

Red de aldeas y conjuntos históricos de La Raya cacereña

Gastronomía, leyendas y vestigios

LA RAYA CACEREÑA ¿DÓNDE ESTAMOS?





Red de aldeas y conjuntos históricos de La Raya cacereña

Gastronomía, leyendas y vestigios



Edición:

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

www.turismocaceres.org

Coordinación y redacción:

+magín

Diseño y maquetación:

www.ideasonboxes.com

Ilustraciones:

Manuel García

Esta guía se ha elaborado en el marco del proyecto TERRITORIO Y PATRIMONIO (0559_TERPAT_6_E) cofinanciado en un 75% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.



La Raya cacereña ¿Dónde estamos?	2
Introducción	7
Rutas. Temas y tipologías	8
■ Ruta del aceite y el vino de Sierra de Gata y Las Hurdes	10
■ Recetario popular de la red de aldeas	20
■ La cultura inmaterial: mitos, leyendas y tradiciones	24
■ Vestigios del pasado	34
Calendario de celebraciones y fiestas	44
Senderos ecoculturales de La Raya cacereña	46
Información de interés	48
Mapa del territorio de Sierra de Gata y Las Hurdes	50



Rutas temáticas de la red de aldeas y conjuntos históricos de La Raya cacereña

La Raya cacereña, en sus comarcas de la Sierra de Gata y las Hurdes, se define como un espacio natural que nos regala un paisaje incomparable y diverso, producto de la interacción del hombre con el medio. Esta impronta se manifiesta no solo en su arquitectura vernácula y en las vías y ejes de comunicación utilizados desde época ancestral, sino en aspectos de la cultura inmaterial como sus fiestas, gastronomía, tradiciones, etc. Todo ello conforma, a modo de mosaico, un espacio ecocultural único, que convierte a La Raya en un destino con un patrimonio cultural y natural sorprendente e irrepetible.

Estamos en un territorio que nos muestra más de cinco mil años de evolución e interacción entre el hombre y un medio natural, en

un recorrido histórico que se inicia en el Neolítico, cuyos elementos más visibles y llamativos son su profuso legado megalítico, las pinturas rupestres esquemáticas y los abundantes petroglifos. Vestigios que son el inicio de una historia de convivencia y pervivencia de los pueblos que han dado forma, color, sabor y sonoridad a esta tierra.

La Raya cacereña se nos muestra hoy como un espacio de identidad y, sobre todo, como un espacio de convivencia entre pueblos y culturas. Y dentro de ella, la Red de Aldeas y Conjuntos Históricos nace como elemento de desarrollo de este territorio único, para seguir apostando por la conservación y puesta en valor de su patrimonio cultural y paisajístico.

Esta guía que tenéis en vuestras manos pretende facilitaros la información necesaria para conocer el territorio, organizada en tres grandes ámbitos temáticos: la gastronomía y sus principales productos, destacando el aceite, el vino y la miel; los mitos, leyendas, referencias literarias y tradiciones; y los múltiples vestigios del pasado, huella de los diferentes pueblos, civilizaciones y culturas que han habitado estas tierras.

Esperamos que disfrutéis vuestro recorrido por las comarcas de Las Hurdes y Sierra de Gata y, especialmente, por las aldeas y conjuntos históricos de La Raya cacereña.



► Olivares de montaña, rasgo típico del territorio

	Aceite	Vino	Miel	Otros productos	Celebraciones	Mitos y Leyendas	Tradiciones	Cultura	Arqueología	Fortalezas	Arquitectura popular	Edificios históricos
San Martín de Trevejo	●			●	●							●
Trevejo	●	●		●	●			●	●	●		
Hoyos				●		●		●				●
Gata				●					●	●		●
Torre de Don Miguel	●			●	●				●		●	
Santibañez el Alto				●						●	●	
Robledillo de Gata	●	●		●							●	●



RUTAS

- Gastronomía
- Mitos y Leyendas
- Vestigios del pasado



	Aceite	Vino	Miel	Otros productos	Celebraciones	Mitos y Leyendas	Tradiciones	Cultura	Arqueología	Fortalezas	Arquitectura popular	Edificios históricos
Ovejuela			●	●	●	●					●	●
Aceitunilla				●	●	●		●	●			
Martilandrán				●	●	●	●	●				
El Gasco				●	●	●	●	●			●	
Asegur				●	●	●		●				
Riomalo de Arriba				●	●	●					●	



Ruta del aceite y el vino de Sierra de Gata y Las Hurdes

Las comarcas de Sierra de Gata y Las Hurdes comparten productos gastronómicos tan relevantes y representativos como el aceite de oliva y el vino de pitarra, productos ambos de gran arraigo y tradición. Sin los olivares y los viñedos, no se puede entender el territorio que nos aguarda en esta zona de La Raya. Un paisaje fuertemente influido por la acción humana, por los usos agrícolas que se han venido desarrollando durante siglos para poder hacer cultivables las laderas de sus sierras y valles, cuyo resultado es un paisaje plagado de bancales a modo de terrazas, formando un mosaico de gran belleza, en perfecta convivencia con el entorno natural.

Al aceite y el vino se les unen otros productos como la miel, el cabrito, las castañas, las setas, los quesos o los frutales para acabar de dar forma a la identidad gastronómica de estas tierras de frontera. Con esta base, a la que se unen las siempre presentes elaboraciones derivadas del cerdo ibérico, se configura un variado recetario popular que pone el acento en la autenticidad y calidad de sus productos.

Os invitamos a conocer sus pueblos y aldeas al acompasado ritmo que marcan sus estaciones, verdaderas protagonistas de un recetario ancestral que hunde sus raíces en la tierra y en el acervo popular. Un viaje que nos descubrirá desde dentro los pormenores de una cocina original y muy diversa, que parece querer hablarnos del devenir histórico de esta tierra y de la impronta que sus pueblos dejaron en ella a modo de legado gastronómico.

Nuestro recorrido, nos conducirá hasta vestigios del pasado que nos cuentan la historia que hay detrás de cada producto. Molinos, almazaras, prensas, bodegas, antiguos lagares y cortijos nos acompañarán en este camino para convertirse en el hilo conductor de un relato compartido, en el que las múltiples fiestas que se celebran a lo largo del año tienen en los productos locales y su recetario a sus verdaderos protagonistas.

Con esta ruta os proponemos descubrir la rica variedad de productos que ofrecen las localidades que configuran la Red de aldeas y conjuntos históricos de La Raya cacereña. No solo nos gustaría que los degustaseis en los múltiples establecimientos de restauración existentes, sino que también aprendáis cosas sobre ellos: su producción, su transformación, cualidades, variedades...

Esta ruta está organizada por productos, de tal modo que hay localidades en las que podréis hacer actividades relacionadas con varios de ellos.

Aceite de oliva

Pues si ya estáis listos, vamos a comenzar este recorrido gastronómico hablando del producto estrella de las dos comarcas, el **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)**, que se encuentra amparado bajo la **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Gata-Hurdos**. Como veis, su propio nombre lleva el de las dos comarcas que estáis visitando. En su elaboración se emplea la manzanilla cacereña, variedad autóctona, que confiere a estos aceites sus principales características. Por lo general suelen ser suaves, con un toque dulce afrutado, muy aromáticos, poco picantes y astringentes, con un bonito color verdoso. Son ideales para su uso en crudo y para elaboraciones como fritos y salteados. Para comprobarlo os invitamos a que degustéis una sencilla y modesta tostada de pan regada con un aceite de cualquiera de los productores de la zona. ¡Una humilde, pero deliciosa, experiencia para los sentidos!

La presencia del olivar en sus tierras se remonta a tiempos inmemoriales, como lo atestiguan vestigios y restos de gran antigüedad, como pueden ser lagares rupestres o viejas almazaras. Además, los olivos van a ser vuestros compañeros de viaje en muchos de los tramos del recorrido que os invitamos a realizar.



► Lagar rupestre. Foto: Daniel González

Podemos comenzar recorriendo la **Ruta de los Lagares** que, partiendo de **Trevejo**, permite ver los lagares rupestres existentes en el arroyo de los Lagares. En el recorrido también encontraremos dos almazaras hidráulicas. Todos estos elementos dan idea de la importancia que desde tiempos remotos ha tenido en estas tierras el cultivo del olivo y de la vida y las producciones de aceite y de vino.

La mayor parte de estos vestigios se encuentran en fincas privadas, aunque es posible organizar visitas guiadas con alguna de las empresas de actividades de la zona.

¿Sabías qué el aceite de Sierra de Gata estuvo en 1900 en la Expo de París?

Efectivamente, y lo hizo de la mano de **Daniel Berjano Escobar**, fundador de la finca Nava del Rey, en Villamiel. Daniel fue un abogado y escritor asturiano que se afincó en estas tierras en 1879, como registrador de la propiedad. Fue un gran impulsor de la producción de aceite de oliva. Hasta el punto de triunfar internacionalmente con lo que entonces se comercializó como «Aceite fino de oliva», con el que concurrió a la Expo Internacional de París, en 1900, obteniendo la Medalla de Plata.

Los siguientes puntos de interés os llevarán hasta **Torre de Don Miguel**. Aquí podéis visitar el **Centro de Interpretación Comarcal de Sierra de Gata**. Ubicado en una antigua vivienda de la judería de Torre de Don Miguel, dispone de paneles informativos sobre el aceite de oliva y la D.O.P. Gata-Hurdes. También dispone de espacios dedicados a la fiesta de El Capazo, que se celebra el sábado siguiente a la Semana Santa, en la que se queman las capacetas utilizadas en la molturación de la aceituna.



► Panel informativo sobre el aceite. Fuente: Diputación de Cáceres

Y situados ya en Torre de Don Miguel, os proponemos que os acerquéis hasta el **Museo-almazara «Molino de los Blancos»**. Se trata de un edificio completamente rehabilitado y susceptible de ser utilizado para su función original. Llama la atención el azud del arroyo a la altura del molino y el canal de piedra que transportaba el agua desde el arroyo. Ofrece la posibilidad de ver el funcionamiento de una antigua almazara y los elementos fundamentales de la cosecha y cuidado de los olivos. El camino hasta este lugar forma parte del sendero ecocultural de la «Ruta de los molinos de Torre de Don Miguel».



► Interior del molino

EN LAS PROXIMIDADES...



Almazara Cigüeña Negra Ecológic (Villanueva del Fresno).

Almazara As Pontis (Eljas). Reconocida como Mejor Almazara de España de 2017, sus AOVE gozan de gran prestigio nacional e internacional, con medallas de oro en certámenes oleícolas de Italia, Reino Unido, Japón y Estados Unidos, entre otros. Su almazara está abierta a las visitas, en las que se puede conocer el proceso de producción de los aceites de oliva virgen. Entre sus actividades también se incluye la realización de catas y de muestras de cocina en vivo, tanto en sus instalaciones, como en colaboración con restaurantes y alojamientos de la comarca.

Hacienda Nava del Rey (Villamiel). Organiza diversas actividades en torno a la producción de vinos y aceites, entre las que figuran visita a los olivares, rutas por los lagares rupestres, visita a almazaras y bodegas tradicionales, catas y degustaciones de platos típicos de la localidad y de la Sierra de Gata.



EN LAS PROXIMIDADES...

Centro de Interpretación del Aceite y el Vino (Hernán Pérez).

Instalado en el rehabilitado molino Cagancha, un lugar del siglo XVIII. Uno de sus principales atractivos es la posibilidad de ver, en dos espacios adyacentes, lo que era el antiguo molino y lo que después fue uno nuevo, ya accionado por corriente eléctrica. Una oportunidad para apreciar y contrastar como la modernidad influyó en las tareas y procesos de elaboración del aceite. En el centro también se ofrece información sobre los vinos de la zona, así como una pequeña muestra de restos arqueológicos.

Centro de Interpretación del Olivo (Casar de Palomero).

Ubicado en uno de los siete lagares con los que llegó a contar la localidad, con más de 100 años de antigüedad. El centro permite conocer el funcionamiento del molino por medio de una maqueta y todo el proceso de producción del aceite. Conserva la gran noria y en el exterior pueden verse los cortijos, depósitos al aire libre, donde se conservaban las aceitunas antes de la molienda.

Para terminar el periplo oleícola, y aunque el olivar es un elemento muy presente en todo el territorio, no podéis dejar de visitar **Robledillo de Gata**, localidad en la que podéis visitar dos lugares que forman parte del «**Club de Producto Ruta del Aceite de Extremadura**».

El primero de ellos es el **Museo del aceite «Molino del Medio»**, una almazara de origen medieval, tan antigua como Robledillo de Gata (siglos XI-XII), que funcionó hasta 1973. Tras una minuciosa restauración, funciona como museo desde 2004. Los objetos en exposición incluyen maquetas, sistemas de medida, lámparas y aceiteras de todas las épocas, tinajas y útiles para la recolección de aceitunas. Entre otros paneles explicativos, puede verse en una lámina de la Enciclopedia Francesa (previa a la Revolución de 1789), la historia del aceite y del olivo. Como actividades ofrece la realización de visitas guiadas y catas de AOVE.



► Vista exterior del «Molino del Medio»

La otra propuesta que os hacemos es participar en alguna de las actividades que organiza la empresa **Oleosetin**. En cuanto al aceite, ofrece la experiencia de visitar el «Jardín Varietal» de su familia, en cuyo recinto están reunidas más de 35 variedades de olivos de todo el mundo, desde la picual, a la arbequina, pasando por la manzanilla cacereña, la verdial, galega, koroneki, etc.

Entre las relacionadas con el mundo del vino, están las que permiten conocer las labores relacionadas con la vid en cada época del año, la visita a una bodega típica y un almuerzo picnic regado con vinos de pitarra.

Vino

El vino es el otro gran protagonista de las producciones tradicionales de estas dos comarcas, sobre todo de la Sierra de Gata. Se trata de los denominados vinos de «pitarra», en referencia a las tinajas o «pitarras» en los que se crían. Normalmente se trata de pequeñas producciones para el autoconsumo, que se elaboran en las «boigas» o bodegas que hay en muchas de las viviendas. Suele ser habitual encontrarlos en los bares y establecimientos de restauración. Son caldos que ya fueron mencionados por **Cervantes** en su obra *El licenciado Vidriera*, y catados y degustados por Carlos I en Yuste y saboreados y alabados por Felipe II, durante la construcción del Escorial.

Se trata de vinos con una graduación entre 12° y 15°. Vinos blancos afrutados y agradables en el paladar y los tintos y rosados son caldos jóvenes (del año) y frescos de cata sencilla. Por lo general, es a partir de mediados de enero cuando empiezan a consumirse los primeros vinos.

En los últimos tiempos se están haciendo esfuerzos para mejorar la producción y comercialización de estos vinos, así como la recuperación y puesta en valor de viñedos históricos y tradicionales.

Ya que el recorrido para seguir los pasos del aceite había finalizado en **Robledillo de Gata**, podéis aprovechar que estáis en esta localidad para disfrutar también el vino en alguna de sus numerosas bodegas.

Hay establecimientos de restauración y empresas vinícolas que organizan visitas a sus «boigas», en las que además de explicaros los pormenores del proceso de elaboración de los vinos, desde la vid hasta su embotellado, también incluyen catas. En algunos casos estas degustaciones son maridadas con otros productos tradicionales, como quesos, embutidos y

aceitunas. También, dependiendo de la época del año, algunas de ellas también os ofrecen la posibilidad de visitar los viñedos, para conocer el estado de la vid.



► Bodega tradicional de Oleosetin en Robledillo de Gata

No hace falta que os digamos que está actividad, la de catar vinos, la debéis hacer con moderación, sobre todo si después tenéis previsto seguir el viaje. ¡No queremos que se os agüe el viaje por entregaros en exceso a los placeres del dios Baco!

Seguimos el recorrido y nuestros pasos nos conducen hasta **San Martín de Trevejo**. La antigua denominación de esta localidad era la de San Martiño dos Viños. ¿Se puede pedir mayor vinculación con los caldos provenientes de la uva? Una tradición que ha dado fama vitivinícola a la población desde los ya lejanos tiempos del rey Felipe II, que tuvo a Diego de Santiago, natural de San Martín, como destilador oficial.

Aquí, al igual que en Robledillo de Gata, son muchas las viviendas que cuentan con una «boiga» en la planta baja, en la que cada familia se dedica a elaborar vino para su consumo particular. Unos caldos que se solían probar con la apertura de las pitarras. Lo que era una celebración particular se convirtió, en 1981, por iniciativa del alcalde de entonces, en una celebración popular que congrega a muchísimas personas: la **Fiesta de San Martiño dos Viños**, que tiene lugar el 11 de noviembre en conmemoración de San Martín de Tours, patrono de la localidad.

Si tenéis la oportunidad de estar por la zona en esa fecha, no dejéis de acudir para participar en la recogida de uva y posterior pisado multitudinario en el pilón de la plaza del ayuntamiento. Y después recorrer la veintena de bodegas, 60 ó 70 pitarras de 22 litros cada una, que participan tras el parón impuesto por la pandemia de la COVID-19. Degustación de vinos acompañada de otros productos típicos. ¡Un plan ideal para pasar un fin de semana gastronómico!

Miel

Miles de colmenas pueblan las sierras y bosques de Las Hurdes y Sierra de Gata. La apicultura es una actividad tradicional que se remonta siglos atrás en estas comarcas. Encontramos una amplia variedad de mieles, tanto multiflorales, como monoflorales, entre las que destacan las de castaño, eucalipto, brezo, azahar, encina, pino, romero, tomillo...

Pero además de la miel, el fruto del laborioso trabajo de las abejas también brinda otros productos a los apicultores, como son el polen, la jalea real y la cera.

Para conocer más sobre este producto os aconsejamos acercaros al **Centro de**

Interpretación de la Miel, en la alquería hurdana de **Ovejuela**. Se encuentra a la entrada de la alquería, en la carretera que llega desde Pinofranqueado. Se ha instalado en un antiguo lagar de aceite, ubicado junto al río Ovejuela; en su interior se puede observar su antigua maquinaria y en el exterior se conserva la rueda de molino que la movía.



En el centro, que funciona los fines de semana y días festivos, además de amplia información sobre el proceso de producción y las distintas variedades existentes, se ofrece hacer una pequeña cata de diferentes tipos de mieles. También, en el caso de estar interesados, se os orienta

EN LAS
PROXIMIDADES...



Feria Internacional de Apicultura y Turismo de Las Hurdes (Caminomorisco)

Certamen que se celebra durante el mes de noviembre, en cuya programación de incluye desde jornadas técnicas, hasta talleres de cocina, pasando por concursos y catas de mieles, y muestras culturales, como la actuación de los tamborileros.

sobre la posibilidad de hacer alguna visita a instalaciones apícolas, de la mano de pequeñas explotaciones que las organizan.

En cualquier caso, seguro que después de esta visita, ¡os chuparéis los dedos!

Aprovechando que estáis en Ovejuela, os proponemos que dediquéis un rato -si os apetece- a realizar una pequeña inmersión en la naturaleza. Se trata de hacer un recorrido de una hora, entre la ida y la vuelta, por la senda que os conduce hasta uno de los saltos de agua más bonitos de Las Hurdes, la llamada cascada del Chorrituelo.

Cabrito

Uno de los recursos de subsistencia en Sierra de Gata y Las Hurdes desde tiempos antiguos han sido las cabras. Por su capacidad de aprovechar recursos en parajes agrestes, mejor que ningún otro tipo de ganadería, han sido una fuente de alimento en estas dos comarcas, suministrando leche y carne. El aislamiento y las condiciones geográficas de la zona dieron lugar a razas rústicas y adaptadas que fueron diferenciándose de las de otros entornos. Hoy, los productos de estas ganaderías extensivas, casi siempre de carácter familiar, poseen unas connotaciones que pueden albergar un

enorme potencial como alimentos de alta calidad. En Sierra de Gata son comunes las cabras de raza verata y refinta, mientras que en Las Hurdes la más frecuente es la refinta. La hurdana es una raza en peligro de desaparición. Actualmente se está en el proceso de creación de la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Cabrito de Extremadura.

La mejor forma que tenéis para descubrir las virtudes de esta deliciosa y delicada carne es degustarla, ya sea en caldereta, asada o a la brasa, en alguno de los establecimientos de restauración que encontraréis a lo largo de vuestra ruta.

También, desde 2018, se celebra anualmente, de forma alterna en Sierra de Gata y Las Hurdes, la **Fiesta del Cabrito**, con fechas variables. Está dedicada a la promoción del cabrito criado en el campo y la dignificación de la profesión de cabrero en las comarcas de Sierra de Gata y Hurdes. En estas zonas se está trabajando para el asentamiento de jóvenes cabreros, a fin de que sus cabras aprovechen los pastos comunales y sean las que limpien los cortafuegos. Entre las actividades que tienen lugar en esta fiesta, están las de carácter gastronómico, las folclóricas y las comerciales.



► Fiesta del cabrito. Ayuntamiento Santibañez el Alto

EN LAS PROXIMIDADES...



Existen empresas de actividades en la zona que os ofrecen la oportunidad de vivir la experiencia de ser cabreros por un día y aprender a elaborar quesos. La actividad incluye la visita a una quesería en Perales del Puerto, para conocer sus instalaciones y participar en las rutinas diarias. La primera tarea es ordeñar el rebaño, en este caso lo hacen de forma mecanizada, aunque para que sea más didáctico, ofrecen la posibilidad de ayudar en la colocación de las ordeñadoras y también ordeñar algunos ejemplares manualmente. Tras esta labor, se muestra en directo cómo se elabora el queso y las fases de maduración que deben pasar para conseguir las diferentes variedades. Por último, se hace una cata de los diferentes productos que elaboran.

Fiesta de la naranja (Acebo).

Principios de junio. Celebración con la que se quiere poner en valor el arraigo que existe en este municipio en cuanto al cultivo de frutales, principalmente el naranjo. Con este motivo se realizan diferentes talleres y un mercado artesanal. Además, se celebra una ruta de la tapa con pinchos en los que la naranja es el ingrediente principal.

Quesos

Otro de los productos derivados del ganado caprino con el que podéis disfrutar durante vuestra estancia es el queso. Actualmente son tres las queserías existentes que mantienen la tradición, todas ellas en la Sierra de Gata, y que comparten un denominador común: unos quesos muy característicos y de excepcional sabor, fruto de una producción artesanal y de unos rebaños criados en libertad y que disfrutan de unos pastos de calidad.

Castañas

La abundancia de castaños en ambas comarcas hace que su fruto, la castaña, sea un recurso habitual en su cocina y motivo de diversas fiestas y celebraciones, la más generalizada la chaquetía o carvorá, por el día de Todos los Santos.

Si vuestro viaje coincide con esta festividad, no dejéis de disfrutar de lo que en **Las Hurdes** se conoce como **Carvochá**. Es la celebración tradicional en la que los jóvenes de las localidades salen al campo a buscar castañas, para después asarlas. Diversión, gastronomía y naturaleza se funden en una jornada de convivencia hurdana.

Naranjas

Una fruta cuya abundante presencia igual os sorprende es la naranja. En casi todas las localidades de Sierra de Gata y Las Hurdes es fácil encontrar naranjas en los huertos de



► Castañas asadas



► Naranjos y olivares en Las Hurdes

las casas, entreverando el terreno con los olivos. Se trata de una producción básicamente dedicada al autoconsumo. Es un recurso gastronómico habitual para preparar la tradicional ensalada de limones y naranjas, tan típica de ambas comarcas. Y no os será difícil encontrarla en la carta de algunos de los establecimientos en los que hagáis parada para reponer fuerzas entre una visita y otra.

Setas

Si sois amantes de las setas, debéis saber que tanto Las Hurdes, como la Sierra de Gata, poseen amplias zonas boscosas en las que abundan. La riqueza micológica de estas comarcas contrasta con la escasa tradición que ha existido, hasta hace poco, en el aprovechamiento de este recurso. Tanto en el norte de Extremadura como en el resto de la región son muy contados los casos de setas apreciadas en la cultura tradicional. Entre ellas se encuentran los champiñones silvestres, las setas de chopo y los pleurotos. Sin embargo, cada vez es más patente que la diversidad en setas de estos territorios constituye un valor gastronómico y económico. Algunas de las setas más valoradas que podemos encontrar en estas dos comarcas son la amanita cesárea (tana), el níscolo (en zonas de pino), boleto, colmenilla, pie azul, trompeta de la muerte, senderuela, macrolepiota, etc.

Cada vez más las encontraréis, en sus respectivas temporadas, en la carta de bares y restaurantes. Un placer más que añadir a vuestro viaje.

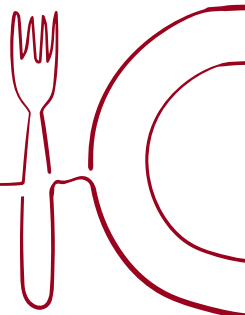
EN LAS PROXIMIDADES...

As Borrallás (Eljas y Foios).

En el mes de noviembre se celebra esta fiesta rayana en torno a la castaña, cuyo inicio se remonta a 1993 y que se alterna anualmente entre la localidad serragatina de Eljas y la portuguesa de Foios. Los festejos incluyen muestras de folklore, actividades culturales y degustación de productos típicos de La Raya, además de las tradicionales castañas asadas, acompañadas de miel y aguardiente.

En la localidad de **Descargamaría**, una empresa de actividades os ofrece la realización de una ruta micológica de iniciación, para que aprendáis a coger las diferentes variedades de setas y hongos. La actividad se hace dentro de un coto, donde está limitada a un máximo de 5 kg la cantidad que se puede recolectar por persona. De este modo se preserva la conservación de este preciado manjar. Esta actividad se realiza con un guía que os dará las explicaciones sobre las distintas variedades, los lugares en los que proliferan y sus necesidades para la vida.

Recetario popular de Red de aldeas



Ensalada de limones/naranjas



► Plato elaborado por Hotel Rural Los Ángeles

Este curioso plato combina entre sus ingredientes chorizo, ajo, aceite de oliva, vino, huevos fritos y limones (en la versión más auténtica) y/o naranjas. En la zona de Sierra de Gata se suele utilizar más naranja que limón y a veces se sustituye el chorizo por bacalao (influencia portuguesa) y se elimina el vino del aliño.

Se pelan los limones y las naranjas, retirando la parte blanca, se cortan en rodajas y se colocan en el fondo de la bandeja. Se desbaratan los huevos fritos, se añade el ajo, unas rodajas de chorizo, la sal, abundante aceite y el vino al gusto. Es un plato fuerte en calorías, energético, que se solía tomar a media mañana para recuperar fuerzas en los duros trabajos forestales.

Cabrito asado o en caldereta



► Plato elaborado por Hotel Rural Los Ángeles

Ambas comarcas comparten recetario en torno al cabrito. Si se hace asado basta un producto de primera calidad troceado y unas buenas brasas donde dorarlo, para finalizar sazonándolo al gusto.

Para la caldereta, además del cabrito troceado, se suelen emplear pimientos verdes y rojos, cebolla, laurel, harina, pimentón de La Vera, vino, perejil, aceite de oliva virgen extra de Sierra de Gata-Hurdes y sal.

Se fríe en aceite un ajo. Después se doran en este aceite los trozos de cordero y el hígado. Se reserva el hígado y se añade a la carne la cebolla picada y el laurel. Se añade la harina, se rehoga y se moja con caldo o agua, se cubre en el recipiente y se le da cocción. Aparte se hace un majado con el ajo frito, aceite y el pimentón, al que después se le añade el hígado. Se diluye con un poco de la salsa de cordero o cabrito, que ya tendremos hecha. Finalmente, se pasa todo a una fuente y se espolvorea con perejil, finalmente picado.



Matajambre

Es una especie de buñuelo que se puede comer frío o caliente. Se encuentra tanto en pueblos de Las Hurdes, como de la Sierra de Gata.

Para tres huevos se necesita medio kilo de harina, un vaso de leche, una cucharadita de bicarbonato y medio vaso de agua.

Se baten muy bien los huevos y se les incorpora la leche, el bicarbonato, el agua y la harina. Se mezcla muy bien hasta que quede una masa homogénea, clarita, que se pueda trabajar con una cuchara. Se le pone una pizca de sal. Se van echando cucharadas a una sartén con aceite de oliva a temperatura media. Van tomando una forma redondeada, como si fueran buñuelos. Cuando están dorados, se sacan, se deja escurrir el aceite sobrante y se rocían con miel.



► Asociación almaHurdes

Patatas «meneás»



Es un plato de Las Hurdes, parecido al de las patatas revolconas de La Vera y Sierra de Gredos. Consiste en una mezcla de patata cocida, tocino o papada de cerdo frita, ajos, comino, laurel, sal y pimentón. Es una elaboración típica del invierno.

Se pelan las patatas y se cuecen con el laurel en un puchero o en la sartén (mejor salen en la sartén, se suele decir). Una vez cocidas se van machacando con una cuchara de madera y se dejan reposar. En una sartén aparte se fríe el tocino o la papada (esta última aporta más sabor) hasta que se ponga transparente y se aparta. En la grasa que ha quedado en la sartén se echa el pimentón, los ajos y el comino, se sofríe un poco y se rocía sobre las patatas. Se mezcla todo bien y se machaca de nuevo hasta que se hacen puré. Finalmente se sirven con los trozos de tocino o papada por encima.

Es un plato energético que tomaban quienes iban a recoger la aceituna para restañar los efectos del frío. Solía llevarse en recipientes de barro, que guardaban mucho el calor.

Moje de peces



► Asociación almaHurdes

Uno de los recursos gastronómicos de Sierra de Gata y Hurdes son los peces de sus ríos y arroyos. En esta receta, los peces se combinan con productos de las huertas, como pimientos, cebollas y tomates.

Los peces se limpian de tripas y se cortan en trozos si son muy grandes. En una perola se pone agua a cocer con vinagre, aceite, pimienta molida, laurel, ajos, pimientos morrones y sal al respecto de la cantidad que se ponga de peces. Cuando ya está cociendo el moje se ponen dentro los peces. En el fondo los más grandes y en la parte superior los más pequeños. Después se añaden dos tomates picaditos, para que quede la salsa espesa, y un poquito de sal.

Se sirven en una fuente, mejor si es de barro, en cuyo fondo se habrá puesto una base de «sopas», rebanadas de pan, a ser posible del día anterior. Sobre ella se ponen los peces con la salsa.

Esparragao



Curioso y humilde plato con arraigo en la Sierra de Gata y con pequeñas variantes de una localidad a otra. Las protagonistas son la berza y las patatas que, una vez cocidas, se rehogan en AOVE con ajo, cebolla y un toque de pimentón de La Vera.

Caldo de huevo con poleo

Plato típico de la Sierra de Gata. Sus modestos ingredientes son pan, poleo, vinagre, huevo y sal.

Se pone aceite en una sartén, habiendo mezclado bien la miga de pan con el huevo. Se va echando en la sartén a cucharadas y quedan las típicas bolas. Se retira un poco de aceite si vemos que es demasiado y se le añade agua. Aparte, en un mortero se pone un ajo, un poco de guinda (opcional), poleo y sal. Se macha todo y se echa en la sartén. Cuando está hirviendo se le añaden una «sopas» (rebanadas de pan picadas finas) y antes de retirarlas del fuego se le echa una cucharadita de vinagre.

Migas hurdanas

Cocina de aprovechamiento. Se utiliza pan troceado, tocino, dientes de ajo picados, pimiento verde picado, una cucharadita de pimentón, sal, aceite y un vaso de agua.

En una sartén con aceite se rehoga el tocino picado. Después añadir el pimiento, el ajo, el pimentón e incorporar el pan. Rehogarlo todo unos momentos, añadir el agua, sazonar y remover el tiempo necesario para que las migas estén blandas.

Sopetón

Es un alimento que se ofrece en la fiesta del Capazo, de Torre de San Miguel, generalmente como desayuno o a media mañana. Consiste en una rebanada de pan tostado, en la hoguera que se hace durante la fiesta, sobre la que se pone un poco de aceite de oliva, preferiblemente un AOVE de la D.O.P. Sierra de Gata-Hurdes, y zumo de naranja. Un plato muy sencillo, pero riquísimo por la calidad de los productos y que, pese a su carácter tradicional, engarza perfectamente con las más vanguardistas tendencias gastronómicas.

Tasajo

El tasajo es carne, normalmente de cabra -pero también de cerdo, venado o jabalí-, conservada mediante desecación y ahumado. Para ello, la carne es cortada en tiras, embadurnada en un adobo de pimentón, ajo y orégano y colgada

junto a la chimenea de la casa. Antaño fue una fórmula habitual de conservar la carne, sobre todo de animales viejos que no tenían carne tierna apta para ser cocinada de otras formas. Hoy en día resulta complicado encontrar auténtico tasajo de cabra.

Socorones



► Asociación almaHurdes

Es un plato dulce muy relacionado con el otoño y, más concretamente, con la «chaquitiá», «carvorá», o «calbochera», que se celebra para la festividad de Todos los Santos. Sus ingredientes son castañas pilongas, leche, canela y un grano de sal.

Primero se ponen las castañas en remojo con agua unas horas. Después, en ese mismo agua, se cuecen con un trocito de canela y con un grano de sal. Se dejan hervir hasta que se haya consumido todo el líquido y estén tiernas. A continuación, se les añade la leche y un poquito de canela por encima. Se pueden tomar tanto frías, como calientes. Según los gustos.

Dulces caseros

En Sierra de Gata existe la tradición arraigada de servir determinados dulces caseros en cada fiesta o celebración. Así, existen los dulces de boda, los de carnaval, los de quintos, de «tosantos», de Navidad, etc. Pese a su diversidad, los ingredientes esenciales suelen limitarse a harina, huevos, almendras y miel. Algunos de estos dulces son perrunillas, cañas, floretas o rizos.

Sapitos (Sierra de Gata) o Paponos (Las Hurdes)



► Matías Macías

Una receta muy similar en ambas comarcas, con apenas variaciones. Sus ingredientes son huevos batidos, pan rallado (o miga de pan), leche, canela o vainilla, corteza de limón, azúcar y aceite.

Se baten los huevos con azúcar y se les echa pan rallado (o miga de pan), hasta que formen una masa bien espesa, sin que esté dura. En aceite bien caliente se van friendo cucharadas de masa en forma de croquetas y se van echando en una cacerola con leche y una corteza de limón, unos palitos de canela o en polvo y azúcar al gusto. Se cuecen hasta que estén tiernos y hayan crecido. Se dejan enfriar de modo natural y después en la nevera. Se pueden servir con miel por encima.

Fuentes: ADISGATA y ADIC-Hurdes.



La cultura inmaterial: mitos, leyendas y tradiciones

Viajar por Las Hurdes y la Sierra de Gata es adentrarse en un territorio de historias remotas que hunden sus raíces en lo más profundo de la presencia humana. Hacer esta ruta, por su impresionante e intrincada naturaleza, plagada de vestigios que nos acercan a los distintos pueblos y civilizaciones que han habitado estas tierras, es adentrarse en un mundo de mitos y leyendas, en las que se difuminan las fronteras entre ficción y realidad.

Podemos aproximarnos a este universo lleno de seres imaginarios en celebraciones como el Carnaval, en el que algunos de ellos toman cuerpo por obra y arte de los habitantes de las aldeas y pueblos de la zona.

Recorriendo sus profundos valles, escuchando los sonidos de su naturaleza indómita, nos será fácil conectar con un mundo mágico poblado de mujeres con fuerza sobrehumana, brujas, criaturas mitad humanas, mitad animales; duendes, espectros, seres que habitan las aguas, fenómenos naturales inexplicables... ¿Quién nos dice que en un recodo del camino no nos encontramos con el Pelujancanu o con la Chancalaera? Historias que se han ido transmitiendo de generación en generación y que ya forman parte del imaginario colectivo de Las Hurdes y la Sierra de Gata.

Además, quienes viajan por estas tierras, que han sido y son frontera y, al mismo tiempo, lugar de encuentro y de mestizaje cultural, también tienen la oportunidad de descubrir un rico patrimonio inmaterial de tradiciones.

Y para finalizar, esta ruta también nos permitirá visitar y recordar los lugares por los que pasaron y sobre los que escribieron autores como Unamuno, Ortega y Gasset, Pío Baroja o Miguel de Cervantes. Sin olvidar a cineastas como Luis Buñuel o a divulgadores de lo paranormal como el reconocido Iker Jiménez.

La Sierra de Gata y Las Hurdes son territorios de culturas milenarias, que se extienden a un lado y otro de La Raya con Portugal. Sus mitos y leyendas han discurrido por el cauce de sus ríos y han remontado sus valles y montañas para llegar hasta nuestros días y que tú, que nos visitas, puedas descubrirlas y disfrutarlas.



La pequeña alquería de **Riomalo de Arriba**, a orillas del río Ladrillar y al pie de la carretera que une la comarca de Las Hurdes con la ya muy próxima provincia de Salamanca, es el lugar ideal para iniciar este recorrido mágico que os proponemos. Acercaos al **Centro de Interpretación e Información de Las Hurdes**, situado en la calle Santa Teresa. Está instalado en una casa típica hurdana, por lo que además os servirá para conocer un poco mejor los detalles de la arquitectura popular de la zona.

Una parte importante del centro está dedicado al **Carnaval Hurdano**, la celebración más conocida y popular de la comarca, declarada Fiesta de Interés Turístico de Extremadura en octubre de 2017. Es un carnaval muy peculiar, que se celebra rotatoriamente por las localidades de Las Hurdes, de origen muy antiguo e incierto, en el que confluyen costumbres y mitos, que en algunos casos se remontan a épocas prerromanas.

En torno a este carnaval se mueve un abundante número de personajes mitológicos, en los que está patente el elemento rural y tradicional, con la dualidad humana-animal, propia de las sociedades ganaderas y agrícolas. Entre ellos podemos citar el «machu lanú», «la mona» o «el burru antrueju», además de otros representados durante las fiestas por pieles -que en muchos casos se queman en las hogueras-, como son «el cenizu», «la tarara», «los diabrilluh» o «el obispo jurdanu». Una fiesta multicolor, creativa y espontánea y abierta a las sorpresas, sobre la que los propios hurdanos dicen esta coplilla: *pol carnaval todú pasa, y el que no ehtá a guhtu, que se quedí en casa.*

Moras, robots y hombres pez

Desde Riomalo de Arriba, por la serpenteante carretera CC-55.2, se llega hacia el oeste y el sur hacia los vecinos valles de los ríos Hurdano y Malvellido. Aquí os encontraréis en el centro mismo de la mitología hurdana, poblada de seres misteriosos, apariciones y leyendas.

En la alquería de **Asegur** podréis escuchar algunas de estas historias. La primera de ellas entra en la categoría de lo que se conocen como leyendas de moras y encantadas, comunes a muchos lugares de la península, vinculadas a la presencia del agua y a noches mágicas, como la de San Juan. En este caso se trata de la **Leyenda de la muerte de la mora**. Se desarrolla en el lugar conocido como El Chorro del Güecu. Allí vivía una mujer mora que todos los años, en la mañana de San Juan, antes de que amaneciese, se dirigía al caño de

agua para beber. Al parecer -según narra la historia- un año la mujer murió a causa de que el agua estaba envenenada porque tenía una «salmántiga» (salamandra). El marido de la mujer no murió, pues no bebió del chorro, pero la pena que le inundó fue tan profunda y desconsoladora que se dice que todavía vaga por aquellos parajes.

La segunda historia la comparte Asegur con **Aceitunilla** y otras localidades de la comarca, y habla de avistamientos de seres extraños (¿de otros mundos, quizás?). Como tal podemos catalogar las apariciones del llamado **El chancas de acero**. Su primera presencia se remonta a los años 30 del siglo XX y la última se sitúa en el año 1968. En todos los casos diversas personas afirmaron haber visto por la noche un extraño personaje, con un cuerpo metálico como el de un robot, caminando lentamente.

En el caso de Asegur, los protagonistas fueron un matrimonio que tenía un pequeño huerto en las afueras y que se habían acercado a regarlo. Al parecer, según ha narrado en alguna ocasión su hija, empezaron a escuchar unos extraños ruidos en la noche, parecidos al arrastre de unas cadenas por el suelo. Asustados se escondieron en un huerto próximo y, pasados unos minutos, vieron una figura como la descrita, metálica, emitiendo unas luces centelleantes, y que caminaba cansinamente hacia la alquería.

En Aceitunilla os encontraréis con otra historia sorprendente, contada por el hijo del protagonista al popular presentador de programas de misterio, Iker Jiménez. Nos habla del **Hombre pez de la laguna de la Madroñosa**, situada en las proximidades de la localidad, en un lugar en el que el arroyo de la Madroñosa se remansa. Allí, curiosamente también a mediados de la década de los treinta del siglo pasado, Pedro Martín, un vecino de la alquería, se estaba bañando cuando, al nadar hacia la orilla, observó un pez muy extraño y de gran tamaño que estaba sumergido debajo

de él. La inquietante presencia le hizo ir más rápido para salir cuanto antes del agua. Al llegar a la orilla, se giró y vio ante sí, a unos diez metros, una criatura gigante, parecida a una sirena, nadando en la superficie con movimientos serpenteantes. La visión de aquél ser, con una cara muy parecida a la humana, pero plana y totalmente deformada, y con una mirada triste, le estremeció.



Hombre pez

Zajorilis, almas en pena y Buñuel

Nos internamos ahora por el valle del río Malvellido, con mucho que ver y que contar. La última localidad que encontraréis por la carretera CC-63 es **El Gasco**, alquería famosa, entre otras cosas, por su conocido volcán (aunque recientemente se ha comprobado que realmente es la huella del impacto de un meteorito) y por la proximidad del Chorro de la Meancera, uno de los saltos de agua más espectaculares de la comarca.

Aquí os pueden hablar de «Ti Usebiu», el último zajoril conocido, fallecido en 1987. ¿Y qué es un zajoril, os preguntaréis? Aunque la palabra se asemeja a la de zahorí, no tiene nada que ver. Para algunos se asemejaban más a los druidas de la tradición celta. Mientras que los zahoríes son las personas que pueden encontrar agua ayudándose de péndulos o varas de madera, los zajorilis eran hombres sabios, personas que se dedicaban a preservar y transmitir la sabiduría el conocimiento popular hurdano. Eran personas respetadas en cada alquería por su habitantes y en esa condición intermediaban en las riñas y pleitos entre vecinos.

Bueno, algo mágico sí que tenían, y por eso los mencionamos en esta ruta. También eran sanadores. Por una parte, porque conocían muy bien las plantas de la comarca y cómo usarlas. Y por otra, porque tenían algo de hechiceros o de videntes, atribuyéndoles la capacidad de curar con la saliva y el aliento, además de tener el poder de adivinar o de conjurar el mal tiempo y las tormentas.

Otro de los zajorilis de los que todavía hay recuerdo es el Tío Moisés Crespo, de **Martilandrán**.

El curso del río Malvellido es el que articula toda esta zona de Las Hurdes, desde El

Gasco hasta Cerezal, donde vierte sus aguas en el río Hurdano. Y precisamente por su valle es por donde, según se cuenta, vagan en **procesión las almas en pena**. Si estáis cualquier jueves a medianoche deambulando por el valle es posible que os topéis con ellas. Las distinguiréis porque van vestidas de blanco y llevan una vela en la mano. Discurren toda la noche en doble sentido, valle arriba, valle abajo. Eso sí ¡no se os ocurra interceptarlas en su camino! Hay quien asegura que eso equivale a una muerte inmediata. Y no estamos para eso, porque todavía os quedan muchas cosas por descubrir.



Zajoril

Entre otras, la huella de uno de los personajes que más polémica ha generado sobre Las Hurdes, tanto fuera de la comarca, como entre sus propios habitantes, que le atribuyen buena parte de la leyenda negra y la mala fama de la comarca durante casi todo el siglo XX. Nos referimos por supuesto al cineasta aragonés **Luis Buñuel**. No hace falta hablar mucho de lo que supuso su película *Las Hurdes, tierra sin pan*. Pero lo que sí podéis hacer es recorrer algunos de los enclaves en los que se grabó. Para ello, si tenéis tiempo, os sugerimos recorrer a pie la llamada «Senda de Buñuel», ruta señalizada entre Cerezal y Martilandrán. Y en esta última localidad contemplar el afamado meandro del río Malvellido. Es aquí, en las peñas que existen en la margen derecha, justo aguas arriba del puente, donde se grabó una de las imágenes más icónicas del documental: la de la cabra despeñándose por el barranco.

Pero si la obra original de Buñuel generó muchos sinsabores entre los hurdanos, ya entrados en el siglo XXI otra obra ha venido a paliar de algún modo esa percepción, ayudando a reivindicar Las Hurdes como lo que es hoy en día: un magnífico destino turístico para hacer una escapada como la que os proponemos en estas jornadas. Hablamos ahora de *Buñuel en el laberinto de las tortugas*. Primero fue el dibujante extremeño Fermín Solís (Madroñera, 1972) quien hizo el cómic en el que narra y fabulaba sobre el proceso de creación y rodaje de la película de Luis Buñuel. Posteriormente, en 2018, la productora extremeña The Glow, con la dirección de Salvador Simó, hizo la adaptación al cine de animación de *Buñuel en el laberinto de las tortugas*, por la que en 2019 fue galardonada como mejor película de animación en los Premios Goya y en los Premios del Cine Europeo.



► Buñuel en el laberinto de las tortugas, Salvador Simó (Productora: The Glow)

Armando López Salinas y Antonio Ferres



Los escritores **Armando López Salinas** (finalista del Premio Nadal) y **Antonio Ferres** publicaron en 1960, en la editorial Seix y Barral, su libro ***Caminando por Las Hurdes***, en el que describen el periplo que hicieron a pie por la comarca hurdana, entrando por Las Mestas y saliendo por Casar de Palomero. Un viaje de varios días en los que, entre otros lugares, estuvieron en Asegur, Martilandrán y El Gasco. La Diputación de Cáceres ha diseñado un sendero ecocultural entre Asegur y La Huetre, que rememora una parte del recorrido hecho por estos autores.

Seres gigantescos malvados

Entre la variedad de seres mitológicos que habitan por esas tierras, hay dos en especial de tamaño gigantesco y con malas pulgas, con los que es posible que os topéis en algún lugar del recorrido.

Si estáis cerca del cauce de alguno de los múltiples ríos que hay, debéis andaros con ojo ante la posible aparición de la **Chancalaera**. Es una mujer de gran tamaño, que se dice que vive en una cueva al pie del Pico de las Corujas. De apariencia atractiva, tiene la capacidad de transformarse, en animales o bien en una anciana de apariencia débil y entrañable. Posee una gran fuerza y es una experimentada cazadora. Su nombre proviene, al parecer, de dos habilidades. La primera, la capacidad de cruzar («achancal») los ríos de una sola zancada, por anchos y caudalosos que sean. La segunda, su afición a dormir y descansar en las antiguas eras que utilizaban los habitantes de Las Hurdes para trillar los cereales.



EN LAS
PROXIMIDADES...



Regilando de Mieu

Noche mitológica (Centro de Interpretación del Agua y Medio Ambiente de Las Hurdes. Cambrón).

A finales de julio se celebra en este lugar una recreación en medio de la naturaleza de los principales mitos y leyendas de la comarca. La actividad incluye un recorrido por el denominado «sendero del miedo» en el que los participantes se van encontrando con algunos de los seres mitológicos que pueblan las leyendas hurdanas. También se incluyen proyecciones del «Cine de miei».

La mención a la Chancalaera es empleada por madres y padres hurdanos para amedrentar a los niños que no se portan bien, diciéndoles que entra en las casas en las que se les oye llorar, para llevárselos y comérselos. ¡Toda una advertencia al más puro estilo del Hombre del Saco y demás asustadores profesionales!

El otro gigante de la zona es el **Jáncanu**, un ser ciclópeo, con un cuerpo enorme y peludo y vestido con pieles de animales. Solo dispone de un ojo, pero se basta y se sobra para tener una vista excelente. Habitan en cuevas, dedicados al pastoreo, y tienen costumbres antropófagas. Entre ellos destaca, por su peculiaridad, el **Pelujáncanu**, llamado así porque en su cabeza completamente calva sobresale un único pelo, que es en el que radica la enorme fuerza que tiene.

Tamboriles y flautas

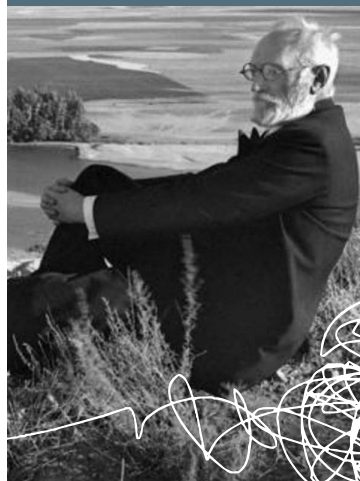
Tanto en las localidades de Las Hurdes por las que habéis pasado, como en las de la Sierra de Gata a las que os invitamos a dirigiros con continuación, es posible que os hayáis encontrado con una figura esencial de su cultura y tradición: **el tamborilero**. Su presencia es esencial en cualquier fiesta o celebración de las que se celebran en ambas comarcas.

Sus herramientas son el tamboril y la flauta, aunque esta última varía de tipología de unos lugares a otros. El tamboril es un instrumento de percusión que marca el ritmo de la fiesta. En Las Hurdes se acompaña con la denominada gaita jurdana, un instrumento de viento consistente en una especie de flauta con tres agujeros, que el tamborilero toca con una de sus manos, mientras que con la otra toca el tamboril. Esta gaita, al contrario que la de otras latitudes, no tiene bolsa.



► Tamborileros hurdanos. Centro de Documentación de Las Hurdes

Miguel de Unamuno



El escritor visitó la comarca en dos ocasiones. Una en 1896 y otra en 1913, ésta última en compañía de los franceses Maurice Legendre y Jacques Chevalier. Unamuno escribió lo siguiente para reivindicar el valor de los habitantes de Las Hurdes: ... *Y así llegamos a Pinofranqueado, la capital de Las Hurdes bajas. Un buen pueblo, sin nada de la ridícula leyenda del salvajismo hurdano... Había que entrar de una vez en esa región que alguien ha dicho es la vergüenza de España, y que Legendre dice, y no sin buena parte de razón, que es, en un cierto sentido, el honor de España. Porque, ¡hay que ver lo heroicamente que han trabajado aquellos pobres hurdanos para arrancar un misérrimo sustento a una tierra ingrata!*

Hay que señalar que los tamborileros tradicionalmente han sido autodidactas y aprenden el oficio en el entorno familiar y, en todo caso, de quienes le precedieron en su afición. Esto está cambiando hoy en día, gracias a la Escuela de Tamborileros, situada en la alquería hurdana de Mesegal, impulsada por el grupo de acción local ADIC-Hurdes y el ayuntamiento de Pinofranqueado, con el apoyo de la Diputación de Cáceres.

Si os los encontráis en alguna fiesta, sabed que entre los ritmos más característicos de su toque se encuentran la jota hurdana, los ramos, el picau hurdano, el baile de las morcillas, la jaba, la charra, la espiga, el valdobino... Es frecuente que la fiesta en los pueblos de Las Hurdes y Sierra de Gata duren hasta que, ya de madrugada, el tamborilero se vaya. Este es invitado a vino y dulces por los vecinos mientras dura la fiesta, aunque es frecuente que ellos no acepten beber mientras están tocando.

El Tío Camuñas

Dejamos Las Hurdes por la EX 204, cuyo tramo entre Pinofranqueado y Riomalo de Abajo tiene la catalogación de Carretera Paisajística de Extremadura, y entramos en la Sierra de Gata por la EX 205, que a partir de Santibañez el Alto comparte la misma calificación, atendiendo a la belleza del entorno circundante a su trazado.

Nos dirigimos a **Torre de Don Miguel**, localidad en la que, la noche del primer sábado después de Semana Santa, se celebra una de las fiestas más antiguas de Extremadura, probablemente de origen prerromano: El Capazo. Y en ella, uno de los protagonistas es el **Camuñas**. Al igual que hemos visto en Las Hurdes con la Chancalaera, al Camuñas también se le utiliza como advertencia intimidatoria para las criaturas díscolas. En cuanto a su papel en el rito del Capazo, se presenta como un

hombre con la cara tiznada, que cubre su cabeza con un saco y que lleva cencerros alrededor de la cintura. Con ese aspecto recorre las calles del pueblo, a la búsqueda de una docena de hombres, y otra de niños, en representación de los doce meses del año. Una vez reunidos, entrega a cada uno una capaceta de las que se utilizan para prensar aceitunas en las almazaras y se dirigen a la plaza del pueblo para quemarlas en la hoguera.

Si llegáis fuera de las fechas de la fiesta, podéis conocer más detalles sobre este personaje visitando el **Centro de Interpretación Comarcal Sierra de Gata**.

El último hito de la ruta lo tenéis en el entorno del monte Jálama, Xálima en «la fala», el habla que es común a las tres localidades de la llamada «Val da Xálima».



► Fiesta de El Capazo. Jorge Armestar



► Vista del monte Jálama

En el monte Jálama existió hace muchos años una ermita dedicada a San Casiano, oculta a la mirada del pasajero, por un frondoso bosque y rodeada de innumerables cuevas. Vivía en dicha ermita Martín, un buen anciano que, según contaban los que lo conocieron, perteneció a una distinguida y rica familia cacereña.

De carácter díscolo, en una cacería hirió a una leñadora cuya presencia no había visto. Como penitencia, Martín prometió ante un cuadro de la Virgen hacerse eremita. Transcurridos más de cuarenta años desde aquellos lamentables hechos, era ermitaño de San Casiano y se mantenía de las limosnas que recogía en los pueblos de alrededor, aunque algunos contaban que tenía una inmensa fortuna, lo que atraía a bandidos. Como los que cuenta la leyenda que quisieron robarle su supuesto tesoro y murieron carbonizados por un rayo de la tormenta, tras engañarles Martín diciéndoles que el tesoro, que en realidad era un libro, se encontraba en el tronco hueco de un gran árbol llamado Matusalén.

Con las vistas a la bella silueta del monte Jálama, finaliza este recorrido entre mitos, leyendas, tradiciones y referencias culturales.

Pío Baroja



Pío Baroja (Hoyos y Trevejo). El autor sitúa entre las localidades de Hoyos y Trevejo una parte de la acción de *Los recursos de la astucia*, la quinta entrega de sus *Memorias de un hombre de acción*. Concretamente en el segundo de los relatos, titulado *Los guerrilleros de El Empeinado*, sitúa en 1823 el siguiente fragmento, protagonizado por Eugenio de Aviraneta, en el que se narra el estado del castillo de Trevejo, después de la Guerra de la Independencia: «Serían de cuatro y media a cinco de la tarde cuando salió de Hoyos Aviraneta con los milicianos, y próximamente a las seis cuando daban frente a Trevejo. Trevejo es una aldea miserable asentada sobre un cerro. Este cerro, formado por rocas oscuras, tiene graderías de piedra hechas para sostener la tierra de algunos pequeños olivares y viñedos. Mirando a Trevejo desde el camino de Hoyos se ve a la izquierda de la mísera aldea un castillo negro, erguido y fantástico. Más a su izquierda se levanta la sierra de la Estrella, y a la derecha, el terreno se hunde en una cañada, por donde sube el camino que continúa a San Martín».



Vestigios del pasado

Nuestro viaje hacia La Raya en tierras cacereñas nos acerca hasta las norteñas comarcas de Sierra de Gata y Las Hurdes. Un apasionante viaje que nos permite sumergirnos en un amplio muestrario de vestigios históricos que, desde el neolítico a la Edad Media, pasando por la huella que dejaron civilizaciones como la romana o la árabe, o la impronta del Reino de León o de los seguidores de San Francisco de Asís; nos hablan en primera persona del devenir histórico de un espacio que es, a la vez, frontera y lugar de encuentro. Es notable la importante presencia de castillos cuyos restos aún perviven en estas tierras, entre los que destacan los de Trevejo, Santibáñez el Alto o La Almenara, en las proximidades de Gata.

Desde petroglifos, que aguardan escondidos cerca de los antiguos caminos y ríos, a necrópolis que desde el neolítico al alto medioevo salpican la geografía de estas comarcas, el viajero podrá disfrutar del excepcional patrimonio que ha llegado hasta nosotros y que ameniza nuestros pasos entre los singulares conjuntos y aldeas de obligada visita en esta ruta.

Otro capítulo destacable en nuestro viaje por estas comarcas rayanas será la arquitectura popular. Si en la Sierra de Gata nos deleita con excepcionales conjuntos históricos en un excelente estado de conservación, en Las Hurdes es la pizarra el elemento que da forma a una arquitectura de subsistencia y aprovechamiento, que nos ha legado humildes viviendas. Hoy día son conocidas como *arquitectura negra* de Las Hurdes y aun se pueden ver en algunas de sus alquerías y despoblados. Recorrer sus calles y rincones permite adentrarse en un territorio envuelto en una atmósfera e idiosincrasia singulares, en perfecta simbiosis con su entorno y que se configura como el escenario perfecto para su rico patrimonio de leyendas y mitos.

Esta ruta nos adentra en tierras portuguesas hasta el corazón mismo de las Aldeias Históricas de Portugal, para conformar un espacio único que parece haber estrechado lazos a través de los innumerables caminos y senderos naturales que cosen la frontera y que tiene en la GR22 su principal arteria y vía de comunicación para senderistas.

Para quien quiera combinar la visita más cultural con la práctica de alguna actividad como el senderismo -o un simple paseo-, o el cicloturismo, todas estas localidades cuentan con pequeños itinerarios que permiten en poco tiempo disfrutar también de la espectacular naturaleza indómita de la comarca.

Para comenzar esta ruta os proponemos situaros en el valle del Jálama, la «Val da Xálima», en el punto más occidental del territorio que conforma la Red de aldeas y conjuntos históricos de La Raya cacereña. Más concretamente en **San Martín de Trevejo**, localidad declarada Bien de Interés Cultural (B.I.C.), en la categoría de Conjunto Histórico. Reconocimiento sin duda merecido a poco que recorráis sus rincones, la mayoría con una muy bien conservada arquitectura popular. Un elemento muy característico son los regatillos a cielo abierto que hay en no pocas calles, por las que suele discurrir libremente el agua, dando un encanto especial al conjunto con su murmullo cuando fluye con fuerza.

Como en otras poblaciones de la Sierra de Gata, es habitual que muchas casas tengan una «boiga» (bodega), en la que se elaboran los afamados vinos de pitarra. Si estáis por la zona para el día 11 de noviembre, no os perdáis la fiesta de San Martinho dos Vinos, en la que se «pinchan» las pitarras para degustar los vinos jóvenes del año.

Pero la localidad no solo es arquitectura popular, sino que también cuenta con algunos edificios de gran monumentalidad, especialmente concentrados en la plaza



► Fachada de la Casa de los Comendadores

«A Fala»

«A Fala» es, probablemente, el vestigio más importante y valioso de la «Val de Xálima». Estando aquí no podéis dejar de apreciar y disfrutar este habla propia de las tres localidades del valle, catalogada como Bien de Interés Cultural. De hecho, veréis que los nombres de las calles están en castellano y en el habla concreto de cada localidad. Perteneciente al tronco lingüístico galaicoportugués, en cada uno de los pueblos tiene ligeras variantes con nombres propios: Manhegu (San Martín de Trevejo), Lagarteiru (Eljas) y Valverdeiru (Valverde del Fresno).

Mayor. Uno de ellos es la **Casa de los Comendadores**. San Martín de Trevejo fue cabeza de la Encomienda de Trevejo de la Orden del Hospital de San Juan de Jerusalén, integrada por los actuales términos de San Martín, Villamiel (del que es pedanía Trevejo) y Villasrubias (Salamanca). Esa es la razón por la que los comendadores construyeron aquí su sede. Otro edificio destacado, en las proximidades de la plaza Mayor, es la **Iglesia de San Martín de Tours**. Finalizada su construcción a mediados del siglo XVII, en su interior se pueden contemplar tres bellas tablas del pinto Luis de Morales, recientemente restauradas.

A continuación, os sugerimos coger una preciosa carretera de montaña, flanqueada por densos bosques de robles y de castaños, que os llevará hasta vuestro próximo destino **Trevejo**. Esta pequeña aldea, con apenas una veintena de habitantes, perteneciente hoy en día al municipio de Villamiel, es uno de los lugares con más encanto e historia de la Sierra de Gata.

Su reducido casco urbano es todo un prodigio de arquitectura en el que las

construcciones se hacen aprovechando grandes bloques de granitos que, en algunos casos, pasan a formar parte de las propias viviendas. Una simbiosis con la roca que nos recuerda la de algunas de las vecinas Aldeias Históricas de Portugal.

Pero si hay algo que sobresale en Trevejo es su **castillo**, declarado B.I.C. Su omnipresencia, tanto desde la localidad, como desde muchos puntos del entorno, lo convierten en uno de los elementos visualmente más reconocidos y fotografiados de la zona. ¿A qué esperáis? ¡No os quedéis atrás!, porque aquí podéis sacar algunas de las mejores instantáneas del viaje. Actualmente en ruinas, su origen se remonta al siglo XII, cuando se construyó una fortaleza musulmana. Desde entonces ha vivido múltiples avatares, pasando sucesivamente por las manos de las órdenes militares del Temple, del Hospital de San Juan de Jerusalén, de Santiago y, finalmente, de Alcántara. Su estado de destrucción se debe al ejército de Napoleón durante la Guerra de la Independencia que lo voló para que los guerrilleros no pudieran usarlo como refugio. Pese a su deterioro, merece una visita a sus múltiples recovecos, pues las vistas que ofrece son estupendas.

Al castillo se llega andando -o en bicicleta-, desde el pueblo, pues no se puede acceder con coche. En el camino, junto al lado sur de la iglesia de San Juan Bautista y la curiosa espadaña exenta que la flanquea (B.I.C.), se pueden observar diferentes **tumbas antropomorfas** (con forma humana) excavadas en roca en el suelo. Adaptadas a la orografía, están orientadas hacia diversos lugares y las hay de varios tamaños. También tienen la declaración de B.I.C.



► En primer término, se ven las casas de Trevejo, y al fondo el castillo

EN LAS PROXIMIDADES...



Salvaleón, en el término de **Valverde del Fresno** fue uno de los asentamientos más notables en la zona limítrofe con Portugal en la Edad Media. Situado en un promontorio, entre los ríos Basádiga y Eljas, algunos historiadores remontan sus orígenes a la época prerromana y también la identifican con la Interania romana. La fortificación ocupaba varias hectáreas y al visitarla podréis caminar por un buen trecho de sus murallas, que tienen unos tres metros de ancho.

El reposo de los obispos de Coria

Seguimos el recorrido hasta **Hoyos**. Considerada la capital administrativa de la Sierra de Gata es, entre otras cosas, la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Gata-Hurdes, una de las joyas gastronómicas de Extremadura. Punto neurálgico de conexión entre el valle del Jálama, que hemos dejado atrás, y el resto de la comarca, destaca sobre todo por su conjunto histórico, declarado B.I.C. Sus calles, con casas-palacio blasonadas, respiran un aire señorial proveniente, en buena parte, del hecho de haber sido lugar de descanso de los obispos de la cercana Coria, a la que perteneció.

Entre sus monumentos sobresale la **iglesia de Nuestra Señora del Buen Varón** (s.XV y XVI), situada en la plaza Mayor. Desde el punto de vista artístico, tenéis que fijaros en la puerta principal, vestigio del antiguo templo medieval, y uno de los mejores ejemplos existentes en Extremadura de estilo tardorrománico. Se cuenta que en ella está sepultado, sin saber el lugar exacto, Juan Álvarez de Castro, obispo de Coria, que el 29 de agosto de 1809 fue asesinado por las tropas napoleónicas del mariscal Soult.

Antes de partir de Hoyos, no podemos dejar de visitar los restos del **convento del Espíritu Santo (B.I.C.)**. Es uno de los ejemplos de cenobios franciscanos existentes en Sierra de Gata y Las Hurdes. Su fundación se data en el siglo XVI y se atribuye a un comerciante de cerdos de la localidad, Pablo Pérez, que acompañó a Pizarro en la conquista del Perú, regresando, según cuentan, rico de aquella aventura. De hecho, en la puerta de entrada que se mantiene en pie, se puede apreciar su escudo en piedra. Tras la desamortización del siglo XIX, el convento entró en declive y ruina, siendo hoy una propiedad privada.



► Edificios señoriales de Hoyos

La ruta sigue ahora por la carretera provincial CC-6.1. hasta **Gata**. La localidad está ubicada en el corazón de la Sierra de Gata, rodeada de robles, pinos y castaños. Para satisfacer vuestra curiosidad os diremos que en época romana era conocida como Catóbriga y después, a lo largo de los siglos, fue cambiando de nombres hasta el actual: Albaranes era como la llamaron los musulmanes, Alfonso X el Sabio le dio el nombre de Hispania y en el año 1257, ya con el nombre de Gata, fue donada a la Orden de Alcántara, que la declaró aldea dependiente de la encomienda de Santibáñez el Alto.

Aparte de pasear por su casco histórico (B.I.C.), Gata invita a recorrer sus senderos, a pie o en bicicleta, para descubrir algunos de los principales atractivos situados en su entorno.

Romanos, musulmanes y franciscanos

El primero, y más destacado por su omnipresencia, es **La Almenara**. Se trata de un referente visual que preside y se divisa desde una amplia zona de la Sierra de Gata. De la fortaleza medieval solo resta su torre y algunos sillares de lo que fue la muralla. Se levantó en el siglo XIV, encima de los restos



► Tramo de la Vía Dalmacia

preexistentes de una construcción árabe. Era parte del sistema de fortificaciones levantado para defender la frontera. Llegar hasta allí es una agradable excursión cuyo premio son unas vistas magníficas sobre la comarca.

La segunda propuesta que os hacemos es la de recorrer uno de sus senderos ecoculturales, el que lleva hasta el Puerto de Castilla subiendo por la **calzada romana Vía Dalmacia**. Cuando lo estéis recorriendo, pensad que por donde van vuestros pasos también lo hicieron, hace más de 2.000 años, los pobladores de entonces, pues ésta ha sido siempre una vía que ha comunicado las mesetas norte y sur de la península Ibérica. Más en concreto, unía Caurium (Coria) con Miróbriga (Ciudad Rodrigo). Una de las razones de que se mantenga en bastante buen estado el empedrado es que, en el siglo XVI, en época del emperador Carlos V, fue rehabilitado.

La tercera opción que os indicamos es la que os llevará hasta el **convento de Nuestra Señora de Monteceli**. Está a unos siete kilómetros del casco urbano y también se le conoce como convento del Hoyo. Su fundación se atribuye a los religiosos que acompañaban a San Francisco cuando viajó por España y entre sus protectores se cita a los Reyes Católicos y a Felipe II. Aunque solo quedan ruinas del edificio, merece la pena la excursión para ver esos restos, enclavados en una garganta profunda y estrecha y rodeada de vegetación. Un lugar que os transmitirá, estamos seguros, una sensación de paz y sosiego.

La siguiente etapa del viaje os conducirá hacia **Torre de Don Miguel**. El origen de la localidad se sitúa en la casa-fortaleza que se construyó frey Miguel Sánchez, primer comendador de Santibáñez de la orden de Alcántara, en el siglo XIII.

Aquí es muy recomendable que visitéis el **Centro de Interpretación Comarcal de Sierra de Gata**, instalado en el Travesía del Cancillo Bajo, 4, en plena judería. Recorriéndolo os podéis hacer una idea de la historia de la comarca y de sus localidades, de sus usos, costumbres y tradiciones, además de su rica gastronomía. Entre otras piezas, os llamarán la atención varias estelas de piedra, que remiten a la presencia vetona por estas tierras. Y, por supuesto, os permitirá conocer mejor la popular fiesta de El Capazo y a su protagonista, el Camuñas.



► Típico pasadizo de la judería de Torre de Don Miguel

Y ya que estáis en el **barrio del Cancillo**, en pleno centro histórico, lo mejor es recorrerlo sin prisas, dejándose llevar por sus callejas, con un trazado que hunde sus raíces en la presencia judía. Disfrutad de sus balcones y pasadizos, cuidados con esmero en los últimos años para ponerlos en valor.

El castillo de Santibáñez el Alto

La ruta se encamina ahora a **Santibáñez el Alto** y su imponente **castillo**, probablemente uno de los más importantes de todo el territorio. Ubicado en lo alto de un promontorio, sus orígenes árabes se remontan al siglo IX, y es el núcleo a partir del que se desarrolló la población.

La condesa Teudosinda

Existe una leyenda en torno al origen de Santibáñez el Alto, que la atribuye a una supuesta condesa, Teudosinda, de ascendencia francesa y esposa del conde Grimaldo. Cuenta la misma que huyendo de la persecución de Carlos Martel, abuelo de Carlomagno y vencedor de las huestes musulmanas en la batalla de Poitiers (año 732), escogió una montaña de difícil acceso para construir en el alto un convento para que reposaran ahí los restos de su esposo.

Los caballeros templarios de la Orden del Pereiro y después los de la Orden de Alcántara, fueron quienes fortificaron y reconstruyeron el castillo en los siglos XI y XII. Actualmente es propiedad del Ayuntamiento de Santibáñez el Alto y es muy singular adentrarse en su patio de armas, ya que alberga el cementerio municipal. La fortaleza, que es el elemento más destacado del casco urbano, le confiere al conjunto un innegable aspecto medieval.

Dada su privilegiada ubicación, el castillo ofrece unas inmejorables vistas sobre el monte Jálama, el puerto de Perales y la sierra de Las Jañonas.

Desde Santibáñez el Alto os proponemos una pequeña excursión hasta el cercano barrio ganadero de **Los Pajares**, reconocido como B.I.C. en la categoría de Lugar de Interés Etnográfico. Se trata de uno de los pocos conjuntos arquitectónicos de carácter agrícola y ganadero que se conservan de manera íntegra en Extremadura.

El trayecto os conduce hasta un bonito entorno de dehesa de acebuches, con su fuente, canal y abrevaderos; entre verdes prados en los que aún pastan vacas y caballos como lo hicieron hace siglos. Podréis pasear entre sus cien construcciones de piedra en seco, la mayoría ya abandonadas, que acogían establos, cuartos de aperos, viviendas y pajares.



► Interior del castillo de Santibáñez el Alto

La ruta se desvía ahora de la carretera principal que une ambas comarcas, para desviarse e ir hasta el pueblo de **Robledillo Gata**, situado a orillas del río Árrago y encajonado en el valle más angosto de la Sierra de Gata. Declarado en 1994 como **Conjunto Histórico**, os recomendamos pasear por sus empinadas calles fijándoos en sus muros, en los que los entramados de madera se combinan con el abobe, la

mampostería y las lajas de pizarra. Una de las cosas que más llaman la atención son los pasadizos que hay debajo de algunas de las viviendas y otros que se forman debido a la longitud de los aleros, que se unen a los de la fachada opuesta, aportando al conjunto un aire mágico, sobre todo los días de lluvia.

Pero en Robledillo de Gata hay dos cosas que, sin duda, debéis hacer. Una es visitar alguna de las «boigas» de las que disponen muchas de las viviendas y probar sus populares vinos de pitarra. La otra es realizar alguna actividad relacionada con el aceite de oliva.

Y para quienes más gusto tienen por caminar en medio de la naturaleza, nada mejor que hacer el sendero ecocultural que partiendo desde la parte alta del pueblo, donde está la piscina, nos llevará hasta las ruinas de la ermita de Santo Tomás. Es un agradable paseo de unos tres kilómetros, ida y vuelta, acompañados de pinos, castaños, robles, encinas y alcornoques.

Arquitectura tradicional y petroglifos

Dejamos atrás la Sierra de Gata y nos encaminamos a Las Hurdes, primero por la carretera EX 204 y después por la EX 205. El primer destino aquí es el **Puente de los Machos**, perteneciente a la alquería de **Ovejuela**. Os sorprenderá saber que esta modesta construcción de pizarra seca, sin ningún tipo de argamasa, está en pie desde el siglo XIII, todo un ejemplo del ingenio hurdano aplicado, en este caso, a una obra de ingeniería. Se levantó para que el ganado pudiera sortear el río de los Ángeles, precisamente por aquí pasa uno de los caminos que comunican con el vecino valle del río Árrago, en la Sierra de Gata.



► Puente de los Machos (Ovejuela). Asociación almaHurdes

EN LAS
PROXIMIDADES...



► Foto: Ayuntamiento de Hernán Pérezdes

Yacimiento arqueológico de Pradocastaño (Hernán Pérez).

Situado a poco más de 3,5 kilómetros de la población, muy próximo a la ermita de la Consolación, se considera en estos momentos como el enclave arqueológico más importante de los existentes en el norte de la provincia de Cáceres. Datado en el período neolítico, ha permitido la recuperación y puesta en valor de los dólmenes denominados Chanquero y el Matón.

EN LAS PROXIMIDADES...



Despoblado de El Moral (Horcajo). Situado a poco más de un kilómetro de Horcajo, se trata de uno de los mejores ejemplos que se pueden ver de lo que eran los antiguos asentamientos pastoriles hurdanos. Se utilizaba durante los períodos de trashumancia de los ganados hacia las vecinas tierras, resguardando allí los rebaños. Hoy en día se encuentra deshabitado (de ahí la denominación de despoblado), aunque algunos de sus elementos como la era o algunos corralones, se conservan en buen estado. Hay algunas versiones que señalan que en época medieval los hurdanos los empleaban para ocultar parte de sus bienes a los recaudadores de impuestos de la Casa de Alba, a la que pertenecían estas tierras.

Puente de Cambrón (Cambrón-Caminomorisco).

Hermosa obra, construida en piedra y pizarras sin argamasa, siguiendo los cánones de la arquitectura tradicional hurdana y situada en un espléndido enclave natural, junto al Centro de Interpretación del Agua y Medioambiente. Su construcción data del siglo XIII para facilitar el paso de personas y ganado en época de crecidas.

Muy cerca de él, apenas a unos 15 minutos caminando, os encontraréis con los restos del **Convento de los Ángeles**. Es otro ejemplo de los cenobios franciscanos a los que ya hemos hecho mención con anterioridad. Sobre su origen, la tradición cuenta que fue el propio San Francisco de Asís quien expresó su deseo de que en ese lugar hubiera una casa de la Orden Franciscana que acababa de fundar. Eso fue con motivo de un viaje por el vecino Portugal, después de que le hablasen de la belleza de la zona y de que se había encontrado una virgen que se veneraba en la llamada gruta de Los Ángeles, en referencia al río del mismo nombre. Realidad o ficción, lo cierto es que se enclava en un paraje muy atractivo, que sin dudas merece una visita.



► Petroglifo del Huerto del Cura (Aceitunilla)

La siguiente parada que os proponemos es para ir a ver el **Petroglifo del Huerto del Cura**. Está en la carretera que une Nuñomoral con la alquería de **Aceitunilla**, a unos 200 metros en el margen derecho. Es uno de los grabados rupestres en piedra que tenéis más accesibles. En él podéis apreciar diversos motivos circulares y escaleriformes, estrellas de cinco puntas, además de algunos huecos y hoyos, que posiblemente respondan a algún tipo de uso ceremonial. En su proximidad también se puede ver un altar rupestre.

Pasando de nuevo por Nuñomoral, ahora os invitamos a que os acerquéis hasta la alquería de **El Gasco**, para visitar el **Centro de Interpretación de la Casa Hurdana**. Se trata de una antigua vivienda hurdana rehabilitada para dar a conocer lo que durante mucho tiempo fue la forma de vida de los habitantes de esta comarca. En esta casa, que tenía parte dedicada a taberna, quien la visite podrá descubrir como estaban organizados los espacios y singularidades como algunos habitáculos escondidos para ocultar víveres en previsión de posibles robos.



► Dormitorio de una vivienda típica hurdana. Diputación de Cáceres

Llegamos ya al final de la ruta. Y lo hacemos en la alquería de **Riomalo de Arriba**. Esta pequeña localidad es una buena muestra de la arquitectura hurdana, en la que antiguamente predominaban sus viviendas de planta cuadrada o circular, hechas con piedra y pizarra, en las que la luz apenas penetraba en el interior a través de unas mínimas ventanas. Precisamente un buen ejemplo de este tipo de casas es el que actualmente ocupa el **Centro de Interpretación e Información de Las Hurdes**.

Desde aquí, si os apetece, os proponemos que hagáis el sendero que os llevará hasta el mirador de Las Carrascas, desde el que tendréis una de las más espectaculares vistas sobre los valles del río Hurdano, al oeste, y del río Ladrillar, al este.

Una espectacular forma de concluir este viaje a través de los vestigios y las huellas que sus moradores han dejado en este territorio.



► Vista de la alquería de Riomalo de Arriba

EN LAS PROXIMIDADES...

Grabado Tesito de los Cuchillos (Castillo). Se encuentra en el antiguo camino que une las alquerías de Castillo con la vecina Erías y en la confluencia del arroyo de la Zambrano con el río Esperabán. Es uno de los grabados más conocidos de la comarca de Las Hurdes. Entre los motivos que se pueden ver representados y que más llaman la atención están los que tienen forma de pie, de estela y, sobre todo, las grandes espadas que aparecen grabadas a su entrada. Bajo el filo de una de esas espadas figura la inscripción: RMAMIIIACAVII, que en latín vendría a significar «guárdate de mis armas».

La Pisá de la Mora (Caminomorisco). Grabado prehistórico situado en las afueras de Caminomorisco, a un kilómetro aproximadamente, cerca de la piscina natural del río Alavea. En algunas publicaciones recibe el nombre de Piedra Mora. De los motivos que representa, los principales son los de pies, entramado de líneas incisas débiles y armas cortas, entre las que destaca un puñal biglobular metido en su vaina.

Calendario de celebraciones

Las aldeas y conjuntos históricos de Sierra de Gata y Las Hurdes ofrecen un amplio calendario de celebraciones, en las que se entremezclan cultura, religión, tradiciones y gastronomía.

A continuación, podéis encontrar la relación de las más destacadas.

FEBRERO

- ▶ **Las Candelas (Santibáñez el Alto).**
2 de febrero.
- ▶ **San Blas (Robledillo de Gata).**
3 de febrero. Patrón del pueblo. Alborada, misa, procesión y degustación de comida típica.
- ▶ **Carnaval Hurdano (Rotatorio por los pueblos de Las Hurdes).**
Fechas variables. Declarado Fiesta de Interés Turístico de Extremadura.
- ▶ **Carnaval (Gata).**
Fechas variables. Cabezudos, disfraces y mujeres ataviadas con el traje típico.

MARZO/ABRIL

- ▶ **Matanza tradicional hurdana (rotatoria por los pueblos de Las Hurdes).**
Marzo.
- ▶ **Crucifixión y descendimiento del Cristo Agonizante (Robledillo de Gata).**
Viernes Santo.
- ▶ **El Capazo (Torre de Don Miguel).**
Sábado siguiente al Domingo de Resurrección.
- ▶ **Fiestas en honor a la Virgen de Bienvenida (Torre de Don Miguel).**
Semana siguiente a Semana Santa.

MAYO

- ▶ **Romería Cruz Bendita (Trevejo).**
3 de mayo. Misa, bendición de los campos por el Santo Cristo, bailes típicos y comida campestre.
- ▶ **Cruz Bendita (San Martín de Trevejo).**
3 y 4 de mayo. Misa cantada en mañegu.
- ▶ **Romería Virgen del Buenvarón (Hoyos).**
Tercer domingo de mayo. Misa y bailes regionales.

JUNIO

- ▶ **San Juan Bautista (Santibáñez el Alto).**
24 de junio. Actos religiosos con tamboril.
- ▶ **Fiesta de los Santitos (Santibáñez el Alto).**
9 y 10 de junio.



▶ El Capazo (Torre de Don Miguel). Jorge Armarstar



► Fiestas de San Martín de Trevejo

JULIO

- **Santiago Apóstol (Gata).**
25 de julio. Patrón del pueblo.

AGOSTO

- **Romería de San Blas (Gata).**
Primer domingo de agosto. Subida a la ermita de San Blas por el Puerto de Castilla.
- **Fiesta Mayor (rotatoria por los municipios de Las Hurdes).**
Primer domingo de agosto. Folclore, artesanía y gastronomía.
- **San Lorenzo (Hoyos).**
10 de agosto. Misa, procesión y actividades culturales.
- **Fiestas de la Asunción (Robledillo de Gata).**
14 al 16 de agosto. Degustación de ensalada de limones con aguardiente casero.
- **Fiestas de Verano (San Martín de Trevejo).**
10 al 15 de agosto. Celebración de la Cruz Bendita del Emigrante.
- **Romería de la Virgen del Carmen (Santibáñez el Alto).**
15 de agosto. Convivencia campestre en la dehesa Los Pajares.

- **Fiesta del Emigrante (Torre de Don Miguel).**
Primer o segundo fin de semana de agosto.

SEPTIEMBRE

- **El Cristo (Torre de Don Miguel).**
14 de septiembre. Actos religiosos.
- **San Lino (Hoyos).**
23 de septiembre. Patrón de la localidad.

NOVIEMBRE

- **La Carvochá (Las Hurdes).**
Todos los Santos. Recogida y asado de castañas.
- **San Martín (San Martín de Trevejo).**
11 y 12 de noviembre. Celebración del patrón. Fiesta de San Martinho dos Vinos, con la prueba de las pitarras con los vinos nuevos del año.

DICIEMBRE

- **Fiesta del cabrito (se alternan localidades de Sierra de Gata y Las Hurdes).**
Fecha variable en la primera quincena de diciembre. Charlas y degustaciones de cabrito y otros productos de la zona.



► Carnaval Hurdano. AlmaHurdes

Senderos ecoculturales de La Raya cacereña

A lo largo de las diferentes rutas que os hemos propuesto, habréis encontrado diversas referencias a senderos ecoculturales que ha querido poner en valor la Diputación de Cáceres. A continuación, se resumen estos 10 recorridos, 5 en Sierra de Gata y 5 en Las Hurdes. Se trata de trayectos cortos, concebidos para que se puedan hacer sin problema durante una mañana, tarde o, como máximo, en un día. Como característica común, comparten valores principalmente naturales, pero también históricos y culturales, de ahí su denominación.



1. CALZADA DE GATA AL PUERTO DE CASTILLA

Sendero lineal, de ida y vuelta, que sale de la localidad de Gata. Transitaremos por una parte de la antigua Vía Dalmacía romana, que iba desde el puente de Alconótar (Cáceres) hasta Ciudad Rodrigo (Salamanca), pasando por Coria, la antigua Caurium. Caminaremos hasta llegar al alto del Puerto de Castilla (1.157 metros de altitud), por el que se accede ya a tierras salmantinas.

2. LOS PAJARES EN SANTIBÁÑEZ EL ALTO

Propuesta de itinerario circular, de unos 3 km, que lleva desde Santibáñez el Alto hasta el barrio ganadero de «Los Pajares», declarado

B.I.C., con la categoría de Lugar de Interés Etnológico. Sus construcciones de piedra seca conforman uno de los escasos ejemplos que se conservan en Extremadura de lo que es un conjunto arquitectónico popular de tipo ganadero y agrícola.

3. CAMINO A LA ERMITA DE SANTO TOMÉ EN ROBLIDILLO DE GATA

Recorrido con una longitud total de unos 3 kilómetros entre la ida y la vuelta. Conduce hasta los restos de la ermita de Santo Tomé, lugar de gran verdor y belleza, y pasa por un tupido bosque mixto, con pinos, castaños y robles en la vertiente más umbría, y encinas y alcornoques en la más soleada. Un trayecto que invita a detenerse para escuchar los mil sonidos que nos brinda la naturaleza.

4. CASTAÑAR DE LOS OJETOS EN SAN MARTÍN DE TREVEJO

Recorrido circular con salida y llegada en San Martín de Trevejo. Comienza en la Calle Fuerte, en la fuente que hay allí, y pasa por la Hospedería Conventual Sierra de Gata, situada en el antiguo cenobio franciscano de San Miguel, del siglo XV, y el Molino de Frailes. En el camino de regreso se atraviesa el imponente castañar de los Ojetos, sin duda alguna uno de los mejores que existen en la Península Ibérica.

5. RUTA DE LOS MOLINOS EN TORRE DE DON MIGUEL

Ruta lineal que va de la piscina natural al casco urbano de Torre de Don Miguel. Discurre remontando el pintoresco curso fluvial del arroyo San Juan, en lo que constituye el parque arqueológico «Los Molinos de la Torre-Arroyo de San Juan». Este cauce y sus afluentes alimentaron durante décadas a los molinos que había en este paraje, de los que se conservan varios (el de los Licas, el del Tío Perfecto, el de Don Domingo, o el de los Blanco, recientemente restaurado...).

6. DE EL GASCO AL DESPOBLADO DEL MORAL POR EL LOMBO DE LAS VIÑAS

Sendero serpenteante que comienza en El Gasco, el valle del Malvellido, y conduce hasta el despoblado del Moral, antiguo asentamiento ganadero hoy abandonado, en el valle del Esperabán. El camino, que rápidamente gana altura, nos ofrece unas inmejorables vistas del valle (el más estrecho habitado de Europa). De frente, en el pico del Castillo, señalado perfectamente por el hundimiento del terreno en la cumbre, tenemos el volcán de El Gasco, declarado Lugar de Interés Científico (LIC).

7. SENDA DE BUÑUEL DE ACEITUNILLA A MARTILANDRAN

Este itinerario se inicia en la salida de la alquería de Aceitunilla, junto a la carretera que la comunica con Nuñomoral, y desde Cerezal comparte recorrido con la «Senda de Buñuel». Se trata del sendero por el que dirigió sus pasos el cineasta aragonés para grabar su documental Las

Hurdes, tierra sin pan. Es el camino tradicional que comunicaba Nuñomoral con las alquerías del valle del río Malvellido: Cerezal, Martilandrán, Fragos y El Gasco.

8. DE RIOMALO DE ARRIBA AL PUERTO DE LAS CARRASCAS POR LA SENDA DE ALFONSO XIII

Cuando el rey Alfonso XIII realizó, en junio de 1922, su viaje por Las Hurdes cambió la historia de la comarca. En este recorrido, que comienza en la alquería de Riomalo de Arriba, podremos hacer parte de ese itinerario. Discurre por el sendero que asciende hasta el puerto de las Carrascas, donde se encuentra el mirador de la Antigua, que ofrece unas vistas espectaculares del valle que forma el río Hurdano.

9. SENDA DEL CANAL DE LOS MOROS EN OVEJUELA

Recorrido totalmente inédito hasta ahora, ya que discurre por un antiguo sendero que ha sido recuperado por el Ayuntamiento de Pinofranqueado, entre los años 2021 y 2022. Debe su nombre a los vestigios de una conducción de agua o acueducto, conocida popularmente como Canal de los Moros, principalmente picado en roca pizarrosa. Se inicia en la alquería de Ovejuela, junto al Centro de Interpretación de la Miel, y discurre en continuo descenso de forma paralela al arroyo de Ovejuela, entre éste y la carretera.

10. CAMINANDO POR LAS HURDES, DE ASEGUR A LA HUETRE

Esta ruta rememora parte del recorrido que, a finales de los años cincuenta del siglo XX, hicieron los escritores Armando López Salinas y Antonio Ferres, plasmado en el libro Caminando por Las Hurdes (1960). El camino entre Asegur y La Huetre discurre principalmente por pistas forestales, dando un claro ejemplo de la transformación que han sufrido los caminos tradicionales como consecuencia de la intensa actividad forestal de la comarca.



Información de interés

Para que vuestra estancia en las aldeas y conjuntos históricos de Sierra de Gata y Las Hurdes sea lo más completa y satisfactoria posible, os ofrecemos una serie de contactos y puntos de interés en los que obtener información y conocer más del territorio.

También, por si os surge alguna emergencia, se indican los centros para urgencias sanitarias, así como de los cuerpos de seguridad del Estado.

AYUNTAMIENTOS

SIERRA DE GATA

- ▶ **AYUNTAMIENTO de GATA**
+34 927 672 054
www.gata.es
- ▶ **AYUNTAMIENTO de HOYOS**
+34 927 514 002
www.hoyos.es
- ▶ **AYUNTAMIENTO de ROBEDILLO DE GATA**
+34 927 671 107
www.robedillodegata.es
- ▶ **AYUNTAMIENTO de SAN MARTÍN DE TREVEJO**
+34 927 513 002
www.sanmartindetrevejo.es
- ▶ **AYUNTAMIENTO de SANTIBÁÑEZ EL ALTO**
+34 927 441 116
www.santibanezelalto.es
- ▶ **AYUNTAMIENTO de TORRE DE DON MIGUEL**
+34 927 441 032
www.torrededonmiguel.es
- ▶ **AYUNTAMIENTO de TREVEJO (VILLAMIEL)**
+34 927 513 055
www.villamiel.es

LAS HURDES

- ▶ **AYUNTAMIENTO de ACEITUNILLA, ASEGUR, EL GASCO Y MARTILANDRÁN (NUÑOMORAL)**
+34 927 433 002
www.nunomoral.es
- ▶ **AYUNTAMIENTO de OVEJUELA (PINOFRANQUEADO)**
+34 927 674 181
www.pinofranqueado.es
- ▶ **AYUNTAMIENTO de RIOMALO DE ARRIBA (LADRILLAR)**
+34 927 677 330
www.ladrillar.es

OFICINAS DE TURISMO

- ▶ **CAMINOMORISCO**
+34 927 435 212
www.caminomorisco.es/oficina-de-turismo
- ▶ **CASARES DE HURDES**
+34 927 676 191
- ▶ **GATA**
+34 927 67 20 54
+34 682 76 33 86
turismo@gata.es
- ▶ **SAN MARTÍN DE TREVEJO**
+34 927 514 585
www.sierradegata.es

CENTROS DE INTERPRETACIÓN

▶ **CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA CASA HURDANA (EL GASCO)**
+34 927 433 002

▶ **CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA MIEL (OVEJUELA)**
+34 927 674 181

▶ **CENTRO DE INTERPRETACIÓN E INFORMACIÓN DE LAS HURDES (RIOMALO DE ARRIBA)**
+34 927 677 330

▶ **CENTRO DE INTERPRETACIÓN SIERRA DE GATA (TORRE DE DON MIGUEL)**
+34 927 197 373

▶ **CENTRO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA (ROBLEDILLO DE GATA)**
+34 927 671 011



▶ Centro de Interpretación de la Miel



▶ Centro de Interpretación e Información de las Hurdes

URGENCIAS SANITARIAS

▶ **CENTRO DE SALUD DE HOYOS**
+34 927 514 345

▶ **CENTRO DE SALUD DE NUÑOMORAL**
+34 927 433 016

▶ **CENTRO DE SALUD DE PINOFRANQUEADO**
+34 927 674 144

▶ **CENTRO DE SALUD DE TORRE DE DON MIGUEL**
+34 927 441 377



▶ Centro de Interpretación de la Casa Hurdana

GUARDIA CIVIL

▶ **PUESTO GATA**
+34 927 672 067

▶ **PUESTO HOYOS**
+34 927 514 006

▶ **PUESTO SAN MARTÍN DE TREVEJO**
+34 927 144 087

▶ **PUESTO NUÑOMORAL**
+34 927 433 004



▶ Centro de Interpretación Sierra de Gata

MAPA DEL TERRITORIO DE SIERRA DE GATA Y LAS HURDES





LAS HURDES



ALDEIAS HISTÓRICAS

la Raya

Red de aldeas y
conjuntos históricos
de La Raya cacereña

Sierra de Gata:

- San Martín de Trevejo
- Trevejo
- Hoyos
- Torre de Don Miguel
- Santibañez el Alto
- Gata
- Robledillo de Gata

Las Hurdes:

- Ovejuela
- El Gasco
- Martilandrán
- Asegur
- Aceitunilla
- Riomalo de Arriba



La Raya cacereña se nos muestra hoy como un espacio de identidad y, sobre todo, como un espacio de convivencia entre pueblos y culturas. Y dentro de ella, la **Red de Aldeas y Conjuntos Históricos** nace como elemento de desarrollo de este territorio único, para seguir apostando por la conservación y puesta en valor de su patrimonio cultural y paisajístico.

Esta guía que tenéis en vuestras manos pretende facilitaros la información necesaria para conocer el territorio, organizada en tres grandes ámbitos temáticos: la gastronomía y sus principales productos; los mitos, leyendas, referencias literarias y tradiciones; y los múltiples vestigios del pasado.