

Monográfico:  
Turismo  
en la  
comarca   
Valle del  
Alagón

el boletín  
Adesval n°2



Foto: Domingo Hernández Cano

**Edita:**

Adesval

Asociación para el Desarrollo del Valle del Alagón

Plaza Salamanca, locales 3-4

10800 Coria. Cáceres

927503155

adesval@adesval.org

**Coordinación:**

Jesús Seco González

**Redacción:**

Salama Comunicación S.L.

**Diseño y maquetación:**

Salama Comunicación S.L.

**Imprime:**

Gráficas Romero

**Fotografías:**

Archivo Adesval

Rallies fotográficos



# Sumario

Editorial: Tendencias del turismo  
3

Entrevista: Juan Carlos Vicente  
5

Turismo ornitológico en la comarca  
7

Turismo rural, puente entre culturas  
10

Los dones de la tierra  
13

El turismo en el Valle del Alagón  
16

Retrato alzado de nuestro visitante  
17

Mesa redonda sobre la situación del  
turismo en la comarca  
19



# Editorial:

## Tendencias del turismo actual



**e**l turismo es un fenómeno social y económico de gran impacto en nuestro mundo, cada vez más globalizado. Es en el siglo pasado cuando empieza a ser objeto de análisis y reflexión y su incremento exponencial se ha visto beneficiado por distintos factores como la flexibilización laboral, la apertura de nuevos países, el crecimiento de la clase media o las políticas de ayuda del estado. El último actor que se suma a estos apoyos es el desarrollo de las nuevas tecnologías, especialmente el uso de internet, sus comunidades de usuarios y las compras on-line.

Este breve esbozo en clave mundial, para hacer algunas reflexiones sobre el turismo rural, no debe sorprender a nadie. Efectivamente los pueblos ya no son realidades autárquicas y los visitantes que recibimos están inmersos en las redes de información y por supuesto se mueven bajo las influencias de las tendencias mundiales; estas influencias pueden ser económicas, de capacidad de transporte, de leyes laborales más facilitadoras, de subvenciones institucionales y por supuesto de modas y mentalidades que afectan a los valores y al consumo. Por todo esto, **para reflexionar sobre el turismo de nuestra comarca tenemos que tener una visión de conjunto del panorama y devenir mundial.** Los emprendedores turísticos más activos están muy atentos a los desarrollos de las nuevas herramientas en

internet; la gran red de intercambio de información, búsqueda y reserva de destinos. El incremento de su uso es tan grande y penetrante, que ya no es solo un medio práctico para llegar a una plaza, sino que es además un generador de destinos y nuevos hábitos. Otro aspecto que cada vez más responsables turísticos tienen muy en cuenta, es la participación en Redes o Clusters de profesionales, como fórmula para influir en las políticas locales y como recurso compartido para llegar al turista en un mundo cada vez más complejo.

Actualmente **el turismo se esta diversificando y aparecen nuevos mercados potenciales**, con una mayor capacidad de selección por parte del



viajero. Esto obliga a la especialización de las ofertas, y la mejora de la calidad. No debemos olvidar en este cuadro general, el aumento del interés por la naturaleza y los apoyos para el llamado turismo social: jubilados, discapacitados, jóvenes.

Para concluir este repaso queremos señalar la importancia cada vez mayor de nuevos modelos turísticos. El empresario que quiera diversificar su oferta o un nuevo emprendedor que quiera poner en marcha su negocio, tiene que ser muy consciente de estas realidades globales y en la dirección que se están moviendo los gustos y necesidades sociales. **La comarca en la que estamos, al ser un escenario natural y rural se encuentra en situación muy adecuada para canalizar algunas de estas tendencias.** Pensamos en fenómenos nuevos y que se ha extendido por todas las regiones como el turismo ornitológico, el ecoturismo o el agroturismo. La naturaleza es el gran valor y reclamo para muchos visitantes y a esto hay que sumar las actividades al aire libre. Para hacerse cargo de estas demandas ya empiezan a ver proyectos concretos en la comarca y los profesionales del sector están muy concienciados de su importancia. Otros fenómenos, menos conocidos y que podían servir de inspiración para nuevos proyectos, son el turismo de salud y bienestar o el turismo especializado en discapacitados. **Otra tendencia incipiente en Europa es el llamado “Slow Travel”**, que se enmarca dentro de los movimientos del “slow”, como el “slow food” (comida lenta en contraposición a la comida rápida o basura). Su idea principal es *“para conocer nuevos sitios*

*y tener idea de como es la cultura local, debemos tomarnos tiempo para visitar un sitio. Que lo importante no es ver todos los lugares que nos marca la guía de viajes; más bien, lo mejor es dedicarse a hacer las mismas cosas que los habitantes locales. Caminar sin rumbo, por ejemplo, por calles y descubrir lugares no marcados en ningún libro. Disfrutar de una buena comida y charlar. Visitar bares, y dedicarse a observar lo que tenemos alrededor.”* Se podía llamar a esta tendencia como ocio puro, aquél que no busca nada salvo la tranquilidad y una atmósfera más contemplativa, justo lo contrario de lo que ofrecen las ciudades y las personas inmersas es profesiones muy exigentes. Este deseo que quietud lo ofrece con claridad los paisajes de la provincia, con sus amables dehesas, un aire respirable y lleno de matices y unos pueblos que conservan la memoria de su tradición.

Estos deseos de los turistas potenciales y otros que permanecen latentes y que veremos desenvolverse con el tiempo, son los augurios a tener en cuenta para que el sector se consolide al ritmo de nuestra acelerada sociedad.

**Redacción**



# Entrevista a Juan Carlos Vicente Presidente de ATUVALLE

*La asociación de empresarios de turismo de la comarca Atuvalle se creó para dar respuesta a las necesidades de promoción de este sector y para trabajar en grupo, con el fin de consolidar el destino de la comarca Valle de Alagón. Un objetivo que necesita, como nos cuenta su presidente en esta entrevista, una visión conjunta, esfuerzo compartido, diálogo e imaginación.*

## ¿Cómo surgió la iniciativa de la Asociación ATUVALLE?

Surge con una idea de bien común, con el propósito de promocionar colectivamente y por segmentos nuestra comarca, desde la iniciativa de los empresarios, apoyada por ADESVAL y del interés de afrontar el turismo con productos propios y de una forma responsable y con conciencia, para seguir avanzando en el camino hacia el desarrollo turístico, cultural y económico del Valle del Alagón. Queremos destacar que es una asociación sin ánimo de lucro, que trabaja por la dinamización de nuestra comarca y de nuestras empresas.

## ¿Qué ofrece ATUVALLE a cualquier profesional del turismo?

Ofrece atención, individual o colectiva, a proyectos turístico dentro del Valle de Alagón, así como la posibilidad de que las empresa puedan estar representadas en la Ferias más relevantes de la península; un amplio conocimiento de la comarca. ATUVALLE realiza también asesoramiento a las empresas y estudios de cómo mejorar o conservar las ventas. Invita a las empresas a estar dentro de una asociación que defiende y lucha por las empresas no legales. Promociona nuestra zona a todos los niveles para seguir manteniéndola como destino turístico, para dar cabida a posibles tipos de turismo y poder proporcionar a nuestros clientes múltiples servicios: Almuerzos turísticos autóctonos (platos regionales), mostrar degustaciones variadas de productos típicos como catas de aceites, vinos, quesos e ibéricos; almuerzos hispanolusos, medievales; rutas temáticas, micológicas, visitas guiadas por toda la comarca a dehesas, a ganaderías del toro bravo, a queserías, a bodegas, a matanzas de cerdo ibérico, a secaderos y poder realizar deportes acuáticos. Todo ello, brinda a las empresas la posibilidad de tener un lazo de unión a la hora de promocionar sus productos.



## ¿Cómo definiría usted el turismo del Valle del Alagón, cuáles serían sus particularidades y bondades con respecto a otros territorios?

Destacaría, particularmente, que es una zona rica en naturaleza, por su diversidad de flora y fauna. Es una zona rica en regadío, por lo tanto, obtenemos buenos productos gastronómicos, y contamos con un patrimonio, bien cuidado, al que respetamos, ya que es la herencia o el legado de nuestro antepasados y que hemos sabido guardar con la sabiduría de antaño. Otra bondad, que te brinda este territorio, junto con muchas otras, es que se puede desempeñar cualquier idea que puedas llevar a cabo a costes más reducidos que en otras comarcas o comu-



nidades, que se encuentra en un momento en el cuál el turismo está despegando, con buenas proporciones en calidad-precio y que los visitantes pueden conocer dos países en un mismo viaje, por la cercanía con Portugal.

### **¿Cómo valora los servicios de turismo que hay en la comarca, hay diversidad suficiente?**

Satisfactoriamente buena, tenemos diversidad suficiente para captar cualquier tipo de turismo. Brindamos al viajero diversos servicios; como hoteles de distintas categorías 4, 3 y 2 estrellas, casas rurales, albergues, apartamentos rurales, villas, restaurantes con capacidad para 200 comensales, empresas de turismo activo, agencias de viajes, servicios de autocares, de guías, mayoristas .... Todo esto acompañado de los variados productos que podemos ofrecer; ganaderías de reses bravas, dehesas, canchos con una amplia diversidad de aves, bodegas, almazaras, queserías, pantanos, rutas a caballos, rutas de mountain bike y actividades medioambientales, sin duda muy atractivas, para al cliente que busque un lugar donde pueda estar varios días tranquilos, donde se coma bien y encima con precios asequibles.

### **¿Podría decirnos cuál es el estado de "salud" del turismo? ¿Cree que existe una visión integradora del territorio?**

Si miramos hacia atrás, creo que hemos mejorado bastante en conjunto, se aprecian cambios, como que los jóvenes pueden estudiar turismo y lo mejor de todo, que pueden desempeñarlo, trabajar en hoteles, empresas o casa rurales, incluso de crear su propia empresa. Nosotros desde ATUVALLE apoyamos estas iniciativas informando a los socios sobre cómo mejorar su empresa aprovechando líneas de ayudas y les aconsejamos hacer cursos de reciclaje cada cierto tiempo, a la vez que estudiamos nuevas fórmulas de cómo atraer turismo a nuestra comarca teniendo en cuenta la idiosincrasia de cada zona y de lo que produce y oferta.  
Quiero hacer una mención, al hilo de la pre-

gunta, y es que en ATUVALLE estamos 26 socios de municipios diferentes dedicados a estos fines, pero mirando al futuro queremos ser aún más optimista y teniendo en cuenta que, en breve, tendremos una de las entradas y salidas más concurridas de la zona centro peninsular, que cruza de Portugal a España, considero que todos tendremos que realizar un ejercicio de astucia e inteligencia, para aprovechar esa circunstancia favorable y destacar con promociones puntuales el valle de Alagón.

### **¿Cuál es su experiencia en la relación con la administración, se está trabajando en una visión conjunta y dialogada con los profesionales?**

Sí, en estos momentos tenemos varios proyectos conjuntos como "Sabor Micológico", un proyecto que se gesta desde ATUVALLE con el fin de crear en el valle del Alagón un destino micológico. Tenemos previstos otros similares a éste como crear un destino para amantes de la tauromaquia y contamos con otro, ya consolidado, que es el turismo ornitológico. Con todas estas propuestas y proyectos pretendemos que el valle de Alagón se conozca y aparezca en motores de búsquedas por sus diferentes tipos de turismo.

### **¿Cuáles serían los nuevos conceptos y servicios que se deben fomentar para que sigan fluyendo turistas a la comarca?**

Tenemos alguna ideas, por las que la Asociación optó en la última asamblea y que debido a nuestra situación geográfica podrían funcionar y con fuerza para ser comercializadas como por ejemplo; promover como novedad, el turismo idiomático, de caza y pesca y turismo para LGBT, ya que en otros tipos, como el cultural y gastronómico, ya existe demanda.

Desde ATUVALLE nos ilusionaría hacer una promoción de la comarca, a todos los niveles, en conjunto con los municipios del valle de Alagón, pero necesitamos el apoyo de los municipios y de la Junta de Extremadura.

### **¿Cuáles son los proyectos más inmediatos que tiene ATUVALLE?**

Nuestros proyectos a corto plazo son: Crear ferias monográficas en nuestra comarca. Exponer nuevos productos consolidados en el valle del Alagón. Estar representados en los diferentes portales turísticos según nuestros productos. Realizar acciones comprometidas con el medio ambiente. Seguir trabajando para que la comarca sea un destino turístico de calidad. Conseguir una mayor cota de profesionalidad en el sector turístico. Perseverar en la promoción de nuestro territorio con nuestros escasos medios.

# Turismo ornitológico en la comarca

Extremadura está considerada una de las regiones europeas más privilegiadas para la observación de aves. La variedad de ecosistemas, la calidad de su conservación y su belleza paisajística, la convierten en un destino propicio para esta actividad. Han sido citadas 337 especies diferentes de aves, entre residentes e invernantes, éstas últimas vienen atraídas, todos los años, por el clima benigno y la promesa de descanso y de buen comer al igual que muchos turistas, que tienen en Extremadura un fabuloso mirador natural.

Hemos sido testigos, en estos últimos años, de como el interés por la observación de aves ha ido en aumento. Lo que empezó siendo una actividad naturalista y de vocación científica, por parte de ingleses y alemanes principalmente, se ha extendiendo socialmente. Este interés, contagioso y entusiasta, de un importante colectivo de personas ha dado como resultado que el llamado aviturismo, sea una oferta obligada en los destinos rurales.

En nuestra comarca tenemos además el reclamo de contar con la Zona de Especial Protección de Aves (ZEPA) “**Canchos de Ramiro y Ladronera**”. A unos 4 kilómetros de Camorrilla, la población más pequeña de la provincia y atravesando una hermosa dehesa, se llega a los Canchos, donde convergen los ríos Alagón y Árrago. Tenemos en este espacio varios hábitats en relación; la ribera de

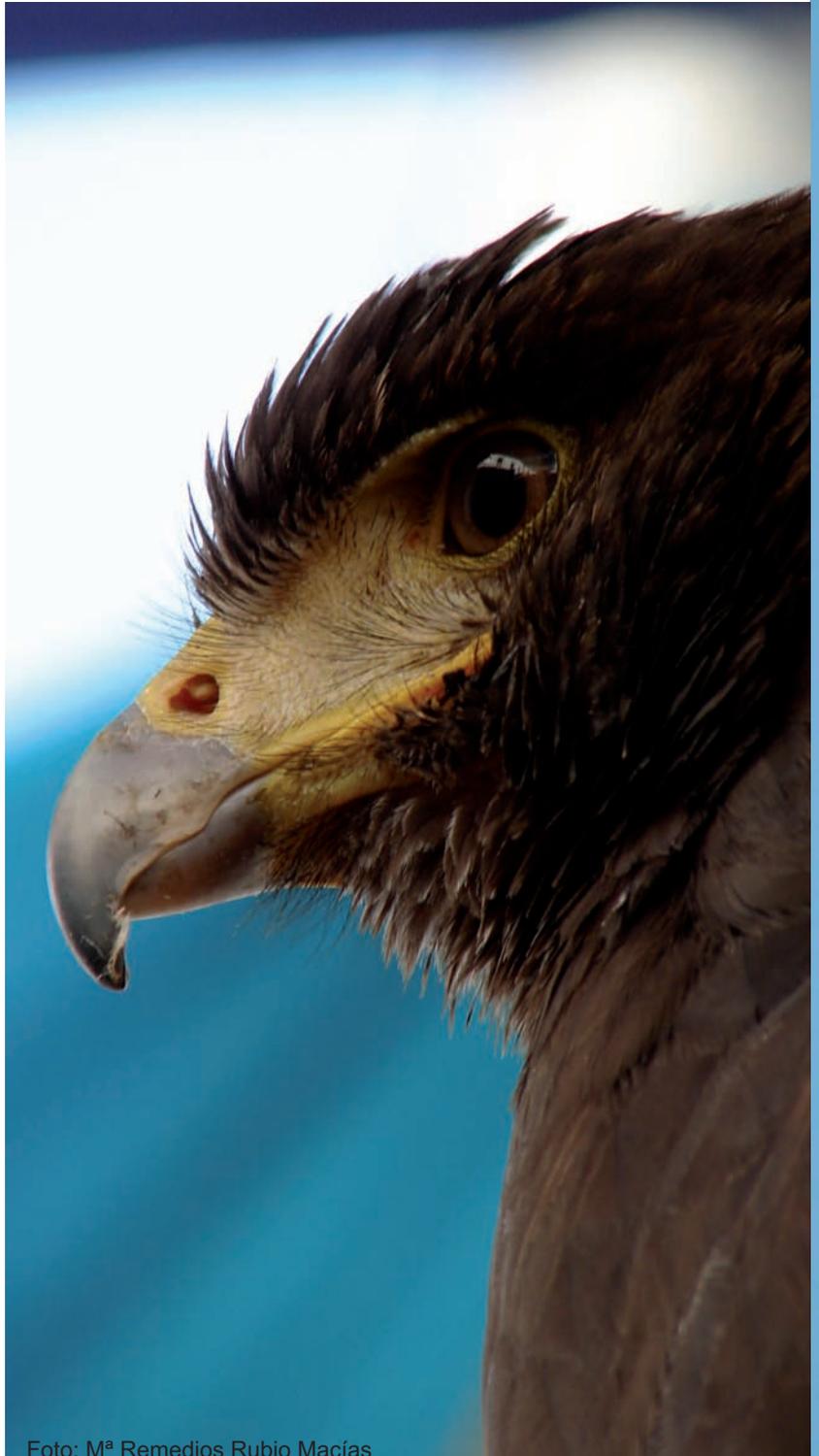


Foto: M<sup>a</sup> Remedios Rubio Macías

río, la dehesa, el roquedo, y algo del bosque mediterráneo silvestre. Podemos ver una importante colonia de buitres leonados, el llamativo alimoche, el águila real o la culebrera, el búho real y el halcón peregrino. Con suerte, podremos observar a la cigüeña negra refugiándose en las rocas o buscando alimento en las numerosas lagunas de alrededor. Los Canchos en un punto de referencia medioambiental de la Comarca del Valle del Alagón y por eso es el lugar donde se encuentra el Centro de Interpretación de la Naturaleza.

Desde las localidades de Portaje o Torrejuncillo se puede acceder al **Embalse de Portaje o Santa María**, lugar de gran importancia ornitológica y muy valorado por los expertos para la observación de aves invernantes. Se pueden observar, procedentes de Europa, cientos de ánsares comunes, anátidas, limícolas, etc. Obser-





Foto: José Luis Rodríguez Alfonso

var estas aves, al atardecer, cuando se retiran a sus dormideros es un espectáculo de gran belleza y de un profundo sabor atávico. En primavera, el escenario cambia de colorido y de especies y podemos ver cigüeñas o garzas, entre otras especies.

Si viajamos a la **Sierra de Santa Marina en Portezuelo** o a la **Sierra de Caballo** en Zarza la Mayor, en sus laderas y roqueros se asientan ejemplares tan importantes como el águila imperial o el buitre negro, éste último, con sus 2,90 m de punta a punta de

sus alas, es el ave más grande de Europa. Este hábitat de montaña es el espacio elegido por el águila real, el águila perdicera o el búho real.

Siguiendo este recorrido por espacios adecuados para la observación de aves, nos podemos acercar **al complejo lagunar de Galisteo**. En sus pequeños estanques naturales es fácil encontrarse con avocetas, cigüeñelas, zampullines, azulones, patos cuchara, o rapaces como el aguilucho lagunero. Los **arrozales del El Batán** es otro entorno para visitar en in-

vierno y encontrarse con estas especies.

En **el Embalse de Valdeobispo**, entre sus cortados se pueden observar el alimoche o la protegida cigüeña negra. Ya más cerca de su población, atraídas por la actividad agraria y por las huertas, se pueden observar innumerables pájaros como la hermosa abubilla, el pinzón, el petirrojo, el carbonero, la tarabilla, y muchos más. Estos pájaros, que conviven con los asentamientos humanos, se pueden encontrar en cualquier lugar de la comarca, entre las casas y algunos, como el milano, sobrevolando las carreteras en busca de carroña.

Para los que quieran conjugar arqueología y tradición rural, la **Dehesa Boyal de Montehermoso** tiene ambas. Sus dólme-

nes megalíticos, con más de 6.000 años nos recuerdan los pobladores más antiguos de la comarca, aquéllos que empezaron a transformar el paisaje, y que con los siglos, fueron construyendo el sistema agro-ganadero de la dehesa. La dehesa ha demostrado ser un ecosistema, creado por el hombre, capaz de preservar la biodiversidad, un sistema, en definitiva, equilibrado y sostenible, que dice mucho sobre el buen hacer y la sabiduría empírica de la tradición rural. En esta dehesa podemos sorprender a los llamativos rabilargos o los alcaudones y con suerte, podremos también observar a la huidiza cigüeña negra o a las hermosas y blanqueadas águilas culebrera y calzada. Al oeste de Montehermoso, en **la zona pseudoesteparia, entre Guijo de Coria y Calzadilla**, al arrimo de la actividad agraria, es fácil ver avutardas, alondras, calandrias, ortegas o el aguilucho pálido.

Y para completar este circuito ornitológico es muy interesante acercarse al término de Villa del Campo, para acercarse **al Embalse del Borbollón**. En invierno, se puede observar el espectáculo lleno de belleza de las bandadas de grullas, especialmente al atardecer, cuando regresan de sus comederos en las dehesas de Calzadilla o en los maizales de Huélagá. El porte de este grácil animal, su envergadura, que lo hacen fácil de ver, y la maravilla de su canto, lo convierten en el ave maestra para que cualquiera se inicie en este arte y esta actividad tan satisfactoria. Ver aves es relacionarse de una manera pacífica y respetuosa con el medio natural, es aprender a escuchar y a observar, es facilitar que el ojo que mira sea capaz de sobrevolar más allá de sus rutinas y se haga también ella ave, vuelo y gracia. Tal vez por esto, cada vez hay más personas atraídas por la observación de aves, una tarea que les permite viajar y descubrir, dejar sus fatigas y silenciar el alboroto de la vida urbana y moderna.

Como se ve en este breve artículo en nuestra comarca tenemos unas condiciones muy favorables para este visitante o turista. La variedad de ecosistemas nos permiten una carta amplia de aves; la posibilidad de tener un ciclo estacional completo y una diversidad de enclaves y paisajes. Pero para ofrecer este servicio, además de buenos miradores, es necesario profesionales informados, guías y medios para dar a conocer el entorno.

Dionisio Romero





# Turismo rural, puente entre culturas.

Foto: Miguel ángel Cerro Rodríguez

Nos encaminamos hacia Valdeobispo, un pueblo de origen medieval atravesado por la Cañada Soriana Occidental, situado en un cerro que separa los valles del Jerte y del Alagón; al norte, la dehesa mediterránea y al sur, el regadío con sus fértiles campos que han logrado que la actividad agrícola perviva, pese a las dificultades del sector.

La primavera en el valle está fecunda en flores, olores; la belleza de la comarca muestra todo su esplendor, y el valor de una naturaleza hermosa, tranquila y bien conservada explica porqué sólo en Valdeobispo hay 5 alojamientos rurales. El tiempo y el espacio en el mundo rural transcurren con un sabor a verdadera calidad de vida y cada vez son más las personas que necesitan volver a reconectarse con la naturaleza y con este otro mundo, por tantos siglos denostado, para aliviar la tensión que ocasiona la vida urbana.

## Centro de Turismo Rural Camino de la Ermita

Prestos a recibirles están dos de los alojamientos que hemos visitado en Valdeobispo: El Centro de Turismo Rural Camino de la Ermita y El Nido del Cuco. En el primero, a unos 700 metros del pueblo, por un camino precioso jalonado de encinas, alcornoques, retamas y jaras me reciben Nati, Ángel y su hija María, frente a sus dos hermosas casas, la Talayuela y la Torre del Cordel. En apenas unos minutos se pone de relieve la característica más excelente de este lugar, un proyecto desarrollado con cariño, con atención al detalle, con una reflexión detrás de cada iniciativa sobre cómo des-

arrollar el futuro del turismo rural, cómo buscar la calidad, cómo trascender las limitaciones de la estacionalidad abriéndose al turismo internacional, al ecoturismo. Nati es la principal protagonista, ama este trabajo, le gusta la gente (condición indispensable para dedicarse a la hospedería, que es entre otras cosas un reflejo de la hospitalidad). Las casas están impecables, como si fueran siempre nuevas, su creatividad está por todos lados, el color de las habitaciones, amplias y confortables, las colchas que ella





de labranza, heredada por su esposa, con materiales arquitectónicos de tipo tradicional: piedra de granito para las paredes, hierro forjado macizo para las rejas y madera de castaño para las vigas y las techumbres. El resultado, dos casas que producen una sensación de libertad por la amplitud del espacio: el salón de la Atalaya es de 50 m<sup>2</sup> con chimenea de leña y altos techos abuhardillados con madera de castaño; el salón de la Casa de la

misma elabora, cortinas, la utilización innovadora de elementos tradicionales, cubos antiguos que son lámparas, apliques que son hornillos... son un espejo de su bien hacer.

Su hija María que apoya el proyecto es savia nueva, bien formada en humanidades y en el sector de turismo, aporta el conocimiento de las nuevas tecnologías que ayudan en la promoción y bulle llena de ideas. Ángel, maestro, con la sensibilidad propia de un músico, aporta al pro-

Torre del Cordel es de 60 m<sup>2</sup> en dos niveles; una espacialidad en la que no te pierdes, sino que te dilata y recoge al mismo tiempo; justo lo que necesitan muchos de los habitantes de las estrechos habitáculos de las ciudades. Ambas casas tienen porches cubiertos para olvidar el mundo ante un atardecer, mientras la tertulia de la cena se alarga hasta la salida de las estrellas; miradores, zonas ajardinadas, huerto de frutales, en una hermosa finca de dos Hectáreas de dehesa extremeña con arbolado de encinas, peñas de granito, que son esculturas, y una deliciosa piscina. El centro está pensado no sólo para un turismo de familia o parejas, sino para la celebración de eventos y actividades de todo tipo: cursos, encuentros, jornadas, seminarios, congresos, celebraciones, presentaciones, reuniones de empresa, etc., para lo cual dispone de una amplia sala de 75 metros.



yecto esa cualidad que da la cultura rural, de valer para un roto y un descosido. El diseño de las casas es mayormente inspiración suya, en el que ha tenido en cuenta los criterios bioclimáticos, rehabilitando y ampliando la pequeña casa

## El Nido del Cuco

Abandono el lugar y atraveso de nuevo el pueblo, a unos 500 metros encuentro a mis siguientes anfitriones, que han elaborado un proyecto de agroturismo que como dice Aurelio García, presidente de Redex, “es una actividad de desarrollo sostenible que permite “mitigar” la emigración de las zonas rurales, generar procesos complementarios en sus economías y beneficiarse del intercambio cultural con el mundo urbano.” Y así me lo cuentan Marco y Teresa que como valientes emprendedo-



El Nido del Cuco ofrece con sus seis amplias habitaciones dobles, todas con TV, aire acondicionado, calefacción y cuarto de baño la oportunidad de juntar a los amigos y compartir la convivencia de calidad que propicia la naturaleza; o realizar reuniones de trabajo o seminarios o la celebración de una comunión. Son muchas las historias que se van escribiendo en las paredes de este acogedor lugar

res en una época en la cual no es fácil atreverse, decidieron construir un alojamiento al estilo de cortijo extremeño de 470 m<sup>2</sup>, todo en planta baja, con unos espacios amplios que son reflejo de la amplitud del paisaje extremeño y de la generosidad de la pareja; en cuanto nos sentamos a charlar Teresa saca sus dotes de anfitriona y preparó un excelente pan de pueblo acompañado de queso y un excelente embutido de la zona que me hace sentir, al instante, como en casa.

La afabilidad de los dos ha hecho que en solo tres años todos sus clientes repitan y que destaquen, como característica principal de su estancia, el exquisito trato recibido, amén de los excelentes desayunos que Tere prepara con productos de la zona, que vienen incluidos en el precio; y las deliciosas comidas o cenas extremeñas que prepara a demanda, donde la gastronomía local no dejará de sorprender con tortilla de espárragos o el frite de la matanza, y que se alargarán en tertulias a la fresca del porche o al luminoso fuego del hogar, con unos anfitriones que reconocen la alegría que les produce recibir a la gente, y que transmiten a sus clientes, a los que agasajan como a amigos, cuidando sus preferencias y sus antojos de natillas caseras.

Peregrinos que surcan la ruta de la plata, nacionales e internacionales, familias que “sueltan” a sus hijos en la libertad de la pequeña dehesa en la que está edificada la casa con 12 hectáreas de terreno, donde los niños pueden relacionarse con una realidad esencial para el ser humano, como es el origen de nuestros alimentos -que está bien oculto en las estanterías de los Hipermercados-. La experiencia de pasear entre las vacas que cuida Marco, ganadero de profesión y vocación; saber de huevos y de gallinas; ver el jamón de serrano andando entre las encinas y degustando bellotas; observar la mula, compañera de tantas faenas, que ahora está en el Rocío, y que es la alegría de los pequeños y de los mayores, todo ello es impagable, por el contacto que produce con un sector primario que es esencial para la vida y que desde las ciudades ha de conocerse para defenderlo.



El otro elemento destacable, en este caso de ambos alojamientos, es la naturaleza que les rodea. Los montes cercanos, surcados de antiguas “callejas” y veredas de uso público, ofrecen un escenario ideal para la práctica del senderismo. También se puede practicar la pesca y el baño en el Embalse sobre el Alagón (a 2 km), y la recolección del sabroso espárrago triguero en temporada. Naturaleza, gastronomía, cultura, todos los elementos de un turismo de calidad, donde la excelencia se alcanza por la vocación sincera de sus promotores de servir a sus huéspedes, una experiencia auténtica de lo rural, que es sinónimo de biodiversidad, de paisaje, agua, oxígeno, de patrimonio etnográfico y cultural, de tierra. Elementos, en definitiva, consustanciales a la vida y de los que Extremadura es una reserva privilegiada en toda Europa.

**Beatriz Calvo Villoria.**

# Los dones de la Tierra

**P**aseo por Coria entre el bullicio alegre del mercado, la visión de las cerezas me abre el apetito, y me alegra el reconocer la primavera culinaria extremeña en forma de frutos de alta calidad. Voy en busca de varios representantes de la cultura gastronómica de nuestra comarca; cocineros, como Vicente Alcoba del restaurante *Casa Campana*, que ha creado escuela en toda Extremadura y cuyo buen hacer ha sido reconocido con distintos premios; Xavi Vaz, del restaurante el *Envido*, o Cheo, del restaurante *Casa Cheote*, para articular un reportaje con sus voces y con sus platos, sobre la gastronomía, esa manifestación de la cultura de un pueblo que habla de su relación con los frutos de la tierra, con la tradición y con la identidad, en este caso la extremeña, y más especialmente la de nuestra comarca.

Consideramos importante este acercamiento dentro de este monográfico sobre turismo, pues el turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia en nuestro país. Cada vez son más las personas que viajan para experimentar, degustar y probar nuevos sabores. La alimentación fue desde siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad, y cada vez más, los visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. La fogones se convierte así, en un atractivo poderoso y nuestra comarca tiene mucho que ofrecer al respecto.

La cocina del Valle del Alagón es el fiel reflejo de una cultura culinaria propia en Ex-

tremadura, surgida de una tradición rural que ha dado una diversidad de platos como las chanfainas, migas, escabeches y mojos de peces, sopas de tomate, gazpachos, pistos, revueltos de espárragos y setas, postres y dulces tradicionales como las floretas, roscas de baño, dulces de almendras, el piñonate, los productos derivados del cerdo como las morcillas patateras de Cachorrilla, Morcillo y Carcaboso, los lomos adobados de Aldehuela de Jerte, el quico de Coria y los diferentes platos de matanza. Todas estas recetas se elaboran con excelentes materias primas, hortalizas, verduras y árboles frutales, olivos y campos de trigo, excelentes carnes como el cordero, o las de caza, abundantes en esta zona, como el conejo, perdices, liebres, jabalís y ciervo entre otras. El cerdo ibérico es el manjar más conocido y apreciado, cebado de forma natural en los bosques de encinas, que dan ese sabor y suavidad tan reconocido. La cocina de esta tierra suele estar formada por recetas sencillas, propia del mundo rural, religado a los oficios humildes, pero rica y variada, además de sobria, y dicen los expertos que con algo de influencia de la cocina conventual, que es más sofisticada.

## Restaurante *Casa Campana*



Me encamino hacia el restaurante *Casa Campana* que comparte muro con la muralla de Coria. En 1996 “Vicente Alcoba desembarca sus pucheros su cucharas de palo, su paladar y sus manos al granítico y abovedado comedor de su restaurante”, reza en un cartel a la entrada.

Él es cocinero de profesión, pero aprendió como se aprendía antes, cuando no había escuela, de las madres corianas o en los fogones de cocineros más antiguos. Su vida ha sido un periplo por los mejores restaurantes, que han premiado su valía y de sus manos nacen recetas, que mezclan tradición y renovación, dando lugar a verdaderas exquisiteces como las habitas con jamón ibérico, o la torta de oveja horneada a las finas hierbas.

La calidad de nuestros productos se van hilvanando en una carta que abre al unísono el apetito y la imaginación. Vicente resalta como elementos distintivos las setas, la caza y los productos de la dehesa extremeña: solomillo ibérico o presa ibérica del *Señorío de Montanera*, una de las mejores empresas de jamones que hay; Solomillo de buey, el cordero. Platos de setas traídas de una empresa cercana y que cocina avalado por el sello micológico, que luce en la puerta con otros muchos premios; nos habla de la sencillez de unos “*buevos estrellados*” pero que destacan por su calidad (proviene de una finca próxima). De la importancia de la caza que acaba convirtiéndose en “*perdiç deshuesada con boletus y piñones*”. Gazpacho de Amanita ponderosa, o gurmelo, que ha cocinado ante cientos de personas, pues Vicente es un maestro reconocido que trabaja para las diputaciones haciendo presentaciones. Vicente presume de trabajar con lo mejor que hay en Extremadura elaborando una cocina que fusiona lo tradicional con lo internacional. Para él Extremadura es un paraíso de productos excelentes que a los gourmets, o turistas gastronómicos no les importa pagar.

## Restaurante el Envído



Visito después a Javi, propietario del restaurante *Envído*, un vasco desembarcado en nuestras tierras y que ha hecho de su restaurante un referente de cocina vasco-extremeña, siguiendo la tradición de nuestra

cultura gastronómica de enriquecerse con el intercambio entre provincias. Es un enamorado de la cocina, de la cocina casera, la de las abuelas. Para él es importantísimo fomentar el traspaso de conocimientos de generación en generación. “La cultura gastronómica es una forma de entender la mesa, como punto de reunión y al mismo tiempo como recuerdo vivo y sabroso de nuestra historia.”

El restaurante *Envído* cuenta con un amplio menú diario (con aproximadamente 6 primeros y 6 segundos) y una amplia carta, donde la especialidad es, sin duda, las carnes de Buey. Me recibe en medio de mucho trabajo, es difícil encontrar mesa en el *Envído*, por lo que es recomendable reservar mesa, incluso, unos días antes. Está en medio de la preparación de una comida para ex trabajadores de banca, paladares exigentes que han escogido la calidad de este cocinero que realiza elaboraciones originales de recetas antiguas. Le pregunto: ¿Cuáles son, a su criterio, los elementos gastronómicos que podrían identificar a la comarca? Y nos comenta que “estamos en una región rica en materias primas, la caza, las setas, el cerdo ibérico, la torta de queso, las cerezas, las castañas. Es muy difícil elegir algo, pero si tuviera que decirme por uno, quizás, para mí, la tenca sea uno de los productos punteros.”

Le pido también que nos valore el sector de la restauración, sus puntos fuertes y débiles. “Como punto débil, sin duda, la falta de conciencia regional, la poca valoración propia y el miedo a arriesgar. Como puntos fuertes, nuestro clima, con muchas horas de sol, la gran variedad de platos, los ingredientes naturales y la calidad de nuestras carnes, gracias a la dehesa extremeña.” Todos coinciden, la calidad es uno de nuestros distintivos, en tiempos en los que se ha hecho de los alimentos meras mercancías, la excelencia de nuestros productos es clave en el desarrollo de este sector.

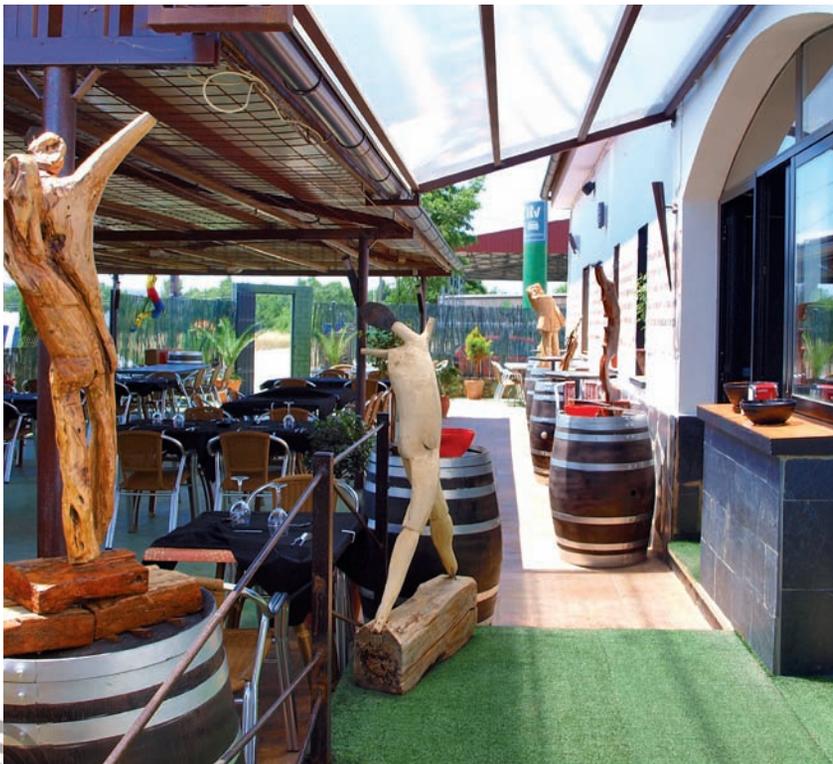
## Comedor Casa Cheote

Me encamino después a conocer el restaurante de Cheo, me doy cuenta que estoy frente a una nueva generación de profesionales, su juventud se ve reflejada en la decoración de su restaurante, donde versos de Ángel Arentia y escul-

turas de Pedro Quico crean un ambiente diferente en un restaurante sencillo, pero coqueto, con una amplia terraza preparada para las largas veladas del verano y para degustar las carnes a la brasa, arte culinario, en el que se está educando este chef, que no deja de aprender un oficio que siente y que vive con pasión. Como definen ellos mismos “estamos ante una gastronomía austera y sin adornos, basada en los conocimientos transmitidos de generación en generación, lo que permite disfrutar de una comida casera auténtica”

Para Cheo, los elementos gastronómicos que pueden identificar una gastronomía de la zona son principalmente las setas como el boletus, el cerdo ibérico, con todas sus partes y con su amplia variedad de embutidos; los quesos como la torta del casar, para acabar con el cordero y el cabrito con los que se hacen muchas elaboraciones. En su carta destaca el boletus, que está en todos los platos, “tanto como primero, como entrante o como segundo. La mezcla de las carnes y pescados con el boletus, te permite hacer todo tipo de desarrollos.” Dicen las críticas a este restaurante que las recetas extremeñas son sencillas, pero con una personalidad extraordinaria y la riqueza de una materia prima que se recrea en la excelencia más tradicional y sensual.

Reflexiono con Cheo sobre uno de los puntos débiles de este sector y me confirma que hay muchos cocineros profesionales en la zona, pero que faltan buenos camareros, que “un restaurante con muy buena cocina, con muy buena crítica y fama, puede estropearse por el camarero, el servicio, y eso es porque no hay cultura de restauración. El camarero lo tiene que sentir, le tiene que gustar el servicio, el trato al cliente, el estar pendiente. Como Puri, nuestra camarera, que vive y siente el oficio. Y eso es lo bonito de un restaurante, ver la cara de satisfacción de una persona que se sienta a comer y que se ha sentido servida, y se va encantada... eso es un triunfo.”



## Recetas

No es fácil sustraerle una receta a un buen cocinero pero nuestros entrevistados han sido muy generosos y nos han facilitado lo que ellos consideran su plato estrella.

### Envido: “Tenca”

“Para hacer unas buenas tencas hacen falta dos cosas fundamentales, una tenca fresca y un aceite de oliva de calidad. Se fríen churruscaditas y se sirven bien escurridas con una ensalada de berros. Deliciosas.”

### Cheote: “Boletus con perdiz escabechada”

“La perdiz escabechada es propia de aquí, de Coria, yo la trabajo con la receta que tiene mi familia. Vicente Campana es el primer maestro que yo tuve, es un primo de mi madre.

El guiso es todo en crudo, se pone la perdiz con mucha cebolla y mucho ajo, todo en crudo con el escabeche propio, agua, vino de pitarra o un blanco y el vinagre.

Se cuece la perdiz aparte y una vez que la tienes hay dos posibilidades; la haces como un entrante que la desmenuzas y la mezclas con un boletus en crema; o puede ser como un segundo, abres la perdiz como si fuera un libro y la riegas con la crema de boletus y hay un contraste entre el escabeche en frío y la crema de boletus en caliente, se mezclan dos texturas.

Después se añade la crema del boletus, que es el que hace Vicente y su hermana Carmen, que consiste en el boletus con mantequilla, los puedes tostar con un poco de pimienta, la sal, los fundes en la nata y lo terminas con un poco de queso.”

### Campana: “Gurumelos con virutas de jamón”

“Con el caviar del jamón ibérico, le echamos un poquito de ajo, un poco de mantequilla, lo que es el gurumelo, que es como un huevo, con un velo que hay que quitar, y lo troceas, echamos la viruta del jamón, vino y coñac, un toque de mantequilla y después cinco pimientas recién molidas.”

# El turismo en el Valle del Alagón

ADESVAL preparó a lo largo del verano de 2007 su programa de desarrollo rural, a partir de lo que llamamos “la realidad sentida”, aquella que viven las gentes en su cotidianidad y que está cargada de subjetividad, pero que es la que preside los comportamientos socio-económicos del territorio y que se aleja de “la realidad contenida” que para nosotros se traduce en frías estadísticas que son reflejo de una comarca de esta Extremadura rural que cada es más nuestra.

Por ello, a nosotros siempre nos interesó “la realidad estructural”, que es la presidida por la reflexión crítica de los hechos y las causas, los fundamentos y las consecuencias, la explicativa, la que plantea los problemas, pero también las soluciones y que es en definitiva, el resultado de las otras dos realidades.

Desde ADESVAL convertimos a lo largo del verano de 2007 esta “realidad estructural” en diagnóstico del territorio, pero también en programa de desarrollo participado por la vecindad comarcal articulada por sectores, que cuatro años después tratamos de seguir impulsando en el día a día, a pesar de esta crisis que no contribuye precisamente a realizar inversiones económicas en nuestra comarca.

En lo referente al sector turístico podemos decir que la comarca encuentra su principal problema en la falta de identidad del sector, aderezado por una insuficiente infraestructura hotelera y problemas de acceso al territorio, tanto a nivel de carreteras como a nivel de transporte público. Esta situación que provoca dificultades de comunicación a la hora de promocionar los establecimientos y las actividades turísticas, sin embargo este contexto se va paulatinamente corrigiendo sobretodo con la creación de la nueva autovía Madrid-Lisboa a su paso por nuestra comarca, a pesar de que en el país vecino se haya

paralizado debido a su delicada situación económica y financiera.

A estas cuestiones de carácter limitante hay que sumar aquellas que los empresarios del sector achacan a la administración pública como son el escaso apoyo e interés que según ellos les prestan las administraciones, además de la excesiva burocracia y la incapacidad para proteger y conservar el patrimonio comarcal, que en definitiva revierte los reclamos turísticos del Valle del Alagón.

Este panorama ha provocado la emigración de trabajadores cualificados del sector a otros territorios y el estancamiento del sector turístico en detrimento de otras comarcas vecinas. En consecuencia el turismo comarcal sufre una gran estacionalidad que se concentra en las épocas vacacionales y en los puentes festivos, además de sufrir un “turismo de paso” que no pernocta en el territorio y por tanto no genera excedentes.

Ante esta situación existe una imperiosa necesidad de crear una identidad turística de la comarca, posicionando al territorio como receptor turístico. Para ello, los empresarios del sector reclaman de la administración pública un mayor interés y apoyo que se traduzca en un soporte a las empresas turísticas en la reducción de los procesos burocráticos que propicie el aumento de las inversiones en la comarca. También reclaman de la administración la restauración y mantenimiento de los recursos naturales e históricos y la optimización de nuevos recursos naturales, principalmente, dehesas, ríos y riberas...

Las líneas de actuación abiertas en el pasado siguen teniendo vigencia en el momento actual, sin embargo hay que seguir incidiendo en los estudios de oferta y demanda, en las campañas de promoción y en las acciones de formación. Al tiempo que se crea la necesidad de crear eslóganes y marcas de calidad que promocionen la comarca.

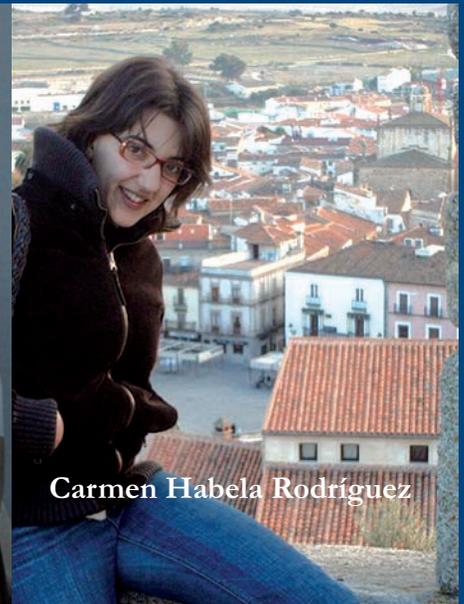
Por último se apuesta por una búsqueda de eventos de notoriedad (deportivos, culturales,...) que atraigan gentes al territorio y contribuyan a aumentar el número de pernoctas, de manera que el turista no tenga la sensación de haberlo visto todo en un día, desde esta perspectiva debemos decir que paulatinamente hemos ido consiguiendo crear reclamos turísticos en la comarca teniendo como punta de lanza a LA PRIMAVERA EN LA DEHESA de la cual se han ido desgranando eventos consolidados hoy día como son el FESTIVALINO de Pescueza, el FESTIVAL MEDIEVAL de Portezuelo, LA FERIA DEL QUESO de Acehúche, la FERIA DE LA TAPA de Coria o el FESTIVAL DE FLAMENCO de Portaje, por citar alguno de ellos.



Ana Clemente Muñoz



Luis Roberto González.



Carmen Habela Rodríguez

# Retrato alzado de nuestro visitante

Nos proponemos hacer un retrato general del turista que se acerca a nuestra comarca. Para ello nos hemos puesto en contacto con la Oficina de Turismo de Coria y de Montehermoso, además de un técnico de la Asociación La Raya. Les hemos preguntado por el número de visitantes, sus edades, lugares de origen y formas de viaje que adoptan. También cuándo vienen y qué actividades de ocio y servicios prefieren. Con todo ello, podemos comprender mejor la realidad turística del Valle del Alagón .

*del visitante, normalmente, son grupos del INSERSO, grupos organizados y parejas de amigos o matrimonios. En primavera llegan bastantes extranjeros (Alemania, Holanda, Inglaterra), grupos de escolares, grupos organizados y parejas y en verano, familias, grupos de amigos y extranjeros (Francia primordialmente). En cuanto a la procedencia de los extranjeros destacar que Portugal nos visita a lo largo de todo el año.*

*Con respecto a la edad es muy variable, pero si nos centramos en la pareja que nos visita a lo largo de todo el año podemos clasificarlos entre 40 y 70 años, al igual que la edad de los extranjeros. Las fechas de mayor concentración de visitantes en nuestra ciudad se centran fundamentalmente en fechas como Semana Santa, Puente de Mayo, Fiestas de San Juan (Junio), el mes de Agosto y Puente de Diciembre. En cuanto a la demanda, una vez llegan a Coria, solicitan información de la Ciudad en primer lugar, después les ofrecemos visitar nuestra comarca, el Valle del Alagón, y normalmente, casi siempre, nos demandan las comarcas próximas de Sierra de Gata y Hurdes, e incluso, por proximidad, nos demandan bastante sobre los pueblos portugueses más próximos a la frontera. Por lo tanto, podemos concluir en que el tipo de turismo que realizan a su llegada a Coria es turismo cultural; histórico artístico, turismo gastronómico y después turismo natural.”*

Ana Clemente Muñoz

## Oficina de Turismo de Coria

*“En los últimos años el número de turistas que llegan hasta Coria se incrementa, aunque el tanto por ciento es muy variable. Las cifras totales de turistas que pasan por Coria a lo largo de un año están en torno a los 50.000 visitantes*

*En otoño e invierno, el perfil*

## Oficina de Turismo Montehermoso

*“Existen tres momentos puntuales de máximos turísticos en nuestra localidad: La festividad de “Los Negritos de San Blas”, que celebramos durante los días 2 y 3 de febrero, Semana Santa y período de excursiones, tanto escolares como de cualquier otra índole (meses de abril, mayo y parte de junio) puentes y fes-*



tivos. El Mes de agosto, en general, y en apenas una semana, se solapan dos importantes acontecimientos de gran atractivo turístico; las Fiestas Patronales en honor a San Bartolomé y el Mercado Rural Artesano. Fuera de estos momentos, el turismo sufre una acusada estacionalidad, y suele concentrarse en los días previos al fin de semana, sobre todo a partir del jueves. No obstante, existe un tipo de turismo llamado “de paso”, cuyas visitas suelen concentrarse en el resto de la semana. También en los “puentes”, previos a alguna fiesta local o nacional, suele repuntar la cifra de viajeros.

El año 2010 se cerró en nuestra localidad con un total de 23.240 visitas. El tipo de visitante que acude a esta Oficina de Turismo suele ser alguien que nos ha conocido a través de las nuevas tecnologías, algo que está ayudando bastante al desarrollo turístico de la localidad. Tenemos en la actualidad presencia en las redes sociales más importantes, además de un blog y de la página web existente desde hace algunos años. El visitante suele demandar información de las comarcas de alrededor; no hay que olvidar que nos encontramos en el epicentro de Las Hurdes, la Sierra de Gata y Plasencia, con el Valle del Jerte y la Vera. **Casi siempre el tipo de consultas suelen ser referentes al turismo cultural, gastronómico y de naturaleza, este último muy demandado por los turistas extranjeros**, que en el orden Francia, Gran Bretaña, Alemania y Países Bajos, son los que suele concentrar esta Oficina de Turismo. Este último perfil de turista demanda servicios de calidad, estando muy interesados en el turismo de naturaleza y por extensión el ornitológico, su principal motivo de visita. En mi experiencia como Técnico de Turismo, diferenciaría varios tipos de turista: Jóvenes entre 25-35 años interesados en el turismo de naturaleza (rutas de senderismo, actividades multiaventura), turismo rural y deportivo. Adultos entre 35-50 años: Aquí se establecen dos subgrupos; turismo familiar y grupos de varias personas, que sin conocer la localidad, recorren la geografía del norte de Extremadura. Suelen demandar tu-

risimo gastronómico y cultural. Adultos de más de 50 años: Aquí también se establecen dos subgrupos; turismo extranjero interesados en el turismo de naturaleza, y sobre todo, en la ornitología. Turismo que deja bastantes beneficios económicos directos e indirectos en la comarca. Parejas o grupos de amigos; generalmente, gente jubilada sin cargas familiares. Demandan turismo de calidad y buscan turismo cultural sobre todo.”

Luis Roberto González

## Asociación La raya

“El turismo que se desarrolla en las comarcas de la zona es un turismo de grupos reducidos, amigos, familias o parejas. **Aún es un destino muy estacional, los periodos de Semana Santa y puentes con festivivos nacionales son las fechas mayores en porcentaje de ocupación en alojamientos rurales. En verano encontramos un alto número de retornados, en ocasiones acompañados de familia o amigos que se animan a redescubrir la zona durante el periodo estival.** Podríamos decir que el visitante que recorre los pueblos extremeños viene buscando el tipismo, lo tradicional y una naturaleza accesible y de gran valor medioambiental. Y se irá con la sensación de querer volver, Extremadura es un destino que “fideliza” a sus visitantes. El viajero que busca Extremadura, sobretodo procedente del turismo internacional, demanda observación de aves, el turismo ornitológico.

Tanto Extremadura como las comarcas de la Raya podríamos decir, grosso modo, recibe, dos tipos principales de visitantes: Un perfil de visitante joven que vendrá a disfrutar de todos los aspectos y recursos que encuentre en la zona, gastronomía, zonas de baño, rutas de senderismo, artesanía y paseos culturales y otro, de mediana edad y mayor, que vendrá buscando atractivos más concretos; ornitología, descanso y bienestar, o recorridos por el patrimonio histórico-artístico, este tipo de visitantes, normalmente, con poder adquisitivo medio-alto.”

Carmen Habela Rodríguez

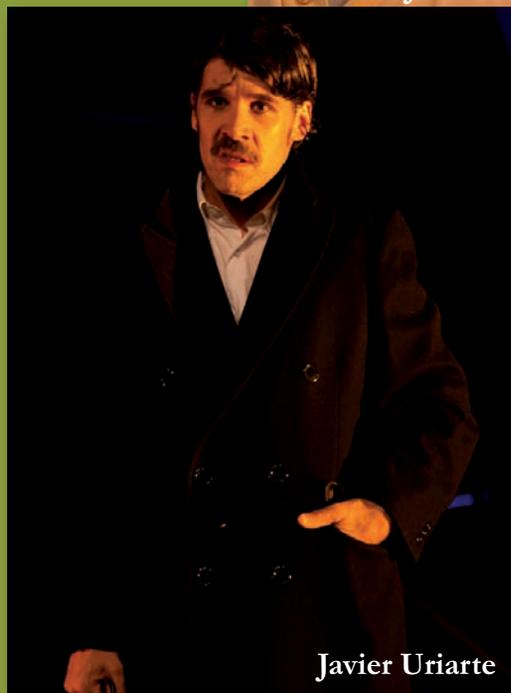
# Mesa redonda sobre la situación del turismo en la comarca



Ramón Torres



Jesús Sánchez Carbajo



Javier Uriarte

h

Hemos juntado, en esta mesa virtual, a tres empresas que ofrecen servicios de ocio y tiempo libre. Su experiencia es clave para propiciar una reflexión sobre las fortalezas y debilidades del sector y para conocer mejor al visitante. Esta reflexión debe ayudar a trazar un camino de mejoras que permita que el turismo se configure como una herramienta para el desarrollo.

Todo esto con una visión de conjunto, para que las realidades que coexisten en la comarca salgan beneficiadas. El turismo es en este sentido una pieza clave, por su necesidad de respetar las condiciones culturales, paisajísticas y de convivencia y así, poder ofrecer un buen servicio. El diálogo es necesario para comprender lo que hacemos y para mejorar nuestras propuestas de futuro, por eso hemos invitado a nuestros contertulios: Jesús Sánchez Carbajo de Rutas a caballo Sierra de Santa Marina. Ramón Torres García-Ortega De Extremavela dedicados al deporte y actividades en la naturaleza. Javier Uriarte actor de Zircus Animación.

## ¿Cómo describiríais al viajero más común que nos visita?

**Jesús Sánchez:** Suelen ser familias o pandillas de amigos con unas edades comprendidas de 15 a 50 años. Muchos de ellos es la primera vez que montan a caballo. Normalmente, son personas de las poblaciones de los alrededores que están fuera y vienen a pasar el fin de semana o las vacaciones.

**Ramón Torres:** Nuestro clientes, en su mayoría provienen de España y Portugal. También vienen algunos del resto de Europa e incluso de América del Sur. Suelen ser grupos familiares compuestos por padres-abuelos (entre treinta y sesenta años) con sus hijos de todas las edades. Otro grupo específico lo componen jóvenes que tienen, comparten y buscan valores vinculados a la filosofía de EXTREMAVELA: deporte, naturaleza y diversión.

**Javier Uriarte:** No me atrevo a generalizar, porque son muchos los visitantes que pasean por nuestra comarca, pero si me atrevo a decir, que un tanto por ciento muy elevado de las personas que llegan a nuestra zona, es porque alguien se lo ha recomendado, el resto creo que se pierde y aparece aquí por casualidad, sorprendiéndose mucho.

## ¿Cuáles son las fortalezas de la comarca para vuestra actividad?

**Jesús Sánchez:** El paisaje basado principalmente en la Dehesa y bosque mediterráneo, con mucha variedad de fauna silvestre como por ejemplo: ciervos, jabalíes, corzos, buitre negro-leonado, cigüeña negra, águila imperial, águila real, águila perdicera e innumerables especies faunísticas típicas del bosque mediterráneo.



“El paisaje basado principalmente en la Dehesa”

**Ramón Torres:** El impresionante patrimonio natural, arquitectónico, patrimonial y cultural de la Alta Extremadura. La integración total en un territorio o euroregión más amplia que incluye la Beira Baixa portuguesa. Y por supuesto, el río Alagón, que está considerado el río afluente más importante de la Península Ibérica y recibe las aguas del río Árrago, que viene de la Sierra de Gata y del río Cuerpo de Hombre, que viene de Salamanca. El Alagón también es el propio río de la Comarca de las Hurdes y recibe los ríos Ambroz y Jerte de sus respectivos valles. También cuentan los embalses de Borbollón y Gabriel y Galán, que con el proyecto de “el Anillo” persigue explotar las posibilidades del agua, de los ríos y de los embalses. También es de destacar el valor del propio río Tajo y su otro importante afluente: el Almonte, así como la presa de Alcántara. Muchos kilómetros de estos ríos y lagos son interesantes para la práctica del remo ya sea en canoa, piragua, rafting, para hacer barranquismo, para hacer wind-surf, kate-surf, o surf de río, la última moda.... En fin, se puede ofrecer al visitante una fantástica oferta de éstas y otras muchas actividades de río, conviviendo perfectamente con otras, tradicionales o no, como la agricultura, la ganadería, como la caza, la pesca, la ornitología, y cumpliendo con todas las normativas que le afecten (zonas restringidas, periodos de nidificación de aves, límites ecológicos de usuarios, etc)



“El impresionante patrimonio natural, arquitectónico, patrimonial y cultural de la Alta Extremadura”

**Javier Uriarte:** La fortalezas son bastantes, independientemente de la actividad, ya sabemos que si alguien que se desplaza hasta aquí, por ejemplo, para hacer un descenso en canoa, no sólo descenderá el río, sino que además se tomará un refresco, o comerá... Tenemos varios aspectos a tener en cuenta, por un lado el patrimonio histórico de la comarca, por otro las posibilidades de estar en la naturaleza con parajes y entornos naturales muy recomendables, donde se pueden realizar infinidad de actividades; si a todas estas posibilidades se le añaden un buen puñado de lugares donde poder degustar buenos platos, buenos vinos y poder charlar con buena gente, nuestra comarca se convierte en un cóctel muy apetecible”



“si a todas estas posibilidades se le añaden un buen puñado de lugares donde poder degustar buenos platos, buenos vinos y poder charlar con buena gente, nuestra comarca se convierte en un cóctel muy apetecible”

nos vinos y poder charlar con buena gente, nuestra comarca se convierte en un cóctel muy apetecible. Por supuesto, hay que tener muy en cuenta la cercanía de lugares que potencia en mayor medida nuestra enclave, como son Hurdes y Sierra de Gata. He de decir también que estas fortalezas son poco reconocidas por mucha gente del entorno.

**¿Cuáles serían las debilidades o temas a mejorar?**

**Jesús Sánchez:** La principal debilidad con la que nos encontramos hoy en día las empresas que nos dedicamos al turismo rural es la falta de señalización de los caminos, senderos y cañadas públicas, los cuales se encuentran, en muchas ocasiones, cortados por los propietarios de los terrenos por donde discurren dichos ca-



**“La principal debilidad con la que nos encontramos hoy en día las empresas que nos dedicamos al turismo rural es la falta de señalización de los caminos”**

mino, debiendo tomar parte en la solución de este problema, la administración pública o en este caso la misma ADESVAL o la Mancomunidad en colaboración con los ayuntamientos de dichos términos, pues no costaría tanto señalar los caminos con un poco de pintura. Debido a lo anteriormente expuesto nos encontramos indefensos ante los propietarios de los terrenos por los que discurren estos caminos públicos, los cuales los tienen cortados con alambradas, puertas candadas y haciendo en muchos casos la vista gorda los agentes de la autoridad, teniendo que modificar muchos trazados de las rutas, por no poder pasar por un sitio que es de todos. Me consta que muchas de las personas que venían a hacer senderismo por esta zona, han dejado de hacerlo porque han sido amonestados por los propietarios cuando

iban por un camino público, por eso, si queremos fomentar el turismo de naturaleza en esta zona, sería conveniente marcar todos los caminos públicos y vías pecuarias y hacer unos trípticos con dichos senderos y rutas marcadas, cada una con un color distinto, y ponerlas a disposición de las personas interesadas en este tipo de turismo en los establecimientos públicos y oficinas de turismo.

**Ramón Torres:** Tenemos nuestro paisaje destrozado con escombreras ilegales, bañeras y frigoríficos utilizados como abrevaderos para el ganado, somieres cerrando puertas de fincas y huertos. Por doquier, sobre todo en las zonas utilizadas para el baño o zonas de agua, abunda basura arrojada. Estamos invadidos por una especie de chabolismo rural que hace furor en toda la Región. Las fiestas de casi todos los pueblos y ciudades se convierten en clones las unas de las otras: alcohol a toda pastilla (nunca mejor dicho, el consumo de drogas está disparado) varios días seguidos, volumen brutal en todos los equipos de música, incluidos los altavoces municipales, suelos repletos de vasos y platos de plástico, orines en las esquinas; imprescindibles los acontecimientos pseudo-taurinos de ínfima calidad que restan credibilidad a la Fiesta Nacional y dan alas a los enemigos de esta maravillosa tradición, tan arraigada por otra parte en Extremadura. Las aguas de ríos y embalses están, en demasiados casos, sucias y contaminadas por las aguas fecales que muchos municipios vierten directamente sin depurar al no tener depuradoras, otros, que teniéndolas, las tienen averiadas o sin el personal necesario para atenderlas. También contaminan muchos agricultores y ganaderos, en verano los ca-



**“Tenemos nuestro paisaje destrozado”**

nales van hasta arriba de aguas de retorno del riego a los ríos, por una forma de regar irresponsable e insolidaria, anegando praderas y cultivos ya que no pagan por

consumo en muchos casos, sino una tasa por riego, y mandan a los ríos fertilizantes, herbicidas, limo, tierra y arena en suspensión, bostas y orines del ganado, todo ello muy contaminante. Desde mi punto de vista, el que ahora mismo se esté alentando desde la Administración la proliferación de parques eólicos, es algo absolutamente incomprensible, con el daño que hacen estos aparatos a la idiosincrasia de Extremadura y todo para inundar nuestros valles más ricos con el fin de producir energía eléctrica para una industria que no tenemos nosotros, que está en Madrid, el País Vasco y Cataluña; región en la cual tenemos a más de la mitad de la población de esta tierra trabajando como inmigrantes, donde ya tenemos una central nuclear que nos trajeron aquí, al mismo tiempo que el Estado Español cedió ante el chantaje de los violentos en el País Vasco con Lemóniz, una central a la que, además, quieren prorrogar la vida activa una vez cumplido el plazo de producción establecido y la refinería que se están empeñando en llevar a cabo. Todo esto, junto lo anteriormente men-

cionado, excede el daño ecológico, producen un deterioro mayor, un detrimento moral a nuestro orgullo, a nuestra dignidad y a nuestra autoestima. Y por último, en los alrededores de los pueblos se encuentran visibles los vertederos. En fin, no es agradable hablar de todo lo dicho anteriormente, pero de nada vale cerrar los ojos a la realidad.

**Javier Uriarte:** Principalmente, creo que las primeras debilidades son las personas que nos representan a todos los niveles, tanto de Ayuntamientos, Mancomunidades, Asociaciones de Desarrollo... Principalmente, son ellos los que no se creen la riqueza y las posibilidades, aunque intentan venderlo con palabras bonitas y retóricas, que no son capaces de creerse ni ellos. Sólo se acuerdan de las empresas cuando les llega el momento, cuando necesitan algo. Todo depende del que más poder tenga, no importa nada más, ni siquiera el beneficio de la comarca, parece siempre que lo que quieren es que el otro no haga algo mejor, y si se pueden poner la zancadilla, lo hacen. Es evidente que casi todos se van durmiendo en los laureles y son las empresas y los empresarios los que van por delante de los acontecimientos, intentando enriquecer y defender la comarca, son ellos los que luchan cada día, trabajando de sol a sol y a veces más, para que otras personas tengan su silla calentita en un despacho de cualquier lugar y a final de año cojan un papel y un bolígrafo, para describir algo que no se le ha ocurrido a él, pero con lo que probablemente podrá mantener su puesto de trabajo un tiempo más mientras en la mayoría de los casos siguen siendo las empresas y empresarios los que no cobran su facturas, los que tienen que pedir préstamos para no cerrar, los que tienen que pagar intereses de esos préstamos porque siguen sin pagar las facturas. En fin, con el paso de los años y el trabajo, se aprende que las palabras bonitas se las lleva el viento, que donde dije digo, digo diego, y así hasta el infinito y más allá. ¿Riquezas? Las hay, en la gente que intentamos seguir apostando por esta comarca.



**“Creo que las primeras debilidades son las personas que nos representan”**

**¿Qué acciones creen que se deberían hacer, para fomentar el desarrollo del turismo en la comarca?**

**Jesús Sánchez:** En esta zona, una acción sería marcar y señalar todas las sendas, los caminos públicos y hacer mapas, trípticos y que estuvieran disponibles en las Oficinas de Turismo, en las casas rurales, en los restaurantes, para que la gente los pudiera utilizar y estar informada de rutas, senderos, trayectos.... Es algo que los turistas demandan, porque a veces los visitantes se pierden, se encuentran con caminos cortados, se meten por equivocación por fincas

privadas, y esas deficiencias hacen que esas personas no vuelvan a la zona y es algo que se puede resolver, además, de un modo muy económico; dos personas con distintos colores de pinturas y marcar piedras, una encima, un poste.

**Ramón Torres:** Desde mi punto de vista, estamos en una sociedad deprimida, y como sucede en el caso de una persona cuando ésta sufre depresión, se necesita realizar un tratamiento de choque para superar ese bache y, tanto en un caso como otro, lo primero que se tiene que hacer es levantarse por la mañana y comenzar a funcionar con otros parámetros, realizar una puesta a punto de limpieza: Dientes, afeitarse, corte de pelo, ropa limpia y luego, a partir de ahí, después de alimentarse, empezar a enfrentarse a los problemas. Lo primero que necesita Extremadura es asearse, ponerse bonita, poner en valor sus recursos y para ello, aparte de que las pequeñas industrias comoalmazaras, empresas ganaderas y de agricultura funcionen correctamente, es necesario que los ayuntamientos se impliquen, que se depuren las aguas y se realice, como algo imprescindible, la recuperación de la calidad total de las mismas de ríos y embalses, que Seprona vigile y realice su labor, que Medioambiente esté pendiente, que se acabe con el chabolismo, el feísmo y la suciedad, y que haya un convencimiento social de que esto tiene que ser así, para empezar a cambiar de actitud y comenzar a funcionar como hacen, por ejemplo, los portugueses.

**Javier Uriarte:** Lo principal sería que todo el mundo se conciencie de que esta zona tiene potencial turístico. Creo que es muy importante educar desde la infancia, para que en el futuro este sea un lugar turístico y sostenible. Las empresas se dedican 24 horas al día a trabajar duro por sus productos a intentar venderlos. Es fundamental que cuando los técnicos de otros organismos se reúnen con las empresas para intentar ayudar, escuchen sus posturas y necesidades, pero que estas propuestas no varíen en el camino y se conviertan en otras que a ellos les interesa.



1. La Borrasca. Ceclavín
2. Los Canchales y el Boquerón. Cachorrilla
3. El Lagar. Ceclavín
4. La Posá. Acehúche
5. Nido del Cuco. Valdeobispo
6. Casa Maxi. Riobobos
7. La Fragua. Valdeobispo
8. La Salgada. Torrejoncillo
9. Peñafiel. Zarza La Mayor
10. Casa Cándido. Cachorrilla
11. Las Llares. Valdecín
12. La Atalayuela. Valdeobispo
13. La Torre del Cordel. Valdeobispo
14. Casa "El Lago". Guijo de Coria
15. Casa Pizarro. Portezuelo
16. Turylud. Pozuelo de Zarzón

## Casas rurales de la comarca

[www.atuvalle.es](http://www.atuvalle.es)



**Adesval**

ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO  
DEL VALLE DEL ALAGÓN

Plaza Salamanca, locales 3 y 4

10800 Coria

Tlf: 927 503 155 y 927 506 087, Fax: 927 503 155

[adesval@adesval.org](mailto:adesval@adesval.org)

[www.adesval.org](http://www.adesval.org)



MINISTERIO  
DE MEDIO AMBIENTE  
Y MEDIO RURAL Y MARINO

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural

