

ESCAPISTMO GASTRONÓMICO

PROVINCIA DE BADAJOZ



**TURISMO Y
TAUROMAQUIA**
DIPUTACIÓN DE BADAJOZ



CONECTA EN DIRECTO

Nuestros reporteros te irán guiando en directo para que no pierdas bocado.



NUESTROS PRODUCTOS

Jamón, queso, aceite, vino, fruta, tomate, dulces, cerveza, cordero, ternera...





Punto Instagrameable

*¡Hola corazones! Fíjaros bien
en los puntos instagrameables.
Hay más de 30. ¡Oh my God!*

CRÉDITOS

Escapismo Gastronómico Provincia de Badajoz

Edita

Diputación de Badajoz
Patronato Provincial
de Turismo y Tauromaquia
turismo.badajoz.es

Fotografías

laruinagrafica.com
Shutterstock (pag. 15 inferior der.)
Diputación de Badajoz (pag. 4, 10 izq. y superior der., 24 centro der., 28 sup., 48 izq., 49 centro izq.)

MESAS DE CONTENIDOS

El arte de pedir platos en la provincia de Badajoz

PRESENTACIÓN
CÓMO LLEGAR

02

PRODUCTOS DE
CALIDAD CERTIFICADA

04

08

NUESTROS
PRODUCTOS

34

DE TAPAS

38

GASTRONOMÍA
RAYANA

44

MENÚ DE
TEMPORADA

42

50

FIESTAS
Y EVENTOS

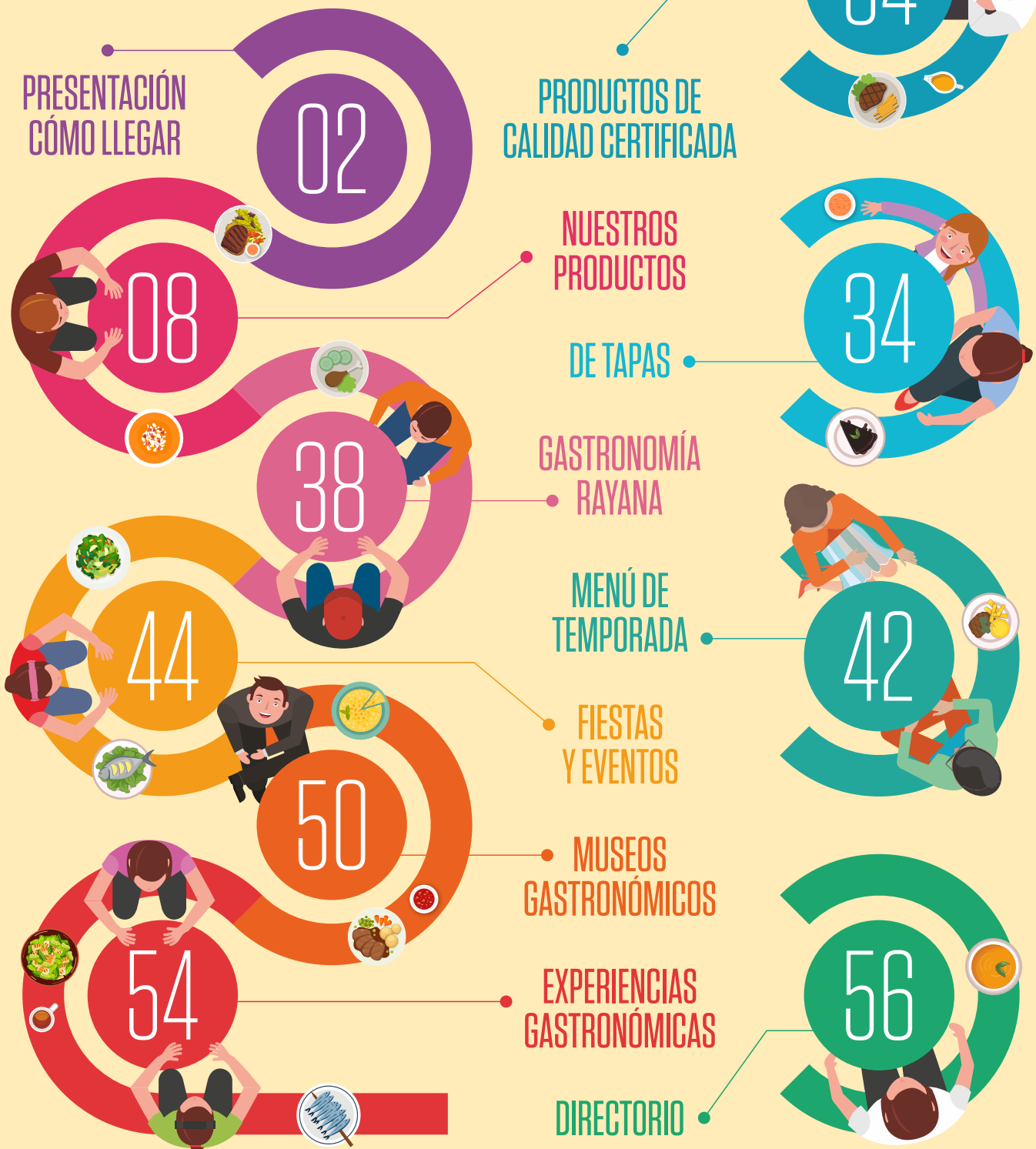
54

MUSEOS
GASTRONÓMICOS

56

EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS

DIRECTORIO



¿De cañeo?



¡Cadacé!

EXPRESIONES* FOODIES AUTÓCTONAS

Diccionario básico
gastronómico para
viajar a Badajoz

- Ancá:** en o a casa de.
Añugarse: atragantarse.
Arrebujar: mezclar.
Apoquinar: pagar.
Bochinche: sorbo que llena toda la boca.
Cadacé: por supuesto.
Candela: fuego, lumbre.
Carajamandanga: tipo de gazpacho con mucho aceite y pan.
Caldillo o cachuela: especie de paté con hígado de cerdo.
Cañeo (de): salir de cañas con los amigos.
Chuperretear: chupar fuerte o repetidamente.

Escapismo Gastronómico

Degustar los mejores productos en un entorno privilegiado. Esa es la propuesta de esta nueva guía, Escapismo Gastronómico, con el deseo de dar a conocer la faceta más exquisita de la provincia de Badajoz. Esta guía nos acerca a los mejores alimentos de la tierra, nos invita a deleitarnos con sus fiestas gastronómicas, a degustar nuevos platos y a incorporarlos en nuestra dieta.

La gastronomía es una seña de identidad de esta extensa y atractiva provincia. La Diputación de Badajoz quiere ayudar a conocer y comprender el porqué de la calidad de sus alimentos y dar al viajero un motivo más para venir y disfrutar. Estas siglas, D.O.P. (Denominaciones de Origen Protegidas) nos marcan un rico camino. En nuestra dehesa se crían los mejores cerdos, raza ibérica, que alimentados con bellotas y criados en libertad dan lugar al *Jamón D.O.P Dehesa de Extremadura*, un elemento característico de la tierra. Como también lo son los *Vinos Ribera del Guadiana*, otra de nuestras D.O.P más importantes y conocidas internacionalmente.

La *D.O.P Aceite Monterrubio* nos lleva a la pureza de este particular 'oro líquido' y la cata-concurso que organizamos desde Diputación de Badajoz para premiar el mejor aceite de oliva virgen extra cosecha temprana es una prueba de la gran calidad de dicho producto. Como la *D.O.P Queso de La Serena*, hecho con leche cruda de oveja merina, cuajo vegetal y sal marina.

No son los únicos alimentos que producimos. Tenemos para todos los paladares y necesidades. Los veganos, por ejemplo, también tienen su hueco, pues hay más de 150 kilómetros de vegas de regadío del Guadiana que nos dan frutas, verduras y hortalizas de calidad, además de un fantástico arroz.

Estamos encantados de que esta guía haya caído en tus manos porque sabemos, con seguridad, que el siguiente paso será degustar todas y cada una de sus páginas.

De lo que se trata ahora es de hacer una parada, tras recorrer nuestro inagotable patrimonio cultural y de naturaleza, para saborear las exquisiteces que nos da nuestra propia tierra. Nada más sabroso que este turismo gastronómico que te proponemos.

Miguel Ángel Gallardo Miranda
Presidente de la Diputación Provincial de Badajoz



PRACTICA EL

Cómo llegar

Existen múltiples posibilidades para disfrutar al aire libre, bajo tierra, en las alturas o sobre el agua. Descubre a cada paso y en cada rincón algo más de nuestra provincia.



| EN COCHE O MOTO

Badajoz se encuentra al sur de la comunidad de Extremadura y su amplia red de carreteras y autovías permite recorrerla cómodamente en coche o moto. Sin duda la opción que te ofrece más libertad para recorrer todos sus rincones.

MAPA DE SITUACIÓN



- Cojondongo:** plato veraniego entre una ensalada y gazpacho.
- Colgaero:** unión de dos o más embutidos.
- Comisquear:** comer poco y frecuentemente.
- Condío:** arreglo para el cocido.
- Enguachinao:** harto de agua o líquido.
- Escurrajas:** últimos restos o sobras.
- Fusca:** desperdicios.
- Galgo:** persona golosa.
- Jato:** provisiones para el campo.
- Jilimoje:** ensalada de pepinos, tomates y pimientos.
- Lampuzo:** goloso, comilón.
- Miajina o mijina:** un poco o muy poco.
- Momio:** magro y sin gorduras.
- Tupío:** lleno, saciado.

See you!
¡Nos vemos!

ESCAPISMO

| EN AVIÓN O PARAPENTE

El aeropuerto de Badajoz, a 14 kms del casco urbano, cuenta con vuelos regulares a Madrid o Barcelona, así como a otras ciudades en épocas concretas del año. Dispone de cafetería, oficinas de alquiler de coches, aparcamiento público gratuito las 24 horas y parada de taxis.

www.aena.es



| EL CHACACHÁ DEL TREN

La red de trenes Renfe Media Distancia comunica la provincia con las comunidades de Andalucía, Castilla La Mancha y Madrid. Encontrarás líneas de Mérida a Sevilla; la que une Badajoz, Cáceres y Madrid; otra que hace el recorrido Badajoz, Mérida, Ciudad Real, Madrid y la que une Zafra con Huelva.

www.renfe.es





PRODUCTOS

DE CALIDAD

CERTIFICADA

**¿Te gusta lo
bueno? Pues
aquí tenemos
lo mejor**

De lo bueno, lo mejor:
MARCAS DE CALIDAD, SELLOS, PRODUCTOS...



Las marcas de origen de la naturaleza

Nuestro póker de ases es tu mejor mano: AOVE, jamón ibérico, queso de oveja, ternera, cordero y vino. ¿Hace falta más para ser feliz?

Nuestras cuatro Denominaciones de Origen y nuestras dos Indicaciones Geográficas Protegidas definen perfectamente la identidad de la provincia de Badajoz, el binomio completo de tradición agrícola y ganadera: en un lado vides y olivos para los mejores vinos y aceites de oliva virgen extra (AOVE), y en el otro ovejas merinas y cerdos ibéricos para quesos y jamones celestiales y las mejores carnes de cordero y ternera que puedas encontrar. ¿Quieres probar?

¿Cena para dos?
Con nuestros sellos y marcas de calidad nunca fallas; si quieres sorprender a alguien muy especial fíjate bien en lo que viene a continuación.



LOS SELLOS MA

ESPECIAL ALIMENTACIÓN
Todo lo que no te contaron
sobre las Denominaciones
de Origen Protegidas...

1 ORIGEN

Los productos con D.O.P. están vinculados a un origen geográfico concreto; el territorio les aporta características únicas.

2 ELABORACIÓN

Todas las fases de su producción deben realizarse en la zona geográfica definida.



ACEITE MONTERRUBIO



24 kilates de oro
monterrubiano

LAS CLAVES:

Los aceites de esta denominación son exclusivamente de **oliva virgen extra**, procedentes de las variedades **cornezuelo** y **jabata** (picual), con un mínimo del 90%.

ATAJO: Páginas 20 a 21



DEHESA DE EXTREMADURA



Su majestad,
el jamón ibérico

CONFIRMAR:

Solo jamones ibéricos de bellota (97% de su producción) o de cebo de campo (3%), y de animales con el 100% o el 75% de raza ibérica: **pura dehesa extremeña**.

ATAJO: Páginas 10 a 11



QUESO DE LA SERENA



¿La clave?:
oveja merina

SUS GRANDES HITS:

Los quesos de esta denominación se hacen exclusivamente con **leche cruda de oveja merina, cuajo vegetal (yerbacaño) y sal marina**; bueno... y con mucho amor.

ATAJO: Páginas 16 a 19



RIBERA DEL GUADIANA



Si vas a beber vino,
hazlo bien

TE DOY UN MINUTO:

Las variedades nacionales **tempranillo** y **macabeo**, o las autóctonas **pardina** y **cayetana**, son las uvas más importantes de esta D.O.P. Lo demás lo pone el terruño.

ATAJO: Páginas 12 a 15

**Pero, ¿cómo
distinguirlos?**

Busca estos sellos
para identificar tu
compra: rojo o azul.
No tiene pérdida.



Denominación
de Origen
Protegida (DOP)



Indicación
Geográfica
Protegida (IGP)

ÁS BUSCADOS

3 CALIDAD
La inspección del Consejo Regulador avala un sistema estricto de control y trazabilidad.

4 GARANTÍA
Asegura que compramos y consumimos un alimento único que no admite imitaciones.

... Y de lo mejor, lo "momio"
¿Sabes qué es lo momio?:
Magro y sin gorduras. Coloquialmente en algunos pueblos de Badajoz, porción escogida y sin hueso de algún alimento.



TERNERA DE EXTREMADURA

Tras las huellas de la auténtica ternera

CONFIRMADO:

Blanca cacereña; avileña negra ibérica; berrenda en negro y en colorado; morucha; retinta; limusina y charolesa, son las razas de esta identificación.

ATAJO: Páginas 22 a 23



CORDERO DE EXTREMADURA

Y al séptimo día... Dios creó el cordero

CLAVES PARA COMERLO:

Las carnes certificadas por CORDEREX proceden de las razas del tronco merino, criadas con tradición aprovechando los recursos naturales de la provincia.

ATAJO: Páginas 22 a 23

... y de las Indicaciones Geográficas Protegidas

ORIGEN
Los productos con I.G.P están vinculados a un origen geográfico concreto.

PRODUCCIÓN
Al menos una de sus fases deben realizarse en la zona geográfica definida.

CALIDAD
Tienen cualidades o características esenciales atribuible a su origen.

GARANTÍA
La I.G.P. garantiza el origen geográfico del producto y dichas cualidades.

ESPECIAL SALUD
Las marcas de calidad en la provincia de Badajoz, la base de la alimentación



Vitaminas A, D, E, K...



Ácidos grasos monoinsaturados



Fuente de calcio y fibra



Rico en proteínas y minerales



Carbohidratos equilibrados



Anti-oxidantes



NUESTROS

PRODUCTOS

Son saludables,
naturales,
tradicionales e
irresistibles

Todos los productos que puedas imaginar:
CERDO IBÉRICO, ACEITE, QUESO, VINO, TOMATE, ARROZ...



Descubre lo que la provincia de Badajoz puede hacer por ti

Vamos al lío. Veamos todo lo que la provincia de Badajoz te ofrece, gastronómicamente hablando, y dónde.

Como un caldero en unas trébedes, puesto en un fuego de encina, lento, muy lento ("slow" in english, please) con un guiso dentro de esos que huelen a infancia y saben a lo que tienen que saber. Así son nuestros productos: el éxito de lo tradicional, de lo natural, lo de aquí. Quesos, vinos, ibéricos y aceites en llanos y dehesas. En los regadíos hortalizas, fruta y arroz. Cardillos, trigueros y setas en nuestros montes... El mercado está abierto, adelante.

¿Y si eres vegano?

Has llegado a la provincia idónea. Más de 150 km de vegas de regadío del río Guadiana producen todo tipo de hortalizas y frutas, además de un fantástico arroz.





Así es. El producto estrella de nuestra gastronomía es el jamón ibérico, auténtica seña de identidad de la provincia de Badajoz

El jamón ibérico es uno de los alimentos con mayor concentración de *umami*, el quinto sabor, relacionado con los glutamatos naturales, descrito por Kikunae Ikeda en 1908. Umami significa “sabroso” o “delicioso” en japonés, nada más adecuado para definir a nuestro jamón ibérico. Y en eso, seguro que estamos todos de acuerdo. Veamos algunos datos de esta joya gastronómica.

El jamón ibérico: de la provincia de Badajoz, ¡claro!



ESPECIAL SALUD

Los productos del cerdo ibérico de bellota mejoran nuestra salud. ¡Además de estar buenísimos!

Aportes

Minerales, proteínas, vitaminas E, B1, B6, B12 y ácido fólico.



NO LO DUDES: LLÉVATE UN JAMÓN

Es importante leer la información contenida en las etiquetas antes de adquirir nuestro jamón ibérico

ESPECIAL ETIQUETAS

Guía definitiva para clasificar bien un jamón

Fíjate bien en bridas y etiquetas al comprar tu jamón ibérico:



BRIDA/ETIQUETA NEGRA

Bellota 100% ibérico

Cerdos de raza 100% ibérica alimentados con bellotas de la dehesa.



BRIDA/ETIQUETA ROJA

Bellota ibérico

Cerdos de raza 75% ibérica alimentados con bellotas de la dehesa.



BRIDA/ETIQUETA VERDE

Cebo de campo ibérico

Cerdos alimentados mayoritariamente con pienso en el campo.



BRIDA/ETIQUETA BLANCA

Cebo ibérico

Cerdos alimentados solo con pienso y criados en un cebadero.

Antioxidante natural

Es uno de los alimentos más ricos en quercetina.

Presión arterial

Su consumo mejora nuestros vasos sanguíneos.



El auténtico jamón ibérico de bellota de la provincia de Badajoz.

1

Lo que marca el carácter del producto es su grasa infiltrada.

2

Hay que fijarse en la pezuña. Debe estar bien gastada de correr por el campo.

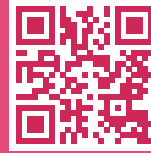


¿Cuánto tiempo tengo que andar para quemar un plato de jamón?

5 min.



¡Adelante video, compañeros!



Ver vídeo - ElPaís EL COMIDISTA, con Mikel López Iturriaga 'Cómo distinguir un buen jamón de uno cutre'

EXPERIENCIAS TOP

Manual básico para disfrutar del jamón ibérico en la provincia

1

Lo primero: come jamón ibérico

Antes de nada: cómete un buen plato de jamón ibérico y luego vas viendo.

3

Día del jamón de Monesterio

Fiesta de interés turístico regional en torno al jamón ibérico.

2

Acudir al Salón del Jamón Ibérico (Jerez de los Caballeros)

Exposición, degustación y venta de jamones y chacinas ibéricas, jornadas técnicas y más.

4

Asistir a una demostración de corte de jamón

Todo un arte. Merece la pena fijarse bien para hacerlo en casa.



VISITA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Museo del jamón ibérico MONESTERIO

No visitar este museo debería estar penado por el tribunal de Estrasburgo. Definitivamente es la mejor manera de comprender la importancia del cerdo en esta tierra y el jamón ibérico como su producto estrella.

Salas: la dehesa, la raza ibérica, la matanza o los aprovechamientos del cerdo ibérico.



MÁS INFO ~ PÁG. 50

Tel. +34 924 516 737

www.museodeljamonmonesterio.com



La kilix de Medellín, una copa para beber vino del s. VI a.c., nos da una pista histórica: aquí sabemos de vino desde hace mucho tiempo.

El vino aporta sales minerales y oligoelementos, aumenta ácidos grasos como el Omega-3, es antiséptico y antitóxico, preventivo de numerosas enfermedades... y desde el 2003 está considerado un alimento. Se puede vivir sin vino, sí, pero ¿merece la pena? Y encima los Ribera del Guadiana ¡están buenísimos!

LOS GRANDES HITS: VINOS DE BADAJOZ

Tres pinceladas principales que debes saber sobre nuestro vino:

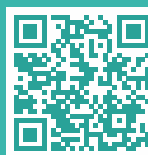
Ribera del Guadiana

Un homenaje al vino y la cultura de esta tierra.

EN BUSCA DE LA FELICIDAD:

EL VINO

EN LA PROVINCIA DE BADAJOZ



Ver video (15:53')
'El hombre más famoso del mundo', por Ruta del Vino Ribera del Guadiana.

EL CONSEJO DEL DÍA

Cómo distinguir un Ribera del Guadiana

Veamos algunos detalles importantes sobre nuestros vinos:

1

Variedades autóctonas

Cayetana, pardina y "eva" o "beba" de los Santos, todas blancas.

2

Otras variedades

30 en total. Las principales son tempranillo, macabeo, cabernet sauvignon y garnacha.

3

Etiqueta D.O.P.

Verde: Vino joven
Azul: Tinto roble
Negro: Vino de guarda
Burdeos: Tinto crianza
Violeta: Tinto reserva
Rojo: Gran reserva

4

Subzonas de Badajoz

Tierra de Barros, Ribera Baja, Ribera Alta y Matanegra.

5

Bodegas

21 bodegas de la provincia de Badajoz certificadas.

6

Añadas desde 1999

Calificadas muy buenas: 2000/1/2, 2005/6/7/8, 2011 y 2013.



TRUCOS PARA FINGIR QUE SABES DE VINO

No bebas, degusta (con contención)

Di cosas en francés: bouquet, terroir, coupage...

Cuidado con lo de descifrar sabores

¿Rioja o Ribera? Ribera, claro, pero del Guadiana

Marida carne con tinto y pescado con blanco

Por favor, no le llames "caldo"

HIT PARADE: UN PLATO, UN VINO

Maridaje de platos típicos de la provincia ¡Ay, madre!

Hoy sabemos que los tópicos sobre qué combina bien con tintos o blancos son cosa del pasado. No obstante nos permitimos recomendarte algunos maridajes que sabemos que funcionan. ¡Tú decides!



Jamón ibérico

Nunca falla: Ribera del Guadiana, cava de Badajoz y Jamón Ibérico Dehesa de Extremadura.



Migas

Un clásico de nuestro recetario. Perfectas para mojarlas con un tinto o cava de Badajoz.



Frite extremeño

Una variante de la caldereta, generalmente de cordero. Le pega todo lo que tenga uva.



Pluma/secreto ibérico

No pueden faltar algunos de los cortes del cerdo, y quizá acompañarlos de un crianza.



Setas

Algunas como el gurumelo son religión en Badajoz, aguantan incluso un reserva.



Zorongollo o cojondongo

Frescos, frescos estos platos veraniegos; con un blanco o con cava, mejor.

Cava de Badajoz

Sí, hacemos cava y también está regulado por D.O.P.

Vino de la tierra

Hay otros vinos certificados dentro de la I.G.P.

CÓMO SER UNA 'TO

||||| ¡CÓMO PETARLO EN LA RED SOCIAL!

Redondo, largo en boca, retrogusto a frutas del bosque, tabaco y cuero viejo en nariz... Sí, sí, la mejor forma de haceros los entendidos con el vino es que lo seáis de verdad; os contamos cómo.



1 VISITA UNA BODEGA (COMO MÍNIMO)



Muchas de las bodegas de Ribera del Guadiana ofertan visitas guiadas, el primer paso para entender la esencia de nuestros vinos. 😊



2 ASISTE A UNA CATA, Y SI ES MARIDADA, MEJOR



Eventos gastronómicos, bodegas y restaurantes permiten realizar catas, en muchos casos maridadas con productos locales. Imprescindible.



3 DESCUBRE EL MUSEO DE LAS CIENCIAS DEL VINO



En Almendralejo. Una visita que te dará ese aire *cool* que necesitas para ser una *wine star*. ¡Y no olvides subir las fotos a tus redes sociales! 😎

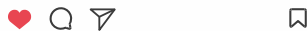


TURIST WINE STAR'



4

VE A LA FIESTA DE LA VENDIMIA Y PARTICIPA



Tradición vitivinícola pura y dura: el 8 de septiembre (Día de Extremadura) se rinde culto al vino en Villafranca de los Barros con una gran fiesta.



6

ASISTE A LA PRIMAVERA ENOGASTRÓNICA



Toda la primavera, todos los años, todas las actividades, todas las experiencias. Nuestra apuesta estrella en torno al vino y la gastronomía.



5

UN PASEO EN BICI O A PIE POR LOS VIÑEDOS



Especialmente en otoño y en verano, las viñas ofrecen un paisaje cromático espectacular que te encantará recorrer. 🍷🍷



7

UN CAPRICHIO: SESIÓN RELAX DE VINOTERAPIA



Baños, masajes y coberturas a base de extractos derivados de la uva para aliviar tu estrés, mejorar la vitalidad y tonificar tu piel. ¡Divino!



Y POR SI FUERA POCO, EL QUESO

D.O.P. Queso de La Serena

Nuestra mejor oferta de calidad certificada:

Así son los quesos de moda en la provincia



Auténtico y genuino, el queso de La Serena es el único bajo denominación de origen protegida en la provincia de Badajoz. Sepamos algo más sobre él.

Los quesos amparados por esta denominación se encuentran en los mercados más importantes del mundo, como Estados Unidos, Alemania o Francia. En la península ibérica también están ampliamente distribuidos y puedes encontrarlos curados, semicurados o cremosos, quizá el más popular por su peculiaridad y producto estrella de la denominación.

18

QUESERÍAS
ADHERIDAS A
LA D.O.P

+100

PREMIOS ENTRE
LAS QUESERÍAS
DE LA D.O.P

ESPECIAL TIMELINE

Breve historia de la D.O.P. Queso de La Serena

EDAD MEDIA

Ha llovido mucho, pero ya en esa época se tiene conocimiento del impuesto sobre este producto.

La tradición ganadera ovina se vio favorecida por la existencia de la trashumancia y la aparición de la Mesta en 1273.

SIGLO XIX

La decadencia del valor de la lana hizo que el queso cobrara más importancia en la economía.

SIGLO XX

Consiguió la Denominación de Origen en 1991, coincidiendo con la Feria del Queso de Trujillo.

En 1996 se le suma el carácter de "protegida" y es la más antigua de Extremadura.

Actualmente amplía su presencia en mercados nacionales e internacionales.



SELLO D.O.P. QUESO DE LA SERENA

Con el propósito de evitar imitaciones, cada pieza tiene el sello (D.O.P.) marcado a fuego.

1

COAGULACIÓN

La leche, cruda, se mezcla con un cuajo vegetal: la *yerbacujajo* (flor del cardo *Cardunculus Cynara*).

2

SALADO

Cada pieza se sala con sal marina mediante frotación.

3

CURACIÓN

El queso se cura durante 60 días en tablas de madera.



QUE NO TE LA DEN CON OTRO QUESO

- ¡Por favor, esa pieza de ahí!
- ¿El queso de La Serena?
- Por supuesto.



LOCALIZACIÓN

La comarca de La Serena se encuentra **en el medio oeste de la provincia**, lindando con la provincia andaluza de Córdoba.



LA SUPEROVEJA

Unas **400.000 ovejas** pastan en La Serena. Son de la **raza autóctona merina**, de gran adaptabilidad al medio natural.



PASTOR 2.0

Existe una gran tradición local. Hoy cuenta con la **Escuela de Pastores de Extremadura** en la localidad de **Castuera**.



EL HÁBITAT

Una **inmensa penillanura de pastizal** que alberga, además de ganado, gran variedad de aves protegidas como la avutarda.



QUESERÍAS

Las queserías certificadas usan para sus quesos exclusivamente **leche de oveja cruda** procedente de rebaños de merinas.



CURIOSIDADES

Para la fabricación de un kilogramo de queso de La Serena se necesita la **producción de 15 ovejas**. ¡Ahí es nada!



Ver vídeo - Youtube
EXCELENTES: QUESO DE LA SERENA (7:01)
Microespacio dedicado a la Denominación.

CÓMO MONTAR LA TABLA

EN LA PROVINCIA DE BADAJOZ, MEJOR DÍSELO CON QUESO

Aunque el queso de La Serena es el más conocido, en la provincia de Badajoz se producen otras muchas variedades y procedencias

Ya te hemos contado todo sobre la D.O.P. Queso de La Serena, pero tenemos mucho más queso que cortar, porque en muchas de las localidades de la provincia encontrarás una quesería artesanal: de oveja, cabra o vaca; o de mezcla, claro. Curados, semicurados, frescos, rulos, cremosos, para untar... si te gusta el queso más que a los ratones, es tu destino visitarlos. Aquí te dejamos algunos detalles para seleccionarlos y presentarlos.



QUESO DE VACA

La leche de vaca posee un sabor más cremoso y suave que las otras, y tiene menos contenido en grasa. Además las vacas producen más leche que ovejas y cabras, por lo que estos quesos suelen ser más económicos. Si buscas un sabor más suave esta es tu mejor opción.

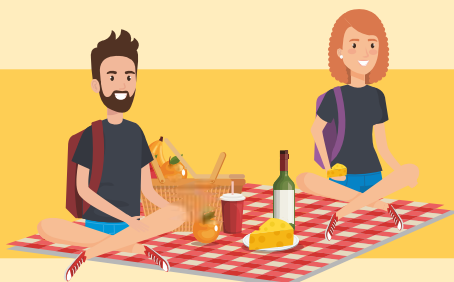
Servir entre

5 y 7

variedades de quesos de la provincia

Calcular
150 a 180 gr
de queso
por persona

Cortar el queso
en frío
y servirlo a
temperatura
ambiente



RUTA DEL QUESO POR BADAJOZ

Te proponemos un recorrido quesero por la provincia:

www.rutadelqueso.es

En esta web encontrarás información referente a la ruta del queso por el territorio de la D.O.P. Queso de La Serena.

A DE QUESOS PERFECTA



QUESO DE OVEJA

La leche de oveja es altamente nutritiva, contiene más vitaminas A, B, E y calcio que la leche de vaca. Sus quesos se caracterizan por ser ricos en materia grasa y aportan gran cantidad de proteínas, en mayor proporción cuanto más curados estén. Aunque su textura es suave, levemente aceitosa, su sabor es ligeramente ácido, salado, algo mantecoso e intenso.

Combinar por **contraste**
Sabores fuertes con acompañamientos suaves o dulces

Ordenar los quesos:
Los más **suaves**
al borde la tabla
Los más **fuertes**
al centro.
(para que sean los últimos en probarse)



QUESO DE CABRA

El contenido de grasa de la leche de cabra es similar a la de vaca, aunque su gusto difiere bastante; el queso de cabra tiene un sabor fuerte y picante, además de un aroma particular que varía dependiendo del tiempo de curación. Los quesos de cabra son más digestivos porque su leche contiene menos lactosa, caseína y partículas grasas.



2

Visita una quesería

Y compra tu queso directamente al productor, la mayoría tiene venta directa. Muy "slow".

3

Día del Queso

En Castuera. Un evento y un lugar perfecto para probar los mejores quesos de la provincia.

4

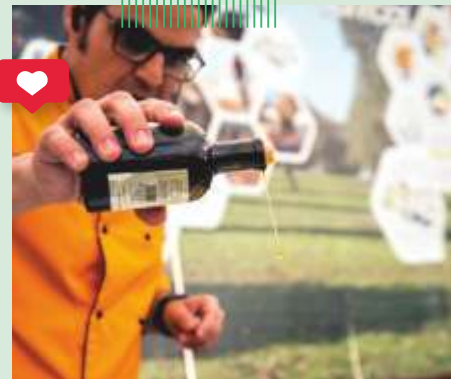
Transerena (GR 115)

Un sendero de 95 km para recorrer a pie o en BTT nuestra zona más quesera.



El aceite de oliva es una seña de identidad de la provincia de Badajoz; búscalo siempre “virgen extra” y no te arrepentirás.

La denominación de origen protegida Aceite Monterrubio es la única certificada en nuestra provincia, pero en todas las comarcas encontrarás producción de otros aceites virgen extra de excepcional calidad y con personalidad propia. Pruébalos y compara, que sobre gustos... ya se sabe.



“¿PEEERDONA?!”:
YO, ACEITE
DE LA PROVINCIA DE BADAJOZ, ¡CLAAARO!

D.O.P. ACEITE
MONTERRUBIO
Quédate con este nombre,
aceite con mayúsculas.





REQUISITOS

Para ser virgen extra: del olivo a la prensa y de la prensa a la despensa

1

VIRGEN EXTRA

Es, dentro de los aceites vírgenes, la categoría de aceites de oliva de mayor calidad. Sin química, solo zumo de aceituna.

2

ACIDEZ

Para ser virgen extra debe cumplir una condición de carácter químico: un porcentaje de acidez menor o igual a Q8°.

+20k

HECTÁREAS
DE CULTIVO
DE OLIVAR

2

ALMAZARAS
ADHERIDAS
A LA D.O.P.

3

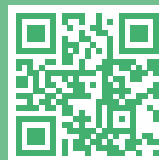
SABOR Y AROMA

También debe cumplir requisitos de carácter organoléptico, es decir, de sabor y aroma, que se comprueban mediante catas de “defecto” y de “atributo frutado”.

4

ETIQUETA

Figurará la categoría “Aceite de oliva virgen extra” y la definición “Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos”.



NEWS: ¡Ya es oficial!
SPOT DEGUSTA ACEITE.
PROVINCIA DE BADAJOZ,
MI DESTINO
Vídeo (0:43”)



SELLO D.O.P.
ACEITE
MONTERRUBIO

AGENDA

Feria de
Muestras del
Aceite de Oliva
(Monterrubio
de la Serena)

Museo del
aceite
(Monterrubio
de la Serena)



EL ABECÉ DEL ACEITE 'EXTRA VIRGEN'

Tutorial: Cómo reconocer el aceite de la D.O.P. Aceite Monterrubio

Aquí tienes algunas de las características de la D.O.P. Aceite Monterrubio que lo hacen único e intransferible:



TERRITORIO

Gran parte de la denominación se sitúa en la comarca de La Serena, extendiéndose también a La Siberia y Campiña Sur.



TRADICIÓN

La mayoría del olivar cultivado es tradicional: olivos centenarios y marco de plantación entre 130-150 olivos por hectárea.



ALMAZARAS

La Unidad y La Milagrosa, ambas sociedades cooperativas, son las únicas almazaras certificadas en la D.O.P.



VARIEDADES

En un 90 % las variedades cornezuelo y jabata (picual) y el resto mollar, corniche, pico-limón, morilla y cornicabra.



CATA

Amarillo verdoso, de sabor afrutado, aromático, almendrado, ligeramente amargo picante y de gran estabilidad.



CURIOSIDADES

Mucho olivar centenario se encuentra injertado en acebuches (*Olea europaea var. sylvestris*), muy abundantes en la zona.

CARNES 100%

Ternera y cordero

¿ERES DE TERNERA
O CORDERO?

O quizá de las dos, por qué
renunciar a la exquisitez.



IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)



La dehesa también es el
hábitat ideal para la cría de
ternera y cordero, carnes de
excelente calidad reconocida.

Ternera de Extremadura y
Cordero de Extremadura son las
dos indicaciones geográficas
protegidas de nuestras carnes
más selectas: procedentes de
los magníficos pastos y dehesas
de la provincia. Sus propiedades
y posibilidades gastronómicas
son infinitas.

IGP Ternera de Extremadura
www.terneradeextremadura.org

IGP Cordero de Extremadura
www.corderex.com

150-230k

PESO MEDIO
DE LA TERNERA
RETINTA

10-12k

PESO MEDIO
DEL CORDERO
LECHAL

ESPECIAL ALIMENTACIÓN

Ideas básicas para triunfar con tu barbacoa

Una de las formas más tradicionales de preparar nuestras carnes en la provincia de Badajoz es en barbacoa, o en la lumbre como solemos decir por aquí. Estos son los pasos que debes dar para triunfar sin lugar a dudas:



BÁSICO: UNA BARBACOA

Es de cajón, claro; aunque también vale una lumbre. Carbón, sarmientos o buena leña de encina mejor.



GUANTES DE PROTECCIÓN

Velamos por tu seguridad: no queremos tener accidentes, así es que protégete.



LA CLAVE: CARNE DE AQUÍ

El secreto de tu éxito. No falla: Ternera y Cordero de Extremadura con Identificación Geográfica Protegida.



UNOS BUENOS APEROS

Y para las mejores carnes, unas buenas herramientas, no vayamos a fallar en lo más sencillo.

VALOR NUTRICIONAL DE LA CARNE



Alto contenido en hierro



Ricas en vitaminas B2 y B12



Elevado aporte de proteínas



Grasas saturadas moderadas



Valores altos de zinc y selenio



Calcio, fósforo y magnesio

TERNERA Y CORDERO

Los mejores platos de carne de la provincia

Nuestras carnes se pueden cocinar y comer de mil maneras, pero estas son algunas que merece la pena que pruebes en tu visita a Badajoz:



CARRILLERA DE TERNERA

Estofadas resultan ser una de las piezas más sorprendentes y suculentas de nuestra ternera.



CHULETILLAS DE CORDERO

Un clásico de la comida local, no pueden faltar en barbacoas ni cartas de restaurantes.



CALDERETA DE CORDERO

Nunca falla en una celebración al estilo pacense y cada maestrillo la hace con su librito.



CALLOS DE TERNERA

Pocos platos son más tradicionales; aquí los hacemos con tomate de las vegas del Guadiana.



SOLOMILLO DE TERNERA

Ya, no solo se come en Badajoz, pero cuando pruebes el de Ternera de Extremadura hablamos.



CHANFAINA DE CORDERO

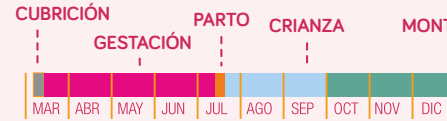
Muy de aquí, hasta el punto que en Fuente de Cantos tiene día y fiesta propia (+ en pag. 43).



A PEDIR DE BOCA - RTVE
Reportaje 'Cordero y ternera de Extremadura'. Ecosistemas, razas, alimentación y comercialización. ¡Completo!

SU MAJESTAD, EL CERDO IBÉRICO

La dehesa, su zona de confort



ESPECIAL DEHESA

El bosque mediterráneo propicia un ecosistema único en el mundo para nuestro rey: la dehesa.



La provincia de Badajoz cuenta con más de 500 mil hectáreas adehesadas. El entorno perfecto para que retoce nuestro cerdo ibérico

La dehesa, o bosque hueco mediterráneo, es un hábitat único en el mundo formado principalmente por encinas y alcornoques, clareado por las prácticas agroganaderas seculares humanas desde el neolítico. Es sencillamente uno de los mejores y más antiguos ejemplos de sostenibilidad medioambiental conocidos y, por supuesto, el hogar de nuestra estrella: el cerdo ibérico.

Que no te engañen: los mejores cerdos ibéricos del mundo están en la provincia de Badajoz.



+500k

HECTÁREAS DE ENTORNO ADEHESADO

+200K

CERDOS CEBADOS EN MONTANERA PACENSE CADA AÑO



RECOMENDACIÓN DEL DÍA

Un 'paseíno' por la dehesa

Pueblos genuinos, verdes paisajes ondulantes y el mejor ibérico son los tres ingredientes de este recorrido por el sur de la provincia.

1

Vía verde de la Jayona

Una buena forma de recorrer algunos tramos de dehesa, a pie o en bicicleta.

2

Dehesa de Monteporrino

Dehesa comunal en Salvaleón con dólmenes, tumbas antropomorfas y restos romanos.

3

Ruta del Jamón Ibérico

Por las comarcas de Sierra Suroeste, Tentudía y Campiña Sur. www.rutajamoniberico.com

4

Monumento Natural Cuevas de Fuentes de León

En plena dehesa encontrarás este tesoro bajo tierra.

5

Conjuntos históricos

Entre dehesas: Alburquerque, Jerez de los Caballeros, Fregenal de la Sierra, Olivenza...

2/6

HECTÁREAS DE DEHESA POR CERDO IBÉRICO



La montanera

Nuestro protagonista, durante la montanera (octubre a febrero), come entre 7 y 10 kilos de bellota al día y recorre 14 kilómetros en plena libertad.



El dato arbóreo

Los cerdos se alimentan de las bellotas que producen cuatro especies de Quercus: encina, alcornoque, quejigo y melojó.



VISITA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Centro de Interpretación del Cerdo Ibérico (CICI)

HIGUERA LA REAL

Aquí se destaca la importancia de la dehesa y su equilibrio entre aprovechamiento y conservación del medio natural, con el cerdo ibérico como protagonista indiscutible de esta simbiosis.

SALAS: historia, raza y morfología, crianza, alimentación y elaboración artesanal de productos.

MÁS INFO

Tel. +34 924 723 328
www.higueralareal.es

Necesario concertar cita previa



Ver vídeo - RTVE
UN PAÍS PARA COMÉRSELO
'Badajoz, más feliz que un cochino en montanera'

El cerdo ibérico: Carnes, embutidos y derivados



NEWS: ¡CONFIRMADO!
Del cerdo hasta los
andares. Varias fuentes
confirman su gran
servicio a la humanidad.



El cerdo ibérico es mucho más que el jamón; es de hecho una cultura en nuestra provincia, cuya máxima expresión es la matanza extremeña.

Tradicionalmente las familias pacenses se reunían, y muchas lo siguen haciendo, a finales de otoño en torno a la matanza tradicional del cerdo: cada casa sacrifica un animal del que se aprovecha absolutamente todo para hacer acopio de alimentos hasta el otoño siguiente: lomos, chorizos, salchichones o morcillas se guisan y embuten para después curarlas. También el tocino, la lengua o el buche. Y orejas, morros, manos o rabo se destinan a guisos.



TOP ibérico: Lomos y embutidos

1 LOMO

Tras el jamón y la paleta es, sin duda, la otra estrella ibérica. Si lo acompañas con pan y vino lo tendrás todo.

2 CHORIZO

Un clásico. La vida no sería lo mismo sin un buen bocata de chorizo. También tienes *morcón*, más grueso.

3 SALCHICHÓN

Típico, típico. Guisado solo con ajo, pimienta negra, nuez moscada y sal. ¡Impresionante documento!



Usos y costumbres del embutido ibérico pacense

1

Los ibéricos forman parte de diferentes elaboraciones culinarias, como ensaladas, guisos o pucheros.

2

Es un excelente aperitivo. Acompañado de buen pan y vino resulta bastante adictivo.

3

Un bocadillo de salchichón o chorizo siempre ha sido un clásico de las meriendas. Un aporte nutricional que no debería caer en desuso.

Anatomía del cerdo ibérico

“Vayamos por partes”

Conocido es que “del cerdo nos gustan hasta los andares”. Y es que es cierto que de este magnífico animal se aprovecha todo, todo, todo. Pero últimamente se han popularizado en el mercado y la hostelería nuevos cortes que no dejan de

sorprender y con los que merece la pena familiarizarnos: secreto, pluma, abanico, lagarto (sí, sí, cuando te ofrezcan lagarto ibérico no se trata del reptil, aunque antes de su protección era un plato muy apreciado). Veamos...

PRESA DE PALETA

ABANICO

PLUMA

SECRETO

PALETA

LOMO

PRESA

CHULETERO

LAGARTO

SOLOMILLO

CARRILLERA

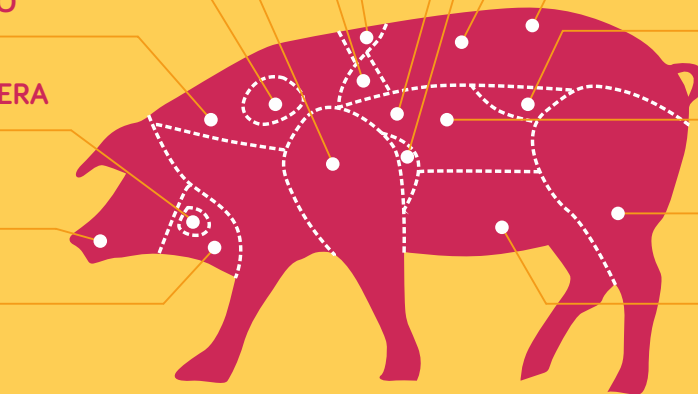
COSTILLA

MORRO

JAMÓN

PAPADA

PANCETA



Los derivados del cerdo

Los 6 magníficos

Algo más que jamones, carne y embutidos:

1 Tocino

2 Manteca

3 Cachuela

4 Fiambre

5 Cortezas

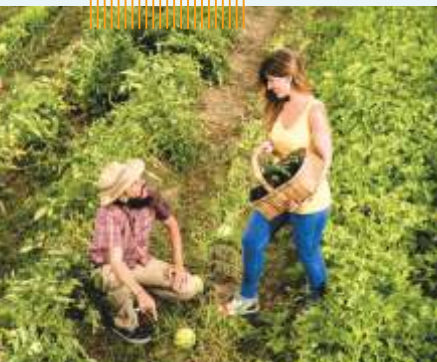
6 Paté

Los protagonistas del regadío: FRUTA, TOMATE, ARROZ Y MUCHO MÁS

Hábitos saludables en la provincia

Dehesa, pastos y regadío. Nuestro pódium de hábitos alimenticios no deja lugar a dudas: ya puedes sentarte a la mesa y disfrutar.

Prácticamente la totalidad del cauce del río Guadiana a su paso por la provincia de Badajoz, unos 160 km, está dedicado al regadío. Una tierra fértil, el clima idóneo y mucha agua permiten la producción de una ingente variedad de frutas, especialmente de hueso; hortalizas como brócoli, pimiento, sandía o espárrago, con el tomate a la cabeza, por supuesto, también maíz y mucho, mucho arroz.



LAS CLAVES DEL REGADÍO PACENSE

Si crees que exageramos mira estos datos:



TÓMATE UN TOMATE

El tomate, instrucciones de uso y disfrute

Badajoz es líder mundial en la producción y en la transformación de tomate para industria. Si consumes tomate envasado, ya sea de primeras marcas o de las locales, probablemente disfrutas de conservas y salsas elaboradas en la provincia.

UNA VISITA

Montijo, Puebla de la Calzada o Santa Amalia son localidades imprescindibles del tomate.

UN EVENTO

Tomatec: Salón del Tomate y la Tecnología Aplicada (Feval - Don Benito). Entre enero y febrero.

DOS COMIDAS

Son los talentosos de la provincia. Apuntad bien porque no lo repetiremos: el **gazpacho extremeño** y la **tostada de tomate y jamón ibérico**.

UN DATO

Badajoz es conocida en el mundo por su tomate, aportando cerca del **65% de la producción nacional**. Sí, sí, aquí hay tomate, amigos.

+180k +2 mill.

HECTÁREAS
DEDICADAS
AL REGADÍO

DE KILOS DE
TOMATES PARA
CONSERVA



HÁBITOS SALUDABLES DE LOS PACENSES

1

DESAYUNO

Tostada de tomate con jamón ibérico y fruta.

2

BRUNCH

Un tomate con sal es fetén.

3

ALMUERZO

Arroz caldoso con liebre. ¡Rico no, lo siguiente!

4

MERENDILLA

Cualquier fruta es buena: ciruela, melón...

5

CENA

Suave, suave. Con un buen gazpacho, ni más ni menos.



ESPECIAL CARBOHIDRATOS

El arroz, la esencia del regadío

Con unas 25.000 hectáreas dedicadas a este cultivo, aproximadamente 150.000 toneladas anuales de arroz, la provincia de Badajoz aporta en torno al 20% de la producción nacional. Largo o redondo, tú eliges.

1

DE PASEO POR EL ARROZAL

La vía verde de las Vegas del Guadiana es el itinerario perfecto para hacerlo: arroz y aves a gogó.

2

EL SUPERPLATO ENERGÉTICO

Arroz, patatas y bacalao... un plato tradicional extremeño de cuaresma que revive a un muerto.



CINCO PIEZAS AL DÍA

Adopta una fruta

La vida con fruta definitivamente sabe mejor, y en Badajoz tenemos toda la que puedas desear con la mejor calidad. Paraguayo, manzana, platerina, caqui, granada, membrillo... la lista es muy larga y a su cabeza están estas seis campeonas:



CIRUELA

La reina: con unas **100.000 toneladas anuales** lidera la producción de esta fruta a nivel nacional y europeo.



MELOCOTÓN

Blanco, amarillo o rojo, desde mediados de mayo a mediados de agosto. ¡Uuummm!



NECTARINA

También con **variedades blanca y amarilla**. Antioxidante, depurativa y muy digestiva. Néctar puro.



PERA

Ercolini, blanquilla o la famosa **pera limonera**. Sabrosas y succulentas; un clásico del verano.



ALBARICOQUE

El pequeño de las frutas de hueso: carne firme y jugosa, aromático y muy dulce. **Antioxidante a sacco**.



FRUTOS SECOS

Almendras, pistachos y nueces: el boom de los frutos secos ya ha llegado a Badajoz.

¿Sí, compañeros?
¡Dadle al play!



Ver vídeo - Youtube
COMANDO ACTUALIDAD:
EL TOMATE (7:52)
Villafranco del Guadiana,
un pueblo con tomates.

ASILVESTRADOS



¡Hoy ha sido un gran día de setas!

ABSOLUTELY WILD, ABSOLUTELY BADAJOZ

Del campo a la cesta y de la cesta a la mesa



SETAS

Amanita cesarea, boletus aereus, seta de cardo, rebozuelo... y el gurumelo como estrella local.



TAGARNINA (CARDILLO)

Típico, típico. En tortilla, en sopa, con arroz... qué sería de los pacenses sin tagarninas (o cardillos).



FRUTOS SILVESTRES

Zarzamoras, madroños, castañas... el bosque mediterráneo ofrece una sinfonía natural comestible.



ESPÁRAGO TRIGUERO

Salir a coger espárragos es una actividad tradicional en muchos pueblos de la provincia. ¡Deliciosos!

Badajoz es la provincia más grande de España, con mucho campo donde recolectar productos silvestres.

En la provincia de Badajoz nos encanta salir al campo y si es para recolectar algo, mejor que mejor: setas de todo tipo, tagarninas o cardillos, espárragos trigueros, frutos silvestres, collejas, pamplinas, romazas, achicorias, ajos-puerros... Su consumo forma parte de nuestra gastronomía tradicional y no hay nada más ecológico.

¡Camarero, por favor, una de...!

1

ARROZ CON LIEBRE

2

PERDIZ EN ESCABECHE

3

TORTILLA DE CARDILLO

4

REVUELTO DE TRIGUEROS

SETAS, CASTAÑAS, CARDILLOS, TRIGUEROS, COLLEJAS...



Feria del Espárrago y la Tagarmina (Alconchel)

El mejor evento para conocer estos dos deliciosos productos y aprender a recolectarlos.



Jornadas Transfronterizas del Gurumelo (Vva. Fresno)

Un clásico ya de los eventos gastronómicos temáticos de la provincia: gurumelos a discreción.



Jornadas Micológicas (Monesterio)

Una cita de primera con la identificación, recolección y degustación de setas.

EN BUSCA DE LA MEJOR CERVEZA ARTESANA



ARTESANALMENTE BRUTAL

Los mejores eventos

- 1 **BADABEER**
Badajoz - Más de 100 variedades distintas de toda España. En abril.
- 2 **CERVEGARTE**
Villanueva de la Serena - En mayo. Música, catas, charlas...
- 3 **BUEY DE BIRRAS**
Cabeza del Buey - En octubre, cervezas y quesos de La Serena.
- 4 **CALAMONTE BEER**
Calamonte - En junio. Gastronomía, fotografía y mucha cerveza.
- 5 **DÍA DE LA CERVEZA ARTESANA**
Montijo - Música y cervezas artesana de Extremadura. En junio.
- 6 **FERIA DE LA CERVEZA ARTESANA**
Herrera del Duque - En mayo. Cervezas y artesanías medievales.

Y NUESTRO GRAN CAVA

Suave, afrutado y fresco

En la provincia de Badajoz también producimos cava: sí, sí, cava... y del bueno, que por algo nuestros productores están amparados por la Denominación de Origen Cava nacional.



BLONDE ALE, PORTER, PALE ALE, SAISON, STOUT, IPA...



COSAS DE LA CERVEZA ARTESANA



Fermentación

Con levadura se convierte el mosto en cerveza.



Ingredientes

Agua, malta de cebada o trigo, lúpulo y levadura.



Colores

Rubias, tostadas, doradas, cobrizas, negras, ambarinas...



Temperatura

Desde los 4° o 5° de una lager hasta los 14° de un stout.



UNA ODA AL DULCE CASERO

¿Casero o industrial? En Badajoz se apuesta desde hace siglos por el casero, el dulce tradicional. #Metoo

Lo que desayunan los superhéroes



BATMAN

Sus favoritas son las perrunillas.



SUPERMAN

Le pirran los pestiños y bollas.



CUANDO HACES POP, YA NO HAY STOP



Técula mécula



Pestiños



Perrunillas



Hornazos



Roscas y bollas

CUATRO PRODUCTOS PARA

Fueron los árabes los que legaron la receta. Ya en el s. XVII se tiene constancia de su elaboración en Castuera. Hoy se exporta a la UE, China o EE.UU.

Visita de obligado cumplimiento

El museo del Turrón de Castuera (en la imagen) es el mejor lugar para conocer este dulce tradicional.



TOP HQ



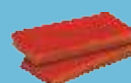
Duro de almendras



Blando de almendras



Chocolate con almendras



Yema tostada



TURRÓN, SIEMPRE de CASTUERA



PESCADO EN AGUA DULCE

Grandes embalses y peces, muchos peces: tenemos más de 20 especies nadando en nuestras aguas.

+ ¡Camarero, por favor, una de...!



AJO DE PECES



BOGAS ASADAS



ESCARA-PUCHE



TENCAS FRITAS



LOS MÁS BUSCADOS



Barbo



Black bass



Boga



Carpa



Lucio

RESUCITAR AL SÉPTIMO DÍA

La localidad de Aceuchal es un referente internacional de la producción y la exportación de ajo, además de un condimento un auténtico *espantaenfermedades*.

+ Elogio al ajo Aceuchal, sí o sí

El ajoblanco, sopas de ajo o una tostada de aceite y ajo son algunas de nuestras grandes propuestas.



4 CÓMO ESTAR EN EL AJO

PROPIEDADES

B1 y B2

Rico en antioxidantes



Reduce el colesterol



Antibiótico natural



Protege la piel



DE TAPAS



**Nos vamos de
tapas, pequeñas
dosis de felicidad
para compartir**

Turismo de tapeo:
POBLACIONES, RUTAS, FESTIVALES...



Las tapas están de moda y en Badajoz lo sabemos

La provincia cuenta con una oferta de primera línea para salir de tapeo. Aquí se sabe de esto y mucho. ¡Open your mind!

Localidades como Zafra, Llerena, Almendralejo, Villanueva de la Serena, Don Benito, Olivenza o Jerez de los Caballeros entre otras, y por supuesto Mérida y Badajoz, te sorprenderán con su oferta gastronómica y especialmente con su ambiente bullicioso y alegre. Y es que aquí ir de tapeo es mucho más que salir a comer; es solazarse y solearse, conversar, reírse con los amigos... y disfrutar de productos de una calidad excepcional.



Festival de la Tapa de Zafra
Más de una década lleva esta fiesta gastronómica celebrándose en marzo en la bella localidad de Zafra; hasta 25 establecimientos participan en el evento.



TAPAS PARA TODOS LOS PALADARES

Se suele creer que la palabra tapa proviene de la antigua costumbre de "tapar" el vaso de vino con un trozo de pan, de jamón o queso para evitar que cayeran en él moscas o mosquitos. En cualquier caso, la costumbre pacense de acompañar la bebida con pequeños bocados para paliar el hambre y potenciar su sabor se pierde en el tiempo, y hemos hecho de eso un arte que puedes disfrutar todo el año o en eventos concretos que te contamos a continuación.

Nosotros vamos a tapearr... ¿y tú?



Opinión de: **Juan Vargas (Sevilla)**
Ruta de la Tapa Mudéjar

Junto con unos amigos de Sevilla decidimos ir a la cercana Llerena a disfrutar de su Ruta de la tapa mudéjar. Y no defraudó, tapas de calidad con *ambientazo*.



1 Las tapas top premium ¡al lío!

Prueba de todo, pero no dejes ni por asomo de comer **jamón ibérico**, **queso de oveja** y buen **aceite de oliva virgen extra**; no te arrepentirás.



Bar de tapas en Fregenal de la Sierra

Algunas claves para elegir la mejor tapa y el mejor producto

- ➔ **Jamón ibérico:** las de jamón están cotizadas, aquí somos expertos ibéricos de bellota. Su degustación es obligada.
- ➔ **Queso de oveja:** aderezadas con mermelada, frutos secos o aceite de oliva son una auténtica delicia. ¡Beee beee...!
- ➔ **Aceite de oliva:** somos grandes productores de aceite. Su aplicación a las tapas era cuestión de tiempo.
- ➔ **Vino:** si a todas a estas tapas le sumas el vino D.O.P. Ribera del Guadiana la fiesta de la tapa está asegurada. ¡Viva el vino!



2 Pequeñas sí, ¡gracias!



Lo bueno de las tapas es que son pequeñas, asequibles y puedes probar muchas: te recomendamos pedir **variedad** y gustar un poco de todo.

Como cualquier otra manifestación gastronómica las tapas evolucionan. Puedes pedir las tradicionales, pero combinarlas con las de autor es lo más.

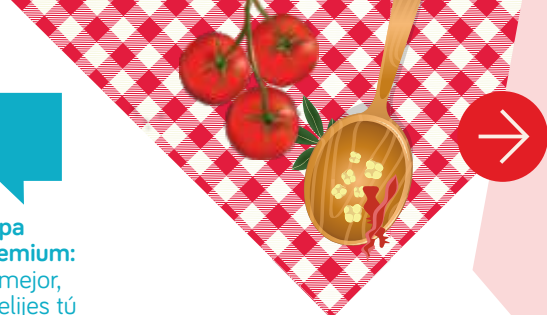


tapas de autor



3

Tapa Premium: la mejor, la eliges tú



Pescadooo, pescaíto frescooo!



Tapa de bacalao rebozado

No te engañes, Badajoz no tiene mar; pero los puertos andaluces y portugueses están muy cerca de aquí y existe una gran tradición de consumir sus **productos frescos**. Y por supuesto prueba el bacalao en todas sus formas: ¡lo más típico!



4

De noche o a mediodía ¡Oh my God!

Las tapas se toman a mediodía o por la noche; esto es importante, no esperes que te las ofrezcan en el desayuno o en la merienda. La técnica es sencilla, a **mediodía** o a la **hora de la cena** busca el mejor lugar para tapear, la lista es interminable. Opta por estar de pie o sentado y recita la frase mágica: "Camarero, la carta de tapas, por favor".



Utiliza las redes sociales como **Tripadvisor** o **Google Reseñas** para informarte de los mejores sitios para tapear.

Disponible en:



Déjate llevar y comparte

5

Rutas para tapear a tope

Ya te hemos dado las claves para tapear con sabrosura. Ahora te contamos el medallero de las rutas más visitadas en la provincia.

TOP 2 | LAS MÁS VISITADAS

1 Ruta de la Tapa Mudéjar de Llerena

En Llerena saben lo que hacen y lo del tapeo es cosa seria por aquí; a principios de abril al magnífico patrimonio mudéjar de la ciudad se le une este peculiar evento en forma de tapas. Premios y sorteos para los comensales que degusten las propuestas, con unos precios más que asequibles, de los distintos distritos de la localidad.



2 Ruta de la Tapa Cofrade de Almendralejo

Bacalao a la sacristía, con nata pimentón y patatas panaderas; la Pasión de escabeche, con pescado y verdura; o tostada de Cuaresma, con atún y cuatro quesos son algunas de las originales tapas que se ofrecen, a precios muy populares, en este evento que es el pistoletazo de salida de la Semana Santa de Almendralejo.

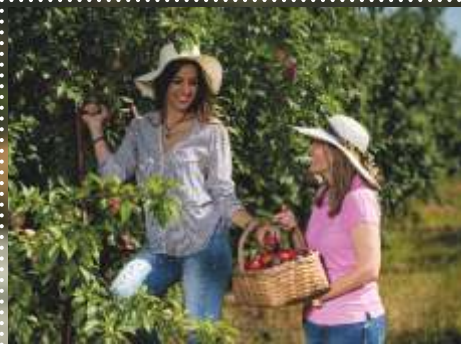


GASTRONOMÍA

RAYANA

En la línea entre
el Alentejo y
Badajoz todo
fluye

La última frontera:
RUTAS, PLATOS, EVENTOS, EXPERIENCIAS...



Corren nuevos tiempos en la antigua frontera

La Raya siempre fue permeable al mestizaje, muy sabroso cuando fusiona la cocina alentejana y la pacense

La Raya. Así llamamos a la frontera entre Extremadura y Portugal: un territorio con personalidad propia que entre la provincia de Badajoz y el Alentejo viene, en buena parte, determinado por el río Guadiana, frontera natural que hoy más que nunca es cauce de encuentros y espacio compartido. Naturaleza, agua, cultura, magníficos productos y una gastronomía diferente te esperan aquí. *Bem-vindo!*

>
¡Está pasando, compañeros!
En La Raya se viene
a disfrutar y a comer bien



Feria Transfronteriza de Oficios y Tradiciones
En Valencia del Mombuey: degustación de caldereta de garrino, maridaje de vinos, showcooking, miel, talleres y mucho más.



LOS SABORES DE LA RAYA

N

San Vicente de Alcántara

El buche de cerdo con berzas es lo más. También una interesante adaptación del *ajilimójoli*.

La Codosera

La caldereta de setas y el postre de serradura son apuestas seguras si pasas por aquí.

Badajoz

Marisco y bacalao dorado (o *bacalhau à brás*) portugueses son obligatorios.

Olivenza

La fariñera (embutido de cerdo con harina de trigo) y, como no, la *técula mécula* como estrella.

Cheles

Dos grandes apuestas: la *sorda* de habas y un *engazpachado* de peces de río.

Villanueva del Fresno

De febrero a abril, los gurumelos (*Amanita ponderosa*). ¡Qué la cesta te acompañe, amigo!

Valencia del Mombuey

Productos silvestres de temporada como setas o espárragos trigueros y caldereta de *guarrino*.

Oliva de la Frontera

S



10.300 hectáreas de dehesa comunal dan para mucho, especialmente de cerdo ibérico.

Paradas con sabores

De norte a sur o de sur a norte, te contamos algunos de los sabores más representativos de las localidades pacenses de la Raya.



Son muchas las localidades rayanas de la provincia, destacando Olivenza como Conjunto Histórico.

Olivenza fue villa portuguesa desde 1297 hasta 1801, cuando volvió a manos españolas tras la Guerra de las Naranjas, encarnando así la esencia misma de lo rayano. Sus peculiaridades saltan a la vista en calles e iglesias, pero ninguna tan conocida como la *técula mécula*, ese dulce cuya receta secreta cuentan que apareció en un viejo baúl.



ESPECIAL EVENTOS

La importancia de llamarse... La Raya

Feria Rayana / Raiana (La Codosera)

Artesanía, gastronomía, catas, música, rutas, exposiciones y folclore en la localidad rayana de La Codosera.

Olivenzia, degusta el medievo (Olivenza)

Historia y gastronomía se dan la mano en este evento: mercado medieval rayano, ruta de la tapa medieval, catas, etc.

Jornadas transfronterizas del Gurumelo (Vva. del Fresno)

Showcooking, catas, charlas, mercado y gurumelos (en la imagen) en estas jornadas con más de una década de historia.



¿CÓMO VAS DE TIEMPO LIBRE?

Patrimonio

Olivenza es espectacular, también el castillo de Alconchel. Y siempre puedes darte una vuelta por Portugal.

Naturaleza activa

El lago de Alqueva tiene todo lo que puedes esperar: zonas de baño, paseos en barco, kayak, vela...

Ornitología

Toda la Raya es perfecta para practicar el *birding*: acuáticas, esteparias y grandes rapaces.



Menús de temporada

TOP FOOD TRENDS · 100% elaboraciones de origen local



Comida saludable



Productos sostenibles



Productos con D.O.P. e I.G.P.



Comida tradicional slow



Minerales, proteínas y vitaminas



Ingredientes naturales



Repostería artesanal

OTOÑO

PARA COMPARTIR

Carpaccio de huevo de rey
Ensalada de conejo encebollao
Queso de La Serena (D.O.P.)

Amanita cesárea de la sierra de San Pedro.

STARTERS

Con patatas paja y huevo (bacalhau)

Patatas aborregás
Arroz con liebre
Bacalao dorado

Plato típico de antiguos pastores: patatas, ajo, aceite, pimentón y sal

Guiso tradicional con vísceras de cordero

PRINCIPALES

Chanfaina
Frite extremeño (I.G.P. Corderex)
Ajo de peces

Guiso de peces de río con ajos, migas, aceite y vinagre

PARA GALGOS*

Postre de serradura
Bollo turco

Dulce de almendras de Jerez de los Caballeros



INVIERNO

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico (D.O.P.)
Tortilla de patatas
Lomo ibérico de bellota

La originaria se inventó en Uva, de la Serena

PRIMEROS

Típica de Aceuchal. El cerdo domina este caldo

Sopa de antruego
Migas pacenses
Col de manzana

SEGUNDOS

Estómago del cerdo relleno de diferentes piezas de carne. Plato único

Solomillo de retinto
Buche con berzas
Potaje de bacalao

De I.G.P. Tórnera de Extremadura

POSTRE

Técula mécula
Torrijas

La original, la de Olivenza



Prueba nuestros menús degustación y conoce Badajoz por la boca. 100% elaboraciones de origen local.

¿Sería posible recoger toda la diversidad gastronómica de la provincia más grande de España y meterla en cuatro menús de temporada? Como somos atrevidos nos hemos propuesto intentarlo y este es el resultado; garantizamos que al menos hemos incluido todo lo que nos gusta a nosotros.



Mejor combinalos con...
Vinos Ribera del Guadiana, siempre. Y como no, con jamón ibérico.

Porque comer bien tiene premio



PRIMAVERA

PARA PICAR

Jamón ibérico (D.O.P. Dehesa de Extremadura)
Criadillas de tierra
Buñuelos de bacalao

Seta recolectada bajo tierra (Torfecia arenaria)

De peces de río a la brasa

PRIMER ACTO

Escarapuche de Peloche
Revuelto de espárragos trigueros
Alubias con gurumelos

Amanita penderosa de temporada

SEGUNDO ACTO

Caldereta de cordero (I.G.P. Corderex)
Arroz, patatas y bacalao
Lagarto ibérico

Pieza magra de cerdo ibérico, no el reptil

SWEET SWEET

Repápalos con leche
Pestiños

Dulce tradicional de harina y miel



VERANO

PARA ABRIR BOCA

Tomate "sajao" con sal y aceite (D.O.P. Monterrubio)
Caracoles picantes
Tabla de ibéricos

Con su tomate, huevo duro y jamón ibérico

Ensalada de pimientos morrones asados

AL ATAQUE

Gazpacho machado
Zorongollo

Escarapuche de peces

Paleta de borrego con cardos y alcachofas

Con peces del Guadiana

LO MOMIO*

Cardincha de paleta (I.G.P. Corderex)
Arroz de cangrejo de Orellana
Secreto ibérico a la brasa

Pieza jugosa del cerdo

PORQUE YO LO VALGO

Sandía o melón de Tierra de Barros
Fruta de las vegas del Guadiana



FIESTAS Y EVENTOS

GASTRONÓMICOS

Decide bien los
filtros porque
aquí todo es
instagrameable

Suscríbete a nuestros eventos:
FIESTAS, FERIAS, PRODUCTOS, EXPERIENCIAS, AGENDA...



¡Pues sí, compañeros! He cambiado mi outfit para ofrecer os el gran evento gastronómico mundial: el día del queso.



Día del Queso (Castuera)

Un evento para los amantes del mejor queso, el de La Serena, claro. Pura oveja merina pacense.



Antología de eventos 'Premium'

Badajoz juega en otra liga. A cada producto le hemos montado una fiesta: jamón, queso, vino, tortilla de patatas... ¡Ya estás tardando!

Aquí la feria de la gastronomía no para, con eventos y fiestas a cascoporro. Da igual que seas intolerante a la lactosa, vegano, celíaco o hipertenso. Sabemos adaptarnos, por ello hemos seleccionado las TOP 4K, aquellas que mantendrán tu *lifestyle* en clave *healthy*. Podrás optar por el jamón si eres un clásico, el vino si te gusta los taninos equilibrados, el queso como comodín o tapas variadas si lo quieres todo.
*¡Cadacé!**





FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL

Son eventos con una identidad muy marcada. Por algo se les ha otorgado la etiqueta de *Fiestas de Interés Turístico Regional*. Gastronomía, productos, algarabía y buen yantar. ¡Sacadme de aquí, por favor!

1 Fiesta de la matanza tradicional (Llerena)

Ha sido la última en llegar a esta categoría, pero no la menos importante. Levanta bien la mano en la plaza de España porque continuamente pasan productos (salchichón, chorizo...), platos de degustación relacionados con el cerdo ibérico y dulces típicos. ¡Sí, por favor, aquí! Yeah.

No seas tímido. Levanta la mano con soltura y espera a que los platos vayan en tu dirección.



En directo desde **Monesterio** acabamos de localizar a estas chicas que se dirigen a la fiesta del jamón.
 - ¿Por qué este evento y no otros?
 - ¡Lo dices en serio! Aquí esta la auténtica fiesta y el mejor jamón ibérico interplanetario.
 - Más claro imposible. Me han dejado en mi sitio.



2 Día del Jamón (Monesterio)

En el Día del Jamón de Monesterio, a principios de septiembre, te encontrarás con los siguientes **protagonistas**. Si sabes distribuirlos, posiblemente tengas tu día perfecto. ¡Larga vida al jamón!



EL CORTADOR PREMIUM

Posiblemente no tenga esa mirada cautivadora, pero su amistad te dará *likes* a saca.



EL JAMÓN, FALTARÍA MÁS

No te va a fallar, es tu amigo más fiel. Y además de Monesterio, 100% Full Quality.



EL CAMARERO FIEL

Ese gesto indicará que estás en plena sintonía con él. Ya estás cerca de la última pantalla.



EL PÚBLICO ENTREGADO

Si hay algo asegurado es el público, si logras dejarte llevar el éxito está asegurado.



3 La Chanfaina (Fuente de Cantos)

El último domingo de abril se celebra una de las fiestas con más solera en la provincia, la *chanfaina*, un guiso tradicional con el cordero como protagonista. Prepara la cuchara y húndela bien en el caldero. ¡Riiiiico!



DESTINOS TOP CERCANOS

Si tienes tiempo no te olvides seguir esta lista.

1

MINA LA JAYONA

Fuente del Arco

Para bajar bien la comida de Llerena esta es tu visita.

2

MUSEO DEL JAMÓN

Monesterio

Una buena idea para completar tu Día del Jamón

3

CASA MUSEO DE ZURBARÁN

Fuente de Cantos

Imprescindible para conocer al genial pintor extremeño.



ESPECIAL TENDENCIAS

Los mejores eventos para tragaldabas

Además de fiestas de interés turístico, te hemos seleccionado los diez mejores eventos gastronómicos de la provincia. Si quieres jamón tendrás jamón, también aceite, espárragos, tapas, vino, cerveza o tortillas de patata a tutiplén. Ahora, cierra los ojos y piensa otra vez en Badajoz: ¿sigues viendo solo dehesas?



NUESTROS EVENTOS DEL COMER:

EscapismoTube te ofrece un torpedo de playlist para que sepas donde elegir.

EVENTO DESTACADO



PRIMAVERA ENOGASTRONÓMICA

Rutas, catas, visitas a bodegas y cava... Todo es posible en primavera en la ruta del vino Ribera del Guadiana.



FERIA DE LA TORTILLA DE PATATA

VVA. DE LA SERENA · Sí, amigos, aquí se inventó la tortilla de patata. Y no es guasa, está absolutamente documentado.



JORNADAS TRANSFRONTERIZAS DEL GURUMELO

VVA. DEL FRESNO · El gurumelo (*Amanita ponderosa*) es la estrella absoluta de este fin de semana lleno de gastronomía.



SALÓN DEL VINO Y LA ACEITUNA

ALMENDRALEJO · Evento profesional en el que se dan cita bodegas, cooperativas, aceituneras y público especializado.



FERIA DEL ESPÁRRAGO Y LA TAGARNINA

ALCONCHEL · Salidas al campo a recolectar, mercado, catas, showcooking, degustaciones, talleres... ¡y todo silvestre!



SALÓN DEL JAMÓN

JEREZ DE LOS CABALLEROS · Degustaciones, charlas, jornadas técnicas, investigación... 100% jamón ibérico.



GASTROMÚSICA

VFCA. BARROS · Cena musical en la plaza de toros de Villafranca de los Barros durante la Fiesta de la Vendimia.



CERVEGARTE

VVA. DE LA SERENA · Un sarao en toda regla, con cerveza artesana a discreción y música para bailar.



OLIVENTIA, DEGUSTA EL MEDIEVO

OLIVENZA · Gastronomía medieval, catas de vino, cerveza artesanal y queso, cata sensorial evolutiva del chocolate, etc.



LLERENA, MONUMENTO GASTRONÓMICO

LLERENA · Patios y rincones singulares de Llerena acogen cenas al aire libre con menús especiales para la ocasión.



MUSEOS

GASTRONÓMICOS

**Centros
imprescindibles
para amantes del
buen yantar**

4 museos, 4 joyas gastronómicas:
CENTROS, PRODUCTOS, CONTENIDOS, EXPERIENCIAS...



Cuatro formas perfectas para doctorarse

Museos saludables y de éxito ordenados alfabéticamente: aceite, jamón, turrón y vino. Repite conmigo: 'De este año no pasa'

Son los cuatros grandes museos gastronómicos de la provincia. Si los visitas podrás obtener el doctorado a la **Excelencia Gastronómica** provincial. ¡Ahí es nada! Con ellos aprenderás el noble arte de cortar y comer jamón, a distinguir un aceite de oliva virgen extra, las claves para comer turrón del duro o a beber un auténtico Ribera del Guadiana. ¡Así de fácil!

> ¡Por supuesto Anne!
En los museos gastronómicos de la provincia de Badajoz se aprende y después se come.



Museo del Jamón (Monesterio)

¿Quién no querría tener un jamón en su vida? Pues en este centro te explicamos su historia, hábitat del cerdo, proceso de elaboración, etiquetas o curiosidades. ¡Sí, sí, pasen y vean!



Museo del Aceite

+ ¡Venga! Facilito please:



INFORMACIÓN: tres plantas que recogen el origen y los procesos del aceite.



LOCALIZACIÓN:

Monterrubio de la Serena
Parque Las Lagunillas, s/n
Tel. +34 924 019 336



EL DATO: su inauguración fue en 2007 y forma parte de los museos de identidad.



VISITAS TOP CERCANAS:

Cancho Roano y dístilo en Zalamea de la Serena, dolmen y castillo de Magacela, Museo del Turrón de Castuera.

La D.O.P. Monterrubio de la Serena ya es motivo suficiente para su visita. Puedes comprobarlo.



Museo del Turrón

+ Para el niño y la niña:



INFORMACIÓN: historia, elaboración y objetos de la tradición turrонера de la localidad.



LOCALIZACIÓN:

Castuera
Calle Huertos, 46
Tel. +34 924 760 328



LA JOYITA: se muestra una antigua caseta de venta (con motor antiguo).



VISITAS TOP CERCANAS:

Castillo de Puebla de Alcocer, playa de Orellana, y Cancho Roano y dístilo de Zalamea de la Serena.

Los turrones de Castuera no son los más caros del mundo, pero sí posiblemente los mejores.



Cómo distinguir un buen jamón, curiosidades, la dehesa, procesos de elaboración... ¡Really good!



Museo del Jamón

+ Sí sí, hasta los andares:



INFORMACIÓN: todo lo relacionado con el jamón, el cerdo y la dehesa.



LOCALIZACIÓN:

Monasterio (Campiña Sur)
Paseo de Extremadura, 314
Tel. +34 924 516 737



UN SECRETO: dan tickets descuentos para los bares de la localidad.



VISITAS TOP CERCANAS:

Mina La Jayona (Fuente del Arco), Monasterio de Tentudía y Conjunto Histórico de Llerena.

Museo de las Ciencias del Vino

+ El checklist del museo:



INFORMACIÓN: historia, etnografía y procesos en la cultura del vino de la región.



LOCALIZACIÓN:

Almendralejo
Calle Rubí, s/n
Tel. +34 924 667 852



UN RINCÓN: el jardín de viñas y la exposición permanente son básicos.



VISITAS TOP CERCANAS:

Museo Etnográfico (Villafranca de los Barros), bodegas de Tierra de Barros y Conjuntos Históricos de Zafra, Feria y Burguillos del Cerro.

Todo lo que puede enseñarte el vino se encuentra aquí. Un centro de referencia capital.



10 EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Es hora de que muevas la cuchara con sabrosura porque hemos elaborado para ti un torpedito de lista. Pues sí, así de fácil: **diez experiencias gastronómicas** para que hagas ¡mmm...! todo el rato. Además puedes combinarlas como quieras u ordenarlas de la A la Z.

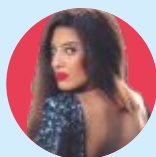
NUESTROS MODELOS FOTOGRÁFICOS PACENSES TE CUENTAN SUS MEJORES EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



Breno Fernandes
"Imprescindible es ir con mis amigos al Día del Jamón de Monesterio. Lo más de lo más"



Ángela Gago
"Si tengo que quedarme con uno sería Cervegarte, en Vva. de la Serena. Brutal"



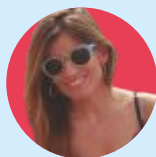
Nerea Pérez
"Yo apostaría por los desayunos en el claustro del Parador de Zafra. Un sitio espectacular"



Nuria Cuadrado
"Me quedo con los atardeceres en el embalse de Orellana. Chiringuitos, música y cervecita"



Alfonso Puerto
"La fiesta de la Vendimia en Vfca. de los Barros, sin duda. Buen ambiente, tapas y vino"



Piedad Ramos
"Las cañas a mediodía en Almendralejo deberían ser Fiestas de Interés Internacional"



¡Pues venga, ahora te toca a ti! Cuéntanos cuál ha sido tu mejor experiencia gastronómica en la provincia. Utiliza el hashtag **#EscapismoBadajoz**

1 Elige siempre jamón

Tenemos el hábitat perfecto (la dehesa), la super raza porcina HQ, una **D.O.P. Dehesa de Extremadura** que es un primor, los mejores profesionales, museos de referencia e incluso fiestas que le rinden tributo, como el Día del Jamón de Monesterio. Crea tu propia "ham session" y disfruta del auténtico jamón ibérico de Badajoz. *Be ham, my friend!*



2 Díselo con productos de Badajoz

Algunas personas utilizan flores, el champagne o incluso diamantes para una ocasión especial. En Badajoz apostamos por algo más sostenible con el medio ambiente: regala siempre jamón **D.O.P. Dehesa de Extremadura**, queso de la **D.O.P. Queso de La Serena**, aceite **D.O.P. Aceite Monterrubio** o vino **D.O.P. Ribera del Guadiana**, entre otros. Así, sin más.

3 Tapea en los Conjuntos Históricos



Allá donde vayas habrá una tapa

esperándote en la provincia. Pero si quieres unir patrimonio y gastronomía en pequeñas dosis te proponemos **12 Conjuntos Históricos**. Apunta: Alburquerque, Azuaga, Burguillos del Cerro, Feria, Fregenal de la Sierra, Fuente del Maestre, Jerez de los Caballeros, Llerena, Magacela, Mérida, Olivenza y Zafra.



4

4/5 piezas al día

Universidades como Massachusetts o Wichita están de acuerdo: **aportan vitaminas esenciales, minerales y fibra para facilitar la digestión.** ¡Apunta, apunta! Melocotón y pera por la mañana; ciruelas y albaricoques por la tarde. ¿Fruta de la provincia de Badajoz? Por favor, faltaría más.



6

Desayuno con tostadas

Nuestros desayunos deberían ser Patrimonio de la Humanidad. ¿Por qué? Tenemos los mejores productos y una cultura *BreakfastSlow* muy TOP. La variedad es amplia. Puedes optar por los grandes clásicos: **tostadas de cachuela, caldillo o manteca colorá, aceite, jamón o también tomate.** Y un rey indiscutible, las **migas.** *Good breakfasts, Good products, Good times!*



7

Vete de campo

La brisa de la dehesa, unas cervecitas y **nuestras carnes (a la brasa, por ejemplo), caldereta (imagen) o migas.** Venga, toca poner la *playlist* de moda. *¡Si esto no es vida, yo ya no sé!*



8

Ven a la Primavera Enogastronómica

No es un pájaro, no es un avión, es... la Primavera Enogastronómica. Una iniciativa de la **Ruta del Vino Ribera del Guadiana** donde con el vino por bandera podrás realizar actividades como **catas, visitas a bodegas y viñedos, paseos en globo, visitas culturales, talleres de corte de jamón, pisado de uvas...**



9

Para foodies

Toma nota, te proponemos cuatro actividades *only foodies.* Por la mañana **safari por la dehesa** y después **elaboración de nuestro propio queso.** Y por la tarde **tratamiento de vinoterapia** y terminamos con un **concierto de música en un viñado.**



10

Visita un mercado

Te encontrarás de dos tipos: los tradicionales **mercados de abastos** y los **mercadillos.** En cualquiera de ellos podrás hacerte con productos locales y de temporada. Otra alternativa son las cada vez más habituales tiendas gourmet o de productos ecológicos. ¡Opciones para dar y tomar!





DIRECTORIO / OFICINAS DE TURISMO

Alange
C. Trinidad, 19
Tel. 924 365 219 / Fax. 924 365 039
turismo@alange.es
www.alange.es

Alburquerque
Plaza España, s/n
Tel. 924 401 202 / Fax. 924 401 202
turismo@alburquerque.es
www.alburquerque.es

Almendralejo
Plaza de la Iglesia, 16
Tel. 924 666 967 / Fax. 924 677 557
turismo@almendralejo.es
www.almendralejo.es

Azuaga (Casa de la Cultura)
Plaza de la Merced, 12
Tel. 924 137 838 / Fax. 924 137 838
ot@azuaga.badajoz.es
www.azuaga.es

Badajoz
Pasaje de San Juan, s/n
Tel. 924 224 981 / Fax. 924 21 02 32
turismo@aytobadajoz.es
www.turismobadajoz.es

Badajoz - C.I.T.A.V. (Centro de Información
Turística y Acogida de Visitantes)
Plaza de San José, 18
Tel. 924 201 369 / Fax. 924 239 798
casasmudejares@aytobadajoz.es

Don Benito
Plaza del Museo s/n
Tel. 924 808 084 / Fax. 924 805 350
turismo@donbenito.es
www.donbenito.org

Feria
C. José de la Concha, 13
Tel. 924 694 111 / Fax. 924 694 114
oficinaturismoferia@hotmail.com
www.feria.es

Fregenal de la Sierra
C. El Rollo, 1
Tel. 924 700 000 / Fax. 924 700 383
turismo@fregenaldelasierra.es
www.fregenaldelasierra.es

Fuentes de León
Plaza de España, 3
Tel. 924 724 174 / Fax. 924 724 161
turismo@fuentesdeleon.es
www.fuentesdeleon.es

Herrera del Duque
C. La Feria, 59 / Tel. 924 642 214
oficinaturismo@herreradelduque.es
www.herreradelduque.com

Higuera la Real
C. Fuente, 12
Tel. 924 723 328 / Fax. 924 727 130
turismo@higueralareal.gob.es
www.higuerareal.org

Hornachos
C. Felipe Trigo, 1 (Casa de la Cultura)
Tel. 924 533 533 / Fax. 924 533 607
turismo@hornachos.es / www.hornachos.es

Jerez de los Caballeros
Conventual de San Agustín
Plaza de San Agustín, 1
Tel. 924 730 372 / Fax. 924 750 204
turismo@jerezcaballeros.es
www.jerezcaballeros.es

Llerena
C. Aurora, 2
Tel. 924 870 551 / Fax. 924 870 388
oficinaturismo@llerena.org / www.llerena.org

Los Santos de Maimona
Plaza de España, 9
Tel. y Fax. 924 544 801
oficinaturismo@lossantosdemaimona.org
www.lossantosdemaimona.com

Mancom. de La Serena (Castuera)
Plaza de España, s/n
Tel. 924 773 817 / Fax. 924 760 635
oitserena@laserena.org / www.laserena.org

Mancomunidad de La Serena
(Zalamea de la Serena)
Hermanas de la Cruz, s/n
Tel. 690 665 880
turismo@zalamea.com / www.laserena.org

Medellín
Plaza de Hernán Cortes, s/n
Tel. 924 822 438 / Fax. 924 822 658
oficinaturismo@medellin.es

www.medellin.es
Mérida
Oficina de Turismo del Teatro Romano
Paseo J. Álvarez Sáenz de Buruaga, s/n
Tel. 924 330 722
info@turismomerida.org
www.turismomerida.org

Mérida
Oficina de Turismo Puerta de la Villa
C. Santa Eulalia, 62
Tel. 924 380 191
infomerida@turismomerida.org
www.turismomerida.org

Monesterio
Paseo de Extremadura, 314
Tel. 924 516 737 / Fax. 924 516 061
oitmonesterio@gmail.com
www.monesterio.es

Olivenza
Plaza de Santa María del Castillo, 15
Tel. y Fax. 924 490 151
turismo@ayuntamientodeolivenza.com
www.ayuntamientodeolivenza.com

Segura de León
C. Castillo, 1
Tel. 924 703 011 / Fax. 924 703 109
turismoycultura@seguradeleon.es
www.seguradeleon.es

Talarrubias
Ctra. N-430 Km. 167 (frente al camping)
Tel. 924 631 151 / oit_talarrubias@outlook.es
www.talarrubias.net

Villafranca de los Barros
Plaza de España, 11
Tel. y fax. 924 520 835
turismo@villafrancadelosbarros.es
www.villafrancadelosbarros.es

Villanueva de la Serena
Plaza de España, 1 (Ayto.)
Tel. 924 846 010 / Fax. 924 843 529
oficinaturismo@villanuevadelaserena.es
www.villanuevadelaserena.es

Zafra
Plaza de España, s/n
Tel. 924 551 036
turismo@zafra.es
www.visitazafra.com

PROVINCIA DE BADAJOZ
MIDESTINO



**TURISMO Y
TAUROMAQUIA**

DIPUTACIÓN DE BADAJOZ



PRACTICA EL ESCAPISMO EN LA PROVINCIA DE BADAJOZ

> turismo.badajoz.es



**TURISMO Y
TAUROMAQUIA**
DIPUTACIÓN DE BADAJOZ

