

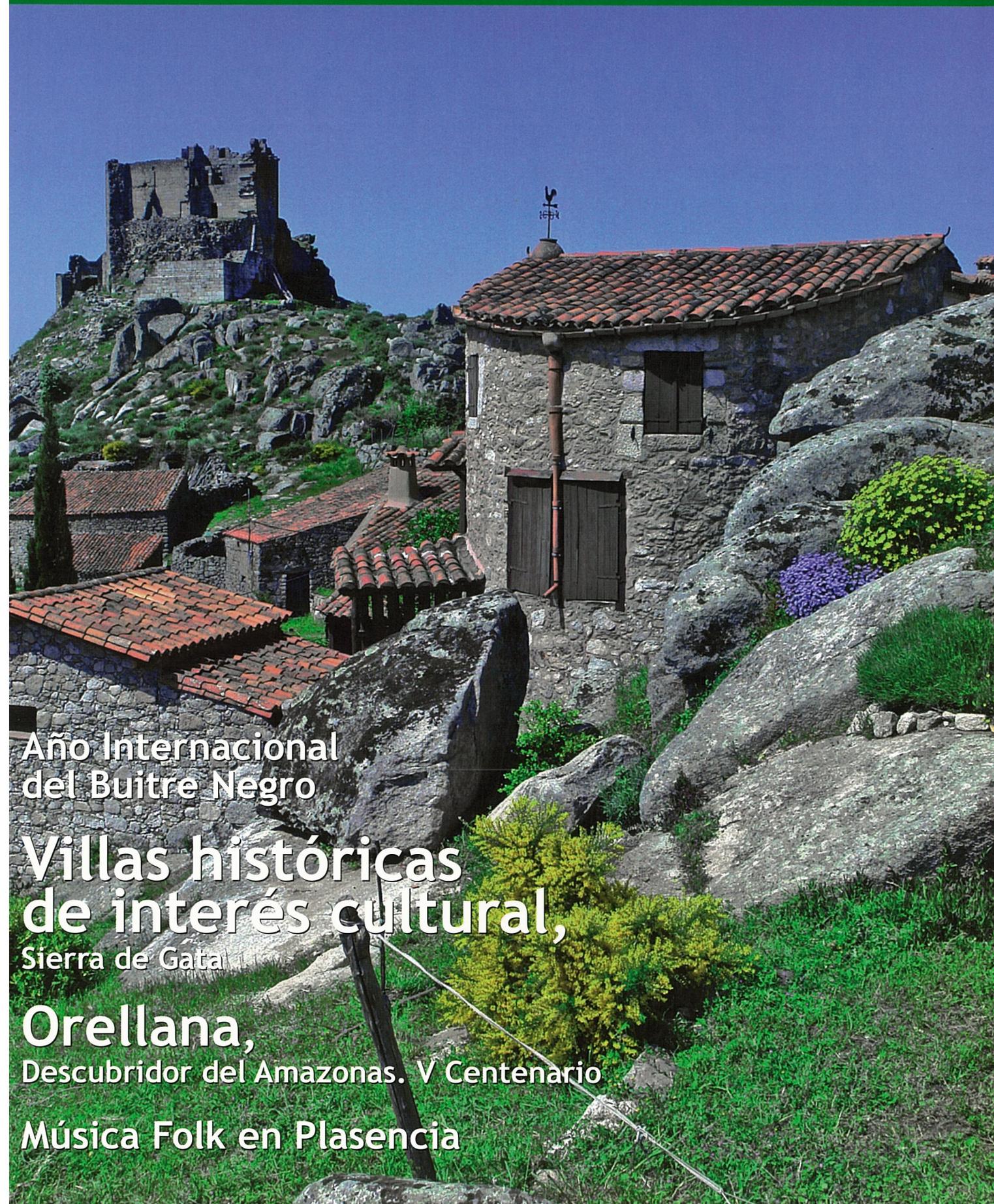
Destino Extremadura



Revista de Turismo de Onda Cero

Onda Cero Extremadura

nº17 | Ejemplar Gratuito | Junio-Diciembre' 2010



**Año Internacional
del Buitre Negro**

**Villas históricas
de interés cultural,**

Sierra de Gata

Orellana,

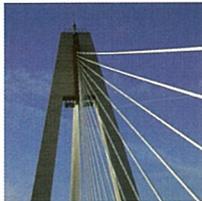
Descubridor del Amazonas. V Centenario

Música Folk en Plasencia

¡B!

BADAJOS

UNA BUENA IDEA



VIVIR EN BADAJOZ ES UNA BUENA IDEA **TRABAJAR** EN BADAJOZ ES UNA BUENA IDEA **VISITAR** BADAJOZ ES UNA BUENA IDEA

SOÑAR EN BADAJOZ ES UNA BUENA IDEA **COMER** EN BADAJOZ ES UNA BUENA IDEA

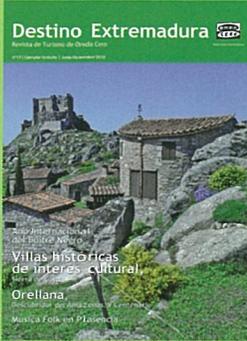
COMPRAR EN BADAJOZ ES UNA BUENA IDEA **INVERTIR** EN BADAJOZ ES UNA BUENA IDEA

ESTUDIAR EN BADAJOZ ES UNA BUENA IDEA...



Ayuntamiento de Badajoz

Editorial



Fotografía de portada:
Trevejo

Destino Extremadura

Revista de Turismo de Onda Cero

DIRECCIÓN

José M^a Díez Blanco

REDACCIÓN

María Ortiz Alvarado

COLABORAN

Consejo de la Juventud

Dir. Gral. de la Juventud

Dir. Gral. de Medio Ambiente

Dir. Gral. de Comercio

José Manuel Bueno Calle

Rafael Salguero

Cristina Martínez

Manuel Márquez Zurita

Pepa Suárez

Carmen Iglesias (ADIC-HURDES)

Luis Roberto González González

Trujillo 2011

FOTOGRAFÍA

José M^a Díez Blanco

@nher

Ceferino López

Luis Roberto González González

DIRECCIÓN PUBLICIDAD

ATRES ADVERTISING

Pedro Romero

Tlf.: 618 527 491

PUBLICIDAD

Manolo Hidalgo

Pilar Bejarano

Jorge Asensio

ADMINISTRACIÓN

Paula Marín

Nieves Gragera

DISEÑO

Industria Gráfica IGRAEX

(Calamonte)

EDITA

Onda Cero Extremadura

Avda. Fernando Calzadilla, nº 7, 8º

06004 Badajoz

Tlf.: 924 247 632

www.ondacero.es

Verano de 2.010, y no voy a hablar de crisis, pero si voy a centrarme en la conveniencia de preparar un descanso merecido en esta época que estrenamos y en la que recomendamos no hacer excesivos gastos.

Extremadura, siempre ha sido un destino asequible a todos los bolsillos y no es que sea barato por falta de calidad, sino porque los precios no son abusivos y en esta tierra sabemos adecuarnos a los tiempos que corren.

Dos comarcas de Cáceres en las que después de este año abundante en agua, ésta corre por todas sus gargantas, podrían ser entre otros, dos buenos destinos para la recarga de pilas.

Las Hurdes, al norte de la provincia de Cáceres y lindando con Salamanca y la Sierra de Gata, también al norte y haciendo frontera con Portugal son las propuestas para unos días de relaxo. Naturaleza, patrimonio, gastronomía y buenas y afables gentes. Cerca de ellas y con unas carreteras de acceso estupendas, se pueden desplazar para disfrutar del festival de teatro Clásico de Alcántara considerado el 2º festival de teatro Clásico del siglo de oro, a Plasencia a oír del mejor folk internacional, o a Mérida para recrearse con los clásicos en un escenario único e inolvidable.

Mucha y variada es la oferta cultural que en esta época encontrará en cualquier rincón de Extremadura. Cáceres evocado con recreaciones teatrales en intramuros de la ciudad. Representaciones como la de Calderón de la Barca, “ El Alcalde de Zalamea”. Jerez Templario, último reducto de los templarios en la península. Alburquerque convertido en un centro medieval. Fregenal de la Sierra donde disfrutar de todos los bailes del mundo o a Hervás donde cada año se recrean representaciones sobre la expulsión de los judíos.

No he hablado de crisis, pero si les he recomendado que ahorren visitando nuestra tierra. Buen viaje y feliz estancia.

06



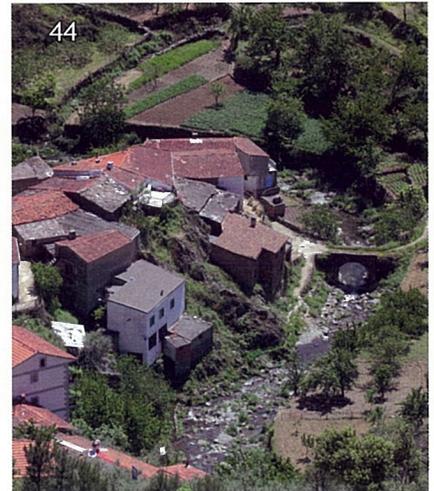
16



34



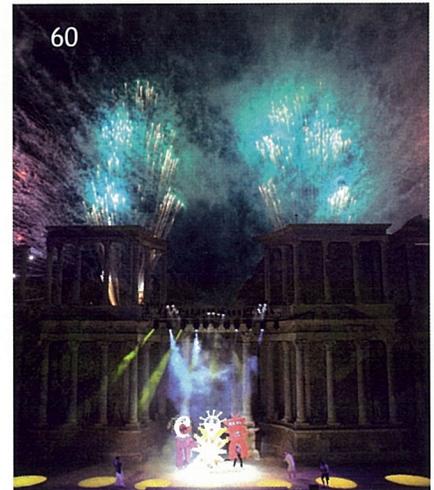
44



54



60



Sumario

06. Sierra de Gata

Villas históricas de interés cultural

12. Rincón ornitológico

16. Llerena

Monumento gastronómico

20. Nuestras cocinas

Restaurante Casa Claudio y Ágora

24. Cereza del Jerte

Denominación de Origen Protegida

28. Página joven

34. Red de ciudades y villas medievales

Olivenza

40. Mercado rural artesano de Montehermoso

44. Ruta por el río “Jurde”

48. Año Orellana. V Centenario

Trujillo 2011

54. Trotamundos

Más allá de las Pirámides

60. 56 Festival de Mérida

66. Alcalde de Zalamea

68. Festival Folk de Plasencia

72. Festival Templario de Jerez

76. XXVI Festival de Teatro Clásico de Alcántara

80. XXIX Festival Internacional de la Sierra

82. Ruta del Romanticismo de Almendralejo

Sierra de Gata

Villas históricas de Interés cultural

Fotografía: @nher

GATA

En el corazón de la Sierra de Gata coronada de robles, pinos y castaños y a orillas de la riera del río Gata se encuentra la localidad que los romanos llamaron Catóbriga y los árabes Albaranes.

Gata ha sido testigo del paso de la historia: la reconquista, la lucha contra el invasor francés. Es un lugar idóneo para leyendas y adentrándonos en sus calles estrechas llenas de recovecos y túneles es fácil transportarse a cualquier época.

La torre de la Almenara ha sido testigo del paso de varias civilizaciones y servido para proteger esta localidad.



Almenara, quiere decir Castillo en árabe y solo se conserva su torre de planta pentagonal, se encuentra en una de las zonas más escarpadas de Gata y para llegar hay que tomar la carretera de Torre de don Miguel y a la altura de una cruz de piedra hay que comenzar a subir por una pista que sale a la izquierda. La cuesta es empinada, y hay que realizar un esfuerzo considerable, pero una vez allí, la vista desde lo alto recompensa la fatiga pasada.

El casco urbano de Gata está declarado Histórico de Interés Cultural y paseando por sus calles descubrimos la Fuente del Chorro con el Escudo de Carlos I, el Barrio del Regajo, restos de blasones y símbolos judíos y su monumento más destacado, la Iglesia Parroquial que data del siglo XIII, claro ejemplo de la arquitectura religiosa más importante de la comarca.

ROBLEDILLO DE GATA

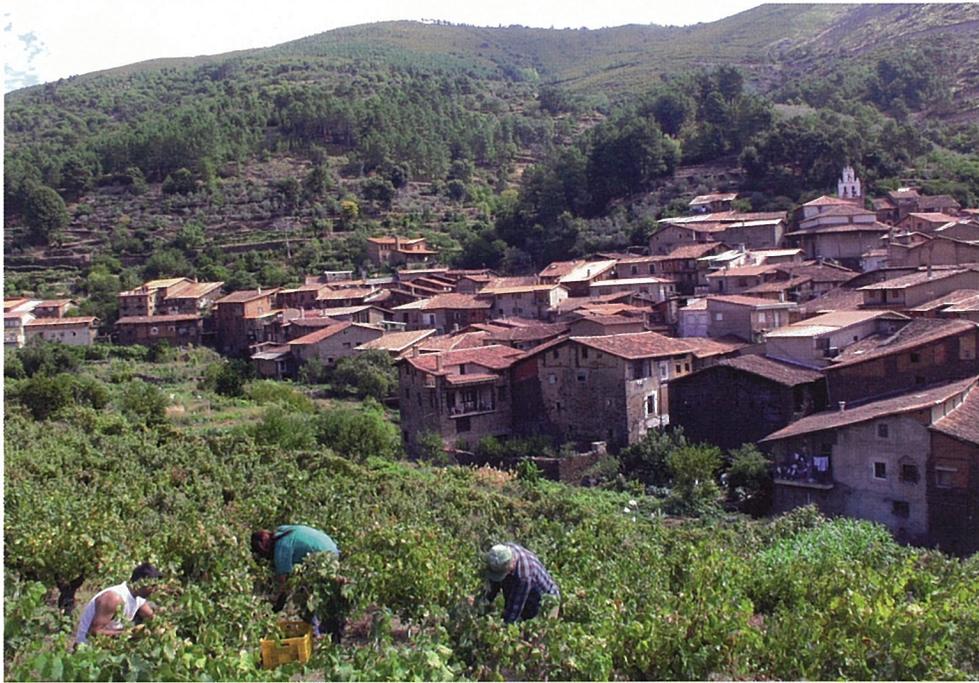
Enclavado en el extremo oriental de la Sierra de Gata y lindando con las Hurdes, se oculta al fondo de un sinuoso valle Robledillo de Gata. Su escondido emplazamiento y las deficientes vías de comunicación han permitido que Robledillo haya conservado un conjunto de arquitectura popular que le hacen uno de los lugares más bellos de Extremadura.

Al llegar, los oídos se vuelven mucho más atentos, pues en su silencio podemos percibir, los cantos de pájaros sobre un fondo de correr de aguas.

La Iglesia de la Asunción del siglo XVI con su extraña planta hexagonal su pórtico en rueda con diez columnas cuyos capiteles muestran curiosas inscripciones bíblicas y el artesonado mudéjar de su sacristía le dan un aire mágico al lugar.

Sus calles, son empinadas y estrechas y algunas transcurren bajo pasadizos creados por casas voladas y que en sus bodegas, preparan de forma artesanal un vino clarete de pitarra famoso en toda la Sierra.

El río Arrago pasa por este pueblo originando cascadas, pudiéndose ver su nacimiento unos kilómetros más arriba.



HOYOS

Hoyos, se puede considerar la capital de la comarca de Sierra de Gata, y disfruta de un microclima benigno debido a la barrera natural que la sierra supone para los fríos norteños donde nos encontraremos fértiles huertos, cultivos mediterráneos y bosques de alcornoques, castaños y robles.

Hoyos tuvo categoría de villa en la época medieval y conserva ese sabor de galanía que se observa en pequeños detalles de su casco antiguo en cualquier puerta, ventana o casa blasonada.



La Iglesia de Nuestra Señora del Buen Varón, es uno de los casos más enigmáticos de la arquitectura medieval extremeña.

Se supone del siglo XIII de carácter tardorrománico y posteriormente se iría reformando y ampliando aprovechando algunos muros para convertirla en una iglesia tardogótica. De la iglesia primitiva sólo queda la parte inferior de la fachada occidental con su portada.

En el templo se guarda una talla románica de la Virgen que está fechada en el mismo siglo XIII en que se construyó el templo.

Dentro del Patrimonio Cultural, hay que destacar la Casa de las Conchas, el Convento del Espíritu Santo, las Ventanas de estilo gótico renacentista y el Escudo de Pablo Pérez.



SAN MARTÍN DE TREVEJO

San Martín está situado entre la Sierra de los Ángeles y el Pico de la Almenara y a orillas del río Árrago y tiene una serie de circunstancias que le dan una belleza especial. Agua corriendo por sus calles, Paisajes de Castaños, arquitectura popular y una lengua propia, La Fala. Esta comarca, fue repoblada con gentes del reino de León y del de Galicia y se cree que esto fue el origen de esta lengua propia que en su variante local se denomina mañego.

La vivienda tradicional se caracteriza por tener dos alturas con sótano que se utilizaba como bodega y guardar el ganado. La primera planta suele ser de piedra y sobre ella entre vigas de madera vista se colocaban adobes para muros y cerramientos.



Por sus estrechas calles, en las que encontraremos viviendas señoriales con escudos de armas, corren arroyos de agua que dan sonido propio al paseo.

Su plaza porticada con una fuente con pilón en el centro, la iglesia parroquial en el centro de la villa que guarda tres tablas del pintor pacense Luis de Morales, la Torre Campanario de la Plaza Mayor, el



convento de San Miguel, la ermita de la Cruz Bendita con imágenes de gran valor y la antigua almazara donde se encuentra El Museo del Aceite y del Vino, son algunas de las joyas que se encontrara el visitante.

En Noviembre, San Martín se viste de fiesta para celebrar el día de su patrón, San Martín de Tours, día en el que se prueban los vinos nuevos de las distintas bodegas de la localidad, marcadas con una rama de olivo en la puerta.

Como se dice en Mañegu, San Martín de trevejo es DIGNU DE VEL I DISFRUTAL.

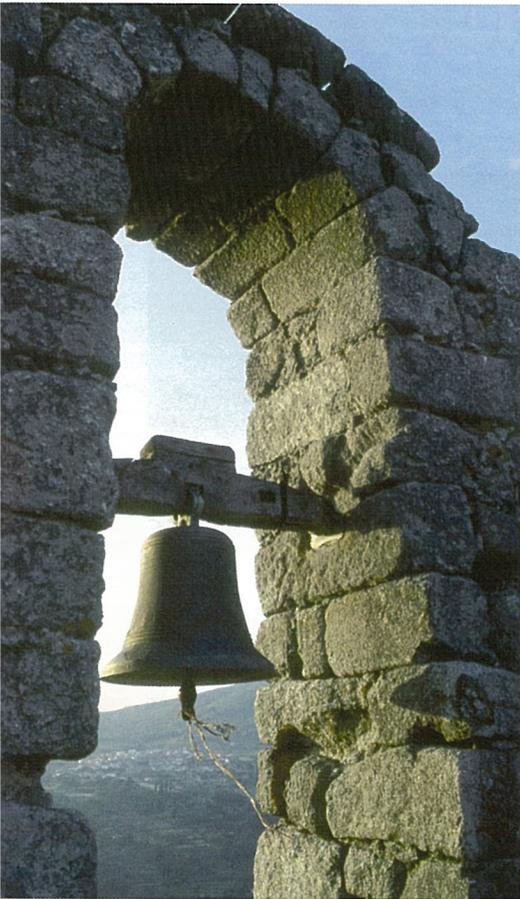


TREVEJO

Trevejo es una pedanía de Villamiel desde donde atravesando una carretera bien señalizada y bordeada de castaños nos lleva después de recorrer dos kilómetros a la misma entrada del pueblo.

Fue una antigua fortaleza árabe y aún conserva un espectacular castillo a pesar de estar en ruinas. Su silueta vigila desde un cerro granítico las sierras de Garduño, San Pedro, Albilla y Cachaza. El Castillo se levantó a finales del siglo XV sobre una vieja fortaleza musulmana anterior al siglo XII, remodelado posteriormente por la órdenes militares de Santiago y Alcántara. Su interior es visitable y desde él se pueden ver unas espectaculares vistas de sol.

Se trata de una construcción militar de origen árabe con plantas irregulares, en la actualidad se encuentra en ruinas pero junto a la iglesia, las tumbas antropomorfas y la pequeña aldea de casas de granito, es un escaparate de la arquitectura popular serrana con un marcado ambiente medieval.





Consiga su número de Destino Extremadura
 LA REVISTA DE TURISMO DE ONDA CERO

en su emisora de Onda Cero Extremadura más cercana



Te mereces esta radio

OCR BADAJOZ: 104.8 | OCR MÉRIDA: 90.4 | OCR FREGENAL DE LA SIERRA: 95.5 | OCR HERRERA DEL DUQUE: 104.7
 OCR TALARRUBIAS: 91.3 | OCR EUROPA FM OLIVENZA: 92.7
 OCR CÁCERES: 89,5 | OCR PLASENCIA: 87,6 | OCR NAVALMORAL DE LA MATA: 104,7

ONDA CERO EXTREMADURA: Avda. Fernando Calzadilla, nº7, 8º. Badajoz www.ondacero.es

Rincón Ornitológico

El buitre negro en Extremadura

Texto: Javier Caldera
 Director de Programas de Especies protegidas.
 Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente. Junta de Extremadura

Los datos comprobados de las poblaciones de buitre negro (*Aegypius monachus*) en Extremadura han experimentado un notable incremento en las últimas décadas, en parte por una tendencia al alza de la población, pero también debido a un mayor esfuerzo de censo, que ha traído como consecuencia que algunas parejas reproductoras de las que no se tenía conocimiento hallan sido incorporadas al stock de la especie. Consecuencia de ello es que áreas como la Sierra de San Pedro han pasado de 242 parejas nidificantes en 2005 a 342 parejas que

iniciaron la incubación en el 2009, y que la totalidad de la población reproductora de Extremadura se

la población española y el 42 % de la población comunitaria, y la Sierra de San Pedro, con al menos 342

parejas, es la colonia más grande de todo el Paleártico.

El buitre negro en Extremadura está catalogado como "sensible a la alteración de su hábitat" por el Decreto 37/2001, de 6 de marzo, en el que se regula el catálogo regional de especies amenazadas de Extremadura. El artículo 2.1b del citado Decreto obliga al órgano

ambiental a la elaboración y aprobación de un plan de conservación del hábitat para la especie.

considere a fecha de hoy de 840 parejas. A la vista de estos datos, Extremadura alberga el 49,43% de

COMARCAS	Nº PAREJAS REPRODUCTORAS
Sierra de San Pedro	342
Monfragüe y alrededores	315
Gata-Hurdes-Granadilla	102
Tajo-Salor	45
Ibores	34
Cijara	9
Montánchez	2
Siberia	0
TOTAL	840

La Orden de 6 de Junio de 2005, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, aprueba el plan de conservación del hábitat del buitre negro en Extremadura, y es publicado en el D.O.E nº 71 de 21 de junio de 2005. El plan de conservación del buitre negro considera “hábitat crítico” las áreas de reproducción arriba mencionadas y el entorno inmediato de cualquier nido de la especie que haya sido ocupado al menos en una ocasión durante los últimos cinco años, y define ésta zona como el área circular, centrada en dicho nido, de un diámetro nunca inferior a 500 m. El plan establece que el período sensible para la especie, durante el cual no se podrán producir molestias en las inmediaciones de las plataformas de nidificación, es el período comprendido entre el 1 de febrero al 15 de septiembre, en cuyas fechas no se podrán realizar actividades forestales como carboneo, poda, apostado, construcción de caminos, recogida de leña, desbroce, apertura o repaso de vías de saca o cortafuegos, en las denominadas “zonas de seguridad” (coincidentes con las zonas de reproducción).

Para el caso de los descorches, actividad económica de gran importancia en buena parte de las colonias extremeñas de buitre negro y que resulta coincidente con el período de reproducción, el plan de conservación del buitre negro orienta a actuar en la zona cuando los polluelos de buitre negro tengan entre 30-55 días y a evitar los citados trabajos durante las horas de máxima radiación solar (a partir de las 12-12,30 horas y hasta la caída del sol), limitaciones que se ven reflejadas en la preceptiva evaluación de impacto ambiental. En todo caso, el plan de conservación del hábitat obliga a evitar cualquier molestia que pueda poner en peligro la vida del polluelo en crecimiento.



Los datos de reproducción para la especie son variables en función del área estudiada. En Sierra de San Pedro, tras un estudio detallado en la temporada 2006, el número final de pollos que volaron fue de 170, lo que significa un 54,38 % sobre las parejas que iniciaron la incubación.

Los casos de envenenamiento en los últimos años han sufrido un importante incremento. No podemos afirmar que se hayan detectados todos los casos de envenenamiento, pero si consideramos que la población extremeña cuenta al menos con 2500 ejemplares (adultos reproductores + adultos no reproductores + jóvenes de varios años) la casuística de envenenamiento podría cifrarse entorno al 0,2 % de la población total extremeña, lo que nos orienta hacia un valor relativamente bajo con respecto a otras regiones de la península.

Asimismo, problemáticas como disparos, colisiones en alambra-

das de espinos, cepos, colisiones y electrocuciones en tendidos eléctricos, etc., tampoco arrojan cifras de mortalidad no natural relevantes. Sin embargo, si resulta llamativa la baja tasa de vuelo observada en la mayor colonia, Sierra de San Pedro. Aunque esta tasa de vuelo es coincidente con la de otros estudios precedentes (universidad de Extremadura, 2001), podría también atribuirse en buena parte a la aplicación de la normativa comunitaria y regional, que ha obligado a la retirada de cadáveres de animales domésticos y silvestres del medio rural.

Afortunadamente, la legislación comunitaria y los países miembros están trabajando para que la normativa comunitaria sea modificada de manera que, garantizando las cuestiones de sanidad pública, se permita la alimentación en el medio rural con cadáveres de vacas, ovejas, cabras, etc. de una forma más natural, esto es, sin la necesidad de construir muladares



en cada una de las explotaciones. A este respecto, se espera que en otoño de 2010 sea aprobado un reglamento comunitario en esta dirección.

A efectos de conservación, es necesario separar claramente las poblaciones de buitre negro y las de buitre leonado. Aunque la sociedad los considera igualmente aves carroñeras, la situación poblacional es muy distinta. Mientras que el buitre leonado es una especie que ocupa buena parte de Europa y que mantiene niveles de población muy altos, con problemas puntuales sobre otras especies y, posiblemente sobre la ganadería en algunas regiones, el buitre negro se circunscribe al suroeste español y a algunas poblaciones de los Balcanes y mantiene una poblaciones bajas en relación con su área de distribución. Por esta razón, todos los esfuerzos de conservación se centran en esta especie, aunque resulte difícil

arbitrar medidas para que los buitres leonados no se alimenten en los lugares donde sí lo hacen los buitres negros.

A día de hoy, los problemas de conservación principales del buitre negro son los envenenamientos y

la falta de alimento. Otros factores como las colisiones con tendidos eléctricos, mortalidad neonatal, pérdida de hábitat, etc, son secundarios y puntuales en alguno puntos de la geografía nacional.

Extremadura, con una población de 842 parejas reproductoras, es la Comunidad Autónoma española y de la región europea con mayor censo de la especie, cuestión que se ha traducido en los últimos 20 años en un referente para que ONGs ecologistas y gobiernos autonómicos o nacionales interesados, soliciten a nuestra comunidad ejemplares de esta especie para iniciar o continuar programas de reintroducción en el medio natural. De esta manera, más de 70 ejemplares de buitre negro han sido cedidos a programas de esta índole a Baleares, Pirineos, Sur de Francia, Bosnia, etc.

La publicación en el DOE el pasado día 10 de junio de 2010, del Decreto 124/2010, de 4 de junio, de cesiones de especies protegidas da un marco legal a este tipo de actuaciones que permiten “exportar” biodiversidad fuera de nuestras fronteras en programas de solidaridad, gracias al buen estado de nuestra población de buitres negros.





Gestionar el medio natural es nuestra responsabilidad

"En Extremadura tenemos una de las mejores representaciones de naturaleza que existen en Europa y eso nos genera el compromiso de gestionar nuestro medio natural de forma respetuosa y sostenible. Esto nos permitirá garantizar que las generaciones futuras puedan disfrutar de nuestra naturaleza."

*Raúl Virosta
Guía del Parque Nacional de Monfragüe*

Somos Extremadura

www.todosomosextramadura.es

Es un proyecto de la JUNTA DE EXTREMADURA



Extremadura

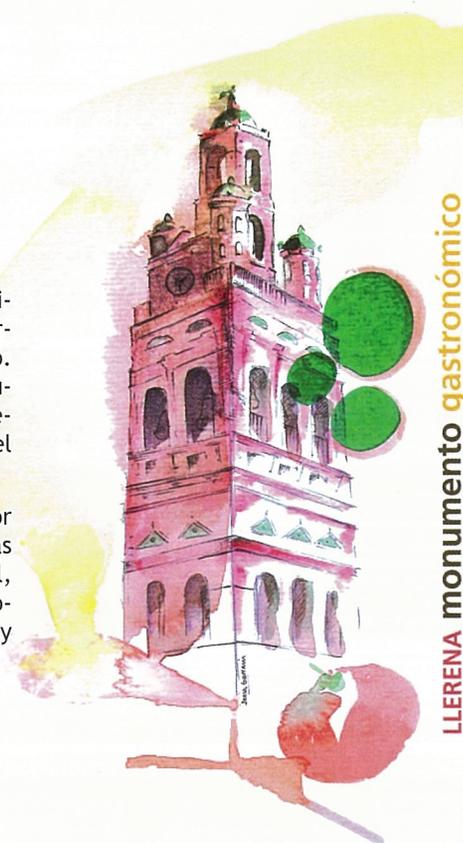
Llerena, Monumento Gastronómico

Llerena, situada en el centro de la “Campiña Sur” extremeña, se ha convertido en los últimos años en un referente gastronómico de la provincia de Badajoz, gracias a la celebración de *Llerena, Monumento Gastronómico*, un evento donde se conjuga gastronomía, arte y cultura.

Durante varios días del mes de Junio, se puede degustar diferentes cenas, cocina de caza, medieval, mudéjar, conventual, sefardí y de ultramar en varios patios representativos del rico patrimonio artístico llerenense.

Los rincones escogidos para las diferentes degustaciones son el Parque Cieza de León, el del Excmo. Ayuntamiento, el del Centro Cultural “La Merced”, el de la Hospedería, el del Ateneo Llerenense y el patio de la Casa Maestral.

Incluso la magnífica Plaza Mayor de Llerena se transforma esos días en un atractivo Mercado Medieval, donde se desarrolla un amplio programa de actividades culturales y de animación.



LLERENA monumento gastronómico

Cocina de Caza

La caza está considerada como una de las grandezas culinarias y representa una de las bases de la cocina histórica. La caza ha de saber a lo que es. Su paladar se puede amortiguar, pero nunca desnaturalizarse. Hay que respetar la textura de sus músculos y sobre todo el sabor de sus sangres. Esto último es esencial para captar y paladear bien el sabor.

GINESTADA

Ingredientes

- 2 l. de leche de oveja
- 500 grs. de azúcar
- 200 grs. de avellana picada
- 200 grs. de piñones
- 200 grs. de dátiles
- 500 grs. de harina de arroz
- Canela molida

Elaboración

Hervir la leche y mezclarla con la harina de arroz para cocerla. Añadir el azúcar y los frutos secos picados. Remover bien con una cuchara de madera. Una vez cocida la mezcla poner en copas o vasos y servir con canela molida.





Cocina Medieval

Muchos de los cambios y costumbres acaecidas durante este período pusieron lo que son hoy en día los fundamentos de las cocinas regionales. Esta cocina era una búsqueda constante de sabores, colores y combinaciones, todo con el fin de lograr el máximo placer posible. Era la búsqueda de sabores insólitos como, la delicadeza de la leche de almendras o del agua de rosas, la fuerza del agridulce o el encanto exótico de nuevas especias.

OLLA DE CALABAZAS Y SETAS

Ingredientes

- 400 grs. calabaza pelada
- 300 grs. boletus edulis limpios
- 100 grs. rábanos
- 2 dl. vino tinto
- jengibre, pimienta y sal

Preparación

Poner el aceite en una olla y rehogar la calabaza y los boletus. Añadir el vino, dejar cocer y agregar los rábanos. Echar en la olla un poco de agua o caldo de verduras para cocer y por último poner el jengibre troceado y la pimienta. Sazonar.

Cocina Mudéjar

A la clásica trilogía cristiana de trigo, carne y vino, los mudéjares —hispano-musulmanes que vivían en territorio de reyes cristianos— añadieron nuevos hábitos alimenticios en los que las verduras no fueron sólo la base, sino el elemento imprescindible, bien a solas, bien acompañando las carnes, las sopas o el pescado, con una enorme cantidad de variantes en sus recetas. Fueron los mudéjares quienes introdujeron en la cocina tradicional el uso de productos como los frutos secos, las especias o la carne de cordero. La cocina mudéjar es, en definitiva, el germen de la auténtica cocina de fusión.

MIRKAS DE TERNERA CON ALMORÍ

Ingredientes

- 1 Kg. de carne de ternera
- Aceite
- 3 huevos
- Sal, pimienta, cilantro seco, canela, espliego.

Ingredientes para el almorí

- 200 grs. de harina de trigo
- 50 grs. de miel
- 50 grs. de pasas
- 50 grs. de piñones pelados
- 50 grs. de avellanas peladas
- 100 grs. de almendras
- Sal

Preparación del almorí

Triturar todos los frutos secos mezclándolos con la miel, el harina y la sal. Amasar y cocer al horno 180° durante 15 minutos. Una vez cocida, dejar enfriar y usar como condimento.

Preparación

Se pica la carne y se amasa en un recipiente con los huevos batidos, las hierbas y el almorí. Se enrolla la masa en papel film dándole forma cilíndrica. Se cuece todo con un poco de caldo hasta que se haga. Se perfora con un alfiler para ver si está hecho y se fríe en abundante aceite caliente. Se puede preparar una salsa con aceite, cebolla, un ramillete de menta fresca y otro de cilantro fresco, bien picados, así como un chorrito de vinagre.



Cocina Conventual

La Cuaresma despertó el ingenio de los cocineros y las amas de casa para sustituir la carne por el pescado guisado de mil formas diferentes. Fue el Monasterio de Guadalupe la cuna de la mejor cocina conventual de España, en el siglo XIV. La calidad y riqueza de las despensas de los conventos fue proverbial y de ellas salieron un buen número de recetas, y puede decirse que buena parte de la gastronomía española nació precisamente en ellos. El arte culinario conventual, irónicamente incitador de gulas, se muestra siempre seductor y celestial.

MILHOJAS DE VERDURAS ASADAS DEL HUERTO DEL CONVENTO

Ingredientes

- 500 grs. de cebollas
- 500 grs. de pimiento rojo
- 500 grs. de berenjenas
- 500 grs. de calabacín
- 2 dientes de ajo
- 200 grs. de bacalao seco
- Aceite de oliva y sal

Elaboración

Asar toda la verdura al horno por separado. Una vez asada, dejar enfriar tapada para que sude un poco. Pelar las verduras y cortar en tiras. Disponer las verduras en distintas capas formando unas milhojas. Aderezar con aceite y sal. Acompañar con el bacalao seco desmigado.

Cocina Sefardí

La gastronomía sefardí va íntimamente ligada a la práctica de la ley mosaica y las observancias kosher, leyes, más bien interpretaciones del Levítico y la Torá, que estipulan qué alimentos son adecuados y cómo deben ser consumidos por los fieles hebreos. La cocina sefardí forma parte integrante de la gastronomía mediterránea debido al tipo de ingredientes que usa para sus platos y a las recíprocas influencias culinarias ejercidas con respecto a la cultura musulmana y cristiana. Los platos sefardíes suelen ser laboriosos debido a que son parte de la conexión del pasado con el presente.

MERO CON VAINAS DE HABAS FRESCAS

Ingredientes

- 6 trozos de mero con piel
- 1 Kg. habas verdes
- 1 ajo
- 1/2 cebolla
- 1 dl. aceite de oliva
- Cilantro picado
- Comino
- Perejil
- 1 Limón

Preparación de las vainas de habas

Se pone en una sartén con aceite la cebolla hasta que se poche, se le añaden unas pocas habas peladas y el resto con vaina. Se rehoga el conjunto, se cubre con agua y se deja cocer a fuego lento. Se hace un majado de ajo y cilantro. Se añade el majado a las habas y se deja cocer a fuego lento.

Preparación

Se sazona el mero y se reserva. Se refríe el ajo fileteado y se le añade unos trozos de piel de limón. Se le añade el pescado y se espolvorea con cilantro, perejil picado y comino molido. Se pone en el horno unos 5 min. Y después se deja unos minutos al fuego ligando la salsa con el pescado. Antes de retirar se añaden las vainas de habas y se acaba junto al pescado.



Cocina de Ultramar

Aunque los conquistadores transportaron al nuevo mundo los productos más utilizados en sus cocinas, poco a poco y gracias a la necesidad y al inevitable aprecio por los productos que crecían en las nuevas tierras, los españoles asentados en el Nuevo Mundo asimilaron los alimentos y las ancestrales técnicas culinarias indígenas, hecho que llevó a la eclosión de una personal cocina mestiza, resultado de un productivo intercambio de materias primas y experiencias culinarias.

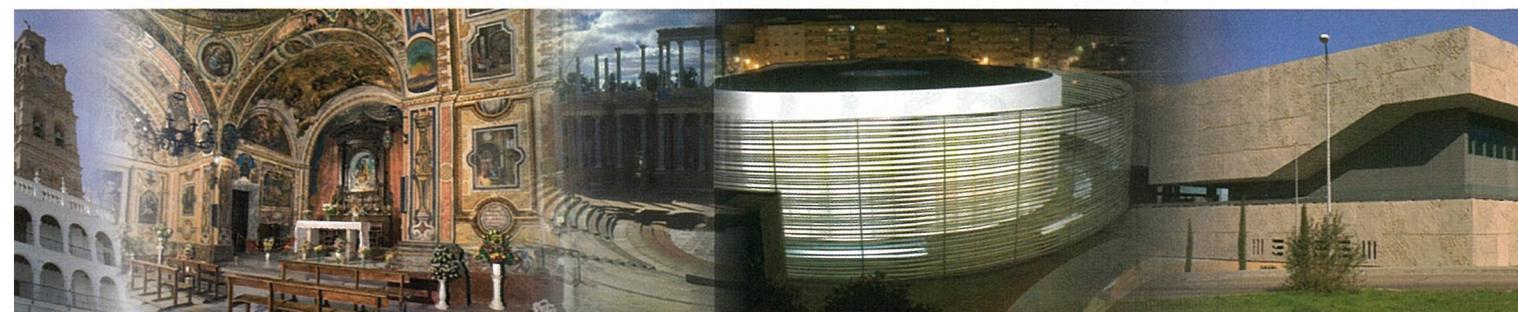
SIWICHI DE MERO

Ingredientes

- 1 Kg. de mero
- 30 grs. de cebolla roja
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 cucharada de ají rojo
- 4 limas
- 1/2 camote (batata)
- 1/2 choclo desgranado (maíz)
- 25 grs. de apio
- Sal y pimienta blanca

Elaboración

Colocar en un recipiente el mero cortado en trozos uniformes. Sazonar con ajo picado, pimienta blanca y el apio licuado. Mezclar todo. Agregar el zumo de las limas y volver a mezclar. Dejamos macerar 3 horas. Añadir la cebolla y el ají y servir al instante acompañado del choclo cocido y desgranado y el camote glaseado.



volverás

Provincia de Badajoz

Gastronomía
Palacios de Congresos
Balnearios
Patrimonio
Naturaleza



INFORMACIÓN TURÍSTICA:
(0034) 924 212 579
turismo@dip-badajoz.es

turismo.badajoz.es



DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ



Nuestras cocinas

Restaurante Casa Claudio

Casa Claudio nació hace 16 años con la idea de ser un restaurante de referencia y hoy podemos decir con letras grandes que ya lo es. Es un restaurante para todo tipo de clientela, en él encontrará una cocina que mezcla tradición, modernidad e ingenio.

En el bar se puede ‘tapear’ a un precio para todo tipo de público, con recetas que nunca fallan. En su cocina se trabaja con productos casi todos de la región con un alto nivel. Casa Claudio está dirigido por dos personas fundamentales en el historia del restaurante, los dueños Claudio y Felisa que con su manera de ser, incansable, controlan el más mínimo detalle para que todo este en orden. La continuidad está asegurada, ya que están pasando poco a poco la batuta a la nueva generación de la familia que viene pisando fuerte, dos de sus hijos: Claudio hijo y Miriam.



> Claudio Vidal hijo



Nació hace 31 años, y desde que era un bebé ya estaba rondando las cocinas. Se forjó en su propio restaurante y terminó de formarse en algunas de las mejores cocinas del país. En su andar ya ha tenido importantes reconocimientos con diversos premios.

Su cocina es sobre todo extremeña y con mucho ingenio (el dice que es la cabeza, y su equipo, del que no para de hablar, su ejecutor). Siente admiración y aprecio por sus colaboradores Roberto, Miguel Ángel, David, Toñi, Candi y Eva.

Presas ibérica salteada con verduritas, salsa teriyaki y humo de tomillo.

Ingredientes (4 personas):

600 gramos de presa ibérica
 Verduritas (las que haya de temporada, calabacín, ajetes, tirabeques, cebolletas, ...)
 Salsa teriyaki
 100 gramos de ketchup
 Frutos secos
 25 gramos de miel
 Serrín de tomillo

Elaboración:

Cortar la presa en daditos, las verduras cocerlas por separado, la salsa, mezclar el ketchup, el aceite, la salsa teriyaki, la miel y los frutos secos. Saltear todo en un wok, la carne y las verduras y cuando este casi hecho añadir la salsa.



Montaje del plato:

Emplatar la carne y las verduras, añadir unos kikos recién picados y aceite de oliva.

Rematar con el humo de tomillo y cerrar con una campana de cristal para retener el humo y verlo.

Restaurante Ágora

Avalado por una amplia y exitosa trayectoria profesional en el mundo de la restauración de la zona, desde sus comienzos allá por el año 86, el renovado restaurante Ágora abre sus puertas en marzo de 2009 en el edificio del Centro Tecnológico. Nuestras nuevas instalaciones se encuentran ubicadas en Avda. del rodeo s/n de Don Benito, Badajoz. Un innovador espacio que consta de un luminoso restaurante a la carta y elegantes salones privados con diferentes capacidades y posibilidades, adecuados a las nuevas tendencias y exigencias del mercado.

La filosofía de Ágora Restaurante se sustenta en el amor por las cosas bien hechas, creando platos para deleite de todos nuestros sentidos. Innovar, crear, reinventar. Nuestra cocina es creatividad, es respeto por la tradición y los buenos productos del mercado dentro de las



nuevas tendencias, con pequeños toques de cocina de Autor.

Son especialmente interesantes los diferentes platos elaborados con bacalao, productos silvestres, arroces y exquisiteces del cerdo ibérico de

tan abundante y extraordinaria calidad en esta región.

El reconocimiento de nuestros clientes es lo que nos hace seguir trabajando y prosperando en nuestra pasión.



> Magín Carbonero Elena

Magín Carbonero 42 años, natural de Cáceres, formado en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid (Casa de campo) y posterior diplomatura en la prestigiosa Escuela Irizar de San Sebastián con calificación de sobresaliente.

Después de hacer prácticas pasando por los más prestigiosos restaurantes de San Sebastián como Arzac, Akelarre, Zuberoa, etc, Inaugura como jefe de cocina el Restaurante de cocina extremeña Nicomedes de Madrid.

A su vuelta a Extremadura inaugura el Gran hotel Cáceres Golf habiendo pasado antes en sus inicios por restaurantes emblemáticos de Cáceres como Atrio y Malvasía.

Más tarde inaugura como jefe de cocina y socio el restaurante Asador La Tahona, obteniendo un gran éxito de público hasta que un tiempo después recibe una interesante oferta y pasa a trabajar como chef corporativo de la multinacional de alimentación de origen Anglo-Holandés Unilever hasta el año 2009. En la actualidad desde Enero de 2010 inicia su andadura en el Restaurante Ágora de la Institución Ferial de Extremadura Feval en Don Benito, con la firme intención de mejorar la calidad y servicio de sus amplias e innovadoras instalaciones.



Lomo de bacalao confitado a la mouselina de mostaza suave sobre pimientos en piperada y tirabeques

Ingredientes para 4 pax:

Bacalao salao desalado 500gr
 Crema de leche fresca 1 dl
 Huevo 1 unidad
 Mostaza de Dijon 1 cucharita de café
 Cebolla confitada 200 gr
 Foumet 2dl
 Pimiento (rojo, amarillo y verde)
 Tirabeques
 Pétalo de rosa 4 unidades
 Sal y pimienta

Elaboración:

Dorar el bacalao a la plancha con la piel hacia arriba.
 Confitar la cebolla, saltear los pimientos variados, cocer los tirabeques y reservar
 Elaborar una mouselina con la mostaza, la crema de leche fresca, la yema de huevo y el foumet de pescado.
 Disponer el bacalao sobre la cama de cebolla, pimientos y tirabeques, cubrir con la mouselina, gratinar en salamandra y decorar con pétalo de rosa.

HABLA



CONGRESOS, CATAS, EVENTOS ...

Visítenos previa cita en:

BODEGAS HABLA, S.L.

Ctra. N-V, Km 259 - 10200 Trujillo (Cáceres)

Tel. 927 659 180 - Fax 927 659 181 - www.bodegashabla.com



Flor del cerezo



Cereza variedad picota

Denominación de Origen Protegida

“Cereza del Jerte”

El nombre de “Jerte” o “Valle del Jerte” tiene una estrecha relación con las cerezas, asociando en España un gran número de consumidores de forma casi automática el lugar con el producto cereza, o viceversa. La zona es pues muy conocida por la excelencia de sus cerezas y, en particular, de sus “Picotas del Jerte”, siendo esta fama resultado del trabajo añadido por los agricultores, generación tras generación, quienes desde antiguo fueron transformando en fértiles las incultas y asilvestradas laderas de la comarca que se vieron humanizadas en virtud de sucesivos abancalamientos.

Descripción de la zona geográfica tradicional de producción

La Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte” ampara exclusivamente a cerezas originarias del área de producción situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres y enclavadas en la zona de agricultura de montaña Trasierra-Gredos Sur. Esta zona

posee características geográficas, físicas, históricas y culturales muy específicas y homogéneas.

Variedades protegidas

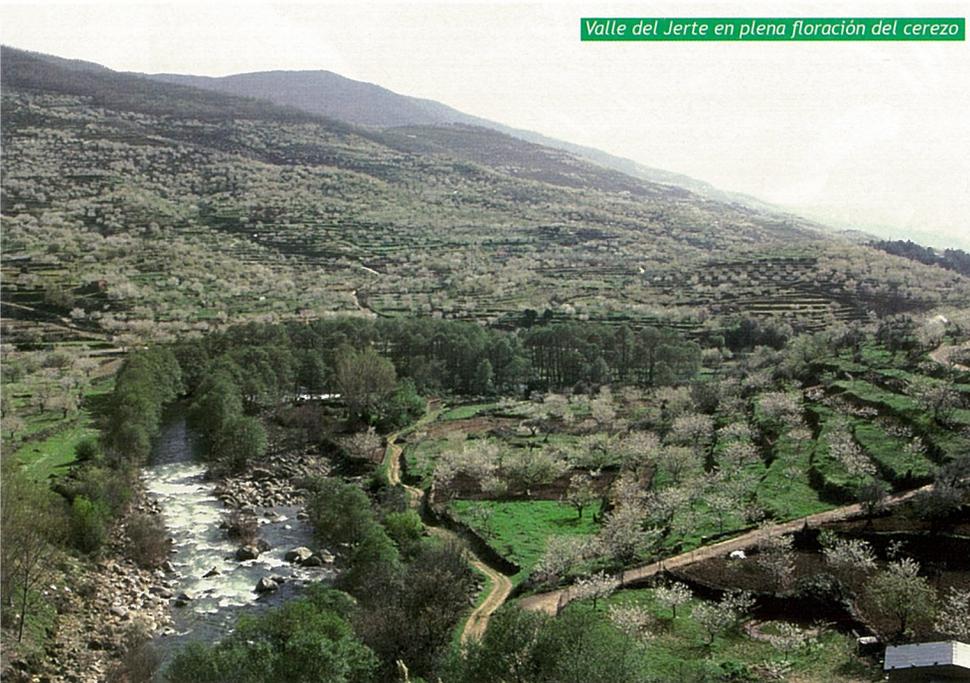
El producto certificado por este Consejo Regulador es cereza de mesa para su consumo en fresco.

Las variedades locales que mayor volumen de producción aportan

son las agrupadas bajo el nombre genérico “Picotas del Jerte” cuya característica principal es que no presentan pedúnculo, al desprenderse éste de forma natural en la recolección manual.

El origen de todo este grupo de variedades es exclusivamente local, por lo que su procedencia está en la zona geográfica que linda con el río Jerte. Los intentos de

Valle del Jerte en plena floración del cerezo



plantación de dichas variedades en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito, al prosperar mal cuando las condiciones de suelo, altitud, insolación, humedad y régimen de vientos no son apropiadas.

Las características del producto están determinadas por la utilización de un material vegetal específico, adaptado y aclimatado a las condiciones ambientales dominantes en la cuenca jerteña y los valles colindantes, pero también por las

peculiaridades de un sistema de producción que mantiene al cereal sujeto a tradiciones culturales que se apoyan en el minifundio y en la organización familiar del trabajo. Las explotaciones ubicadas en parcelas abancaladas situadas en laderas de fuertes pendientes y de difícil mecanización, permiten equilibrar los bajos rendimientos obtenidos con la calidad superior de un producto manifiestamente genuino e irrepetible.

Las variedades amparadas en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte” son: las cuatro variedades tipo “Picota”, es decir, Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, y la variedad de cereza Navalinda.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “Cereza del Jerte” EN CIFRAS.

A inicios del presente años se realizó la labor de actualización del Registro de Productores y explotaciones de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN “Cereza del Jerte”. Del resultado de estas actualizaciones se obtienen los siguientes datos:

- Los agricultores con explotaciones inscritas ascienden a 3.692.
- La superficie total de las explotaciones inscritas alcanza 8.281 Hectáreas
- La producción potencial, según la media de los últimos años, de las variedades avaladas se sitúa en 10.500.000 Kgs.
- El número de parcelas inscritas asciende a 20.471.
- El número de árboles inscritos es de 235.260



Cerezos en flor

Fruta de Extremadura



*Alimentos
de Extremadura*

Diversidad Natural

www.comercioextremadura.org

Vicepresidencia Segunda y Consejería de
Economía, Comercio e Innovación

JUNTA DE EXTREMADURA

Página Joven

El CJEx, 25 años viajando al lado de los jóvenes



ANIVERSARIO!

Allá en los inicios del año mil novecientos ochenta y cinco, el arco parlamentario en su conjunto votó favorablemente un proyecto de ley nacido en el seno de la Consejería de Educación, Cultura, Juventud y Deportes.

Este pasado mes de enero se conmemoró el XXV aniversario de la creación del Consejo de la Juventud de Extremadura (CJEx). Un proyecto que nació de la ilusión de un grupo de jóvenes, que creían firmemente en la democracia participativa, en los procesos de reflexión conjunta y en el trabajo en equipo. Valores y principios que hicieron allá por la década de los ochenta que este grupo de jóvenes comprometidos, con el apoyo de la Junta de Extremadura, pusiera en marcha un proyecto que fue consagrado con el respaldo total de los miembros de esta Cámara hace ahora veinticinco años.

Un cuarto de siglo de vida recorrido ya desde que su primer presidente, Marcelo Nessi, alzó la voz para actuar como interlocutor de la juventud extremeña, promoviendo una actitud reflexiva y crítica y haciendo que se oiga a las personas jóvenes.

El Consejo de la Juventud de Extremadura ha ido creciendo y desarrollándose al mismo tiempo que nuestra Comunidad Autónoma. Estos veinticinco años han permitido que este incipiente movimiento se haya venido transformando en una Entidad consolidada a nivel



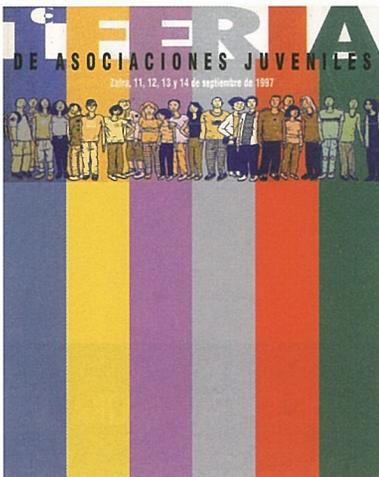
institucional y dotada de un contenido propio en defensa de las políticas de juventud, en el marco de nuestra Región.

Asimismo, el CJEx, desde su comienzo, también ha venido desarrollando una labor de implicación en las diferentes instituciones que



conforman la Administración Autonómica, así como en otros organismos y entidades de ámbito estatal, además de otros países europeos y de Hispanoamérica.

Del mismo modo, ha venido trabajando en equipo en materia de cooperación internacional, igualdad de oportunidades, diversidad sexual, educación, infancia, mujer, salud, medio ambiente, empleo, formación, vivienda, juventud rural y, sobre todo, participación y asociacionismo.



Y, a lo largo de estos veinticinco años, han sido numerosas las actividades realizadas dentro de cada uno de las distintas áreas de trabajo del Organismo: siete feria de asociaciones juveniles, cuatro encuentros deportivos, cuatro escuelas de otoño, asambleas, comisiones de trabajo, campañas contra la precariedad laboral, medioambientales, de vivienda, de asociacionismo...

En la actualidad esta Entidad goza de la peculiaridad de verse integrado por una base asociativa de la que forman parte 86 asociaciones juveniles y consejos locales y mancomunados de juventud. Además, comprende diversas Vocalías, correspondientes a las diferentes áreas de trabajo en las que se divide el conjunto de actuaciones del Organismo Autónomo, que permiten al CJEx una mayor especialización a la hora de llevar a cabo la programación y posterior desarrollo de sus actividades, ya que cada una de las Vocalías diseña sus actuaciones en las Comisiones Específicas que se convocan periódicamente.

“25 años por y para la juventud extremeña”



Oficina de Jóvenes Creadores, un impulso para artistas de la región

La Consejería de los Jóvenes y el Deporte ha puesto en marcha a través del Instituto de la Juventud y el Gabinete de Iniciativa Joven (GIJ) la *Oficina de Jóvenes Creadores (OJC)*. Se trata de un nuevo recurso que ofrece información, asesoramiento, y herramientas para aquellos jóvenes de entre 18 y 35 años, que quieran desarrollar su actividad profesional dentro de un ámbito creativo.

Esta oficina va a trabajar en diversas modalidades relacionadas con las artes plásticas: artes escénicas, música, diseño, literatura, restauración y moda. Ámbitos que cada vez tienen un mayor tirón entre la juventud de nuestra comunidad, como ejemplo, la buena participación que se registra en la *Red de Espacios para la Creación Joven*.

Con este nuevo recurso se quiere ofrecer a jóvenes que ya se dedican o que comienzan a dar sus pasos de manera profesional en el mundo creativo, un servicio de información sobre todos aquellos recursos que están disponibles y a su alcance.

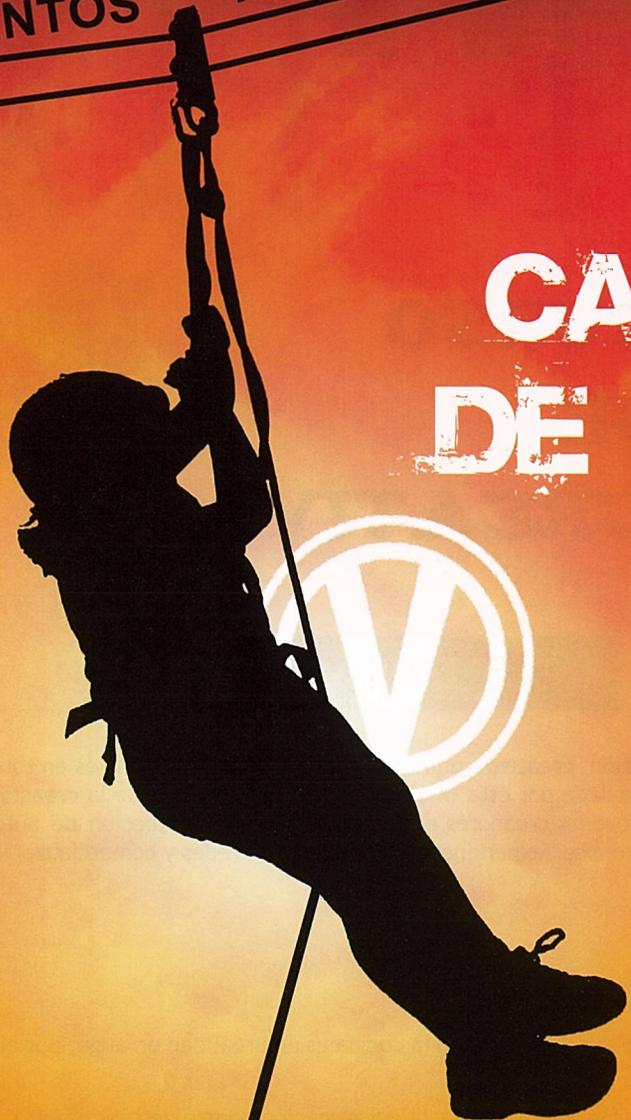
Otro de los objetivos de esta oficina es actuar como intermediaria entre los jóvenes artistas y las entidades de carácter cultural. Para ayudar a los usuarios se está configurando una base de datos con una amplia red de contactos sobre organizaciones, instituciones y servicios creativos.

Por otro lado, cualquier persona que quiera dedicarse a la creación debe conocer qué tipo de derechos tienen los autores o cómo funciona la

**OFICINA
JÓVENES
CREADORES**
oficinadejóvenescreadores

Consejería de los Jóvenes y del Deporte
 JUNTA DE EXTREMADURA

AMPAMENTOS INTERCAMBIOS CAMPOS DE TRABAJO



CAMPAÑA DE VERANO 2010



INSTITUTO DE LA JUVENTUD
DE EXTREMADURA

www.juventudextremadura.com

Consejería de
los Jóvenes y del Deporte

JUNTA DE EXTREMADURA



propiedad intelectual. La OJC también va ayudar a los jóvenes en este sentido, y un primer paso, tuvo lugar en el Encuentro 4H Ateliers: de

profesión creativo, una iniciativa desarrollada por esta Oficina dirigida a jóvenes creadores extremeños para conocer experiencias naciona-

les y regionales en torno a distintos aspectos de la creación: jurídicos y de protección de autoría, gestión, redes y comercialización.

Concurso de Cocina Creativa

La innovación gastronómica y la aplicación de la creatividad en la cocina es una realidad en auge, por ello, la OJC ha convocado un concurso de restauración.

La misión de este concurso consiste en aplicar la originalidad y la investigación dentro de este ámbito. El premio para la persona ganadora será desarrollar tres meses de prácticas en el afamado Restaurante "Rocamador".

REQUISITOS:

- Tener entre 18 y los 35 años.
- Presentación de al menos una receta a elegir entre dos modalidades:
 - *Un plato a base de perdiz.*
 - *Un plato a base de cordero.*

El plazo finaliza el 30 de septiembre de 2010.

¿DÓNDE ESTÁ LA SEDE DE LA OFICINA?

Consejería de los Jóvenes y del Deporte
Avd. Vía de la Plata, 31

HORARIO:

De lunes a jueves de 8:30h a 15:00h y de 16:00h a 17:30h

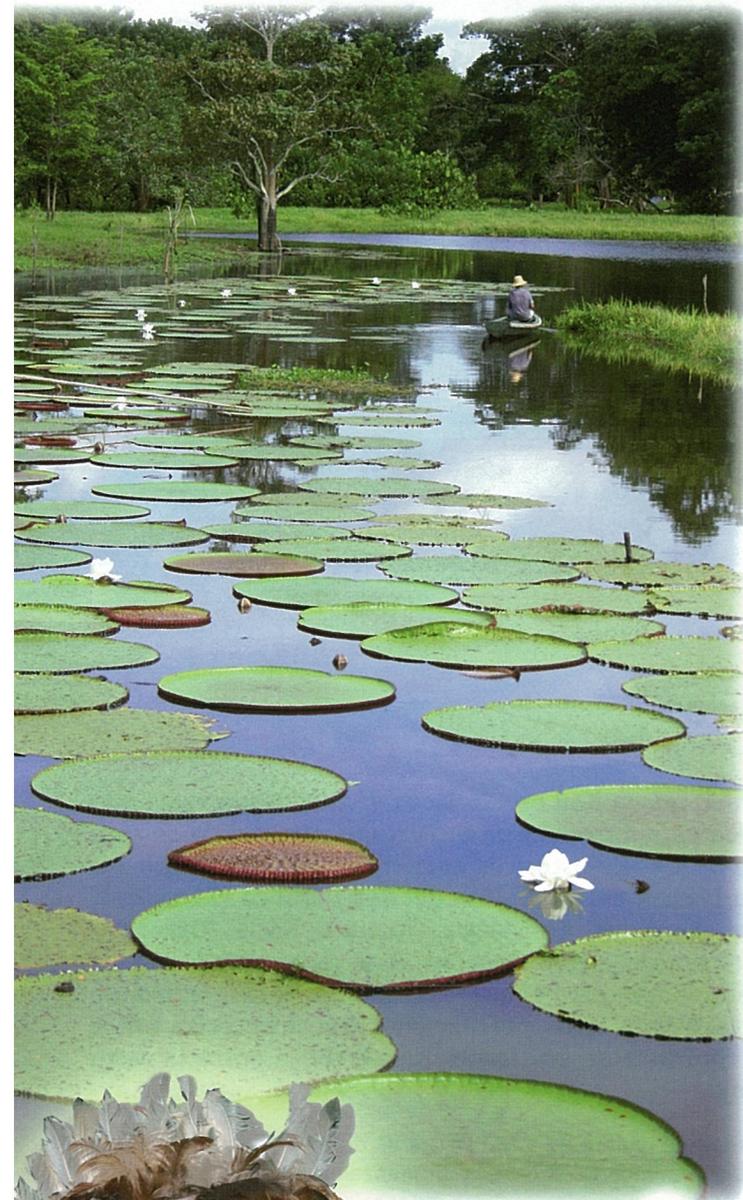
Viernes de 8:30 a 15:00h

jovenescreadores@juntaextremadura.net

Web: www.jovenescreadores.net

ASOCIACIÓN EXTREMEÑA PARA LA COOPERACIÓN CON LA REGIÓN AMAZÓNICA

POR UN DESARROLLO SOSTENIBLE
POR EL CUIDADO DE LA "PACHAMAMA"
POR LOS GUARDIANES DE LA VIDA



Hazte Socio y Colabora!!
www.aexcram.org





Red de Ciudades y
Villas Medievales

Fortaleza medieval

Olivenza

La ciudad abierta a dos culturas

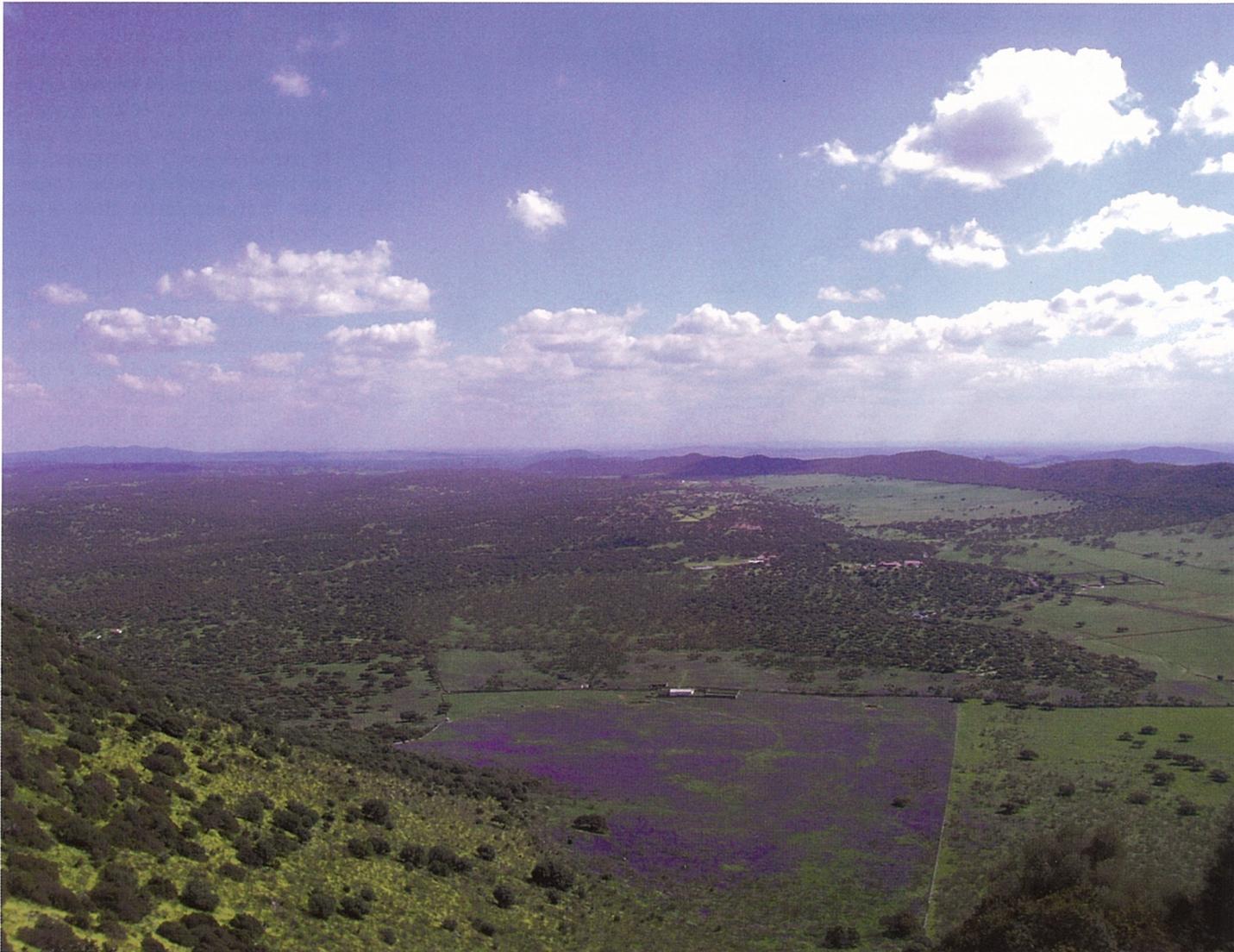
Por José Manuel Bueno Calle

Siguiendo el interesante circuito turístico configurado por la Red de Ciudades y Villas Medievales que atraviesa de Noroeste a Suroeste la Península Ibérica para introducirse en Portugal ofreciendo de esta manera un sugerente viaje por la Edad Media a través de los históricos municipios que la conforman: Hondarribia (Guipúzcoa), Laguardia (Álava), Estella-Lizarra (Navarra), Sos del Rey Católico (Zaragoza), Almazán (Soria), Sigüenza (Guadalajara), Pedraza (Segovia), Consuegra (Toledo), Coria (Cáceres), Olivenza (Badajoz), Marvão (Alentejo) y Gavião (Alentejo), el viajero se verá sorprendido por un floreciente legado patrimonial cultural y natural, aún virgen para el gran turismo de masas, ocupando una considerable extensión a uno y otro lado de la ficticia Raya Internacional Transfronteriza entre España y Portugal que condiciona la variedad y el contraste de las tierras que se abren entre la vasta región de Extremadura y las rayanas del Alto Alentejo.

Por ello, tras adentrarse en esta tierra de frontera que estuvo en estado de guerra permanente, tanto bajo la Edad Media, como incluso durante la propia Edad Moderna y Contemporánea, el aventurero turista podrá enriquecerse ahora con

lo que fue un verdadero puente de culturas y la herencia milenaria de un pasado histórico que se respira en cada ciudad, pueblo o villa, en cada castillo, muralla y atalaya, a uno y otro lado de la Raya Extremeña y Alentejana.

Así, tras dejar a lo lejos sobre la lontananza la señorial, episcopal y milenaria Ciudad de Coria que activa custodia desde la planicie de su terraza la dilatada vega del Valle del Alagón en las prósperas tierras cacereñas, y tras adentrar-



se el itinerario turístico en tierras lusas del Alentejo para descubrirnos la Villa de Marvão como la fortaleza inexpugnable de la Raya, el caminante puede seguir su cultural camino hacia las ricas Tierras de Olivenza, una de la ciudades pacenses más peculiares de la frontera hispano-lusa.

Una población que se encuentra al Suroeste de Extremadura en plena línea fronteriza al Oeste de la provincia de Badajoz estableciendo un triángulo delimitado geográficamente por las tres principales ciudades de la Península Ibérica como son: Madrid, Sevilla

y Lisboa. Un vasto territorio que ya estuviera muy poblado desde la Prehistoria, conservándose huellas de enclaves neolíticos, romanos y visigodos.

Una ciudad que fue fundada por los templarios castellanos a mediados del siglo XIII, una vez que esta insigne orden militar ubicada en el Sur del reino de Castilla inicie la repoblación de estos territorios, para pasar a formar parte del reino de Portugal en 1297 tras el Tratado de Alcañices; período, a partir del cual, se van a acometer diversas construcciones monumentales dentro de la etapa de domi-



Portada manuelina del Ayuntamiento



nación lusa que le conferirán un sabor eminentemente portugués a sus calles y plazas al objeto de potenciar y proteger a esta población que suponía una importante avanzadilla al interior del propio territorio español.

Surgen así, además de su primitiva Fortaleza Medieval, recuperada por la Orden del Temple en 1228 de manos musulmanas hasta el abandono de la plaza en 1306 y su posterior reconstrucción lle-

vada a cabo por el rey portugués Don Dionís sobre los cimientos de la anterior cerca templaria que conserva más o menos alteradas sus cuatro Puertas de entrada, el Alcázar con su enorme y maciza Torre del Homenaje (S. XIV), el Manuelino Palacio del Ayuntamiento (S. XVI), así como el magnífico Templo Gótico-Manuelino de la Magdalena (S. XVI), la reconstruida Iglesia Matriz de Santa María del Castillo (S. XVI), el Convento de las Clarisas o de San Juan de

Dios (S. XVI-XVII), los Baluartes del siglo XVII y los Cuarteles del siglo XVIII, al mismo tiempo que todo el admirable conjunto urbano de extraordinaria arquitectura popular, a mitad de camino mestizo entre lo extremeño y lo portugués, que se haya magníficamente conservado otorgándole un claro aroma encantador.

Sin embargo, en 1081, dentro del contexto de la alianza militar franco-española surgida del primer Tratado de San Ildefonso, Olivenza sería tomada por el ejército español durante la denominada "Guerra de las Naranjas" y formalmente anexionada el 6 de junio de 1801 mediante el Tratado de Badajoz firmado entre los reinos de España y Portugal por los Ministros Manuel Godoy y Luis Pinto de Sousa Coutinho; pasando en 1811, en plena Guerra de la Independencia, a manos francesas que se hicieron con ella pero siendo nuevamente reconquistada primeramente por tropas anglo-portuguesas y finalmente por el gallardo ejército español.

Así y con todo, a todo este paisaje histórico-artístico de la ciudad, Olivenza conserva también todo un espléndido patrimonio etnográfico local y regional sabiamente expuesto en el Museo Etnográfico Extremeño "González Santana", en cuyas salas se pueden contemplar: las recreaciones costumbristas del utilaje agrícola, de la tienda de ultramarinos, de la bodega, la almazara, la herrería, la zapatería, la carpintería, la sastrería, la barbería, la escuela, el consultorio médico, la imprenta, la casa labriega y burguesa, la música, el arte sacro, los juguetes o la propia indumentaria, de aquellos ambientes que aún hoy recrean la manera de vivir en nuestra querida Tierra Extremeña entre finales del siglo XIX y comienzos del XX.

Notable son igualmente sus ferias y fiestas, caso de: la Feria Ibérica

del Toro con la que se inicia el ciclo taurino en nuestro país con inmejorables carteles en los que se anuncian las primeras figuras del escalafón del mundo del tauromaquia; los Carnavales, la Semana Santa, las Muñecas de San Juan en junio, las Fiestas de Santa María de agosto o las Fiestas de Santa Lucía en diciembre.

Asimismo, no menos de interesante deja de ser la muestra de su extenso patrimonio natural configurado por el paisaje de transición entre las Vegas del Guadiana y la Penillanura Extremeña, con interminables dehesas plagadas de encinas y alcornoques donde pacen los toros bravos, el cerdo ibérico y las especies cinegéticas típicas del bosque mediterráneo.



Puerta del Baluarte



Puerta de Alconchel



Puente de ayuda

Espacios ideales para la práctica del senderismo o la bicicleta de montaña cuyos entornos naturales se complementan, en el tramo correspondiente al río Guadiana que hace límite con la frontera de Portugal, con el Embalse de Alqueva, el mayor lago artificial de Europa, en el que poder navegar

o disfrutar del baño y la práctica de la pesca.

No lo olvide, entre castillos, murallas y atalayas de la Red de Ciudades y Villas Medievales, una sugerente agenda turística para

el fin de semana o para el período vacacional que, a buen seguro, enamorará a cuantos viajeros y turistas la visiten. ¡Qué espera para descubrirlas!

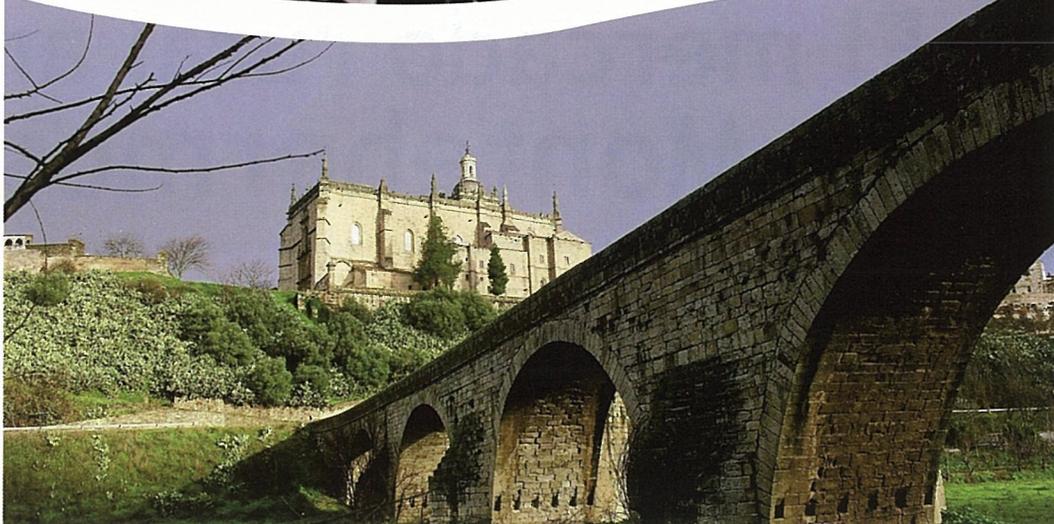


Técula Mécula



Museo Etnológico González Santana

Acehúche
Aceituna
Alagón del Río
Aldehuela de Jerte
Cachorrilla
Calzadilla
Carcaboso
Casas de Don Gómez
Casillas de Coria
Ceclavín
Coria
Galisteo
Guijo de Coria
Guijo de Galisteo
Holguera
Huélagá
Montehermoso
Morcillo
Pescueza
Portaje
Portezuelo
Pozuelo de Zarzón
Riolobos
Torrejuncillo
Valdeobispo
Villa del Campo
Zarza la Mayor



ADESVAL
Pz de Salamanca, loc. 3 y 4,
10800 Coria (Cáceres)
Tlf y fax: 927503155 // 927506087
adesval@adesval.org
www.adesval.org



El mercado rural artesano de Montehermoso

Texto y Fotografías: Luis Roberto González González / Oficina de Turismo de Montehermoso.

En la actualidad, es muy fácil encontrar cualquier producto en las tiendas y grandes almacenes, productos que en la mayoría de ocasiones han sido elaborados por grandes empresas que multiplican su producción por momentos. Sin embargo en algunos de nuestros pueblos extremeños aún podemos encontrar personas que hacen del tiempo, la paciencia y la laboriosidad un oficio productor: son los artesanos.

La variedad de artesanías existentes por estos lares es tan abundante como los artesanos que se dedican a conservar tan insigne tradición. Así, se trabaja la madera para reproducir miniaturas de utensilios de trabajo en el campo, los hay que construyen instrumentos musicales tradicionales, alfareros, campaneros, artesanos que elaboran cencerros, personas que se dedican al bordado y confección de los trajes típicos de la localidad y, por supuesto, artesanas que confeccionan las afamadas gorras de Montehermoso. Montehermoso y en general todo la comarca del Valle del Alagón, se distingue precisamente por la cantidad y variedad de artesanías que aún se conservan.

Desde el año 2000, el Ayuntamiento de Montehermoso organiza anualmente un evento que congrega a multitud de productores de artesanía, es el Mercado Rural Artesano. Se trata de una iniciativa que trata de potenciar el desarrollo





socioeconómico de la comarca y al mismo tiempo servir de evento promocional para la artesanía de toda Extremadura. El mercado tiene un gran poder de convocatoria, tanto, que son varios miles los visitantes, con una afluencia de expositores que se incrementa en cada edición. En el año 2009 fueron más de 120 puestos.

En esta edición, que ya será la undécima, se ha elegido el domingo 22 de agosto, justo en las vísperas de la celebración de las fiestas grandes de la localidad, que están dedicadas a San Bartolomé. Fiestas que deleitarán a los visitantes y llenarán de actividades lúdicas Montehermoso durante toda la semana. La celebración será como ya es tradicional en el Parque Municipal "Príncipe Felipe", que por sus características, hace que se disponga de un gran espacio ajardinado con grandes zonas de sombra.

A lo largo de toda la jornada, el visitante podrá disfrutar de la exposición de los artículos, y de exhibiciones en vivo de la elaboración de algunas artesanías. Pero además, la organización deleita al turista con otras muchas actividades, tales como el reparto de dulces típicos de la localidad (buñuelos, pestiños o rosas) y de licores para refrescar la garganta o coloridos pasacalles de tamborileros y trajes regionales.

Y es que el Mercado Rural Artesano es todo un símbolo de conservación de tradiciones y al mismo tiempo de actividades coloristas y entretenidas. Todo un evento que Montehermoso espera con anhelo durante el año, y que congrega a multitud de personas de todos los puntos de la geografía española, tanto expositores como visitantes.

Para participar como artesano-expositor o cualquier otro tipo de información, contactar con la Oficina de Turismo, teléfono 927 430672 o en la dirección de correo electrónico: oficinaturismomontehermoso@hotmail.com



En plena naturaleza

La Siberia extremeña



Ruta por el Río "Jurde"



Meandros del río Jurde

Casares de Las Hurdes es uno de los municipios que conforman la bella comarca de Las Hurdes. El municipio lo componen un total de 6 núcleos de población: Casares de Las Hurdes, Las Heras, La Huetre, Casa Rubia, El Robledo y Carabusino.

Hemos querido resaltar una ruta por este municipio por ser una de las entradas a nuestra comarca desde Ciudad Rodrigo. Se denomina a Casares de Las Hurdes como el "balcón de Las Hurdes" por ese paisaje abancalado y esas montañas únicas que nos abren la puerta al paraíso.

La ruta la hemos iniciado en Asegur, una alquería perteneciente al municipio de Nuñomoral, desde allí hemos ido ascendiendo por una pista forestal que se coge al pasar el puente en Asegur hacia la izquierda. Según vamos avanzando la altitud va aumentando cada

metro. En la ruta, nos encontramos la Sierra de la Sierpe a nuestra izquierda con el nacimiento de un arroyo que lleva su mismo nombre, desde este trayecto también podemos observar la Sierra

de Francia, ya en la provincia de Salamanca. Es curioso contemplar las reforestaciones con árboles autóctonos, robles y encinas, que se han venido realizando en estas montañas desde el año 2006.



Sierra de la "Meancera"



Campanario de Casares de Las Hurdes



Pueblo de Casares de Las Hurdes

A medida que vamos ascendiendo por la pista y a la altura de 1190 metros de altitud se contempla la sierra de la "Meancera" situada en El Gasco, alquería perteneciente al municipio de Nuñomoral y que cuenta con un chorro de gran interés llamado por los lugareños con el mismo nombre. La caída de este salto es de unos 150 metros.

El Pico de la Corredera (1.320 mts de altitud) es el final de esta ruta, y para acceder a él hay que subir a través de un cortafuegos casi vertical de mas de 200 metros de longitud. Vale la pena hacer el esfuerzo pues desde allí, podemos contem-



Bancales de "Arroverde"



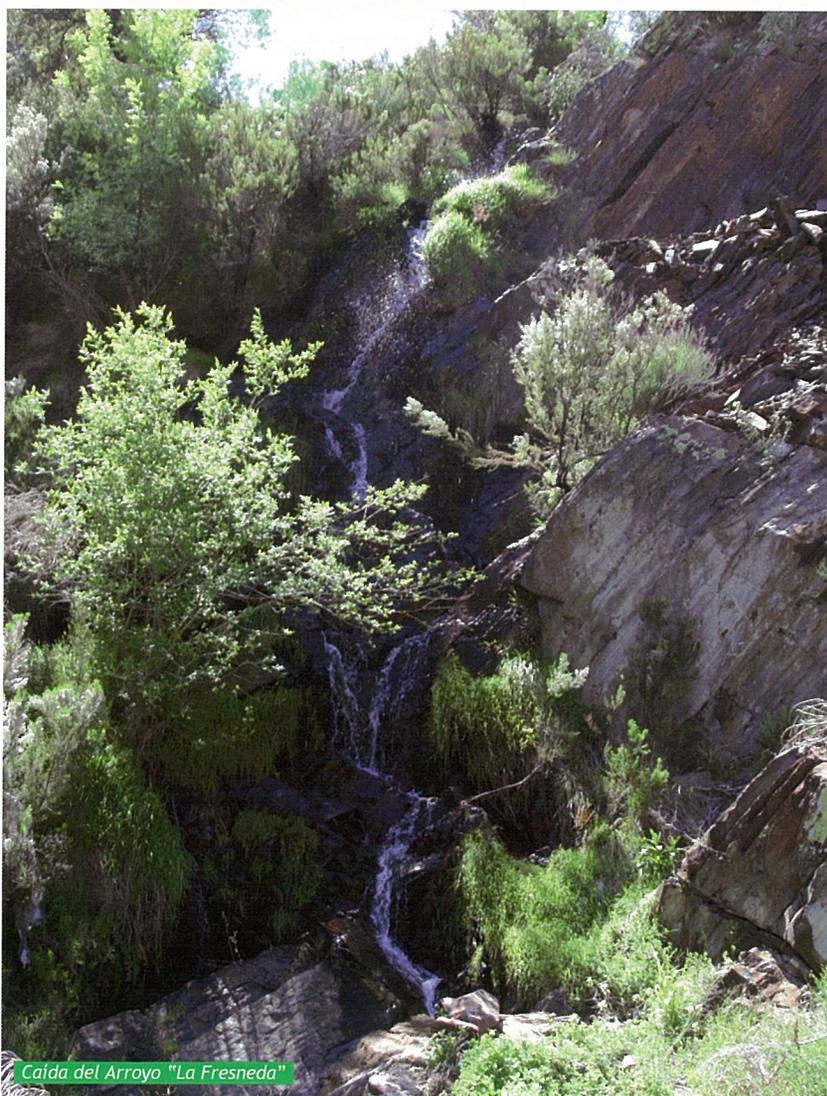
Calle de Casares de Las Hurdes

plar a vista de pájaro todos los núcleos de población que componen el municipio de Casares de Las Hurdes y mirando hacia la izquierda el pico Solumbrero que es donde nace el río Hurdano. Las vistas que tenemos desde este lugar nos van marcando la sinuosidad de estas montañas.

Para poder ver desde otra perspectiva el valle del río Hurdano, hay que volver a bajar pasando por Asegur o por la alquería de El Cerezal.

Para conocer el municipio de Casares de Las Hurdes y el río Hurdano desde su orilla seguimos hacia Casares de Las Hurdes y a la izquierda hay que tomar una pista forestal llamada "Maja Robledo" que se en-

cuentra a unos 2 km del pueblo. En este recorrido nos encontraremos un recurso cultural muy importante de la comarca como son los grabados rupestres, uno de ellos lleva el nombre de "Peña Raya". En este trayecto destacan los famosos bancales Hurdanos considerados patrimonio cultural. Los bancales son paredones hechos a mano por el hombre para aterrizar las laderas y aprovecharlas para cultivos. En esta zona están decorados con cerezos que es uno de los productos agrícolas más importantes en este municipio. Siguiendo la ruta y mirando a la izquierda se puede ver una cascada de agua de gran interés natural y paisajístico, es la cascada del Ceño.



Caida del Arroyo "La Fresneda"

Una zona que hay que ver y que nos va a dar una idea de cómo el hurdaño se las ingenió para salir adelante es "Arroverde", un paraje totalmente abancalado por el hombre para poder practicar una verdadera agricultura de alta montaña.

Todo el conjunto de esta zona se denomina la dehesa "boyal" siendo un paisaje único y de gran interés natural y cultural, siendo esta la única que podemos encontrarnos en toda la comarca de Las Hurdes. En todo este recorrido se observan "los gaviones" que se han realizado a lo largo de la ladera del cauce del río para sujetar la tierra después de los incendios que tuvieron lugar hace unos siete años.

Otro lugar de gran interés, pasado "Arroverde", es el pico de la Pregonera desde donde se llamaban los pastores. A lo largo de toda la ruta por la Dehesa Boyal nos podemos encontrar la cabra Hispana (salvaje) al amanecer.

El trayecto por la pista nos lleva justo a la presa de abastecimiento de agua al municipio, a la izquierda de la misma se encuentra la caída del arroyo "La Fresneda".

El pueblo de Casares de Las Hurdes cuenta con numerosos edificios públicos que se han construido respetando el material autóctono, la piedra y la pizarra, como la residencia de la tercera edad y la casa de cultura. Es algo curioso el campanario totalmente solitario y las callejuelas del pueblo donde cada vez se van recuperando más edificios siguiendo la construcción tradicional.



Ensalada de limón

Los establecimientos turísticos de este municipio son :

- **Apartamentos Rurales "Aldea La Cabachuela"**, paraje La Cabachuela, Casares de Las Hurdes, teléfono: 927-433009/ 630016179
- **Pensión Restaurante "Marisol"** La Huetre, teléfono: 927-676058
- **Apartamentos Rurales "G3"** La Huetre, teléfono: 972676153/630076257
- **Hostal Restaurante "Montesol"** Casares de Las Hurdes teléfono: 927-676188



atres
advertising
para que te conozcan

Avda. Fernando Calzadilla, 7, 8º. Tlf.: 924 247 605. 06004 Badajoz
Pza. Juan de Ávalos, s/n. Tlf.: 924 373 434. 06800 Mérida

www.atresadvertising.es



Grupo Joly
La Gaceta de Salamanca
Diario de Navarra





Trujillo 2011

Año Orellana V Centenario

Descubridor del Amazonas



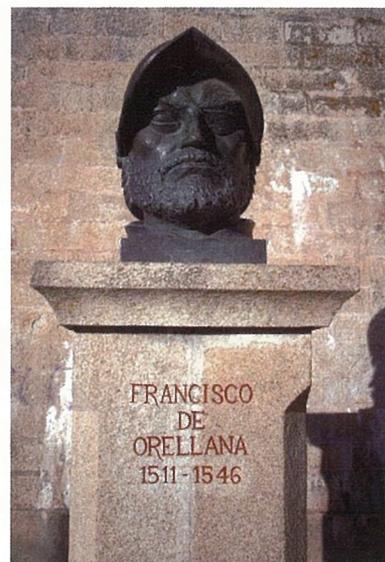
Se está impulsando desde Trujillo, el Proyecto de Conmemoración en el próximo año 2011 del V Centenario del Nacimiento en Trujillo del Descubridor del Río Amazonas Francisco de Orellana (1511-1546).

El proyecto tiene tres líneas básicas de actuación: Histórica, Turística y Medioambiental.

La Histórica y Cultural pretende Homenajear la figura del descubri-

dor Francisco de Orellana y divulgar el carácter histórico, documental, y biográfico del episodio.

Orellana descubrió una nueva vía de comunicación entre el Pacífico y



el Atlántico navegando todo el continente de parte a parte. Su casa natal está en Trujillo, emplazada en la Villa Medieval, rehabilitada en un alojamiento hotelero exclusivo. Cercana está la Iglesia de Santa María La Mayor, una de las joyas de Trujillo, donde en su plaza rebosa el busto en bronce del descubridor con las fechas de su nacimiento y de su muerte (1511-1546).

Con la segunda línea, la turística, se pretende dar un impulso turístico sin precedentes a una zona de gran potencial en cuanto a su patrimonio histórico y cultural y a su diversidad paisajística (La Dehesa Extremeña, El Parque de Monfragüe, a tan sólo media hora de Trujillo).

Todo un proyecto de expansión Iberoamericana, invitando a países protagonistas y periféricos que



Mercado amazónico

pueblan ambas orillas del Amazonas desde su nacimiento a su desembocadura y con la presencia imprescindible de Portugal en el evento. Incidiendo en la protección y conservación del Río más importante y popular del planeta: El Amazonas. Una oportunidad única para reivindicar "el pulmón del planeta". La zona geográfica de mayor biodiversidad de la Tierra. La conmemoración de Trujillo 2011 multiplicaría el interés de la región

como destino turístico y cultural; como preámbulo a Cáceres 2016, concitando un aluvión de inversiones. Convirtiendo a Trujillo en la capital cultural y medioambiental de Extremadura.

Una excelente oportunidad de negocio para el mundo empresarial. Un atractivo turístico sin paliativos.

Con la línea Medioambiental, La idea esencial es traer el Amazonas a Trujillo. Un escenario temático

donde se pueda visitar el Amazonas, con toda su complejidad, a 250 Km. de Madrid, de Sevilla y de Lisboa en autovía; o a través de la Ruta de la Plata, convirtiendo esta ciudad extremeña en el punto de encuentro entre las culturas amazónicas y españolas.

Esta iniciativa impulsará el conocimiento y la defensa de la cuenca amazónica como reto fundamental en la lucha contra el cambio climático.



Casa de Orellana

tico y situará a Trujillo en el lugar de referencia mundial de todo lo relacionado con el Amazonas fuera de su entorno.

La Denominación "Amazonas" y sus derivados "Amazonía o Amazonia" son nombres propios, sustantivos que a iniciativa de Francisco de Orellana, en su tiempo, así los denominó. Por lo tanto

patrimonio histórico y cultural de Extremadura.

No se trata, solamente de un proyecto exclusivamente trujillano. Ya que con estas actuaciones se pretende apoyar la aspiración del parque de Monfragüe, junto con las ciudades de Plasencia y Trujillo, para obtener la declaración de Patrimonio de la Humanidad.

Este proyecto, cultural, turístico, empresarial e innovador-, ha sido avalado por el pleno de la Corporación Municipal del Ayuntamiento de Trujillo y se trata de un proyecto extremeño de cuyo desarrollo se quiere hacer partícipe a toda la región.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

El proyecto "Trujillo 2011" pretende, al menos, el desarrollo de las siguientes actividades:

- Gran exposición sobre Francisco de Orellana y su tiempo.
- Gran Exposición Amazónica.
- Cursos de verano sobre las relaciones entre Extremadura y América.
- Ciclo de conferencias y seminarios.
- Conciertos.
- Publicaciones.
- Producción de audiovisuales.
- La Ruta Quetzal, capitaneada por Miguel de la Quadra, saldrá desde la Casa de Orellana en Trujillo en el año 2011. Para emular a través del Amazonas la Ruta de Orellana.

El evento cuenta, a día de hoy, con la adhesión de las siguientes Instituciones:

El Pleno de la Corporación Municipal del Exmo. Ayuntamiento de Trujillo. La Fundación Xavier de Salas; La Fundación Obra Pía de Los Pizarro; El Centro Extremeño de Tecnologías Avanzadas CETACiemat de Trujillo; La Hermandad de la Virgen de la Victoria. La Real Academia de las Artes y de las Letras. La Asociación Cultural Coloquios Históricos de Extremadura; La Comisión Yuste 2008; La Asociación para La Conservación de

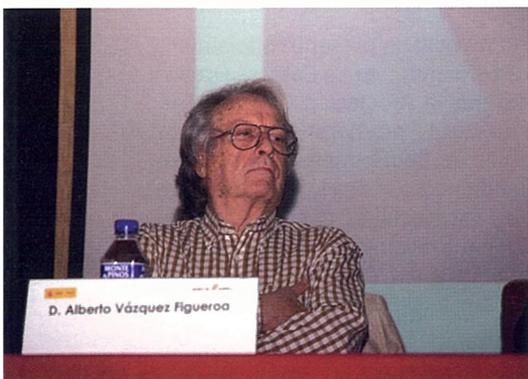


Trujillo. La Mancomunidad de Trujillo. La Asociación de Vecinos de Huertas de Ánimas; El Instituto de Enseñanza Secundaria Francisco de Orellana; La Asociación Plataforma Sin Barreras; La Asociación por la Cultura y Naturaleza Cuenca del Río Almonte (Acuna). La Coordinadora General del Consorcio Cáceres 2016. El Centro Extremeño de Estudios y Cooperación con Iberoamérica. La Casa de América y el Museo de América, ambos en Madrid. Y La Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales.

El Proyecto se presentó oficialmente en Trujillo, en La Casa de Orellana, por la Asociación Cultural Trujillo 2011, promotora del mismo, el 11 de Septiembre de 2009; coincidiendo con el 11 de Septiembre de 1541, fecha en que Francisco de Orellana alcanza el Atlántico tras su viaje a través del Amazonas.

La Casa Natal de Francisco de Orellana, descubridor del Amazonas es la Casa de mayor proyección histórica dentro del recinto amurallado de la Villa Medieval de Trujillo. La primera casa solariega bajando a la derecha las escaleras próximas a la Iglesia de Santa María la Mayor de la Asunción. En ella nació en el año 1511 Francisco de Orellana, descubri-





dor del Río Amazonas. Capitán de la primera expedición que navegó por completo su curso fluvial. Una de las mayores gestas en la historia de los descubrimientos de la humanidad. Célebre descendiente de la vieja nobleza trujillana,

participó en la epopeya americana, en la conquista, colonización y evangelización del Nuevo Mundo. Nombrado por el entonces Príncipe Felipe II, en las Capitulaciones firmadas en la Real Chancillería de Valladolid, el 13 de Febrero de 1544, Adelantado, Gobernador y Capitán General de Nueva Andalucía. Es un edificio sobrio del siglo XV. Con torre almenada y arco apuntado en la portada bajo los diez roeles del escudo de los Orellana. De hijosdalgos aposentos, conserva salones originales de la época. Y en su Biblioteca se contempla, esgrafiadas, las armas blasonadas de los Loaysa, Chaves y Orellana. La Casa ha sido pergeñada por el afamado decorador Duarte Pinto Coelho.

La Asociación Cultural Trujillo 2011 presentó recientemente en Madrid el libro biodiverso, contándonos su relato a través del Amazonas, "Viaje al Traspasado Corazón del Mundo. Rebuscando Eldorado" de los periodistas Francisco y Juan Carlos de La Cal; tanto en la Casa de América como en el Museo de América. Protagonizando el acto como introductor el escritor más prolífico de España Alberto Vázquez Figueroa.

> Web Site:

www.trujillo2011.es

> Blog:

<http://trujillo2011.blogspot.com>

NUEVO MONOVOLUMEN PEUGEOT 5008 FELICIDAD PARA TODOS.



PEUGEOT FINANCIACIÓN Consumo mixto (L/100 km): entre 5,1 y 7,4. Emisiones de CO₂ (g/km): entre 135 y 172.

En el nuevo Peugeot 5008, todos querrán tu sitio. Porque gracias al diseño ergonómico del puesto de conductor que proporciona una seguridad y un confort únicos en su categoría, y al sistema Head Up Display integrado, que permite controlar toda la información fundamental para la conducción sin perder de vista la carretera, todo el mundo querrá conducirlo, y todo el mundo, estará feliz.

PEUGEOT **5008**



PEUGEOT
MOTION & EMOTION

INGEDAUTO. Ctra Madrid, Km.340 (Mérida) - Tel.: 924 312 563 - www.ingedauto.peugeot.es

Más allá de las Pirámides

Por Pepa Suárez

Viajar a Egipto sin la presión de un grupo organizado es una opción factible, segura y altamente recomendable. Esa libertad permite al viajero acercarse, sin un programa impuesto, no sólo a la majestuosidad de su historia, sino también a un pueblo sociable, abierto y dispuesto, en todo momento, a facilitar la estancia del visitante haciendo gala de una hospitalidad arrolladora en su estado más puro.

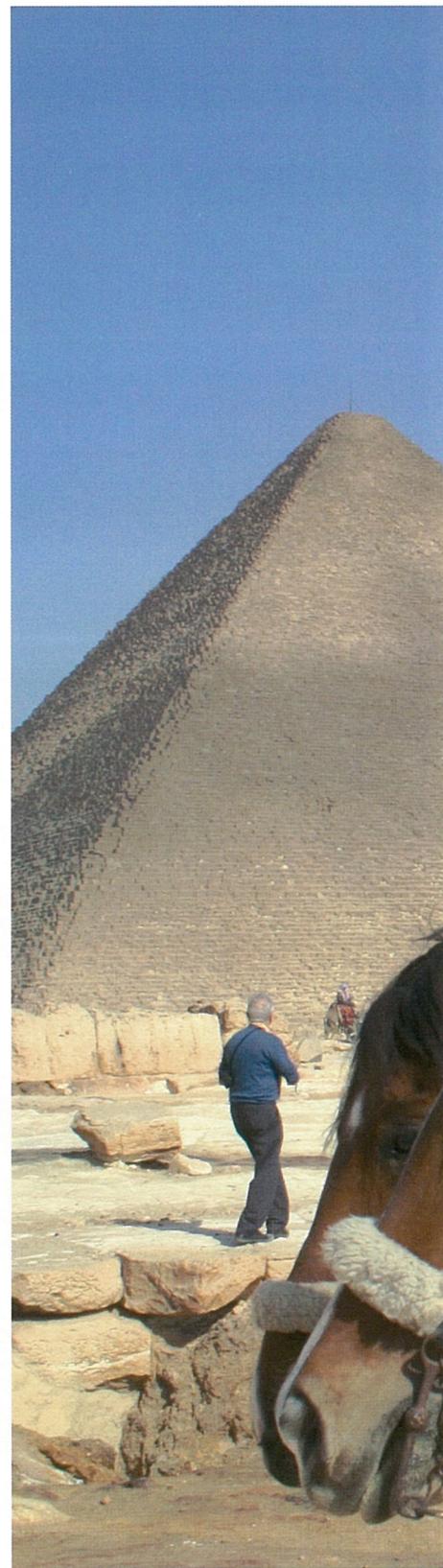
El pasado 24 de diciembre a las 16:50 horas tomé el avión de la compañía Iberia, desde Madrid, rumbo a El Cairo. Aunque se trataba de una especie de huida de todos esos ritos consumistas que llevan aparejadas las fiestas navideñas, nunca perdí la esperanza de saborear a bordo una cena de catering decente acorde con la fecha. Pero ni modo. Los 384,65 euros que me costó mi billete electrónico adquirido con casi dos meses de antelación al viaje dieron para un trozo de pavo seco, arroz pegajoso y un pastel tan dulzón que me obligó a hacer varias incursiones a la cabina de cocina para saciar mi sed y otras tantas a los servicios. Estaba claro que la crisis había llegado, también, a los 30.000 pies de altura. Otras opciones para llegar a la capital cariota, desde Madrid, son las compañías Alitalia, o la Turkish Airline, esta última ofrece un sabroso catering. Pero las escalas de estos aviones, en un viaje que tiene una duración aproximada de cuatro horas y media, se hacen interminables. Así que me quedé con el pavo seco de Iberia como la mejor opción.

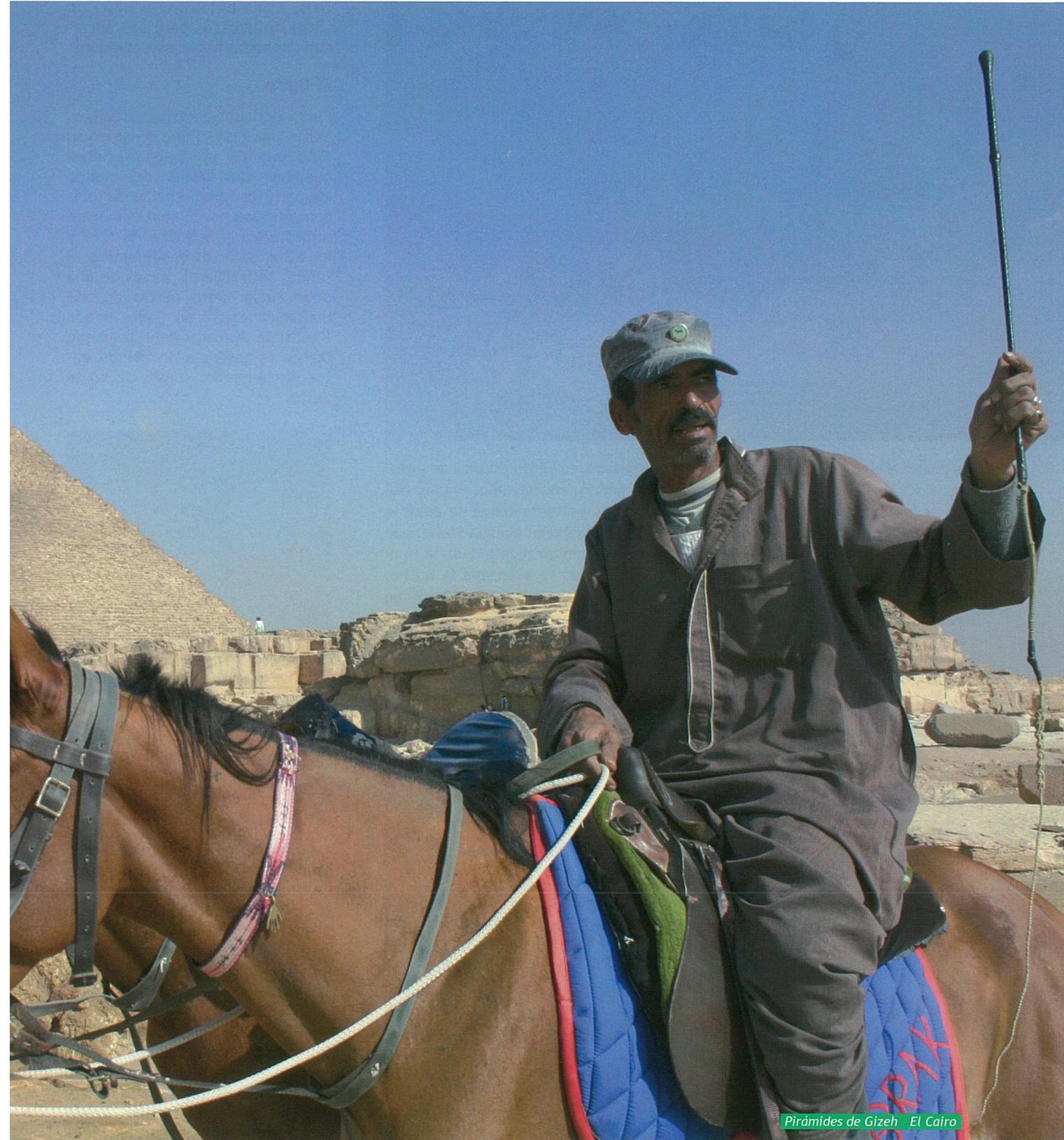
La llegada

El avión aterrizó a la hora prevista, las 22:30 hora local (una hora más que en España) y mi pequeño equipaje, condición indispensable para hacer un viaje sin programa

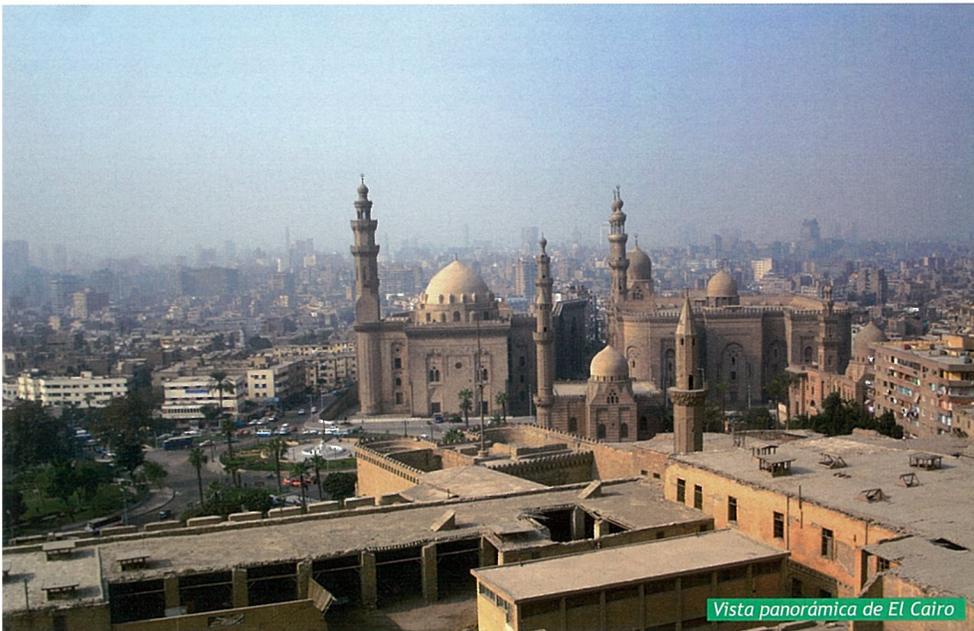
previsto, me permitió no tener que guardar cola en ninguno de los trámites del aeropuerto. De las escaleras del avión, me dirigí a una ventanilla de cambio dentro ya de la terminal para comprar libras egipcias (un euro equivale a siete EGP) y en el mismo lugar adquirí mi visa por 15 dólares. Por último pasé el control de pasaportes. La noche era clara y una temperatura primaveral me acompañaría durante todo el viaje. En la puerta había una muchedumbre inaudita y, de entre ella, salían los taxistas siempre dispuestos a la caza de algún turista despistado. A medida que me alejaba de la puerta de salida de la terminal, el precio de la carrera al centro del Cairo iba disminuyendo. Finalmente, y después de desistir trasladarme en un autobús que no pude encontrar, tomé un taxi compartido con tres españoles que, dada las caras de sorpresa de estos, supuse que no se habían enterado de que el taxista había decidido hacer una carrera colectiva.

El barrio moderno de la ciudad (Down Town) fue la primera impresión que recibí de esta urbe descomunal de 18 millones de habitantes, cuya densidad del tráfico no le impidió al taxista, con una flemma envidiable, pararse varias veces para investigar la localización de mi hotel, entre gritos histéricos y bocinas irritadas. Una vez instalada, y después de encontrarme con





Pirámides de Gizeh El Cairo



Vista panorámica de El Cairo

algunos amigos, fuimos a buscar un buen restaurante por aquello de la fuerza de las tradiciones navideñas. Pero la improvisación y la prisa del hambre nos llevó a un vulgar establecimiento de comida rápida donde cenamos, de pié, una hamburguesa con patatas fritas perdiéndonos los sabores mediterráneos de la cocina egipcia concentrados en el conocido shwarma, la deliciosa "Fatta" (pierna de cordero con arroz y salsa de almendra) o el Ta'amiyya (puré de judías con

especias envuelto en pan de pita). A cambio, encontramos el Café Hurriya (Libertad), donde se bebe la insípida cerveza egipcia Stella, que me pareció un regalo dada la tónica del día. Ya avanzada la noche, cuando el persistente ruido de un tráfico asfixiante comienza a remitir, este café, situado frente al gran mercado Bad el Louk, de techos altos, grandes ventanales, paredes amarillentas y suelo corroído por la mugre se encuentra lleno de vitalidad donde abundan los borra-

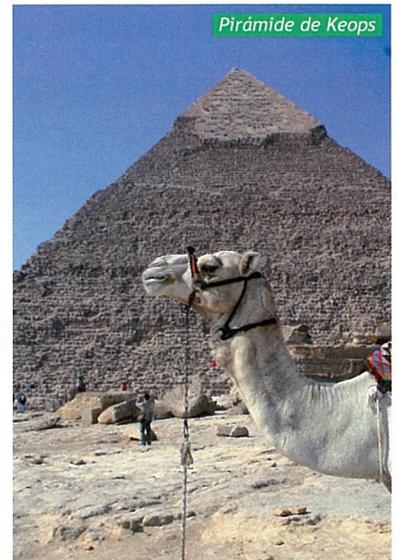


Establecimiento de comida en El Cairo

chos, homosexuales y turistas. Un antro de pecados para una sociedad eminentemente conservadora.

El Cairo

Fuera de los itinerarios turísticos, existe una ciudad que acoge en su seno una de las aglomeraciones humanas más grande del mundo envuelta en una especie de placenta herida por la contaminación atmosférica y acústica. El Nilo y los altos edificios desdibujados al fondo, se intuyen a través de una nube sucia. Pero detrás de esa maldición existe un Cairo, donde es posible disfrutar del reposo que ofrece la ausencia de tiempo entre los pequeños sorbos de un té dulce.



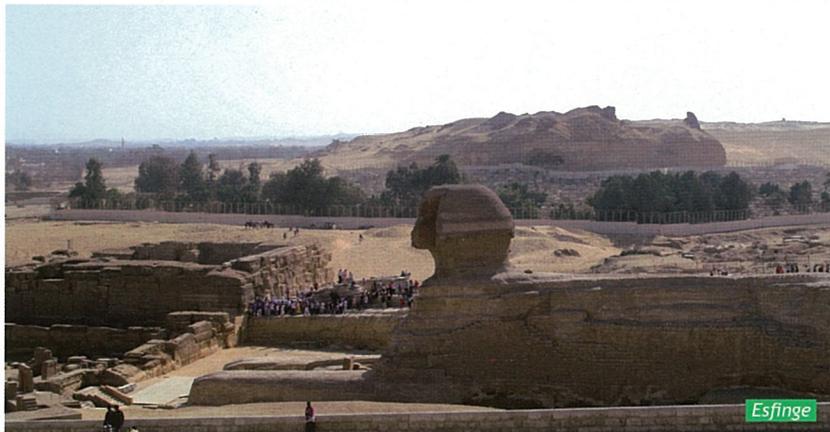
Pirámide de Keops

No necesita presentación el majestuoso y bellissimo conjunto de Gizeh donde se encuentran las famosas Pirámides; ni tampoco el conjunto de Menfis y Saqqara, donde podemos llegar con un taxi contratado para todo el día, o a través de alguna de las múltiples agencias de viajes de la ciudad. Tampoco es necesario indicar la importancia de un Museo caótico donde las piezas se amontonan por la falta de espacio. Pero más allá de estas maravillas existe una especie de puzzle formado

por los diferentes barrios, como testimonio inmortal, del paso de los diferentes pueblos por estas tierras: cristianos, coptos judíos, musulmanes, otomanos, ingleses y franceses.

Empotrada a los montes Moqattan, se encuentra La Ciudadela construida por Saladino en 1.176, con la impresionante mezquita Mohamed Ali (s. XIX). Y el barrio viejo a sus pies, desde el que se puede observar todo el casco antiguo. No en vano, Bonaparte instaló en esta fortaleza sus cañones para bombardear los barrios rebeldes. Entre ellos se encuentra el barrio musulmán creado por Gohar el Siciliano cuyo origen se remonta al siglo X y en él, La Universidad de Al Azhar y la mezquita de Al Hussein rodeada de otras mezquitas. Dicen que El Cairo nunca duerme y este es uno de esos lugares donde el trasiego del día se une al de la noche y así sucesivamente.

Dicen que la calle Al Hakim Bi Armr Illah, en el barrio Al Ghourier, concentra todos los aromas de Oriente, entre remedios para el cuerpo y para el alma. Cruzándola se encuentra Khan al Khalili, donde los artesanos exponen sus trabajos hechos con oro, seda, vidrio, madera y cobre entre otros mate-



riales. Una merecida parada, después de perderse por estas calles, se puede hacer en el célebre café Al Fichawi y contemplar, desde este privilegiado punto, el paisaje humano heredero de los personajes de Naguib Mahfouz oriundo del área. Este escritor, el único en lengua árabe galardonado con un Premio Nóbel es considerado el mayor cronista del Egipto actual. Fue perseguido por los musulmanes radicales por sus ideas abiertas e innovadoras frente a la fuerza de la tradición. Su defensa de los pobres le llevó a crear en sus novelas la figura de los futuwas, hombres de gran generosidad y valor que imponían el orden en el viejo barrio. Murió en 2006.

Según la tradición, La Familia Sagrada encontró asilo en la cripta de la iglesia de San Sergio cuando huyeron de Judea. Esta iglesia con sus columnas del siglo III y IV, está situada en el barrio copto. Merece una visita que se puede hacer en taxi. Pero no fue hasta el siglo XIX, con la construcción de calles y plazas, a uno y otro lado del Nilo, para ordenar el tráfico, cuando todos estos barrios quedaron conectados entre sí.

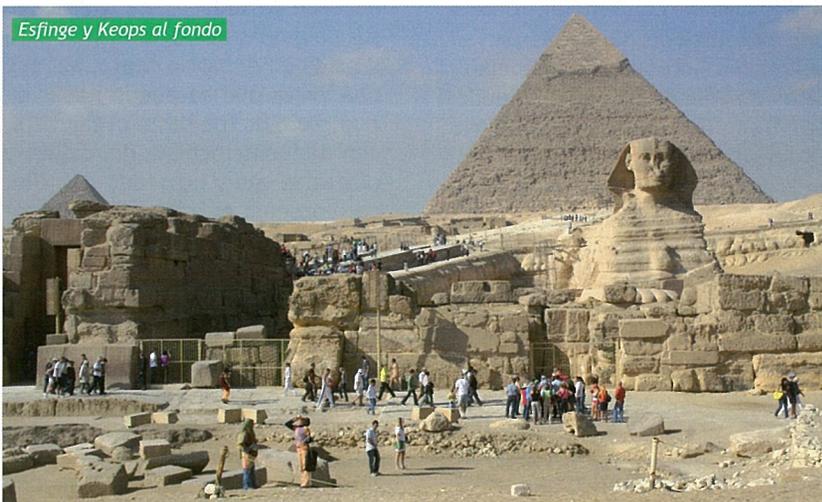
Del Cairo a Luxor

Me decidí por el Sleeping train sustituyendo al clásico cruce-ro por el Nilo. El viaje de ida y vuelta nocturno, compartimento individual con cena y desayuno incluido cuesta 110 euros. El único vagón de literas estaba tomado prácticamente por los turistas. Pocos son los egipcios que pueden permitirse esos precios y los ricos viajan en avión. La multitud que provoca el continuo ir y venir de trenes en esta estación, se convierte en un espectáculo que aterraba a esta turista acostumbrada a las medidas de seguridad de Occidente. La breve parada de cada tren provocaba un tumulto alrededor de las puertas, regido por la ley del más fuerte, y su puesta en marcha no disuadía del intento de entrar en el vagón. Como en cualquier parte del mundo, viajar en primera clase te exime de correr este peligro.





Oasis



Esfinge y Keops al fondo

Dormir junto al Nilo, despertar al alba y ver como este río bíblico se despeza entre la bruma, mientras el tren llega a su destino es una imagen imborrable. Pero esta visión idílica no puede esconder la miseria de un pueblo, que fue capaz de realizar las construcciones más sorprendentes de la Humanidad. Los falahin (campesinos) que suponen más del 40% de la población egipcia producen sólo la mitad de granos que necesita este país. Esto hace depender a este país de los precios del exterior cuyas subidas suponen una crisis de grandes dimensiones., como la que sufrió Egipto en 2008 llamada "crisis del pan" cuando este producto subió supuso un gran

problema para un tercio de la población egipcia que vive por debajo del nivel de pobreza.

Perderser entre las columnas de la sala hipóstila del templo de Karnak, fotografiar el templo de Luxor al atardecer, navegar en faluca por el Nilo o recorrer la extensa planicie que lleva al templo de la reina de Hatshepsut bajo un sol abrasador, incluso un cuatro de enero hace que esta etapa del viaje continúe con la brillantez que comenzó.

Dos días en Luxor para visitar también el Valle de los Reyes y de las Reinas es un tiempo bastante ajustado. Sin embargo, también me dio

tiempo de saborear una cerveza desde una terraza junto al río con la silueta del templo de Luxor al fondo.

La Biblioteca de Alejandría

Si algo tiene de triste viajar por Egipto en tren es comprobar el inmenso basurero en el que está sumido este país. Tanto hacia Luxor, como hacia Alejandría, la visión general que se obtiene contrasta de manera impactante con obras actuales de envergadura como la Biblioteca de esta ciudad costera fundada por Alejandro Magno. Siempre supuso un sueño entrar en esta catedral del conocimiento. Aunque fue inaugurada en 2002 con un diseño espectacular, el recuerdo de los 700.000 volúmenes que se cree tenía la famosa biblioteca del siglo III a.c. se masca en el aire envuelta de un misterio irresoluble.

Después de llegar por tren desde el Cairo, en un vagón de segunda, maloliente y lleno de suciedad, unos muchachos egipcios que conocí durante el viaje, me invitaron a pasar el día con ellos. Compramos pescado frito variado en un mercado alrededor de la zona universitaria y nos trasladamos en autobús a los Jardines Mumtaz, desde donde se divisa una amplia vista del Mediterráneo.

Requisitos básicos y consejos para viajar sin programa organizado:

- Inglés básico.
- Guía Loney Planet.
- Vuelos Iberia.
- Visa: se puede comprar en el aeropuerto.
- Es un país muy seguro para el turista.
- Existe una amplia oferta de hoteles de todos los precios imaginables.
- Igualmente existe una gran cantidad de lugares donde comer tanto comida tradicional, fusión entre lo antiguo y moderno y comida tradicional.



algo
más
que
San Antón

Navalvillar
de Pela





#56

FESTIVAL DE MÉRIDA
Teatro Romano
16/7 al 29/8, 2010
www.festivaldemerida.es

Público desde la escena

#56 FESTIVAL DE MÉRIDA

“Y el fuego soñaba con agua, y el agua con fuego, y...”

Fotografía: Ceferino López

“Esquilo me llaman, poeta soy y padre de la tragedia griega me apelan. Tragedia que mis amadas islas han rememorado siglo tras siglo hasta un tiempo presente, en donde el escenario ha dejado de honrar a los dioses del Olimpo, para hacerlo con otra clase de deidades, brillantes, hechas no de barro, sino de cemento y que han castigado, como lo hicieran antaños titanes a encadenarse, a un, más que nunca, vil metal”



Xarxa Teatre

56 años de triunfos, han laureado al Festival de Mérida, como la cita ineludible del teatro clásico, que no antiguo, dentro de la piel del tambor e incluso allende de nuestras fronteras. La pasada edición, año Xirgú, el fuego arrasó, a la vez que esterilizó con sus cenizas, los cimientos del vetusto teatro romano. Fue una cita con lo sublime en cantidad y calidad, este año se vuelve a la tragedia griega. Griega en el sentido actual de la expresión, y es que en tiempos de apretarse el cinturón, los cómicos suelen ser los primeros en notar la estrechez

de un nuevo agujero. Es tiempo de imaginación, dicen, es tiempo para valientes, y es verdad, pero sobre todo este año, es momento para la calma, la pureza y el transcurrir de un agua, que apague la brasa de

"Prometeo es una de mis obras, y se ha tenido a bien, según veo en estos murales blancos y salpicados, de incluir su representación en tan majestuoso enclave. Veo viejos conocidos y alumnos, que vinieron tras la senda que en cierto modo abrió este viejo escéptico veterano de Maratón y Salamina. La Medea de Eurípides o la fuerza de una mujer. Lisístrata de Aritófenes y la lucha de sexos. ¡Miren!, un viejo maestro, el gran Homero y su iliada. Y estas otras miradas que me quedan ya muy lejos. Calígula y su locura, Electra, una vieja conocida y el ávaro de Moliere. Qué bonito suena todo. Así. Junto"

incendios pasados. Menos prolija en cuanto a cantidad, siete son las obras que pasaran por las piedras del teatro capitolino. Menos, será

el tiempo de estancia entre nosotros de esta 56 edición, del 16 de Julio, al 29 de Agosto. Días que no sólo, no rebajarán la calidad de citas anteriores, sino que a fe de la organización, la superarán.

Abre hostilidades en este duro año para ser artista, La Medea. Será el 16 y 17 de Julio en riguroso estreno nacional. Una obra perrechada por el griego Dimitris Papaionnnou, alma Mater de la apertura y clausura de los juegos Olímpicos de Atenas en 2004, que revisita el clásico de Eurípides, esta vez con



Medea

la danza como elemento transformador. La danza y el agua que fluye cual coreografía, dibujándonos la historia de esta heroína, no por muchas veces contadas, menos real e impactante.

Días después, 20 y 21 de Julio, el respetable tendrá la oportunidad de sumergirse en toda una epopeya: La Ilíada del bardo Homero pero bajo la visión de Alessandro Baricco y la dirección de Tom Bentley-Fisher. Una historia, que por desgracia o por la naturaleza humana, jamás pierde vigencia. Guerras, el sitio y los ojos de una mujer que se hace preguntas aún sin respuesta.

Y aquí, durante tres días, 23, 24 y 25, aparece el "gran ladrón", el que arrebató el fuego a los dioses para entregárnoslo a los simples mortales. Costó muy cara la osadía a Prometeo, tanto que Zeus, Dios padre y vengativo, ideó una roca, cadenas y pájaros para una condena eterna. Carme Portaceli a la dirección, actrices como Carme Elias, y músicos como Dani Nel-lo ponen los ingredientes de esta obra inconmensurablemente actual.

Esencia Grecolatina, primera parte del telón, culmina con una comedia. Lisístrata, o la lucha entre mujeres y su poder para decidir y los hombres y sus ganas de hacerlo. El televisivo Paco León, se pone bajo las órdenes de Jérôme Savary, para dar buena cuenta de que una mujer decidida, es capaz hasta de concluir una guerra, eso sí, con otra guerra de paz y amor. Risas garantizadas del 29 de Julio al 1 de Agosto y del 3 al 8.

Otras miradas, segundo acto del festival, nos conducirá durante el mes de Agosto hasta el final de la edición. Calígula el 11 y el 15 de Agosto nos acerca la reinención de un viejo maestro. Albert Camus.

"Pasear por los jardines del teatro romano mientras vence la canícula, disfrutar y extasiarte con una de las representaciones de tan vetusto e ilustre festival, acercarse a la terraza del teatro, donde tomar refrigerio y tras la actuación esperar el amanecer mientras aquello transmutó de improvisado en foro de debate, después de las bebidas y las delicatessens culinarias que allá disfrutamos. ¿Aún preguntan o dudan sobre cuál es el mejor plan para las noches estivales de Emerita Augusta?"

El francés tuvo una vida corta pero intensa en cuanto a producción y a reconocimiento. No cualquier escritor tiene la capacidad de agitar conciencias. Con cadáver bien parecido hallado tras un accidente de tráfico en 1960, Camus miró hacia el pasado para entender el presente, observando en la locura de Calígula una bella metáfora sobre la carta blanca que otorgan algunos conflictos y la razón. Algunos años después de su muerte, Camus fue inspirador involuntario de una revolución, que perseguía levantar los adoquines de París, para encontrar una playa, y el agua que nos sirve de hilo conductor para este festival. Era Mayo del 68 y la imaginación pugnaba por llegar al poder. ¿Las cosas cambian? Más lentamente de lo que parecen.

Benito Pérez Galdós, tuvo el acierto y el riesgo de atreverse con una adaptación de Electra. Un siglo, ha ya, desde que el canario quisiera actualizar el mito, del mismo modo que Francisco Nieva lo hace con la actualidad de un tiempo que refleja

la realidad de un país, España, aunque pudieran ser otros tantos, desde sus días oscuros hasta la claridad que parecía atisbarse y que ahora parece recorren nubes de tormenta. Del 19 al 22 de Agosto ustedes podrán juzgar.

Punto y seguida, que no final de esta esperada edición, lo pondrá una producción, que entre

otras fuentes, bebe de la Junta de Extremadura. El Avaro de Moliere, con la atenta dirección del argentino Jorge Lavelli y la puesta en escena del tamaño actor extre-



Mérida

CIUDAD
PATRIMONIO
DE LA HUMANIDAD

ACÉRCATE A CONOCER EL PRIMER CONJUNTO ARQUEOLÓGICO ROMANO DE ESPAÑA



AYUNTAMIENTO DE MÉRIDA

meño, Juan Luis Galiardo. Avaricia, que dicen que rompe el saco, y que tomará las piedras romanas del 25 al 29 de Agosto. Una fenomenal reflexión sobre el poder del dinero, y sus consecuencias. Como se podrá comprobar durante 45 días del verano extremeño, la ilusión convierte a la máxima: menos es más en un alegato contra el escepticismo.

Más actividades de un festival, que ha sido presentado incluso en la lusitania, son las que nos acercarán los ritmos del otro lado del charco, y que llevarán el teatro a un público más abierto, si aún cabe, hacia los estímulos. Las noches de Regina, en la localidad pacense de Casas de Reina, acogerán en el teatro romano de Regina la representación teatral de la obra "Edipo" de Sófocles, a cargo de la escuela superior de arte dramático de Málaga. Una pica en el imaginario Flandes, que situaremos en la curiosidad y en el fomento por el

amor al teatro desde las más tiernas edades.

Nos alejamos de lo meramente teatral y acudimos, completando las actividades de esta quincuagésimo sexta edición acudiendo a la música.

Dos fechas serán para la orquesta de Extremadura: El día 8 de Julio y el 11 del mismo mes, donde se alternarán dos repertorios. La primera fecha, y bajo la dirección de Roque Baños, la Orquesta ofrecerá una noche

de cine, interpretando alguna de las partituras de bandas sonoras más reconocibles de la longeva carrera de este compositor español, el cual ha pergeñado 45 bandas sono-

ras, pudiendo destacar las realizadas para cintas como Alatríste, Las trece Rosas o Celda 211, que a buen seguro tendrán su espacio reservado en esta noche emeritense.

El 11 de Julio, presidiendo la batuta de Miguel Romea y Jesús Amigo, la orquesta y la orquesta joven de Extremadura, ambas juntas, nos ofrecerán una noche plena de ritmos americanos procedentes de trópicos sonoros tan dispares como Norteamérica, Argentina, México o Cuba entre otros lugares.

Dos citas ineludibles con la música interpretada en Extremadura.

Entre orquesta y orquesta, nos encontramos con dos fechas,

*"No sólo de teatro, danza y esca-
na debería vivir el hombre. Men-
so mis plateadas barbas mientras
golpeo sincopadamente el suelo
de este teatro e intento seguir el
ritmo que me llega más allá de
por mis oídos, por mis ojos, por
los olores, por el viento, por la
cara distraída de mi vecino, por
el espinazo y por el corazón que
canta toc toc toc toc..."*



Fedra



Tito Andrónico



Orquesta de Extremadura

también señaladas en rojo, en el verano de la ciudad. El 9 de Julio, el pianista cubano, Chucho Valdés, ganador de siete premios Grammys entre otros galardones, deleitará en una de sus tres únicas fechas cerradas en España, al pú-

bico, interpretando alguna de sus mejores piezas con el inimitable son de la isla caribeña.

Sólo un día después el teatro romano volverá a ponerse traje de gala pero recibir a una de las más

grandes voces de la música española, María Dolores Pradera, que vestirá de bolero y música popular un graderío, ávido por regalarse temas como Camino Verde, Cómo han pasado los años o la Albertiana Se equivocó la paloma.

“Un año más, una estación más. Qué suerte tienen los modernos de poder disfrutar de algo tan actual, que vive, que muere que toda vía tiene esa innata capacidad de hacer mella, como el agua en sus caminos, marcando. No sabremos nunca si regresaremos en forma de tragedia, de comedia o de musical. Lo único que nos queda claro es el regreso, como un río, rumbo al mar.”

PROGRAMACIÓN #56 FESTIVAL DE MÉRIDA

TEATRO ROMANO

Todos los espectáculos comenzarán a las 23 horas.

Estreno en España
y en exclusiva en Mérida

16 y 17 de julio
MEDEA2 de Eurípides

Danza-Teatro
Concepción, dirección
y coreografía:
Dimitris
Papaionnou

20 y 21 de julio
ILÍADA, basada
en “Homero, Iliada”

de Alessandro Baricco
Adaptación y dirección:
Tom Bentley Fisher

23, 24 y 25 de julio
PROMETEO de Esquilo

-Heiner Müller
Dirección: Carme Portaceli

Estreno y representaciones en
Exclusiva en Mérida

29 julio al 1 de agosto,
3 al 8 de agosto

LISÍSTRATA de Aristófanes
Dirección: Jérôme Savary

11 al 15 de agosto
CALÍGULA de Albert Camus

Versión y dirección:
Santiago Sánchez

19 al 22 de agosto
ELECTRA de Benito Pérez

Galdós
Dirección: Ferrán Madico
Adaptación: Francisco Nieva

25 al 29 de Agosto
EL AVARO de Molière

Concepción y dirección:
Jorge Lavelli



Interpretada por:

Los Vecinos
de Zalamea

Dirección: Miguel Nieto

Adaptación: D. José Calvente Cubero
y Stella Varela Larrosa

**Fiesta
de Interés
Jurístico
Regional**

XVII EDICIÓN

TEATRO

El Alcalde de Zalamea

Calderón de la Barca

"AL REY LA HACIENDA Y LA VIDA
SE HA DE DAR, PERO EL HONOR
ES PATRIMONIO DEL ALMA
Y EL ALMA SOLO ES DE DIOS"

*Alcalde de
Zalamea*

19, 20, 21 y 22 de Agosto de 2010

- M. G. MONTALVAN -

Los días 19, 20, 21 y 22 de agosto Zalamea de la Serena acogerá la XVII Edición del Alcalde de Zalamea, la representación popular interpretada por los vecinos de la villa, que de forma altruista, año tras año, trabajan para dar vida a la historia del personaje de Calderón de la Barca... Se trata de una fiesta declarada de Interés Turístico Regional que ha congregado a lo largo de su existencia a más de 200.000 espectadores. **Un poco de historia...**

El primer Alcalde de Zalamea se representó el 12 de Mayo de 1636... En el siglo XVII las obras se hacían para ser representadas ante el público y no escritas ya que la mayoría de la población era analfabeta... Las impresiones eran muy costosas por la tinta y el papel y si la obra se llegaba a imprimir sólo se realizaba una única copia llamada incunable.

Así, esta obra se publica por primera vez en 1.651 con el título de "EL GARROTE MÁS BIEN DADO", recibiendo el título de "El Alcalde de Zalamea" desde 1.683.

Calderón, hidalgo, cortesano y protegido por la aristocracia, visitó Zalamea invitado por los Condes propietarios de La Mata, encinar en donde ocurrió la tragedia... La estancia de Don Pedro Calderón de la Barca (dramaturgo elogiado por Lope en 1.630 y palaciego y cortesano hasta 1.640) en Zalamea, debió de ser hacia 1.642, tras haber recibido licencia militar absoluta y premio de 30 escudos de sueldo mensuales, tal vez antes de ir a vivir a Alba de Tormes.

El dramaturgo ubica la trama en los marcos de un suceso histórico verídico: la invasión militar que Felipe II de España lanzara sobre Portugal en 1578, tras la muerte del rey portugués Sebastián, caído en la batalla en África, en una guerra contra los moros... La invasión es exitosa y España se anexa a Portugal por



El Alcalde de Zalamea

los próximos 60 años (1580-1640)... Personajes como D. Lope de Figueroa fueron tomados directamente de la realidad histórica.

Existe una comedia anterior, atribuida a Lope de Vega y con el mismo nombre que en un principio: El garrote más bien dado, que se basa en el mismo suceso histórico... Ya en el siglo XX, más concretamente el 13 de septiembre de 1.925, se rinde homenaje a Pedro Crespo... En 1.930 la compañía de Ricardo Calvo representa en Arribalavilla la obra de "El Alcalde de Zalamea"... Años más tarde, la proyección de la película de "El Alcalde de Zalamea" fue un rotundo éxito.

Un nuevo hito en la historia de esta representación teatral viene de la mano del mismísimo Fernando Fernán-Gómez, genio y figura, quién a principios de la década de los ochenta, acudió a Zalamea a representar la obra.

Un tiempo de silencio, la llegada de Miguel Nieto y su satisfacción al comprobar que El Alcalde de Zalamea estaba en el pueblo...

El alcalde de Zalamea y la SGAE

En el verano del 2009 Zalamea de la Serena salió en los medios nacionales y regionales por una polémica con la SGAE... La Sociedad General

Representación del Alcalde de Zalamea



Edición XVII

Los días 19, 20, 21 y 22 de agosto Zalamea de la Serena acogerá la XVII Edición del Alcalde de Zalamea, una fiesta de interés turístico regional, donde los vecinos pueblo participan de manera altruista y dan vida a la obra de Calderon de la Barca...

La representación narra el drama vivido en la localidad extremeña de Zalamea de la Serena al pasar las tropas españolas con motivo de la guerra de Portugal... El capitán Don Álvaro de Ataide, personaje de extracción nobiliaria es alojado en la casa del labrador rico de la localidad, Pedro Crespo, a cuya hermosa hija Isabel roba y ultraja... Cuando Pedro Crespo intenta remediar la situación, ofrece bienes a Don Álvaro para que se case con Isabel, a la que rechaza Don Álvaro por ser villana, es decir de clase inferior... Este desprecio afrenta definitivamente el honor de toda la familia de Pedro Crespo... En pleno trauma familiar, es elegido Alcalde de Zalamea y siguiendo una querrela cursada a la justicia por la ultrajada Isabel, aún sin poseer jurisdicción sobre el militar, Pedro Crespo prende, juzga y hace ajusticiar a Don Álvaro dándole garrote.

La trama se resuelve, cuando el Rey Don Felipe II, revisa la decisión del Alcalde, la ratifica y premia su decisión nombrando a Pedro Crespo alcalde perpetuo de Zalamea.

Actividades paralelas

Además del teatro en sí desde la semana anterior, hay un gran número de ofertas culturales en el Mesón de Crespo, con mucho teatro del siglo de oro y música en directo, donde poder degustar gastronomía de la época.

El pueblo durante estos días se engalana y transporta directamente al siglo de oro, con mercado artesanal de adultos, infantil, recorrido de los tercios de flandes, teatro de calle, engalanamiento de las calles, y visitas guiadas turísticas gratuitas.

de Autores y Editores aseguraba que el Ayuntamiento de esta localidad pacense debía 24.000 euros porque llevaba desde el año 1998 sin pagar los derechos de autor de los diferentes actos culturales que se realizan en el municipio

Puntualizaba que la cantidad que tenía que pagar el Ayuntamiento por cada representación de la adaptación de es de 95 euros por cada uno de los días de representación de la obra, cuando no hay taquilla... Si existe taquilla, la SGAE reclama el 10%.

El alcalde de Zalamea de la Serena, Javier Paredes, calificó de «atracó» la intención de la SGAE

de cobrar entre 12.000 y 14.000 euros por la adaptación de la obra y denunció que nunca piden los datos de taquilla, sino que hacen un cálculo aproximado... Ante esta situación, Javier Paredes reveló la intención del ayuntamiento de Zalamea de la Serena de realizar una versión libre de la obra de Calderón de la Barca, "un autor por el que no se debería pagar derechos", subraya.

Y por otra parte, el director del montaje, Miguel Nieto, explicó que la obra que se representa en la localidad por los propios vecinos del pueblo es una versión de Francisco Brines porque el texto original de Calderón es "muy farragoso".

Carlos Núñez



Festival Folk de Plasencia



El 19, 20 y 21 de agosto se celebra en el recinto de la Torre de Lucía de la capital del Jerte la XV edición del Festival Folk de Plasencia, una cita que pretende acercar culturas y el conocimiento de las tradiciones musicales de cualquier parte del mundo para así proyectar nuevos grupos jóvenes de música tradicional.



En sus 15 años de existencia, el Festival Internacional Folk Plasencia se ha consolidado poco a poco como el referente musical y cultural con más proyección de Extremadura, convirtiéndose en un evento esperado no solo por los habitantes de la ciudad y sus visitantes si no por otros, asiduos a las programaciones musicales que durante el verano tienen lugar en multitud de ciudades.

Prueba de ello son las cifras en cuanto al número de asistentes en las últimas ediciones llegando a las 20.000 personas durante los tres días de programación, que actualmente se dan cita en la Torre Lucía.

El festival nació de manera humilde pero con excelentes grupos en sus primeras ediciones, que hicieron disfrutar de grandes nombres en una zona donde no había conciertos de este tipo de música... Gwendal, Carlos Núñez, Flaco Jiménez y Oskorri fueron los protagonistas de la primera edición... Años después se subirían al escenario del festival otros grandes como Kepa Junkera, Berroqueto, Capercaillie, Shoglenifty, Kíla, Luar na Lubre, Oysterband, Carmen París, Eliseo Parra, Elíades Ochoa, Hedningarna, Warsaw Village Band, La Musgaña, Llan de Cubel, Budiño, Susana Seivane, Tejedor, Värttina...

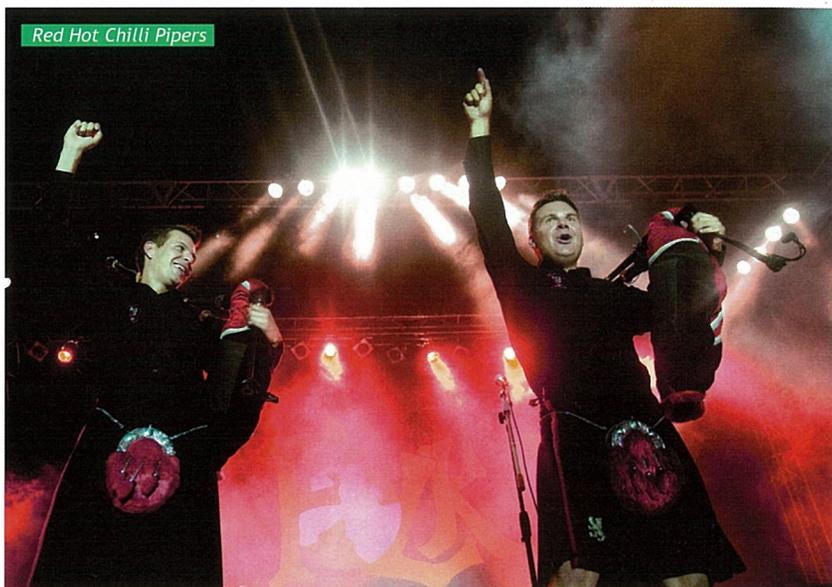
Del mismo modo el festival ha ayudado a lanzar a grupos que antes de su paso por el mismo apenas eran conocidos como Acetre, Los Niños de los Ojos Rojos, Xarneege, Bryganthia, Espíritu de Lúgubre, Mü... De esta forma y con estos objetivos surge en 2009 el Certamen de Música Folk "Amigos del Folk Plasencia", cuyo premio consiste en la firma de un contrato para participar el Festival... El pasado año se alzó con el triunfo la formación The Urban Folk (Reino Unido), quien ya forma parte de la programación musical del XV Festival Internacional Folk de 2010.



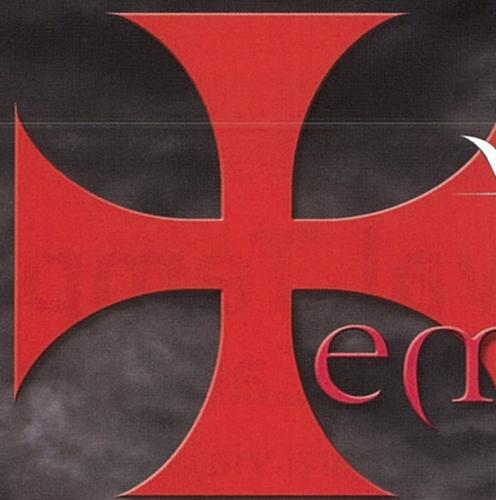
Público durante el Festival 2009



Terra Folk



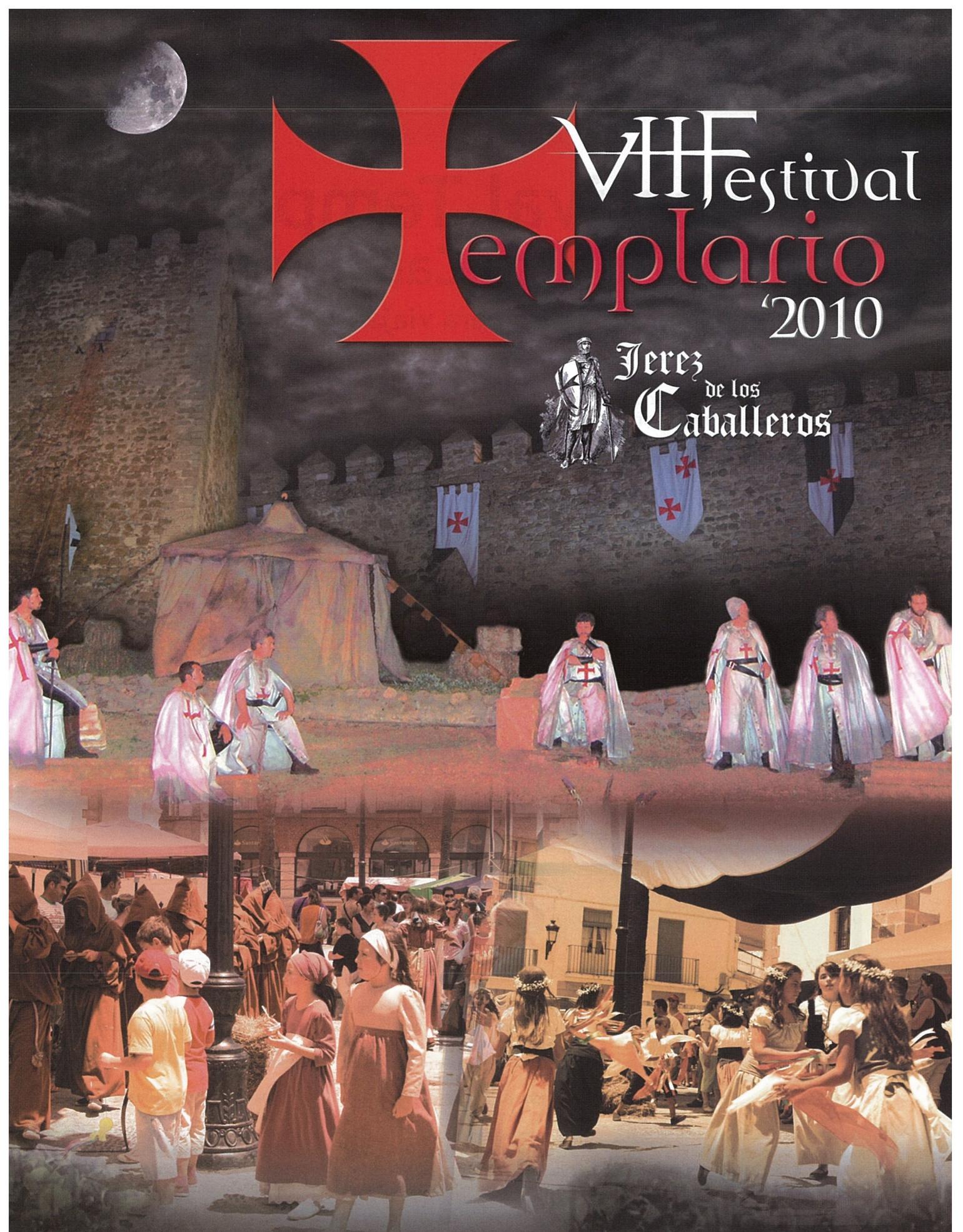
Red Hot Chilli Pipers



VII Festival emplario '2010



Jerez
de los
Caballeros



DEL 15 AL 18 DE JULIO

ORGANIZAN:



PATROCINAN:

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura y Turismo



VII Festival Templario de Jerez de los Caballeros

Jerez engalana sus calles para viajar a la época templaria

La Orden del Temple volverá a reinar en las calles de Jerez de los Caballeros del 15 al 18 de julio. Con diferentes actividades y novedades, nos transportará a la época medieval, aquellos momentos de la historia marcados en Jerez de los Caballeros por la presencia de esta orden. Cita con la historia y con la cultura. Encuentro con un marco inigualable para la celebración de este tipo de festivales. Fecha marcada en el calendario para ser acogidos por un pueblo que se vuelca con el Festival Templario y que ha sido capaz de elevarlo al prestigio del que goza.



La principal novedad este año la encontraremos en la obra de teatro que se representará. Sustituye a El último templario de Jerez, de Nuria Pérez, quien también ha escrito la que se estrenará en el VII Festival Templario. Bajo el nombre de Jerez, la ciudad deseada, va más allá de la anterior propuesta y nos traslada a la época anterior de la llegada de los templarios a la locali-

dad, a la ocupación árabe. Se trata de una obra que, con la dirección de Pedro Antonio Penco, intenta recuperar esa parte de la historia de Jerez de los Caballeros, algo más eclipsada por la llegada de los templarios. Precisamente, la obra se ambienta en los momentos previos a la entrega de la ciudad a la orden y muestra los deseos de árabes y cristianos por hacerse con la ciu-

dad, de ahí el título de la obra. En relación a su antecesora, Jerez, una ciudad deseada terminará donde comenzaba la anterior.

A pesar de contar con nueva obra, el escenario de la representación seguirá siendo el mismo, el recinto de Popagallina, con el lienzo de la muralla de telón de fondo, pero el decorado y la ambientación serán dis-





tintos, más ornamentadas, con una coreografía sorprendente y escenas que llamarán la atención por su espectacularidad. Y el protagonismo de la gente de Jerez de los Caballeros, que nuevamente llevarán el peso de la obra tanto los actores como los extras, y donde un año más la localidad se ha volcado para llevar a escena parte de su historia, en este caso, de la historia que da paso al periodo de mayor esplendor de Jerez de los Caballeros.

Pero la obra de teatro no será la única novedad que nos presente este Festival Templario que se supera año tras año. Para esta ocasión, desde el Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros se ha reforzado la ambientación de la Plaza de España, y el pasacalles inaugural con el que comienza el festival y que recorre las principales calles de la ciudad también ha sido modificado para dotarle de mayor relevancia y espectacularidad.

Otro atractivo del festival es el ambiente que se crea en torno a la zona de las cantinas, ambientadas al más mínimo detalle para transportar al participante a la época medieval, y donde podrá degustarse, como es costumbre, diferentes platos típicos de la zona. No hay que olvidar tampoco las conocidas como noches templarias, que se desarrollarán en la Plaza de Santa María, donde el público disfruta de las buenas viandas que ofrecen estas cantinas, y donde se percibe la magia que desprenden las calles de Jerez de los Caballeros con más intensidad si cabe.

Todo ello, unido a la ambientación de las calles con música y pequeñas representaciones propias del evento, con la participación de más de 500 personas, hacen de esta cita un momento muy especial para los habitantes de Jerez de los Caballeros, y una oportunidad muy recomendada para que los visitantes conozcan la belleza de sus calles, su espléndido patrimonio, su entorno y su mágica historia.

XXVII Festival de Teatro Clásico de Alcántara

Conventual de San Benito del 6 al 11 de agosto de 2010

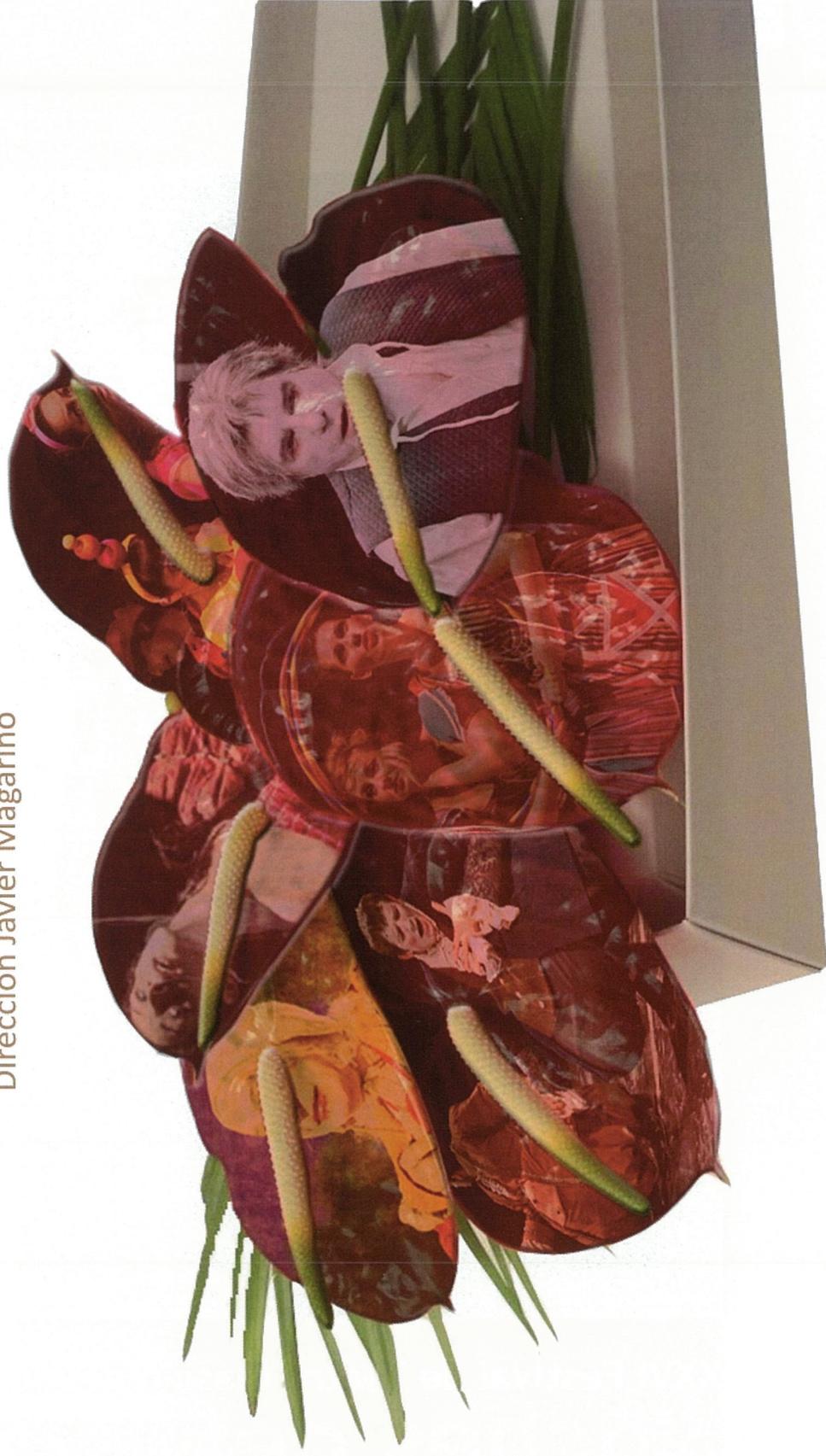
Dirección Javier Magariño

Patrocinan:

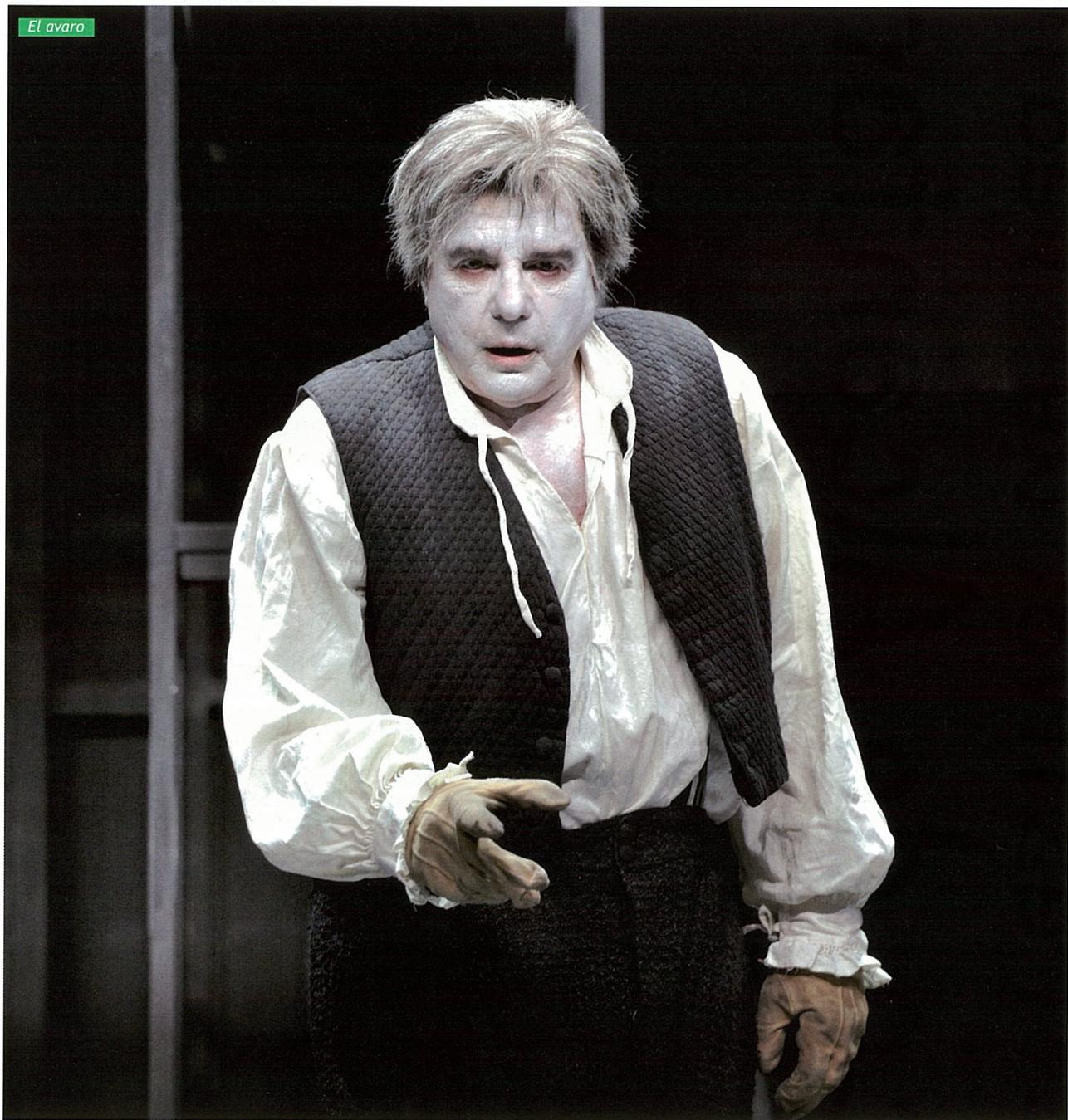


JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura y Turismo

Colaboran:



El avaro



XXVI Festival de Teatro Clásico de Alcántara

Noches de verano
para disfrutar de los clásicos

Las calles de Alcántara volverán a respirar teatro con la llegada del XXVI Festival de Teatro Clásico, que se desarrollará del 6 al 11 de agosto. Una semana de verano donde el público compartirá protagonismo, asistiendo en masa, como es tradición, a los espectáculos teatrales. Un año más, Alcántara se convierte en el gran escenario de los clásicos.

VIERNES, 6 de agosto:
"EL AVARO " de Molière
Cía. Entrecajas/Galiardo

Reperto: Juan Luis Galiardo, Javier Lara, Irene Ruiz, Palmira Ferrer, Manuel Brun, Aida Villar.

Dirección: Jorge Lavelli

Omnipresente en esta comedia son temas que no son divertidos en absoluto: em primer lugar la avaricia, pero también la tiranía doméstica, el egoísmo y el sexismo. El burgués que ha tenido éxito en los negocios puede comprar una mujer joven para su vejez, sin contar con los deseos de nadie, ni siquiera los de sus propios hijos. Al final acaba solo y con la arqueta del dinero, el que es en realidad su único amor verdadero. Lo más notable en este texto es la introducción del poliamor del que son objeto Frosina, Mariana y Cleanto, en el que Molière intercala escenas de corte extremadamente erótico que no revelaremos.

SABADO, 7 de agosto:
"LA CELESTINA"
de Fernando de Rojas

Cía. Teatro Clásico de Sevilla

Versión: Alfonso Zurro

Reperto: Roberto Quintana, Alicia Moruno, Nacho Bravo.

Dirección Ramón Bocanegra.

Hay tres temas principales en la obra, ambos señalados por el propio autor: la corrupción, a fin de prevenir "contra los malos y li-

sonjeros sirvientes" que degradan a sus amos; la prevención contra el loco amor o el blasfemo amor crotés, que hace que los amantes crean "que sus amadas son su dios" y un tema más profundo, dramático y filosófico, según el cual la vida humana es una constante y feroz lucha entre opuestos: jóvenes contra viejos, inocencia contra corrupción, ignorantes contra sabios, pobres contra ricos, siervos contra señores, mujeres contra hombres, el bien contra el mal... y viceversa. El reverso del amor como una fuerza destructiva es uno de los aspectos de esta visión filosófica de que es muestra la obra, cuya intención es moralizante. También en esta obra se muestran las características de una Edad Media que se está terminando, para dar paso al Renacimiento.

DOMINGO, 8 de agosto:
"LA COMEDIA DE LOS ERRORES" de W. Shakespeare

Versión: Javier Uriarte y Denis Rafter.

Cía. Z Teatro.

Reperto: Fernando Ramos, Chema Pizarro, Lourdes Gallardo, Javier Uriarte.

Dirección: Denis Rafter.

Egeonte y Emilia tuvieron gemelos el mismo día que un matrimonio pobre tuvo los suyos. Egeonte tomó a éstos últimos gemelos para que cada hijo suyo tuviera su propio criado. En un desafortunado viaje un naufragio los separa, Egeonte con uno de sus hijos y uno de los niños-criado por un lado, Emilia por otro y el resto de la familia terminará en Éfeso. Así perdieron el contacto durante varios años hasta el día en que Antífolo y Dromio de Siracusa llegan a Éfeso para ir en busca de su hermano Antífolo y de su madre Emilia; y comienzan a ser confundidos con Antífolo y Dromio de Éfeso tanto por la población de la ciudad como por su mujer y cuñada e incluso entre ellos mismos cuando coinciden un Antífolo

de una ciudad con un Dromio de la otra. Así transcurre toda la obra, entre inverosímiles y extrañas situaciones.

LUNES, 9 de agosto:
"RICARDO III"
de W. Shakespeare

Cía. Atalaya de Sevilla.

(Premio Nacional de Teatro, 2008)

Reperto: Jerónimo Arenal, Carmen Gallardo, Joaquín Galán, Silvia Garzón, Manuel Asensio.

Dirección: Ricardo Iniesta.

En el centro del drama se halla el personaje del usurpador Ricardo, duque de Gloucester, aparecido ya en Enrique IV. Ricardo, escondiendo bajo benignas apariencias sus diabólicos planes, hace que su hermano Eduardo IV sospeche del otro hermano, Jorge, duque de Clarence, y lo ponga en prisión; luego hace que sus sicarios lo maten y arrojen a una cuba de malvasía. Ricardo corteja a Ana, viuda de Eduardo, príncipe de Gales, en tanto ella sigue al féretro de su difunto marido, episodio que hace pensar en la famosa situación de la matrona de Éfeso en el Satiricón de Petronio, porque Ana, después de haber insultado a Ricardo, cede a sus pretensiones de amor.

MARTES, 10 de agosto:
"CHAFARDERIAS"

Cía. Grappa Teatre.

Reperto: Alba Aluja, Irene Benavent, Francesc Camins, Migue lanxo D'oca, Julieta Marocco, Noelia Tena.

Versión y dirección: Gilbert Bosch.

Chafarderies es una adaptación de la comedia Los Chismes de las Mujeres, que Goldoni escribió en 1751 sobre las costumbres y convenciones sociales de la alta sociedad veneciana. En esta adaptación libre, Checchina está a punto de casarse con su prometido Beppo. Pero de repente, los chismes sobre la pareja recurren toda la ciudad y obligan a posponer la boda una y una otra vez. Hay que

La comedia de los errores



destacar en esta versión el humor, el ritmo, el juego escénico, el 'gag' gestual y la rima verbal.

MIÉRCOLES, 11 de agosto:

"LA DAMA BOBA"

de Lope de Vega.

Cía. Réplica Teatro.

Reparto: Socorro Anadón, Antonio Duque, Eva García, Borja Manero

Dirección: Jaroslaw Bielski.

Está ambientada en la España del siglo XVI donde dos hermanas, Finea y Nise, son víctimas del machismo imperante en el reino. Por ello una decide escribir para expresar su odio y la otra se hace la tonta. Un amor en común les hará

enfrentarse entre ellas. Sin embargo, es uno de los temas secundarios de la obra el que despierta mayor interés entre el público de hoy día: el lugar que ocupa la mujer en una sociedad que la sitúa a la sombra del padre o del marido. Y es en relación a este tema donde comprobamos la modernidad del autor, al presentar a los personajes femeninos como dos mujeres que acabarán utilizando su intelecto para conseguir sus objetivos amorosos. Las dos protagonistas de la obra, Finea y su hermana Nise, representan la dificultad de la mujer para ser reconocida y reconocerse en su condición de ser humano. Sin embargo, ambas son

capaces de tomar decisiones y urdir estrategias para conseguir sus objetivos.

ACTIVIDADES PARALELAS

Dentro del Festival nos encontramos con varias propuestas que enriquecen la oferta teatral, como es el caso de la muestra gastronómica y el mercado artesanal que se desarrollarán el sábado y domingo días 7 y 8 de julio. Además, hay que incluir dentro de estas actividades las representaciones populares de La Leyenda del Maestre Yañez de la Barbuda y Nombreamiento de un Caballero de la Orden de Alcántara.



www.pasionporlacultura.com

Exposiciones Agenda Danza
Literatura Noticias Teatro
Directo Música Vídeos
Imágenes Audiovisuales Convocatorias
Deporte

Pasión por la cultura



Diputación de Badajoz



XXIX Festival Internacional De La Sierra

“Desde el Sur, para el resto del planeta”

Tres décadas hace ya casi, que cada primera quincena de Agosto, y en pleno corazón de la sierra suroeste extremeña, el folklore más tradicional, bailes, llegados desde lejanos lugares y el *miajón* del flamenco se dan cita en el festival internacional de la sierra, el FIS, que este año, cumple su vigésimo nona edición, y lo hace como desde 1980, en la localidad pacense de Fregenal de la Sierra.

Fiesta, que lo es, declarada de interés turístico regional aunando folklore extremeño, internacional

y noches de flamenco durante algo más de una semana que transcurre del día 6 al 14 de Agosto. Nueve días, por los cuáles transcurrirán los más de 25 grupos o agrupaciones nacionales e internacionales provenientes desde todos los anillos de la olimpia moderna.

Un festival que no por veterano se encuentra abotargado. Buena muestra de ello lo es, el Primer certamen de música Folk, que tras una criba inicial, ya tiene finalistas, afortunados estos grupos noveles de actuar los próximos 6 y 7 de

Agosto en el escenario folk del Festival. Estos grupos han sido: Rastakeltia de Madrid, Lochleinn de Valecia, Barrunto Bellota Band de Cáceres, Arbayá Folk de Oliva de la Frontera y la Agrupación coral de la asociación cultural Valverde de Valverde de Burguillos. Además de abrir fronteras y sonoridades a esos grupos que empiezan y que cómo se suele decir, de ellos es el futuro, también se ha convocado para este año, el primer concurso de carteles, con gran participación y con victoria final, del cartel de Inmaculada Rodríguez Coronado, que pasa a la oficialidad de este 29 festival. Decorosos también serán los concursos de balcones y escaparates que buscarán, al menos, mostrar el mejor envoltorio de el que es sin duda, un gran regalo.

Los primeros días de celebración del FIS se verán acompañados por una doble ambientación, además de la humana de participante y frex-nenses, habrá que sumar la de un mercado etnográfico en el que no

faltarán la degustación de productos típicos de la tierra como ibéricos, quesos y torta, así como una amplia gama de caldos autóctonos, o joyas de nuestra corona, como el pimentón de la Vera, la miel de las Villuercas e Ibores o las cerezas del Valle del Jerte entre otras maravillas gastronómicas, que harán las delicias de profanos y expertos en el buen yantar de estas tierras.

Calmado el hambre hablamos ahora de las diversas actuaciones, que se repartirán por diferentes lugares de la localidad de pasado templario y cuyo castillo atestigüa. El claustro del convento de San Francisco el Paseo del Pilarito, el interior del propio castillo o el paseo de la constitución.



Será precisamente en el claustro del convento de San Francisco, donde se buscará el duende en un espacio de embrujo y noches flamencas. El éxito de otras ediciones hace que este año se hagan dos en vez de una sesión. Sumándose a este arte la celebración de las primeras jornadas de flamenco en las que se estudiará y teorizará sobre el cante e influjo en Extremadura. La primera noche será para la cantaora pacense Esther Merino, la segunda luna para Paco Dávila y Pedro Cintas.



El paseo de la constitución de Fregenal, es el lugar reservado para el folclore internacional, y las más de 25 agrupaciones viajeras y bien halladas en el sur de Extremadura procedentes de los 5 continentes. Una de las noches, será para los más jóvenes, dedicándose al folclore infantil y los grupos juveniles, que tendrán la oportunidad de mostrar sus danzas y bailes.

Seguimos caminando ahora, hacia el paseo del Pilarito en donde se podrá viajar desde una matanza extremeña, hasta un taller artesanal de boinas, decoración de tejas, alfarería, dulces o marquetería. Acompañado todo ello, como no podría ser de otro modo, de bai-

les, música y un rico yantar y beber con las degustaciones que para tal efecto han preparado las denominaciones de origen de la región.

Y si les queda la sensación de que parten de Fregenal de la Sierra, siendo todavía dos desconocidos, durante la celebración del festival, se realizarán visitas guiadas por el conjunto histórico-artístico para que no se pierdan detalle, de una localidad que seguro, les sorprenderá.

Folk de aquí y allá, flamenco, comida y bebida estos son los ingredientes para un viaje a realizar durante la primera quincena de Agosto en Fregenal de La Sierra. ¿Bailan, cantan, viven? Les esperamos.





Ruta del Romanticismo de Almendralejo

A finales de junio, la ciudad de Almendralejo vuelve atrás en el tiempo hasta mediados del siglo XIX para homenajear a los autores románticos: Carolina Coronado y José de Espronceda... Cientos de personas vestidas de época han desfilado el primer fin de semana de junio por las calles, parques y jardines de la ciudad, lugares que en otro tiempo conocieron a Carolina Coronado o a José de Espronceda.

Un poco de historia...

Almendralejo puede presumir de haber visto nacer a dos de los más importantes escritores románticos: Carolina Coronado y José de Espronceda.

Carolina Coronado nació en Almendralejo el 12 de diciembre de 1820... Es considerada como la equivalente extremeña de otras autoras románticas de la época, como Rosalía de Castro... Llegó a ser calificada con el título de Bécquer femenino.

José de Espronceda nació en Almendralejo el 25 de marzo de 1808... Es considerado como el más destacado poeta romántico español.

La Ruta Literaria sobre el Romanticismo que se celebra en Almendralejo sirve de excusa para devolver a la vida por unas horas el espíritu romántico lleno de

sentimiento e imaginación... A lo largo del día se celebran diferentes eventos culturales: conciertos, danza, citas literarias... Pero el punto fuerte es el desfile que comienza a última hora de la tarde.

La ruta transcurre por lugares emblemáticos de la ciudad en los que se recrea el ambiente del siglo XIX:

- *Los Jardines de Santa Clara (antiguo Huerto del Marqués) cuyos terrenos pertenecieron en su día al Convento Franciscano de San Antonio.*
- *En el Palacio de Monsalud, antigua residencia de los marqueses de Monsalud, nació José de Espronceda en 1808.*
- *El Parque Carolina Coronado, conocido popularmente como Parque de El Espolón.*
- *El Parque de la Piedad, uno de los lugares más bonitos de Almendralejo.*

En cada uno de los escenarios tienen lugar representaciones en las que se recrea el espíritu del Romanticismo y se crea un ambiente especial con escenas propias de la época y muchas sorpresas.

Edición 2010

Las calles de la ciudad se transformaron en un escenario de mediados del siglo XIX, en el que cientos de personas se engalanan con trajes de época representando a los distintos estratos de la sociedad... Más de 800 modelos diferentes de vestidos y trajes de caballero, propios de la moda del Romanticismo del siglo XIX y diseñados especialmente para la ocasión, desfilaron por las calles de la localidad en la V Ruta Literaria sobre el Romanticismo.

Ese día, el día 5 de junio, los farmacéuticos se convirtieron en boticarios, los camareros en taberneros, los dependientes de las tiendas en mercaderes de la época y cientos de vecinos se engalanan con los trajes típicos de la época... El evento estrella fue el desfile de trajes de época, que recorrió lugares emblemáticos de la ciudad como los Jardines de Santa Clara, el Palacio de Monsalud, el Parque Carolina Coronado o el Parque de la Piedad.

Actividades paralelas

Junto a estas representaciones a diferentes horas, tanto de mañana como de tarde, se disfrutó de bailes de salón y danza en la plaza de España, un concierto a cargo de la banda del conservatorio almendralejense en el Círculo Mercantil, o una tertulia poético-musical en la plaza de la Hierba.

Por la noche el Teatro Carolina Coronado acogió la obra 'Las Mocedades de don Juan', dirigida por el actor Fermín Núñez y paralelamente los carruajes recorrieron la ciudad, un 'photocall' para fotografiarse con trajes del siglo XIX y se repartieron 500 ejemplares de la 'Revista de Almendralejo', del 6 de junio de 1880.

16 y 17 de julio

MEDEA² de Eurípides

Danza-Teatro

Concepción, dirección y coreografía:

Dimitris Papaionnou

Bailarines principales: Evangelia Randou, Yiannis Nikolaidis, Ares Servatalis, Katerina Liontou, Fevos Papadopoulos y un coro de diez Argonautas

20 y 21 de julio

ILÍADA

Basada en "Homero, Ilíada" de Alessandro Baricco

Adaptación y dirección: Tom Bentley-Fisher

Traducción: Xavier González Rovira

Actrices: Mercè Anglès, Mercè Arànega, Muguet Franc, Anna Güell y Àngels Sánchez.

23, 24 y 25 de julio

PROMETEO

de Esquilo/Heiner Müller

Dirección: Carme Portaceli

Traducción: Adan Kovacsics

Actores: Carme Elias, David Bages, Lluís Castell, Gabriela Flores, Llorenç González, Pepa López y Albert Pérez

29 julio al 1 de agosto, 3 al 8 de agosto

LISÍSTRATA

de Aristófanes

Dirección: Jérôme Savary

Versión: Jérôme Savary y Joaquín Oristrell

Actores principales: Paco León, Joan Crosas, Carla Antonelli

FESTIVAL DE MÉRIDA

#56

Dirección: Francisco Suárez

11 al 15 de agosto

CALÍGULA

de Albert Camus

Versión y dirección: Santiago Sánchez

Actores principales: Sandro Cordero, Garbiñe Insausti, José Juan Rodríguez *Jabao*

19 al 22 de agosto

ELECTRA

de Benito Pérez Galdós

Dirección: Ferrán Madico

Adaptación: Francisco Nieva

Actores principales: Sara Casanovas, Miguel Hermoso, Maru Valdivielso

25 al 29 de Agosto

EL AVARO

de Molière

Concepción y dirección: Jorge Lavelli

Versión y adaptación: Jorge Lavelli y José Ramón Fernández

Actores principales: Juan Luis Galiardo, Javier Lara, Irene Ruíz, Rafael Ortiz

Teatro Romano

Todos los espectáculos comenzarán a las 23 h, excepto los conciertos de Farah María y María Dolores Pradera que serán a las 22,30 h y 23,30 h respectivamente.

CONCIERTOS

Día 8 de julio

Orquesta de Extremadura

Noche de cine

Día 9 de julio

Chucho Valdés

Día 10 de julio

María Dolores Pradera

Farah María

Día 11 de julio

Orquesta de Extremadura

La noche americana

PUNTOS DE VENTA

www.festivaldemerida.es

Teléfonos información/venta:

924 004 930 - 924 009 482 - 924 009 486

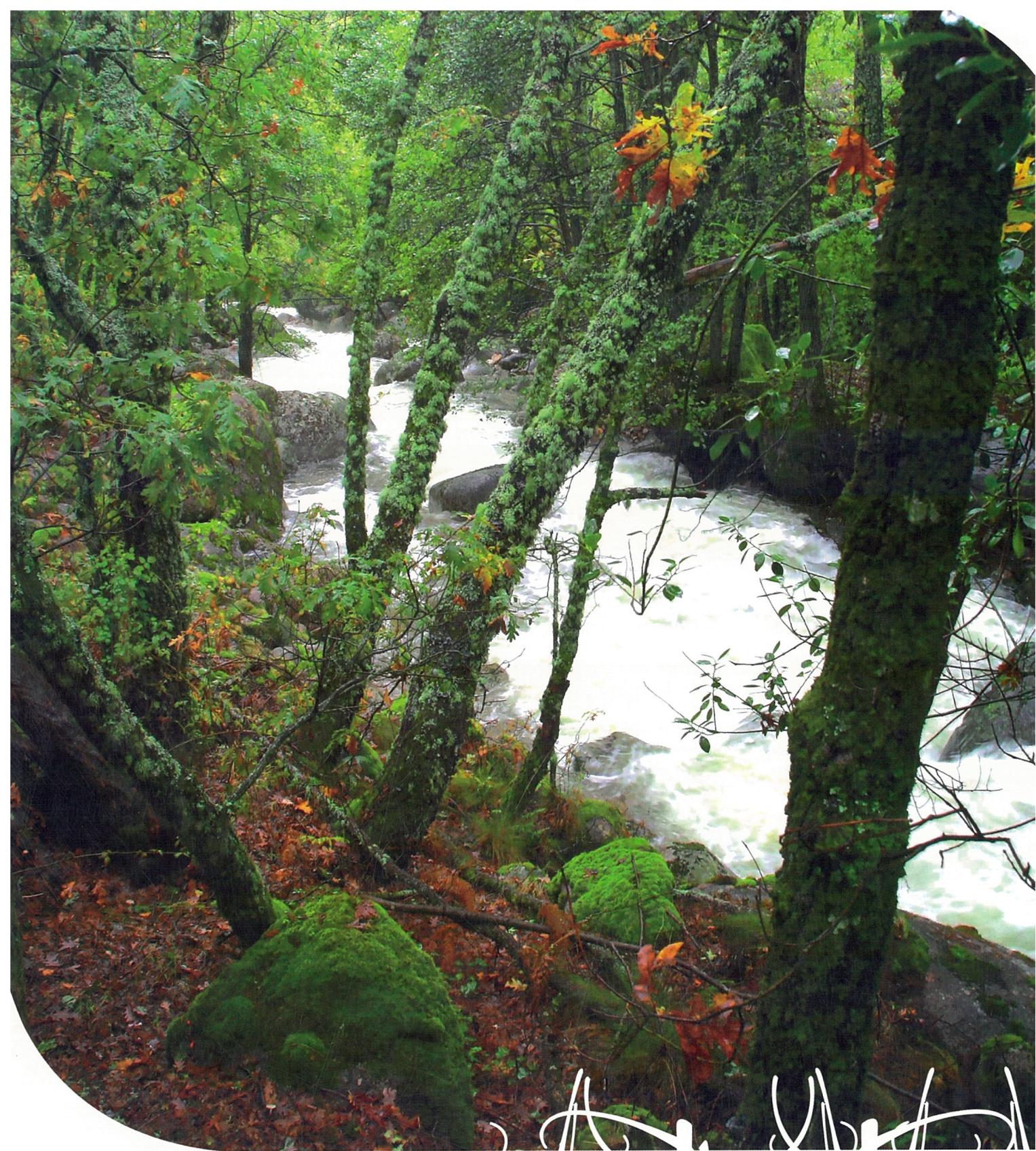
Televenta: 902 222 484

Taquillas Plaza Margarita Xirgu

www.entradass.com

Cajeros de Caja Madrid

Sucursales Caja Badajoz



Tornavacas

Extremadura

Un viaje interior

www.turismoextremadura.com



Extremadura
TURISMO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

"Una manera de hacer Europa"

Consejería de
Cultura y Turismo

JUNTA DE EXTREMADURA