

cional y dulces caseros; pueden comprarse carnes de cabrito, buen bacalao, miel y polen de la Casa Val d'Xalima (Av. Portugal), y el mejor aceite.

Y mientras regresábamos a casa, un tanto impresionados por la positiva realidad de esta tierra, recordábamos su dialecto o fala que hablan entre ellos. «Prometimus dir otra vez y daremus a conhocer bosas virtudes».

LA CULTURA GASTRONÓMICA JUDÍA EN EXTREMADURA

I Jornadas Sefarditas en el Parador Nacional de Turismo de Cáceres

EMILIO JARAIZ RIVAS

El Parador Nacional de Turismo de Cáceres celebró las primeras Jornadas de Cocina Sefardí con el propósito de difundir y promover la cultura sefardita, en especial la gastronomía, tan arraigada en Extremadura a lo largo de los siglos y que aún pervive en los fogones de las amas de casa y en las cocinas de los restaurantes, a veces sin que de ello se den cuenta los cocineros.

Para celebrar el acontecimiento con autenticidad, el Parador de Turismo de Cáceres ha llevado a cabo una profunda investigación recuperando una serie de recetas que fueron elaboradas durante las jornadas y que han sido puestas a disposición de quienes quieran utilizarlas en casa o en los establecimientos hoteleros. Y puestos a investigar el Parador de Turismo ha creado «una Unidad de Investigación y Desarrollo sobre temas gastronómicos que irá recopilando recetas de la gastronomía extremeña, rica y amplia», según apuntó en la inauguración el Director del Parador José Manuel Piña, quién en otro momento, refiriéndose a la cocina sefardí dijo que «es muy variada, llena de aromas y sabores, elaborada con aceite de oliva y con dulces a base de almendras y miel, productos que se dan en Extremadura».

Para la elaboración de los platos se contó con la colaboración y presencia de Ana Bensadón, descendiente sefardí, experta en cocina judía,

quien dijo que «la cocina sefardí, nacida de la nostalgia que vivieron los judíos expulsados de España, tiene cada vez menos peligro de desaparecer; porque existe el afán de enseñarla, transmitirla y considerarla como parte importante de nuestra cultura. De generación en generación seguimos saboreando los mismos platos.

La «Adafina», que se come los sábados, la ensalada cocha, los pasteños de patata, las burekas, los fartalejos, las fijuelas, el letuario de naranja..., son algunos de nuestros platos tradicionales.

Y que decir, de nuestras albóndigas de pescado con salsa de limón y huevo... salsa que bajo el nombre de agristada, está presente, como si de un tesoro se tratara, en las mesas sefardíes».

La inauguración de las Jornadas estuvo presidida por el Alcalde de Cáceres, José María Saponi, como miembro de la Red de Juderías, asistiendo otros miembros de la misma, directores de Paradores Nacionales de Turismo, hosteleros extremeños y destacados gastrónomos.

Durante la inauguración el profesor y gastrónomo Manuel Martín Cisneros, refiriéndose a la cocina extremeña de todos los tiempos dijo:

«La cocina extremeña se gesta, como su territorio por las influencias de sucesivas civilizaciones: griegos, romanos, visigodos, árabes, judíos, leoneses y castellanos; sobre la base de su inmensidad y variedad geográfica, pasando de la alta montaña al llano, de la huerta en regadío al bosque umbroso, de la suave loma al roquedo imponente y por los numerosos avatares históricos que hicieron agudizar la mente de los extremeños y extremeñas a la hora de aprovisionar las mesas en tiempos difíciles y de los que nuestra Historia está bien surtida: pestes, guerras, invasiones, sequías, hambrunas e intolerancias religiosas.

Los extremeños supieron dar utilidad a la rica variedad de productos naturales como las hierbas: poleos, berros, achicorias, acerolos, verdolagas, cardillos, espárragos trigueros, trufas y criadillas con las que componían ensaladas, guarniciones y potajes. A los productos de los árboles autóctonos como el olivo y el acebuche, la encina, el madroño, el nogal, el castaño, el cerezo, el granado, la higuera y los cítricos: naranjas amargas y dulces y las sutiles limas y sin olvidar almendros, avellanos y pinos piñoneros de cuyo uso nos quedará la maestría árabe. Y cómo no, la huerta, bien provista de coles, lechugas, espinacas, nabos, cebollas y calabazas y tras el Descubrimiento de tomates, pimientos y patatas.

El pescado aparece representado por especies endémicas como la sabrosa y nunca bien ponderada tenca, pez de aguas templadas y lodosas de las numerosas charcas de los Llanos de Cáceres; de río, como percas, barbos, truchas, carpas y pardillas y sin olvidar al sabroso cangrejo que salvaron durante generaciones las obligadas abstinencias cuaresmales de muchas mesas y agudizaron el ingenio dando lugar a los riquísimos escabeches que eran la semiconserva mas idónea para cuando la abundancia daba paso a la escasez. De los pescados de mar el rey será el bacalao, unico pescado que por su salazón soportaba los largos y penosos desplazamientos desde las costas, aunque algunas veces sardinas, anchoas o arenques en salmuera se dejan caer de vez en cuando y que aparece representado una y mil veces en los recetarios de las monacales cocinas de Guadalupe, San Benito o Yuste.

Las carnes de ternera, cabra, cabrito y cordero, más esta última, darán cumplida respuesta a las exigencias mas altivas. El cordero, asado o en frite; despiezado o con patatas en caldereta y aderezado de los tomillos, romeros y oréganos de nuestras tierras seguirá en el corazón sefardí, salvado el ritual de su sacrificio. Aunque hay que decir que en las carnes, en Extremadura, el rey, mejor el emperador, es el cerdo. Su aprovechamiento integral mediante el ritual de la matanza ha sido el soporte alimentario de gran cantidad de población extremeña en todos los tiempos, siendo ahora una punta de lanza de su vida industrial: la chacinera.

La caza se adueñará de gran parte de los recetarios y así corzos, ciervos, jabalíes, conejos y liebres, perdices, faisanes, becaudas, palomas, tórtolas, codornices o los sencillos y exquisitos pajaritos darán la razón al refrán de que «todo lo que se mueve, nada o vuela, a la cazuela».

La charca entregará sus sabrosas ancas de rana. El roquedo el exquisito lagarto y el riachuelo la sabrosa sopa de galápago y aún el caracol de las umbrosas paredes del Norte alegrará alguna pitanza.

Pero las legumbres en forma de garbanzos, lentejas y alubias, solas o en múltiples combinaciones con verduras o carnes se constituirán en parte importante de la dieta que, andando el tiempo veremos como la mejor, la «mediterránea». En un proceso inquisitorial seguido contra Joana Libiana, una judía de Gerona, cuenta como en su casa se preparaba el «hamin», plato de carne, garbanzos y espinacas, que se guisaba del viernes para el sábado o una «olla de hamin con garbanços, salsa verde, carne, e otras cosas...», que no son diferentes de los potajes y estofados de ahora mismo.

Las maravillosas mieles de Jara, de tomillo o de romero darán gusto a los postres aún antes de la llegada del azúcar. La mezcla de harinas, aceites y mieles dará recetas como los coquillos a los que no se puede pedir más.

Donde no hay más que pan, leche, miel y aceite se inventan las torrijas. Donde no hay mas que pan y aceite, se sacan las migas. De donde no hay mas que calor y sudor del trabajo de sol a sol, tomates, aceite, vinagre y sal nace el gazpacho.

Y si se tienen unas pocas tencas y hay que aumentar para dar de comer a muchos se prepara un escabeche de patatas y tencas a la cacereña que es ejemplo de sencillez y señorío.

La suavidad del clima ha dado unos caldos recios, con cuerpo y graduación. Añadas que no han de envidiar a los vinos más afamados. Vinos de cosechas cortas, familiares, que decimos pitarras, de las sierras de Gata, Cañamero, Montánchez, de Ceclavín y Cilleros pero también las exuberantes de las Tierras de Barros que por su calidad y extensión han servido para completar las producciones de otras zonas aunque ahora despegan con luz y calidad propia, internacionalmente reconocidas.

Y donde hay ovejas y cabras hay quesos que desde el fresco de suave paladar a las tortas de la Serena, Valdefuentes o el Casar no tienen, hoy por hoy, igual. Esta última, manjar de mesas reales, tiene reputación de uno de los mejores quesos del mundo.

DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA Y DEGUSTACIÓN

El jefe de cocina del Parador Nacional de Cáceres, Ricardo Muñoz, y la asesora de las jornadas, Ana Bensadón, realizaron una demostración práctica sobre cómo elaborar un plato, en este caso la Adafina, plato del Sabat que se come los sábados en el mundo judío, que se cocina de un día para otro y en el que emplean garbanzos, carne, huevos laminados, patatas, jarretes, cebollas y se condimentan con variadas especias.

En la jornada inaugural fueron servidos, como degustación, todos los platos preparados para las jornadas. Sus recetas, tal cual, se las ofrecemos a continuación:

Ensalada Guisada de Acelgas y Zanahorias

Ingredientes: (6-8 personas)

- 1 Kg. Acelgas
- 4 Uds. Zanahorias Medianas
- 3 Uds. Dientes Ajo Picados
- 1 Cuch. Pimentón de Noras
- 1 Pizca Comino
- 2 Cuch. Zumo de Limón
- 1 Trozo Limón Curado (ver elaboración en Notas de Cocina)
- 1 Dl. Aceite de Oliva

Preparación-Elaboración:

Pelar las zanahorias y hervir, dejándolas enteras, escurrir, cortar en dados y reservar. Lavar las acelgas, trocearlas, hervirlas en agua con sal, escurrir y reservar.

En un sartén sofreír los ajos picados, añadir las zanahorias, y las acelgas, saltar y agregar una cucharadita de pimentón de noras, un trozo pequeño de corteza de limón curado, una pizca de comino y el zumo de limón. Dejar unos minutos al fuego hasta que esté en su punto. Se sirve frío.

Ensalada de Naranjas Amargas

Ingredientes: (6-8 personas)

- 4 Uds. Naranjas Amargas
(se puede reemplazar por 2 naranjas de piel gruesa y un pomelo)
- 2 Uds. Dientes de Ajo
- c/s Sal, Vinagre de Manzana
- 1 Cuch. Pimentón de Noras (ver elaboración en Notas de Cocina)
- 35-40 Grs. Azúcar
- 1 Dl. Aceite de Oliva
- 1 Rama Apio Verde
- 6-8 Uds. Aceitunas Negras
(c/s: cantidad suficiente)

Preparación-Elaboración:

Rallar la cáscara de las naranjas, ponerlas en remojo durante una hora para que pierdan parte del amargor, (desechar la ralladura). Cortarlas en cuatro partes, prensar, retirar la pulpa de las naranjas, salar, enjuagar, escurrir y picar muy pequeño.

En un mortero, preparar el aliño con los ajos, la sal, el vinagre, el pimentón y el azúcar, añadir a la ensalada. Ir agregando a la ensalada el aceite poco a poco. Servir muy fría con el apio verde picado y aceitunas negras.

Ensalada Cocha

Ingredientes: (6-8 Personas)

4	Uds.	Pimientos Rojos Gruesos Asados y Pelados
4	Uds.	Pimientos Verdes Gruesos Asados y Pelados
200	Grs.	Tomate Natural Triturado
4	Uds.	Dientes de Ajo Laminados
3	Dl.	Aceite de Oliva
c/s		Sal y Azúcar (1 ó 2 cucharadas)

(c/s: cantidad suficiente)

Preparación-Elaboración:

Cortar los pimientos en tiras finas, eliminar las pepitas y dejar escurrir varias horas. En un recipiente adecuado, a fuego muy lento, freír en el aceite los ajos, y el tomate triturado. Incorporar a la mezcla la sal, la pimienta y el azúcar.

Cuando la salsa esté hecha, y se haya evaporado el agua, añadir los pimientos. Seguir cocinando a fuego lento hasta que el aceite flote sobre el guiso. Esta ensalada se sirve fría.

Ensalada de Berenjenas

Ingredientes: (6-8 personas)

4	Uds.	Berenjenas
3	Uds.	Cebollas Grandes
1	Kg.	Tomates Maduros Pelados y Escurridos
1	Dl.	Aceite de Oliva
1	Pisca	Pimienta Molida
1/2	Cucharadita	Comino Molido
1	Cuch.	Azúcar
2	Uds.	Ajos Picados
c/s		Sal

(c/s: cantidad suficiente)

Preparación-Elaboración:

Cortar las cebollas en juliana y refreír en abundante aceite. Añadir los tomates pelados y despepitados, el ajo y el azúcar. Pasarlo todo a fuego muy lento hasta que se haga una especie de mermelada. Mientras tanto, asar las berenjenas enteras en el horno sin pasarlas en exceso. Pelarlas y cortarlas en dados. Añadirlas al sofrito junto con la sal, la pimienta y el comino, seguir en el fuego hasta que se evapore todo el agua. Servir fría.

Burekas de Patata

Ingredientes:

Para la Masa:

75	Grs.	Agua
75	Grs.	Aceite de Girasol
250	Grs.	Harina
1/4	Cuch.	Royal
c/s		Sal Fina

Mezclar todos los ingredientes para obtener una masa tipo empanadilla.

Para el Relleno:

1	Ud.	Cebolla (muy picada)
100	Grs.	Piñones Costados
2	Uds.	Patatas Hervidas (300 grs.) aplastadas
50	Grs.	Sal, Pimienta y Nuez Moscada
		Queso Gruyere Rallado (optativo)
		Yema y Ajonjolí (para hornear)

(c/s: cantidad suficiente)

Preparación-Elaboración:

Freír la cebolla hasta dorarla, retirar el aceite, añadir los piñones, el puré de patata y poner a punto de sazonamiento de sal, pimienta, nuez moscada y el queso (optativo).

Cortar en círculos de masa estirada de 8 cm. de diámetro, poner un poco de relleno en el centro. Doblar en dos y cerrar bien los bordes. Ponerlas a hornear con el cierre para arriba.

Untar con yema de huevo y espolvorear con ajonjolí blanco, y hornear a 180°C durante unos 20 minutos.

Nota: Tienen que quedar doradas.

Sardinias Rellenas

Ingredientes: (8 personas)

24	Uds.	Sardinias Pequeñas
3	Uds.	Patatas (Hervidas)
1	Ud.	Yema de Huevo
1	Ud.	Ajo Picado
1	Rama	Perejil Picado
		Mejorana
c/s		Sal y Pimienta Negra Molida
c/s		Harina y Huevo para el Rebozado
		Aceite de Oliva (para freír)

(c/s: cantidad suficiente)

Preparación-Elaboración:

Descamar las sardinias, quitarles la cabeza y abrirlas por la mitad. Quitar la espina, procurando que no se abran los filetes, sazonar y reservar. Preparar el relleno con la patata cocida machacada, el ajo picado, el perejil, la sal, la pimienta, la mejorana y la yema de huevo.

Poner sobre una sardina abierta una capa de relleno y otra de sardina encima cubriéndola, pasar por harina y huevo para freír en el aceite.

Albóndigas de Pescado con Salsa de Limón y Huevo

Ingredientes: (10-12 personas)

1 1/2 Kg.	Merluza	Para la Salsa:	1 Dl.	Aceite de Oliva
1 Cuch.	Pan Rallado		3 Uds.	Dientes de Ajo
c/s	Perejil Picado			Laminados
1 Ud.	Huevo Batido	8-10 Uds.		Hebras de Azafrán
c/s	Mejorana Picada,	2 Dl.		Agua Fria
Sal, Pimienta	Negra Molida	1 Cuch.		Harina
(c/s: cantidad suficiente)		1 Ud.		Limón en Zumo
		2 Uds.		Yemas Huevo Batidas
		c/s		Sal

Preparación-Elaboración:

Poner en un bol el pescado triturado crudo, añadir el huevo batido, el pan rallado, el perejil y la mejorana. Salpimentar y mezclar bien. Formar las albóndigas con la masa, procurando que estén perfectamente lisas para que así no se abran. Se reservan.

Elaboración de la salsa:

En una sartén freímos los ajos en el aceite y le echamos la harina, el agua el azafrán. Ligamos la salsa moviendo la sartén, y a continuación añadimos las albóndigas, que están crudas y sin enharinar. Llevamos a ebullición y una vez hechas apartándolas del calor, añadimos las yemas de huevo batidas, a las que previamente habremos añadido el zumo de limón, sin parar de moverlas, para que no se corte la salsa.

Mero en Salsa de Noras y Vainas de Habas Frescas

Ingredientes: (6 personas)

12 Trozos	Mero con Piel
2 Uds.	Ajo
1 Ud.	Pimiento Verde
2 Uds.	Tomates
1/2 Taza	Cilantro Picado
1	Trozo Picado Comino
c/s	Perejil
2 Dl.	Aceite de Oliva
2 Kg.	Habas Verdes
1 Ud.	Limones Curados (ver elaboración en Notas de Cocina)
1 Cuch.	Cebolla
	Pimentón de Noras (ver elaboración en Notas de Cocina)
(c/s: cantidad suficiente)	

Elaboración Vainas de Habas:

Poner en una sartén el aceite y la cebolla hasta que esté pochada, agregar las habas unas pocas peladas y el resto con vainas, rehogar y cubrir con agua. Dejar cocer a fuego lento. En un mortero hacer un majado de ajo, pimentón de noras y cilantro. Añadir a las habas y dejar cocer a fuego lento.

Preparación-Elaboración:

Sazonar el mero y reservar. En una placa con aceite, refreír el ajo fileteado, añadir el pimiento verde en juliana, el tomate pelado y desespigado, dejar que se consuma y agregar una cucharadita de pimentón de noras, y unos trocitos de la piel del limón curado. Incorporar el pescado, espolvorear con cilantro, media cucharadita de cominos molidos y el perejil picado. Hornear cinco minutos y después dejar al fuego ligando la salsa con el pescado unos minutos. Antes de finalizar, se añaden las vainas de habas y se termina junto al pescado.

Nota: Este plato también se puede elaborar con Pargo.

Pastelitos de Patata Rellenos de Carne de Ternera

Ingredientes:

4 Uds.	Patatas con Piel	Relleno:	1/2 Kg.	Carne Picada Ternera
1 Pizca	Pimienta Blanca		1 Ud.	Cebolla
1 Ud.	Yema de Huevo		1 Ud.	Diente de Ajo
c/s	Nuez Moscada		c/s	Sal, Pimienta, Perejil y Nuez Moscada
1 Cuch.	Ralladura de Limón y Sal		1	Dl. Aceite de Oliva
1 Cuch.	Aceite de Oliva		2	Uds. Huevos Duros
1 Cuch.	Pan Rallado		(c/s: cantidad suficiente)	

Elaboración del Relleno:

Refreír la cebolla picada y el ajo en el aceite, añadir la carne picada, la nuez moscada, sal, pimienta, un vaso de agua y se deja consumir. Rectificar a punto de sazón.

Volver a picar la carne guisada, añadir los huevos duros picados.

Elaboración de las Patatas:

Se hierven las patatas con piel y sal, una vez cocidas y calientes se quita la piel y se pasa por el pasapuré. Se incorpora una pizca de pimienta blanca, la yema de huevo, la nuez moscada, la ralladura de limón, la sal, una cucharadita de aceite y otra de pan rallado.

Se forman unas bolas y luego se aplastan, se pone un poco de relleno, se cierra, se redondea, se espolvorea ligeramente con pan rallado muy fino, se pasa por clara de huevo y se fríe en el aceite.

Presentación:

Se acompaña con una salsa de tomate.

Cordero con Criadillas de Tierra (Turmas)

Ingredientes: (4-6 personas)

3 Uds.	Paletillas de Cordero
2 Uds.	Dientes de Ajo
	Hebras Azafrán
1 Dl.	Aceite de Oliva
200 Grs.	Turmas (Criadillas de Tierra)
1 Pizca	Pimienta Negra Molida

Preparación-Elaboración:

Freír los trozos de cordero en el aceite, sacar, y en el mismo aceite freír los ajos picados, añadir el azafrán, retirar del fuego y mojar con agua. Agregar a la cacerola que tendremos con el cordero, dejar cocer hasta que la carne esté cocida y jugosa. Al final, añadir las turmas troceadas y rectificar de sal y pimienta negra.

Nota: Se puede reemplazar las turmas por ciruelas pasas sin hueso, en este caso, se agrega media cebolla con los ajos.

Fartalejos

Ingredientes:

300	Grs.	Queso Fresco
300	Grs.	Requesón
		Hierbabuena Fresca (Bastante Cantidad)
		Mejorana Seca (Poca Cantidad)
1	Ud.	Huevo Duro
c/s		Sal
1	Cuch.	Azúcar
		Almibar (ver elaboración en Notas de Cocina)
2	Dl.	Aceite de Oliva (freír)
		(c/s: cantidad suficiente)
		Masa de Hojuelas (ver elaboración en receta Hojuelas)

Preparación-Elaboración:

Aplastar sobre el bol el requesón, añadir el queso fresco troceado, el azúcar y el huevo cocido. Agregar la mejorana (que tenemos seca picada) y la hierbabuena fresca picada.
Cortar la pasta de hojuelas en tiras, poner una porción de relleno y plegar.
Freír en el aceite, mojar en el almibar frío y tomarlos recién fritos.

Fijelas (Hojuelas)

Ingredientes: (Para 20 piezas aprox.)

2	Uds.	Huevos
2	Cascarones	Aceite de Oliva
1	Cascarón	Agua de Azahar
1/2	Ud.	Limón (zumo)
1	Cascarón	Agua
1	Pieza	Sal
1/2	Cuch.	Royal
400	Grs. (aprox)	Harina Floja (la que admita hasta textura de casi pan)
		Almibar (ver elaboración en Notas de Cocina)

Preparación-Elaboración:

Mezclamos bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Pasaremos por el laminador de pasta e iremos pasando la masa al menos diez vueltas, añadiendo harina hasta que la masa quede compacta. La última vuelta la haremos más fina y cortaremos la masa a medida de lo que queramos hacer. Con ayuda de un pincho tenedor se van frendo poniendo una parte de la tira y sujetándolo con la mano izquierda se va enrollándola en el tenedor y en la fritura a medida que se va dorando se va dándole forma de flor. No se deben dorar demasiado.

Una vez todas fritas se pasan por el almibar.

Fritos con Miel y Ajonjolí

Ingredientes:

100	½	Grs.	Margarina Vegetal
1/2		Vaso	Agua Tibia
400-600		Grs.	Harina Tamizada
1		Pieza	Sal
1		Cuch.	Agua Azahar
			Ajonjolí (sésamo) Blanco
			Almibar (ver elaboración en Notas de Cocina)

Preparación-Elaboración:

Calentar el agua y derretir la margarina, una vez frío añadir la sal y el agua de azahar.
Poner en un bol e ir añadiendo la harina poco a poco hasta obtener una masa homogénea. Pasar por la laminadora o rodillo dejándola muy fina. Se pueden cortar rectángulos pequeños, a los que se les da cuatro cortes longitudinales sin llegar a los bordes, solo en el centro y se van dejando en una placa espolvoreada de harina.
Freír en el aceite dándole forma de flor, escurrir sobre papel absorbente, una vez fritas todas, se pasan por el almibar y se espolvorea de ajonjolí blanco.

Reventones

Ingredientes: (60 piezas aprox.)

300	Grs.	Almendras Crudas con Piel
125	Grs.	Nueces Peladas
200	Grs.	Azúcar
1	Ud.	Cáscara de Limón Rallada
1	Cuch.	Canela
2	Uds.	Huevos
c/s		Azúcar Lustre
		(c/s: cantidad suficiente)

Preparación-Elaboración:

Triturar las almendras y después la nuez, dejar las dos muy trituradas, casi harina.
Mezclar en un bol la almendra y la nuez picada con el azúcar, la ralladura de limón, la canela y los huevos. Tapar y dejar reposar el día antes a la elaboración en frío.
Formar unas bolitas del tamaño de una nuez, pasar por azúcar lustre y disponer sobre cápsulas de papel ó directamente sobre papel parafinado en la placa del horno y hornear a 180°C, unos 8 minutos.

Nota: Con el calor, las bolitas estallarán, de ahí su nombre.

Notas de Cocina

Elaboración del Limón Cuado

Se dan dos cortes al limón, en los extremos, se introduce en un tarro con sal bien prensado.

Se deja un mes en el tarro y una vez pasado este tiempo, se conserva en la nevera.

Esta conserva fue adoptada por los judíos sefardíes que vivieron en el Norte de África.

Elaboración del Pimentón de Noras

Eliminar las semillas de las noras, triturarlas y dejar polvo. Conservar en aceite de oliva.

Elaboración del Almibar

Dos vasos de azúcar, uno de agua, medio limón troceado y unas cucharadas de miel, cocer hasta dejar a punto de hebra.

DIFUSIÓN DE LA COCINA SEFARDI

La Cocina Sefardí, después de las jornadas iniciadas en Cáceres, será divulgada en todos los Paradores Nacionales de Turismo de España y en especial en los que estén situados dentro de la Red de Juderías.

Pero también existe la idea que estas jornadas gastronómicas se realicen en las ciudades y pueblos de la comunidad extremeña, en cualquier establecimiento hostelero. El Parador Nacional de Turismo de Cáceres estará dispuesto a prestar todo el apoyo necesario para que así sea.

En Extremadura son muchas las ciudades y pueblos que cuentan con barrios judíos. La riqueza cultural que heredamos del mundo sefardí no tiene límites en estas tierras. Reconocido este principio y viendo el auge que está tomando cuanto se relaciona con los sefarditas, se están realizando en estos momentos importantes campañas para atraer al turismo hacia esas rutas que los ayuntamientos, diputaciones y la propia Junta de Extremadura potencian, a la vez que los barrios judíos son restaurados; poco a poco se les va dando vida con la instalación de talleres artesanales, tiendas con objetos propios de esa cultura, establecimientos y hosteleros.

Por este y otros motivos, sobre todo de tipo cultural, la divulgación de la gastronomía sefardí iniciada por el Parador de Cáceres y la Red a que pertenece, son primordiales para ese desarrollo potencial del turismo medio-alto, económica y culturalmente hablando, que se pretende atraer hacia las juderías extremeñas, en concreto hacia Extremadura.