

Cáceres

PATRIMONIO GASTRONÓMICO



Una cocina con historia



Romanos

El trigo, la vid y el olivo están en la base del pan, el vino y el aceite, productos estrella de la gastronomía mediterránea.



Tres Culturas

Musulmanes, judíos y cristianos se intercambian mutuamente productos agrícolas y ganaderos que fusionan en sus recetarios.



América

La patata, el tomate o el pimiento, venidos del Nuevo Mundo, se adaptan pronto al cultivo en los monasterios extremeños.

Cáceres

PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Podrás degustar la gastronomía más tradicional y las propuestas más vanguardistas. Restaurantes, taperías y espacios gourmet lo avalan. Los eventos y las ferias gastronómicas de la ciudad y su declaración de Capital Española de la Gastronomía en 2015 han consolidado a Cáceres entre los destinos gastronómicos de moda.



prueba, saborea, degusta



Cocina

Productos agrícolas como el aceite, el tomate, el pimentón, la cereza o la miel, y ganaderos como los quesos o la carne de cerdo, cordero y ternera, destacan en el recetario



Postres y dulces

Los repápalos, las torrijas o las roscas de alfajor, mientras las monjas clarisas y jerónimas se ocupan en las perrunillas, los tocinillos de cielo y las yemas de San Pablo.



Maridaje

En armonía, estos placeres gastronómicos cobran verdadero sentido cuando se complementan con uno de los vinos de la tierra, elaborados todavía con el valor de lo artesano.