

GASTRONOMIA

La gastronomía de una población es un claro y decidido exponente de sus medios naturales, de su historia y de su cultura. La ciudad de Trujillo es noble y sencilla, cargada de historia, con tradiciones entremezcladas que han confirmado su propio y actual ser, y todo ello se pone de manifiesto en su comida, cuya característica fundamental son los sanos productos que su tierra les proporciona y poco complicadas elaboraciones, como si existiese un deseo en que en ninguno de sus platos se pierda la preponderancia de los productos naturales que lo integran.

Si tuviéramos que destacar el plato que más identifica a Trujillo señalaríamos la matanza del cerdo. Quede aclarado que no se trata de un plato, sino de todo un jolgorio de profundas raíces que gira alrededor de lo que ha de constituir uno de los elementos fundamentales de cada familia durante los meses del año. Toda matanza del cerdo que se precia comienza con unas migas que pueden tener su origen en las ensopadas islámicas llamadas "Toría". Ello es interesante por dos razones, en primer lugar porque denuncia la influencia árabe que todavía puede encontrarse en muchos de los condumios trujillanos; de otra, cómo la cristianización transformó esta cocina aportando, de manera muy ostentosa, los productos del cerdo que antes estaban vedados.

El "noble bellotero" que el cerdo ha gozado, después de que los árabes abandonaron estas tierras, es de especial predilección por parte de sus habitantes y no digamos quienes nos visitan. En las Ordenanzas de Trujillo del año 1434 se otorgaba prioridad a los cochinos permitiéndoles que anduvieran por los rastrojos diez días "e después de los diez días complidos que entre a los comer los otros ganados que los quisieran comer syn pena alguna". Con esta disposición, con otras y con la paciencia y arte de los trujillanos, se ha podido obtener ese producto que es el jamón, algo que no sienta mal a nadie, que se sepa, y que proporciona placer y salud a todos.

Prestigiosos gastrónomos aseguran que los productos por antonomasia de nuestra cocina regional son el ajo, el laurel y el cerdo, señalando que es una "cocina de aromas, intensa y sólida; es para las gentes del campo, para antes o después del trabajo duro, de sol a sol". La cocina trujillana es seria y austera, sus grandes platos pastoriles, camperos, venatorios son: la caldereta de cordero, las criadillas de tierra, las lentejas "al estilo Trujillo" y finalmente el cocido. La Mesta nos aporta la cocina del cordero y del cabrito, con platos tan conocidos como la chanfaina o la caldereta, gozando de merecido prestigio las aves del corral y el pavo, compañero del cerdo en los encinares. En este amplio apartado, merece destacar como platos más dados en Trujillo el Carnero Verde, la Gallina Trufada y las Perdices, que en esta ciudad adquieren un gran abanico de guisos y peculiaridades.

La cocina de Trujillo hincra sus raíces en la tradición secular culinaria de nuestros antepasados y no se puede negar que desde esta tierra se aportó un enorme bagaje gastronómico -el que se había ido transmitiendo de generación en generación- en el Encuentro con el Nuevo Mundo.

También, es habitual encontrarnos en las cartas de menú apetitosas ensaladas y verduras, si bien las más típicas y tradicionales de la gastronomía trujillana podrían ser las acelgas y los preciados productos de la tierra, tales como los espárragos trigueros cuya producción es especialmente ingente en la zona- , los cardillos y la afamada criadilla de tierra, también llamada trufa blanca. Estos productos constituyen un completo abanico gastronómico de guisos por sí mismos, o bien como complementos que proporcionan una gran prestancia a una buena carne o pescado.

Trujillo posee una lista inconmensurable de postres de todo tipo, aunque predominan fundamentalmente los dulces elaborados en casa y en monasterios como el de Santa Clara, en donde se pueden degustar las perrunillas de miel, las paciencias o los huevos rellenos en dulce, especialmente típicos en Trujillo junto a su Crema Tostada.

Por lo que respecta a los caldos, la comarca de Trujillo siempre ha tenido vinos recios, escasos en humedad, elaborados artesanalmente y encerrados en las pitarras que buena fama dan a Trujillo. Son vinos fuertes, con sabor amplio, textura exquisita y subidos de grados, con un fuerte aroma a serranía, que dan categoría y prestancia a una buena carne.

Son apreciados los vinos procedentes de toda la comarca, si bien la mayor producción se centra principalmente en la zona denominada Sierra de los Lagares, gozando de gran prestigio el vino de pitarra elaborado en las bodegas de las Granadas, siendo especialmente codiciado el Cabernet Sauvignon, por su calidad y aroma singulares.

Cada pueblo tiene su fiesta gastronómica. En la Feria Internacional del Queso que se celebra en Trujillo relucen la conocida torta del Casar, la torta de queso de oveja de la Serena y los quesos de Castuera, Cabeza de Buey, Campanario y el "de los Ibores", también los quesos de Sierra de Gata y Hurdes cuyos animales proporcionan leche de gran calidad. El mes de Mayo reúne en la Plaza a más de trescientas variedades de quesos procedentes de toda la geografía nacional y de algunos países europeos e iberoamericanos. Son famosas las Jornadas Gastronómicas en torno al Queso y sus Catas-Concursos de quesos de oveja y cabra. Está considerado en el Salón Monográfico el más importante de cuantos se celebran en España.