

gulares, ferias, etc.). En estas fechas se producen unas aglomeraciones de visitantes a los que es imposible alojar. Y sin embargo, se presentan otras en que el nivel de ocupación es bajo o casi nulo. Y los establecimientos se tienen que programar para ocupaciones medias, pues no pueden dimensionarse para atender a unas demandas «puntas», ya que la sobredimensión que soportarían el resto del año los haría inviables empresarialmente.

Es el crecimiento paulatino de la ocupación media el que incita a la inversión en nuevas plazas hoteleras. Es decir, la promoción turística, al canalizar una mayor corriente de visitantes hacia Cáceres, está haciendo de catalizador y motivador de nuevas inversiones hoteleras en la actualidad.

*¿Y cómo se le saca a esta pescadilla la cola de la boca?*

Obviamente con una acción doble y paralela: incrementando la promoción turística para aumentar la corriente de visitantes y fomentando y subvencionando la creación de nuevas plazas hoteleras. En ambas acciones estamos trabajando en colaboración con los organismos que tienen competencias en estos



ALCÁNTARA 80

asuntos: Secretaría de Estado de Turismo en promoción y Gran Área de Expansión Industrial de Extremadura en beneficios y subvenciones a nuevos establecimientos y ampliaciones y mejoras de los existentes.

Con la Secretaría de Estado de Turismo estamos desarrollando unos planes de acción concertada para el fomento y promoción turística de aquellos municipios y lugares de interés en la provincia de Cáceres. Y como fruto de este convenio de acción han visto la luz una extensa guía profesional de Turismo y numerosos folletos turísticos: Trujillo, Hervás, Alcántara, La Vera, El Jerte...

La Gran Área de Expansión está tramitando los expedientes y concediendo beneficios de subvención y crédito a los establecimientos de nueva creación y a las mejoras y reformas de los actuales. Y ello está originando un interés creciente y determinando la construcción de nuevas plazas hoteleras.

Es decir, que con promoción turística lograremos un mayor número de visitantes que se podrán alojar en mayor número de establecimientos hoteleros.

*¿Cómo están en calidad y servicios los restaurantes y bares cacereños con respecto a los de provincias semejantes?*

Yo diría que el nivel de calidad y precios de los establecimientos cacereños, en general, están en consonancia con el de otras provincias limítrofes y de semejante nivel de vida. Es digna de destacar, en general, la categoría profesional del personal de nuestros establecimientos, que alcanzan en muchos casos, unas cotas realmente altas para una provincia como la cacereña, que no ha contado con Escuela de Hostele-



ría ni Cursos de Perfeccionamiento. Y me atrevo a decir que nuestro nivel medio es superior al de otras provincias con más motivo para ello.

Y si en el factor humano y de servicios, los niveles son muy satisfactorios, hay cuestiones que aún precisan de una mejora como son las condiciones higiénicas de mostradores y lavabos de algunos bares y restaurantes, pero nos consta que se está procurando subsanar estas deficiencias por los empresarios para que estas anomalías no empañen la buena imagen del sector turístico cacereño.

*¿Y en precios...? ¿Son o no son más caros?*

En parte creo que ha quedado contestada esta pregunta con lo que le he manifestado en la anterior. Y abundando más, le puedo decir que en lo que respecta a restauración, nuestros precios son semejantes a los de otras provincias cercanas y en hospedaje son muy parecidos e incluso algo más bajos. Y por supuesto en igualdad de categorías, más bajas a los correspondientes a zonas turísticas tradicionales o de moda y a ciudades de mayor número de habitantes.

*Si pudiera orientar o determinar de alguna forma la*

## BREVE GUIA COMARCAL DE LA GASTRONOMIA CACEREÑA

*La variedad y la riqueza de la gastronomía cacereña puede advertirse haciendo un breve recorrido por sus comarcas.*

*Por la comarca de Trujillo, en lo que respecta a la cocina típica trujillana, hay que ir en Pascuas de Resurrección para degustar el succulento "hornazo"; el "hornazo", una rosca de harina de trigo amasada con aceite de oliva a la que se le da forma circular, guarnecida de chorizos y huevos crudos que se cuecen en el horno juntamente con la masa; toma así la misma el sabor de la guarnición y queda un gusto verdaderamente agradable.*

*También se hacen por la comarca de Trujillo los "huevos al buen pastor" y el lagarto con tomate frito, o en salsa verde. Ambos platos merecieron elogios de grandes maestros de la gastronomía como Juan Pedro Vera y Luis Antonio de Vega.*

*Saltando a la comarca de Hervás, uno de los platos más señeros es el "gallo a la manera de Hervás", que puede degustarse en cualquier restaurante típico; también la no menos famosa "tortilla de criadillas", que acompañada de una botella de vino chinato deja en el turista un*

*iniciativa privada cacereña, ¿hacia qué aspecto de la hostelería la llevaría?*

Anteriormente, y con índices objetivos, le he manifestado que la oferta hotelera cacereña está por debajo de la media nacional. Y en base a un turismo en crecimiento considero que la demanda va a experimentar un incremento en los próximos años.

En Cáceres capital, considero viable la construcción

de un establecimiento de categoría de cuatro estrellas que cubra, por arriba, las necesidades de una capital de provincia y destino turístico de primera magnitud. Este establecimiento requiere una inversión importante pero creemos que su rentabilidad, en razón de la excelencia de sus servicios, y la falta de competición en este nivel, está garantizada.

Por otra parte, la única orientación que puedo dar a

## El Gandir de Cáceres

*La gastronomía es siempre tema de interés y así se mani-*

*fantar, el autor, desea circunscribirse a la parcela donde lleva a cabo sus actividades: la ciudad de Cáceres.*

*La ciudad de Cáceres se distingue por su buena cocina, de platos muy sabrosos, tal vez un tanto fuertes, porque fuertes son los cacereños, al fin y al cabo pertenecientes a una raza pujante e inextinguible, conquistadora y audaz, según lo ha acreditado suficientemente a través de la historia.*

*Ni que decir tiene que entre los platos típicos de la letanía culinaria cacereña ocupa el primer lugar el clásico frite, también denominado «caldereta». Es obligado consignar «el frite de cabrito» o de «cordeiro lechal», con hígado machacado, ajo, pimiento colorado y sesos. La «caldereta» viene a ser como si dijéramos una varie-*



*fiesta constantemente según se puede apreciar. Pero al abordar el desarrollo del*

la iniciativa privada, es la de la consecución de la calidad. Es decir, que lo nuevo que se vaya haciendo, además de cumplir con la normativa de vigor, ofrezca unos niveles de calidad en consonancia con la categoría del establecimiento, pues cada día la clientela selecciona y valora aquellos locales donde la calidad de los servicios es norma permanente.

Fotos: I. D. PALMA.

gratisimo recuerdo.

Arroyo de la Luz y Casar de Cáceres, a pocos kilómetros de la capital, tiene la exclusiva en lo que se refiere al "buchón" o "molcón", que de ambas maneras es el estómago del cerdo relleno de carne adobada que se cuelga en la chimenea en el tiempo "matancero" para comerse luego por Carnavales cocido con coles.

Otro plato "matancero" o de época invernal por la comarca de Navalmoral de la Mata son las llamadas "sopas de cachuela" se hacen en Valdelacasa en el mismo día de la matanza con los despojos de asadura y torreznillos y aditamiento de sangre del cerdo recién matado; se añaden sopas de pan cortado y se adorna el plato con tajadillas de asadura blanda y dura y los torreznillos citados, dando a esta sopa un gran valor y sabor alimenticio.



Yo invitaría gustosa a cuantos leen se dieran una vuelta por la comarca de Guadalupe para que degustaran una buena cocina con abolengo que degustaran una buena cocina con abolengo tipismo y calidad. Junto al Monasterio se sirven unas chuletas de cerdo sin paragón. Hoy acuden de otras provincias a esta comarca evocando ese ambiente gastronómico como fué el "Faisán al modo de Alcántara" o el "Bacalao al modo

dad del frite y se hace con patatas. Todos los cacereños sostienen que donde más les gusta el frite es comido en el campo y no en la mesa de casa. El frite no se degusta con igual fruición en casa que en el campo.

El llamado «trapo viejo» es una suculenta chanfaina con menudos de cerdo, que, en su punto, hemos de reconocer como un plato serio.

Las «migas» ocupan un puesto destacado en el buen comer cacereño por los manjares y condimentos con que se aderezan: además de la base —pan picado—, el pimiento morrón, el ajo, tocino, manteca o aceite de oliva. Hay también migas que podríamos llamar de fantasía, con chorizo, jamón y cuantas viandas pueda imaginar el lector, con la ventaja, además, de que pueden acompañarse de toda suerte de «tropezones», como sardinas, queso... En fin, a gusto del consumidor, pues con todo riman las migas.

La perdiz es un ave que, en el paraíso de los cazadores que es Cáceres, produce como en todas partes las delicias de los exquisitos. Sin duda alguna por ello proliferan sus guisos más variados —es obligado aludir a los que se refieren a la llamada «perdiz a la alcantarina» o «perdiz a la

moda de Alcántara», que al parecer pasó las fronteras bajo el brazo de algún soldado francés durante la Guerra de la Independencia, en forma de recetario «ocupado» en el convento de San Benito; y la «perdiz a la cauriense». Hay establecimientos especializados en su rico condimento en toda la provincia.

Lidia Díaz Gil, cuyos conocimientos sobre la cocina le vienen de raza —conocida es la expresión de que de casta le viene al galgo—, prepara, con su maestría habitual y como auténtica especialista, perdices estofadas y en chuletas, empanadas y rellenas. Estos platos son muy buscados por los amantes de la buena mesa, que tienen la mejor acogida en su casa. En este sentido conviene saber que las perdices guisadas en el restaurante de Lidia han traspasado las fronteras patrias.

También hay que hacer los honores debidos a las «ancas de rana», que preparaba esa excelente cocinera (ahora ha sido prohibida la captura de este batracio, por haber sido declarada especie protegida), así como la «prueba de cerdo», las «mollejas», «orejas estofadas», «riñones», «sesos revueltos», que pueden hacer las delicias de los paladares más finos. Y



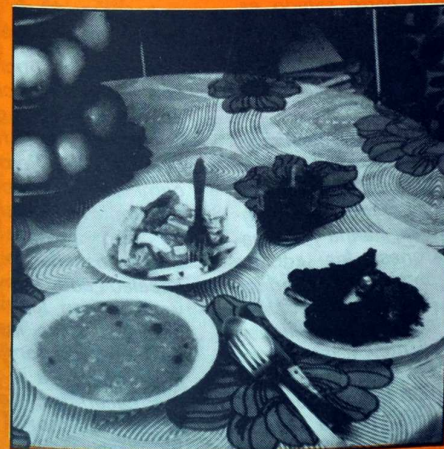
de Alcántara", estas poderosas recetas se hacen solo y exclusivamente en esta comarca.

Pero la cocina de la provincia cacereña tiene dos "reyes" indiscutibles el jamón de Montánchez y el chorizo. Tomar una tortilla o un revuelto con jamón serrano de esta comarca, acompañándolo de un trago de vino del mismo pueblo, o "huevos fritos de campo" acompañados de chorizo frito, es algo que no olvida fácilmente un paladar.

Destacaría en este recorrido el "revuelto de espárragos trigueros", de Coria, que junto con sus típicos pistos del "mojoteo" o del "rin-ran", la hacen famosas.

Por la comarca de Valencia de Alcántara hay un plato típico a base de arroz, coles y buche de cerdo, y su rica "chanfaina".

Por la comarca de Sierra de Gata merece des-



nada digamos de las «tencas», de la tierra parda, que no tienen nada que envidiar a las «truchas», de las «gargantas» cacereñas, principalmente las veratas, ya que hay quien las considera incluso más sabrosas, aunque en esto, como en todo, no negamos que haya las más variadas opiniones. Más, en elogio de Lidia, diremos que comentaristas de TVE, maestros de cocina y diversos

escritores especializados citemos siquiera a Maruja Callaved—, han recabado admirativamente sus recetas. El que esto escribe da fe, porque en la excelente compañía del que fue laureado poeta Juan Luis Cordero y del buen gourmet Ramón Muro Quesada, pasó ratos muy agradables dado buena cuenta de los guisos en su punto y saboreando el rico vino cacereño.

El fino aceite de la provincia de Cáceres —procedente de la Sierra de gata, el «país del aceite de oro», al decir de «El Bachiller de Trevejo»; del agresivo rincón hispánico de Guadalupe y de Aliseda, así como de otras localidades—, influye mucho en la preparación de los platos, prestándoles un aroma singular.

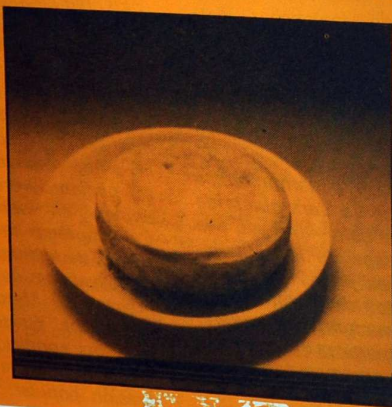
En ninguna mesa cacereña falta el gazpacho típico de la tierra —que tanto gustaba al sociólogo León Leal Ramos—, hecho con ajo y poleo en invierno, y de tomate, pimiento verde y pepino en verano. Cabe agregar la ensalada de lechugas y de escarolas de las huertas del Marco y la Palacina. Y respecto a sus condiciones se resumen en la expresión popular: «La



tacar las "sopas cachorreñas". Consisten en un guiso de carne de conejo, perdiz o cualquier animal de caza menor, que por allí abunda



mucho; guiso con una particularidad no conocida jamás en otras tierras, como es la de que se cuecen las carnes con leche en vez de con



ensalá, salá; poco vinagre y bien aceitá»; frase que tiene otra variante en Montehermoso: «La ensalá, salá, sabrosa y bien aitá». En Montehermoso recibe el nombre de aitá el cuerpo que contiene el aceite que llevan los pastores para la ensalada.

Habría que recordar, en justicia, al famoso Luis Montalbán, que hacía las delicias de los cacereños e invitados con los platos que preparaba y presentada, con un gusto que llamaba poderosamente la atención.

En el capítulo de dulces sobresalen las «yemas de San Pablo» y el «mazapán de almendra», tradicionales del convento cacereño enclavado en el corazón de Cáceres, que alberga a las monjas de clausura que hacen dulces tan exquisitos. Si le aplicamos el calificativo de «monjiles» estará dicho todo, porque hartos sabidos es lo expertas que son en el arte de la repostería.

Hay que registrar, además, los «bollos de chicharrones», elaborados con manteca, harina y chicharrones; los «dulces de borrachos», principalmente bizcochos, con almíbar y aguardiente, y las «tortas del Calvario», hechas con harina, huevos y anís. Tenían un gusto especial las que hacía María Congre-

gado. Se comen el «Día del Calvario», que es el domingo de Pasión, el anterior al domingo de Ramos. Antiguamente, todas las mozas iban al Calvario cacereño por la tarde de ese día a comerse la «torta», que después se ha denominado «mona».

En la época de los sonados y divertidos Carnavales —ahora en auge nuevamente—, se han comido siempre en Cáceres los «cosquillos» y la «berza» el «Domingo Gordo» y al «Domingo de Piñata». Era tradicional que se reuniesen las familias a comer la «berza», plato que se hacía en olla grande. «La berza» en la se integran el buche de cerdo, los «cotubillos» y la longaniza. En verdad, lo admite todo y bien adobado está muy rico. Lo gustan los cacereños que tienen el mejor recuerdo para este manjar.

En Semana Santa se han comido en Cáceres «las poleás», especie de puchas con harina, leche, azúcar y anís, que quedaba como si fuera un pastel. Pero la comida tradicional por indicadas fechas ha sido siempre el potaje, escabeche de bacalao con huevos y arroz con leche y natillas. Y las inevitables y ricas torrijas. Y en cuanto a la sopas cacereñas, siempre se ha dicho: «Tres nombres tienen las condenás: gachas,

agua. Es una comida para hombres que andan por sierras trás el ganado, aguantando las inclemencias naturales.

En verano solíase hacer por esta comarca un gazpacho al estilo andaluz, pero al que añadían tajadas de conejo o perdiz tostadas previamente y machacadas después. Quedaba el machado agregado al gazpacho.

Por último en la capital pueden pedirse los platos más genérico de la región: El «frité de conde» o sus famosas «migas», también hay tabernas en la capital en las que pueden tomarse ricas tapas de tencas y de ancas de rana.

M.ª DEL ROCIO MORAN.



puchas y poleás».

En las bodas cace-reñas, tan celebradas como fausto acontecimiento familiar, hay que destacar Las «flores» y «floretas», hechas en galano redondel, rebozadas en azúcar y más típicas todavía bañadas en miel.

Hay que mencionar las «rosas de la Virgen de la Paz», de San Blás, de la Virgen de la Montaña, de Nuestro Padre Jesús de Nazareno, la mayor devoción de Cáceres, y de otras fiestas tradicionales.

Entre los postres están el queso de oveja y la «torta —amago de queso—, de la inmediata locali-

dad de Casar de Cáceres; productos que gustan mucho y son muy apreciados; y las frutas variadas: ciruelas claudias, peras sanjuaniegas, membrillos, gamboas, granadas, higos oñigales, calabacilla, de cuello de dama y chumbos, naranjas, uvas, manzanas, paviás, sandías, melones de Malpartida de Cáceres, Coria, Holguera y Madrigalejo.

Los ganaderos y labradores que concurren a las ferias de primavera y otoño de Cáceres, cuando la ciudad arde en fiestas, para llevar a cabo sus transacciones, siempre introducen en sus merenderas la tortilla de patata, el chorizo «colorao» y el queso de cabra, de oveja o de mezcla.

Hay que poner de relieve que se han mejorado notablemente las tascas, tabernas, cafeterías, establecimientos hoteleros, etc., en toda nuestra provincia, conforme puede comprobarse.

Porque comer, lo ha dicho el maestro Azorín, no es ingerir.

Y gastronomía es signo de cultura. Para José María Alfaro, presidente de la Cofradía de la Buena Mesa, gastronomía es arte y ciencia perfectamente conjugados.

Valeriano GUTIERREZ MACIAS