



ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL



Buscar



un **TESORO**
con denominación
de origen

¿Quieres recibir las últimas
noticias de Origen en tu e-
mail?

Correo Electrónico *

¡Susíbete!

Cocineros Foodies Jamón Reportaje Tendencias

La Falda de Gredos

7 noviembre, 2017 Redacción 0 Comentarios Cárnicas Otero, Dehesa El Milagro, Falda de Gredos, Fisan, José Carlos Fuentes, Oleoext, Tierra, Valdepalacios

Hay un escenario en el que confluyen las provincias de Toledo, Cáceres y Ávila donde todo se ve afectado por el poderoso influjo de la sierra de Gredos. Con el Hotel Valdepalacios como base de operaciones y la compañía de José Carlos Fuentes, su director gastronómico, buscamos productores con historias que contar.

Texto: Luis Ramírez. Fotos: Origen

VALDEPALACIOS

PARAÍSO PARA EL RELAX EN UN LUGAR DE LA MESETA

A menos de dos horas de Madrid, el lujoso Hotel Valdepalacios, ubicado en la localidad toledana de Torrico e integrado en la cadena Relais & Châteaux, forma parte de una espectacular finca cinegética de 600 hectáreas, por lo que todo él está rodeado de Naturaleza. Por eso, uno de los grandes atractivos, además de sus cuidadas instalaciones, son los paseos a caballo o en coche de caballo, además de "safaris" en jeep por la finca. Es un verdadero paraíso para el relax en "un lugar" de la Meseta y la propuesta gastronómica

había de estar necesariamente a la altura. De ella



se responsabiliza el cocinero barcelonés **José Carlos Fuentes, Cocinero del Año 2010, quien mantiene muy alto el pabellón de su restaurante Tierra** (en la imagen inferior la mesa que propone en plena cocina del restaurante, recién renovada) enarblando una estrella Michelin. Tierra será protagonista de un reportaje específico en el próximo número de Origen pero hoy recurrimos a la amabilidad de José Carlos en busca de algunos



de sus acreditados proveedores de proximidad. Asegura que él no es fundamentalista respecto a las teorías del kilómetro cero pero sí que le gusta colaborar con los autores de joyas gastronómicas cercanas, cuatro de los cuales son los protagonistas de este reportaje. La condición "fronteriza" de esta comarca mesetaria, casi pegada a Extremadura y también a Castilla-León, nos traslada no solo al espectacular proyecto sostenible de Blanca



Entrecanales en la Dehesa El Milagro o a la interesante y ambiciosa trayectoria emprendida por los hermanos Otero dinamizando el sector cárnico al suroeste de la provincia de Toledo, sino también a los excelentes aceites de Oleoext, cuyos olivares se asientan en Carrascalejo (Cáceres) y, algo más al norte, a la excelencia de los productos ibéricos de Fisan, firma salmantina con la que José Carlos mantiene una colaboración estrecha y que nos acompaña en estos reportajes. El Hotel Valdepalacios y sus cuidados

espacios son el mejor campamento-base para emprender esta ruta estival por tierras mesetarias.

VALDEPALACIOS HOTEL GOURMAND

Ctra. de Oropesa a Puente del Arzobispo km. 9 Tfno. 925 45 75 34. Torrico Toledo. www.valdepalacios.es

OLEOEXT

Aoves con alma en un pequeño pueblo de Cáceres

En el pequeño pueblo cacereño de Carrascalejo, en pleno Geoparque de Villuercas-Ibores, los hermanos Villegas están alumbrando un sueño. **De padre oliverero procedente de Andújar**

(Jaén) y madre extremeña, Antonio Villegas nos muestra con pasión su territorio, de espectaculares paisajes y gran diversidad vegetal y cinegética, para razonar su apuesta por estupendas monovarietales de Picual y Cornicabra que han conseguido incluso pasar todos los filtros de la alta cocina. Y su filosofía es clara: "No podíamos permitir que no se valore como merece un producto tan único como el



aceite de oliva Virgen Extra y, por ello, lo presentamos como la joya que es". Como su

producción es limitada (apenas 6.000 litros por campaña, de los cuales un 30 por 100 se destina a la exportación) están ampliando sus fincas de olivares, para llegar casi a los 5.000 árboles, y en las que, paso a paso, han comenzado a apostar por la producción ecológica. José Carlos Fuentes dice que Oleoext ha conseguido el milagro de un Picual suave, al que da todo el valor en su cocina. Mientras llega el milagro de una almazara propia, elaboran sus aceites en la cercana localidad de Valdelacasa, "donde respetan nuestras reglas a la hora de moler y nos dan todas las facilidades, algo que valoramos especialmente en una comarca donde los emprendedores damos un poco de miedo, pues la mentalidad es muy apocada". Más allá de su presencia en Alemania, Austria o norte de Italia ("donde les encanta el Cornicabra) o Países Bajos y Luxemburgo ("que prefieren el Picual"), han llegado tímidamente a Estados Unidos y analizan nuevas oportunidades en China. Pero la prioridad es la clientela cercana, "de Navalmoral y otros pueblos de Cáceres, Badajoz y algo de Toledo, además de la zona norte de España, como el País Vasco, Asturias o Galicia donde la gastronomía se cuida adecuadamente". Antonio Villegas asegura que otra de sus prioridades es hacer pedagogía y explicar cultura oleícola.

OLEOEXT

Generalísimo. 1. 10331 Carrascalejo. Cáceres 651 180 389. www.oleoext.es



¿Quieres recibir ORIGEN en papel? ¡Suscríbete!