

Mesa y Fogón



Jornada Gastronómica

“Almendralejo, Ciudad del Cava”: El Cava como aperitivo

26 de septiembre de 2026, Almendralejo



Organiza



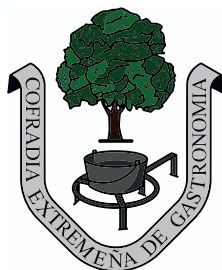
JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes



Mesa y Fogón

Jornada Gastronómica
“Almendralejo, Ciudad del Cava”: El Cava como aperitivo

26 de septiembre de 2026, Almendralejo



Edita

Cofradía Extremeña de Gastronomía. Plaza Iglesia 10, 06477 Puebla de la Reina,
Tlf. 616272525. Correo-e - matiasma@hotmail.com
Blog <https://cofraexgas.blogspot.com>

Coordinación

Matías Macías Amado

Textos

Matías Macías Amado

Isabel García Vázquez

Marcelino Díaz González

Celia Lucas García

Marcelino Díaz González, MCA

Pepe Valades Nieto

Alejandro Molano y Familia, Círculo Mercantil

Aniceto Mesías Iglesia

Fotografías:

Oficina turismo Almendralejo, MCA, Matías M.

Maquetación, Gestión editorial e impresión

Actividades de Marketing y Comunicación de Extremadura S.L.U.
Avda. de Alemania, 1 - Bajo despacho 8 - 10001 Cáceres.

ÍNDICE

Programa _____	06
Dilo con cava_____	07
El porqué de esta jornada, Matías Macías _____	08
La Importancia del cava en Almendralejo, Isabel García ____	11
Los orígenes del cava en Almendralejo, Marcelino Díaz ____	13
La gastronomía extremeña del cava, Celia Lucas _____	17
MCA Museo del Cava de Almendralejo, Marcelino Díaz ____	20
El cava en la cocina, Pepe Valades_____	22
Alejandro Molano y Familia - Repostería Círculo Mercantil____	26
Migas con cava. Desayuno típico de Almendralejo, Marcelino Díaz_____	30
Sangría de cava Vía de la Plata Chardonnay _____	31
Menú degustación - Alejandro Molano y Familia_____	33
Cofradía Extremeña de Gastronomía-Decálogo _____	34
Lista de cofrades _____	37

Programa

Jornada Gastronómica

“Almendralejo Ciudad del Cava”: El Cava como aperitivo

Círculo Mercantil, Almendralejo - 26 de septiembre de 2026

10:00 horas

Encuentro en Rotonda “Precursores del Cava”

10:15 horas

Círculo Mercantil. Degustación y cata comentada de cava de Almendralejo -Isabel García-, con migas extremeñas -Alejandro Molano y familia. Repostería Círculo Mercantil

11:00 horas

Círculo Mercantil. Asamblea general ordinaria -cofrades-

11:00 horas

Visita guiada por Almendralejo -acompañantes-

12:30 horas

Visita Museo del Cava de Almendralejo. Un viaje a través de los orígenes del cava extremeño -Marcelino Díaz-, charlas y cata comentada

14:15 horas

Círculo Mercantil. Presentación Sangría con Cava Chardonnay, de Aniceto Mesías (creador del cava) y los cavas de la comida -Celia Lucas-

14:30 horas

Círculo Mercantil Menú degustación con el cava de protagonista. Alejandro Molano y familia. Repostería Círculo Mercantil

Dilo con Cava

“Existen mil maneras de decir las cosas: en voz alta o en voz baja, en prosa o en verso, con ternura o con pasión, en mayúsculas o en minúsculas, con pocas palabras o efusivamente, cantando o hablando... Amplía tu lenguaje: dilo con Cava. Habrá un antes y un después, porque, si lo dices con Cava, harás hablar al silencio”.

Cava y cultura

El Cava y la cultura de la celebración

“El descorche de una botella de cava es anuncio de un momento especial: aniversarios, inauguraciones, acontecimientos deportivos, presentaciones, despedidas, homenajes... El Cava está siempre presente en todas las celebraciones”.

El Cava, estímulo para los cinco sentidos

Vista: la magia de un cielo dorado en la copa.

Oído: el suave murmullo de su burbujeo.

Olfato: la gratificante percepción de su peculiar aroma.

Tacto: una cascada de sensaciones en el paladar.

Gusto: la culminación de un inmeso placer.



Institut del Cava

ACV Ediciones.

Edición: septiembre de 2001.

Foto:cavadeextremadura.com

El porqué de esta jornada

Los vinos espumosos y el cava forman una parte importante de la buena gastronomía.

La Cofradía Extremeña de Gastronomía en sus 46 años de historia los utilizó en algunas celebraciones, casi siempre, guiadas sabiamente por nuestro querido y recordado cofrade Aniceto Mesías, pero nunca le dedicamos una jornada específica a estos vinos.

Aniceto trató en varias ocasiones iniciarnos en el consumo del cava como aperitivo en las comidas que celebramos, pero sin mucho éxito.

Recuerdo que en la “IV Jornada de la Caza y la Cazuela”, celebrada el 26 de octubre de 1991 en el Mesón La Jara de Puebla de la Reina, en el bodegón que preparamos, pusimos una botella de Cava Vía de la Plata, pero poco más.



Con Aniceto me unía una buena amistad cultivada por la Cofradía y el Mesón La Jara, de mi familia. Me invitó al descorche de la primera botella de Cava Vía de la Plata, lo presentó también en el Mesón y me regaló una de las primeras 6000 botellas que elaboraron; la conservo sin descorchar como recuerdo.

Aniceto me aficionó e inició en el mundo del Cava. Eso me llevó a una colaboración muy interesante a mediados de los 80 del siglo pasado con Codorníu, en la promoción del cava como aperitivo, que dio sus frutos ya que Manuel Raventós, director general de Codorníu, me hizo Miembro de Honor del Círculo Codorníu. Durante varios años me enviaban regalos por mi santo: libros relacionados con el cava y botellas de cava Codorníu ambos con dedicatorias.

En 1999 recibimos un diploma del Instituto del Cava, para el Mesón La Jara, por la colaboración en la campaña del Cava como aperitivo.

En el bautizo colectivo de cofrades, celebrado en Puebla de la Reina el 18 de octubre de 2008, se sirvió como aperitivo el Cava Vía de la Plata junto a vino blanco y tinto.

En la comida de Navidad de la Cofradía en 2017 en Marchivirito, Badajoz, la bodega Encina Blanca de Alburquerque nos presentó su Espumoso Encina Blanca, que tomamos como aperitivo junto a otros vinos.

Últimamente se va haciendo costumbre en algunas jornadas de la Cofradía consumir, principalmente durante toda la comida, cavas o vinos espumosos; eso, entre otras cosas, nos ha motivado para organizar esta Jornada Gastronómica en "Almendralejo La Ciudad del Cava", reivindicando "El Cava como aperitivo".

Para ello hemos contado con Isabel García, responsable de Turismo de Almendralejo, Marcelino Díaz, precursor del Cava de Almendralejo y creador del Museo del Cava, Ale-

jandro Molano y familia, reposteros del Círculo Mercantil, con el Circulo Mercantil de Almendralejo que nos acoge. A todos queremos expresar nuestro agradecimiento. También a los cofrades Pepe Valades, Fernando Valenzuela, Celia Lucas, así como a los autores de los trabajos publicados en este Mesa y Fogón.

Matías Macías Amado

Presidente de la Cofradía Extremeña de Gastronomía



La importancia del Cava en Almendralejo

A comienzos de la década de los 80, un grupo de tres empresarios emprendedores almendralejenses —Pablo Juárez, Aniceto Mesías y Marcelino Díaz— tuvo la intención de crear un producto estrella, aportando ilusión y nuevos caminos para desarrollar nuevas vías de elaboración y comercialización de los productos extremeños, aún poco conocidos en el ámbito nacional. Fue así, tras largos experimentos, muchos viajes y mucha ilusión, como nació el cava de Almendralejo, concretamente el “Cava Vía de la Plata”, inscrito en la D.O. Cava en 1983. Este es el comienzo de la historia del cava en Almendralejo. En 1985, cuando cada uno elige un camino diferente pero al tiempo paralelo, nace el “Cava Bonaval”.

Desde entonces hasta hoy, la elaboración y producción del cava en Almendralejo ha ido creciendo y dándose a conocer más a nivel nacional e internacional. Almendralejo es ya una ciudad con tradición de cava y es conocida como Ciudad Internacional del Vino y Ciudad del Cava.

En la actualidad hay cinco bodegas inscritas en la D.O.P. Cava: Bodegas Vía de la Plata, Bodegas Romale, Bodegas Orán, Bodegas López Morenas y Bodegas Martínez Paiva.

Las principales variedades de uva utilizadas en la elaboración del cava son Macabeo, Parellada y Xarel·lo. Las tres constituyen la columna vertebral del producto.

Existen otras variedades minoritarias como la Chardonnay y la Subirat Parent (también llamada Malvasía o Alarije en Extremadura). Para la producción de cava rosado se utilizan variedades tintas como la Garnacha, la Monastrell,

la Pinot Noir y la Trepát. A partir de esta variedad de uvas se elabora el vino base, que es el vino fermentado que se utilizará para producir el espumoso en una segunda fermentación.

En cuanto al tiempo de crianza que necesita el cava, no existe una norma que estipule un límite máximo. El periodo de la segunda fermentación debe durar al menos nueve meses.

Una fermentación que va de los 18 a los 24 meses potencia la frescura y los aromas florales. La complejidad de los perfumes es mayor cuando la fermentación alcanza los cuatro o seis años. La variedad Chardonnay está presente en algunos reservas y, por lo general, mejora cuanto más tiempo permanece en contacto con las lías.

Isabel García Vázquez



Los orígenes del cava en Almendralejo

Corrían los años ochenta del siglo pasado cuando dos jóvenes ingenieros y entusiastas del vino, Aniceto Mesías y Marcelino Díaz, conscientes de que Almendralejo tenía que elaborar vinos distintos, diferentes de los que se venían haciendo y vendiendo sin nombre, a granel, para ser embotellados en sus lugares de consumo, decidieron elaborar un vino espumoso natural de calidad con denominación de origen Cava, algo muy distinto de lo que hacían los demás.

Ellos sabían lo que muchos ignoraban: que el cava no era un vino exclusivo de Cataluña, que podía elaborarse en toda la geografía española siempre que se hiciera a partir de alguna de las variedades admitidas por el Consejo Regulador y se inscribieran en dicho Consejo, con sede en Vilafranca del Penedès.

Y así lo hicieron. Inscribieron la bodega y los viñedos de la variedad macabeo que la familia Díaz González poseía en Almendralejo y se pusieron manos a la obra. A ellos se uniría Pablo Juárez y, en septiembre de 1982, elaborarían el primer vino base extremeño, que sería embotellado en enero del año siguiente y sometido a la toma de espuma en las flamantes cavas construidas para tal efecto en la bodega.

En diciembre de 1983, tras doce meses de crianza, saldrían al mercado las primeras botellas de cava de Almendralejo.

jo, que causarían gran expectación tanto en Extremadura como en el resto de España.

«¡Quién dice que de Sevilla las sevillanas, quién hubiera dicho que de Almendralejo el cava!», cantaba un grupo rociero.

Todos los medios extremeños de difusión se hicieron eco de ello. Los almendralejenses hacían cola en la bodega de la avenida de la Paz para hacerse con algunas de las primeras botellas cada vez que se degollaban y etiquetaban. Las marcas elegidas por los creadores fueron Vía de la Plata y Bonaval.



Una vez realizada la experiencia conjunta, Aniceto y Pablo crearon su propia bodega y, al solicitar su inscripción en el Consejo Regulador, ya no se les permitió inscribirla en el apartado de Cavas, sino en el de Vinos Espumosos de Calidad, argumentando que iban a cambiar las leyes con motivo de la entrada de España en la Comunidad Económica Europea.

Y así fue. Dos años después, en 1986, cuando se produjo este acontecimiento, el ámbito geográfico de elaboración de los vinos con denominación de origen Cava pasó de ser toda la geografía española a ser el valle del río Ebro, es decir, todos aquellos municipios de la depresión del río Ebro que venían elaborando cavas antes de esa fecha.

Industrias Vinícolas del Oeste, en anagrama INVIOSA, la única productora de cava en Almendralejo, fue conminada a dejar de elaborar cavas y, a cambio, se le concedía la denominación de Vinos Espumosos de Calidad de Almendralejo. Este hecho no fue aceptado por Marcelino Díaz, gerente de dicha sociedad, quien hubo de interponer un recurso contencioso-administrativo contra la Orden Ministerial de febrero de 1986 para defender sus intereses.

Dicho recurso llegó hasta el Tribunal Supremo de Justicia, que falló en 1977 a favor de Industrias Vinícolas del Oeste, S. A., autorizándola a seguir elaborando cavas tal como lo venía haciendo, es decir, a partir de sus propios viñedos y en su bodega de Almendralejo.

Esta sentencia no sería del total agrado de Marcelino Díaz, quien apeló de nuevo solicitando que se ampliara el ámbito geográfico de producción de sus viñedos a todo el término de Almendralejo, apelación que fue aceptada por dicho Tribunal en una nueva sentencia.

De esta forma, el ámbito geográfico de producción de la D. O. Cava se ampliaría con el término municipal de Almen-

dralejo y, al mismo tiempo, con el de Requena, en Valencia, donde Bodegas Torre Oria había llevado a cabo otro recurso contencioso-administrativo por el mismo asunto.

A partir de aquí, cualquier bodega o viticultor que tuviera viñedos en el término municipal de Almendralejo de las variedades contempladas por el Consejo Regulador del Cava podría inscribirlos en dicho Consejo.

Hoy existen cerca de 1.800 ha de viñedos con D. O. Cava y seis bodegas inscritas, que producen en torno a unos doce millones de litros, de los cuales se embotellan cerca de ocho millones de botellas y el resto se vende a granel a otras zonas de la D. O. Cava.

Marcelino Díaz González

Almendralejo, 15/09/2026



La gastronomía extremeña del cava

¿Quién no se ha quedado alguna vez embobado frente a la vitrina de un supermercado, mirando decenas de botellas de CAVA, sin saber cuál elegir?

Yo, sin duda, elegiría una de aquí, de Almendralejo, de Extremadura. Pero... ¿Cuál?

La respuesta es "depende".

Hay vinos que acompañan en la mesa y otros que cuentan historias. El CAVA D.O. de Almendralejo, pertenece sin duda a la segunda categoría. Sus burbujas hablan de tradición, de territorio y de una Extremadura que sabe vestirse de celebración.

En Almendralejo, conocida como la capital del vino de Tierra de Barros, el CAVA ha encontrado un lugar propio. Es uno de los 159 municipios, que están dentro del marco D.O. CAVA, a nivel nacional.

El CAVA es elaborado mediante método tradicional, con una segunda fermentación en botella. Su personalidad se construye con tiempo, paciencia y una materia prima que expresa las particularidades de esta tierra.

Pero volviendo a nuestra pregunta ¿qué es lo que define un maridaje, para elegir un CAVA u otro?

Una de las brújulas gastronómicas del CAVA, es el azúcar. En el CAVA hablar de azúcar no significa hablar solamente de dulzor, es hablar de equilibrio, estructura y posibilidades casi infinitas de posibles maridajes.

El contenido de azúcar, determinará la categoría que aparecerá en la etiqueta y junto con la acidez, la crianza y las características del vino base, condicionan su comportamiento en la mesa.

En la elaboración del CAVA, el azúcar llega después del degüelle, cuando se incorpora el licor de expedición, cuya composición y cantidad ayudan a definir el perfil final del CAVA.

Categoría	Azúcar
BRUT NATURE	menos de 3 g/l o sin adicción de azúcar
EXTRA BRUT	hasta 6 g/l
BRUT	hasta 12 g/l
EXTRA SECO	12-17 g/l
SECO	17-32 g/l
SEMI SECO	32-50 g/l
DULCE	más de 50 g/l

Basándonos en esta tabla, hay siete maneras de disfrutar un CAVA en la mesa:

- BRUT NATURE, es el más seco de la clasificación, es especial e interesante con ingredientes grasos y salinos. En nuestro recetario extremeño, marida bien junto al jamón ibérico de bellota y los quesos. Sus burbujas ayudan a limpiar el paladar.
- EXTRA BRUT, su frescura acompaña bien a los platos ácido, aperitivos y elaboraciones grasas. Marida bien con la ensalada de naranja y bacalao, el zorongollo extremeño y el carpaccio de presa ibérica.
- BRUT, permite equilibrar la grasa, la sal y las especias. La D.O. destaca su versatilidad, incluso con elaboraciones difíciles. Marida bien con las setas, los arroces y con todo tipo de carne ibérica.

- EXTRA SECO, su ligero dulzor es ideal, con platos con un componente dulce y con los quesos. Marida bien con calderetas suaves, los buñuelos de bacalao y los quesos con miel Las Hurdes.
- SECO, Aquí podemos jugar con el contraste dulce-salado y postres no excesivamente dulces. La D.O. lo contempla con postres y maridajes extremos. Ideal con la Torta del Casar con membrillo y con la patatera extremeña con manzana.
- SEMI SECO, su dulzor permite acompañar con las elaboraciones dulces tradicionales como las perrunillas, los repápalos dulces y las torrijas extremeñas.
- DULCE, en este CAVA debe mantener un nivel de dulzor suficiente, para que junto con el postre no parezca ácido. Un maridaje perfecto es, las flores extremeñas con miel, los higos con chocolate y la tarta de almendra.

El verdadero secreto del CAVA, es su frescura, su elegancia y con quien llevarlo a la mesa.

Celia Lucas García

Cofrade, Cocinera y Formadora de la D.O. CAVA

El MCA, Museo del Cava de Almendralejo

El MCA, Museo del Cava Almendralejo, surge ante la necesidad de reunir y exponer al público cuantos objetos y documentos han dado lugar a los más de cuarenta años de existencia de este magnífico vino en Almendralejo.



Llevado a cabo por Marcelino Díaz González, uno de los creadores del cava, en él se exponen cuantos objetos y documentos gráficos han ido produciéndose a lo largo de todos estos años y que fueron custodiados por Marcelino, entre los que se encuentran las primeras botellas de cava elaboradas en 1982, las sentencias del Tribunal Supremo por la que se le autoriza a su bodega a seguir elaborando cavas, así como las diferentes botellas y marcas de cavas y los numerosos premios y reconocimientos obtenidos a lo largo de su vida empresarial.

El visitante podrá sumergirse en el apasionante y mágico mundo del cava extremeño y conocer su historia de la mano de su creador, y al mismo tiempo tendrá la oportunidad de degustar los cavas elaborados por Marcelino Díaz.

Junto a la historia del cava, Marcelino profundiza aún más en las raíces que permitieron en su día la elaboración del cava en Almendralejo y nos describe la apasionante y creativa vida de sus padres, Ángela y Marcelino, de los que se pueden ver numerosos objetos personales del mundo del vino y del aceite, entre ellos las primeras botellas de vino elaboradas en su familia en el año 1931.

Cuenta también con una magnífica colección de botellas de Lar de Barros, el primer vino de calidad producido en Extremadura que marcaría un "... antes y un después ..." en la enología extremeña, y junto a ellos numerosas medallas, premios y documentos gráficos del último cuarto del siglo XX de la historia del vino en Almendralejo.

A ello le seguirá la historia del primer cuarto del siglo XXI con la exposición de los vinos Puerta Palma, que completan los cien últimos años de existencia de vinos en Almendralejo y en la familia Díaz González.

Junto a esta colección de botellas, objetos y documentos del mundo del vino, el visitante podrá encontrar diferentes obras de arte escultórico conceptual entre las que destacan las esculturas Zarandas y Tesón, concebidas por Marcelino para la inauguración del MCA.

Textos del catálogo y página web del MCA



El cava en la cocina

El cava aporta a la cocina un toque de acidez, notas frutales y, por supuesto, una gran elegancia. Funciona muy bien para crear salsas y marinados, ya que su acidez suaviza platos grasos y realza el sabor del pescado y el marisco.

Maridar el cava con marisco —desde ostras recién abiertas a las pringosas navajas asadas, pasando por suntuosos arroces—, así como con especias, quesos y setas, funciona de maravilla.

En arroces y risottos, destaca su aporte cítrico y aromático.

También funciona muy bien en rebozados para darles ligereza y un toque crujiente.

Como postres, nos sirve para elaborar sorbetes refrescantes, cremas espumosas como el sabayón, mousses, y en tartas y bizcochos con fruta.

En panadería o brioche, el cava tipo brut ofrece una acidez muy limpia y directa, dejando un fondo sutil debido a su fermentación en botella.

El cava contiene gas carbónico antes de cocinar, pero el calor elimina las burbujas por completo.

Los cavas rosados y añejos son una muy buena recomendación para los platos más complejos, como carnes curadas o a la parrilla e incluso guisos contundentes.

En la cocina tradicional

La cocina al cava o con cava tuvo un momento de especial notoriedad a principios de los años 80, justo después del boom de la Nouvelle Cuisine Française, en un momento inicial de cambios en la manera de concebir nuestra cocina, para intentar hacerla más moderna y actual.

Se utilizaba para ablandar carnes blancas, como el pollo o el conejo, aportando jugosidad gracias a la evaporación lenta de su alcohol y su estructura ácida.

Era también común para levantar los jugos caramelizados del fondo de las cazuelas tras dorar las carnes, creando una base rica para salsas.

En postres y compotas, se integraba en almíbares ligeros o compotas de manzana para equilibrar el dulzor de la fruta con una chispa fresca.

En la cocina actual

El hecho es que la cocina con cava ha tenido su éxito más para platos de pescado que de carnes o aves, y también ha supuesto un cierto toque de distinción y de glamour en las cartas de los restaurantes.

En general, para los platos de pescado, la salsa se cuece por un lado con verduras y algunas hierbas aromáticas, y el pescado se cuece aparte, marcado a la plancha o hecho un momento al vapor, para evitar una sobrecocción. Al final se junta el pescado con la salsa y se acaba de cocer un par de minutos. El resultado suele ser una salsa muy agradable, ligera y sabrosa, que aporta una sensación de frescor muy interesante.

En el caso de las carnes —de textura más firme y, por tanto, de cocción más larga—, se puede tratar como un civet, dejando que la carne vaya cociendo junto con el cava hasta alcanzar el punto de reducción deseado. Mientras va cociendo, se produce una especie de simbiosis: las verduras, las carnes y el

cava de la cocción se van intercambiando sabores que quedarán en la salsa final. A diferencia de los platos guisados con vino tinto, los que guisamos con cava pueden tener un muy pequeño toque de acidez que hace que resulten muy agradables al olfato y transmitan la sensación de ser más ligeros.

Por su contenido en ácido cítrico, el cava casa muy bien con guisos con frutas o, directamente, con frutas naturales. Aunque no se hermana muy bien con las cremas dulces, sobre todo los cavas secos y los bruts, se pueden hacer sabayones extraordinarios para comerlos templados o bien fríos, acompañados de frutas rojas o cítricos.



Tipos de cava en la cocina

El cava Brut o Brut Nature es ideal para platos salados, carnes y pescados, porque contiene poco azúcar. Este cava tiene carácter propio y es que, con un estilo más seco y puro, es en el que mejor se aprecia la uva y la crianza.

El semiseco o dulce es perfecto para repostería, salsas agri-dulces o postres frutales. El cava semiseco es un tipo de vino espumoso cuya característica principal es el toque de azúcar añadido. Pese a que tiene un sabor dulce, mantiene su acidez, su frescura y su textura burbujeante. Los cavas semisecos tienen entre 32 y 50 gramos de azúcar por litro.

Los cavas dulces tienen más de 50 gramos de azúcar por litro. Son la opción perfecta para los paladares más golosos.

La cocina
de Pepe Valadés

Familia Molano - Repostería Círculo Mercantil

La familia Molano lleva las riendas del Círculo Mercantil de Almendralejo desde hace 46 años.



Alejandro Molano junto a sus padres, Alejandro e Isabel, en el Círculo Mercantil de Almendralejo. (Paco Galeano)
Fuente: Diario Hoy, En Salsa, Irene Toribio — 27/02/2026 a las 12:53 h.

En la cocina del Círculo Mercantil de Almendralejo todavía se escucha el chisporroteo de unas croquetas que se fríen igual que hace veinte años. Allí, Alejandro Molano supervisa que tengan el punto exacto que les daba su madre, Isabel. Sin embargo, fuera de los fogones, el tiempo ha empezado a desdibujar los recuerdos. Mientras el Alzheimer golpea a la familia tratando de borrar décadas de servicio y sacrificio, su hijo lucha cada día por mantener vivo un sabor que es testimonio vivo de una familia que construyó, desde cero, un imperio gastronómico en la ciudad.

Los Molano son quienes están al frente de la repostería del conocido como Casino de Almendralejo desde que el padre de familia, Alejandro, se hiciera cargo del restaurante de la sociedad en la década de los ochenta. «Mi padre empezó trabajando en los mercados repartiendo pescado hasta que se metió en el mundo de la hostelería en una histórica discoteca de la ciudad, con mi tía Manola, y después cogió el Casino», nos cuenta su hijo Alejandro, que es quien ha tomado el relevo de un lugar que esconde a sus espaldas más de cien años de historia.

Su padre, del mismo nombre, se hizo cargo del Casino un 26 de septiembre de los 80. «Los inicios fueron muy difíciles, mucho», recuerda Alejandro; «mi padre me cuenta mucho que íbamos mi hermano y yo paseando por la calle con él, y al pasar por la puerta del casino, el que entonces era el presidente, le propuso hacerse cargo. Él decidió cogerlo, pero a los tres días se quería ir, aquello no funcionaba», añade. Pero los Molano reescribieron esa historia. «Habían pasado muchísimos reposteros por aquí, pero el Casino no tenía fama, venía poca gente... hasta que entró él, y con mi madre en la cocina, empezó a coger auge», confiesa Alejandro.

«Mis padres venían de la nada, han trabajado mucho.»

Fue su padre quien empezó a imponer los reconocidos aperitivos en el Casino: «No los había en ningún sitio», recuerda Alejandro. «Cuando mi padre entró aquí, había 400 socios. Ahora hay 750 y todo es muy diferente a aquel entonces. A mis padres los ayudó mucho la directiva que había entonces», confiesa. El Casino comenzó a remontar con la llegada de Alejandro y su mujer, Isabel. Así lo recuerda su hijo: «Mi padre es un hombre que ha trabajado mucho, mucho. Tanto él como mi madre venían de la nada».

Alejandro e Isabel siempre trabajaron juntos, mano a mano. Y no tardó en unirse su hijo mayor: «Yo me uní a ellos cuando dejé el colegio. Aunque valía para estudiar, en vista de que a él le hacía mucha falta gente para trabajar, pues me metí aquí. Y no me arrepiento, la verdad», confiesa.

Es él, precisamente, quien se encarga de que su legado se mantenga intacto: «A día de hoy seguimos haciendo las recetas que hacía mi madre: sus salsas, sus carnes, sus croquetas. He intentado no cambiar nada de su base, aunque lógicamente siempre vamos innovando porque la gente joven demanda cosas distintas. Pero platos como sus croquetas o su solomillo en salsa de almendras siguen estando», asegura.

Isabel se jubiló unos años antes que su marido, allá por 2007. «Nosotros queríamos que ella dejara de trabajar porque se lo merecía», confiesa Alejandro. «Cuando llegó la enfermedad fue difícil, pero gracias a la gente que tenía trabajando en el Casino todo fue más fácil, me ayudaron bastante, se hicieron cargo».

Pero hay algo que en la familia mantienen intacto: el Casino es su casa. «Mi madre viene a ver a las mujeres y mi padre viene todos los días mientras ella está en el centro de día. Se queda aquí sus tres horas, lee el periódico, habla con los socios... y cuando entra aquí se le olvida hasta el dolor de espalda», nos dice Alejandro. Un dolor que fue el causante de la jubilación que puso a su hijo al frente del negocio en 2012: «Lleva cinco operaciones de espalda y lo tendrán que operar otra vez porque no puede con los dolores, pero él entra en el Casino y se le olvida todo».

El número 3 de la plaza de la Constitución de Almendralejo es ya un hogar para los Molano. Allí llevan más de cuarenta años siendo la esencia y el alma de un lugar histórico con nombre propio, aunque Alejandro tiene claro que probablemente la saga familiar hostelera termine con él: «He visto tanto sacrificio en mi casa que creo que no merece la pena. Me quedan

unos 10 o 15 años de trabajo, pero si puedo dejarlo antes para disfrutar de mis padres los años que les queden, lo haré», dice orgulloso y satisfecho, dispuesto a poner el broche de oro a su historia con un sueño por cumplir: «Me encantaría poder llevar a mi padre de viaje a La Antilla, es algo que siempre ha querido y fíjate, no hemos podido», termina confesando.

En 1990, los Molano compraron una finca en el campo que se convirtió en un salón de celebraciones. Durante treinta años le dieron vida y lo convirtieron en un icono de Almendralejo. Hoy está cerrado y se ha convertido en una finca familiar en la que pasan los veranos.

Una historia de legado y orgullo que deja claro que hay sabores que el olvido no puede borrar.

*Fuente: Diario Hoy, En Salsa, Irene Toribio
27/02/2026 a las 12:53 h.*

MIGAS CON CAVA. DESAYUNO TÍPICO DE ALMENDRALEJO

El cava es una bebida que armoniza bien con gran parte de los alimentos, que sienta muy bien y que apetece a cualquier hora del día.

La costumbre de tomar cava con migas en el desayuno tiene su origen en las convenciones de distribuidores que Bodegas INVIOSA, donde tuvo lugar la elaboración de los primeros cavas almendralejenses, convocaba todos los años, invitando a sus clientes de toda España a visitar las bodegas y a celebrar un encuentro de confraternización que se iniciaba con un desayuno de cava con migas, café y huevos fritos.

A partir de aquí, algunos bares, como «El Abuelo», en la plaza del Mercado, así como la Oficina de Turismo de la ciudad, lo popularizarían, dándolo a degustar a la población en cuantos actos se realizan en torno al cava y convirtiéndolo en un desayuno típico.

Marcelino Díaz González
Almendralejo, 15/09/2026

Sangría de Cava Vía de la Plata Chardonnay

Aniceto Mesías Iglesia

Receta:

Proporciones: para 2 litros de sangría:

250 gramos de azúcar.

200 ml de vino tinto suave.

500 ml de agua mineral sin gas (medio litro).

2 melocotones maduros en trocitos.

2 naranjas frescas y maduras.

150 ml de moscatel.

1 botella de cava Chardonnay bien fría.

Echar cáscaras troceadas de naranja (con la mínima porción de partes blancas: solo cáscara).

Echar cubitos de hielo para enfriarla.

Precisiones y comentarios:

Azúcar: Se puede echar más o menos según el gusto. Esta cantidad es la que he echado siempre.

Vino tinto: Deberá ser suave, no astringente. Si el vino es duro de paladar, echar menos agua mineral buena.

Cava: A ser posible Chardonnay; si no, otro de buena calidad.

Moscatel: Utilizo el de Setúbal, pero podéis ver un Málaga virgen o similar; en Portugal ponen el licor Beirão.

Hielo: Echarlo antes que el cava frío y servir. Si el hielo lo echáis mucho antes, la sangría se licua con el agua derretida y no sabe igual.

Naranjas: La parte blanca de la monda da amargor; la cáscara solo hay que tomarla superficialmente. Al cortar en trocitos la naranja, se deberá quitar la parte blanca exterior de la naranja: solo la fruta.

Melocotón: Ahora utilizar en sirope, de bote.

Utilizar frutas que no se pongan negras al oxidarse (manzanas y peras se ennegrecen y no dan buen sabor).

La gente que somos de producción reconocemos que somos unos coñazos, pero es la única forma de hacer bien las cosas. Poner atención cada vez que la hagáis para dar explicación del porqué ha salido bien o mal, para rectificar y llegar un momento en que salga fantástica.

Elaborar bien algo es poner los siete sentidos en lo que se hace. Tomad nota y hacedla siempre con los mismos artículos. Cualquier duda, me llamáis.

Aniceto Mesías Iglesias

33.º aniversario de la Cofradía Extremeña de Gastronomía.

*Jira campestre, sábado 25 de mayo de 2013,
Finca Cansini, Badajoz.*

MENÚ JORNADA DEL CAVA

ENTRADAS

Jamón ibérico de bellota
Lomo ibérico de bellota
Queso de La Serena
Lomo de bacalao rebozado
Croquetas de cebón
Mousse de oca con mermelada surtida
Gazpacho extremeño
Almendras fritas
Aceitunas de Almendralejo

COMIDA

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de la casa

POSTRE

Surtido de dulces de Almendralejo

BEBIDAS

Sangría de cava Vía de la Plata Chardonnay
Viña Romale Brut Nature Xarel·lo
Blanco Brut Nature Finca La Pintada
Puerta Palma Brut Rosé
Cervezas, refrescos, agua y café

*La Cocina
de
Isabel*

ALEJANDRO MOLANO Y FAMILIA

DESDE 1980

Repostería Círculo Mercantil
Alejandro Molano Gutiérrez

Decálogo

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 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, y muy especialmente en la Dieta de la Dehesa. La alimentación saludable en Extremadura.

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 tradiciones 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, 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.

Mesa y Fogón

- 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 Cofradías y asociaciones de Extremadura, resto de España, Portugal y europeas.



Cofradía Extremeña de Gastronomía

Plaza Iglesia, 10 – 06477 Puebla de la Reina (Badajoz)

Teléfonos: 924360118 y 616272525

Email: matiasma@hotmail.com

<https://cofraexgas.blogspot.com>

2026 Cofrades

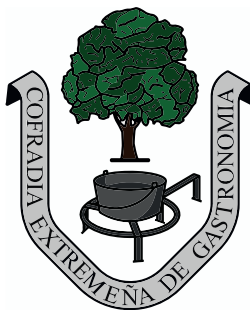
1. Francisco Jesús Valverde Luengo
2. Nicasio Durán Sánchez
3. Juan Miguel Pavo Cantero
4. José Enrique Campillo Álvarez
5. Manuel Nieto Ledo
6. Julio Yuste González
7. Jesús Fragua Herránz
8. Antonio Serrano Calle
9. Luis Miguel Luengo Pérez
10. Manuel López Risco
11. Matías Macías Amado
12. Concha Sánchez Latorre
13. Juan Carnero Varo
14. Isidoro Ginés Macías
15. Fernando Valenzuela Barragán
16. Francisco Trinidad Rodríguez
17. Diogo Antonio Salgueiro Pereira
18. Francisco Rubio Borreguero
19. Rafael López Risco
20. Fernando Molinero Ortiz
21. Elvira María Lima de Abreu
22. José Valadés Nieto
23. Valentín Domínguez Cerrillo
24. Celia Lucas García
25. Eugenio Garrido Acevedo
26. Víctor Manuel Casco Ruiz
27. Juan Antonio Gallardo García

28. Juan José Gallardo García
29. Elisa del Castillo Torres
30. María C. Sanjuán Navarrete

Cofrades de Honor

31. Luis Irizar Zamora
32. Miguel Rojas Mix
33. Jesús Flores Téllez
34. Aniceto Mesías Iglesias
35. Jesús Hernández Palop
36. Eustaquio Becedas Regidor
37. Enrique de la Gándara Porras
38. Julio Yuste González
39. Ángel de Llera Grajera
40. José Antonio Donoso Balmaseda

Notas



Jornada Gastronómica “Almendralejo, Ciudad del Cava”: El Cava como aperitivo

26 de septiembre de 2026, Almendralejo

