



Comarca de Olivenza

De la Tierra al Paladar
Tradición y Sabor en Cada Bocado



1

Descubre los sabores auténticos de la Comarca de Olivenza, donde la tradición culinaria sorprende.



2

Recorre la riqueza gastronómica y cultural de nuestros eventos gastronómicos



Comarca de Olivenza

De la tierra al paladar.
Tradición y sabor en cada bocado.



La comarca de Olivenza es sinónimo de historia y naturaleza. Su rico patrimonio medioambiental, repleto de **dehesas** y **agua dulce**, ha sido trabajado durante milenios con pasión y dedicación por las distintas culturas, creando una herencia culinaria que trasciende el tiempo.

Sus productos, cultivados y extraídos de manera sostenible, destacan por su **proximidad** y **frescura**. Nuestros alimentos llegan a la mesa en su punto óptimo, manteniendo su

Tip!

Nuestra cocina es un mosaico de sabores que enamora los paladares y celebra la belleza de la tierra.



Tip!

Cada bocado es un viaje a la tradición, la frescura y la autenticidad.

sabor y valor nutricional, exentos de procesos industriales y químicos. Esta cercanía entre productor y consumidor crea un lazo que fortalece la confianza y la comunidad, apoyando la **economía local** y obteniendo sabores únicos.

La **tradición** también desempeña un papel esencial. Las **recetas** transmitidas de generación en generación son un legado culinario que merece ser apreciado y preservado.

Cada bocado de estos alimentos es una ventana al pasado, una oportunidad de saborear la historia y la cultura de la región.

Pero también somos **innovación**, nuestros productos y recetas han sabido combinarse y adaptarse para constituir un paraíso culinario.

“El sabor de lo nuestro: *naturaleza y tradición*”



Tip!

Nuestro patrimonio gastronómico es un regalo que debemos apreciar y preservar con gratitud.

Tip!

Cada uno de nuestros pueblos contribuyen, con su identidad y sus festividades a esta rica diversidad.

“Tesoros de la Tierra: *La Importancia de Nuestra Comarca y sus Productos Autóctonos*”

Nuestras dehesas y ríos nos han proporcionado alimento a lo largo de los siglos, productos cuyo consumo ha estado muy arraigado a las tradiciones gastronómicas concretas de nuestros pueblos, pero que en la actualidad se han popularizado, dando un salto de calidad para situarse en salones gourmet y en los mejores restaurantes; convirtiéndose así en símbolo de identidad de nuestra tierra

y situándose en la vanguardia de los productos Km 0.

Nuestras setas y hongos como el gurumelo, de gran prestigio en nuestra comarca; verduras silvestres como el espárrago o las tagarminas; abundantes en todos nuestros municipios.

Peces como la boga, las carpas o los barbos, abundantes en el Gran Lago de Alqueva y que dan para succulentas recetas como el “pisto de peces”.

Y por supuesto, no podemos dejar de señalar la carne de caza. Los conejos, liebres, perdices, tórtolas o palomas torcaces han formado parte de la dieta de nuestros ancestros durante generaciones.

Herencia bicultural

La gastronomía de la Comarca de Olivenza aúna los fogones de España y Portugal, sencilla y de marcada influencia rural.

El bacalao en salazón, los productos del cerdo, el aceite de oliva o el pan forman parte de nuestra base culinaria.

Una cocina propia de la vida de pastores y trabajadores del campo, donde todo se aprovecha.



1 Del **pan duro** se obtenían las sabrosas migas del desayuno y las diversas sopas del almuerzo, entre las que reina la “**sopa de tomate**”, con su aromático orégano y acompañadas de higos o aceitunas machadas.

2 Del **cerdo** hasta los andares, engordados y sazonados en casa llenaban las despensas durante todo el año. **Chorizos, diferentes morcillas (de lustre, de sábado o farineras), lomos, morcones, tocino de beta y jamón.**

3 Del **ganado ovino** la **caldereta** de borrego y los **revoltillos** eran propios de celebraciones y fiestas familiares. Sin olvidar el **queso de leche de oveja**, que suponía uno de los recursos primordiales de nuestros pastores.

¿y de postre?

La Comarca de Olivenza, rica en tradiciones culinarias, ha forjado, a lo largo de los siglos, una excepcional herencia de postres que reflejan la fusión de influencias judías y árabes, además del marcado reflejo de la cocina portuguesa. Estos manjares endulzan la vida de sus habitantes y visitantes, siendo portadores de historias que se transmiten de generación en generación.

1 Entre los dulces más comunes que adornan las mesas de nuestra comarca se encuentran: **perrunillas, chicharrones, roscos fritos, flores, pestiños, mimitos, piñonate, bollo podre, bizcocho "Manuel", galletas ralladas o repápalos con leche**. Estos manjares representan la esencia de la cocina local y son el testimonio vivo de las antiguas raíces gastronómicas.



En la localidad de **Barcarrota**, dada su cercanía a la Sierra Suroeste, destaca el **bollo turco**, cuyos orígenes se remontan a la época andalusí y fue introducido en la zona por los templarios.



3 Los **bombones de higo**, recubiertos de chocolate crujiente, son una innovación irresistible en la repostería de nuestra comarca. Provenientes de **Torre de Miguel Sesmero**, estos manjares ofrecen una experiencia única que combina la tradición con la creatividad culinaria contemporánea. Estos pequeños tesoros encapsulan la esencia de la comarca de Olivenza y son una invitación a explorar el rico universo de sabores que nos define.

2 En la tradición dulce de la localidad de **Olivenza** destaca la **técula mécula**, un postre emblemático cuya receta, guardada en secreto desde mediados del siglo XX, es transmitida cuidadosamente de padres a hijos. Elaborada con yema y almendras, esta delicia, recubierta con hojaldre, es un tributo a la maestría local en nuestra repostería y una joya de la gastronomía oliventina.



Tip!

"Técula Mécula" no tiene un significado literal, pero su traducción siempre ha sido "para ti, para mí, para compartir".

Otros de los postres tradicionales de la localidad son: **dulces de vinagre, cintos, pintaiñas, raibiñas, cabacas, asubías o tomatú**, muy relacionados con la tradición portuguesa de Olivenza.



Tip!

Los bombones de higo se producen en distintos tipos de chocolate: con leche, blanco y negro.



Nuestros gastroeventos



La gastronomía de la Comarca de Olivenza está en un buen momento, por el gran **nivel profesional** de sus cocineros, la **excelencia** y **diversidad** de sus despensas y su abundante legado gastronómico. Los diez municipios de nuestra Comarca comparten gustos, productos y recetas, pero a la vez están muy diversificados, apostando por la promoción y comercialización de **productos propios**.

go

Vamos a recorrer la Comarca de Olivenza a través de sus gastroeventos:

10-11 pag.

Matanza Popular.
Cheles

12-13 pag.

Jornadas Transfronterizas del Gurumelo.
Villanueva del Fresno

14-15 pag.

Feria del Espárrago y la Tagarnina.
Alconchel

16-17 pag.

Feria del Olivar y del Aceite Ecológico.
Almendral

18-19 pag.

Certámen Gastronómico del Cerdo Ibérico
Barcarrota

20-21 pag.

FHICAZA (Feria Higuereña de la Caza)
Higuera de Vargas

22-23 pag.

Feria Internacional Dehesa y Toro
Táliga

24-25 pag.

Vive la Trashumancia y Feria del Queso Artesano.
Valverde de Leganés

26-27 pag.

Feria del Higo.
Torre de Miguel Sesmero

28-29 pag.

Feria del Pez.
Cheles

30-31 pag.

Oliventia, Degusta el Medievalo.
Olivenza

Tip!

Si eres de buen comer, no te pierdas las exquisiteces de nuestras fiestas.

Matanza popular

Cheles, 24 de febrero 2024

Cheles se erige como un tesoro escondido en la Comarca de Olivenza. Situado entre bellas dehesas y sitiado por el Gran Lago de Alqueva, este pintoresco municipio, impregnado de historia y autenticidad, celebra, a mediados de febrero, su tradicional **matanza popular**. Una fiesta que resalta la maestría local en el arte de trabajar al **cerdo ibérico**.

Pero esta celebración va más allá de ser un evento culinario; es una **experiencia didáctica** que sumerge a la comunidad y a los visitantes en el fascinante proceso ancestral de transformar al cerdo en un conjunto de productos exquisitos. Desde la **cría del animal** hasta la **elaboración final**, cada fase se celebra con respeto y orgullo a la tradición.

1 El día comienza con un **desayuno de migas extremeñas**, un exquisito plato que prepara a los participantes para la jornada. Las migas son un preludeo de las delicias que seguirán durante la jornada.

2 Con el **despiece didáctico**, el atrio de su iglesia se transforma en un aula al aire libre. Expertos locales guían a los asistentes a través de cada paso del proceso, desde el **sacrificio respetuoso** hasta la **identificación** de las partes.



3 La mañana continúa con una **ruta senderista** que explora el entorno del Gran Lago de Alqueva. Este paseo escénico permite a los participantes conectar con la belleza natural que rodea Cheles.

4 La **degustación** de platos típicos del cerdo es lo más esperado del día. Desde la **prueba de embutidos** hasta **guisos tradicionales**, cada bocado es una experiencia que resalta la diversidad y la tradición local.



Tip!

La matanza popular de Cheles te transporta a las tradiciones más arraigadas de nuestra tierra.

El **cerdo** es más que una fuente de alimento, es un emblema de la **cultura popular**. Criados en entornos idílicos y alimentados con el fruto de la encina, su **carne** adquiere un sabor y una textura inigualables. Por esta razón, la Matanza Popular de Cheles resalta la importancia de este animal en nuestra gastronomía, pero, también, aboga por la tradición y el respeto por el ritual de la matanza.

Desde la **carne fresca** que reina en las degustaciones, hasta las elaboraciones artesanales del **chorizo**, la **morcilla**, el **salchichón** o el **caldillo**; cada producto ibérico cuenta una historia de la rica herencia gastronómica de la región, a la par que te sumerge en un compendio de sabores únicos. Únete a nosotros para disfrutar de estos ricos manjares. ¡Te esperamos con los brazos abiertos!



Jornadas Transfronterizas del Gurumelo

Villanueva del Fresno, del 22 al 24 de marzo 2024



Villanueva del Fresno, situado en pleno corazón de la dehesa, rezuma vida en marzo con un evento que deleita los sentidos y celebra una de las joyas gastronómicas de la Comarca: el gurumelo. Un manjar culinario apreciado entre entendidos y sibaritas por su **sabor** y **perfume**, que lo convierte en un producto fácilmente identificable.

Pero estas jornadas no son solamente una celebración culinaria, son un tributo a este hongo en todas sus facetas. Certificadas como **Fiesta de Interés Turístico Regional**, ofrecen una amplia variedad de actividades para sumergirse en la cultura micológica y gastronómica de la localidad.

1 Los amantes de la gastronomía pueden disfrutar de emocionantes sesiones de **showcooking**, donde expertos chefs crean obras maestras culinarias con el gurumelo como ingrediente principal.

2 Las **rutas micológicas** llevan a los entusiastas a las dehesas locales en busca de este preciado tesoro, una experiencia que permite explorar la belleza natural de este rincón de la comarca de Olivenza.

3 Las **conferencias** profundizan en la micología y las **catas** permiten apreciar la diversidad de sabores y texturas que ofrece el gurumelo. Además, los **maridajes** fusionan experiencias únicas y deliciosas.

4 El **ambiente festivo** inunda Villanueva del Fresno, la comunidad local se une a los visitantes en esta celebración, los restaurantes locales se llenan de aromas tentadores y las calles se colman de música y risas.



La **Feria del Gurumelo** es el ejemplo perfecto de cómo la comida puede unir a las comunidades, favorecer el **turismo** y potenciar la **economía local**. Si eres amante de las setas, tienes que visitar este evento, que se celebran en **marzo**, en torno a la festividad de **San José**, pues es un paraíso culinario para todos los públicos. Los gurumelos se preparan de mil formas, desde **revueltos** o en **tortillas** hasta en **potajes**, y se exhiben en una gran variedad de **stands** junto a productos artesanos de **España** y **Portugal**.

Sin olvidarnos de la **innovación**, prestigiosos chef de la región fusionan los mejores productos de nuestra comarca para crear verdaderos manjares con este **hongo** como estrella. No dejes de probar el gurumelo, con su característico aroma a **tierra mojada** y su delicioso sabor a **umami**, pues supone una experiencia gastronómica que te dejará con ganas de volver cada año.



Feria del Espárrago y la Tagarnina

Alconchel, del 5 al 7 de abril 2024



Coronado por el imponente castillo de **Miraflores**, **Alconchel** es testimonio vivo de la historia, la cultura y la belleza natural de nuestra Comarca. Su entorno rico en **dehesas** y **bosques mediterráneos** aporta abundantes productos silvestres como son el **espárrago** y la **tagarnina**, que con acierto, la localidad ha sabido poner en valor.

Este evento, consolidado como uno de los más esperados de la comarca, deleita los paladares de alconcheros y visitantes con multitud de platos y recetas que afamados chefs elaboran con productos extremeños de **primera calidad**, utilizando los sabores **silvestres** del espárrago y la tagarnina como protagonistas.

1 Los asistentes tienen la oportunidad de **degustar tapas y recetas** elaboradas con productos de la Comarca. Cocineros, restaurantes y asociaciones ofrecen estas delicias a los visitantes.

2 Las **salidas al campo** permiten conocer de cerca el proceso de **recolección** de los espárragos y tagarninas, brindando una experiencia práctica y educativa perfecta para todos los públicos.

3 Otro de los aspectos destacados de la feria son los **concursos gastronómicos**, donde distintos estudiantes y chefs consolidados presentan sus mejores creaciones utilizando estos productos como protagonistas.

4 Para complementar las exquisitas **gastro-nómicas**, se realizan **catas de vino y maridajes**. Los participantes pueden disfrutar de la combinación perfecta entre los sabores de los espárragos y tagarninas con los vinos de la tierra.

La Feria del **Espárrago y la Tagarnina de Alconchel** es, en definitiva, una fiesta completa que celebra la gastronomía en todas sus facetas.

Además, incorpora aspectos técnicos sobre los **productos Km 0**, fomenta la cultura con **exposiciones y conferencias** e incluye **música en vivo** y **entretenimiento** para todas las edades.

Tip!
El espárrago triguero permite una gran versatilidad en la combinación con otros productos.



Si eres amante de la **buena comida** y buscas un sabor único e inigualable, esta fiesta es perfecta para ti.

En ella podrás deleitarte con la **magia culinaria** de los **espárragos** y las **tagarninas**, fusionados con todos los sabores de nuestra tierra, a la vez que te envuelves en un **ambiente festivo** al alcance de todos.

Tip!
La tagarnina o cardillo es un producto silvestre gourmet de sabor delicado.



Feria del olivar y del aceite ecológico

Almendral, del 5 al 7 de abril 2024



La monumental localidad de Almendral abre sus puertas a visitantes y curiosos para invitarles a sumergirse en, la ya afamada, **Feria del olivar y el aceite ecológico**. Un evento en el que destaca no solo la calidad del aceite de oliva ecológico, sino también la pasión y el compromiso de toda la comunidad local, representada en la **Sociedad Cooperativa San Mauro**.

Almendral, en los últimos años, ha ganado reconocimiento a nivel internacional, gracias a la colaboración entre los sectores **público y privado**, consiguiendo posicionarse como un referente en la producción de este líquido dorado. En este contexto de **innovación y tradición** la Feria del Olivar y el Aceite Ecológico se erige como la plataforma perfecta para celebrar unas **jornadas técnicas, gastronómicas** y sobre todo **festivas**, dirigidas a todos los públicos.



El **Aceite de Oliva**, emblemático de nuestra tierra, no solo resplandece con su exquisito aroma y sabor, sino que también se erige como un elixir de **salud**. Rico en **antioxidantes** y **ácidos grasos monoinsaturados**, este néctar dorado realza nuestros platos y contribuye a una **dieta equilibrada**, promoviendo la **salud cardiovascular** y ofreciendo beneficios que trascienden el paladar.

Únete a nosotros para explorar **Almendral**, donde cada gota de aceite cuenta la historia de un esfuerzo conjunto que ha llevado su producto a los rincones más selectos del paladar **internacional**. ¡Te esperamos con los brazos abiertos para vivir la experiencia única de la Feria del Olivar y el Aceite Ecológico!

1 El primer día comienza con un **desayuno almazadero**, para, después, iniciar el viaje con unas **Jornadas Técnicas** en la cooperativa San Mauro, donde la sabiduría se encuentra con las últimas innovaciones en el cultivo ecológico.

2 Con en el "**Primer Salón del Olivo**", se fusiona tradición y modernidad. Además, la **exposición** de maquinaria y casas comerciales del sector mostrarán la evolución constante que impulsa la calidad del aceite de oliva.

3 Una nueva joya se suma al evento: el "**Certamen de Almendral**". Un **concurso de corte de jamón** que ilumina la fama de los cortadores locales. El apreciado jamón ibérico se convierte en la estrella del espectáculo.

4 La feria culmina con una **jornada gastronómica**, donde las tapas y la degustación de productos locales tejen una sinfonía de sabores. El aceite de oliva y el jamón ibérico se unen para crear una experiencia única.



Certamen Gastronómico del cerdo ibérico

Barcarrota, del 12 al 14 de
abril 2024

La localidad de **Barcarrota** despierta los sentidos con su rica herencia histórica y tradición culinaria. Este pintoresco municipio celebra cada año, las **Jornadas Gastronómicas del Cerdo Ibérico**, un evento que rinde homenaje a la excelencia culinaria de este noble animal.

El corazón del evento late con intensidad en el **mercado gastronómico**, donde los aromas tentadores y los sabores exquisitos se entrelazan. Aquí, los amantes de la buena comida tienen la oportunidad de explorar la diversidad de productos ibéricos.

Sumérgete en un festín para los sentidos en este certamen gastronómico, donde las delicias culinarias se encuentran con la riqueza histórica de esta encantadora localidad. Entre las numerosas actividades que ofrece este evento, descubrirás una experiencia única que **fusiona sabores, talento culinario y descubrimientos turísticos**.

1 Las jornadas son una experiencia educativa y festiva. **Charlas magistrales** sobre el cerdo ibérico, **demonstraciones culinarias** y **catas guiadas** elevan el conocimiento y la apreciación de estos manjares.

2 Embárcate en un viaje gastronómico inigualable con la **Ruta de la Tapa**. Cada rincón del pueblo se transforma en un escenario donde chefs locales presentan su creatividad en pequeños bocados llenos de sabor.

3 El escenario se ilumina con el **concurso gastronómico de cocineros profesionales**, el cual no solo es una competición, sino una exhibición de creatividad y maestría en la cocina.

4 Descubre la historia y el patrimonio de cada rincón con una **visita turística guiada**. Déjate guiar por las callejuelas empedradas mientras descubres los secretos que guardan sus monumentos históricos.



jamón

Nuestro ibérico más cotizado



El **cerdo ibérico** de Barcarrota es más que un ingrediente; es el **embajador** de la región. Criado en un entorno único y alimentado con **bellotas**, su carne adquiere una calidad y sabor excepcionales.

Más que un manjar, el cerdo ibérico es un **pilar cultural y económico** de Barcarrota y de la comarca. La tradición de la **matanza** y la elaboración de productos derivados es un arte transmitido de generación en generación.

Las Jornadas Gastronómicas del Cerdo Ibérico no solo son una **fiesta culinaria**, sino una **expresión** apasionada de la **identidad local**. Este evento fusiona **sabores, conocimientos y tradiciones**, invitando a todos a sumergirse en la abundancia gastronómica de Barcarrota y descubrir el extraordinario mundo del cerdo ibérico.

Tip!

La chacina con su mezcla de sabores, refleja la autenticidad de este tesoro gastronómico.



Tip!

La industria porcina local, contribuye significativamente a su economía.

FHICAZA

(Feria de la caza y la gastronomía cinegética)

Higuera de Vargas, del 12 al 14 de abril 2024

Higuera de Vargas se erige como un testamento a la fusión entre la rica historia extremeña y la pasión por la tradición cinegética. Este encantador municipio, rodeado de dehesas y coronado por el río Alcarrache es un faro de autenticidad donde la caza, arraigada en la cultura local, se convierte en una celebración culinaria y festiva.

Cada año, esta feria enriquece la localidad con una mezcla cautivadora de aromas ahumados y sabores intensos, que combina, sabiamente, con multitud de actividades recreativas y culturales en torno al arte de la caza, desarrollando un viaje sensorial que combina la tradición con la innovación.

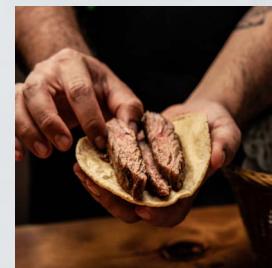
1 El día inicia con el aroma reconfortante de las migas extremeñas, un desayuno tradicional que prepara a los visitantes para la experiencia culinaria que se desarrollará a lo largo del evento.

2 El arte de la cocina cobra vida en los showcookings, donde distintos chefs demuestran su destreza en la preparación de platos cinegéticos. Catas y degustaciones invitan a los asistentes a explorar la fusión de sabores.



3 FHICAZA también es conocimiento. Exposiciones y conferencias ofrecen una visión profunda de la tradición cinegética y su impacto en la región. Además, un mercadillo artesanal complementa la experiencia.

4 Las actividades cinegéticas son la columna vertebral de FHICAZA. Desde carreras de galgos hasta recorridos de caza, exhibiciones de animales o tiro con arco. Los visitantes se sumergen en la autenticidad de la caza.



Tip!

El sabor de los productos cinegéticos son muy variados, pero todos ellos son un festín de sensaciones

La caza, con su variedad de carnes y la fuerza de sus sabores son la estrella de esta feria, que se celebra a mediados de abril. Desde platos clásicos hasta innovadoras combinaciones, los productos cinegéticos se entrelazan con los sabores locales, creando una sinfonía culinaria que destaca la diversidad gastronómica de la comarca.

Más que ingredientes, los productos cinegéticos son una herencia culinaria viva de Higuera de Vargas. Los conejos, liebres, codornices, perdices o palomas torcaces han formado parte de la dieta de nuestros ancestros durante generaciones. Pero en esta feria también hay hueco para la caza mayor, jabalíes o venados suelen protagonizar algún manjar.

Si quieres deleitarte con los sabores y aromas intensos de la cocina de caza a la par que te sumerges es el profundo mundo de la tradición cinegética, FHICAZA es el lugar acertado.



Feria Internacional Dehesa y Toro

Tálaga, del 26 al 28 de abril 2024



En el sublime escenario de **Tálaga**, donde la naturaleza despliega su esplendor entre las **dehesas** ondulantes y la majestuosidad del **toro de Lidia**, se celebra la **Feria Internacional Dehesa y Toro**. Una festividad que rinde homenaje a la tierra y el bravo animal, destacando la importancia de preservar las tradiciones que han moldeado la identidad de este municipio.

La feria cobra vida con un enfoque **fresco y apasionado**, rindiendo homenaje a la **cultura** y a la **gastronomía** que emana del toro. Descubrir la carne de toro de Lidia es sumergirse en un universo culinario donde la tradición y la innovación convergen, creando un deleite para los amantes de la buena mesa. Su **textura** inigualable y su **sabor** intenso se prestan a fusiones gastronómicas variadas, desde succulentos **guisos** y **estofados** hasta **preparaciones gourmet**. Pero esta fiesta es mucho más que gastronomía.

1 La esencia culinaria de esta feria la crean las **comidas populares**, que destacan la deliciosa carne de retinto. Platos auténticos, sabores gastronómicos y la tradición gastronómica que solo la dehesa extremeña puede ofrecer.

2 La emoción de los **festejos taurinos** muestra una experiencia única que rinde homenaje a la conexión ancestral entre el hombre y el toro. Los toreros y aficionados encuentran el escenario perfecto en Taláiga

3 En las dehesas, la feria cobra vida con **actividades deportivas** emocionantes, desde torneos de pádel y fútbol hasta quedadas moteras. Una **ruta senderista** invita a explorar la naturaleza taligueña, conectando con el entorno.

4 **Música en directo**, **actuaciones** recreativas y un **ambiente festivo** cautivan a todas las edades. Disfruta de esta energía contagiosa mientras se celebra la naturaleza, la cultura y el toro.



Tip!

No dejes de probar la nobleza y exquisitez de la carne de toro de lidia.



Tip!

Las dehesas de Taláiga son la cuna de sus sabores auténticos y únicos

La **Feria Internacional Dehesa y Toro** celebra la **riqueza** de estas **tierras**, destacando la majestuosidad del **toro de lidia** y la excelencia de su **carne**. Entre las dehesas taligueñas, las actividades deportivas, las comidas populares, los festejos taurinos y el ambiente festivo serás transportado a un mundo de tradición y diversión para **todos los públicos**. Una invitación a disfrutar de la autenticidad, la gastronomía y la cultura que definen a **Tálaga**.



Vive la Trashumancia y Feria del Queso Artesano

Valverde de Leganés, del 24 al 26 de mayo 2024

Valverde de Leganés, un rincón lleno de tradición y cultura, es el escenario de una de las festividades más singulares y esperadas de nuestra comarca: “Vive la Trashumancia y Feria del Queso Artesano”. Esta celebración, certificada como Fiesta de Interés Turístico Regional, rinde homenaje al pastor y las antiguas costumbres trashumantes. Y es que, en la localidad, finaliza la Cañada Real Soriano Occidental, una de las principales rutas migratorias de ganado de la península ibérica que, a lo largo de 700 km, conectaba Soria y Valverde de Leganés.

Fruto de esta afamada ruta, el municipio, a mediados de mayo, se viste de fiesta y abre sus puertas a visitantes y curiosos que desean sumergirse en esta experiencia cultural y culinaria. Desde selectos quesos, afamados en todo el panorama nacional, hasta deliciosas parrillas y guisos de cordero se convierten en protagonistas indiscutibles de estas jornadas que trascienden al sentido del gusto.

1 Las jornadas comienzan con el desayuno del pastor, auténticas migas extremeñas elaboradas en las brasas, que se hacen necesarias para continuar con la Ruta Trashumante que recorre el final de la Cañada Real.

2 A lo largo de todo el fin de semana se llevan a cabo múltiples charlas, conferencias, mesas redondas y actividades técnicas que te sumergirán en la importancia histórica y cultural del pastoreo con expertos ganaderos.

3 En el mercado multisectorial se pueden degustar y comprar los mejores quesos de España, además de acompañarlos de otras opciones gastronómicas en sus cantinas. Sin olvidar la artesanía y las exhibiciones ganaderas.

4 Con las demostraciones de elaboración de quesos, podrás aprender sobre la producción local y disfrutar catándolos. Además, los distintos locales desarrollan la ruta de la tapa del queso artesano.



queso

“Pan, uvas y queso, saben a beso.”



“Vive la Trashumancia y Feria del Queso Artesano”

no es solo una celebración a la tradición del pastoreo, sino, también, un evento que une a la comunidad local y atrae a visitantes de todas partes, para disfrutar de un sinfín de actividades. Los espectáculos musicales no faltan durante estas jornadas que atraen a los mejores músicos del panorama nacional, las melodías envuelven las calles creando un ambiente festivo y vibrante.

Más allá de la tradición, este evento fortalece los lazos comunitarios y promueve la cultura local. Ven a sumergirte en esta experiencia única, donde la historia, la música y los sabores se entrelazan en un caleidoscopio de tradición y diversión.

Tip!

Podrás degustar cientos de quesos artesanos: locales, regionales y nacionales.



Tip!

¡No te pierdas la cerveza artesana y el cordero a la brasa!

Feria del Higo

Torre de Miguel Sesmero,
18 y 19 de octubre 2024

La Feria del Higo es un homenaje a uno de los productos más tradicionales de la Comarca: el humilde higo. Torre de Miguel Sesmero ha querido celebrar a este versátil fruto, considerado una joya gastronómica, con esta fiesta popular, revitalizando así su economía y ganando un merecido reconocimiento regional y nacional.

En 2016 se creó esta fiesta, coincidiendo con el surgimiento de la cooperativa local "El Puntal". Esta sociedad se encarga de producir, transformar y comercializar el higo autóctono, impulsando su valor en la región.

Durante un fin de semana, torreños y visitantes se sumergen en la riqueza del higo, desde su cultivo y recolección de manos de "El Puntal", hasta su uso en la cocina por parte de asociaciones locales. El pueblo se transforma, así, en un crisol de actividades gastronómicas que resaltan las maravillas del higo.

1 La feria tiene un marcado carácter técnico con exposiciones, charlas, mesas redondas y conferencias enfocadas al cultivo, recolección y comercialización del higo ecológico, además se hace entrega de la "Higuera de Plata" a personas destacadas de la localidad.

2 Una ruta senderista por las inmejorables dehesas de la localidad y un espectacular desayuno, a base de migas extremeñas, abren la jornada del sábado. De esta manera se coge fuerza para comenzar el día.



3 Cocina en vivo, catas, maridajes y degustaciones. Los amantes del buen gusto encontrarán su paraíso. Desde el salado al dulce, cada muestra es una invitación a explorar la diversidad de sabores que el higo puede ofrecer.

4 En el mercado gastronómico y artesanal se pueden degustar los mejores platos de higos elaborados por las asociaciones locales. Desde tortillas, empanadas o canapés hasta licores, bizcochos y mermeladas.



Tip!

Con higos tapas creativas; saladas y dulces, ¡irresistibles!

Las cualidades del higo, más allá de su sabor, son numerosas. Tanto seco como fresco, este *superalimento* es rico en fibra, vitaminas y minerales. Además, su versatilidad en la cocina lo hace protagonista, a partes iguales, de platos dulces y salados. Por todas estas razones, el higo es un ingrediente muy apreciado que comienza a expandir su nicho de mercado y Torre, con acierto, ha sabido trabajarlo y exportarlo con este magnífico evento que va más allá de la degustación, para convertirse en una experiencia técnica, cultural y festiva.

Ven a sumergirte en la importante cultura del higo de nuestra región, mientras disfrutas de un espectacular fin de semana repleto de gastronomía y espectáculos musicales sin límites. Tu participación será la clave para hacer de esta experiencia un éxito. ¡Te esperamos con los brazos abiertos!



Feria del Pez

Cheles, 26 y 27 de octubre 2024



Cheles, acunada a orillas del Gran Lago de Alqueva, rinde homenaje a la **riqueza** de este mar de agua dulce y a sus habitantes acuáticos, celebrando la biodiversidad que prospera en las aguas del río Guadiana. Este evento, impregnado de la **esencia** chelera, se convierte en una experiencia que va más allá de lo festivo, para destacar la importancia de este **ecosistema** y de las **recetas** arraigadas en la **tradición local**.

La feria del pez es un **evento familiar** que festeja la riqueza piscícola del Gran Lago de Alqueva, sumergiendo a los participantes en un ambiente vibrante, donde **naturaleza** y **gastronomía** se fusionan. Desde degustaciones hasta actividades deportivas, pasando por música en directo; la feria ofrece una experiencia única que no te puedes perder.



El **pescado frito**, los **peces engazpachados**, una opción más refrescante, o el tradicional guiso del **pisto de peces**, constituyen parte de las recetas **populares** más conocidas de la localidad, con las que se deleita a los participantes. Pero en esta fiesta, también hay cabida para platos más **innovadores**. Distintos chefs de España y Portugal utilizan los peces para crear fusiones culinarias únicas, que hacen las delicias de cheleros y visitantes.

Pero las cualidades del pescado de río van más allá del sabor, pues poseen una serie de nutrientes esenciales como **omega-3**, **proteínas magras** y **minerales** que hacen de estos platos una opción saludable para quienes exploran la diversidad culinaria de la localidad. Únete a Cheles y a la feria del pez, donde la diversión; la cultura y la naturaleza se entrelazan en un festín para todos los sentidos.

1 La experiencia de la Feria del Pez comienza, el sábado por la mañana, con un reconfortante **desayuno de migas y café**; para después disfrutar de la tranquilidad del entorno en una **ruta senderista** por el lago de Alqueva.

2 La riqueza culinaria se plasma en emocionantes demostraciones de **cocina en vivo** y **degustación** de platos típicos y modernos elaborados con peces, ofreciendo una fusión de tradición y creatividad.

3 Las **verbenas**, **cantinas** y la **música en directo** llenan el día y la noche con alegría y celebración, creando una atmósfera festiva que refleja la vitalidad y la diversidad de Cheles y de sus gentes.

4 El domingo, tiene lugar la famosa **carrera popular de Alqueva**, un evento inclusivo que reúne a deportistas de todas las edades, consolidando esta feria como un encuentro dinámico y lleno de vitalidad.



Oliventia, degusta el Medievalo

Olivenza, octubre/noviembre 2024



Enclavada en la encrucijada de culturas entre **España** y **Portugal**, **Olivenza** se presenta como un tesoro que combina historia y tradición. Fruto de esta tradición la localidad celebra una de sus fiestas más arraigadas: **Oliventia, degusta el medievalo**, un evento mágico que transporta a los visitantes a los orígenes de la ciudad, donde convivían **caballeros, artesanos y banquetes opulentos**.

La gastronomía se convierte, por unos días, en un viaje a los sabores que antecedieron al **descubrimiento de América**, deleitándonos con creaciones que rescatan los ingredientes que poblaron la península ibérica en tiempos ancestrales. **Trigo, leche y sus derivados, huevos, carne de caza, aves, ganado, pescado, y productos silvestres** se fusionan en exquisitas tapas y pinchos, revelando la riqueza culinaria de una tierra ancestral.

1 El Mercado da el tinte Medieval a los lujosos monumentos oliventinos, donde distintos artesanos y comerciantes exhiben sus productos. **Malabaristas, músicos y danzarines** complementan la atmósfera festiva y alegre.

2 La Ruta de la Tapa y el Pincho "Degusta" es la joya de la actividad. Diferentes restaurantes compiten ofreciendo manjares elaborados con ingredientes anteriores al descubrimiento de América, rescatando sabores ancestrales.

3 Distintos talleres familiares de artesanía y juegos populares brindan diversión y aprendizaje para todas las edades, reencarnando la forma de vida de nuestros antepasados en el Medievalo.

4 Catas de vinos extremeños, maridajes con embutidos y quesos artesanos, así como **catas de cervezas artesanas**, ofrecen experiencias sensoriales únicas, amenizadas con **música en vivo**.



La tierra fértil y generosa de esta región ha brindado ingredientes emblemáticos que ahora se celebran en esta peculiar fiesta. Los campos de **trigo** dan vida a **panes artesanales**, mientras que la **leche** y sus derivados revelan su pureza en **quesos** de singular sabor. Los **huevos**, símbolos de fertilidad, se entrelazan con recetas tradicionales y la **carne de caza, aves y ganado** proviene de la tierra con un respeto ancestral.

Olivenza te invita a ser parte de esta experiencia única, donde el **Medievalo** cobra vida en cada rincón de la ciudad. Únete a nosotros para degustar no solo los sabores de antaño, sino también la esencia de una época que sigue latiendo en el corazón de Olivenza.



Mancomunidad Integral de la Comarca de Olivenza

Centro Integral de Desarrollo CID
C/ Rusia, 2 06100 Olivenza (Badajoz)
Teléfono: 924-49-23-05 Fax: 924-49-01-17

www.mancomunidadolivenza.es
gerencia@mancomunidadolivenza.es

