

# ■ Catálogo de productores agroalimentarios y artesanía



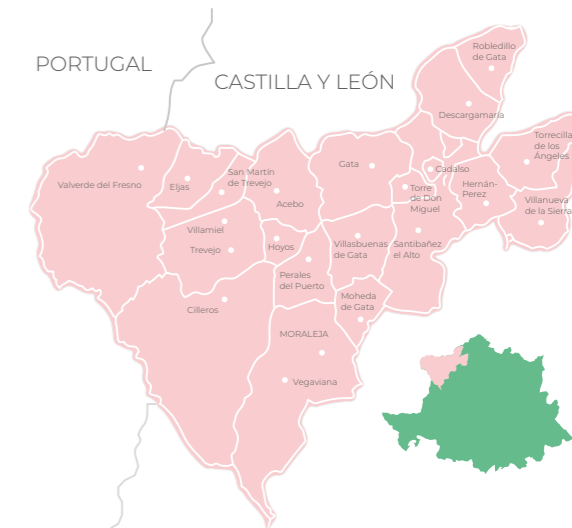
**Sierra de Gata**



La Sierra de Gata se sitúa en la zona septentrional de la provincia de Cáceres, extendiéndose entre la frontera portuguesa y la vecina comarca de Las Hurdes, lindando al norte con la provincia de Salamanca. Geográficamente es la continuación de la Sierra de la Malcata en en Portugal, siendo ambas áreas de gran valor natural y cultural.

En la Sierra de Gata se desarrollan numerosas producciones artesanales y agroalimentarias, muchas de ellas con una larga trayectoria histórica y enorme arraigo en la cultura y tradición de los pueblos que forman la comarca. La importancia que tienen estas actividades en la economía social es fundamental para comprender el carácter de resistencia de estos pueblos, que sostienen una importante población activa en tiempos de abandono del mundo rural.

En este catálogo encontrarán una amplia representación de empresas productoras agroalimentarias y de personas artesanas. Un complemento ideal para lo que pueden descubrir al pasear por cada una de las bellas localidades de la Sierra de Gata: auténticos tesoros de la tradición local, ocultos en bodegas, huertos y talleres, que, en ocasiones especiales, les son revelados a aquellas personas que las visitan de forma paciente, observadora y respetuosa con sus gentes y su entorno.



Y para finalizar, qué mejor que invitarles a conocer las diferentes celebraciones gastronómicas de la comarca con una agenda de las más destacadas, y abrirles el deseo de probar sus exquisiteces culinarias, con tres recetas tradicionales.

Ya solo les queda venir y descubrir la oferta gastronómica y artesana de la Sierra de Gata. ¡Anímense, les esperamos!

Edición: DIPUTACIÓN DE CÁCERES

[www.turismocaceres.org](http://www.turismocaceres.org)

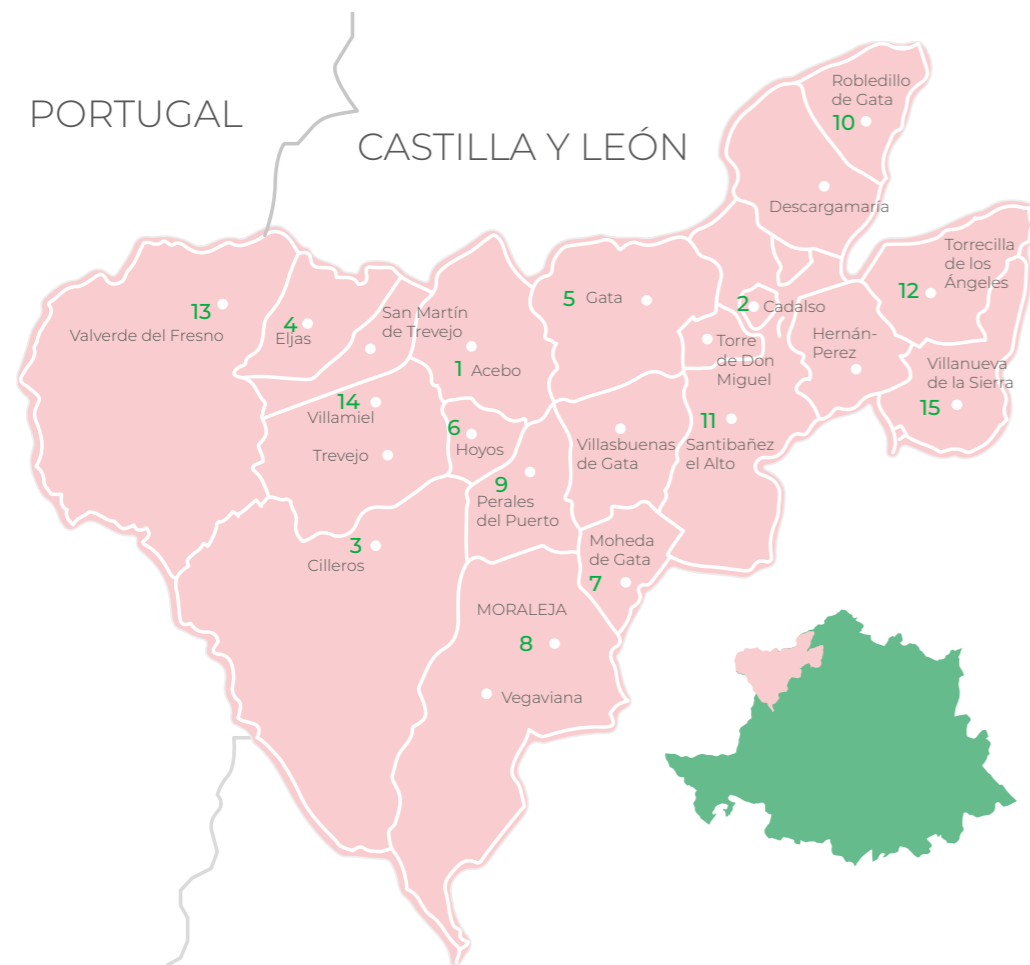
Coordinación y contenidos: +magín

Diseño y maquetación: c2o Comunicación

Imágenes: +magín, Alvarado Producciones, empresas productoras y Nicolás Yazigi (pág. 79)

Este catálogo pertenece a las acciones previstas dentro del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata-Las Hurdes «100% cultura e identidad y ecoturismo», financiado por los fondos Next-GenerationEU de la Unión Europea, a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

# Catálogo Agroalimentario



## Catálogo Agroalimentario Orden alfabético de municipios

1.	Acebo	Espirulina.
2.	Cadalso	Queso.
3.	Cilleros	Aceite. Miel. Pan. Vino.
4.	Eljas	Aceite. Aceitunas.
5.	Gata	Aceite.
6.	Hoyos	Queso.
7.	La Moheda de Gata	Conservas vegetales.
8.	Moraleja	Aceitunas. Conservas vegetales. Frutos silvestres. Vacuno.
9.	Perales del Puerto	Aceite. Queso.
10.	Robledillo de Gata	Aceite. Vino.
11.	Santibáñez el Alto	Aceitunas.
12.	Torrecilla de los Ángeles	Miel.
13.	Valverde del Fresno	Aceite. Frutos silvestres. Miel.
14.	Villamiel	Aceite. Conservas vegetales. Miel. Vino.
15.	Villanueva de la Sierra	Aceite.



# ÍNDICE

## Por Categorías



12

**Aceite y  
aceitunas**



25

**Carnes y  
embutidos**



26

**Espirulina**



27

**Frutos silvestres y  
conservas vegetales**



34

**Miel y polen**



40

**Pan y dulces**



41

**Quesos**



44

**Vino**



50

**Artes gráficas**



53

**Bisutería y joyería**



58

**Bolillos, moda y  
confección**



62

**Cosmética**



63

**Cuero**



66

**Forja**



68

**Madera y corcho**



70

**Velas**





# **Empresas y productores agroalimentarios**



### Empresa

La Almazara Extremeña somos una empresa de carácter familiar, en la que prácticamente toda la producción se extrae de la recolección del fruto de nuestros propios olivos, que es seleccionado en su grado óptimo de maduración para conseguir siempre los mejores aceites.

## Aceite GATA OLIVA

### Producto

Nuestros aceites Gata Oliva se elaboran a partir de la variedad manzanilla cacereña, prácticamente la única existente en la comarca de Sierra de Gata. Su fruto es un exquisito manjar de mesa por su fino sabor y presencia. De él se extraen unos aceites de color amarillo oro brillante, de un intenso aroma afrutado, con ausencia de amargor y un ligero picante, características que diferencian nuestro aceite del panorama general de este producto.

### Cilleros



📍 Plaza Pozo de las Eras, 6

🌐 [www.gata-oliva.com](http://www.gata-oliva.com)

📞 +34 927 512 131 / +34 637 329 986



## Aceite ALMAZARA AS PONTIS



### Empresa

Almazara As Pontis es una empresa familiar situada en Eljas que comenzó su andadura en noviembre de 2008, con el objetivo claro de elaborar un aceite de oliva virgen extra de excelente calidad. Pero no sólo esto, además se propuso que todas las actividades seguidas durante el proceso de producción respetasen el medio ambiente.

Dedicada a la producción de su propia marca de aceite de oliva virgen extra, Vieiru, y ofreciendo el servicio de molturación y envasado, As Pontis ha conseguido en muy poco tiempo ser una de las almazaras más avanzadas tecnológicamente de España y la más avanzada de Extremadura.

Nuestros objetivos son elaborar un aceite de oliva virgen extra de excelente calidad bajo nuestra marca Vieiru, respetar el medio ambiente y apoyar al desarrollo rural de nuestra comarca.

### Producto

Para elaborar nuestro AOVE únicamente utilizamos la variedad autóctona manzanilla cacereña. Mediante el proceso de extracción en frío en muy pocas horas desde su recogida, logramos obtener nuestro AOVE convencional, ecológico y una amplia gama de aromatizados, reconocidos con más de 200 premios internacionales.

### Eljas

📍 Ctra. Valverde-Hervás, km 18

🌐 [www.aspontis.com](http://www.aspontis.com)

📞 +34 927 510 714

📌 /aspontisalmazara    ✖ AS\_PONTIS    📷 /as\_pontis





### Empresa

La tradición familiar se remonta a principios de 1980, con la comercialización de la aceituna manzanilla cacereña como aceituna de mesa por sus inigualables propiedades para este consumo.

El devenir de los años y las crecientes ventas nos llevó a constituir en 2001 Plasoliva, en el municipio de Eljas, en la Sierra de Gata. Hoy en día es nuestro buque insignia para el envasado y la comercialización de aceituna de mesa destinada a nuestros clientes alrededor del mundo.

### Eljas

 Crta. San Martín Trevejo-Eljas, km 2

 [www.plasoliva.com](http://www.plasoliva.com)

 +34 927 513 179

## Aceitunas

# PLASOLIVA

### Producto

Envasamos a partir de la mejor materia prima, la aceituna cacereña de máxima calidad, seleccionada cuidadosamente por nosotros, y cultivada en las privilegiadas serranías de nuestros productores.

Disponemos de una amplia gama de elaboraciones: aceituna entera, deshuesada, rellena, en rodajas...; presentadas en diversos tamaños de envase, para que elija el que mejor se adapte a sus necesidades.



## Aceite

# LA ALMAZARA TRADICIONAL

### Empresa

La Almazara Tradicional es una empresa familiar fundada en abril de 2014, ubicada en el pueblo de Gata. Fue creada a partir de la ilusión de cuatro socios, para aportar beneficio a la zona y dar vida al olivar de sierra y a sus habitantes.

Con tan sólo un año de vida, La Almazara Tradicional, utilizando los recursos de la zona, crea su aceite de oliva virgen extra.

### Producto

Fabricamos nuestro AOVE con las variedades de la zona, con aceitunas recogidas en su punto óptimo de madurez, mediante procesos mecánicos de prensado en frío y en menos de 24 horas desde su


recolección, para preservar todas sus cualidades y obtener un producto de calidad extraordinaria.

Manzanilla cacereña: aceite procedente de olivos de sierra, con aromas intensos a plátano verde, manzana verde, lima; muy fresco en boca, dulce y muy equilibrado en amargor y picor. Monovarietal.


Picual Extremeño: con aromas intensos a hierba verde recién cortada, tomatera, alcachofa; intenso en boca, pero agradable a su vez, fresco y con un amargor y picor típico del picual extremeño. Monovarietal.

Nuestro Coupage: uniendo lo mejor de nuestros aceites elaboramos esta joya de aceite de oliva virgen extra, un aceite que lo tiene todo para todos los gustos, por eso lo hace único en su género.

### Gata

 Ctra. de Gata, km 7. pol 23. parcela 304

 [www.laalmazaratradicional.com](http://www.laalmazaratradicional.com)

 +34 670 279 424 / +34 638 656 735







entera



ESPECIAL PICOTEADO  
TAPAS

### Empresa

La familia Merino inició la actividad industrial de aderezo y venta de aceitunas en el año 1950. Sus aceitunas verdes cocidas y tipo Campo Real, elaboradas en Extremadura, tenían como mercado de destino la capital española. Desde sus almacenes situados en el centro de Madrid, en la calle Francisco Campos, se surtía de aceituna a tiendas de ultramarinos, mercados y cafeterías. Ello les permitió darse a conocer y ganarse un prestigio que los animó, a comienzos de los años ochenta, a comercializar sus aceitunas en toda la

geografía española e iniciar una nueva etapa de internacionalización, dando a conocer las excelencias de un producto al que han dedicado toda una vida.

### Producto

La estrecha colaboración que mantenemos con proveedores y agricultores nos permite obtener una materia prima de excelente calidad.

Comercializamos en distintos formatos, aceitunas verdes y negras enteras, deshuesadas y laminadas; además de tamaños industriales de aceitunas verdes, rellenas de pimiento y moradas.

## Aceitunas

# MERINOOLIVES

### Moraleja

📍 Polígono Industrial el Postuero, PAR 7

🌐 [www.merinoolives.com](http://www.merinoolives.com)

📞 +34 927 51 63 78



## Aceite

# ANTONIO PASCUAL ALEMÁN



### Empresa

La almazara Antonio Pascual Alemán, S.L. fue fundada en 1945 por nuestro abuelo, Antonio Pascual Gutiérrez, un emprendedor del momento que supo sobrellevar con ingenio épocas muy duras de España.

Posteriormente pasó a manos de nuestro padre Antonio Pascual Alemán, que consiguió mantener la empresa a base de trabajo y tesón.

Hoy en día la dirigimos sus hijos, sin perder la esencia con la que se creó, pero con la vista puesta en horizontes más lejanos, utilizando las nuevas tecnologías que tenemos a nuestra disposición, para poder satisfacer las necesidades actuales de nuestros clientes.

### Producto

De las vastas extensiones de olivos de la Sierra de Gata que producen la aceituna manzanilla cacereña, es de la que extraemos un aceite de oliva virgen extra de gran calidad y alta concentración de ácido oleico, famoso por sus efectos beneficiosos sobre la salud cardiovascular y hepática.

El resultado es un aceite de color verde intenso y sabor afrutado, de gran estabilidad y pureza, con una acidez máxima de 0,26°.

### Perales del Puerto

📍 Avda Sierra de Gata, 36

🌐 [fpascualdesande@yahoo.es](mailto:fpascualdesande@yahoo.es)

📞 +34 606 341 692

📱 [/aceiteantoniopascual](https://www.facebook.com/aceiteantoniopascual)





## Aceite

# LA PERALIEGA

### Empresa

La Sierra de Gata siempre ha sido un marco irreplicable para el cultivo de olivos, debido a sus variedades y a las condiciones ambientales de su territorio. Debido a la despoblación rural, en el año 1985 algunos de los agricultores de la comarca decidieron constituir una cooperativa agrícola con el objetivo de aunar esfuerzos en una única dirección: mantener el cultivo de olivos como motor de empleo en el territorio.

Cinco años después, en 1990, desde la cooperativa Peraliega se adquirió una vieja almazara, con un sistema de producción tradicional, para poder transformar su materia prima en aceite de oliva. Posteriormente, debido a sus condiciones, la modificaron y modernizaron.

### Producto

La Peraliega se comercializa como aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen. La filosofía de nuestra cooperativa no pasa por generar un gran volumen de producción, sino por proporcionar una alta calidad en el aceite que elaboramos.

El proceso que seguimos es el siguiente: recepción la aceituna en la almazara y limpiar la oliva para eliminar hojas, palitos y la fusca y así evitar impurezas en el proceso de elaboración del aceite. Obtenido y almacenado el aceite, se cataloga como aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen a través de los resultados de laboratorio obtenidos de las muestras de los tanques de almacenamiento.

## Perales del Puerto

📍 Ctra. Cilleros, km 1

🌐 [laperaliega@gmail.com](mailto:laperaliega@gmail.com)

📞 +34 927 193 001 / +34 628 412 882

📘 [/profile.php?id=100064059486304](https://www.facebook.com/profile.php?id=100064059486304)



## Aceite

# OLEOSETIN



### Empresa

Oleosetin es mucho más que uno de los mejores aceites de oliva del mundo, es una historia de emprendimiento inteligente.

Somos una pequeña empresa familiar que hemos decidido no renunciar a nuestras raíces y poner en valor lo que nuestros padres y abuelos nos han transmitido. Nuestra actividad va más allá de la producción de AOVE. Valorizamos los subproductos que se generan en la producción del aceite, ofrecemos catas de aceite, experiencias de oleoturismo y alojamientos turísticos.

### Producto

Oleosetin Legado ecológico, elaborado con manzanilla cacereña de nuestros olivos centena-

rios. Monovarietal. Trazabilidad desde el cuidado del olivar hasta la distribución final a clientes, en cultivo ecológico.

Oleosetin Pasión. Auténtico zumo de aceituna, con el que renovamos el concepto de AOVE. Monovarietal manzanilla cacereña.

Otros productos son el queso de cabra madurado en AOVE y nuestro vino Origen, resultado de una cuidadosa selección de uvas, fermentación natural y envejecimiento en tinajas de barro. Vino suave, con cuerpo, seco y de agradable retrogusto. También disponemos de productos gourmet como emulsiones, mermeladas, escamas y polvo de AOVE; además de jabones naturales y sacos térmicos de hueso de aceituna.

## Robledillo de Gata

📍 Calle La Rúa, 20

🌐 [www.oleosetin.com](http://www.oleosetin.com)

📞 +34 927 209 826 / +34 618 607 033

📘 [/oleosetin](https://www.facebook.com/oleosetin) 📧 [@oleosetin](mailto:@oleosetin) 📷 [@oleosetin](https://www.instagram.com/oleosetin)



# ACEITUNERA DEL OESTE

### Empresa

Aceitunera del Oeste, S.L. es una empresa mayorista de aceitunas, cuya experiencia y gran desempeño en el mercado nos ha llevado a posicionarnos como referentes del sector en la zona.

### Producto

Nuestros productos tienen como base la variedad manzanilla cacereña. La aceituna es un valioso producto natural que puede utilizarse en preparación de exquisitos alimentos; pero, además, tiene otros usos como por ejemplo la preparación de remedios naturales que pueden ayudar sustancialmente a la mejoría de algunas enfermedades.

Nuestra producción de aceitunas abarca desde las más pequeñas a las más grandes, destacando por su fineza y frescura.

### Santibáñez el Alto

📍 Finca Valverde, s/n

🌐 [www.aceituneradeloeste.com](http://www.aceituneradeloeste.com)

📞 +34 927 441 132



# ACENORCA

### Empresa

Acenorca es una empresa aceitunera que lleva más de 25 años envasando y comercializando aceitunas de mesa, oferta que se completa con aceites gourmet muy competitivos y de éxito garantizado.

Se provee de 20 cooperativas aceituneras de la zona y sitúa sus oficinas y centro de producción en la localidad de Montehermoso, mientras que la almazara se ubica en Valverde del Fresno. En el año 2007 fue inaugurada la nueva fábrica con una inversión de 18 millones de euros, con capacidad para transformar 25 millones de kilos de aceitunas de máxima calidad.

### Producto

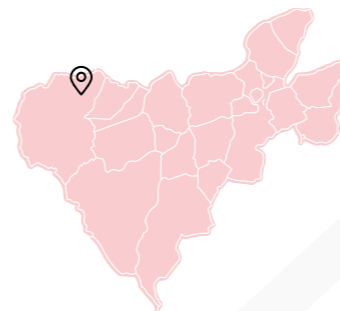
Nuestra mejor credencial es la satisfacción de nuestros clientes, unido a los años de experiencia que llevamos operando en el sector. Nuestros productos son sometidos a rigurosos y periódicos controles de calidad en laboratorios, tanto internos como externos, durante todo el proceso de elaboración para garantizar no sólo su seguridad y salubridad, sino también la uniformidad en su aspecto, corte, color, olor, sabor y textura. Todo ello gestionado mediante el establecimiento de Planes de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y los protocolos estándares IFS y BRC que convierten a Acenorca en una Empresa Socialmente Responsable.

### Valverde del Fresno

📍 Polígono Navemojada, s/n

🌐 [www.acenorca.es](http://www.acenorca.es)

📞 +34 927 510 691 / +34 927 430 343



# CIGÜEÑA NEGRA

## Empresa

Somos una pequeña almazara ecológica enfocada a elaborar producciones de aceite de calidad diferenciada, donde personalizamos el trato con el cliente y lo asesoramos. Amantes del campo y de la naturaleza, ofrecemos al mercado un producto singular de máxima calidad, aprovechando los recursos naturales y garantizando el respeto por el medio ambiente. Contamos además con un servicio de maquila transparente y adaptado a las necesidades de cada cliente.

## Producto

Bajo la marca Cigüeña Negra Ecológica tratamos de presentar un aceite de oliva virgen extra monovarietal y monocultivar, en producción ecológica de la variedad autóctona manzanilla cacereña que, aunque de bajo rendimiento aceitero, produce aceites de calidad superior, y más aún cuando se utiliza para su extracción sistemas en frío y sin filtrado.

## Valverde del Fresno

📍 Finca Dehesa La Granja,  
Ctra. EX-205, km 24  
🌐 [www.ciguenanegraecologic.com](http://www.ciguenanegraecologic.com)  
📞 +34 676 829 172

📌 /habitatciguenanegra 📌 @ciguenanegraeco



# HACIENDA NAVA DEL REY

## Empresa

Hacienda Nava del Rey es una empresa familiar que resume casi veinte años de esfuerzos por recuperar un proyecto que llevó a cabo D. Daniel Berjano Escobar a principios del siglo XX. Nuestro empeño es producir y vender un aceite de oliva de la mejor calidad en la Sierra de Gata, que ponga en valor las inmejorables cualidades de la aceituna manzanilla cacereña que cosechamos en esta comarca serrana.

Nuestra producción goza de unas cualidades que destacan incluso entre los olivares de su entorno. Entre los motivos principales está la avanzada edad y adaptación de los árboles y su ubicación privilegiada en los valles del término de Villamiel.

## Producto

Aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas de la variedad local, la manzanilla cacereña, cosechadas en un único olivar en la hacienda Nava del Rey en Villamiel. La ausencia de riego y la adaptación de la variedad a estas tierras de montaña producen un fruto esforzado, depurado por las condiciones extremas de la naturaleza y, como constata quien lo prueba, de la máxima calidad. El aceite se extrae mediante procedimientos mecánicos exclusivamente y en frío, no superando la masa los 26° de temperatura. Se presenta sin filtrar tras un periodo de decantación en depósito de acero inoxidable previo al envasado.

## Villamiel

📍 Calle Soledad, 41  
🌐 [www.haciendanavadelrey.es](http://www.haciendanavadelrey.es)  
📞 +34 635 324 158

📌 /hdanavadelrey





# MACC OLEUM

### Empresa

Macc Oleum nace con la idea de crear un aceite virgen extra de calidad.

Nuestro objetivo principal es el proceso de transformación de las aceitunas que poseemos de nuestros olivos centenarios en un excelente aceite de oliva virgen extra.

Otro de nuestros objetivos es potenciar nuestra marca Aifos y la variedad aceituna manzanilla caceña. De ahí el nombre de la empresa Manzanilla Caceña Oleum. Y, además, queremos dar la oportunidad a otros oleicultores de transformar parte de su producción de aceitunas en aceite de oliva propio.

### Producto

Aifos Verde: AOVE de categoría superior obtenido de las aceitunas de perdigón, que son aceitunas

de masa con un calibre insuficiente para comercializarlas. El zumo obtenido, solo mediante procesos mecánicos en primera extracción y en frío, con un rendimiento muy bajo, pero de una calidad excelente, es de un color verde oscuro y con un sabor que recuerda a la hoja y a la manzana, que lo hacen ideal para potenciar las ensaladas, acompañar los quesos o las tostadas en los desayunos.

Aifos Oro: AOVE superior obtenido de las aceitunas de envero, aceituna recogida en su momento óptimo de maduración, procesada solo mediante procedimientos mecánicos, en frío y antes de pasadas las 24 horas desde su recolección. Es un aceite de gran sabor recomendado para pescados como el bacalao o el salmón. Un buen chorro en sus purés o cremas redondeará su sabor.

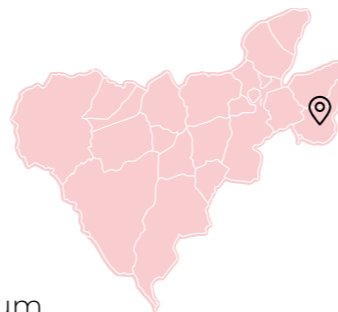
## Villanueva de la Sierra

📍 Plaza de España, 14

🌐 [www.maccoleum.com](http://www.maccoleum.com)

📞 +34 653 225 205

📘 /macc.oleum.3    📷 @maccoleum



# WAGYU IBÉRICO

### Empresa

Wagyu Ibérico es una empresa familiar de tradición ganadera situada en el norte de Cáceres, en las faldas de Santibáñez el Alto, a orillas del embalse del Borbollón.

En nuestras dehesas nos dedicamos a la cría y cebado de los animales, intentando interferir lo menos posible en su día a día. Solo son molestadas para realizar los saneamientos oficiales, el destete de los terneros, la crotalización de las crías en el momento del nacimiento y los tratamientos sanitarios.

### Producto

La alta infiltración de grasa que tiene esta raza de ternera, unida a una crianza en extensivo, hacen que esta carne posea unas propiedades óptimas para la elaboración de todo tipo de productos, tanto curados como embutidos.

Así, el producto estrella de nuestra marca es la pata curada vacuno Wagyu Ibérico, elaborada de la misma manera que se hace con la pata de un cerdo ibérico. También producimos todo tipo de productos típicos de la matanza extremeña como chorizo, lomo o patatera, entre otros.

## Moraleja

📍 Avda. Pureza Canelo,  
20 - 3ª

🌐 [www.wagyuiberico.es](http://www.wagyuiberico.es)

📞 +34 685 107 380

📘 /wagyuiberico    📷 @IbericoWagyu    📷 @wagyu\_iberico



# KORU ESPIRULINA

**Empresa**

KORU Espirulina cultiva la microalga espirulina de manera artesanal. Koru Espirulina es una empresa sostenible y respetuosa con el medio ambiente, utilizando agua de un manantial propio y obteniendo la electricidad de paneles solares. Detrás de ella estamos Ainhoa Zabala y Unai Dorronsoro, formadas en la Universidad de Ciencias del Mar, y después en una planta pionera de cultivo artesanal en Montpellier (Francia). Nos hemos trasladado a Acebo, en la Sierra de Gata, desde el País Vasco y Navarra buscando las mejores condiciones para su producción, tanto de clima como de calidad medioambiental.

**Producto**

La espirulina ha sido catalogada por la comunidad científica como el «superalimento del futuro», debido a sus propiedades nutricionales. Nuestra espirulina crece en el interior de un invernadero lo que la protege de posibles agentes externos. Nuestra prioridad es cuidar la calidad de la espirulina para mantener intactas sus excelentes propiedades nutricionales. Nuestro producto se presenta en unas novedosas hebras de espirulina de gran calidad y en comprimidos. En el proceso no se utiliza ningún aglomerante ni aditivo químico. ¡Espirulina 100% natural!



**Acebo**

 Paraje Siete Fuentes, s/n

 [www.koruespirulina.com](http://www.koruespirulina.com)

 +34 600 326 850

 /KORUespirulina  @koruespirulina



# OVEJERO'S

**Empresa**


Desde 1976 en Ovejero's estamos dando sabor con nuestros snacks y aperitivos, productos elaborados al más puro estilo artesanal. Cada día ofrecemos nuestra experiencia, desde el marco incomparable de la Sierra de Gata, cuna de buen gusto y sabor.

**Productos**

Durante años hemos preparado nuestras originales patatas fritas al ajillo, las más famosas de Sierra de Gata, además de conservas con las auténticas aceitunas manzanilla cacereña, y encurtidos, como cebollitas, pimientos, pepinillos... los clásicos. También ofrecemos diversas variedades de frutos secos.



**La Moheda de Gata**

 Ctra. del Pantano del Borbollón, km 3,5

 [infoovejeros@gmail.com](mailto:infoovejeros@gmail.com)

 +34 927 191 871 / +34 722 764 121

 /infoovejeros





## Frutos silvestres

# PRODUCTOS SILVESTRES JULIÁN MARTÍN

### Empresa

Somos una empresa netamente familiar que, desde 1979, selecciona y comercializa, bajo la marca El Campanillo, productos silvestres o de temporada, que presentan las dificultades propias de su naturaleza, como la escasez o la caducidad. Nuestro objetivo principal es precisamente que lo selecto (por escaso) no sea selectivo, sin dejar por eso de ser un producto de fruición; y conseguir, mediante su conservación, que pueda ser degustado en cualquier época del año.


### Producto

La empresa cuenta con las últimas tecnologías, como la ultracongelación, y con una mano de obra experta, que selecciona y prepara cada producto según el modo de presentación: fresco, deshidratado, congelado o en conserva. Destacan las setas, origen de todo, pero nuestra amplia nómina de productos incluye frambuesas, moras, grosellas, higos, espárragos, pimientos, guindillas...

### Moraleja

 Ctra. Zarza la Mayor, km 2

 [www.prosiljuma.com](http://www.prosiljuma.com)

 +34 927 515 464 / +34 659 832 046



## Conservas vegetales

# CONSERVAS ARTESANAS SENDÍN



### Empresa

Conservas Artesanas Sendín se fundó en 2004 por la familia Sendín, con una amplia trayectoria en el sector, que hoy en día sigue al frente de la misma. De su actividad inicial, de compra de productos a los agricultores y su comercialización en fresco, ha pasado al envasado para conservas y encurtidos de una amplia variedad de productos.

Su última inversión ha sido la instalación de un invernadero para producir planta hortícola convencional y ecológica.

### Producto


Los vegetales Sendín se procesan recién recolectados, por lo que preservan sus nutrientes y vitaminas. Es una forma de comer vegetales de manera práctica y sencilla. Nuestros productos mantienen intactas las propiedades nutricionales de los alimentos y su auténtico sabor. Entre otras conservas vegetales y encurtidos ofrecen pimientos del piquillo, banderillas, guindillas, aceitunas aliñadas...



### Moraleja

 Ctra. de Zarza, km 2,5

 [www.conservassendin.es](http://www.conservassendin.es)

 +34 651 852 814







## Cerezas y setas

# YOMAR

### Empresa

Yomar es una empresa de recolección y venta de cerezas que nace de la intención de su promotor de volver a sus raíces y establecer en su pueblo natal (Cilleros) un modo de trabajo. En esta localidad cuenta con 11 hectáreas y 8.500 cerezos que se convierten en un espectáculo de la naturaleza, con su floración, allá por el mes de marzo para deleitar la vista al poderlos visitar en plena floración.

### Producto

La plantación se originó en el año 2017, dando su primera cosecha en 2021. Yomar cuenta con distintas variedades de cerezas, destacando todas por su intenso sabor. Desde finales de abril hasta finales de junio pueden probarlas y adquirirlas en la propia plantación, recién recolectadas del árbol. También pueden comprarlas en los Almacenes Hortofrutícola Antúnez S.L., en Moraleja, donde pueden adquirir otros productos silvestres, como el níscolo, en sus épocas de recolección.



### Moraleja

📍 Almacenes Hortofrutícola Antúnez S.L.

📞 +34 669 020 011



## Frutos silvestres

# ARÁNDANOS SIERRA DE GATA



### Empresa

Los Arándanos Sierra de Gata se cultivan en la Finca Las Barcias, en Valverde del Fresno. Estos bellos frutos son muy cotizados por su sabor, carácter saludable y sus propiedades biomédicas. Necesitan unas condiciones climáticas y un ph en el suelo muy concretas que Sierra de Gata cumple a la perfección. Necesitan gran cantidad de mano de obra de recolección cualificada.

### Producto

Debido a las peculiares características del terreno diversificamos los cultivos en fresa gourmet, grosella, mora y arándano. El arándano permite el almacenamiento en cámara durante dos o tres días lo que facilita mantener su sabor y textura en todo momento, además de favorecer la distribución.



### Valverde del Fresno

📍 Calle Barrio López, 21

🌐 valverdis@gmail.com

📞 +34 686 463 597





## Setas, frutas y hortalizas

### XALIMEGU



#### Empresa

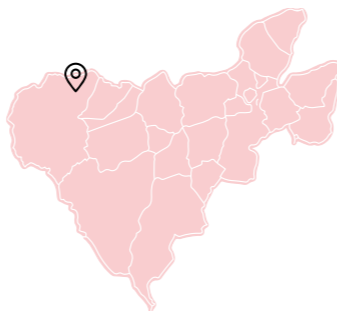
De los mismos propietarios del afamado restaurante Casa Laura, la empresa Xalimegu se dedica a la compraventa de setas frescas, productos silvestres, verduras y frutas de la huerta.

#### Producto

Organizamos salidas al campo para recoger setas, productos silvestres, frutas y hortalizas, con degustación de platos elaborados a partir de dichos productos.

#### Valverde del Fresno

- Avenida de Portugal, 4
- [barlauravdf@hotmail.com](mailto:barlauravdf@hotmail.com)
- +34 646 602 219



## Conservas vegetales

### LAS DELICIAS DEL PALACIO DEL DEÁN



#### Empresa

Somos una pequeña empresa familiar dedicada a fomentar una alimentación de temporada, saludable, natural y con productos extremeños autóctonos.

Creamos, producimos y distribuimos mermeladas, conservas vegetales, patés, chutney, deshidratados, zumos, etc., elaborados de forma artesanal, con toda una variedad de frutas y hortalizas de nuestras propias huertas centenarias, ubicadas en las traseras del Palacio del Deán, edificio del siglo XVII que se encuentra en Villamiel.

#### Producto

Las Delicias del Palacio Deán, van surgiendo como una variedad de productos gastronómicos, algunos de recetas ya fijas, otras sujetas a la disponibilidad de productos que nos ofrecen las huertas y los frutales, dependiendo de las condiciones climáticas de cada año. Y de la creatividad en las recetas, donde se entremezclan lo dulce, lo salado y lo picante. Nuestras mermeladas y conservas vegetales se elaboran de forma artesanal y manual, utilizando técnicas de agroecología de producción, elaboración y conservación.

#### Villamiel

- Calle Soledad, 13
- [www.lasdeliciasdelpalaciodeldean.com](http://www.lasdeliciasdelpalaciodeldean.com)
- +34 633 633 158



@lasdeliciasdelpalaciodeldean /ndelaguilagarcia





## Miel y polen

# BARAKA MIEL NATURAL

### Empresa

Jose Luis Rodriguez Alcoba, apasionado de la apicultura y del campo, está dedicado al cuidado de las colmenas. Es Técnico en Industria Agroalimentaria y cuenta con formación oficial en apicultura y apiterapia.

### Producto


Nos dedicamos a la producción y venta de mieles en dos variedades: Primavera y Bosque, así como polen fresco/seco y propóleo.

Nuestra producción es propia y limitada a nuestras propias colmenas situadas entre Sierra de Gata y Salamanca, siempre en busca de las mejores floraciones y el bienestar del colmenar.



### Cilleros

 <https://terramiel.wordpress.com/>

 +34 650 940 843

 [baraka.mielnatural](https://www.facebook.com/baraka.mielnatural)



## Miel y polen

# MIEL LOS ÁNGELES



### Empresa

Miel Los Ángeles es una empresa creada por un joven apicultor, Sergio Gil Paniagua, que, aun teniendo estudios universitarios, siempre he estado vinculado a la apicultura.

Emprendí como apicultor profesional a principios de 2015, siguiendo los pasos de mi padre y sus antepasados, de los que he obtenido los conocimientos necesarios para manejar una explotación apícola, llegando a ser la 5ª generación de apicultores que se tenga constancia.

### Producto

Con el lema de «una miel natural recolectada por sus propias colmenas» quiero transmitir los

olores y sabores que presenta nuestro producto; el tesón, el esfuerzo y sacrificio de este mundo tan bonito y a la vez tan fatigoso.

Nuestra oferta de mieles incluye la de flores, de color ámbar y matices florales; de azahar, de color ámbar claro y olor a naranjo; de eucalipto, de color pardo oscuro y aroma balsámico; de bosque, de color negro y aroma a hojas secas del bosque; de encina, de color negro y aroma malteado, tostado, muy intenso y persistente; de tomillo, de color pardo y olor intenso y persistente; y de brezo, de color rojizo y olor muy intenso.

Además, obtenemos y vendemos también polen.



### Torrecilla de los Ángeles

 Calle Buenos Aires, s/n

 [www.miellosangeles.com](http://www.miellosangeles.com)

 +34 696 156 092 / +34 679 621 614





### Empresa

La profesionalidad es la insignia de Sierramiel. Nos avala la exportación de nuestros productos a países de todo el mundo como Alemania, Francia, Portugal, Reino Unido, Hungría y Emiratos Árabes. Usamos técnicas tradicionales de apicultura heredadas de generación en generación. Nuestra miel tiene una calidad y un sabor excepcional, producida en las comarcas cercanas de Sierra de Gata, Las Hurdes y Los Ibores.

## Miel y polen

# SIERRAMIEL

### Producto

Nuestra miel tiene una calidad y un sabor excepcional. Miel rica en minerales, calcio y magnesio. Miel a la que se le atribuyen poderes energizantes por su hierro, propiedades diuréticas y efectos tónico-cardíacos. De utilidad contra la disentería y beneficiosa para la circulación.



## Torrecilla de los Ángeles

📍 Ctra. Salamanca, km 34, 310

🌐 [www.sierramiel.com](http://www.sierramiel.com)

📞 +34 927 677 206 / +34 661 377 582

📘 Sierra-Miel-Sociedad-Cooperativa



## Miel y polen

# LA DANZA DEL OCHO



### Empresa

La Danza del Ocho es una marca de miel pura creada en 2015. Hoy en día contamos con varios colmenares en donde albergamos cientos de colmenas, que vamos cambiando de lugar estratégicamente, según las floraciones y la época del año para obtener la mejor miel de calidad. Nuestro objetivo siempre ha ido enfocado al cultivo y envasado de la mejor miel, la más natural, la que tiene mejores propiedades y que es muy beneficiosa para la salud.

### Producto

Ponemos a tu disposición distintas variedades de miel y en formatos diversos con los que estamos seguros sentirás un torrente de sensaciones inexplicable. Conservamos cada uno de nuestros productos en el momento y el lugar exacto para potenciar al máximo sus propiedades y, cómo no, el sabor. Eucalipto, romero, milflores, bosque y encina-robe, son algunas de las variedades con las que trabajamos para ofrecer a nuestros clientes mieles con distintos matices y propiedades organolépticas.

## Valverde del Fresno

📍 Calle Rincón de Buenavista, 5

🌐 [www.ladanzadelocho.es](http://www.ladanzadelocho.es)

📞 +34 655 058 178





## Miel y polen

# VAL DE XÁLIMA

### Empresa

Val de Xálima nació en 1985 de la mano de los apicultores José Antonio Rodríguez y Alicia Berrío. Superando muchas dificultades, hemos conseguido productos naturales de alta calidad, siempre siendo respetuosos con el medio ambiente y las abejas. Os ofrecemos miel natural obtenida de abejas mimadas.

Ofrecemos asesoramiento a quienes deseen iniciarse en la apicultura.

Nuestra experiencia nos avala y la ofrecemos humildemente, a quienes quieran iniciar-

se, documentarse e informarse sobre esta milenaria actividad.

Mediante la apicultura sostenible, obtenemos de las abejas una miel natural, fruto de nuestro trabajo, una recompensa a los cuidados y dedicación a las colmenas.

### Producto

En nuestra web podrás ver todos los productos que tenemos para ofrecerte: miel, polen, propóleo, jalea real, cosmética, productos de apicultura, caramelos...



## Valverde del Fresno

📍 Ctra. de Portugal, km 14,70

🌐 [www.valdexalima.es](http://www.valdexalima.es)

📞 +34 927 510 562 / +34 659 319 518



## Miel y polen

# VALDELAJARA



### Empresa

Mi nombre es Alberto Valiente e inicié esta andadura en 2016 por afición. Villamelano de nacimiento, comencé con diez colmenas y ahora, con más de ochenta, seguimos haciendo la trashumancia apícola sin mecanizar.

### Producto

Estamos ubicados en una zona inmejorable en la que predomina la miel de castaño debido a su numerosa floración.

La recolecta se hace dos veces al año. Una en primavera, que nos ofrece una miel de color claro gracias a la floración de los brezos, y otra en otoño, de color oscuro y de un sabor muy peculiar que proviene de los castaños. La extraemos artesanalmente, es natural y su sabor es insuperable.

La miel de castaño destaca por su contenido energético y antioxidante, pero también por su composición nutricional.

## Villamiel

📍 Calle La Sorda, 7

🌐 [miel.albertovaliente@gmail.com](mailto:miel.albertovaliente@gmail.com)

📞 +34 618 973 167







### Empresa

Panadería Galván lleva 88 años de experiencia, siendo Adrián la quinta generación al frente del negocio familiar y quien, junto con Gloria, su madre, mantiene la mejor tradición panadera de la sierra.

### Producto

Nuestra especialidad es la elaboración de pan de pueblo y dulces caseros artesanales, cocidos en un horno de piedra, usando masa madre.

Entre harinas de calidad y la arquitectura tradicional de la que además de tahona es la casa familiar, cada sábado siguen horneando los famosos bollos de leche que convocan en su puerta a montones de sibaritas serragatinos.



### Cilleros

📍 Calle Angustias, 6

📞 +34 680 296 629



## Pan

# PANADERÍA GALVÁN

## Queso

# TERRA CAPRA



### Empresa

Nuestra historia se inició cuando el mayor de nuestros tres hijos dejó la lactancia natural y quiso darle la mejor leche que existía en la zona. Así que decidimos comprar nuestra primera cabra.

Muchos años después nace Terra Capra. Es un proyecto familiar, de economía verde y circular, que surge con la creación del rebaño que dio vida a una quesería de campo que ofrece un producto nostálgico y muy apreciado en la Sierra de Gata.

Nuestros valores son el bienestar animal, el respeto y el cuidado del medio ambiente, y la lucha contra la despoblación.

### Producto

La transformación artesanal se realiza utilizando exclusivamente leche ecológica procedente de la propia ganadería en pastoreo. Utilizamos leche cruda porque creemos en la riqueza de su flora, siempre con los controles sanitarios y garantías necesarias para ello.

Elaboramos diferentes quesos, desde pasta blanda de corteza lavada, quesos rústicos madurados con diferentes afinados, cremositos, rulos y de larga maduración.

Ofrecemos degustación y venta en la misma quesería, catas personalizadas, experiencia caprina, talleres y diferentes experiencias combinadas con otras empresas amigas.

### Cadalso

📍 Ctra. Descargamaría, km 6,5

🌐 [www.terracapra.es](http://www.terracapra.es)

📞 +34 617 21 44 48





## Queso

# LA ROZAY

### Empresa

José María Valente y su señora María Roso Velasco regresan a Hoyos y montan su propia quesería en 1994, La Rozay. La elaboración tradicional, junto a una curación natural hacen que nuestros quesos sean muy originales, de esos que una vez los pruebas quedan grabados en la memoria.

Son productos únicos, elaborados artesanalmente, de forma sostenible y de producción limitada que han sido reconocidos, con varios galardones, como uno de los mejores quesos de cabra de Extremadura.

### Producto

El queso La Rozay, es uno de los tesoros gastronómicos que guarda la Sierra de Gata. Elaborado con leche natural de los rebaños que pastan libremente por los valles del Jálama, con una gran diversidad vegetal, que otorga a la leche un sabor y calidad excepcionales.

Nuestras variedades son queso de crema a las finas hierbas, crema de queso fundido para untar, crema de queso con cereales, pasas y zanahorias, queso curado de cabra en aceite de oliva, queso curado de cabra y queso fresco de cabra.

## Hoyos

📍 Avenida de Extremadura, s/n

🌐 [larozay1@gmail.com](mailto:larozay1@gmail.com)

📞 +34 927 514 220



## Queso

# EL RAÑAL



### Empresa

En Quesos El Rañal venimos de una familia de ganaderos caprinos, que se remonta a nuestros abuelos. Seguimos las enseñanzas y tradición de los que nos precedieron, mejorando nuestro producto con nuevas herramientas y formación innovadora que nos permite ofreceros un producto artesano con las máximas garantías sanitarias sin perder ni una brizna de sus propiedades organolépticas. Conjugamos las esencias que la leche de nuestras cabras recoge de los pastos y arbustos de esta tierra, y la maestría de Patro, nuestra maestra quesera.

### Producto

Ofrecemos queso de cabra de tres tipos: curado, curado en AOVE y curado al pimentón. Partimos de la leche de nuestras cabras, que son un cruce entre la cabra verata, proveniente de la comarca cacereña de La Vera, y la malagueña, originaria de esta provincia andaluza.

Así obtenemos las ventajas del genotipo verato de adaptación y rusticidad, y las de producción de leche, del genotipo malagueño.

## Perales del Puerto

📍 Ctra. EX-109, km 50

🌐 [www.quesoselrañal.es](http://www.quesoselrañal.es)

📞 +34 620 114 514





## Vinos

# BODEGAS EMILIO ROMÁN

### Empresa

Bodegas Emilio Román Delgado es una empresa familiar, situada en Sierra de Gata a los pies de la sierra Santa Olla, concretamente en Cilleros, uno de los pueblos más grandes y antiguos, de origen romano.

Nuestro objetivo es seguir manteniendo la calidad del vino de pitarra como lo hacían nuestros abuelos.

### Producto

Nuestro vino artesanal de pitarra blanco cuenta con el sello de Alimen-

tos de Extremadura y vinos con I.G.P (Indicación Geográfica Protegida). Con esmero y mucho mimo lo elaboramos con diferentes clases de uvas especialmente seleccionadas. Este vino suele tener graduaciones alcohólicas superiores a la media. Normalmente se guardan en tinajas de barro de pequeña o mediana capacidad, tornan- do después al almacenamiento a gran escala en conos de barro. Este vino tiene afinidades con el *vino de talha* del Alentejo (Portugal).

### Cilleros

📍 Calle la Fuente, 3

🌐 [vinoshondonajo@hotmail.com](mailto:vinoshondonajo@hotmail.com)

📞 +34 650 660 484



## Vinos

# BODEGAS ROBLLEDILLO DE GATA



### Empresa

Bodegas Robledillo de Gata lleva más de 50 años elaborando vino de pitarra a partir de sus viñedos propios plantados en el término municipal de Robledillo de Gata. Se trata de una bodega familiar, cuyo promotor es Constancio Sánchez Sánchez, en la que la tradición, el presente y el futuro, se hacen pasión vitivinícola.

### Producto

Nuestros vinos son elegantes y finos, jóvenes y afrutados.

Laixa, blanco pitarra, de uva macabeo y chardonnay. Liara, blanco pitarra de la variedad de uva macabeo. Es de color amarillo pajizo, de gran estructura y persistencia en boca medio-larga, de aromas afrutados y florales. Carballú, tinto joven, con variedades de uva tempranillo, syrah y merlot. Vino de color intenso y estable, con finura y tipicidad, de acidez media, bien equilibrado, con el típico aroma a frutos rojos.

### Robledillo de Gata

📍 Calle La Rúa, 59

🌐 [www.bodegasrobledillodegata.com](http://www.bodegasrobledillodegata.com)

📞 +34 652 943 509







## Vinos

# VIÑEDOS HISTÓRICOS SIERRA DE GATA

### Empresa

Antier es anteayer, «El día anterior a ayer». También es el regreso a un pasado familiar con raíces en Villamiel, en el corazón de la Sierra de Gata, donde se encuentra nuestra antigua casa familiar y tradicionalmente se elaboraban vinos y aceites. En la casa de la calle Soledad siempre ha flotado en el ambiente la necesidad de retomar la viña y la elaboración de vinos. Fue la colaboración con la Bodega Sierra de Gata, donde en la actualidad elaboramos estos vinos, la que finalmente permitió que este proyecto vea la luz.

### Producto

Antier Tinto. Elaborado con las variedades tinto fino (tempranillo), piñuelo (garnacha) y rufeta, esta

última de forma minoritaria. En los viejos viñedos existe un surtido de variedades tintas pues, como marca la tradición, el ensamblaje está hecho ya en la viña. En el viñedo y su entorno también lo están los olivos y frutales de las pequeñas parcelas y los robles, castaños, jaras, brezos y escoberas que aportan su carácter al resultado final, un vino serrano de marcada personalidad.

Antier Blanco. Conocíamos vinos blancos de interés que había elaborado la Bodega Sierra de Gata, pero no esperábamos en nuestra primera experiencia un resultado como el finalmente alcanzado. Las uvas mayoritarias en este vino son la verdejo serrana y la conocida en la sierra como ojo de liebre.



### Villamiel

📍 Calle Soledad, 26

🌐 [www.sierradegata.wine](http://www.sierradegata.wine)

📞 +34 635 324 158







**Artesanía**



## Artes gráficas

# PABLO SALVAJE

### Artesano

Nací en Sevilla y desde pequeño siempre estuve en contacto con el mundo de la estampación y el ruido de enormes máquinas que imprimían a velocidad de vértigo en la antigua imprenta familiar.

Resido en Santibáñez el Alto, donde trabajo en la creación del estudio y en la observación del entorno, en los troncos, hojas y piedras que recojo, siempre hay un recuerdo, una historia que gusta ser contada a través de mis sellos.

### Producto

Los talleres creativos son lo más apasionante de mi trabajo. Entre las técnicas que imparto están el grabado, embossing, encuadernación, papel, litografía casera, cianotipia y otras tantas siempre con la naturaleza como protagonista y fuente de inspiración. Son para todas las edades y diversos ámbitos, tanto para empresas, encuentros y retiros en la naturaleza, como talleres privados o dinamizando cualquier evento cultural.

Mi granito de arena en la sierra es realzar su belleza a través del arte con las personas que la habitan y dejan su huella.

### Santibáñez el Alto

📍 Plaza del Nogal, 15

🌐 [www.salvaje.me](http://www.salvaje.me)

📞 +34 615 575 739

📷 @pablosalvaje



## Artes gráficas

# KSKBLS

### Artesana

Detrás de la marca KSKBLS está Amaranata. Estudié Arquitectura de Interiores (ETSAM) en Madrid y, mientras, trabajaba en un taller de cuero. El dibujo y la artesanía siempre han estado presentes en mi vida de manera importante. Tras viajar y conocer diferentes modelos de vida, comprendí que quería crear mi proyecto de vida en contacto con la naturaleza. Desde 2016 vivo con mi pareja y mis hijos en la Sierra de Gata... más feliz que una perdiz.

### Producto

KSKBLS es mi marca y vendo mis diseños sobre diferentes soportes, aunque me gusta el reto de dar forma a las ideas de otros. Mis clientes son ayuntamientos, casas rurales o particulares que quieren realizar un regalo original y práctico.

Vende sus productos contactando directamente con ellos. También asisten a mercadillos y ferias de la zona y están disponibles en algunos comercios y en casas rurales.

### Torre de Don Miguel

🌐 [kskbls@gmail.com](mailto:kskbls@gmail.com)

📞 +34 660 272 743

📷 @amaranta\_kskbls





### Artesana

Mi nombre es M<sup>ª</sup> Jesús Almoril, nací en un pueblo de Badajoz y tuve la suerte de crecer entre artesanas de la vida, donde me impregné de esa creatividad y sensibilidad que ahora se refleja en mis creaciones. Vivo hace 10 años en Sierra de Gata, lo que me ha permitido observar cada detalle para después reflejar su belleza en mis creaciones y poder compartirla y que te lleves contigo un trocito de naturaleza.

### Producto

Este es hoy un proyecto familiar que nace de la mano de Petar Yankov, hijo de artesanos, de origen búlgaro y casado con una valverdeña, que llega a la Sierra de Gata en 2011. Decide convertir su afición por fabricar lámparas en un oficio al ver la gran admiración que provocan. Durante años ha participado en ferias y exposiciones a nivel nacional, y actualmente también están implicados en el proceso sus padres y su hermano, Stoyan, para poder dar continuidad a esta idea llena de creatividad, cariño y amor por la naturaleza.

## Artes gráficas

# MOÖKOLI



### Villasbuenas de Gata

- 📍 Avda. Portugal, 2
- ✉ mookoliart@gmail.com
- ☎ +34 616 722 091
- 📷 @mookoliart



## Bisutería y joyería

# DEVANE

### Artesana

En el 2001 empecé a aprender Macramé motivada por hacer algo creativo con mis propias manos, tener un trabajo autosuficiente y que además pudiese llevar a cualquier parte, que no me «atase» a un lugar.

Una de las cosas que más me satisfacen de mi trabajo es el valor que las personas le dan por estar elaboradas de forma artesanal.

### Producto

Me especialicé en la bisutería confeccionada con la técnica del macramé. Casi todo lo que he ido aprendiendo en estos años ha sido con otras artesanas y artesanos y de forma autodidacta.

Aunque empecé exponiendo mis productos en Acebo, donde resido, actualmente los vendo por mercados y ferias de la Sierra de Gata y de toda Extremadura.



### Acebo

- 📍 Calle Las Encajeras, 11
- ✉ devaneartesania@gmail.com
- ☎ +34 682 667 764







### Artesano

Soy Floren Sierra, artesano de la localidad de Acebo. Me encanta mi labor y poder ofrecer mis productos a las personas que muestran interés por los trabajos artesanos que realizo. Me siento afortunado de vivir en este lugar con tantísimo encanto como es la Sierra de Gata.



## Bisutería y joyería

# FLORENCIO SIERRA

### Producto

Realizo trabajos de joyería artística con flores secas que recojo en el entorno de la sierra, con resina de cristal y plata. La pintura es otra de mis actividades que muestro en mis paradas y stand de diferentes mercados de la zona, Extremadura y norte de España.

### Acebo

📍 Calle Ramón y Cajal, 24

📞 +34 642 890 945



## Bisutería y joyería

# IZASKUN ZABALA



### Artesana

La sensibilidad de Izaskun Zabala para la composición espacial se alimentó mientras crecía en el País Vasco, donde sus patios de recreo eran conocidos estudios de artistas. Estudió Bellas Artes en Dublín, Irlanda, desarrollando sus habilidades en diferentes medios como la escultura de arcilla, la madera, la pintura y la fotografía. Izaskun se trasladó a Nueva York para estudiar diseño de joyas en el Fashion Institute of Technology, donde recibió la beca Elsa Peretti de Tiffany & Co. Más tarde se licenció en Empresariales.

### Producto

Izaskun Zabala es una marca de joyería creada con la intención de equilibrar la sofisticación clásica con un toque de vanguardia. Sus diseños están pensados para viajar contigo allá donde te lleve la vida: cada pieza es una pasión cotidiana.

Izaskun Zabala une su interés por la mitología y el cosmos con elementos de diseño inspirados en la búsqueda constante de la belleza en la vida, su fuerza omnipresente en nuestras vidas y la forma en que nos presiona para sentir. Esta energía es la que da forma al punto de vista escultural y delicado de Izaskun Zabala, acentuado por el impecable trabajo artesanal que se aprecia en cada pieza.

### Acebo

🌐 [www.izaskunzabala.com](http://www.izaskunzabala.com)

📞 +34 622 099 728

📷 @izaskunzabala 📺 /izaskunzabalaart







## Bisutería y joyería

# EL CRISOL DE LORENA

### Artesana

Lorena Castro Rosado es natural de Moraleja. Nieta de orfebre, estudia Historia del Arte en Salamanca y posteriormente decide continuar el oficio de su abuelo y viaja a Barcelona, para formarse en la Escola Massana y el Taller Perill. En 2016 regresa a la Sierra de Gata y se reencuentra con paisajes que poco a poco van inspirando y llenando el contenido de sus obras. Inquieta, polivalente y consciente de que el trabajo con las manos es su mejor medio de expresión, esta artesana no deja de investigar durante su proceso creativo.

### Producto

Lorena se inspira a menudo en la naturaleza para dar vida a sus obras. Se siente cómoda creando y combinando diferentes técnicas y materiales. Utiliza el esmaltado con soplete, las pátinas de bronce y latón y aunque la mayor parte de su trabajo es en plata, usa también cobre, zamak, seda y minerales. Tras años de trabajar en una línea clásica, sus nuevas creaciones son más coloridas y tienen el objetivo de ser piezas que te acompañen a diario.



### Moraleja

🌐 [lorenart69@hotmail.com](mailto:lorenart69@hotmail.com)

📞 +34 654 334 523

📷 [@crisol.de.lorena.jewelry](https://www.instagram.com/crisol.de.lorena.jewelry)

📘 [/ElCrisolDeLorena](https://www.facebook.com/ElCrisolDeLorena)



## Bisutería y joyería

# ANDREA Y PACHO



### Artesanos

Somos autodidactas. Naturales ambos de Madrid, tuvimos una primera formación en la Sierra de la Alpujarra (Granada) junto a colegas de oficio. Allí vivimos varios años y en 2010 echamos raíces en Sierra de Gata. Desde entonces somos activos en diferentes proyectos locales y participamos en ferias de artesanía a nivel nacional.

### Producto

En nuestras obras emparejamos materiales tan diferentes como las fibras naturales y el metal con gusto y delicadeza. Combinamos el trabajo artesanal de la plata, el cobre el latón y la técnica del macramé.

Tenemos varios proyectos en marcha: una línea de productos donde diseñamos y producimos nuestras propias piezas y otro familiar, donde nos encargamos de dar vida a los diseños de joyería de una prestigiosa marca.

### Villasbuenas de Gata

📍 Calle Escuelas, 19

📞 +34 608 048 994 / +34 633 880 443





# ASOCIACIÓN EL ÁLAMO Y LOS ENCAJES

## Artesanas

La Asociación “El Álamo y los encajes” fue fundada en marzo de 2016 con 90 socios de todas las edades. Somos de Acebo, los más antiguos en la confección de encajes de bolillos. Es un arte maravilloso que se transmite de madres a hijas y que nos permite contar al mundo que somos por derecho propio la «Capital del Encaje de Bolillos».

Cada año, el primer domingo de julio, organizamos el Encuentro de Enca-

jas de Acebo con gran éxito y nos permite compartir afición y tradición con otras encajeras de la sierra y de muchas zonas de España.

## Producto

Más allá de su origen, el encaje de bolillos en una técnica de encaje textil que consiste en entretejer hilos que inicialmente están enrollados en bobinas, llamadas bolillos, para manejarlos mejor.



## Acebo

📍 Calle Cantón, 10

📞 +34 686 916 986



## Bolillos

## Moda y confección

# INASONA

## Artesana

Soy M<sup>a</sup> Isabel, natural de Moraleja. Viví gran parte de mi vida en Grecia, con un pie en España y otro en Turquía. Mis idas y venidas del país heleno me llevaron a paradas obligatorias con estancias en Italia. Todas estas influencias, en especial la grecolatina, junto a mi curiosidad por conocer y aprender, la pasión de la lectura y viajar, están presentes en Inasona.

¿Quieres formar parte de nuestra historia?  
Érase una vez ... Inasona, ΙΣ

## Producto

Somos un taller de costura destinado al diseño y confección, de manera artesanal, de productos textiles, complementos de moda, alpargatas, trajes regionales, bordados, productos personalizados y/o a medida. Nuestras técnicas más destacadas son los bordados y la impresión digital.

Somos un taller ecosostenible en economía verde y circular, en el que nuestros productos son fabricados con materias primas certificadas y que pueden ser recicladas en su totalidad.

La esencia de Inasona reside en su creatividad y originalidad.

## Moraleja

📍 Travesía de Jardines, 5 – 003

🌐 [www.inasona.com](http://www.inasona.com)

📞 +34 606 228 332



### Empresa

Mioliva nace del esfuerzo y la pasión por la moda sostenible de Esther González Ruiz, emprendedora incansable de una zona rural de Extremadura, que siempre ha tenido el impulso de crear valor real con sus proyectos. Para ello ha formado un equipo de trabajo extraordinario, con operarias textiles con muchos años de experiencia, para llevar tanto el taller propio, donde se confeccionan todos nuestros modelos, como el centro de formación textil, en el cual formamos a la siguiente generación de trabajadores textiles.



### Producto

Mioliva tiene su foco en la sostenibilidad, en los tejidos orgánicos y ecológicos, la mejora de los procesos y la fabricación local. Todos los productos de la firma están dedicados a los más pequeños de la casa. La inspiración para la creación de esta marca de ropa infantil sostenible vino del amor por la historia y la gastronomía de nuestra tierra, intentando plasmar en nuestros estampados únicos, la belleza y la naturalidad que nos rodea. Descubre nuestras colecciones Nava, Hacienda y Olivar.

### Moraleja

📍 Calle Alfonso X, 8

🌐 [www.mioliva.es](http://www.mioliva.es)

📞 +34 650 482 529

📷 @miolivaes    📘 /miolivaes



### Empresa

Taller textil localizado en Moraleja que desde 2016 se dedica a la recuperación y desarrollo de artesanías locales y a la pequeña industria. Talleres Ardila nacieron para dar nombre y salida comercial tanto a marcas emergentes, como a sus propios diseños, en un sector muy competitivo que anhela volver a un desarrollo más cercano y sostenible.

Su promotora, Esther González, es desde 2015, presidenta de la Asociación de Moda Sostenible de Extremadura (MOSE).

### Producto

El taller está especializado en piezas a «crochet» con lana de oveja merina extremeña. Destaca por su labor conectando productores de materiales ecológicos y la búsqueda de dinámicas de trabajo más sostenibles frente a la gran producción industrial.

### Moraleja

📍 Calle Alfonso X, 8

🌐 [www.talleresardila.es](http://www.talleresardila.es)

📞 +34 650 482 529

📷 @talleresardila



# NAIANAIS COSMÉTICA ECOLÓGICA

### Artesana

Naianais Cosmética Ecológica nace del sueño de su fundadora Vanessa Cano, de hacer algo especial que beneficiara a las personas y al medio ambiente, y que la acción que realizara fuera positiva y que revolucionaría el mundo de la cosmética.

Por esto crea productos cosméticos ecológicos sostenibles y eficaces, de alta calidad, que invitan a disfrutar, a relajarse y a sentir la satisfacción de cuidarse a diario con lo mejor, de manera respetuosa con las personas y el medio ambiente.

### Producto

Crema facial ecológica Naianais: los ingredientes que componen esta emulsión han sido verda-

deros tesoros para antiguas culturas del mundo. Aún hoy continúan siendo parte esencial de sus cuidados diarios, obteniendo pieles extraordinarias, radiantes, llenas de vida y de luz en sus rostros verdaderamente hidratados.

Aceite del peregrino de Guadalupe: aceite con ingredientes antiinflamatorios utilizados ancestralmente para tratamiento de heridas y golpes; problemas en la piel como psoriasis, eccemas, dermatitis, hongos, herpes y acné. Es el aceite ideal para el día a día y, por su puesto, para hacer caminos, senderos y peregrinaciones como la de Guadalupe o la de Santiago.



### Acebo

📍 Ramón y Cajal, 24

🌐 [www.naianais.com](http://www.naianais.com)

📞 +34 642 098 952

📱 /Naianais-Cosmética-Ecológica



# CÉSAR VIDAL DOMÍNGUEZ



### Artesano

El oficio de zapatero, uno de los más antiguos que hay, me viene de familia. Primero lo fue mi abuelo, lo continuó mi padre y ahora lo ejerzo yo. Aunque nací en Hernani, soy moralejano, pues aquí he vivido la mayor parte de mi vida. A mi taller vienen personas de Moraleja y sus alrededores, como de Vegaviana, Zarza y gran parte de los pueblos de la Sierra de Gata.

### Producto

Me dedico principalmente a la reparación del calzado. En mi taller vendo también artículos que elaboro yo mismo de forma artesanal: cinturones, pulseras de cuero y zamak trenzadas o sin trenzar, bolsas de encofrar, fundas de cuchillo, abridores de botellas, taburetes para la caza y pesca, llaveros de cuero que a veces me gusta rematar con detalles de cuerno de venado o corzo procedente del desmogue, etc... También afilo cuchillos, tijeras y herramientas de corte.

### Moraleja

📍 Avda. Virgen de la Vega, 1

🌐 [angelesbc@live.com](mailto:angelesbc@live.com)

📞 +34 669 207 775 / +34 658 769 289

📱 /profile.php?id=100009255437703







# Cuero

## CONDOSMANINAS

### Artesanos

David Ruiz López y Elena Carpio Santos componen la marca Condosmaninas Arte en Piel desde que se conocieron. Desde entonces comparten su pasión por el cuero, que han ido aprendiendo de manera autodidacta, con una gran creatividad y trabajo bien hecho por parte de David, junto con el buen gusto y clase que le aporta Elena. Condosmaninas se ha convertido en una marca de artesanía extremeña que revoluciona el mundo de la piel con productos únicos, auténticos y eternos hechos con las manos y con todo el corazón.

### Producto

Cada una de las piezas creadas y diseñadas por Condosmaninas no son sólo complementos, son arte cosida a mano, que lleva un pedazo de corazón de estos artesanos, que creen en la belleza y la durabilidad de este noble material.

Trabajan con piel de ternera de primera con un proceso de curtición vegetal. Combinan el color original del cuero con pieles coloridas, creando un mundo cromático en cada uno de sus trabajos.

Además, su labor contribuye a que perduren oficios tan antiguos y auténticos como es el arte de la marroquinería y el trabajo en piel.

### Moraleja

+34 637 557 625

@condosmaninas



# Cuero

## LOYOS PIEL



### Artesanos

La historia de Loyos Piel comienza en 1984 en la localidad granadina de Monachil, donde Jesús López Hita inicia su actividad de arreglo y fabricación de calzado artesanal. En 1997 se traslada a Villamiel, introduciendo diversos trabajos de marroquinería.

En 2018 crea Loyos Piel junto a su esposa Marián Hoyos Cañizares, registrada como zapatera artesana de Extremadura. Tras la jubilación de Jesús, en 2021 ella y su hijo Marcos López Hoyos, formado en Artesanía y Complementos de Cuero, dan continuidad a la empresa. Este último representa la innovación y la juventud lleno de proyectos hacia el futuro de un sueño hecho realidad que nació antes que él.

### Producto

Nuestros productos son totalmente artesanales y siempre se han destacado por la calidad de los materiales, diseño exclusivo e interés por el medio ambiente. Esto último queda demostrado en la experimentación y el uso de materiales ecológicos y gestión de los desechos.

En Loyos Piel puedes encontrar calzado diverso, bolsos, mochilas, riñoneras, cinturones, fundas de todo tipo y pulseras realizadas a mano artesanalmente y a medida.

### Villamiel

Calle Teodoro Pascual, 11

www.loyospiel.es

+34 927 513 114 / +34 626 071 935



# HIMAGON

**Artesanos**

Himagon, S.L. (Artesanías en Hierro y Madera González), es una empresa familiar, con más de 20 años de experiencia, que creamos dos hermanos, Arsenio y Rafael, residentes en Moraleja.

Rafael es el carpintero. Comenzó a trabajar a los 15 años, en una carpintería tradicional del pueblo, en la que estuvo durante seis años aproximadamente, aprendiendo el oficio, que retomó unos años más tarde, con la creación de esta empresa.

Arsenio es el herrero. Realizó los estudios de Maestro-Tornero en Montehermoso, trabajó con su padre en el taller que éste tenía y fue monitor de forja en la Escuela Taller de Moraleja.

**Producto**

Nuestro método de producción es el más tradicional posible. En la carpintería trabajamos con todo tipo de madera y estilos. Además, restauramos muebles viejos o reutilizamos piezas antiguas para hacer productos nuevos. En cuanto al hierro, nuestro sello es la forja, produciendo una amplia variedad de objetos y mobiliario para el hogar y la decoración.

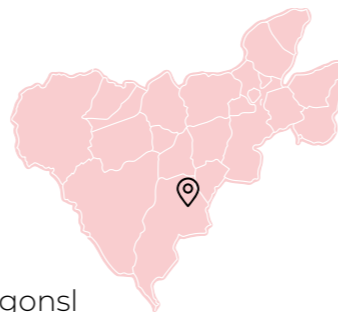
**Moraleja**

📍 Pol. ind. El Postuero, km 1,700

🌐 [www.artesaniashimagon.com](http://www.artesaniashimagon.com)

📞 +34 927 515 968

📘 /artesantias.himagon 📧 @himagonsl



# IXTLAN WOODCRAFT



IXTLAN WOODCRAFT

**Artesano**

Jan Frischmuth es alemán. Se formó como Ingeniero Ambiental y estuvo siete años trabajando en una oficina, pero cuando nació su primer hijo tomó la decisión de hacer de su pasión por la talla en madera su profesión. Así, junto a su familia, viajaron a España y encontraron en la Sierra de Gata un lugar para hacer el sueño realidad.

Como familia hispano-alemana se sienten como en casa en ambos países. El resultado de esto es lo que quieren mostraros y compartir. La belleza y calidad de su trabajo y el exotismo de las maderas que usan.

**Producto**

Le encanta utilizar las hojas de acero al carbono para crear sus cuchillos y navajas. Son muy fáciles de afilar y tienen un filo excepcional. La madera que usa proviene de la Sierra de Gata, aunque de vez en cuando le llegan otros tipos de madera a través de regalos de amigos de todo el mundo, que le ofrecen un nuevo estímulo y reto.

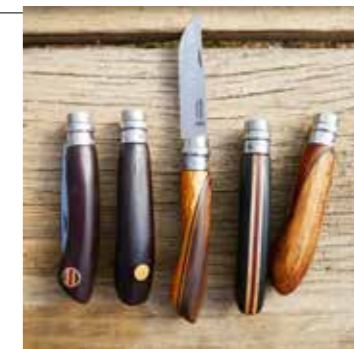
Para las fundas de cuero utilizan vacuno de primera, de ganaderías europeas. La curtición que tiene es artesanal y 100% vegetal, libre de agentes químicos y responsable con el medio ambiente.

**Torre de Don Miguel**

🌐 [www.ixtlanwoodcraft.de](http://www.ixtlanwoodcraft.de)

📞 +34 635 405 503 / +34 660 272 743

📷 @ixtlan\_woodcraft





## Madera y corcho

# CORKLIGHT

### Artesano

Este es hoy un proyecto familiar que nace de la mano de Petar Yankov, hijo de artesanos, de origen búlgaro y casado con una valverdeña, que llega a la Sierra de Gata en 2011. Decide convertir su afición por fabricar lámparas en un oficio al ver la gran admiración que provocan. Durante años ha participado en ferias y exposiciones a nivel nacional, y actualmente también están implicados en el proceso sus padres y su hermano, Stoyan, para poder dar continuidad a esta idea llena de creatividad, cariño y amor por la naturaleza.

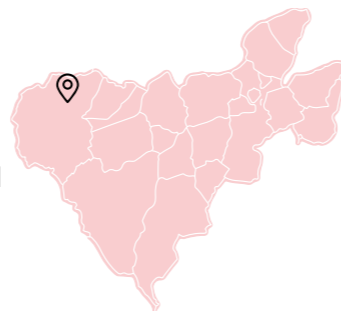
### Producto

Corklight, «el corcho hecho luz», surge a partir de materiales 100% reciclados y naturales. El corcho proviene de tapones de botellas de vino y las maderas son en su mayoría raíces de jara y brezo. Estas no son arrancadas, si no encontradas ya desprendidas. A través de un trabajo artesanal, con la máxima delicadeza y rigor, presentamos una gama de lámparas con dos signos diferenciales. El primero y primordial es que NUNCA existirán dos lámparas iguales. El segundo es la luz que se dibuja a través de las originales tulipas de corcho creadas.

## Valverde del Fresno

📍 Calle San Blas, 12

📞 +34 644 556 894 / +34 644 879 731



## Madera y corcho

# MADERA CREATIVA

### Artesano

Aunque mis inicios fueron estudiando ingeniería mecánica, pronto me decanté por la carpintería. Me formé en la escuela de Arte y Diseño (antiguamente escuela de Artes y Oficios) y seguí investigando y aprendiendo, realizando cursos de especialización. Me considero un artesano de la madera, aunque hace 15 años mezclé las técnicas tradicionales con la alta tecnología (Cad Cam, Laser y fresadora de control numérico...). He impartido cursos de especialización para profesores en Institutos y empresas privadas.

### Producto

Estamos especializados en señalética, *merchandising*, objetos promocionales, siempre en madera. Trabajamos tanto para particulares como para pequeñas empresas. Solo usamos maderas sostenibles y acabados naturales.

Nuestros clientes son restaurantes, hoteles museos, empresas públicas y grandes empresas como Coca-Cola, Volvo, Iberdrola, Scout Católico Internacional...

## Hoyos

📞 +34 609 641 001

📷 @maderacreativa





# DURÁN Y ALFONSO

### Empresa

La fábrica de velas y elones Durán y Alfonso SL es más que una empresa mayorista. Su recorrido como fabricante de este producto se remonta a los años 20 del siglo pasado, cuando dos socios, con los antiguos métodos tradicionales y artesanos, empezaron un negocio dentro del sector de la cerería en Sierra de Gata, convirtiéndose en una de las fábricas más reconocidas en el sector de las velas en España y Portugal.

### Producto

Desde 1920 han sabido adaptarse a las nuevas formas de construcción para poder dar al cliente lo que demanda, ofreciendo la misma calidad de siempre, pero adaptándose a nuevos tiempos. Su amplia oferta incluye velas y velones artesanales, cirios, velas aromáticas, para eventos, inciensos, ambientadores, fanales, además de crear o personalizar velas a medida.



### Gata

📍 Calle San Sebastián

🌐 [www.velasduranyalfonso.es/](http://www.velasduranyalfonso.es/)

📞 +34 927 672 066 / +34 678 769 265







# **AGENDA DE CELEBRACIONES GASTRONÓMICAS Y DE ARTESANÍA**

ENERO

<b>Matanza Extremeña (Hernán Pérez)</b>	Último sábado de enero. Degustación de los productos de la matanza y cocina tradicional.
---	--

FEBRERO

<b>San Blas (Cilleros)</b>	2, 3, y 4 de febrero. Concurso de vinos de pitarra, degustación de perrunillas con aguardiente y comida popular con carnes de caza.
<b>Fiesta del Árbol (Villanueva de la Sierra)</b>	26 de febrero. Caldereta de cabrito y dulces artesanos. B.I.C. Bien Inmaterial.

MARZO / ABRIL

<b>Matanza tradicional (Santibáñez el Alto)</b>	Marzo. Degustación de productos típicos de la matanza.
<b>El Capazo (Torre de Don Miguel)</b>	Sábado siguiente al Domingo de Resurrección. Fiesta de Interés Turístico de Extremadura. Ruta por las bodegas y degustación del sopetón.
<b>Feria de sostenibilidad en Sierra de Gata. (Villamiel y Trevejo)</b>	Abril, primer fin de semana de agosto y octubre. Mercados y talleres de gastronomía y artesanía.

MAYO

<b>Jornada Medieval de Santibáñez el Alto</b>	20 de mayo. Mercado artesano medieval.
---	--



JULIO

<b>Encuentro de encajeras (Acebo)</b>	Primer domingo de julio. Demostración y mercado artesano.
<b>Fiesta de la naranja (Acebo)</b>	Ruta agroturística, ruta de la tapa, concursos de vinos de pitarra y de dulces.
<b>San Buenaventura (Moraleja)</b>	Semana del 14 de julio. Comida tradicional y degustaciones de carne de toro.
<b>Mercado Medieval (Cilleros)</b>	Último domingo de julio. Artesanía del cuero, madera y arcilla, demostraciones de alfarería y productos gastronómicos.



AGOSTO

**Feria Rayana  
(Moraleja-Idanha-A-Nova,  
en años alternos).**

Finales de agosto / principios de septiembre. Catas y degustaciones de productos típicos.



**Terrazas Temáticas  
(Moraleja)**

Agosto. Diferentes bares y restaurantes decoran sus terrazas con una temática común (libros, países, películas) y ofrecen bebida y comida relacionada con la temática.

SEPTIEMBRE

**Festa da Vindima  
(San Martín de Trevejo)**

Recogida, pisado y elaboración de vino en la bodega municipal.

OCTUBRE

**A Festa d'As Castañas  
(Eljas y Foios [Portugal])**

Último fin de semana de octubre. Incluye la Ruta Internacional du Contrabandu, que discurre entre ambas localidades. FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL.



**Tapas Friday  
(Moraleja)**

Meses de octubre y noviembre. Cada viernes, diferentes bares y restaurantes ofrecen una tapa diferente con una temática en común.

NOVIEMBRE

**San Martiñu  
(San Martín de Trevejo)**

11 de noviembre. Celebración del patrón. Fiesta de San Martinho dos Vinos, con la prueba de las «pichorras» o «boigas» con los vinos nuevos del año.

**Moraleja Vuela  
(Moraleja)**

Última semana de noviembre. Festival ornitológico que incluye Bocados de Otoño, propuesta gastronómica en la que bares y restaurantes ofrecen tapas con productos de temporada, y mercado artesanal.

DICIEMBRE

**Fiesta de la cosecha  
(Villamiel)**

6 de diciembre. Catas de aceites y vinos.

**Fiesta del cabrito  
(se alternan localidades de  
Sierra de Gata y Las Hur-  
des)**

Fecha variable en la primera quincena de diciembre. Charlas y degustaciones de cabrito y otros productos de la zona.

**MosaiCultura  
(Municipios de Sierra de  
Gata y Las Hurdes)**

Segunda semana de diciembre. Promoción de la cultura de la innovación en el medio rural como respuesta al reto demográfico, generando actividad económica y dinamismo social.

**En comiend@  
(Moraleja)**

Fin de semana de diciembre. Mercado con temática gastronómica y navideña donde se pueden encontrar dulces, quesos, aceite, vino, cerveza, frutos secos y embutidos, además de joyería artesanal, cerámica, cuero o textil.







# **RECETAS POPULARES DE SIERRA DE GATA**



# CALDERETA DE CABRITO

## INGREDIENTES

- ½ cabrito pequeño, hecho trozos
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de vino de pitarra
- 3 pimientos choriceros secos
- Pimentón de La Vera
- Aceite de oliva virgen extra de aceituna manzanilla cacereña
- Sal
- Hojas de laurel
- Pan frito

## RECETA

En una cazuela con abundante aceite y a fuego fuerte echamos el cabrito y lo rehogamos bien hasta que coja un poco de color dorado, sacamos y reservamos.

A continuación, picamos las cebollas en trozos medianos y los añadimos al aceite de sofreír el cabrito, junto con los pimientos que previamente hemos puesto en remojo. Dejamos que dore bien, añadimos el cabrito rehogado, el vino, 2/3 hojas de laurel y el pimentón. Cubrimos un poco con agua para que lleve a ebullición a fuego medio, durante 1,5 a 2 horas dependiendo del tamaño.

Mientras, en un mortero con un poco de sal, el pan frito y los ajos, hacemos un majado y añadimos al cabrito. Vamos comprobando la cocción en los últimos minutos y rectificamos de sal.

Lo servimos en una «media fuente» de barro y lo podemos acompañar con patatas fritas o patatas «u murro» (asadas).

¡Buen provecho!



# BOLETUS Y REBOZUELO CON YEMA CURADA Y PAPADA IBÉRICA

## INGREDIENTES

- Boletus edulis y Cantharellus cibarius (rebozuelo) frescos
- 1 diente de ajo
- 2 yemas curadas
- Papada ibérica curada en lonchas finas
- AOVE de manzanilla cacereña
- Sal y pimienta

## RECETA

Comenzamos lavando bien las setas, quitándoles la tierra y los restos orgánicos. Las troceamos en forma de cubos y las reservamos.

En una sartén con aceite de oliva doramos el ajo en láminas, añadimos las setas y salpimentamos. Dejamos que se hagan entre 7 y 10 minutos, hasta que cojan un poco de color dorado.

Servimos en un plato y encima ponemos las dos yemas curadas y la papada. Para comerlo es mejor romper las yemas y mezclarlo todo.

¡Du campu a mesa! (fala)





# ESPARRAGAO

---

## INGREDIENTES

- 1 berza hermosa
  - 1 diente de ajo
  - Miga de pan de leña del día anterior
  - Aceite de oliva virgen extra
  - 2 patatas medianas
  - Sal
  - Vinagre macho (es el vinagre que resulta de picarse el vino de pitarra)
- 

## RECETA

Comenzamos troceando la berza a lo largo, en trozos ni muy grandes, ni muy pequeños. La añadimos a una cazuela junto con las dos patatas peladas y un poco de sal, cubrimos con agua y dejamos que se cueza.

Una vez cocida, la ponemos a escurrir. Machacamos las patatas con un tenedor y reservamos.

En una sartén honda echamos aceite y sofreímos el ajo. Cuando comienza a dorarse, sin dejar que se queme, añadimos el pan, al que damos unas vueltas, seguido de la berza y las patatas machacadas. Removemos hasta que esté todo bien homogeneizado y podemos servirlo. Se puede acompañar con unos trozos de panceta de la matanza.

El esparragao lo regamos con AOVE de manzanilla cacereña y un poco de vinagre.

¡Bo proveito! (fala)





## **AGRADECIMIENTOS**

Recetas: restaurante Casa Laura (Valverde del Fresno)

# *La comida es cultura, hábito, el deseo y la identidad*

*(Jonathan Safran Foer, escritor norteamericano)*



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



GOBIERNO  
DE EXTREMADURA  
INSTITUTO  
DE ESTUDIOS, COOPERACIÓN  
Y TURISMO



Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



JUNTA DE  
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN  
DE CÁCERES



---

Plan de Sostenibilidad Turística en  
Destino Sierra de Gata - Las Hurdes  
"100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"

---