

# Condé Nast Traveler

## GUÍA GASTRONÓMICA

# 2016



## ESPAÑA

Una exquisita y actualizada selección de  
RESTAURANTES, TIENDAS GOURMET, GASTROBARES,  
COCTELERÍAS DE DISEÑO, BODEGAS DE AUTOR ...

Con las recomendaciones más sugerentes de  
nuestros grandes chefs

# EXTREMADURA

**BADAJOS - CÁCERES**



“Nuestros productos conjugan la experiencia, adquirida a lo largo de muchas generaciones, con el interés por la investigación y la utilización de la tecnología más avanzada. Es lo que nos permite obtener cada año aceite de oliva virgen extra, vino tinto y vinagre de la máxima calidad”.

FADRIQUE ÁLVAREZ DE TOLEDO

4



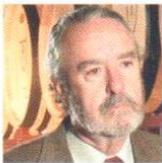
A portrait of a man with a beard and mustache, wearing a dark brown blazer over a light blue shirt. He is standing in an olive grove with trees in the background. The name 'Fadrique Álvarez de Toledo' is written in red cursive script at the top of the page.

# Fadrique Álvarez de Toledo

## Fadrique Álvarez de Toledo, Extremadura

**S**erá el próximo marqués de Valdueza, título nobiliario familiar con el que los Álvarez de Toledo bautizaron su vino, su aceite de oliva –uno de ellos, al menos– y su vinagre. Son tres de las patas sobre las que se asienta la empresa; la cuarta es la ganadería de ganado vacuno de raza avileña negra ibérica. Aunque no lo parezca, pertenece a una raza en peligro de extinción, los últimos trashumantes. Todos los veranos conduce el ganado por la Cañada Real desde Extremadura a Ávila, pasando por Gredos: 12 días, 360 kilómetros y 300 vacas. Algo muy auténtico que se conserva en muy pocos lugares del mundo.

Fadrique Álvarez de Toledo, responsable de los negocios de la familia.  
EN LA OTRA PÁGINA: Recogida de la aceituna, con la que elaboran sus selectos aceites Marqués de Valdueza y Merula, amparados en el club de productores Grandes Pagos del Olivar.



1, 2

Su estuche, compuesto por aceite de oliva virgen extra y vinagre Marqués de Valdueza es estas Navidades el producto estrella en William Sonoma, la tienda favorita de los *foodies* neoyorquinos, con implantación en todos los estados de EE. UU.

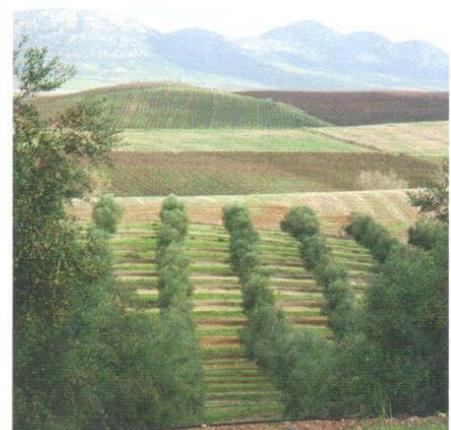
Discretamente, sin hacer ruido pero trabajando mucho y muy bien, Fadrique Álvarez de Toledo ha posicionado estupendamente los productos agroalimentarios de su familia. "Marqués de Valdueza es una empresa familiar pero con un espíritu muy moderno; la clave está en el conjunto de personas que forman parte de nuestra empresa. Los productos Marqués de Valdueza conjugan la experiencia adquirida a lo largo de muchas generaciones con el interés por la investigación y la utilización de la tecnología más avanzada. Es lo que nos permite obtener año tras año aceite de oliva virgen extra, vino tinto y vinagre de la máxima calidad, que reciben premios a nivel internacional". Terratenientes de abolengo, pertenecen a esa aristocracia vinculada al campo que ha hecho de la agricultura y la ganadería una forma de vida adaptada al siglo XXI. "Creo que la modernización del campo español es algo necesario para la economía del país. Pero, evidentemente, tiene que haber una inversión y unos retornos. Es difícil competir con mercados en otras partes del mundo, con costes de mano de obra y de otro tipo inferiores a los nuestros. La clave está en la modernización y la innovación, pero es un tema difi-

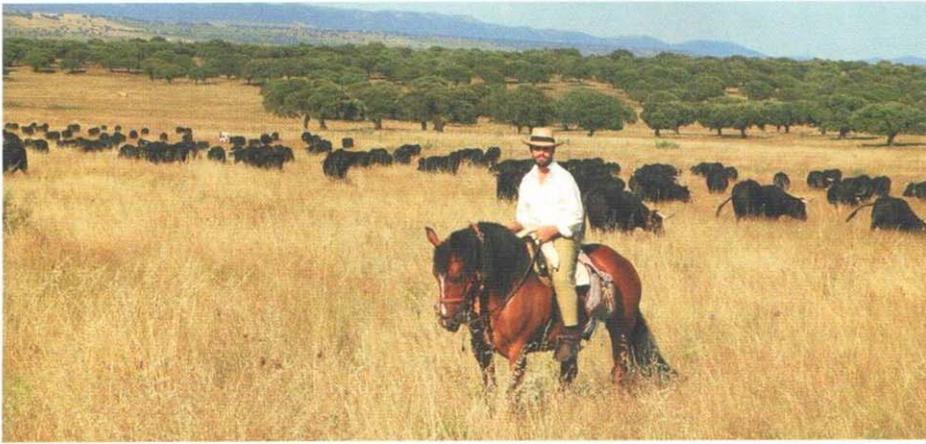
cil de acometer para una gran parte de los agricultores, y las ayudas económicas son necesarias". Mantienen la trashumancia y cada verano conducen el ganado desde Extremadura hasta Ávila atravesando Gredos, una actividad cargada de romanticismo que contribuye a que la calidad de la carne sea excelente. Sin embargo, sus explotaciones se dirigen con el rigor de las grandes empresas y sus productos se comercializan de acuerdo con los más innovadores planes de marketing, por eso no es extraño encontrarlos en las estanterías de las tiendas más exclusivas del planeta: desde el Gourmet de El Corte Inglés a William Sonoma, Dean & DeLuca, Fortnum & Mason o Waitrose). En total tienen clientes en 30 países, repartidos entre Europa, América del Norte y del Sur y Asia.

Sus aceites, Marqués de Valdueza y Merula (con un simpático pajarito como icono), forman parte del exclusivo club Grandes Pagos de Olivar, que reúne las marcas punteras de los AOVE españoles: Dauro, Abbae de Queiles, Castillo de Canena, Marqués de Griñón y La Boella, entre otros. "España cuenta con una amplísima gama de productos agroalimentarios. En unos casos, de gran calidad y bien posicionados. En otros casos, de inferior calidad y de posicionamiento medio-bajo. Creo que sería interesante que la Marca España apostara decididamente por la excelencia. Esto elevaría la imagen del sector en su conjunto y se beneficiarían tanto los productos de gama alta como el resto".



3, 4





5, 6



En cuanto al aceite de oliva y el vino, que es lo que ellos exportan principalmente, “es indudable que España ha sido considerada siempre un productor de volumen, mientras que Italia y Francia representan la producción de calidad. Sin embargo, a lo largo de las últimas décadas se han ido ganando posiciones en las estanterías de las mejores tiendas y en las cartas de los grandes restaurantes”. Tiene claro que en la industria, como en la cocina, el éxito pasa por la I+D, que al final es lo que asegura la calidad. “Hemos invertido mucho dinero y esfuerzo en innovar año tras año. Hay que investigar, aplicar nuevos sistemas, invertir en última tecnología. Por ejemplo, este año hemos segmentado el riego por goteo según el tipo de suelo y de variedad de olivo o vid y hemos renovado la maquinaria de la almazara. Y, claramente, lo estamos notando en la calidad de la nueva cosecha de nuestro vino tinto y del aceite de oliva vir-

gen extra”. Reconoce que, para ser un país productor de aceite de oliva en general, hay poca cultura aceitera. “Quizás cuando hay mucho de una cosa, se pierde el interés en la misma. También creo que el consumidor no ha tenido curiosidad y la industria no ha querido dar explicaciones sobre las distintas categorías. La mayoría de los consumidores no entiende lo que es una cata de aceite de oliva. No saben que un buen virgen extra es un zumo extraído de las aceitunas y que conserva unos toques a campo, a fruta, a hoja, a verde...”. Agradece que los cocineros presten atención a este producto y se conviertan en sus mejores embajadores. “Me parece una estrategia excelente que ellos lo usen y lo defiendan. Es muy importante que el consumidor final sepa cómo usar el aceite de oliva en su casa. Me siento orgulloso del gran momento de la cocina española y creo que es algo que debemos agradecer a todos los cocineros”.

1. **Fadrique Álvarez de Toledo**
2. **Alonso Álvarez de Toledo y Urquijo**, el actual marqués de Villanueva de Valdeza.
3. La **bodega**, en un edificio con solera.
4. Paisaje de olivares y viñedos.
5. Una imagen de la **trashumancia**.
6. Vaca de raza **avileña negra ibérica**.
7. Botellas de vino de **Marqués de Valdeza**.



7

*“Extremadura cuenta con una magnífica oferta de productos y con una antigua tradición culinaria. Dos estupendas herramientas para los profesionales de la cocina”*

# Fabrique Álvarez de Toledo

Los lugares favoritos de

186

## LA MINERVA [A]

Plaza Mayor, 26;  
Cáceres;  
tel. 927 26 10 52;  
laminervacaceres.com  
€€€

### Tapas y cocina tradicional.

Es uno de los sitios de moda en Cáceres. Bien decorado y acogedor, se desmarca del estilo mesonero que durante tantos años acompañó a los locales extremeños. Ofrecen una estupenda selección de vinos y también cervezas de bodega. "David cocina con materia prima de la tierra y fuera de ella, elaborada y con gran presentación". Entre las especialidades se encuentran los ravioli de torta del Casar o el huevo de corral con panceta. Sabores de siempre a los que dan una vuelta.

## JAVIER MARTÍN [B]

Juan Solano Pedrero, 15;  
Cáceres;  
tel. 927 23 59 06;  
facebook.com/javiermartinrestaurante  
€€

**Cocina mediterránea.** Local a las afueras de la ciudad, lejos de la zona turística, sencillo y

discreto, que sobresale por la calidad de las materias primas y por el buen trato que da a los pescados. Es muy popular su arroz con bogavante. "Javier conjuga tradición y toques de modernidad en sus platos, que miran al Mediterráneo desde Cáceres. Un sitio que no defrauda".

## BOUQUET [C]

Plaza Publio Hurtado, 1;  
Cáceres;  
tel. 927 21 42 18;  
taperiarestaurantebouquet.es  
€€

**Cocina moderna.** Llama la atención la presentación de los platos y el uso de técnicas y recursos novedosos: esferas, cilindros, etc. La carta es ecléctica y mezcla diferentes carpaccios con bacalao al pil-pil, entrecot a la plancha o rabo de toro, que se cocina y presenta con su hueso. Pero, en realidad, lo mejor son "las carnes y pescados de temporada, muy bien elaborados y con presentaciones cuidadas". Muy cerca de la Plaza Mayor de Cáceres, está dividido en dos zonas, una de mesas altas para tomar tapas de manera informal, y un comedor.

## SUCCO [D]

Vidrieras, 7;  
Plasencia;  
Cáceres;  
tel. 927 41 29 32;  
restaurantesuocco.es  
€€

**Cocina moderna.** Vive la dicotomía de otros muchos restaurantes de la región, que tienen el 'corazón partido' entre los platos del recetario tradicional extremeño y las especialidades que se ponen de moda y demanda la clientela. Por eso, en su carta el zarangollo comparte espacio con el carpaccio de Kobe o los crujientes variados con puré de manzana. "Lo más logrado son los platos de la tierra, sobre todo las carnes de ibérico, muy bien trabajadas y con gran presentación". Aúna un bar, un restaurante y un espacio para eventos muy cerca de la Plaza Mayor de Plasencia.

## LA FINCA DE VILLA XARAHIZ [E]

Ctra. EX-203;  
Jaraíz de la Vera;  
Cáceres;  
tel. 927 66 51 50;  
villaxarahiz.com  
€€€€

**Cocina extremeña actualizada.** En un entorno maravilloso y con vistas a la sierra aparece este hotel rural, que pone mimo en todo cuanto hace. Comer en la terraza es un privilegio, con los montes como telón de fondo. En la mesa, platos elaborados con productos de la tierra, recetas sencillas pero correctas y gustosas, que se alejan de todo rebuscamiento. "Bordan los platos regionales, sobre todo la caza, que elaboran magníficamente. Local muy agradable y cálido".



BOUQUET

**RESTAURANTE GONZALO VALVERDE [F]**

Avda. José Fernández López, s/n,  
Mérida;  
Badajoz;  
tel. 924 30 45 12;  
gonzalovalverde.com  
€€€€V

**Cocina de mercado.** Tres años lleva Gonzalo conquistando a quienes pasan por Mérida y se quedan a comer en este espacio moderno, con magníficas



**GONZALO VALVERDE**

vistas sobre el río Guadiana y el puente de Calatrava. Platos modernos con productos de calidad, entre los que no faltan los mariscos y los pescados. "Cocina de temporada y mercado con pinceladas de autor. Un sitio privilegiado".

**EL SIGAR [G]**

Avda. Luis Movilla, 12;  
Badajoz;  
tel. 924 25 64 68;  
elsigares  
€€

**Cocina española actualizada.** Regentado por David Núñez, que trabajó en Casa Paulino en Madrid, es un local moderno y funcional, situado en un centro comercial y que incluye barra, comedor, un privado y terraza. Tiene una



de las ofertas culinarias más interesantes de Badajoz, con una carta extensa bien actualizada, que no pierde de vista el recetario popular, aunque incorpora otros de moda, como el omnipresente tatakí, en este caso de venado, o el pulpo a la plancha con fritada de pimientos. "Una dirección infalible en Badajoz".

**NICO JIMÉNEZ [H]**

José Ramón Mérida, 22;  
Mérida; Badajoz;  
tel. 924 31 93 61;  
nicojimenez.com

**Tienda gourmet.** "Productos de alta gama de Extremadura (vinos, jamones ibéricos de bellota, aceite de oliva virgen

extra, etc.)". Para volverse con el coche bien cargado.

**DONOSO [I]**

Fernández de la Puente, 17;  
Badajoz;  
tel. 647 29 97 83

**Tienda gourmet.** "María y José regentan una de las tiendas con los mejores productos de la región".

**DEGUSTA SAN JUAN [J]**

Pintores, 30;  
Cáceres;  
tel. 927 24 54 93;  
degustasanjuan.com

**Tienda gourmet.** "Productos extremeños de alta gama y magnífica atención".