



Memoria 2017



La Cofradía Extremeña de Gastronomía fue fundada el 9 de junio de 1980. En todo este tiempo el fin ha sido muy claro: preservar la cultura gastronómica como parte fundamental del patrimonio histórico y cultural extremeño.

Se puede afirmar que la Cofradía Extremeña de Gastronomía ha sido el primer intento serio de rescatar y difundir la cocina de nuestros pueblos, pero no sólo eso, sino que también acometió desde el primer momento el análisis de la vida cotidiana, la permanencia de las tradiciones, los problemas económicos y comerciales que surgen en la alimentación, etc.; haciendo en definitiva un estudio antropológico amplio que intenta salvar conservar lo existente y recuperar lo perdido.

Hoy se potencia la filosofía de la Cofradía Extremeña de Gastronomía señalando los principios que deben configurar tanto su vida interna —un espíritu de estrecha solidaridad entre los cofrades— como las relaciones externas ante la sociedad extremeña, evitando que la Cofradía Extremeña de Gastronomía sea plataforma de intereses mercantiles y comerciales.

En la actualidad la Cofradía Extremeña de Gastronomía trabaja en temas relacionados con nuestros productos agroalimentarios con el fin de fomentar y desarrollar sus numerosos recursos, ensalzar sus extraordinarias cualidades, animando a su consumo y destacando sus peculiaridades. Se están organizando diversos actos y jornadas gastronómicas que redunden en la promoción de los productos saludables, y muy especialmente aquellos, en los que se pueda mostrar una mejor degustación y utilización de los mismos, así como de su conocimiento.

Decálogo de Intenciones

- Establecer relaciones especiales con la Junta de Extremadura, Diputaciones, así como con otras instituciones y organismos: asociaciones, entidades feriales, medios de comunicación, etc.
- Investigación, promoción y prácticas de las artes, productos y actividades culinarias y gastronómicas, y divulgar sus excelencias.
- Cuidar y defender la pureza de las traiciones y costumbres vinculadas a la cultura gastronómica extremeña y su evolución respetuosa.
- Crear vínculos con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y de Indicaciones Geográficas Protegidas de la Comunidad.
- Dar a conocer las características y aspectos más relevantes de los productos y de la gastronomía extremeña en nuestra tierra, resto de España y Portugal.
- Realizar jornadas por todo el territorio extremeño para rescatar y promocionar la cocina y los productos de las zonas visitadas, así como fomentar las rutas gastronómicas, como factor de atracción turística.

- Promocionar la cocina con identidad extremeña en la restauración pública, potenciando e impulsando su presencia en las cartas de los restaurantes de la región, y buscando la sencillez en la elaboración de los platos, preservando el sabor natural, la calidad y autenticidad de los productos utilizados y así, desde la tradición, buscar la innovación.
- Celebrar actos sociales, educativos, culturales gastronómicos en defensa de nuestros productos y de la promoción y estudios de los mismos.
- Celebrar jornadas de difusión de los productos y de la gastronomía extremeña en las escuelas, institutos, universidad...
- Mantener relaciones de hermandad y colaboración, con otras asociaciones de Extremadura, resto de España y Portugal.



Los primeros estatutos de la Cofradía Extremeña de la Gastronomía fueron aprobados el 9 de junio de 1980 siendo actualizados en la primavera de 1990. Estos estatutos marcan unos objetivos muy concretos que podríamos resumir en lo siguiente: «Es objetivo esencial de la Cofradía contribuir al desarrollo cultural de Extremadura utilizando para ello la gastronomía como cauce principal, difundiendo la causa de la buena mesa, de los vinos y productos típicos de la región extremeña al nivel más elevado posible. Sus criterios son los de calidad, autenticidad, tradición e higiene».

Sin falsas modestias podemos afirmar que la Cofradía Extremeña de Gastronomía ha sido el primer intento serio de rescatar y difundir la cocina de nuestros pueblos pero no como un hecho aislado sino en interacción con la vida cotidiana, la permanencia de las tradiciones, los problemas económicos y de comercialización, haciendo pues un estudio antropológico amplio. Por eso la Cofradía quiso desde el primer momento descubrir recetas y estimular a los gestores de la cocina pública, informar a las generaciones venideras, conocer los índices económicos en que se mueven las industrias del vino, pimentón, quesos, etc., estudiando sus matizaciones diferenciales.

Todo ello nos ha llevado a organizar nuestra actividad en diferentes frentes:

I) Celebración de jornadas anuales que exalten un producto, una tradición, buscando alternativas y nuevos puntos de vista, etc. Con tal carácter se celebran:

- Día de la caza y la cazuela.
- Día de la seta extremeña, en colaboración con Adenex y la Sociedad Micológica de Extremadura.
- Matanza didáctica extremeña.

- Jornadas sobre productos naturales, en colaboración con Adenex y la Sociedad Micológica de Extremadura.
- Encuentro con los platos fríos y los peces de río.
- Jornadas de la Dieta de la Dehesa.

II) Publicaciones:

En diferentes medios y sobre temas diversos. Así, los diarios Hoy, Extremadura, la revista Club de Gourmets, etc., han dado cabida a trabajos sobre el cerdo ibérico, el toro de lidia, la cocina de Navidad, la de Carnaval, etc. Realización de folletos para la Dirección General de Turismo.

Cuaderno popular sobre las setas en Extremadura, en colaboración con la Sociedad Micológica. Cuaderno sobre los quesos de Extremadura. Recetario de cocina extremeña, con más de 600 recetas recogidas pueblo a pueblo y un amplio estudio sobre el origen de nuestra cocina.

A día de hoy en esta obra se ha materializado el esfuerzo por catalogar, recuperar, conservar y poner en valor el excelso recetario tradicional extremeño. Un compendio de recetas que sin duda se ha convertido en el libro de cabecera de grandes maestros de la cocina como son Eustaquio Becedas o Toño Pérez. Una obra imprescindible, aplaudida sin reservas por el sector dentro y fuera de nuestras fronteras.

III) Otros:

- Organización de semanas de gastronomía regional. .
- Participación en la feria del queso de Trujillo.
- Conferencias, mesas redondas. Colaboración con ferias y congresos.
- Concesión del premio Mejor Restaurante del Año y Mejor Cocinero del Año.
- Reuniones con panaderos, ganaderos, envasadores, cosecheros, etc.
- Asesoramiento a guías gastronómicas.



- Programas de radio semanales.
- Participación como jurado en los concursos y certámenes más prestigiosos de la región (Campeonato de Extremadura de Cocineros, concurso de pan artesano, certamen gastronómico del tomate en la cocina, etc.)

IV) Estudios e investigaciones:

- Sobre temas o productos monográficos o bien sobre alternativas a métodos de cocción. Formación interna.

- Estudio de zonas con la realización de visitas de prospección previamente determinadas.

En resumen, pretendemos trasladar a la conciencia social la plena dignificación de nuestras costumbres, buscando con inquietud y sencillez la mejoría de su entorno social, ambiental, histórico y cultural, defendiendo un estilo de vida y evitando su deterioro. Por ello y para ello estamos abiertos a cualquier sugerencia o colaboración que nos ayude a cumplir nuestros fines.



Bibliografía De La Cofradía

Editados por Cofradía Extremeña de Gastronomía

“Recetario de Cocina Extremeña” Estudio de sus orígenes, 1985.

“Lo que la Cofradía dice”

“Cuadernos populares sobre las setas en Extremadura” en colaboración con la Editora Regional de Extremadura y Sociedad Micológica.

“Cuadernos populares sobre los Quesos en Extremadura” en colaboración con la Editora Regional de Extremadura.

“Cuadernos populares sobre la Matanza en Extremadura” en colaboración con la Editora Regional de Extremadura.

“Gastronomía Extremeña: las denominaciones de origen.” 1995.

“Mesa y Fogón “ 7 números. 1996 y 1997.

“Nuevo Recetario de Cocina Extremeña” 1ª edición 2001.

“Nuevo Recetario de Cocina Extremeña” 2ª edición 2006.

“Gastronomía de un territorio Fedesiba, Sierra Grande-Tierra de Barros” 2008.

“Arroz Extremeño” Primera Jornada Gastronómica, 2006.

“Tomate Extremeño” Primera Jornada Gastronómica, 2007.

“Primera Jornada Gastronómica en Sevilla” 2007.

“Jornada del Aceite” Sierra de Gata 2009.

“Mesa y Fogón” II época, nº 1 especial 30 aniversario, 2010.

“Luis Chamizo” La gastronomía en dos poetas populares, Guareña 2011.



“J. M. Gabriel y Galán” La gastronomía en dos poetas populares extremeños, Guijos de Granadilla 2011.

“Mesa y Fogón” II Jornadas JamónTur, Monesterio 2012.

Colaboraciones y asesoramientos

“Extremadura: Badajoz Gastronomía editado por Editorial Mediterráneo.

“Extremadura: Badajoz y Cáceres Gastronomía. editado por Editorial Mediterráneo.

“Extremadura Paraíso Gastronómico” 1992, Pabellón de Extremadura Expo, editado por Paexpo 92.

“Coleccionable de Cocina Extremeña” 1990, editado por Hoy diario de Extremadura.

“Cocina tradicional de Extremadura y Alentejo” Fichas coleccionables, Gabinete de Iniciativas Transfronterizas de Évora y Mérida.

“Eustaquio Becedas apuntes y recetas de un cocinero” 2008, Editado por Qaracter de Ediciones de Cáceres.

“La cocina Extremeña a orillas del Ebro” 2008, editado por la Consejería de Cultura y Turismo, Junta de Extremadura.

“Extremadura un destino gastronómico” 2008, editado por la Consejería de Cultura y Turismo, Junta de Extremadura.

“Secretos de la Patata” 2009, editado por Club Rotario de Cáceres.

“Recetas de cocina con castañas” Comarca de Villuercas Jara, 2014, editado por APRODENV.

“Extremadura Cuatro Estaciones” 2016, editado por la Dirección General de Turismo, Junta de Extremadura.

Entre las acciones que periódicamente desarrolla la Cofradía Extremeña de Gastronomía figuran las “Jornadas Gastronómicas”. Se trata de dedicar un día a un producto, en que se aúnen el conocimiento teórico del mismo, en cuanto a su naturaleza y producción, con el conocimiento práctico de sus cualidades alimenticias y culinarias. El esquema que se viene siguiendo hasta ahora es semejante: un especialista en la materia imparte una conferencia o charla; le sigue una visita guiada a algún centro de producción, transformación o elaboración, y se completa la jornada con una comida en algún restaurante de la zona, en la que el producto al que se dedica la jornada tiene una presencia preponderante, bien a través de varias elaboraciones del mismo plato o de platos diferentes en los que se halle presente el producto de que se trate.

El listado de estas jornadas en los treinta y siete años de vida de la Cofradía es amplio: se han dedicado jornadas a los platos fríos,

a la caza, a los peces de río, a las plantas silvestres, aromáticas y especias, a las carnes de Extremadura, a los productos agroalimentarios, matanzas didácticas... Ya hasta se hace difícil recordar. En la última etapa, cuando el presupuesto lo permite, cada jornada se viene completando con la edición de un pequeño librito de 30 páginas, en el que, además del programa de la Jornada, se dan informaciones sobre el producto, la industria o empresas a visitar y otros aspectos de interés turístico gastronómico de la zona donde se celebran. Dentro de la última etapa se han celebrado varias jornadas:

2005

Monesterio.-Jornada dedicada al “Cerdo Ibérico”. Los cofrades y acompañantes participaron en una matanza en la finca El Cortijo (Dehesa). Después del desayuno matancero se mató el cochino. Un experto fue comentando todo el proceso

del despiece y explicando de donde proceden las distintas piezas nobles del cerdo.

Después todos los asistentes visitaron la fábrica Jamonesterio y los centros de interpretación Vía de la Plata y el de la Naturaleza. La comida en torno al cerdo ibérico de la Comarca de Tentudía, se celebró en el Restaurante El Rinconcillo, responsable de la parte gastronómica.



2006

Trujillo.-Jornada “Encuentro con la tradición”: Después de una visita turística por la ciudad de Trujillo, el restaurante Pizarro, de la mano de las hermanas Isabel y Manuela, elaboró un menú degustación sobre la cocina tradicional.

Jornada sobre el “Arroz Extremeño”, con visita a la factoría de “Extremeña de Arroces”, en Miajadas, a la que seguiría mesa redonda y almuerzo en el

restaurante de FEVAL, donde varios cocineros presentaron diferentes elaboraciones de arroz.

Presentación libro “Nuevo Recetario de Cocina Extremeña de la Cofradía Extremeña de Gastronomía” 2ª edición, tirada de 2000 ejemplares. Se realizó en MIAJÓN, Muestra Gastronómica de la Provincia en Badajoz. Los cofrades asistentes también participaron en las actividades programadas en MIAJÓN.

2007

Jornada dedicada al “Tomate Extremeño”: los cofrades visitaron en Santa Amalia “Tomates del Guadiana”, visita a la que seguiría una mesa redonda en las instalaciones de FEVAL, en cuyo restaurante Ágora varios cocineros ofrecieron sus creaciones, con tomate, naturalmente.

Ese mismo año tenía lugar la primera jornada “Gastronómica extremeña en Sevilla”. No se trató aquí de un producto, sino de dar cobertura a la presentación de una obra, “Cien Recetas” de Fray Juan de Guadalupe. Con este motivo, se organizó una cena a base de productos extremeños en el Restaurante Egaña Oriza, a la que seguiría al día siguiente una comida en el restaurante de la Casa de Extremadura en Sevilla.

Jornada sobre la “Caza” en el Castillo de la Arguijuela Cáceres. Se degustaron platos con recetas del libro “Cocina de Caza Extremadura”, que César Ráez publicó en febrero de 2006, patrocinado por la Asamblea de Extremadura y que la Cofradía apoyó con esta jornada.

Participamos en las jornadas de “Turismo Cinegético” en Llerena con la ponencia de nuestra compañera cofrade Felisa Zamorano, La caza, su historia y gastronomía como atractivo turístico.

2008

Puebla de la Reina.- Jornada sobre la “Matanza Tradicional Extremeña”. Con una matanza tradicional extremeña hizo su aparición pública “oficial” la Cofradía. Tuvo lugar el día 25 de enero de 1981 en la finca Cansini de Badajoz. El objetivo fue, además de la presentación de la Cofradía, la defensa de esta tradición tan arraigada antiguamente en nuestra tierra, como es la “Matanza Extremeña” y velar por la especie porcina autóctona el cerdo ibérico.

Jornada “Especias y plantas Aromáticas”, Mesa redonda Especies y plantas aromáticas en la cocina extremeña, organizada por la Cofradía y la Sociedad Extremeña de Endocrinología, celebrada en el Restaurante El Sigar de Badajoz, cuando finalizó la mesa los miembros de las dos asociaciones dimos cuenta de un menú



degustación preparado para la ocasión por David Núñez, Jefe de cocina del restaurante El Sigar.

Presentación libro “Gastronomía de un Territorio, Fedesiba, Sierra Grande-Tierra de Barros”, restaurante El Paraíso, Almendraléjo. Promovido por la Cofradía Extremeña de Gastronomía y la Federación para el desarrollo de Sierra Grande-Tierra de Barros (Fedesiba). Un viaje gastronómico donde se recoge las peculiaridades, recetas y valores gastronómicos de los pueblos de la comarca. El libro pretende divulgar y dar a conocer las excelencias gastronómicas del territorio, diferenciando sus distintas áreas históricas. A continuación, cocineros de siete restaurantes de la comarca elaboraron un menú degustación de platos que aparecen en el libro.

Jornada “La Cocina de la Setas”. Los cofrades visitaron a primera hora la industria transformadora de setas y productos silvestres Julián Martín de Moraleja, después en el hotel Palacio de Coria un cofrade pronunció una charla sobre la seta en la cocina extremeña, seguido de una animada tertulia gastronómica. En el mismo hotel en su restaurante El Mirador de la Catedral degustamos un menú donde las setas y los productos silvestre fueron los protagonistas.

Presentación del libro “Eustaquio Becedas, apuntes y recetas de un cocinero” Diputación de Cáceres. Libro del cofrade de Honor Eustaquio Becedas, editado por Qaracter y con una importante colaboración de la Cofradía.

2009

Jornada del “Aceite Gata-Hurdes”, que se desarrolló en Robledillo de Gata (Cáceres). Allí los cofrades tuvieron oportunidad de visitar el Museo del Aceite, en el cual se realizó una cata de aceite dirigida por especialistas de la D.O.P. “Gata/Hurdes”, seguido de un almuerzo en el Restaurante Parraluz, junto al embalse de Borbollón, en Santibáñez el Alto.

“I Concurso de cocina del cabrito” Capriex, se celebró en Villafranca de los Barros con motivo de la romería de San Isidro. La Cofradía Extremeña de Gastronomía elaboró las bases y protocolo de organización y asesoró técnicamente a los organizadores. Participaron 11 restaurantes de la comarca Tierra de Barros.

Mesa redonda “Los libros y la cocina” Feria del libro Badajoz, intervi-

nieron Juan Mari Arzak, Fernando Bárcenas y los cofrades José Enrique Campillo, Jesús Fraguas y Teresiano Rodríguez, se debatieron los siguientes temas: 1º Los libros de cocina y su utilidad. 2º Los libros y la alimentación: enseñar a comer. 3º Los restaurantes... ¿reflejos de una cultura? 4º ¿Tiene futuro la cocina de siempre? La cocina fusión y otras novedades.

“V Congreso Nacional de Gastronomía Portuguesa”, Santarém Portugal. El miembro de la Cofradía Teresiano Rodríguez, participó en la Mesa “La Cocina de la Frontera y las Perspectivas de Internacionalización”, le acompañaron varios cofrades más, que después asistieron al 29 Festival Nacional de Gastronomía de Santarém.



2010

Jornada “Cerdo Ibérico, curado crudo cocinado”, Badajoz Gastronómico, restaurante Aldebarán, Badajoz. En esta ocasión el almuerzo degustación fue elaborado por Fernando Bárcenas acompañado por alumnos de la Escuela Municipal de Cocina “Ciudad de Plasencia” capitaneados por su director y cofrade, Jesús Fraguas. A la comida además de los cofrades asistieron miembros de Itae y Cetex

“30 Aniversario Cofradía”. Mesa redonda celebrada en Tapear 2010, instalaciones de IFEME Mérida. 30 años de Cofradía, participaron 4 cofrades y el Director Gral. de MCA Hoteles.

“Comida 30 Aniversario” Hotel Mérida Palace. En el Salón Rincón de Baco, se presentó la revista Mesa y Fogón, edición especial 30 Aniversario, acompañado de un

aperitivo de productos extremeño, después en el Patio del Hotel se degustó un menú con inspiración en la cocina extremeña, marinado con vinos de la bodega Pago de los Balancines. Nos acompañaron dirigentes de varias Cofradías Portuguesas, de Cetex y varias personalidades relacionadas con la gastronomía extremeña.

“I Concurso Alimentos de Extremadura” Feval, Don Benito, La Cofradía Extremeña de Gastronomía, colaboró con Fomento de Mercados de Extremadura en la organización del concurso.

Presentación del libro “Secretos de la Patata”, hotel Barceló V Centenario Cáceres. Editado por El Club Rotario de Cáceres donde la Cofradía tuvo una colaboración destacada.

Entrega de premios “Gastronomía 2009”. En el Parador de Turismo de Plasencia se entregaron, a la Escuela Superior de Cocina Ciudad de Plasencia y a Juan Sanguino, jefe de cocina del Parador de Mérida. A continuación se celebró una comida en el restaurante del Parador, que, elaboro un menú especial para la ocasión. Por la mañana todos los asistentes realizaron una visita turística por Plasencia

2011

Jornada “Jira, comer con J.A. Donoso” los cofrades llegaron al Santuario de Ntra. Sra. de Belén en Cabeza del Buey, cada uno con un plato relacionado con las Jiras. Además el restaurante El Almiré nos sirvió Queso de la Serena y nos preparó una Caldereta de Cordero. Con esta jornada se quiso reivindicar los platos que se comían en las Jiras y Romerías, así como el Queso de la Serena y la Caldereta de Cordero.

La Cofradía celebró un homenaje a título póstumo al que fuera un histórico de la restauración en Cáceres, “Eustaquio Blanco”, e hizo entrega a su viuda, María Ángeles Cava, del diploma de Honor de la Cofradía. El acto tuvo lugar en el restaurante que lleva su nombre. La fecha no fue casual: justamente este día se cumplió once meses del fallecimiento de quien durante medio siglo se dedicó en cuerpo y alma a la cocina y gastronomía extremeña. Por otra parte, con este homenaje y el almuerzo que se celebró a continuación, la Cofradía clausuró los actos conmemorativos del XXX Aniversario de su creación, hecho que tuvo lugar precisamente en Cáceres el 9 de junio de 1980.

Jornada La Gastronomía en dos poetas populares extremeños “Luis Chamizo”, Guareña. La Cofradía con la colaboración de la Asociación Cultural Luis Chamizo, organizó esta jornada que empezó con una visita a la Iglesia de



Santa María, a continuación en la Casa de la Cultura el cofrade Antonio Gázquez pronunció en castúo la conferencia, Alimentación y gastronomía en la obra de Luis Chamizo. Después los asistentes en pequeños grupos participaron en la 1ª Ruta de la Tapa Castúa. En el restaurante El Coto, Comida Castúa, degustamos “EL Miajón” a través de un menú elaborado por Manuel Frías, responsable de la cocina de El Coto, muy relacionado con la obra de Luis Chamizo.

Jornada La Gastronomía en dos poetas populares extremeños “José María Gabriel y Galán”, Guijo de Granadilla. La Cofradía con la colaboración del Ayuntamiento de Guijo, organizó esta jornada que empezó con una Velada literaria en la Casa de la cultura, donde el cofrade Teresiano Rodríguez pronunció la conferencia Alimentación y gastronomía en la obra de Gabriel y Galán. Los cofrades hicieron una visita guiada a la Casa-Museo de

Gabriel y Galán, después se pasó al restaurante “La Jara” que preparó para todos los asistentes, un almuerzo galaniano.

2012

Premio “Jamón de Oro” VII edición. En el Restaurante Torre de Bujaco, Cáceres, Matías Macías Amado, recibió una insignia de un jamón de oro, como presidente de la Cofradía Extremeña de Gastronomía, de mano de Rafael Arnaiz Arroyo. También recibieron el premio, el médico Agustín Muñoz Sanz; Isidro Fernández Jiménez, director-gerente de Lactoccyex; y el Centro de Formación de Tropa de Cáceres Cefot 1.

1ª Jornada “JamónTur”. Dehesa de Solana, Herrera de Alcántara. El Jamón Ibérico de Bellota y su influencia en el Turismo Gastronómico Extremeño. Los cofrades iniciaron un viaje al mundo del jamón para descubrir los secretos de una de las joyas de nuestra gastronomía, aprendi-

mos a diferenciar los distintos olores del jamón en su proceso de elaboración (salazón, asentamiento, secado, maduración y envejecimiento en bodega), visitamos las instalaciones de la industria elaboradora Dehesa de Solana, guiados por el cofrade Jesús Ventana, experto en Jamón Ibérico y Javier Hidalgo, director técnico de la planta. Después se realizó una cata comentada de productos ibéricos donde se expusieron nociones básicas de corte de paletilla.

2ª Jornada “JamónTur” Monesterio. Un viaje al mundo del jamón de Monesterio a través de la dehesa, la montanera y su Museo. Hicimos un paseo por la dehesa donde en esta fecha comienza la “Montanera” periodo en el que los cerdos ibéricos pueblan nuestras dehesas, agachan sus cabezas y buscan su manjar maspreciado, las bellotas, periodo que termina en febrero y que está poco explotado turísticamente. Subimos al Monasterio de Ten-

tudía. Visitamos el Museo del Jamón, donde celebramos una tertulia gastronómica en torno a la importancia de la Montanera para el buen jamón. En el restaurante El Rinconcillo, Antonio Parra nos preparó un menú degustación a base de jamón y productos de la dehesa.

X Encuentro Nacional de Cofradías Enogastronómicas de España, Córdoba. (3 días). Asistió una buena representación de la Cofradía Extremeña de Gastronomía, que participó, a primera hora en el Congreso Las Cofradías Enogastronómicas: Un potencial de futuro, celebrado en el Auditorio del Rectorado de la Universidad. Participamos a medio día, en una Muestra gastronómica de todas las cofradías participantes (35 Cfr., 400 pax). En un expositor, todos los cofrades asistentes, con un delantal de Alimentos de Extremadura dimos a degustar, Queso de la Serena D.O.P, solomillo de Ternera de Extremadu-



ra I.G.P., asado por un cofrade, vino de la bodega Pago de los Balancines y bombones de Higos de Almoharín. También repartimos material de promoción relacionado con el turismo y la gastronomía extremeña, que nos facilitó la Dirección Gral. de Turismo, El Patronato de turismo de la DIP de Badajoz, Alimentos de Extremadura, las D.O. y empresas que aportaron los productos. Todo un éxito la degustación de los productos extremeños, siendo de los más valorados del encuentro.

2013

Cañamero.- Homenaje póstumo al cofrade Matías Rodríguez Pazos, fallecido recientemente. Celebramos una Asamblea General Extraordinaria, donde se trataron entre otros temas la aportación del cofrade Matías Rodríguez durante su larga vida, al buen funcionamiento de la Cofradía, a continuación se celebró una comida donde nos acompañaron sus familiares.

La Asociación de Celiacos de Extremadura organizó la “IV Jornadas Gastronómicas sin Gluten” Don Benito. Asistimos para apoyar las jornadas y formarnos acerca de la Dieta sin Gluten y Enfermedad Celiaca, una de las enfermedades crónicas más comunes de España.

Jornada “Jira campestre 33 Aniversario” finca Cansini Badajoz Los cofrades asistentes celebraron el aniversario de la Cofradía con una Jira donde cada asistente llevo la fiambarrera bien repleta de productos propios para la ocasión. También se celebró una cata de pan artesano extremeño, participaron 12 panaderías.

Jornada “Torta del Casar”, Asamblea general extraordinaria Casar de Cáceres. A primera hora visitamos el Museo del Queso y después la empresa Quesos del

Casar, donde su gerente nos explicó todo el proceso de elaboración de la Torta y otros quesos que degustamos al final de la visita. Todos los cofrades y acompañantes nos trasladamos a la Universidad Popular, donde Javier Muñoz director técnico del C.R.D.O.P. Torta del Casar dirigió una cata en torno a este queso con D.O.P. Los cofrades abandonaron la cata para trasladarse al restaurante Casa Claudio, donde se eligió en asamblea al cofrade Ángel de Llera Grajera como nuevo presidente, en sustitución de Matías Macías Amado. A continuación dimos cuenta de un menú degustación elaborado por Claudio y su equipo con protagonismo especial de la Torta del Casar.

2014

Jornada “La caza y su gastronomía”, Valencia de Alcántara Por la mañana realizamos una visita turística por el conjunto histórico monumental de Valencia de Alcántara. A mediodía, el cofrade Juan

José Viola, buen conocedor de la cinegética extremeña, pronunció una charla sobre “Situación actual de la caza”. A continuación nos trasladamos al El Clavo, restaurante con solera en Valencia de Alcántara, donde María Ignacia, Luisa y Vitin, nos prepararon un menú degustación con varias piezas de caza.

”Jornadas Gastronómica Sierra de la Estrella” Portugal. Jornadas de confraternización de la Cofradía con la Confraría Queijo Serra da Estrela. Una aventura de los conocimientos y los sabores, sobre el Pão, el Queijo y Leitão portugueses. Los cofrades asistentes llegaron a la ciudad de Seia, y pasaron a un acreditado restaurante que data de 1935, para degustar un menú típico portugués. Por la tarde visitaron el Museo del pan y una quesería. Por la noche, cena cofrade con la Confraría do Queijo. Al día siguiente los cofrades se trasladaron a Coímbra, donde se realizó una vista pano-



rámica de la ciudad y visita turística gastronómica, guiada por el cofrade Diogo, degustando los famosos pasteles de Tentugal. Nos trasladamos a Mealhada donde se celebró la comida en torno al Leitão, deliciosa comida de lechones de siempre, regados por el afamado vinho da Bairrada D.O. y el Pão de Mealhada. Esta terna de productos sumada al agua do luso, conforman los pilares en que se basa la fiesta gastronómica anual denominada “As quatro maravilhas da mesa da Mealhada”.

Jornada “Platos fríos y peces de río”, Cocina tradicional de la Zarza, La Zarza. Por la mañana los asistentes realizaron una visita cultural a la Ermita Ntra. Sra. de las Nieves. A continuación en la Casa de la Cultura con bienvenida el Sr. Alcalde y palabras de nuestro Presidente, se celebró una Mesa Redonda donde el cronista de La Zarza, Pedro Espinosa nos habló sobre la “Breve historia, profesiones, usos y

costumbres de la localidad y el cofrade Antonio Gázquez pronunció una conferencia coloquio “La gastronomía del estío” (platos fríos y peces de río), todo moderado por el cofrade Francisco Trinidad. El almuerzo se celebró en el Mesón Casa López, que sirvió un menú degustación de platos fríos, peces de río y cocina tradicional zarceña.

“Premios San Lorenzo” ACO-CYREX, Los Santos de Maimona. la Junta Directiva de La Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura otorgo el premio San Lorenzo 2014 a la Cofradía Extremeña de Gastronomía, por su defensa de la gastronomía extremeña durante sus 34 años de existencia. Se entregó con motivo de la festividad de San Lorenzo, en la Ermita del mismo nombre en los Santos de Maimona.

Jornada “La Cocina Rayana en la Campiña de La Codosera. La Codosera. A primera hora los cofrades y acompañantes visitaron la Ermita de Ntra. Sra. de Chandavila y sus entornos naturales de “El Marco” y “La Rabaza”. En la Casa de la Cultura, Mesa Redonda. Bienvenida del Sr. Alcalde, saluda del Presidente Ángel de Llera, intervención de los cofrades Juancho Viola y Diogo Pereira y conferencia coloquio por J.R. Alonso de la Torre: “La fusión de la cocina extremeña-alentejana en la Raya”, moderado por el cofrade Teresiano Rodríguez. La comida se celebró en Brasería “Portugal” que ofreció un menú largo y estrecho de cocina tradicional extremeña y alentejana con gran sabor rayano.

2015

Como contribución de la Cofradía a “Cáceres, Capital Española de la Gastronomía”, se celebró una Asamblea

Extraordinaria en Cáceres, restaurante Tapería El Requeté, con el siguiente orden del día: Debate programático: La Cofradía Extremeña de Gastronomía en el siglo XXI. Después de la reunión Ramón Caso, jefe de cocina de El Requeté elaboro un menú especial Cáceres Capital.

Jornada “Los alimentos y la Gastronomía de Extremadura” Sala Malinche. Complejo Cultural San Francisco. Cáceres. Jornada, co-organizada por la Cofradía y la Dirección General de Turismo en el marco de las acciones de Cáceres Capital Española de la Gastronomía. La Jornada la inauguraron D. Francisco A Martín Simón, Director General de Turismo y D. Ángel de Llera Grajera, Presidente de la Cofradía, acompañados en la Mesa por el cofrade D. José Enrique Campillo, con el tema: “La dieta de la Dehesa”; D. Juan Serna Martín, tema: “Alimentos y personajes extremeños”; D. Joaquín Araujo, tema: Un manjar



para los sentidos”; Toño Pérez, tema: “La gastronomía de la Dehesa”. Los ponentes; dieron unos “apuntes magistrales” en sus especialidades, pusieron en valor y defendieron la Dehesa Extremeña desde variados e interesantes puntos de vista, y señalaron a la Cofradía como un referente en sus iniciativas personales y profesionales. Los asistentes en torno a 100, disfrutaron de un Vino de honor y degustación de productos de la Dehesa, servido en el histórico y bello claustro alto, que dio cobijo a un excelente ambiente de amistad y coloquio cercano.

Jornada “Gastronomía de la Dehesa” Monesterio. Con motivo de la II Semana gastronómica de la Dehesa, el Ayuntamiento de Monesterio organizó una Mesa redonda sobre la gastronomía de la dehesa, que contó con la colaboración de la Cofradía. Participaron el Sr. Alcalde D. Antonio Garrote, que dio la bienvenida, el cofrade Antonio Gázquez, que habló de: “El

nacimiento de una nueva gastronomía”; Juan Pedro Plaza, con el tema: “La dehesa extremeña un mercado natural y ecológico; Manuel Gil Felipe, hablo de: “La dehesa su experiencia e investigación”; Antonio Parral Atienza, disertó sobre: “La cocina de la dehesa”. Introdujo los temas y moderó la mesa, el cofrade Matías Macías. Después de un animado debate, se ofreció un Vino de honor con productos de la dehesa.

Jornada “Sierra de Gata” San Martín de Trevejo. Los cofrades asistentes visitamos la zona quemada. Después en la Hospedería de San Martín de Trevejo, nos dieron la bienvenida las autoridades de la zona (Señor Alcalde de San Martín de Trevejo y Sr. Alcalde de Villabuenas) y mesa redonda donde intervinieron además de los alcaldes citados nuestro cofrade Teresiano Rodríguez. Se abordaron temas relacionados con el incendio acaecido en Sierra Gata, tales como la población y economía de la

zona, plan de desarrollo, el presente y futuro del campo y las principales producciones, especialmente vino, aceite y aceitunas, turismo, gastronomía...etc. La hospedería nos sirvió un almuerzo con productos de la comarca. Esta jornada se celebró como contribución de la Cofradía en apoyo a la recuperación de la zona tras su desolador incendio.

2016

Jornada en apoyo de la Cofradía a “MÉRIDA Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica”, Mérida. A primera hora se realizó una visita turística-cultural por la ciudad. A media mañana los cofrades se reunieron en Asamblea extraordinaria en el restaurante Gonzalo Valverde, para tratar entre otros temas, la propuesta de la Cofradía para Mérida Capital Gastronómica y elección temporal de nuevo presidente y secretario

por dimisión de los anteriores. Se nombró por unanimidad, presidente a Isidoro Gines y secretario a Francisco de J. Valverde. El cocinero Gonzalo Valverde preparó un Menú con un guiño a la cultura gastronómica iberoamericana, con productos llevados y traídos de América y sus elaboraciones, regados por vinos Ribera del Guadiana elaborados en Mérida.

Almuerzo de trabajo, Sr. Presidente de la Junta D. Guillermo Fernández Vara, con miembros de la Cofradía Extremeña de Gastronomía y la Academia Extremeña de Gastronomía. Mérida. En la ESHAEX, Escuela Superior Hostelería y Agroturismo, se celebró este encuentro para informar al Sr. Presidente de la situación actual de la gastronomía extremeña, desde el punto de vista de la Cofradía y la Academia, resultando una comida muy provechosa. El menú lo elaboraron y sirvieron alumnos de la ESHAEX.



Jornada “La Cerecera” Plasencia. Por la mañana se visitó la empresa de Malpartida de Plasencia “Campo y Tierra del Jerte”. Nos mostraron sus instalaciones y su tecnología aplicada al proceso de la cereza. Después realizamos una visita turística-cultural por Plasencia, guiados por nuestro cofrade secretario Paco Valverde. La comida se celebró en el Palacio Carvajal Girón, Karol Fraguas y su equipo de cocina, nos preparó un menú con presencia de la Cereza del Jerte.

“EL PAN EN EXTREMADURA” ESHAEX, Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo, Mérida. Jornada de divulgación, exposición, concurso y cata maridaje comentada sobre el pan, con motivo de “Mérida Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2016”. ESHAEX, Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo, Mérida.

-Se realizó una muestra exposición de los principales tipos de panes de calidad y sus derivados elaborados en la actualidad en las distintas comarcas extremeñas, (se contactó con 45 panaderías extremeñas de las que participaron 14) más algunos tipos de panes portugueses y latinoamericanos (elaborados en Eshaex). Se expusieron más de 400 piezas.

-Concurso de “PAN ARTESANO TRADICIONAL EXTREMEÑO”. Fueron once las panaderías participantes con gran nivel del producto.

-Cata-maridaje de pan con productos D.O., aceite, aceitunas, patatera..., comentada por un experto.

Con esta actividad hicimos un acercamiento al papel que el PAN ha tenido, tiene y debiera tener en la alimentación de los extremeños y el análisis de la valoración y potencialidades gastronómicas de este alimento.

La organización corrió a cargo de la Cofradía, con el apoyo de Mérida Capital Ibe-

roamericana de la Cultura Gastronómica, ESHAEX y la colaboración de la Dirección General de turismo. Asistieron en torno a 150 pax.

Libro “Extremadura Cuatro Estaciones”. La Cofradía colaboró con la Dirección General de Turismo, a través del cofrade Matías Macías Amado, en la edición de este libro que se presentó en New York, con motivo de la participación de Extremadura como región destacada en las acciones del Cómete España.

Jornada “Extremadura Gourmet: Jamón”. Jornada organizada por la Dirección General de Turismo en Jerez de los Caballeros. Participó el cofrade José Enrique Campillo con la ponencia, La dieta saludable de la Dehesa: El ejemplo del jamón.

Jornada “Extremadura Gourmet: Sabores Gourmet”. Jornada organizada por la Dirección General de Turismo en Plasencia. La Cofradía colaboró en la organización de esta jornada de clausura en la que además participó el cofrade Matías Macías Amado con la ponencia, El pan artesano de Extremadura. Siguió una Mesa redonda donde participaron además, los paraderos premiados en el primer concurso de pan artesano extremeño celebrado en Mérida.

2017

“Semana Gastronómica de la Dehesa” Monesterio. Organizada por el Ayuntamiento de Monesterio, la Cofradía colaboró con la presencia del cofrade José Enrique Campillo, que pronunció la conferencia, La dieta saludable de la Dehesa: El ejemplo del Jamón.



Asamblea General Extraordinaria, Cáceres. En el restaurante Albalat, se celebró Asamblea para elegir presidente y cargos vacantes del consejo rector. Después de un amplio debate y sin que hubiera candidatos a presidente y resto del consejo rector, se eligió, por unanimidad, presidente al cofrade Matías Macías Amado. La asamblea le facultó para nombrar entre los cofrades a los miembros del consejo rector. Manuel Espada y Juan Miguel Palacio, responsables de cocina del restaurante Albalat, elaboraron un menú degustación basado en la cocina extremeña renovada.

“I Certamen Gastronómico del Tomate Extremeño: El Tomate en la cocina” Santa Amalia. El presidente de Tomates del Guadiana, le pidió colaboración a la Cofradía, a través del cofrade Matías Macías, para celebrar un concurso de cocina en torno al tomate extremeño. Ma-

tías elaboró el protocolo de organización, las bases y colaboró en la organización del evento. Participaron 7 concursantes, seleccionados de entre 22 cocineras/os inscritos previamente. La organización corrió cargo del Ayuntamiento de Santa Amalia, con la colaboración y asistencia técnica de la Cofradía Extremeña de Gastronomía. El Jurado, presidido por el cofrade Matías Macías y por Fernando Valenzuela estuvo compuesto por 7 miembros, mujeres y hombres expertos en la materia.

Premio “Encina de Plata” Barcarrota. El Ayuntamiento de Barcarrota, una vez valorado por parte de la organización del XII CERTAMEN GASTRONÓMICO DEL CERDO IBÉRICO, concede el Premio Gastronómico “Encina de Plata” a la Cofradía Extremeña de Gastronomía, por sus 36 años de existencia defendiendo y promocionando los productos extremeños y su gastronomía. Premio creado con el objetivo de reconocer

la labor de aquellas empresas, entidades y personas que contribuyan a la difusión de la gastronomía y del cerdo ibérico.

Jornada “Comer con” Felisa Zamorano, Llerena. Día de convivencia cofrade y homenaje a nuestra querida compañera Felisa Zamorano Martínez. Felisa nos recibió en la plaza de Llerena donde iniciamos una visita cultural. En la Hospedería Mirador de Llerena, se le rindió homenaje por su dilatada trayectoria como cofrade desde 1981, y se le entregó un DVD con la recopilación del material relacionado con sus actuaciones dentro de la Cofradía. Fernando García de la Orden, jefe de cocina del restaurante Doña Mariana de la Hospedería, nos preparó un menú especial para la ocasión, con productos de temporada.

También durante todo el año la Cofradía participa y colabora a demanda con instituciones públicas y privadas en eventos que se celebran en Extremadura y que estén relacionados con la gastronomía extremeña y sus productos.

Con todo ello la Cofradía Extremeña de Gastronomía ha venido a jugar un papel fundamental de apoyo a los territorios y a sus productos, realizando una labor de catalogación, conservación y promoción de la cultura gastronómica de los pueblos de Extremadura y de sus comarcas, movido por el único interés de contribuir a la puesta en valor de un patrimonio, en muchos casos intangible y que forma parte fundamental de nuestra identidad y de nuestro pasado histórico y que bien habla del devenir de los distintos pueblos y civilizaciones que han poblado y dado vida a estas tierras hasta configurar una identidad gastronómica que nos caracteriza y hace únicos



Cofradía Extremeña de Gastronomía

Presidente Matías Macías

Plaza Iglesia 10, 06477

Puebla de la Reina

Tel: 924360118 / 616272525

matiasma@hotmail.com

