

A woman in a light blue hoodie is captured in the middle of a traditional festival, throwing handfuls of bright yellow powder into the air. The powder is suspended in the air, creating a misty atmosphere. In the background, other people are visible, some also participating in the activity. The setting appears to be a town square or a street in a village, with white buildings and a red-tiled roof visible. The overall scene is vibrant and festive.

MANCOMUNIDAD
SIERRA DE
SAN PEDRO

USOS Y
COSTUMBRES



INTRODUCCIÓN

La Mancomunidad Sierra de San Pedro atesora una gran variedad de productos naturales de primera calidad que ofrecer al visitante, tanto en materias primas como transformados en su gastronomía. A esto hay que sumar su peculiar impronta fronteriza y sus usos y costumbres. Los recursos de esta temática son:

- 01 Productos y Denominaciones de Origen.
- 02 Gastronomía.
- 03 Fiestas.
- 04 Dehesas y corcho.

01 Productos y Denominaciones de Origen.

La Mancomunidad ofrece al visitante un nutrido grupo de productos de gran calidad, encabezado sin duda por los derivados del cerdo ibérico, que encuentra en estas dehesas el lugar idóneo para su cría alimentado con las excelentes bellotas de sus encinas. El producto estrella es el *jamón ibérico de bellota*, que se ve regulado por la “Denominación de Origen Dehesa de Extremadura” en el caso de varios productores de la zona. El jamón ibérico puede ser *de bellota*, procedente de animales criados en montanera y alimentados exclusivamente de bellota; *de recebo*, procedente de animales alimentados de bellota que terminan su alimentación con piensos, o *de campo*, procedente de animales criados en extensivo en la dehesa, alimentados con pienso.

La cría del ganado vacuno, regulado bajo la “D.O. Ternera de Extremadura”, tiene también una presencia notable en la Mancomunidad. Las razas más habituales son la Retinta, para la que existe la marca de calidad específica “Carne de Retinto”, la Avileña Negra Ibérica y Morucha, la Blanca Cacereña y sus cruces, criados en régimen extensivo de producción. Las carnes comercializadas son *ternera*, *añojo* y *novillo*.

También existe una cabaña de oveja considerable, regulada por la “D. Específica Corderex”, y en menor medida de cabras, que sumadas a otros productos de la zona como el aceite, el agua mineral, quesos de cabra, oveja y vaca, miel, pan y dulces, hortofutícolas y carnes de caza, sobre todo venado y jabalí con los que se producen también embutidos, componen un crisol de productos básicos de alta calidad.



Bellotas



Cerdos ibéricos en la dehesa



Ovejas

Recomendaciones

Las recomendaciones en este caso pasan por animar al visitante a disfrutar todo lo que pueda. Con respecto al jamón ibérico de bellota, incluso se ha demostrado que sus grasas, de alto contenido en ácidos grasos como el *oleico mayor*, producen un efecto beneficioso sobre el colesterol de la sangre y los triglicéridos. En cualquier caso recomendar el uso del Pasaporte Turístico Tajo Internacional, con el que el visitante podrá beneficiarse de descuentos y promociones en productos y tiendas locales. También es interesante la visita a la Exposición etnográfica permanente del Centro Cultural el Casón, en Cedillo; y si hay oportunidad, asistir a alguna de las matanzas populares que se celebran en los distintos municipios, donde todo el mundo puede probar las virtudes culinarias del cerdo.



Ciervo rojo o venado

02 Gastronomía.

La gastronomía de la zona está protagonizada especialmente por platos de carne, cuya máxima expresión se alcanza con la *matanza* del cerdo, tradición que se ve recogida por muchos de los municipios como una fiesta local específica y popular en la que participan todos los vecinos y visitantes. Muy importantes en la gastronomía local son los embutidos de cerdo ibérico, como *morcones*, *paneras*, *patateras*, *faciñeras*, *chorizos*, *salchichones*, *lomos*, *boferas* y como ya hemos dicho, *paletas* y *jamones*. Los platos más típicos son el *frite*, de cabrito o cordero, el *cochinillo*, la *chanfaina*, *Ajili-mójili*, el *buche* o las *migas*, a los que sumar los habituales guisos de caza a base de perdices, palomas torcaces, conejo, venado y jabalí. Son también habituales los platos a base de peces de río, cuya captura forma parte de la cultura rayana; así, bogas asadas, barbos y pardillas fritos o en moje, y tencas, hacen las delicias de los lugareños, sobre todo en las poblaciones ribereñas. La zona ofrece una buena densidad y diversidad de setas: los *tortullos* (*macrolepiota*) son probablemente los más conocidos y apreciados, a la plancha o empanados, pero también *cogumelos* (*amanita ponderosa*), *criadillas* (*terfecia*), champiñones, oronjas, boletos, níscalos... Notable es también la cantidad de hornos de pan y dulces, y la variedad de postres de la zona, como *empanadillas*, *perrunillas*, *rosquillas*, *bollos de Pascua*, *de chicharrón*, *magdalenas*, *filoses*, *serradura*, *joriños* o arroz con *leche*, muchos de ellos, al igual que ocurre en el resto de la gastronomía, con cierta influencia de la cultura culinaria de la vecina Portugal.



Chuletas de cordero



Horno de pan



Recomendaciones

Como en el caso anterior, recomendar el uso del Pasaporte Turístico Tajo Internacional, con el que el visitante podrá beneficiarse de descuentos y promociones en productos, tiendas locales y restaurantes.

Venado con frutos rojos



Tortullo, Macrolepiota procerca.

03 Fiestas.

CARBAJO

Fiesta de Santa Marina: el Lunes de Pascua. *Fiesta del Emigrante:* el primer fin de semana de agosto. *La Jugera:* el 24 de diciembre, se hace una hoguera en el centro de la plaza. *El Magusto:* el 1 de noviembre se sale al campo a asar castañas.

CEDILLO

Jueves de Compadres: dos meses antes del Domingo de Resurrección, por sorteo se emparejan los solteros que serán compadres durante el año. *Enfariñamiento:* martes de Carnaval, todos se tiran harina. *Virgen de Fátima:* el 13 de mayo. *San Antonio de Padua:* el 13 de junio. *Día del Emigrante:* 15 de agosto, Festival Internacional de Folclore.

HERRERA DE ALCÁNTARA

La Mascarrá: el Martes de Carnaval los jóvenes mascarran con una corcha a todos, después comienza el juego del “ji,ji”, en el que los chicos se tiran cántaros de barro hasta que caen al suelo y se rompen. *Semana Santa:* se escenifica la Pasión y Muerte de Jesús usando el Cristo de madera articulado. *Romería de la Virgen de Fátima:* el sábado más próximo al 13 de mayo. *Fiestas de San Juan:* los días 23, 24 y 25 de junio. *Nochebuena:* gran hoguera a la hora de la Misa del Gallo.

HERRERUELA

Carnavales: el domingo rifa de la Rosca de piñonate. *Matanza:* a finales de febrero o principios de marzo, matanza tradicional del cerdo. *Los tomillos:* el 23 de Junio, víspera de San Juan, los mozos van al campo a recoger ramas. *San Juan:* el 24 de junio, misa y procesión. *Magusto:* el 1 de noviembre se sale al campo a comer.



La Enfariñá.

MEMBRÍO

Carnaval: es una de las fiestas más visitadas. *Matanza extremeña*: el sábado antes del Domingo de Carnaval, matanza de cerdo tradicional. *San Bernabé*: el 11 de junio.

San Antonio: el 13 de Junio. *Nuestra señora de Gracia*: el 15 de Agosto. *El Magusto*: el 1 de Noviembre se sale al campo para comer castañas asadas. *El Romero*: el Lunes de Ramos los vecinos van al campo a recoger romero. *Los Mayos*: el 3 de mayo se ponen por las calles muñecos. *Las Candelas*: el 2 de febrero.

SALORINO

Fiesta de San Ildefonso: el 23 de enero, es la fiesta más importante del pueblo. *Quintos*: el domingo de carnaval los jóvenes salen pidiendo huevos, chorizos, dinero y organizan una comida. *Semana Santa*: procesiones, la del Silencio y el Encuentro. *Mayos*: el 1 de mayo se hacen muñecos. *Cruz de Mayo*: el 3 de mayo, Romería de los Molinos.

SANTIAGO DE ALCÁNTARA

Semana Santa: procesión del Domingo de Resurrección. *Ofrenda tradicional*: el 12 de agosto. *Corpus Christi*: en junio se adornan balcones y ventanas con colchas y mantones.

SAN VICENTE DE ALCÁNTARA

San Vicente Mártir: el 22 de enero, la "Noche de los Fuegos" en honor del santo, el 21 de enero por la noche. *Romería de la Virgen de Mayorga*: primer domingo de mayo. *Romería de la Virgen de Fátima*: segundo domingo de mayo. *Romería de San Isidro*: mediados de mayo. *Día del Corpus*: en junio. *San Cristóbal*: en julio, patrón de los Conductores. *San Miguel*, *Fiestas del Corcho*: el 29 de septiembre.

VALENCIA DE ALCÁNTARA

Romería de San Isidro: es la única fiesta de la Mancomunidad declarada de Interés Turístico Regional. El 15 de mayo, los agricultores de la Campiña festejan con carrozas y caballerías a San Isidro. *Carnaval*: Sábado de Carnaval y Domingo Gordo. *Semana Santa*, procesiones y actos religiosos. *Los Mayos*: el 1 de mayo, tradicionales muñecos de trapo. *La Cruz de Mayo*: el 3 de mayo, se hacen cruces con flores.

Ferias y Fiestas de San Bartolomé: el 23 y 24 de agosto. *Romería de la Virgen de los Remedios*: el primer domingo de septiembre. *Fiestas en la Campiña*: en los caseríos se celebran festejos como *El Magusto* o las *Romerías de San Pedro de los Majarretes* o la *Virgen de la Cabeza*.



Romería de San Isidro. Valencia de Alc.

Recomendaciones

En el caso que nos ocupa, como es obvio, sólo se podrán recomendar las fiestas que coincidan con las fechas de la estancia del visitante. En cualquier caso también son un buen motivo para invitar al turista a volver otra vez a la Mancomunidad.

04 Dehesas y corcho.

La dehesa es con rotundidad el hábitat más presente en la Mancomunidad, un modelo de paisaje transformado por la mano del hombre durante milenios, que es hoy una garantía para el desarrollo sostenible y refugio de biodiversidad. Conocida también como *bosque hueco mediterráneo*, está compuesta de encinas y alcornoques y sus frutos suponen el aprovechamiento integral de estos espacios: carbón, madera, pastos, bellotas para montanera, caza, ganado de calidad (cerdo ibérico, blanca cacereña, merinas), corcho y quesos. De todos ellos, en la Mancomunidad destaca la producción del corcho, siendo San Vicente de Alcántara el auténtico centro neurálgico de la industria transformadora de este producto en Extremadura y un referente en el sector a nivel mundial por su calidad.



Tapones de corcho



Museo del Corcho



Dehesa



Fiambreras de corcho

El corcho extraído de la corteza del alcornoque es un producto natural y renovable, cuya composición química y estructura anatómica lo convierten en un material ligero, decomprimible y elástico, impermeable a líquidos y gases, con elevada capacidad de aislamiento térmico y acústico, resistente al desgaste mecánico, a la degradación por ácidos y por microorganismos y al fuego. Esta combinación de propiedades permite comprender por qué ha tenido tantas y tan diferentes aplicaciones desde muy antiguo: aislante, calzado, cerramiento de recipientes, flotadores en las artes de pesca, en la confección de recipientes, cofrecillos y otros enseres... el corcho se usa desde hace milenios.



Museo del corcho



Alcornocal

La extracción, *saca* o *pela* de la materia prima constituye la primera fase del ciclo de transformación del corcho. Se produce a intervalos regulares de unos 10-12 años, cuando el tronco ha alcanzado una circunferencia de 30 ó 40 cm, y en ella los *peladores* no usan ningún instrumento mecánico, sino un hacha y cuchillos afilados, evitando dañar la *casca* o capa madre.

Recomendaciones

Para conocer la realidad del sector y las aplicaciones de este sorprendente material, lo más recomendable es visitar el Museo del Corcho en San Vicente, y con la Ruta Autoguiada, se puede conocer de primera mano los alcornoques donde empieza todo.



Hacha de pelar

Mensajes a transmitir al visitante

- La Mancomunidad Sierra de San Pedro cuenta con una notable cantidad de productos de gran calidad, integrados en Denominaciones de Origen como Dehesa de Extremadura, Ternera de Extremadura y Corderex.
- Su gastronomía es rica y variada, destacando los platos a base de sus excelentes carnes, tanto de ganado como de caza.
- Los dulces típicos de la Mancomunidad, y algunos otros platos, proponen sabores de marcada influencia portuguesa.
- La Romería de San Isidro, el 15 de mayo en Valencia de Alcántara, está declarada Fiesta de Interés Turístico Regional.
- El producto estrella es el corcho, sobre todo en San Vicente, donde recientemente se ha inaugurado el Museo del Corcho.

Temas de enlace en esta carpeta

- Centro de Interpretación y Etnográfico de Valencia de Alcántara
- Oficina de Turismo de Valencia de Alcántara.
- Ruta Autoguiada Mancomunidad Sierra de San Pedro.
- Museo del Corcho de San Vicente de Alcántara.
- Centro Cultural el Casón, Cedillo. Exposición etnográfica permanente.

Otros materiales editados sobre la temática

- *Ruta Autoguiada Mancomunidad Sierra de San Pedro*: folleto interpretativo para el visitante.
- *Pasaaporte Turístico Tajo Internacional*: guía de establecimientos con promociones y descuentos.
- *Valencia de Alcántara*: folleto de la Dirección General de Turismo.
- *Sierra de San Pedro-Los Baldíos*: desplegable turístico.