

Gastronomía en Cáceres

Santos Benítez Floriano, Ldo. Geografía e Historia, Escuelas de Bellas Artes y Danza de la Diputación Provincial de Cáceres, Cronista Oficial de Cáceres

RESUMEN

La Gastronomía en Cáceres es el fruto del legado de las civilizaciones cristiana, judía y mora, sin olvidar la influencia americana. En la actualidad destacan las doce denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, con productos tan destacados como el jamón, la cereza, el aceite, la torta del Casar, el cordero, la ternera, etc., tan apreciados a nivel nacional e internacional con una gran calidad.

PALABRAS CLAVES

Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Acervo Cultural, Cocina de las tres Culturas, Cocina Monacal, Cocina de Subsistencia, Cocina de Influencia Americana.

ABSTRACT

Gastronomy in Cáceres is the fruit of the legacy of the Christian, Jewish and Moorish civilizations, without forgetting the American influence. At present, the twelve protected designations of origin and protected geographical indications stand out, with such outstanding products as ham, cherries, oil, Casar cake, lamb, veal, etc., so appreciated nationally and internationally. with great quality.

KEYWORDS

Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication, Cultural Heritage, Cuisine of the Three Cultures, Monastic Cuisine, Subsistence Cuisine, Cuisine of American Influence.

Tanto la ciudad como la provincia cacereña se han caracterizado a lo largo de la historia por una rica y variada gastronomía que ha hecho las delicias de todos los cacereños, de los numerosos pueblos que se han asentado en estas tierras y de todos los turistas que nos han visitado y recibimos actualmente.

La excelente gastronomía que tenemos en la actualidad es una manifestación más del amplio legado dejado por las diversas civilizaciones que ocuparon estos parajes: cristiana, judía y mora, sin olvidar la gastronomía monacal y la de las Órdenes

Militares. Una herencia vinculada a los productos del cerdo y del cordero, que se puede degustar en la variada oferta de restauración con la que cuenta la ciudad, la provincia. Establecimientos de gran calidad donde los fogones cobran todo el protagonismo para ofrecer a sus comensales las más variadas recetas elaboradas sobre todo con los productos de la tierra.

Pero vamos a poner en marcha la máquina del tiempo y analizar cómo era la alimentación en el Cáceres Medieval. Por la información que nos facilitan los fueros y la documentación existente en los archivos, podemos señalar que el pan y el vino eran los alimentos básicos, además de carne, hortalizas, legumbres, verduras, frutas y, en contadas ocasiones, pescado.

La carne más degustada era la del cerdo siendo también muy importante la procedente de la caza y las aves de corral. La comida más fuerte del día era la cena y los domingos se juntaba toda la familia después de la misa y se comía un poco mejor que durante la semana.

En las fiestas locales y ferias se hacían excesos y en la época de Cuaresma se sustituía la carne por los pescados, en Cáceres por los de charca y río: tencas, truchas, etc. En los acontecimientos importantes: victorias militares, bodas, nacimientos de hijos, etc., los banquetes a veces se prolongaban durante varios días.

Pero vayamos al siglo XXI; debemos decir que la provincia de Cáceres cuenta con 12 denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas históricas, que son los jamones de Dehesa de Extremadura, la Torta del Casar, los quesos de Los Ibores, el Queso de Acehuche, el Pimentón de La Vera, el Aceite Gata-Hurdes, la Cereza del Jerte, los vinos Ribera del Guadiana, la Miel Villuercas-Ibores y las I.G.P. de Ternera de Extremadura, Cordero de Extremadura y “Extremadura” (Vinos de la Tierra). Estaríamos horas hablando de las excelencias de estos productos tan apreciados a nivel nacional e internacional, con una calidad inmejorable.

En el apartado culinario, puede decirse que es rica la gastronomía cacereña y que constituye un acervo cultural. Un acervo en el que destacan cuatro referencias; o, si se prefiere, cuatro tipos de cocina que se conocen popularmente como la “cocina de las tres culturas”, en referencia a la huella dejada por las culturas judía, árabe y cristiana en los fogones extremeños; la “cocina de influencia americana”, elaborada con productos llegados a Extremadura tras el Descubrimiento; la “cocina monacal”, que se consideraría algo así como la alta cocina de su época; y, por último, la “cocina de subsistencia”, en la que priman la caza menor y los productos de temporada.

Los platos que más identifican la cocina cacereña son aquellos que se derivan de la matanza del cerdo: las migas con torreznos, cachuelas, rabos, manitas, etc. Merecen especial consideración los embutidos como el lomo, salchichón, patatera, chorizo y sobre todo el jamón de pata negra de reconocida y extraordinaria calidad con la D.O. P. Dehesa de Extremadura.

El cordero y la ternera proporcionan excelentes platos que conjugan perfectamente con los productos naturales de nuestra tierra, como los espárragos trigueros, las criadillas, los cardos, el pimentón de la Vera, con D.O.P., etc. Es el caso del frite de cordero, uno de los más representativos de nuestra zona. La I.G.P. Cordero

de Extremadura y la I.G.P. Ternera de Extremadura se encargan de comercializar estas deliciosas carnes. A estas se ha unido hace poco la I.G.P. Vaca de Extremadura.

El capítulo de la pesca está representado por las tencas de nuestras charcas y las truchas de ríos, como el Jerte o los Hurdanos, aún sin contaminar.

En cuanto a la cocina cinegética, existen variados guisos de venado, conejo, pichones o perdices. Merece especial mención la "Perdiz a la Moda de Alcántara", cuya receta llevada a Francia, durante la guerra de la Independencia, constituye una importante base de la cocina francesa.

La oveja y la cabra aportan quesos de gran calidad y de inmejorable sabor como los de la D.O.P. Torta del Casar, la D.O.P. Queso Ibores y la D.O.P. Queso de Acehuche.

Cuenta la provincia con excelentes caldos: aceite de oliva, de calidad y propiedades inigualables, como los de la D.O.P. Gata-Hurdes y la D.O.P. Villuercas-Ibores-Jara; vinos de pitarra, elaborados artesanalmente y en pequeñas cantidades, en toda la provincia y vinos mejor elaborados en la Sierra de las Granadas o en Cañamero, con la D.O. P. Ribera de Guadiana y la I.G.P. "Extremadura" (Vinos de la Tierra); sin olvidar los licores del Valle del Jerte, como el "Kirch" o el "Gloria", etc.

El viajero podrá encontrar una excelente miel en la D.O.P. Villuercas-Ibores y el polen de una pureza y sabor incomparable también en las Hurdes.

Los postres están representados por los dulces caseros de larga tradición árabe y frutas como las cerezas de la D.O.P. Cereza del Jerte que constituyen el broche de oro de nuestra cocina.

Para finalizar señalar que considero fundamental la creación de un producto turístico gastronómico: "Cáceres, te Enamorará su Gastronomía", "Cáceres de Corazón Gastronómico" o "Cáceres Paraíso Gastronómico", etc., habría que buscar un nombre atractivo, avalado por las instituciones públicas y privadas, con un atrayente abanico de experiencias y actividades, con un servicio personalizado, con una buena selección de hoteles y restaurantes, etc., intentando realizar una propuesta de valor integral para satisfacer las necesidades del turista que nos visite; intentando conseguir una demanda turística cada vez de mayor calidad. Sería bueno además que formara parte del concepto actual del "Slown Food & Drink", que pregoniza un ritmo de vida lento para gozar al máximo los momentos de disfrute de ocio.

