

SORTEOS	/ 75
CARTELERA	/ 76
PASATIEMPOS	/ 77
TELEVISIÓN	/ 78

La Cofradía Extremeña de Gastronomía y la Sociedad de Endocrinología y Nutrición celebran **unas jornadas** sobre el uso de especias y plantas en la cocina

## Hierbas con denominación de origen

ARACELY R. ROBUSTILLO  
BADAJOZ

**D**urante siglos, fueron el 'objeto de deseo' de diferentes civilizaciones ancestrales. Cuenta la historia que las ansias de poseer aquellos territorios donde se cultivaban o crecían de manera autóctona, motivaron rutas comerciales, exploraciones, movimientos migratorios y episodios esenciales de nuestra historia como el descubrimiento de América, el colonialismo o los imperios español y británico. Hoy en día, aquellos preciados tesoros, se han democratizado y han dejado las cortes para irrumpir en las cocinas. Las especias y plantas aromáticas han entrado por la puerta grande en el universo gastronómico actual y Extremadura quiere analizar sus utilidades y beneficios en primera persona.

La Cofradía Extremeña de Gastronomía y la Sociedad Extremeña de Endocrinología y Nutrición han 'recogido el guante' y organizado para hoy unas jornadas que llevan por título 'Especias y plantas aromáticas en la cocina extremeña' con el objetivo de demostrar sus efectos saludables y culinarios.

### Salud y placer

Reunidos en el restaurante 'El Sigar' de Badajoz, varias autoridades en la materia como José Enrique Campillo, Francisco J. Barbancho Cisneros, Luis Miguel Luengo Pérez y Julio Yuste González partirán, a partir de las 12.30, sobre los usos y bondades de dichas sustancias y su aplicación en el amplio espectro culi-



**CREACIÓN.** 'Emplatar' es todo un arte en hostelería. / CASIMIRO

nario actual.

«Es cierto que los efectos beneficiosos de estos componentes son difíciles de contabilizar puesto que sólo lo consumimos esporádicamente. Sin embargo, algunos de ellos como el ajo, la cebolla y el pimentón, que consumimos más habitualmente, han dado sobrada cuenta de su influencia positiva sobre nuestra salud», explica Campillo. Este catedrático de Fisiología de la UEx incide en la importancia del encuentro de hoy. «Comer es salud y es placer. Hemos programado esta pequeña reunión para empezar a conjugar ambas cosas», apostilla.

David Núñez, jefe de cocina del restaurante anfitrión de la iniciativa, es el creador de su parte más sabrosa. Partiendo de una base de

### LAS JORNADAS

- ▶ **Qué:** 'Especias y plantas aromáticas en la cocina extremeña'.
- ▶ **Quié:** Organizan la Cofradía Extremeña de Endocrinología y Nutrición y la Cofradía Extremeña de Gastronomía.
- ▶ **Cuándo:** Hoy, a partir de las 12.30 horas.
- ▶ **Dónde:** Restaurante 'El Sigar' de Badajoz. Avda. Luis Movilla Montero 12. Teléfono 924 256 468. Asistencia libre hasta completar aforo.
- ▶ **Ponentes:** José Enrique Campillo hablará sobre los efectos beneficiosos del pimentón de La Vera. Francisco J. Barbancho hablará sobre el protagonismo de las especias y las plantas aromáticas en la cocina extremeña y L. Miguel Luengo sobre sus efectos saludables.



**LA MESA VERDE.** David Núñez posa delante de una mesa llena de hierbas

productos extremeños y con la ayuda de varias 'hierbas con denominación de origen' ha elaborado un menú que, sin duda, cumple las dos premisas establecidas por Campillo: agrandar al paladar y al médico de cabecera.

La propuesta de este cocinero extremeño consiste en: patatas con sal gorda y pimentón de La Vera. Sopa de tomate con orégano y torreznos. Bacalao en ensalada con aceite de pimentón de La Vera. Garbanzos guisados con gurumelos. Chuletas de cordero extremeño sin hueso con jugo de asado, salvia y chocolate y, de postre, mandarina helada con sopa de hierbaluisa y pastel de chocolate.

«Los dos protagonistas indiscutibles son las hierbas aromáticas y el pimentón. En estas rece-

tas he buscado maridajes insuperables como el de la salvia, el cordero y el chocolate. Es perfecto porque la hierba potencia el sabor del cordero, no lo camufla», explica Núñez. Apunta, sin embargo, que el uso de estos vegetales, está condicionada por la época del año en la que están en su esplendor. «Por supuesto es fácil encontrarlas en los supermercados desecadas, pero el sabor y el color no es el mismo», argumenta.

### 'Usos y abusos'

El uso y el 'abuso' de estos ingredientes tan especiales viene condicionado en muchos casos por la intuición del cocinero y sus ganas de experimentar ya que su utilización no está demasiado presente en los temarios de las escuelas de

### LA RECETA: CHULETAS DE CORDERO EXTREMEÑO CON JUGO DE SALVIA Y CHOCOLATE



#### Calidad

David Núñez corta con cuidado el cordero, las chuletas no deben ser demasiado delgadas ni demasiado gruesas para este plato.



#### En su punto

Se 'marca' la carne a la plancha o en una sartén con poco aceite, siempre de oliva. Se dora un par de minutos por ambas caras.



#### Productos frescos

El cocinero extremeño elige unos ajetes tiernos salteados como 'cama' para la carne. Esta verdura potenciará el sabor.



#### Toque de sabor

Con el jugo que hemos conseguido del asado del cordero con la salvia, se mezcla el chocolate que le aportará una textura única.



#### 'Emplatado'

El secreto de los grandes cocineros. La colocación de su 'creación' en el plato. Sin duda el toque final de de una obra de arte culinaria.