

# Cáceres

PATRIMOINE GASTRONOMIQUE



**Une cuisine qui a une histoire**



## **Romains**

Le blé, la vigne et les olives sont à la base du pain, du vin et de l'huile, produits phares de la gastronomie méditerranéenne.



## **Trois Cultures**

Musulmans, juifs et chrétiens échangent des produits agricoles et d'élevage qu'ils fusionnent dans leurs livres de recettes de cuisine.



## **Amérique**

Les pommes de terre, les tomates et les poivrons du Nouveau Monde se sont rapidement adaptés à la culture dans les monastères d'Estrémadure.



# Cáceres

PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

Vous pourrez déguster la gastronomie la plus traditionnelle et les propositions les plus avant-gardistes. Restaurants, bars à tapas et espaces gourmets vous le garantissent. Les événements et foires gastronomiques de la ville et sa proclamation en tant que capitale espagnole de la gastronomie en 2015 ont contribué à placer Cáceres parmi les destinations gastronomiques les plus en vogue.



goûtez, savourez, dégustez



## Cuisine

Les produits agricoles comme l'huile, la tomate, le paprika, la cerise et le miel, ainsi que les produits d'élevage comme le fromage, la viande de porc, d'agneau et de veau, sont rois dans les livres de recettes.



## Desserts et friandises

Citons les repápalos, les torrijas ou les roscas de alfajor, tandis que les moniales clarisses et de l'ordre de Saint Jérôme élaborent des perrunillas, des tocinillos de cielo et des yemas de San Pablo.



## Accords mets et vins

Ces plaisirs gastronomiques prennent tout leur sens lorsqu'ils sont accompagnés par l'un des vins du terroir, élaborés depuis toujours avec un savoir-faire artisanal de valeur.