

# La cultura encuentra un hueco destacado en la Asamblea de Extremadura

‘Las plazas de Extremadura’, el nuevo título publicado por ‘De la Luna Libros’, es una prolongación del ya publicado ‘Puentes de Extremadura’ y se convierte en una obra obligatoria para todos los extremeños que quieran conocer su patrimonio artístico

**M. C. J.**

La Asamblea de Extremadura no es sólo la sede de la vida parlamentaria y del poder legislativo en Extremadura, sino que además es un escenario para la promoción de autores extremeños. Dos ejemplos de esto los hemos podido ver durante el mes pasado con la presentación en la Asamblea de dos libros que tienen autores y temática extremeños: ‘Plazas de Extremadura’ y ‘Cocina de caza. Extremadura’.

El día 23 de mayo fue presentado en la Asamblea, por la vicepresidenta primera de la Cámara, María Ascensión Murillo, el libro ‘Plazas de Extremadura’ editado por la editorial emeritense ‘De la luna libros’, que supone una continuación de la serie comenzada con la obra ‘Puentes de Extremadura’ que ya cosechó un gran éxito. Los autores de ambos libros son los mismos, el catedrático de Historia del Arte Cesáreo García, el fotógrafo Pedro Díez Gato y el pintor Miguel Ángel Castro.

El libro ‘Plazas de Extremadura’ es más un catálogo de fotografías, como afirman sus autores, aunque los textos también son destacables por ser imprescindibles para reflejar y explicar la rele-

vancia y características de los diferentes estilos que se dan en los edificios de cada plaza. Contiene más de medio millar de fotografías y una treintena de dibujos, en los que se recoge los rincones de 39 plazas repartidas en 33 localidades de las dos provincias extremeñas.

**Ficha técnica.** A cada plaza se le dedica un capítulo fotográfico extenso que va precedido de una ficha técnica que siempre guarda el mismo esquema, como se nos explica en la breve introducción del libro:

– Apuntes históricos sobre la ciudad en la que se encuentra la plaza. En este apartado se consigue relatar de forma breve y amena los acontecimientos históricos que han influido en la configuración de la plaza desde su origen.

– Avatares que han sufrido las distintas edificaciones hasta hoy.

– Descripción de las construcciones más relevantes, atendiendo sobre todo, a las características arquitectónicas y a los materiales de construcción así como los usos para los que han sido destinados.

– Catalogación de los elementos decorativos.

– Usos que tuvo la plaza en el pasa-



Plaza Chica de Zafra, una de las más emblemáticas de Extremadura [HOY]

do y por último su uso actual.

Este libro tiene el valor que supone dar cabida y proyección a una gran parte del patrimonio artístico de la región y reflejar además la vida de sus gentes dando esa imagen de las plazas como

centro de la vida social en los pueblos y ciudades del mediterráneo. Esto se hace más patente en el último capítulo del libro denominado ‘Galería de retratos’. Según declaró el fotógrafo de la obra, Pedro Gato, las imágenes

seleccionadas son «fiel reflejo de los elementos actuales de las construcciones, en tanto que incluyen a las personas a los animales y a los objetos que se encontraban en los lugares al tomar las fotografías».



Cesar Ráez, autor del libro [HOY]

## El autor

César Ráez lleva años dedicado a la promoción de la cocina extremeña como demuestran los años que lleva organizando las Jornadas Gastronómicas de caza en su restaurante Torre de Sande, situado en el centro de la capital cacereña. César dirige su quehacer como chef hacia la cocina de autor y dedica su esfuerzo a crear nuevos platos con los productos naturales y originales de Extremadura, fundamentalmente la caza, ya que como él mismo afirma:

«La caza es uno de los mejores productos de la cocina extremeña»

Este chef ha visto reconocido su trabajo con numerosos premios y distinciones para él, su equipo y su restaurante, entre los que encontramos: Premio de Excelencia y Calidad Turística Año 2002 para el castillo de la Arguijuela en Cáceres, restaurante que también dirige; premio a uno de los 5 mejores restaurantes en el 2004. Ese mismo año dirigió el Restaurante Español en la feria Internacional SIAL de París.

## «Cocina de caza. Extremadura» combina tradición e innovación

Tras dos años de trabajo e investigación, el chef César Ráez ha publicado su obra ‘Cocina de caza. Extremadura’, cuyas recetas han sido elaboradas por este cocinero que lleva una larga trayectoria en la promoción y defensa de la caza como base de la cocina en Extremadura. Esta obra ha contado con el apoyo del Parlamento extremeño para su edición y fue presentada en la Asamblea por su Presidente, Federico Suárez. La obra contiene más de un centenar de recetas con el venado, el corzo, la paloma torcaz, la codorniz, el faisán, el conejo, la liebre y el jabalí como ingredientes principales. La obra tiene como base y como inspiración a Extremadura, su tradición, su naturaleza y la cocina natural que ha caracterizado a esta región.

‘Cocina de Caza. Extremadura’ destaca, a primera vista, por la calidad de su edición, lo cuidado de su presentación, la calidad de sus fotografías y el tratamiento de los contenidos, que revelan una

gran dedicación y esfuerzo en su elaboración.

El autor, César Ráez, ha querido hacer algo distinto, presentar una cocina tradicional de una forma innovadora tanto en la combinación de sus ingredientes como en la presentación de sus platos, lo que consigue a través de la aplicación de técnicas empleadas en otros productos a las piezas de caza, como nos cuenta el cocinero Miguel Sánchez Romera en el prólogo que hace al libro y en el que destaca como uno de los logros de esta obra «el haber escogido un tema como es la cocina de la caza, y darle un vuelco fundamental para pasarlo desde la más pura tradición y los platos de siempre hacia la novedad más radical». En este prólogo también se nos desvela otro objetivo que persigue su autor y es el hacer ver a los jóvenes cocineros que «distraen sus miradas hacia horizontes extranjeros tratando de sentir estímulos creadores para sus nuevos platos» que aquí tienen un

gran material y posibilidades de innovar y explorar nuevos campos y técnicas culinarias. Ejemplos de esta inquietud por la innovación dentro de la tradición son recetas como el faisán asado con gelatina de chirimoya o el solomillo de jabalí con trigo fresco, caramelo de pimentón y espuma de amaretto.

Aunque las recetas son obra de César Ráez, el libro es el resultado del trabajo de un equipo. Las fotografías y el diseño son de Bonifacio Sánchez, el autor de los dibujos es Salvador Calvo y los textos de Eduardo Alvarado.

»Miguel Sánchez  
Escoge la cocina de la caza y le da un vuelco fundamental para pasarla desde la más pura tradición hacia la novedad más radical»