



# MÉRIDA

CAPITAL IBEROAMERICANA  
DE LA CULTURA GASTRONÓMICA 2016

## *Puente de sabores*

**LOS FOGONES DE LA ANTIGUA CIUDAD ROMANA** BULLEN ESTE AÑO CON PLATOS Y RECETAS DE LAS DOS ORILLAS DEL ATLÁNTICO. MÉRIDA FESTEJA COMO NADIE LA COCINA DE AQUÍ Y LA DE ULTRAMAR. TODO SIN PERDER DE VISTA UN RECETARIO CON UNA PERSONALIDAD INNEGABLE, DISPUESTO A REGALAR LA BONDAD DE UNOS PRODUCTOS APRECIADOS EN TODO EL MUNDO. Y EL PARADOR DE LA CIUDAD OFRECE LA MEJOR PRUEBA.

Dicen los sesudos historiadores que al emperador Octavio Augusto, hombre práctico por excelencia, no se le ocurrió mejor premio para los veteranos licenciados tras batallar en las ásperas guerras cántabras que regalarles tierras en aquella lejana *Colonia Iulia Augusta Emerita*. Nuestra Mérida ya nació como un destino en el que la vida estaba hecha para ser disfrutada en sus sencillos placeres. Así se entiende que una ciudad nacida con tales premisas sepa apreciar la buena mesa con gusto y conocimiento.

Mérida, siempre con un pie en la historia y otro en el futuro, es la actual Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica, tomando el testigo de la ciudad mexicana de Guanajuato. La *urbs* bimilenaria, Ciudad Patrimonio de la Humanidad, brinda este 2016 la oportunidad de zambullirse en su pasado y en sus fogones, para de un salto alternar los sabores de Extre-

madura con los de Latinoamérica. La manera más sabrosa de viajar entre el Guadiana y el nuevo continente es, cómo no, a través de sus platos. En el siglo del mestizaje, se abrazan las influencias cristianas, moras y judías con las mezclas de razas, colores y especias de las recetas peruanas, brasileñas o mexicanas.

La agenda de los próximos meses aventura emociones fuertes. Salones *gourmet*, una feria internacional alimentaria, la ruta de la tapa romana, actividades con vinos de la tierra, un encuentro de cerveceros o un festival de música y gastronomía aguardan nuestra visita. Asimismo, Mérida acogerá el encuentro de las 17 academias de gastronomía de España; un foro de turismo iberoamericano, o el XVII Congreso Nacional de Enólogos que contará con presencia latina. A esto hay que añadir que cada mes se dedicará una semana a un producto extremo con denominación de origen.







**MÉRIDA**, THE HISPANIC CAPITAL OF THE GASTRONOMIC CULTURE 2016

## *Bridging the gap between flavors*

**THE ANCIENT ROMAN CITY** WILL BE THE HUB THIS YEAR FOR MANY DISHES AND RECIPES FROM EITHER SIDE/SHORE OF THE ATLANTIC OCEAN. MERIDA WILL CELEBRATE LOCAL AND FOREIGN/OVERSEAS FOOD IN A UNIQUE WAY (IT IS UNIQUE IN ITS CELEBRATION) FROM AN UNDENIABLE PERSONAL APPROACH OFFERING GOOD PRODUCTS WHICH ARE HIGHLY REGARDED ALL OVER THE WORLD AND THE LOCAL PARADOR STANDS AS THE BEST DEMONSTRATION.

According to some historians, the emperor Octavio Augusto who was an incredibly practical man decided to give extensions of land from the remote Colony Iulia Augusta Emerita to the veterans following their performance and involvement in the Cantabrian wars. Merida had already been born as a destination where the basic pleasures of life were meant to be enjoyed. It is therefore not surprising for a city with such a tradition to present a fine palate.

Mérida, a city constantly looking back at the past and moving towards the future, is currently the gastronomic capital of the Hispanic world taking over the Mexican city of Guanajuato. The urbs bimilenaria, a world heritage city, offers this year 2016 the opportunity to revisit its past and enjoy the food in order to switch between the cuisines from Extremadura and the rest of the Hispanic world. The most delicious way to travel from the Gadiana and the new continent is obviously through their dishes.

In this melting pot era, the Christian, Arabic and Jewish influences are



**NATURALEZA Y PRODUCTO**

No hay más cera que la que arde. La excelencia de su cocina se sustenta en productos venidos al mundo a esta región de paisajes bellos y aires puros. Los cocineros tienen la responsabilidad de interpretar esa naturaleza, combinar sus olores y colores y jugar con la tradición y la modernidad, sabiendo que con esta materia prima es difícil equivocarse.

La dehesa extremeña es reina y fuente de inspiración infalible. Lo que de ella sale es un desafío a la creatividad de los chefs dando como resultado platos innovadores que no se olvidan de su origen. Diez denominaciones de origen, dos indicaciones geográficas protegidas y decenas de productos con el sello de "Alimentos de Extremadura" dan testimonio de la calidad y la variedad de una de las grandes despensas naturales de España.

De los olivares de la región salen aceites de oliva virgen como el de Gata-Hurdes o el de Monterrubio. En el Jerte se esperan cada año sus cerezas, sobre todo la variedad ambrunés, famosa por su sabor y dulzura. La rojiza miel de Villuercas-Ibores se recolecta con esa fragancia inconfundible y ese gusto característico. El pimentón de la Vera regala a nuestros peroles su rojo intenso, su sabor potente y ese perfume ahumado y penetrante.

La Dehesa Extremeña produce un jamón ibérico de paladar delicado y de aroma propio. Su prueba del nueve está en el corte: tiene un color típico que varía desde el rosa al rojo púrpura. ¿Y el queso? Pónganse ante un buen plato de Queso Ibores (de cabra), Queso de la Serena (de oveja y cuajo) o la contundente Torta del Casar (de oveja merina) y extraigan sus propias conclusiones. Pedirán un segundo plato.

La región posee una apreciada cabaña ganadera de corderos y ternera. El auténtico cordero de Extremadura es de una excelente textura, carne de gran terneza y olor gracias a la distribución de la correcta grasa en su carne. La ternera, por su parte, cuenta con variedades propias como la retinta, avileña ibérica, morucha, berrendas y blanca famosas por su sabor intenso y su jugosidad.

También se festeja otro legado romano, tan sólido como el solemne anfiteatro. Es el vino de esta tierra, amparado por la DO Ribera del Guadiana, que se divide entre las provincias de Cáceres y Badajoz. 🍷



mixed with the different Peruvian, Brazilian and Mexican races, colors and spices. The coming months agenda suggests strong emotions. Gourmet lounges , an international food fair, the Roman "tapa" route, local wine-related activities, a Brewers meeting or music festival and gastronomy await the visitor.

Similarly, Mérida will host the meeting of the 17 Spanish academies of gastronomy: a forum on Hispano-American tourism or the 17th National Congress of oenologists that will feature the participation of South America. Additionally, every month a week will be dedicated to a product from Extremadura with Designation of Origin.

**NATURE AND PRODUCT**

Its excellent cuisine originates from products that were brought to the world in these beautiful countries with fresh air. The cooks are responsible for interpreting that nature mixing its scents and colours as well as juggling with tradition and modernity bearing in mind the fact that it is difficult to make mistakes with such raw materials.

The meadow of Extremadura is a source of great insmudepiration. The products she offers represent a challenge to the creativity of the chefs leading to innovative dishes linked to their origin. Ten designations of origin, two protected geographical indications and various products with the label "Produce from Extremadura" are a demonstration of the quality and variety of one of the biggest natural pantries in Spain.

The local olive groves produce virgin olive oils such as Gata-Hurdes or Monterrubio. Cherries from the Jerte region are awaited every year, especially the variety "ambrunés" that is so popular because of its flavour and sweetness. The red honey form Villuercas-Ibores is collected with that special fragrance and that particular taste. The Paprika from Vera features a bright red colour, strong flavour and that penetrating and smoked perfume.



The meadow of Extremadura produces a delicate variety of Iberian ham with its own perfume. Its cast out nines is the cut: it has a distinctive colour ranging from pink to bright red. And what about cheese? Try a good dish of Iborea goat cheese, Serena sheep and rennet cheese or the heavy Torta del Casar (merino sheep) and reach a personal conclusion. You will ask for a second dish.

The region has an acclaimed livestock consisting of lambs and calves. The authentic lamb from Extremadura has an excellent texture and perfume due to the correct distribution of fat in the meat. Veal on the other hand boasts its own varieties such as "retinta", "avileña iberica", "morucha", "berendas" and white that are famous for its intense flavour and juiciness.

The majestic amphitheatre is another piece from the Roman tradition that is also part of the festivities. It is the wine of this territory covered by the Designation of Origin Ribera del Guadiana, which split into Cáceres and Badajoz. ✪

## EL PARADOR

A sólo cinco minutos del formidable anfiteatro, en el centro de la ciudad, aguarda el Parador de Mérida. Este rotundo edificio luce el lustre de los vaivenes del tiempo. Construido en el XVII sobre un templo dedicado a la Concordia de Augusto fue un antiguo convento, hospital, manicomio y hasta cárcel. La serenidad de los monjes todavía puede sentirse en su claustro interior y los hermosos jardines donde se ha instalado el Jardín de Antigüedades, conjunto arqueológico formado por elementos mudéjares, romanos y visigóticos. En su restaurante, dirigido por José Lorenzo Rodríguez, esperan exquisiteces como el Jamón Ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura, los quesos extremeños, el solomillo de ternera retinta a la parrilla, la caldereta de cordero extremeño con tortilla de pan del pastor, el solomillo de cerdo ibérico con salsa de boletus o el bacalao monacal. Del obrador, postres con tradición, como repapalos dulces al aroma de ajonjolí y la milhojas del convento rellenas de nata y crema tostada. ✪



## EL PARADOR

The Parador of Mérida is located only five minutes from the fascinating Amphitheatre in the city centre. This great building reflects the passing of time. It was built in the XVII th century on a temple dedicated to the Concord of Augusto and It was once used as a hospital, monastery, mental hospital and even a prison. The serenity of the monks is still noticeable in the inner cloister as well as the beautiful gardens where the Garden of Antiques was established, an archaeological complex made up of mudéjar, Roman and Visigothic elements. ✪



# José Lorenzo RODRÍGUEZ ESCUÍN

JEFE DE COCINA DEL PARADOR DE MÉRIDA  
THE CHIEF COOK OF THE PARADOR DE MÉRIDA



*“Esta capitalidad hace de Extremadura un referente como destino turístico, sobre todo, en el terreno culinario”*

**POCOS COCINEROS HAY COMO JOSÉ LORENZO RODRÍGUEZ.** EL RESPETO CON EL QUE TRATA AL PRODUCTO ESTÁ A LA ALTURA DE LA EXCELENCIA DE SUS CREACIONES. LA CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA CULTURA GASTRONÓMICA SE HACE MÁS CAPITAL TODAVÍA CON UNOS MENÚS DE TEMPORADA IMPRESCINDIBLES, EN LOS QUE FESTEJA LO MEJOR DE AMÉRICA Y LO MEJOR DE EXTREMADURA.

**Usted, como otros cocineros de la red de Paradores, han rotado de establecimiento. ¿Le ha enriquecido conocer otros fogones?**

Me ha ayudado mucho a adquirir conocimientos de todos los lugares donde he estado; he intentado crecer culinariamente utilizando las mejores materias primas y productos estrella como las Denominaciones de Origen.

**¿Qué rasgos se pueden reconocer en la gastronomía de la cadena, independientemente del Parador?**

Somos impulsores de la gastronomía española, embajadores de la marca España y un referente en cocina tradicional.

**¿Cómo es su cocina?**

Es una cocina rica y variada con personalidad, que aprovecha la temporalidad del producto para poder sacar lo mejor de cada uno. Busco que el producto sea de primera calidad y lo trato forma delicada para que nuestros clientes se lleven una buena experiencia gastronómica.

**¿Qué diferencia a la gastronomía extremeña?**

Estamos en una tierra que tiene gran variedad de productos. Es muy rica, con esas verduras de Vega y con las dehesas donde pastan nuestros animales para conseguir esos fantásticos cerdos ibéricos, carnes de retinto y corderos merinos.

**No faltan en las despensas extremeñas productos naturales de primera. ¿Cuáles son sus favoritos?**

Indudablemente el producto estrella de la despensa es el ibérico, sin olvidar que tenemos grandes quesos con DO, como es la torta y el queso de los Ibores, las confituras de Cerezas del Jerte, el pimentón de la Vera, la miel y una muy buena repostería conventual.

**¿Cómo se deben tratar productos tan excepcionales sin alterar su esencia?**

Se intentan manipular lo menos posible, consiguiéndolos muy frescos, ya que se trata de productos especiales y muy delicados.



*Caldereta de cordero con papa de siembra.*

*“This year’s Event puts Extremadura at the centre of the country and the world as a tourist destination especially in terms of gastronomy”*

**JOSÉ LORENZO RODRÍGUEZ IS AN EXCEPTIONAL COOK WHO HANDLES THE PRODUCTS WITH SUCH RESPECT THAT HIS PRODUCTIONS ARE SIMPLY EXCELLENT. THE CAPITAL OF THE HISPANO-AMERICAN GASTRONOMIC CULTURE BECOMES AN EVEN GREATER CAPITAL WITH SOME ESSENTIAL SEASONAL MENUS, WHERE THE BEST OF BOTH WORLDS ARE MIXED UP AND CELEBRATED.**

**As many other cooks from the Parador chain, you have worked in different places. Have you built up experience from other kitchens?**

It has helped me a lot to gather knowledge from every place where I worked and I have tried to grow gastronomically using the best raw materials and products such as those with Designation of Origin.

**What are the characteristic features in the gastronomy of the chain regardless of the Parador?**

We boosted the Spanish gastronomy and are promoters of the Spanish brand and a reference of traditional cuisine.

**What is your cooking like?**

It is rich and diverse with character. It takes advantage of the temporariness of the products as to get the best out of each one. I look for first class products which I handle very carefully and gently to ensure that our customer get a satisfying gastronomic experience.

**How different is the gastronomy of Extremadura?**

This is a region that offers a wide range of products. It is rich with its Vega vegetables and

**¿Cuánto pesa la tradición a la hora de interpretar un plato?**

Mucho. Es la base de nuestra gastronomía. Nosotros, en la actualidad, estamos rescatando y poniendo en práctica recetas tradicionales y transformándolas en una cocina más actual y de mercado.

**¿Qué busca el cliente de Paradores cuando entra en el restaurante de Mérida?**

Productos de primera calidad, que se le sorprenda y que pueda tener el privilegio de conocer la gastronomía de Extremadura, con productos DO, y llevarse una buena experiencia.

**¿Cuáles son los platos a descubrir en el Parador?**

Podemos destacar el bacalao monacal, una buena caldereta guisada de forma tradicional, nuestro asado de cochinitillo en dos coccciones y criadillas de tierra y en temporada verduras silvestres como los cardillos. De repostería tenemos los repápalos con canela y la millhoja del convento y nuestro bombón de higo de Almoharín.

**En el año de la capitalidad gastronómica iberoamericana ¿Qué propuestas especiales nos plantean?**

Esta capitalidad hace de Extremadura un referente a nivel nacional e internacional como destino turístico, sobre todo, en el terreno culinario. Desde el Parador de Mérida vamos a tener disponibles unos menús por temporadas donde encontraremos los mejores platos representativos de la gastronomía iberoamericana. En este primer menú contaremos con un aperitivo de tres bocados: ceviche de corvina, lima y cilantro, crema de auyama y yuca frita. Seguimos con una entrada de jitomate, relleno de perril de cerdo y chile. De segundo plato, uno de los más tradicionales y típicos de la cocina extremeña, como la caldereta de cordero con papas de siembra. Y como broche final, un buñuelo de camote (batata), bombón de higo de Almoharín y sorbete de ananás (piña). ✪



*Ceviche de corvina, lima y cilantro, crema de auyama y yuca frita.*

the meadows where our animals graze in order to produce these great Iberian pigs, "retinto" meat and merino sheep.

**Do the pantries in Extremadura have all first class natural products? Which ones are your favourite?**

The Iberian product is undoubtedly at the top, but we also have great cheese products with Designation of Origin such as the cake and the Ibores cheese, Jerte Cherry marmalade, Vera paprika, honey and very good monasterial confectionery.

**How should such exceptional products be handled without affecting their essence?**

We get them as fresh as we can and try not to manipulate them as much as possible as they are special and delicate.

**How important is tradition during the elaboration of a dish?**

It is crucial. It is the foundation of our gastronomy, which we are currently bringing back to life using traditional recipes and turning them into a more modern cuisine.

**What do Paradores customers look for when they enter your restaurant in Mérida?**

High quality products. They want to be surprised and have the privilege of dis-

covering the gastronomy of Extremadura with Designation of Origin products and live a good experience.

**What dishes are discovered at Parador?**

We offer various dishes, but the monasterial codfish, traditional stew, roasted pig, local truffle and wild vegetable during the high season are most typical ones. As for confectionery, we have meatballs with cinnamon and the "thousnad leaves" dessert of the monastery as well as our Almoharín fig sweet.

**What are your special offers for this year as we celebrate the capital of the Hispano-American gastronomy?**

This year's Event puts Extremadura at the centre of the country and the world as a tourist destination especially in terms of gastronomy. The Parador of Mérida will offer seasonal menus and the best representative dishes of the Hispano-American gastronomy. This first menu will consist of a three-part appetizer: ceviche of corvina, lime and coriander, pumpkin cream soup and fried cassava. Then we have a starter: Perril (roast pork shoulder) with tomato and chilli pepper. The main course consists of one of the most traditional and typical dishes of the local gastronomy and that is lamb stew with potatoes. Finally, a sweet potato "buñuelo" (fried dough ball), Almoharín fig sweet and a pineapple sorbet. ✪





# *Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida*

MÉRIDA INTERNATIONAL CLASSICAL THEATRE FESTIVAL

*"Son historias  
eternas, como  
eternas son las  
pasiones humanas  
de las que hablan  
estos montajes  
teatrales"*

Un año más, durante los meses de julio y agosto, la antigua ciudad augusta será la sede del festival de teatro clásico más antiguo, y más prestigioso, de España. El Teatro Romano, que data del siglo I a. C., será nuevamente el escenario en el que prestigiosas compañías y figuras de la actuación presenten montajes en el que traen hasta el presente las comedias y los dramas de los antiguos clásicos grecolatinos. Son historias eternas, como eternas son las pasiones humanas de las que hablan estos montajes teatrales.

Aunque el núcleo fundamental son los textos griegos y romanos, el Festival también está abierto al resto de manifestaciones artísticas y culturales. Valga el dato, para darse cuenta de la magnitud de este festival, que durante el año pasado fueron representadas diez esplendidas obras en el Teatro Romano. Fuera de este recinto hay una programación off en espacios arqueológicos de Mérida, como el Templo de Diana, el Pórtico del Foro y las Termas de calle Ponzeuelas. Todo ello complementado con exposiciones, conferencias y actividades callejeras.





Mérida will for another year, during the months of July and August, host the most ancient and prestigious classical theatre festival in Spain. The Roman theatre, which dates back to 1st century AD, which once again be the stage where prestigious companies and acting figures will bring back back to life the comedies and dramas of the ancient Greco-Roman classics. They are eternal stories just like the eternal human passions revealed in these plays.

Although the Greco-Roman texts are the central component, the Festival is also open to the other artistic and cultural manifestations. For instance, 10 magnificent plays were performed at the Roman Theatre last year. Outside this site there are other programmes at different archaeological spaces of Mérida such as the Temple de Diana, Pórtico del Foro and the Termas de Calle Pontezuelas. There are all complemented with exhibitions, conferences and street activities.

Located just five minutes from the Roman Theatre, there is nothing better than the Parador of Mérida to enjoy that fantastic cultural offer. This ancient 18th century monastery is the perfect place where you can start a route that will tell you about the history of the city, which was occupied and loved by the Visigoths and Muslims apart from the Romans. The Parador also helps visitors get entrance tickets for the shows of this Festival. 🌐

Para disfrutar de esta magnífica propuesta cultural, nada mejor que el Parador de Mérida, que está situado a sólo cinco minutos del Teatro Romano. Este antiguo convento del siglo XVIII es el lugar ideal desde el que iniciar una ruta que nos descubra el pasado de esta ciudad histórica que, además de por los romanos, fue habitada y amada por visigodos y árabes. El Parador además facilita la obtención de entradas para los espectáculos de este Festival. 🌐



*"They are eternal stories just like the eternal human passions revealed in these plays"*