÁCERES
En colaboración con la Diputación Provincial de Cáceres



DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural,
Población y Territorio

