

¡Buen provecho!

¿Existe alguna forma más sabrosa de conocer una tierra que a través de su cocina? Te presentamos aquí un recorrido a través de la gastronomía de Lácara-Los Baldíos, una tierra con rasgos propios de la cocina extremeña, pero que también presenta una interesante influencia de la culinaria portuguesa. Una ruta que se convierte en un viaje por los sentidos y por la cultura mixta de esta tierra.



Proponemos un recorrido de oeste a este comenzando en **La Codosera**, pasando por **Alburquerque** para continuar hasta **Villar del Rey**, **La Roca de la Sierra** y **Puebla de Obando**.

SÁBADO

La Codosera

Comprobaremos aquí cómo la Raya no siempre ha separado a los pueblos, sino que más bien ha enriquecido las costumbres de sus gentes, en esta ocasión alrededor del fogón y de la mesa. La Codosera, con sus caseríos fronterizos, ha sido siempre punto de encuentro e intercambio de productos de consumo, prácticas no siempre aceptadas por la ley. Muchas familias rayanas, tanto españolas como portuguesas, vivían de la compra-venta y el contrabando de productos como el café o el tabaco. Las fértiles vegas del río Gévora, donde crecen verduras y hortalizas de huerta muy apreciadas, han propiciado igualmente una rica tradición agrícola y comercial. El uso de la berza, la elaboración de platos como el caldo verde, diferentes tipos de bacalao o el postre de *serradura* son muestras de la clara influencia lusitana en esta población.

Proponemos iniciar el recorrido gastronómico desayunando unos deliciosos churros acompañados de un buen café. Antes de comer, se puede tapear con gusto lusitano en los diferentes bares y restaurantes de la localidad y almorzar en lugares donde la gastronomía extremeña se mezcla con la portuguesa.

Alburquerque

Recomendamos continuar la ruta hasta Alburquerque. Como si de una gran despensa se tratase, la dehesa nos ofrece una amplia gama de manjares que el ser humano ha ido elaborando siglo tras siglo. La caza mayor y menor, muy practicada en esta zona, es transformada en succulentos platos elaborados con carne de liebre, perdiz, venado o jabalí. También los platos procedentes del cerdo ibérico merecen ser degustados en esta localidad.

Después de dar un paseo por la villa, podemos parar en alguno de los bares de la Plaza de España para tomar café acompañado de dulces artesanos, que podemos adquirir en las tiendas de Marisa y de Vda. Mariscal Toledano, ambas situadas en el centro de la localidad.

La cena la reservamos a alguno de los platos de caza que se elaboran en esta localidad, o bien a algún plato elaborado a base de cerdo ibérico.

DOMINGO

Para comenzar el domingo con fuerzas, qué mejor que las tradicionales migas extremeñas. Esta sencilla y humilde receta pastoril basada en pan duro migado, y que en ocasiones acompaña de torreznos, pimientos y ajo frito, puede degustarse a partir de las 7 de la mañana en el restaurante Castillo de Luna (Alburquerque).

Villar del Rey

Se continúa el itinerario hasta Villar del Rey, donde, existe la posibilidad de comer alguna de las especialidades de pescado del restaurante Oasis, como el bacalao a la Virgen de la Ribera o la dorada.

La tarde del domingo se puede dedicar a dar un paseo tranquilo por alguna de las rutas señalizadas del Corredor Ecofluvial del Río Zapatón.

La Roca de la Sierra o Puebla de Obando

Para cenar se continúa hasta La Roca de la Sierra, donde se localiza el restaurante Los Sauces, con otras succulentas opciones para degustar. O bien se puede seguir hasta Puebla de Obando, donde se encuentran los restaurantes Valle Grande, Mirasierra y Hnos. Méndez.

¡Esperamos que aprovechen esta sabrosa ruta!

Agenda gastronómica

- **Matanza popular de Villar del Rey.** En febrero, el ayuntamiento de Villar del Rey celebra desde hace varios años una matanza popular que goza de una gran acogida. Esta fiesta muestra a los visitantes en qué consiste la matanza, una tradición muy arraigada en nuestra región, que ha supuesto un importante sustento para muchas familias durante siglos. En las matanzas que conservan la forma tradicional, se mezcla carne de caza con carne del cerdo ibérico. Para más información, se puede llamar al Ayuntamiento de Villar del Rey, Tel. 924 414001.

- **Jornadas micológicas de La Codosera.** En época otoñal, cuando las primeras lluvias dejan salir las primeras setas, el municipio acoge desde hace varios años unas jornadas sobre micología. Un plato que se cocina por estas fechas es la caldereta de setas y macrolepiotas. Más información: Ayuntamiento de La Codosera, Tel.: 924 404052.

- **Día de la Tapa de Villar del Rey.** Se celebra en verano, coincidiendo con las fiestas patronales. Todos los locales preparan tapas y hay un premio para la más valorada. Más información: Ayuntamiento de Villar del Rey, Tel.: 924 414001.

- **Feria de la Tapa de La Roca de la Sierra.** Se celebra a mediados de diciembre, participan 6 bares del pueblo y el premio es la cuchara de oro. Más información: Ayuntamiento de La Roca de la Sierra, Tel.: 924 406001.

- **Día de la Mancomunidad Integral Lácara-Los Baldíos.**

En octubre, los municipios de la mancomunidad ofrecen a todos los visitantes una degustación de comida popular (garbanzada) además, hay actuación de bandas, coros y danzas, verbena, pasacalles, etc. Para más información se puede llamar al Tel.: 924 416064.



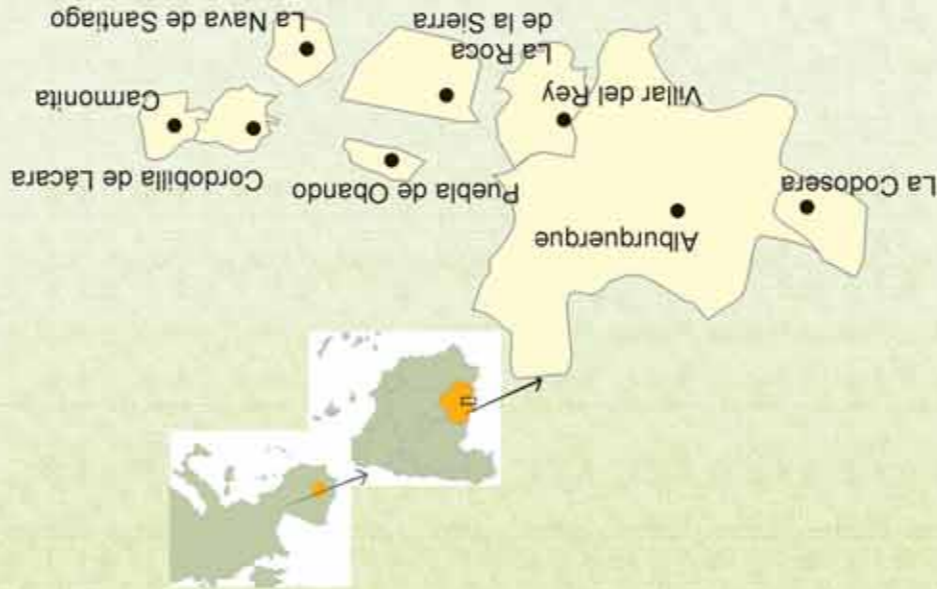
Día de la Mancomunidad



Lácara - Los Baldíos
Provincia de Badajoz

TURISMO GASTRONÓMICO

Realización: ECOTUREX. Diseño gráfico: Carolina Ferrero. Fotos: G. Schreier



Alburquerque:
-Hotel Rural "Castillo de Luna", Tel.: 924 401546
-Hotel Rural "Cortijo Los Cantos", Tels.: 924 141268/69/70, www.cortijoscantos.com
-Hotel "Machaco", Tel.: 924400251/902 363757
-Apartamentos Rurales "San Blas", hotel@machaco.com
-C.R. "La Casana de Carmen", Tel.: 660 363410
-Hotel "Las Alcabalas", Tel.: 924 401102
-Albergue "Los Chozos", Tel.: 924 105901/670 568675

La Codosera:
-C.R. "Casa Grande de Adolfo", Tel.: 666 281998
www.casururaldeadolfo.com
-C.R. "La Jara", Tel.: 686 110997
-Albergue "Los Baldíos", Tel.: 695 779608
-Apartamentos Rurales "Paraje de Bacoco", Tel.: 628 455946, www.parajedebacoco.es
-Apartamentos Rurales "La Varse", Tel.: 666 281998
-C.R. "Refugio 'La Rabaza'", Tel.: 646 566882, www.refugioalarabaza.es
-Apartamentos Rurales "Finca La Tojera", Tel.: 699 969571, www.fincaaltojera.com
-Tienda de Artesanía, Artesanía G.B. Tel.: 924 412193

La Roca de la Sierra:
-C.R. "Valdevilano", Tel.: 675 959472
-info@valdevilano.com
-C.R. "Molino del Viento", Tel.: 924 406375/676 516272

Puebla de Obando:
-C.R. "La Viña del Tío Gerardo", Tel.: 924 221196/676 513920
-reserva@lavinadelligerardo.com
-C.R. "Muni Adventure", Tel.: 924 407287 / 699 510101, www.muniadventure.es
-Hostal "Mirasierra", Tel.: 924 407316/699 957883
-Hostal "Hermanos Méndez", Tel.: 924 407250/649 713383

Villar del Rey:
-C.R. "Hacienda los Canchales", Tel.: 685 745103
www.haciendaloscanchales.com
-Hostal Gallego, Tel.: 924 414098

Alburquerque:
-Fogón de Santa María, Tel.: 660 031300
-Rolan, Tel.: 924 400438
-El Rodeo, Tel.: 924 400703
-Asador San Blas, Tel.: 924 401316
-Cortijo Los Cantos, Tel.: 924 141268
-Machaco, Tel.: 924 400251
-Las Alcabalas, Tel.: 924 401102
-Banalus, (Comida por encargo)

La Codosera:
-El Quinto C, Tel.: 639 116175
-Aldea de Bacoco Asador Raíces, Tel.: 654 343576
-Aldea la Rabaza, Brasera Portugal
-Tels.: 924 141685/645 267273
-Aldea La Tojera, La Tojera
Tel.: 924 141372/619 123473

La Roca de la Sierra:
-Restaurante "Los Sauces", Tel.: 924 406031
-El Polígono, Tel.: 924 406122

Puebla de Obando:
-Valle Grande, Tel.: 924 407215
-Mirasierra, Tel.: 924 407316
-Hermanos Méndez, Tel.: 924 407250

Villar del Rey:
-Oasis, Tel.: 924 414437
-C.R. "La Viña del Tío Gerardo", Tel.: 924 221196/676 513920
-Hacienda los Chanchales, Tel.: 685 745103
-Gallego, Tel.: 924 414098

1 LA CODOSERA

Desayuno
Churreria Fareo. Kiosco C/ Tte. C. Gómez del Solar

Tapas (bares)
Mesón Vinagre: Calamares fritos
El Discopá: Pimientos fritos
Er Burger: Oreja al ajillo

Comidas (restaurantes)

El Quinto C. c/ T.R. Gerardo Gómez. Tel.: 639 116 175

🍴 Mollejas y chuletitas de cordero

Albergue-Comedor Los Baldíos. Avda. de Portugal, 5. Tel. 695 779 608

🍴 Carne a la alentejana y bacalao con natas

Asador Raíces. Bacoco-Pan de Trigo s/n. Tel.: 620 857 337

🍴 Bacalao dorado y serradura

Brasería Portugal. La Rabaza s/n. Tel.: 924 141 685

🍴 Arroz de marisco y carnes a la brasa

La Tojera. La Tojera s/n. Tel.: 924 141 372

🍴 Cochinito frito y caldiño verde

Compras:

- La Quesería Lácteos Los Raíces, S.L. vende sus productos en las tiendas y supermercados de la localidad.
- "Huertas del Abrilongo" es un proyecto de producción de verduras y hortalizas ecológicas. Para concertar visitas, hay que contactar previamente con Fco. Javier Piris. Tel: 627 673413.

Visitas:

Piscinas Naturales del río Gévora y Ermita de Ntra. Sra. De Chandavila.

2 ALBURQUERQUE

Comidas (restaurantes)

Cortijo "Los Cantos". Finca Los Cantos. Tel.: 924 141 268

🍴 Perdiz en salsa de caza

Machaco. Pozo del Concejo, 21. Tel.: 924. 924 400 251

🍴 Revuelto de criadillas de tierra, venado en caldereta y jabali estofado.

Hospedería Balanus. Plaza de España, 2. Tel.: 924 400 578

🍴 Codillos, cochinitos, carne asada y productos del cerdo ibérico.

Fogón de Santa María, Santa María, 1. Tel.: 660 031 300

🍴 Carnes ibéricas

Restaurante Castillo de Luna. Ctra. Badajoz-Alburquerque.

Tel.: 924 401 546

🍴 Solomillo a la extremeña, codillo de cerdo y cochinito al horno.

Rolán. Plaza Moreno Nieto. Tel.: 924 400 438

🍴 Mariscos, pollo fresco y cocina al horno

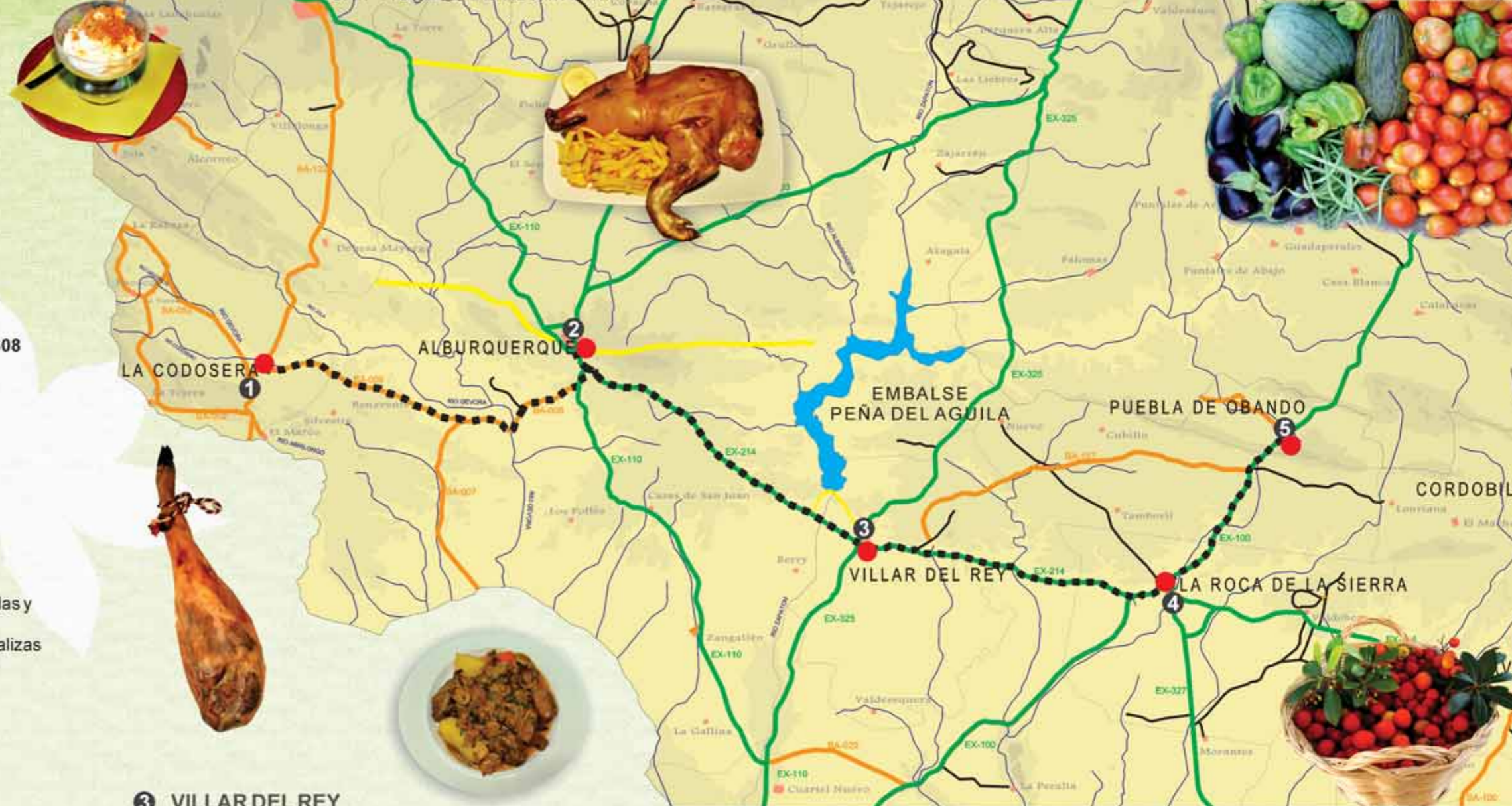
Asador San Blas. C/ Mayorga s/n. Tel.: 924 401 316

🍴 Carnes a la brasa

Compras:

- Dulces artesanos: tiendas Marisa y Vda. Mariscal Toledano.
- Tiendas de carnes, embutidos y productos con D.O.:
- Cárnica Maldonado. Tel.: 924 401190
- El Risco Extremeño. Tel.: 924 400228
- La Dehesa de Alburquerque. Tel.: 924 401382

Especialidades



3 VILLAR DEL REY

Comidas (restaurantes)

Restaurante Oasis. Ctra. Alburquerque, s/n. Tel.: 924 414 4377

🍴 Bacalao a la Virgen de la Ribera, a la dorada, bacaladilla a la brasa

Visitas:

Pozo de la Nieve, Presa de Peña del Águila o rutas de senderismo como las del Corredor Ecofluvial del Río Zapatón (hay un panel informativo junto al Centro de Interpretación, c/ Guardia Civil, s/n).

4 LA ROCA DE LA SIERRA

Comidas (restaurantes)

Los Sauces. Carretera Cáceres-Badajoz (N-523) Km. 50. Tel.: 924 406031

🍴 Cochifrito, paletilla de cordero lechal asado, milhojas de calabacín con salmón crujientes.

5 PUEBLA DE OBANDO

Comidas (restaurantes)

Valle Grande. Crta. Cáceres-Badajoz, Km. 39. Tel.: 924 407215

🍴 Caldereta de cordero (por encargo), fricandó, platos diversos con setas de la zona.

Restaurante Mirasierra. Ctra. Cáceres-Badajoz, Km. 39. Tel.: 924 407316

🍴 Ensalada de perdiz, brocheta de rape y gambones, medallones de solomillo de cerdo con salsa de Torta del Casar.

Hnos. Méndez. Ctra. Cáceres-Badajoz, Km. 39,500. Tel.: 924 407250

🍴 Lomo de venado en salsa, arroz con bogavante, platos diversos con setas de la zona (boletus, gurumelos, etc.)

SETAS

Tradición popular entre los habitantes de esta tierra, la recolección de hongos es una más de las actividades de muchas personas en primavera y otoño. Supone, además, un aporte económico extra para muchos vecinos de la zona. Esta actividad es en Puebla de Obando, donde la concentración de hongos comestibles es muy alta y donde, además, se asienta una empresa italiana dedicada a la compra-venta de setas, trufas, frutas del bosque, conservas y derivados, cuyos datos ofrecemos a continuación.

Lorenzo Campioni. Setas y trufas

Venta directa al público.

Abierto de lunes a sábado, de 10-13.30 h.

Tel.: Fax: 924 407 001

www.setasytrufascampioni.com

