

«Ofrecemos los sabores típicos nuestros que la gente valora y que, según nos dicen, les recuerda a los que hacían sus abuelas en la matanza. Y esa es la idea, volver a lo tradicional»

MARTA RECIO
Jamones y embutidos "Sierra de Monfragüe"

Reserva de la Biosfera Monfragüe

Una apuesta
por el desarrollo
y la sostenibilidad



DIPUTACIÓN DE CÁCERES
ÁREA DE DESARROLLO SOSTENIBLE Y TURISMO

NÚMERO 18 · 2025
www.dip-caceres.es

Ejemplar gratuito

100%
RBM-MAG



DESCUBRIENDO LOS TERRITORIOS UNESCO



Opinión · La firma

Por Eugenio Trebejos, alcalde de Toril y Pte. de la Mancomunidad del Campo Arañuelo

Pág. 3



Reserva en femenina

Las mujeres de la reserva como protagonistas

Pág. 13



LOS CAMINOS PEREGRINOS EN TERRITORIOS UNESCO

Pág. 18

Productos con personalidad De Monfragüe a la mesa

Págs. 08 a 13



ACTUALIDAD · INICIATIVAS

Un complejo turístico de lujo con hotel y 150 casas

SE UBICARÁ ENTRE NAVALMORAL DE LA MATA Y CASATEJADA

⊗ Pág. 4



ACTUALIDAD · EVENTOS

Saucedilla difunde deporte, naturaleza y gastronomía

ÉXITO DE PÚBLICO EN LA TERCERA EDICIÓN DE NATURSAU

⊗ Pág. 5



ACTUALIDAD · TURISMO

La reserva exhibe lo mejor de sí mismo en la feria JATO

OFRECIÓ UNA MUESTRA DE SU POTENCIAL NATURAL Y CULTURAL

⊗ Pág. 5

Emprendimiento e innovación



JULIÁN SÁNCHEZ Y JULIÁN CURIEL

Creadores de 100 Colores 100, con tejidos inspirados en pañuelos tradicionales

⊗ Pág. 14



RBM-MAG 18 (DIGITAL)

Visualiza o descarga el magacín y los números anteriores a través del código QR.

100%
RBM-MAG

Reserva de la Biosfera Monfragüe Magacín

MONFRAGÜE, UNA DESPENSA DE CALIDAD Y TRADICIÓN

Un lema como Producto de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe bien podría exhibirse como una garantía que amalgame calidad y tradición para la infinidad de alimentos que genera este hábitat y que empiezan con su conservación pero también con el cultivo, para las plantas, o con su crianza, para los animales, y terminan en un plato de comida. A ese viaje, al que la Reserva presta sus dones poniendo en funcionamiento una productiva y económica cadena en la que confluyen productores, ganaderos, habitantes, turistas y un sinfín de experiencias, le dedicamos nuestro reportaje de "Descubierta". Nos asomamos a unas prácticas arraigadas en lo tradicional, pero que a la vez incorporan usos y estrategias contemporáneas que multiplican el impacto de las producciones: desde las más primitivas, como las setas, hasta las más reclamadas, como los embutidos y carnes que se generan en el espacio privilegiado de la dehesa. En "Reserva en femenina" entrevistamos a la bióloga Raquel Jiménez, dinamizadora turística en el centro apícola de Higuera de Albalat. En "Emprendimiento e innovación" hablamos con Julián Sánchez, fundador con su marido Julián Curiel, de 100 Colores 100. En "Monfragüe desconocido" nos pasamos por el espectacular mirador Canchu del Lobo y en la "Sección educativa" contamos la instalación de maquetas en el Parque Nacional para personas con discapacidad visual.

PROTAGONISTAS Y SUS FRASES DESTACADAS



MARTA RECIO

"Ofrecemos los sabores típicos nuestros que la gente valora y que, según nos dicen, les recuerda a los que hacían sus abuelas en la matanza. Y esa es la idea, volver a lo tradicional"



JULIÁN SÁNCHEZ

"El folclore es una parte muy importante de nuestros antepasados. Es la raíz de los pueblos. Y se muestra en la indumentaria"
Pág. 14



RAQUEL JIMÉNEZ

"En la naturaleza encuentro tranquilidad, serenidad, ausencia de estrés. En la ciudad había perdido, sin darme cuenta, este vínculo"
Pág. 15

CONTENIDOS - NÚMERO 18

Pág. 03

LA FIRMA
EUGENIO TREBEJOS,
ALCALDE DE TORIL Y PTE.
MANCOMUNIDAD DEL
CAMPO ARAÑUELO

Págs. 04, 05 y 06

ES ACTUALIDAD
UNA SELECCIÓN DE LAS
NOTICIAS MÁS
RELEVANTES

Pág. 07

AGENDA
APUNTA, QUE NOS
VAMOS A LA RESERVA
DE LA BIOSFERA

Págs. 08 - 13

DESCUBIERTA
LA GRAN DESPENSA
QUE NUTRE
MONFRAGÜE

Pág. 14

**EMPRENDIMIENTO
E INNOVACIÓN**
JULIÁN SÁNCHEZ Y JULIÁN
CURIEL, CREADORES DE
100 COLORES 100

Pág. 15

RESERVA EN FEMENINA
CON RAQUEL JIMÉNEZ,
DINAMIZADORA
TURÍSTICA EN HIGUERA
DE ALABALT

Pág. 16

**EL MONFRAGÜE
DESCONOCIDO**
RUTA POR EL CANCHU DEL
LOBU EN SERRADILLA

Pág. 17

SECCIÓN EDUCATIVA
MONFRAGÜE INSTALA 13
MAQUETAS PARA LA
DISCAPACIDAD VISUAL

Pág. 18 y 19

**DESCUBRIENDO LOS
TERRITORIOS UNESCO**
LOS CAMINOS PEREGRINOS
EN LOS TERRITORIOS UNESCO

CRÉDITOS

Publica
Diputación de Cáceres
Área de Desarrollo
Sostenible y Turismo
www.dip-caceres.es
www.turismomonfrague.es

Contenidos y diseño
Ferguson Estudio

Impresión
Gráficas Ochoa
Gracias a todas las personas que han hecho posible este número: Eugenio Trebejos, Marta Recio, Faustino Matas, Alejandro Palomo, Angélica García, Julián Sánchez, Julián Curiel y Raquel Jiménez.

**Comité
de redacción**
Pedro García
M^a del Mar Parra
Maribel Ordiales
Borja García
Casto Iglesias
Toñi Escribano
Ángel Rodríguez
Rosa Escobar
Alejandro Palomo
Carmen Martín
Mario Suárez
Iván Cortijo
Ana Flores de Lizaur



LA FIRMA RBM-MAG

NUESTROS COLABORADORES OPINAN SOBRE LA ACTUALIDAD DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA

Por EUGENIO TREBEJOS

ALCALDE DE TORIL Y PRESIDENTE DE LA MANCOMUNIDAD DEL CAMPO ARAÑUELO

*"DESDE TORIL,
CON ORGULLO RURAL Y
COMPROMISO COMPARTIDO"*

Vivir en Toril es un privilegio. Somos uno de los siete municipios de la Mancomunidad del Campo Arañuelo que forma parte de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe. Este entorno declarado por la UNESCO en 2003 es un modelo de equilibrio entre desarrollo, y conservación, y para mí un motivo de orgullo, pero también de gran responsabilidad.

Toril tiene mucho que ofrecer: cielos limpios para mirar las estrellas, rutas para caminar en silencio, historia, gentes acogedoras y una tranquilidad que hoy en día cuesta encontrar.

Aquí convivimos cada día con la dehesa, con nuestros alcornoques, con los caminos que cruzan un paisaje lleno de vida. Este es un territorio que no se visita, se vive. Y lo vivimos con raíces, con esfuerzo, con sentido de pertenencia. Lo que tenemos no es fruto de la casualidad, sino del trabajo de generaciones que han sabido respetar la tierra y adaptarse a ella. Y no hablo solo como alcalde, sino como vecino, como alguien que ha crecido en la dehesa y que sabe lo que significa cuidarla, respetarla y vivir de ella. En Toril, por ejemplo, el corcho sigue siendo parte de nuestra identidad. La campaña del descorche es una tradición

” Este es un territorio que no se visita, se vive. Y lo vivimos con raíces, con esfuerzo, con sentido de pertenencia. Lo que tenemos no es fruto de la casualidad, sino del trabajo de generaciones que han sabido respetar la tierra y adaptarse a ella.

que se mantiene con orgullo y que aún, hoy en día genera empleo. Muchos aprendimos desde pequeños de nuestros mayores. Con el hacha en la mano y un profundo respeto por el alcornoque, nos transmitieron no solo un oficio, sino una forma de entender el mundo y de relacionarnos con la naturaleza. Hoy, esas tradiciones solo tienen sentido si somos capaces de convertirlas en oportunidades reales para quienes seguimos viviendo aquí. No sirve de mucho tener un patrimonio natural envidiable si las casas están vacías y las escuelas se cierran o si los jóvenes se marchan sin pensar en volver. La paradoja de Monfragüe es que, siendo uno de los parques nacionales más visitados de España, también es una de las zonas más despobladas. Es una contradicción que nos interpela a todos y que nos obliga a buscar soluciones desde lo local. En los pueblos aún es posible.

Desde la Mancomunidad trabajamos codo con codo para que ningún pueblo se quede atrás. La Mancomunidad no es solo una estructura administrativa, es una herramienta de cooperación y de apoyo mutuo que nos permite sumar fuerzas. Apostamos por los servicios sociales, impulsamos el empleo, cuidamos el urbanismo, fomentamos el deporte y el desarrollo local.

Hace poco celebramos una jornada de puertas abiertas para mostrar todo lo que hacemos y seguir tejiendo alianzas. Para mí fue un día importante, porque sirvió para reforzar un sentimiento de comunidad entre nuestros pueblos. Porque solo desde la cooperación entre todos podemos construir un futuro grande. Cada municipio aporta su riqueza: ya sea en cultura, en naturaleza, en tradición o en iniciativa.

Quiero que quienes lean estas líneas sepan que hay vida en estos pueblos. Que hay futuro. Que con orgullo publicamos que tenemos biodiversidad, cielos limpios, cultura, historia, paisaje... pero, sobre todo, tenemos personas que creen en su tierra. Y que, con apoyo, pueden hacer de este rincón del mundo un ejemplo de cómo vivir bien sin renunciar a nuestras raíces.

Desde Toril, y desde la Mancomunidad del Campo Arañuelo, seguiremos trabajando con ilusión para que la Reserva de la Biosfera de Monfragüe no solo sea un lugar que se visita, sino un lugar en el que merezca la pena quedarse. Porque aquí no solo conservamos un paisaje, conservamos una manera de habitar en los pueblos. Y eso, en estos tiempos, vale mucho.

ES ACTUALIDAD

UNA SELECCIÓN DE LAS NOTICIAS MÁS RELEVANTES DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA



Vallado el yacimiento arqueológico de Madinat Albalat | Romangordo

El yacimiento de Madinat Albalat ya cuenta con el vallado de todo su perímetro, un paso fundamental para su puesta en valor y para proteger sus vestigios, una espléndida muestra del urbanismo de época almorávide de la primera mitad del siglo XII, cuando esta zona pertenecía al territorio de Al-Ándalus bajo dominio musulmán. El yacimiento está situado a la orilla del río y era un punto clave para dominar las vías de comunicación entre Mérida y Toledo. Está catalogado como Bien de Interés Cultural (BIC) de Romangordo. Abre solo en verano, entre agosto y septiembre, coincidiendo con la campaña de excavación. La primera se produjo en 2009, bajo la dirección de la arqueóloga Sophie Gillote, y en 2014 fue declarado BIC. Su muralla, jalonada por numerosas torres, encierra una superficie de unas 2 hectáreas. La ciudad la destruyeron los cristianos tras un asedio en la primera mitad del siglo XII.



Colmenas en desuso se convierten en comederos para gatos | Romangordo

El pueblo de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe Romangordo es conocido por sus pinturas en puertas y paredes y ser un museo al aire libre, pero al visitante también le sorprende la presencia de gatos en las calles. El pueblo tiene un gato por cada tres habitantes, que los vecinos cuidan desde hace años. Ahora es posible ver a estos felinos (hay más de 90 dispersos por el pueblo) comiendo de colmenas en desuso que han sido habilitadas como comederos. Situados en puntos fijos de la localidad, esta iniciativa permite establecer un control de la población y un seguimiento sanitario de los animales, así como fomentar su bienestar. La abundante presencia gatuna desembocó en la creación de la Asociación Felina de Romangordo, que aplicó el método CER (captura, esterilización y retorno) para gestionar las colonias.



Un complejo turístico de lujo con hotel y 150 casas de campo | Casatejada

Un complejo de lujo con un hotel de 65 habitaciones y 150 casas de campo se ubicará entre Navalmoral de la Mata y Casatejada, en una extensión de cerca de 2.000 hectáreas de dehesa. Dehesa Espadañal, como se denomina el complejo, lo ha promovido la empresa Blasson junto a la cadena hotelera Rosewood, que gestiona 33 exclusivos hoteles, resorts y residencias de lujo en 21 países. La inversión asciende a 450 millones de euros y se prevén unos 300 empleos directos y 1.000 indirectos. La construcción del complejo se desarrollará en un plazo previsto de dos años y en sus casas de campo se respetará la arquitectura tradicional de la dehesa extremeña, empleando materiales autóctonos como piedra y madera. Preservar y poner en valor la dehesa es el principio fundamental de este proyecto, según sus promotores.



La feria Natursau difunde naturaleza, gastronomía y deporte en familia | Saucedilla

La tercera edición de la feria de la naturaleza, gastronomía y deporte de Saucedilla, Natursau, se celebró los días 5 y 6 de abril con una propuesta abierta al público familiar, en la que se pudo disfrutar de una ruta de senderismo en la dehesa coordinada por el club local Rabinche, rutas en bicicleta BTT hasta Serrejón y Toril, exhibición de aves, degustaciones de vino, jamón y queso, entre otros productos de la zona, mercado de artesanía, talleres y música en directo. El centro de las actividades se situó en la plaza de San Juan, aunque otros lugares, como el Parque Ornitológico de Arrocampo, con unos talleres de educación ambiental, también las acogieron. Este encuentro de promoción del ocio en la naturaleza ofreció igualmente el espectáculo El circo de las pulgas y un concierto con el grupo Los Chanelas.



200 estudiantes aprenden sobre los insectos en la naturaleza de Monfragüe

Más de 200 alumnos aprendieron sobre los insectos en Monfragüe durante varias semanas gracias a un proyecto de la Asociación para el Desarrollo de Monfragüe y su Entorno (Ademe). La actividad se desarrolló en los colegios del área de Ademe que participan en el Proyecto Educativo de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe: los centros de primaria de Cañaveral, Casas de Millán, Malpartida de Plasencia, Mirabel, Serradilla, Torrejón el Rubio y el CRA Río Tajo, que agrupa a alumnos de Romangordo, Saucedilla, Serrejón y Toril.

La iniciativa pretendía fomentar una mayor conciencia ambiental, en este caso referida a los insectos. Los alumnos aprendieron la biología de los insectos, su función dentro del ecosistema y las amenazas a las que se enfrentan, promoviendo así una actitud de respeto y conservación.



La Reserva de la Biosfera de Monfragüe exhibe lo mejor de sí en la feria JATO

El encuentro de oportunidades del mundo rural JATO, que organiza la Diputación Provincial de Cáceres y celebrado en la capital el pasado abril, tuvo a la Reserva de la Biosfera de Monfragüe en el centro de sus miradas. Durante tres días, este escaparate que celebra la riqueza, patrimonio y diversidad del mundo rural en la provincia, reunió a más de 60 municipios, entidades y colectivos. El evento busca poner en valor los recursos del mundo rural, generar redes y visibilidad para iniciativas que transforman el territorio desde la raíz. Monfragüe, protagonista natural de esta edición de JATO, reforzó su valor como un territorio vivo y comprometido con el futuro del entorno rural. La Reserva ofreció una muestra del potencial natural, educativo y cultural de su territorio con una programación centrada en la sostenibilidad, el conocimiento del medio y los productos locales.



Aprobado el nuevo Plan Rector de Usos y Gestión del Parque Nacional de Monfragüe

El Parque Nacional de Monfragüe aprobó en marzo el nuevo Plan Rector de Usos y Gestión, que está pendiente de la firma de la ministra de Transición Ecológica, Sara Aagesen, para que entre en vigor. Entre las medidas establecidas en la reunión del patronato del Parque figura la autorización para cazar con perros en el territorio a partir de otoño. Según ha señalado en Canal Extremadura Radio el presidente de la Federación Extremeña de Caza, José María Gallardo, esta modificación permitirá actuar en un espacio que hasta ahora mantenía una fuerte limitación a la actividad cinegética. El plan también ha rebajado la protección de un sector de la orilla occidental del Tajo y de su tributario arroyo de la Garganta, que han pasado de zona de reserva a zona de uso restringido; y ha dejado fuera los indicadores cuantitativos de los objetivos de conservación del parque nacional.



NOTICIAS BREVES



Un sello de Correos promociona el cielo de Monfragüe

Correos ha lanzado un sello sobre el astroturismo para promocionar Monfragüe como destino turístico Starlight. La estampa integra una serie que la empresa pública dedica al turismo sostenible. En el sello figura una imagen que combina el paisaje del parque y el cielo estrellado.



Torrejón el Rubio elabora un bocadillo de jamón ibérico de 80 metros

El fin de este enorme bocadillo era solidario, para recaudar fondos con destino al Grupo de Esclerosis Múltiple Afectados de Plasencia y el Norte de Cáceres. Fue preparado por el restaurante Carvajal y contó con cortadores de jamón ibérico y voluntarios, y más de veinte empresas de la zona. Los asistentes contribuyeron a esta causa adquiriendo porciones del bocadillo.



El Salon du Randonneur de senderismo acoge a la Reserva de la Biosfera

El encuentro, celebrado del 21 al 23 de marzo en la ciudad francesa de Lyon, es la única feria dedicada a esta práctica que cuenta con más de 27 millones de practicantes, de manera que Francia se ha consolidado como un gran referente en este ámbito.



Saucedilla invita a reír con su Festival Nosolocirco

Dos montajes integraron la decimocuarta edición de esta cita con el circo contemporáneo. El 16 de mayo, Cirko Psikario presentaba Saxofón y Clarinete, un espectáculo cargado de habilidad, destreza, magia, humor y música. El día siguiente era el turno de Asaco con Hermanos Saquetti, un clásico dúo de payasos con una gran variedad de números cómicos.



Gran éxito de Monfragüe de Cuento en cuatro pueblos de la Reserva

Malpartida de Plasencia, Saucedilla, Casas de Millán y Serrejón acogieron la cuarta edición de Monfragüe de Cuento, celebrada con gran éxito en marzo. Organizada por la Asociación para el Desarrollo de Monfragüe y su Entorno (Ademe), la actividad reunió a niños y familias en torno a actividades culturales y creativas.



Higuera de Albalat y Casas de Miravete se unen en la Ruta Violeta

El camino histórico que une Higuera de Albalat y Casas de Miravete volvió a ser cubierto el 12 de abril por los participantes en la tercera edición de la Ruta Violeta. Este recorrido atraviesa durante quince kilómetros la zona suroriental de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe.



Casas de Miravete y Romangordo celebran la Ruta de los Ingleses

La tradicional cita conmemora la batalla entre franceses e ingleses en los alrededores de Romangordo el 19 de mayo de 1812, durante la Guerra de Independencia, e invitaba del 16 al 18 de mayo a quienes quisieran unirse a la fiesta a una ruta senderista entre las dos localidades y a una recreación de la batalla.



Curso en Malpartida de Plasencia para difundir el valor de la lana

El curso gratuito, organizado por la Asociación para el Desarrollo de Monfragüe y su Entorno junto al Ayuntamiento de Serrejón, está dirigido a residentes de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe. Se impartirá presencialmente en Malpartida de Plasencia, durará 24 horas y tendrá un máximo de doce participantes. Su contenido se centrará en el aprovechamiento respetuoso de la lana.

AGENDA MONFRAGÜE

APUNTA, QUE NOS VAMOS A LA RESERVA

Os contamos algunos de los eventos, convocatorias y acontecimientos más interesantes de los próximos meses en la reserva de la biosfera de Monfragüe.

FECHA: DE MAYO A JULIO (2025)

AGENDA

SÁBABADOS GEOLÓGICOS EN EL GEOCENTRO MONFRAGÜE

→ Casas de Miravete | Hasta el 28 de junio



Entre las actividades programadas figuran visitas guiadas a las instalaciones del centro de interpretación, talleres de experimentación con fósiles y minerales y de bateo de pirita en el embalse de Zamarro y rutas senderistas. Información:

→ Tel. 927 542 530
geocentromonfrague@gmail.com.

CURSO PARA LA INCLUSIÓN DIGITAL DE MUJERES CON DISCAPACIDAD

→ Malpartida de Plasencia | Plazo abierto



El proyecto Auténticas promueve el acceso a la tecnología y la transformación digital, fomentando la inclusión social y laboral de mujeres con discapacidad en situación de desempleo mediante formación adaptada en competencias digitales.

→ <https://autenticasextremadura.es/>

CARRERA DE MONTAÑA EN MONFRAGÜE

→ Serradilla | 21 de junio



El club deportivo 4 Lobos y 3000 Buitres organiza este trail que comenzará a las 22.00 horas. Constará de un recorrido largo de 23,6 kilómetros y otro corto de 9,4 kilómetros. El trazado largo puntuará en la clasificación final del circuito de carreras nocturnas de la FEXME.

→ <https://4lobosy3000buitres.es/>

CONCURSO DE RELATOS SOBRE MONFRAGÜE



→ Toril

El tema de los cuentos del Certamen de Relato Corto Milano Real convocado por el Ayuntamiento del Toril estará centrado en la comarca del Campo Arañuelo y el Parque Nacional de Monfragüe. El premio será de 300 euros y se concederá un accésit de 100 euros. El plazo de presentación acaba a principios de junio.

→ <https://bop.dip-caceres.es/bop/index.html>

TRES CONCIERTOS EN NATURARTE

→ Torrejón el Rubio, Cañaveral e Higuera de Albalat



En Torrejón el Rubio actuará el Trío El Naán el 24 de mayo; en Cañaveral, la Orquesta Filarmónica de Extremadura, 31, y en Higuera de Albalat, Marilia Andrés el 7 de junio. La entrada es gratuita con aforo limitado. Invitaciones disponibles:

→ <https://lanuevacultura.com/naturarte-2025/>

DESCUBIERTA

LA GRAN DESPENSA DE MONFRAGÜE

Una larga cadena que comienza en la tierra y termina en el plato se dibuja en la Reserva de la Biosfera de Monfragüe. Otra imagen, la de una gran despensa que provee de alimento, sostiene la economía y abre un caudal de posibilidades gastronómicas y turísticas es visible a poco que se observe. Del pan candeal de Serradilla al adobo de los lomos de Mirabel o la miel de Higuera de Albalat, una miríada de productos dan sabor y personalidad a la Reserva.

LA ENORME DESPENSA DE MONFRAGÜE APROVISIONA DE SUS PROPIOS PRODUCTOS, QUE PUEDEN TOMARSE DIRECTAMENTE DEL SUELO (SETAS, PLANTAS), CULTIVARSE (FRUTOS, MIEL) O ELABORARSE MEDIANTE UN QUEHACER PACIENTE, COMO EN LA GANADERÍA, QUE NO SOLO PRODUCE UNA CARNE DE PRIMER ORDEN (VACUNA, OVINA, PORCINA), SINO ESPECIALMENTE EMBUTIDOS DE CERDOS CRIADOS EN PLENO CAMPO Y HECHOS DE MODO TRADICIONAL

De la gran alacena de la Reserva de la Biosfera se nutren productores, ganaderos, habitantes, turistas y experiencias vinculadas a la gastronomía, alojamientos, restaurantes, tiendas y diversos recursos institucionales. A su disposición tienen el mejor terreno posible, la dehesa, que constituye entre el 80% y 90% del territorio de la Reserva, según el presidente de Asociación Empresarial de Monfragüe (EMDEMO), Alejandro Palomo. Y como la dehesa es un sistema agroganadero, ese terreno lo cubre, sobre todo, la ganadería. Un informe económico del Parque Nacional de Monfragüe del periodo 2020-2022 contabilizaba 473 explotaciones ganaderas, el 45,5% dedicadas a ganado bovino, el 42,5%

a ovino y caprino, el 11,4% a ganadería porcina y el 0,6% a ganadería aviar. Otras empresas completan el mapa de la despensa de Monfragüe según un catálogo confeccionado por la Diputación de Cáceres. La institución provincial tiene censados 21 restaurantes, 3 queserías, 5 empresas de embutidos, 2 de producción y envasado de frutos secos, 8 de agroturismo y vinculación con la gastronomía, la dehesa, o explotaciones agropecuarias, 3 empresas de pan y dulces y dos tiendas de productos típicos.

“Estar en la zona de influencia de Monfragüe le da un valor especial a todo, a la finca, al producto final que se lleva el cliente”, afirma Faustino Matas, que cría cerdos y produce aceites en su empresa de Mirabel Embutidos Matas. “Es un sello de calidad que creemos que puede ser diferenciador”, opina por su parte Angélica García, diputada delegada de Medio Ambiente, Transición Ecológica, Agricultura y Ganadería.

Ese valor que da la tierra y la forma en que quienes viven en la reserva la tratan, apegados a la tradición, pero con unos modos actuales, y a una concepción artesanal, “es algo que la gente tiene que aprender a diferenciar. Porque el manejo que se hace en nuestro campo no tiene nada que ver con lo que hay en otros lugares”, asegura Marta Recio de Sierra de Monfragüe, en Malpartida de Plasencia, otra empresa cárnica que mima todo el proceso de elaboración de sus productos. De la dehesa, constata Alejandro Palomo, se sacan “algunos productos de la mayor calidad que hay en el mundo, como los ibéricos, porque mantienen la

esencia del hacer tradicional de esos embutidos”.

En torno a una decena de empresas embuten y procesan carne de vacuno, porcino y de caza en pueblos como Mirabel, Serradilla, Cañaveral, Deleitosa y Malpartida de Plasencia. Algunas de estas explotaciones han ensanchado sus miras comerciales para atraer a potenciales clientes, ofreciendo servicios turísticos que muestran a los visitantes el proceso de elaboración de la chacina.

Diversidad económica

Una de esas empresas es Sierra de Monfragüe, que cría vacas y cerdos ibéricos en la finca El Ternezuelo de Malpartida de Plasencia, y elabora todos los productos que venden al público. Unos cien ejemplares campan por los verdes suelos adehesados de la finca. Son pocos aún, de modo que la empresa compra fuera del territorio, con la idea de seguir ampliando la cabaña, según su propietaria, Marta Recio. En este sentido, la empresa, que se puso en marcha hace veinte años, atiende más a la calidad que a la cantidad. “No precisamos tener un gran volumen para hacer un buen producto. Queremos que el proceso sea lo más artesanal posible”.

En Malpartida dispone de una tienda física, desde donde también distribuyen a través de internet y a tiendas locales próximas, especialmente sus “chorizos de toda la vida, muy naturales, sin conservantes, tanto en dulce como en picante”, y salchichones hechos con nuez moscada, pimienta negra, con “esos sabores típicos nuestros que la gente valora y que, según

EN DATOS LA GRAN DESPENSA DE MONFRAGÜE

ENTRE EL

80%-90%

SUPERFICIE QUE OCUPA LA DEHESA, EL CORAZÓN PRODUCTIVO EN LA RBM

473



EXPLORACIONES GANADERAS

45,5%



42,5%



11,4%



0,6%



EMPRESAS ALIMENTARIAS Y GASTRONÓMICAS CENSADAS

RESTAURANTES	21
AGROTURISMO	8
EMPRESA DE EMBUTIDOS	5
QUESERÍAS	3
PAN Y DULCES	3
FRUTOS SECOS	2
PRODUCTOS TÍPICOS	2



«ES TODO UN DESAFÍO FUTURO, EL DE LA GASTRONOMÍA, UNA VEZ QUE MONFRAGÜE ESTÁ ASENTADO COMO DESTINO DE LA NATURALEZA»

nos dicen, les recuerda a los que hacían sus abuelas en la matanza. Y esa es la idea, volver a lo tradicional, con ese toque especial nuestro, como nos cuentan quienes nos compran”.

La finca es ejemplo de diversidad económica y ha introducido esa vertiente turística, habilitando un pequeño tinado para degustar la chacina y paladear cortes de la carne de cerdo ibérico, después de conocer in situ el círculo virtuoso del aprovechamiento de estos animales.

El estilo tradicional

También apunta a la producción tradicional la empresa Embutidos

Matas. Su responsable, Faustino Matas, pone el ejemplo de los lomos que elaboran con un guiso de ajo, pimienta y sal “que ya no utilizan las grandes empresas”.

Matas forma parte de la tercera generación de esta empresa, que fundó su abuelo en el primer tercio del pasado siglo. En la finca Perdigueras del Medio, de 480 hectáreas, y en otra de similar extensión alquilada pastan cerdos de cebo de campo, de bellota al 50% y de bellota al 100%.

La empresa cría sus propios animales, aunque también los compra para cebarlos en la finca. “Matamos, fabricamos, elaboramos, salamos, cortamos”, enumera Matas. “Todo lo hacemos aquí”. La mayoría de los jamones, paletas, lomos y chorizos que producen los vende en España, especialmente en Madrid y Cataluña, y otra parte se destina a Europa. Su producto estrella, el más demandado, es el jamón (ibérico, de cebo de campo y de bellota).

Matas también produce aceite que procede de aceitunas, fundamentalmente manzanilla cacere-

ña, que compra dentro de la Reserva. De su almazara de Mirabel salen cantidades anuales variables, de 500.000 kilos a un millón y medio de kilos. “Depende mucho del año”.

Como otras empresas, dispone de una tienda física, en Mirabel, y del canal de venta que les facilita internet. En la tienda pueden encontrarse, además, quesos que se producen en la zona.

Alimentos silvestres

En la inmensa despensa de Monfragüe crecen a su aire plantas silvestres espárragos, cardillos, hinojos y sobre todo, por su exquisitez, hongos. Más de veinte variedades de setas pueden recolectarse para cocinar, según la presidenta de la Sociedad Micológica El Rouchu de Serradilla, Sara Bravo Díaz, que cuenta con 500 socios.

La más apreciada de las setas es el llamado huevo de rey, la amanita cesárea. También, cuenta Bravo, se consume mucho el parasol, el níscolo y el boletus. Una riqueza apetitosa al alcance de particulares, ya que en la Reserva no exis-

PRODUCTOS ESTRELLA EN LA RESERVA DE LA BIOSFERA DE MONFRAGÜE

En este bloque os mostramos los nueve productos estrella de la reserva. No están todos, por supuesto, pero podemos hacernos una idea aproximada de los dones que se producen en Monfragüe y su entorno.

LOS IBÉRICOS



TRADICIÓN Y SABOR
Aquí los cerdos ibéricos campan a sus anchas y son muchas las familias que se dedican a la cría, al igual que las empresas que lo transforman en deliciosas chacinas de gran calidad: jamón ibérico, chorizos, lomos...

ACEITE DE OLIVA



CALIDAD EXTRA
En la reserva de la biosfera de Monfragüe se elabora un exquisito aceite de oliva virgen extra, fruto de olivos centenarios y tradición, que encierra sabor, salud y sostenibilidad.

SETAS SILVESTRES



SERES MICOLÓGICOS
Si recorremos los extensos bosques que conforman la reserva podemos descubrir la gran riqueza y diversidad de setas que pueblan este territorio: boletus, rebozuelos, amanitas cesáreas...

ten fábricas dedicadas a recolectar. Parte de la cosecha de Serradilla la canalizan a través de comerciales que suelen llevarla a Valencia, Cataluña y Madrid. Según Sara Bravo, el volumen de hongos que puede reunirse al año asciende a 300.000 kilos.

Poco a poco han ido implantándose otras empresas que apuestan por el cultivo de frutos secos, beneficiándose de las condiciones climatológicas privilegiadas de la tierra por la influencia microclimática del entorno del parque nacional y el río Tiétar, como sucede con Econuts, que cultiva nueces ecológicas en una finca de 95 hectáreas de El Toril. O, apunta también el presidente de los empresarios de Monfragüe, con La Pistajara, productora de pistachos de Jaraicejo, donde elaboran novedosos productos a partir de este fruto, como patés de pistachos y bombones con pistachos.

Panes y dulces

No podía faltar una parada en algunas de las tahonas tradicionales que aún se conservan en los

pueblos de la Reserva. En Serradilla lleva abierta más de medio siglo La Tahona d'arriba, que regenta Octavio Gómez, de 62 años. El negocio harinero lo empezó su abuelo con un molino y siguió con la construcción de una fábrica de harina. Le sucedió el padre de Octavio, que abrió la panadería en 1971, y lo continuó el propio Octavio, que queda como un resistente, con su abundante clientela, su pan de leña y sus dulces.

Saltan a la vista enseguida en su tahona los grandes canterones, un pan candeal de forma cuadrada hecho a mano, "que aguanta mucho", y que atrae a locales, turistas y gentes de otros pueblos. A su lado figuran bollos, barras... Su producción diaria es de unas 200 a 300 piezas que coloca al lado de los dulces. El más característico, la pringá, sale de la receta de su abuela, que la hacía en Semana Santa. Enorme, esta especie de perrunilla de manteca, llega a pesar un kilo y se alinea en el mostrador junto a magdalenas, roscas, perrunillas, mantecados, galletas, sobaos...

"Unos productos de la leche"

Dulces, panes, frutos, hongos, embutidos, carnes, caza, quesos, mieles... emprenden una ruta hacia el consumidor, una de cuyas vías termina dentro de la propia Reserva, en restaurantes y alojamientos turísticos. Es todo un desafío futuro, el de la gastronomía, una vez que Monfragüe está asentado como destino de la naturaleza. "Tenemos unos productos de la leche", sonríe Palomo. Es necesario, sostiene, que incrementar la calidad, crear nuevos restaurantes, para apuntalar la zona como destino gastronómico. Existe una cierta voluntad de



«SALTAN A LA VISTA ENSEGUIDA EN 'LA TAHONA' LOS GRANDES CANTERONES, UN PAN CANDEAL DE FORMA CUADRADA HECHO A MANO, "QUE AGUANTA MUCHO"»

PANES Y DULCES



04

100% ARTESANOS

Hay una gran tradición en la elaboración de dulces (floreas, roscas, puches o el pote) y panes de extraordinaria calidad. En Serradilla, por ejemplo, tenemos una fábrica de harinas tradicional y totalmente familiar.

CARNES



05

TERNERA Y CORDERO

Las grandes dehesas y el monte bajo mediterráneo de la reserva de la biosfera de Monfragüe son los hábitats ideales para la cría de terneras de gran calidad, corderos, cabritos y, por supuesto, caza, tanto menor como mayor.

EL PIMENTÓN



06

JOYA GASTRONÓMICA

En el valle del Tiétar existe tradición en el cultivo del pimentón. Ahumado con leña de encina o roble consigue adquirir ese aroma único que lo diferencia de otros. Está amparado en el la DOP Pimentón de la Vera.

MIEL Y QUESOS



07

GRANDES CLÁSICOS

Son dos de los productos estrella del territorio, y es que la apicultura y el pastoreo son dos de las actividades principales en la reserva de la biosfera. La variedades: monovarietales de retama y milflores.

OTROS PRODUCTOS



08

FRUTAS Y HORTALIZAS

En las zonas de regadío del Tiétar encontraremos una amplia variedad de hortalizas. Sin olvidar las naranjas de zumo de Casas de Millán o frutas, hortalizas y frutos rojos de Malpartida de Plasencia.

«SERRADILLA ES PIONERA EN CONTAR CON UNA NORMATIVA MUNICIPAL PARA LA RECOLECCIÓN DE SETAS, PROMOVIDA PARA EVITAR QUE SE ESQUILME EL MONTE»

impulsar un sello que dé relevancia a los productos alimenticios de Monfragüe. El presidente de los empresarios de Monfragüe comenta que desde la Diputación de Cáceres se han iniciado contactos con empresas para valorar esta medida.

“Estaría bien tener un sello así”, asegura Palomo.

En cimentar esa calidad está empeñada la Diputación de Cáceres, con los programas de investigación que realiza en su Finca Haza de la Concepción en Malpartida de Plasencia. Está mejorando el ganado vacuno, criando ejemplares de blanca cacereña, raza emblemática de la provincia de Cáceres en peligro de extinción, y de avileña negra ibérica.

Actualmente unos 120 ejemplares de blanca cacereña y cerca de 200 de avileña negra pastan en las 700 hectáreas de la finca. “Nuestro objetivo es que los ganaderos mejoren su raza ganadera para poder ser más competitivos en el mercado”,

explica Angélica García Gómez, diputada delegada del área de Medio Ambiente, Transición Ecológica, Agricultura y Ganadería.

En la parte vegetal, en la finca investigan nuevos cultivos y hay una plantación experimental de arándanos, adaptados a la climatología que esperan que den buenos resultados cuando se produzcan.

De la decantación de todos estos productos llegamos a una gastronomía pegada al territorio, que cuenta con sus propias particularidades, como el brovivo, un guiso con patatas aderezado con una hierba silvestre llamada romaza, los pañuelos de hojaldre y crema que elaboran en Malpartida de Plasencia, o la miel de Higuera de Albalat.

LAS ETIQUETAS DE CALIDAD EN LA RESERVA



El territorio de la reserva también cuenta con productos amparados en las selectas Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas extremeñas. Jamón ibérico, queso, miel, pimentón o carnes de ternera o cordero completan un amplio abanico de productos con etiquetas de calidad generados en la gran despensa de la reserva de la biosfera de Monfragüe.

DEHESA DE
EXTREMADURA

**DOP
DEHESA DE
EXTREMADURA**

La D.O.P. Dehesa de Extremadura representan la máxima garantía de calidad y autenticidad en la producción de jamones y paletas de cerdo ibérico. Muchos de los cerdos pastan en las dehesas de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe.

01

02



**DOP
QUESO
IBORES**

Las razas de cabra serrana, verata y retinta son las elegidas para hacer este queso tan especial, cuya zona de producción alcanza Villuercas, Ibores, La Jara, Trujillo y parte de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe. Un placer redondo.



**DOP MIEL
VILLUERCAS
IBORES**

La DOP no permite la trashumancia de sus colmenas, por lo que estas producen un 66% menos, pero de una calidad excepcional. Monoflorales de castaño y de retama, milflores y mielada son las variedades producidas.

03

O la caza, que según el presidente empresarial de Monfragüe, es importante porque “con ella se cocinan platos típicos de aquí, pues la gastronomía de la zona está en parte basada en la caza”.

De momento, los restaurantes tienen en esa despensa de Monfragüe un lugar para abastecerse. Sus cartas reflejan el arraigo culinario por la tierra, como la del restaurante del hotel Carvajal en Torrejón el Rubio, o la del Palacio Viejo de las Corchuelas, también en Torrejón, solo para alojados, que cultivan los productos que llevan a su mesa. O como la del restaurante Monfragüe Casa Paqui, de Villarreal de San Carlos, que destaca Mercedes Rey, directora de la guía de ocio, cultura y turismo Planvex. “Nos gusta mucho, por su comida

casera, sus platos de patatas revolconas, la caldereta, las carnes de cerdo y ternera, además suelen tener prueba de cerdo muy buena”. Y aquí culmina, en el plato, este viaje de una tierra que no cesa de producir aquello que alimenta.

•

«LA EMPRESA DE MARTA RECIO CRÍA VACAS Y CERDOS IBÉRICOS, UNOS CIENTO EJEMPLARES, EN LA FINCA EL TERNEZUELO DE MALPARTIDA DE PLASENCIA»

EL REPORTAJE Y SUS FRASES



MARTA RECIO

“No precisamos gran volumen para hacer un buen producto. Queremos un proceso lo más artesanal posible”

FAUSTINO MATAS

“Estar en la zona de influencia de Monfragüe le da un valor especial a todo”



ALEJANDRO PALOMO

“Tenemos unos productos de la leche, que mantienen la esencia del hacer tradicional”

04



DOP PIMENTÓN DE LA VERA

Este condimento indispensable en innumerables guisos y elaboraciones de la cocina nacional, es el único en el mundo ahumado con leña de encina o roble. El regadío de la Reserva es zona de producción de la DOP.



DOP CEREZA DEL JERTE

Como en la Reserva de Monfragüe no se privan de nada, también esta DOP está presente. Desde Malpartida de Plasencia se produce y comercializa esta joya gastronómica de la provincia cacereña que se exporta a medio mundo.

05

06



Ternera de Extremadura
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CONSEJO REGULADOR

IGP TERNERA DE EXTREMADURA

Razas blanca cacereña, avileña negra ibérica, berrenda en negro y colorado, morucha, retinta, limusina y charolesa. A cada cual mejor, la reserva es una de las mayores áreas de producción de la provincia de Cáceres.



IGP CORDEREX

Todos los corderos de esta IGP proceden de la raza merina y las dehesas de la Reserva de la Biosfera son perfectas para su cría. La carne se caracteriza por su terneza, color y jugosidad, además de ser aromática y de tener poca grasa. Un auténtico manjar.

07



EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN

UNA SECCIÓN PARA LAS INICIATIVAS EMPRESARIALES Y LOS PROYECTOS INNOVADORES

JULIÁN SÁNCHEZ Y JULIÁN CURIEL

CREADORES DE 100 COLORES 100

La empresa de Serrejón que reinventa la estética folk con artículos hechos a mano a partir de tejidos inspirados en los pañuelos tradicionales

Hace un año y medio que 100 Colores 100 difunde su visión folk colorista y local de lo extremeño desde Serrejón. Fundada por Julián Sánchez y Julián Curiel, producen pañuelos, corsés, cazadoras, kimonos, bolsos, corbatas, fundas de gafas y todo tipo de complementos, con ese toque folclórico que los hace únicos. La empresa son ellos dos: ambos diseñan, pero Sánchez realiza los productos y Curiel se encarga de la parte comercial.

Los llaman popularmente Los Julianes. Julián Sánchez, que estudió diseño y realizaba costura a medida, conoció en Madrid a Julián Curiel. Se casaron y decidieron regresar al pueblo de Curiel, Serrejón, donde él tenía una tienda “de toda la vida” en un extremo de la plaza Hernán Cortés. “Yo dejé el trabajo con la idea de emplearme en lo que surgiera”, explica Sánchez. Pero con su formación, la vía más lógica era el mundo textil.

“Tiramos de proveedores locales, si podemos, y todo el proceso lo desarrollamos en un tallercito nuestro”

“Coincidimos en muchas cosas, en muchas ideas, así que lo hablamos, hicimos dos artículos, lo compartimos en las redes y empezamos a funcionar”, diseñando con la idea de lo folclórico tan presente en esta tierra.

“El folclore es una parte muy importante de nuestros antepasados. Es la raíz de los pueblos. Y ahí se muestra en la indumentaria, que con el tiempo ha ido transformando su sentido”, comenta Sánchez. El producto estrella de 100 Colores 100 fueron durante un tiempo los bolsos de mano. Actualmente hay un boom de lazos para el pelo que utilizaban las chicas para bailar y “ahora nos los piden y se los ponen durante el día”.

El estilo de sus productos es actual, de líneas puras, sencillas, “para que todo el mundo pueda llevarlos”. Llama la atención Sánchez sobre su producción bajo demanda, a la carta. “Nos centramos en la personalización”, explica. Realizan diseños de acuerdo con los gustos, las indicaciones de quien va a comprar, “para que sean únicos, con su toque personal”. Así aumenta su valor y uno prefiere gastar un poco más, por ejemplo, en un bolso, “que lleva a su gusto y es más exclusivo”. “Lo que yo quiero es que el cliente se vaya feliz”, asegura.

El catálogo de la empresa cuenta con 50 productos y casi toda la producción se queda en Extremadura (el 80%). El resto viaja a otros puntos de España. “Y alguna pieza se ha ido al extranjero, de gente de aquí que vive fuera y nos ha pedido artículos”. Hay varias ideas que sustentan 100 Colores 100: la reivindicación de lo local, la sostenibilidad y la lucha contra la despoblación. “Tiramos de proveedores locales, si podemos, y todo el proceso lo desarrollamos en un tallercito nuestro”. Lo local no significa cerrarse. El futuro también implica salir. Desde Serrejón a otras comunidades españolas, como Andalucía y las dos Castillas, “donde se hacen cosas muy bonitas”. Están abiertos, por tanto, a expandirse, “pero manteniendo la raíz extremeña”. Lo que no conlleva necesariamente crecimiento, al menos no ese crecimiento de riesgo e incierto. “Nos gusta tener una empresa familiar, que nuestro lugar sea pequeño; aunque si alguna vez tuviésemos que contratar a alguien lo haríamos, claro”.

Esta idea de un tamaño mínimo está relacionada con la condición de artesanos que reivindican. Y así están registrados legalmente: como artesanos. En la última edición de la feria dedicada al mundo rural, JATO, que se celebró en Cáceres, participaron en el desfile de moda artesana y sostenible, un término este que aplican a su propia producción, ya que algunos modelos se confeccionan con tejidos reciclados. Y así, poco a poco, visten de color y tradición renovada el mapa de Monfragüe.



Algunos productos de la firma 100 colores 100





RESERVA EN FEMENINA

IMAGINACIÓN Y AUDACIA PARA CONSTRUIR UNA RESERVA MÁS JUSTA E IGUALITARIA, EN FEMENINA

RAQUEL JIMÉNEZ

NACIDA EN MADRID, ESTA BIÓLOGA MADRILEÑA ES DINAMIZADORA TURÍSTICA DEL CASAB DE HIGUERA DE ALBALAT

Viviendo en Higuera de Albalat, en pleno campo de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe, no tiene nada de extraño que Raquel Jiménez sea una aficionada al senderismo. Esta bióloga madrileña nacida en 1990 es dinamizadora turística en el Centro de Actividades sobre las Abejas y la Biodiversidad (CASAB) de la localidad donde reside. Este es el primer centro de España que da a conocer, no sólo a las abejas como organización polinizadora, sino también otros insectos y aves polinizadores.

Aunque creció en la capital de España, la vinculación de Jiménez con la naturaleza fue constante desde la infancia gracias a sus visitas a Higuera durante los veranos y “bastantes fines de semana”. De modo que este contacto con un entorno rural despertó su atracción y su vocación. “En la naturaleza -afirma- encuentro tranquilidad, serenidad, ausencia de estrés”. Sus años urbanos le habían hecho perder precisamente, “sin darme cuenta”, este “vínculo con lo natural”.

Estudió Biología e hizo un máster en Murcia sobre gestión de fauna silvestre. Realizó sus prácticas en la oenegé Acción por el mundo salvaje (Amus) de Badajoz, que dispone de un

centro de recuperación de fauna silvestre. “Allí me inicié en la educación ambiental participando en proyectos educativos vinculados a la concienciación sobre la tenencia ilegal de animales, y de allí pasé a trabajar como educadora ambiental y cetrera en Terra Natura (Murcia)”.

En noviembre de 2016 encontró, de momento, su destino: el CASAB de Higuera de Albalat. Era una oportunidad irrenunciable. “Suponía vivir en mi pueblo de toda la vida”, asegura. Era un empleo que encajaba “muy bien” con su formación y además era un proyecto muy novedoso. El centro, con su original forma de panal alberga una colmena viva en el interior de una cristalera, que permite al visitante observar el trabajo incansable de las abejas. Allí desempeña hasta ahora su trabajo. Empezó con muy pocos recursos, según cuenta, pero con el tiempo fue creando un proyecto educativo con la ayuda del ayuntamiento, que facilitó recursos al centro de interpretación. No fue un capricho que se eligiera esta localidad para la construcción del centro, ya que Higuera está vinculada a la práctica de la apicultura. “Algunas personas la realizan como un hobby y otros se dedican profesionalmente a ello”, afirma Jiménez.

El arraigo de esta práctica lo subraya, por ejemplo, el hecho de que algunos de los que han decidido volcarse en el comercio de miel poseen hasta 2.000 colmenas. Aun así no existe actualmente, cuenta Jiménez, ninguna cooperativa en la zona de Monfragüe que aglutine a los productores, de manera que estos “tienen que ir a la zona de Las Hurdes o a las Villuercas para recibir asesoramiento o material apícola”.

Aunque ella no cultiva miel, en su momento poseyó algunas colmenas, que utilizó para investigar y ampliar su formación práctica, y así poder tener más criterio a la hora de dar sus explicaciones en el centro de interpretación. Además de concienciar sobre la importancia de las abejas, su trabajo atiende otras formas de ocio y conocimiento, como las rutas senderistas, la organización de talleres infantiles de temas medioambientales y la colaboración en eventos culturales y festivales de Higuera de Albalat. Y cuando desconecta del trabajo, anda por el campo, o viaja para conocer pueblos de otras comarcas extremeñas, o a Madrid para visitar a la familia y amigos. Y de vuelta, de nuevo a enseñar el mundo ordenado de las abejas.

FRASES DESTACADAS

AMBIENTE

“En la naturaleza hallo tranquilidad, serenidad, ausencia de estrés”

RESIDENCIA

“Trabajar en Higuera suponía vivir en mi pueblo de toda la vida”



Raquel y visitantes observando la colmena viva del CASAB



EL MONFRAGÜE DESCONOCIDO

UNA SECCIÓN PARA DESCUBRIR Y
CONOCER LOS SECRETOS DE MONFRAGÜE

EL CANCHU DEL LOBU, UN MIRADOR ENTRE LA REALIDAD Y LA LEYENDA EN SERRADILLA

La leyenda ha circulado hace tiempo y se ha convertido en un relato que se hace pasar por real. El escenario es un puerto, en la cresta de la sierra de Santa Catalina desde el que se contemplan unas vistas a Serradilla, que yace al fondo. En el atardecer, el sol cae en el horizonte y el paisaje cobra una dimensión desmedida. La época de la leyenda era a finales del siglo XIX, cuando a un joven que llegó a este puerto habiendo tomado el camino del Rancho le asaltó una jauría de lobos. Aterrorizado y sin aparente escapatoria comenzó a rezar al Cristo Bendito. En ese momento, los lobos huyeron.

Enseguida a aquel lugar lo empezaron a llamar Cancho del Lobo, o Canchu del Lobu, como se lo denomina hoy, en una actualización lingüística propia de estos tiempos, para reflejar el habla serradillana, una mezcla de castúo y asturleonés, que los vecinos han ensalzado colocando nombres propios de ese habla en las fachadas de sus casas.

Si uno pasa por el Canchu contemplará que es algo más que un puerto. Serradilla, que dista del sitio unos dos kilómetros y medio, lo ha convertido en uno de sus enclaves más destacados, construyendo un mirador imponente, como el propio balcón gigante en

”

Serradilla, que dista del sitio unos dos kilómetros y medio, lo ha convertido en uno de sus enclaves más destacados

donde se asienta, junto al cual existe una amplia zona de aparcamientos, con paneles informativos y bancos. Por él figuran tres rutas senderistas de Serradilla, lo que da idea de lo destacado del lugar: la de la Sierra, la de Villarreal de San Carlos a través de un camino vecinal y otra al mismo Villarreal, pero por una pista forestal. Además, también se ubica al inicio de la Ruta de las Pinturas Rupestres de Monfragüe.

En este mirador acondicionado por el Ayuntamiento de Serradilla como una acción de promoción turística, figura una destacada estatua metálica de un lobo, que se recorta contra el horizonte, erguido, emitiendo hacia arriba uno de sus aullidos. La figura constituye un homenaje al lobo ibérico y, por extensión, quiere contribuir a la desmitificación de su atacada figura, cuando los planes de recuperación de esta especie se extienden actualmente por diversas regiones. Fue instalado por la Asociación El Duendí para conmemorar la estrecha relación de Serradilla con el lobo ibérico, que ha marcado el destino de esta localidad y dejó una huella imborrable, cargada de historias y leyendas.

El mirador en sí mismo lo compone una estructura metálica que, con su forma de balcón, se asoma directamente al vacío. Mide ocho metros de largo y seis de ancho. Fue diseñado por los arquitectos Santiago Pesado y Jorge Pérez, ambos de Serradilla, y la obra también la realizó una empresa local. Para ello contaron con una inversión de 68.856 euros, financiada a través de subvenciones de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe y con fondos propios del Ayuntamiento de esta localidad.

Para atraer a los turistas, apasionados del senderismo y de la contemplación de aves, el Ayuntamiento serradillano presentó esta infraestructura el pasado mes de febrero en la Feria Internacional de Turismo Ornitológico (FIO) de Monfragüe. Quienes asciendan hasta este terreno, podrán ir contemplando, en una mirada circular, la modificación del paisaje y de sus colores: las dehesas que se extienden a sus pies, el casco urbano de Serradilla, las sierras de Monfragüe... Contra el cielo aparecerán, las motas oscuras que aguzando la mirada se convertirán en el perfil de rapaces como buitres leonados y negros. De arriba y abajo se llevarán el espectáculo de la naturaleza.



Homenaje al lobo ibérico



Detalle de la estructura



Vista general del mirador

SECCIÓN EDUCATIVA

LA RESERVA EN LAS AULAS, UN ESPACIO PARA APRENDER Y DISFRUTAR DE LA RESERVA

TOCAR Y ESCUCHAR EN MONFRAGÜE

EL PARQUE INSTALA 13 MAQUETAS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL

Un lince asentado sobre sus cuatro patas mira de frente en el Centro de Animales Naturalizados de Villarreal de San Carlos del Parque Nacional de Monfragüe. Inmóvil, su aspecto naif delata enseguida que es una maqueta de tamaño natural. Pero reproduce con fidelidad la planta de este felino amenazado, que está siendo recuperado mediante un proyecto nacional que también se lleva a cabo en la provincia de Cáceres. Esta es una de las maquetas tifológicas que en abril se instalaron en los centros de atención pública del Parque (Centro de Visitantes Villarreal, Centro de Visitantes Norte, Centro de Animales Naturalizados y Centro de Interpretación de la Naturaleza).

La tifología es la parte de la medicina que estudia la ceguera y los medios de curarla. Derivada de este término, una maqueta tifológica es aquella construida para transmitir información a personas con discapacidad visual. Y este es el objetivo del Parque: hacer accesible a este colectivo la riqueza natural de ese espacio. Y Hacer accesible significa que esas maquetas pueden tocarlas para apreciar las formas de los animales, de los accidentes geográficos, del perfil de la tierra. La dirección del Parque lleva años apostando por la mejora de la accesibilidad universal en el espacio protegido poniendo a disposición de los visitantes documentación de fácil lectura y en braille, audiovisuales subtítulos, rutas adaptadas a personas con movilidad reducida, así como talleres adaptados para todas las edades. Una vertiente educativa, que refleja la acción en favor de la diversidad que realiza el Parque.

Las catorce maquetas instaladas en abril, que están

Otro elemento tecnológico instalado en los centros es el bucle magnético, que mejora la audición de personas usuarias de audífonos e implantes cocleares

fabricadas en resina, fibra de vidrio y poliéster, y realizadas a escala, recogen algunos de los lugares emblemáticos del parque. Naturalmente una de ellas, la situada en el Centro de Visitantes, abarca en miniatura el propio parque. Si pasamos al Centro de Interpretación de la Naturaleza, en la Casa de Milicias, podremos contemplar una maqueta del Salto del Gitano y el pliegue de la Portilla del Tiétar. En este centro figuran además el Castillo, la presa de Torrejón y una representación del bosque mediterráneo y la dehesa.

Otro de los elementos tecnológicos disponible en los centros que facilitan el acceso, en este caso a personas con discapacidad auditiva, es el bucle magnético. Se trata de un sistema de comunicación que mejora la audición a personas usuarias de audífonos e implantes cocleares. “El objetivo es obtener una señal acústica más clara, sin que los ruidos externos que nos rodean alteren la escucha. El sistema transforma el sonido en ondas magnéticas que el audífono capta”, explican desde el Parque.

Las catorce maquetas instaladas en abril, que están fabricadas en resina, fibra de vidrio y poliéster, y realizadas a escala, recogen algunos de los lugares emblemáticos del parque. Naturalmente una de ellas, la situada en el Centro de Visitantes, abarca en miniatura el propio parque. Si pasamos al Centro de Interpretación de la Naturaleza, en la Casa de Milicias, podremos contemplar una maqueta del Salto del Gitano y el pliegue de la Portilla del Tiétar. En este centro figuran además el Castillo, la presa de Torrejón y una representación del bosque mediterráneo y la dehesa.

Gracias a una audioguía, el recorrido por este y el resto de los centros constituye una buena introducción informativa y educativa a distintos aspectos vinculados al parque, como su historia, su geología, su característica fluvial, la evolución de su ecosistema o las amenazas sobre la pérdida de la biodiversidad, que ejemplifica justamente el lince. Aunque las audioguías están disponibles para personas con discapacidad visual, el resto de visitantes también tiene acceso al audio descargándose mediante un código QR situado en las maquetas, o pueden consultar la información, escrita en paneles.

En el Centro de Animales Naturalizados se han instalado tres maquetas, una sobre el ecosistema de riberas y roquedos, el bosque mediterráneo y la dehesa, la del lince ibérico y la representación de un halcón y un ejemplar de torillo, una diminuta ave omnívora. Por último, en el Centro de Visitantes Norte Jesús Garzón, hallamos una amplia explicación sobre la dehesa, un fósil de ave, con una introducción histórica de la evolución de la especie, un esqueleto de ave, nidos y un alcornoque, árbol totémico de la dehesa.



Maqueta de lince



Maqueta de los saltos de Torrejón



Maqueta de halcón peregrino y torillo



DESCUBRIENDO LOS TERRITORIOS UNESCO

SECCIÓN DEDICADA A LOS TERRITORIOS UNESCO:
RESERVAS DE LA BIOSFERA DE TAJO INTERNACIONAL Y
MONFRAGÜE Y GEOPARQUE VILLUERCAS-IBORES-JARA

LOS CAMINOS PEREGRINOS EN TERRITORIOS UNESCO

¡Buen camino!

A pie, en bicicleta o en caballo, todo vale para nuestro peregrinaje.

TERRITORIOS UNESCO CUENTA CON UNA LARGUÍSIMA TRADICIÓN PEREGRINA, TANTO ES ASÍ QUE EL ORIGEN DE LOS CAMINOS A GUADALUPE O LA PROPIA VÍA DE LA PLATA COMO RUTA JACOBEA SE REMONTA A LA BAJA EDAD MEDIA. AFORTUNADAMENTE, LEJOS DE PERDERSE, HOY MÁS QUE NUNCA ESTAS ANTIGUAS RUTAS SE HAN RECUPERADO, ADECUÁNDOLAS Y SEÑALIZÁNDOLAS PARA USO Y DISFRUTE DE TODOS.

Pues sí, ya se sabe, *yo iba de peregrina y me cogiste de la mano...* Y es que peregrinar está de moda, o mejor dicho, nunca

estuvo realmente demodé. Es cierto que el concepto en sí ha ido evolucionando y ya no mueven los pies del romero exclusivamente las motivaciones pías, dando paso a un nuevo grupo más heterogéneo de caminantes pero más amplio también si cabe. Andar, andar y andar es lo que se persigue hoy más que nunca, *mens sana in corpore sano*, o pedalear también, claro, e incluso trotar o galopar, ojo, como se ve cada año en el día de la Hispanidad en Guadalupe.

Porque lo de Guadalupe es espectacular, tanto como antiguo, y es que durante varios siglos, coincidiendo con las dinastías de los Austria y antes con los Trastámara, fue el camino peregrino más

transitado en la península ibérica. Hoy luce un conjunto de dieciséis rutas, desde otros tantos destinos diseminados radialmente por la geografía nacional, hasta este monumental monasterio, con la virgen Morenita como principal motor de arranque; uno de ellos, el **Camino de Monfragüe**, es el que más afecta a nuestros Territorios UNESCO, partiendo desde Plasencia y recorriendo la práctica totalidad de la reserva de la biosfera de Monfragüe y el geoparque Villuercas Ibores Jara. 158 km exigentes pero de puro placer paisajístico, cargados de vegetación y fauna protegidas con los crestones de cuarcita armoricana como escenario. Y una última etapa, entre Navezuelas y Guadalupe, recorriendo lo más granado de las sierras villuerquinas, en un fin de fiesta sencillamente espectacular.

El resto de caminos peregrinos que nos afectan no son marianos

sino jacobeos. El principal, ya se sabe, es la **Vía de la Plata**, que si bien toca poco a Territorios UNESCO —solo en el tramo de Cañaveral— no por ello podemos dejar de mencionarlo, ya que se trata del uno de los caminos de Santiago más antiguos, aunque quizá también menos conocido, cuya popularidad, no obstante, crece día a día.

Si recorre un buen tramo de Territorios UNESCO, en este caso íntegramente de la reserva de la biosfera de Monfragüe, el **Camino Mozárabe por Trujillo**, una variante de esta ruta igualmente surgida durante la Edad Media, por la que los cristianos mozárabes que vivían en territorio musulmán peregrinaban a Santiago, ya que conecta parte del sureste peninsular con la Vía de la Plata, en este caso a la altura de Plasencia, pasando primero por la localidad de Trujillo.

Nuestro cuarto camino peregrino

es la **Vía de la Estrella**, que enlaza la capital cacereña con la frontera portuguesa y los caminos jacobeos lusitanos, en esta caso atravesando tierras de la reserva de la biosfera de Tajo Internacional con Brozas y Alcántara como conjuntos históricos referentes y, por supuesto, el magnífico puente romano; bueno, los dos, porque la frontera se cruza por el de Segura. Su origen está en *Iter ab Emerita Bracaram*, es decir, la calzada romana que unía *Emerita Augusta* (Mérida) con *Bracara Augusta* (Braga) y su nombre se debe a la *Serra da Estrela* portuguesa, a la que cruza para llegar hasta enlazar con el Camino Portugués de Santiago.

Y hasta aquí nuestros caminos peregrinos. Pero para finalizar no podemos dejar de mencionar otros frecuentados destinos de peregrinaje en Territorios UNESCO: el Santísimo Cristo de la Victoria, en Serradilla, y las reliquias de San Fulgencio y Santa Florentina, en

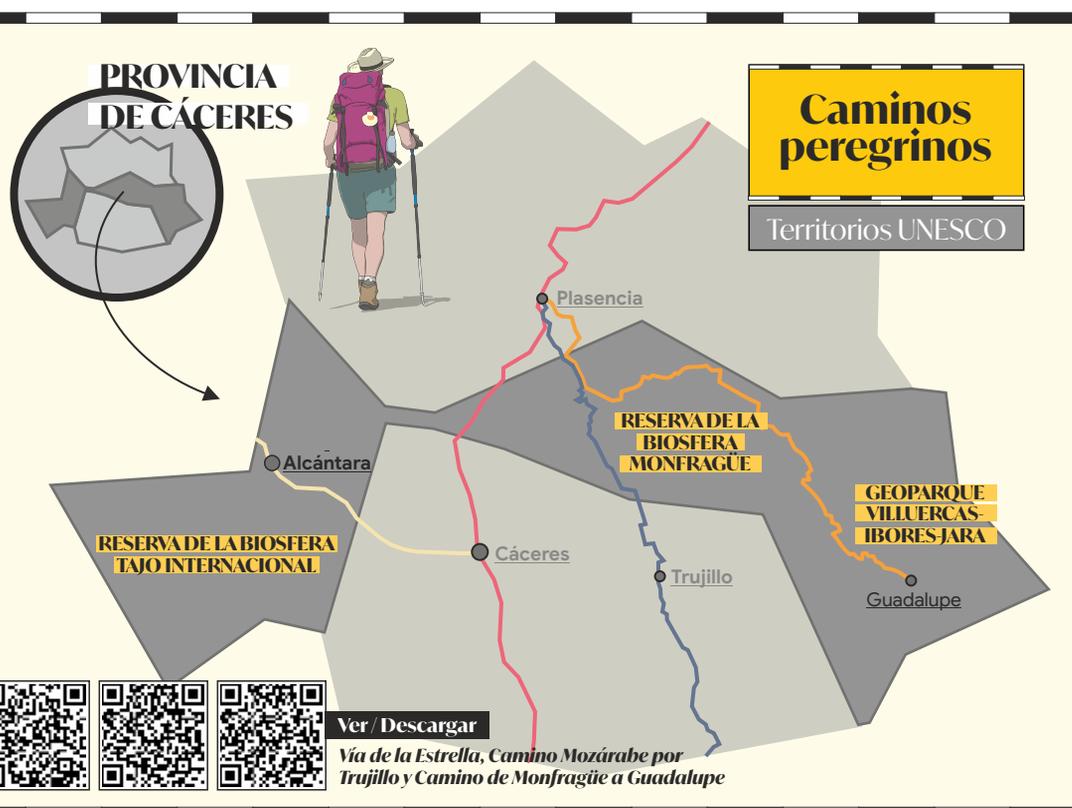
Berzocana, cuya veneración cuenta con su propio año jubilar. No tienen caminos peregrinos propios recuperados, por ahora, pero son miles los devotos que los visitan año tras año.



@TINAPERGRINA

Reseña de Google Maps

"He hecho todos los caminos de Santiago, ¡todos! Y cada vez tuve sensaciones increíbles, distintas, muy potentes... Pero el Camino de Monfragüe a Guadalupe me ha dejado loca: ¡cuanta belleza y espiritualidad juntas!"





Mª José Torreón

A Mª José le encanta su trabajo; es redactora en un periódico de tirada nacional, lo que le obliga a desplazarse a menudo para cubrir eventos. Hoy ha venido hasta la reserva para asistir a Naturesau y ha aprovechado para hacerse unos selfis junto al patrimonio de las localidades cercanas.

EL RETO DE RBM-MAG

¿DONDE ESTÁ Mª JOSÉ?

01 PISTA

Esta iglesia fortificada fue declarada monumento histórico-artístico en 1965 y cuenta en la actualidad con estatus de bien de interés cultural.

02 PISTA

Una magnífica obra pictórica representando a San Pedro "desencadenado" de su prisión por un ángel, atribuida al genial tenebrista José de Ribera, hace las funciones de altar mayor.



MONFRAGÜE
PARQUE NACIONAL
RESERVA DE LA BIOSFERA



unesco
Programa sobre el Hombre
y la Biosfera



DIPUTACIÓN DE CÁCERES
ÁREA DE DESARROLLO SOSTENIBLE Y TURISMO