Maskviajes: ¿Con qué recursos turísticos cuenta el Valle del Jerte?

Elisa Esteban: El Valle del Jerte, es una comarca natural que cuenta con una situación privilegiada, en el noreste de Extremadura, en la vertiente sur de la Sierra de Gredos, siendo el relieve una de sus singularidades, con latitudes entre los 350 y los 2.400 metros, estas diferencia de altitud ha facilitado esa variedad de ecosistemas, bosque de ribera, robledales, pastizales de alta montaña, pero sobre todo un bosque cultivado de cerezos, siendo este paisaje cultural cultivado su principal aval desde el punto de vista de la economía de la zona y también un recurso de suma importancia para el turismo.

Este paraíso entre montañas, cuenta con infinidad de atractivos, que hacen del Valle un lugar excepcional para los amantes de la naturaleza, los colores de sus paisajes, los sabores de su gastronomía, las tradiciones de sus pueblos, que le hacen portador de suficientes atractivos a lo largo de las cuatro estaciones, por ello se tiene como lema promocional “El Valle del Jerte-Valle Cereza, abierto todo el año”.

Una de las mejores formas de disfrutarlo, es a través de las innumerables propuestas de turismo activo: rutas senderistas, en bicicleta, a caballo, la escalada, el parapente, la alta montaña, barranquismo, un paraíso para la ornitología con más de 150 especies, con una amplia red de piscinas naturales, por lo que las posibilidades de ocio en la naturaleza son infinitas. Además los cielos limpios del Valle del Jerte, hacen del paisaje nocturno un espectáculo único y ofrecen un sinfín de posibilidades para los amantes del astroturismo.

Maskviajes: Háblanos de los atractivos de los pueblos del valle.

Elisa Esteban: Este singular Valle se compone de once municipios: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas, El Torno y Valdastillas. Están divididos en ribereños, situados a orillas del río Jerte; y serranos, en las laderas y sierras, oscilando entre los 200 y los 2.500 habitantes, conforman esta comarca natural con aproximadamente 11.500 habitantes.

Todos los municipios han sabido mantener una buena parte de sus tradiciones, de su cultura, contando con rincones y elementos con un importante valor patrimonial. El viajero podrá encontrar interesantes vestigios de la arquitectura tradicional, descubrir las casas entramadas, entrar en las iglesias, pasear por los soportales, sumergirse en sus calles, descubrir sus plazas y rincones con encanto y, sobre todo, disfrutar de las vistas panorámicas que desde muchos pueblos se pueden contemplar.

Pero quizá el mayor valor lo constituyen sus gentes y esas tradiciones que todavía siguen vivas, celebrando fiestas de profunda raigambre popular como el Jarramplas en Piornal, las Hogueras en Tornavacas, el Taraballo en Navaconcejo, la Quema de Judas en Cabezuela y otras más recientes, como el Cerezo en Flor, que homenajean al omnipresente cerezo.

Para más información sobre los pueblos, sugiero el siguiente enlace:
https://www.turismovalledeljerte.com/poblaciones

Maskviajes: Y de los caminos del agua? ¿ Que zonas de baño hay en el Río Jerte y en las gargantas?

Elisa Esteban: La palabra “JERTE” proviene de “XERIT”, nombre con el que los árabes bautizaron al río que es arteria principal del Valle. Su significado está relacionado con la transparencia y pureza de sus aguas.

El Jerte es uno de los ríos de montaña mejor conservados del país, y en verano puede disfrutarse de una amplia red de piscinas naturales perfectamente habilitadas y acondicionadas en torno a él, que dan la oportunidad de refrescantes baños, por citar algunas: la piscina natural de “Los Pingueros” (Tornavacas), El Nogalón y las Tenerías (Jerte), La Pesquerona, El Simón y El Vao (Cabezuela del Valle), El Pilar y El Cristo (Navaconcejo), el Benidor (Casas del Castañar), El Calderón (Piornal), Las Camellas (Barrado) o la piscina natural en la Garganta Bonal de Valdastillas. Pero sin duda alguna, la más espectacular son “Los Pilones” considerada una de las zonas de baño naturales más bellas del mundo. Se trata de una formación geológica de granito en la que el agua, con el paso de los siglos, ha ido esculpiendo una sucesión de pozas.

Y es que el Valle del Jerte también es conocido como “El Valle del agua” dada su gran abundancia en recursos hídricos. Además del río Jerte, son especialmente relevantes las

gargantas de San Martín, Becedas, Papúos, Los Infiernos, Buitres, Nogaledas, Honduras, Puria o Bohonal. Los saltos de agua y cascadas en estas gargantas son un auténtico espectáculo natural y el escenario preferido para los amantes del barranquismo.

Se recomienda el siguiente enlace para más información:
http://www.turismovalledeljerte.com/guia-recursos-turisticos-del-valle-del-jerte (página 17-29).

Maskviajes: Uno de los atractivos del Valle del Jerte, son los recursos naturales y museos, ¿Qué nos destacarías de ellos?

Elisa Esteban: La práctica totalidad del Valle del Jerte (el 95%) se encuentra amparada bajo alguna figura de protección natural, ya que en él confluyen, de modo solapado, dos redes de espacios protegidos, por un lado la Red Natura 2000 y por otro la Red de Espacios Naturales

Protegidos de Extremadura (RENPEX). También aquí se encuentra la mayor concentración de árboles singulares de Extremadura.

La joya central de ese acervo natural es la Reserva Natural Garganta de los Infiernos. Con una extensión de 6.927,5 hectáreas y una variación altitudinal entre los 300 y los 2000 metros, encontramos con una gran biodiversidad con una variedad de ecosistemas, fauna y flora que la han convertido en un icono del Valle del Jerte.

En relación a los museos, el Valle del Jerte en sí, constituye un gran museo al aire libre, desde los diferentes miradores que serpentean por las laderas del Valle, se tienen vistas panorámicas del esplendor natural del Valle, que nos muestra el esfuerzo de sus habitantes por dominar la montaña, transformando el escarpado territorio en bancales o gabias, para convertirlo en un espectacular anfiteatro natural.

También existe diferentes museos, como el museo dedicado a la cereza en Cabezuela del Valle, el museo dedicado al Jarramplas en Piornal, o los centros de interpretación de la Reserva Natural “Garganta de los Infiernos” en Jerte y Cabezuela del Valle.

Más información sobre museos en:
http://www.turismovalledeljerte.com/que-ver-en-el-valle-del-jerte/patrimonio/museos

Maskviajes: ¿Háblanos de su gastronomía?

Elisa Esteban: La gastronomía vallense está inspirada en la dieta tradicional, una dieta de raíces naturales, basada en la calidad de la materia prima y sujeta a una elaboración sencilla, aunque de ningún modo simple, que se inspira en recetarios transmitidos de generación en generación.

Desde la comida pastoril, donde el pan cobra una importancia básica, de ahí las afamadas migas con pimentón acompañadas con torreznos y patatas fritas. Cortado en rebanadas compone un repertorio de sopas de diferentes aliños: sopas canas, sopas de patatas, sopas de tomate, sopas de ajo, etc… Las calderetas de cabra y otros platos sustanciosos, con abundancia de especias y adobos.

Hasta la economía de subsistencia, las legumbres, desde el cocido o los granos donde se incluyen las alubias y las caritas cocidas. Hay que considerar la patata como el producto hortelano de mayor rendimiento.

La gastronomía Jerteña también tiene su base animal, las carnes de cerdo y cabra constituyen las dos fuentes proteínicas principales en la dieta vallejerteña. La cabra se consume en el cocido, como picadillo, condimentada con orégano, ajo, pimentón y aceite o la “caldereta de cabrito”. En los majadales serranos se prepara en tasajos, secados al sol, previamente adobados. Con la leche de cabra se preparan los quesos que tanta aceptación tienen.

Del río y gargantas, sujetos a veda en muchos de sus tramos se ha extraído la codiciada trucha Jerteña, de pintas rojas, que suele prepararse al moje o escabeche, frita, etc.

Pero el cerdo mantiene su protagonismo entre los alimentos cárnicos. Motivo por el que proponemos la asistencia a una matanza tradicional para mejor captar su relevancia sociofamiliar y etnográfica.

En la mayor parte de los establecimientos de restauración de la comarca acostumbran a

ofrecer al comensal una serie de platos característicos de la zona alto extremeña: patatas revolcás, migas, caldereta, cochinillo- cuchifrito, trucha a la Jerteña, excelentes guisos y embutidos y postres hechos con cerezas. Los desayunos que los alojamientos ofrecen suelen contener dulces típicos de la comarca y sus mermeladas.

Los amantes de la gastronomía no pueden perderse dos citas gastronómicas importantes:

JORNADAS GASTRONÓMICAS PASTORILES

Cada año, con motivo de la Otoñada del Valle del Jerte, los mejores restaurantes de la comarca organizan estas jornadas gastronómicas que desde finales de octubre hasta mediados de diciembre se ofrece a los viajeros la posibilidad de degustar fantásticas propuestas gastronómicas que rememoran y/o reinterpretan la tradición gastronómica pastoril de la comarca. Menús elaborados con productos de la época y típicos de la comarca.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CEREZA PICOTA

Las Jornadas Gastronómicas de la Cereza Picota se desarrollarán cada año como parte de la CERECERA entre los meses de mayo y julio. Disfrutar el sabor genuino del Valle del Jerte en los mejores restaurantes de la comarca con una serie de exclusivos y apetecibles menús se convierte en una realidad. En la elaboración de los menús no faltan los platos tradicionales y otras interesantes propuestas que incorporan en su confección a la reina de las cerezas: La Picota del Jerte.

Maskviajes: La joya de la corona es la cereza picota y todo gira en torno a este fruto ¿Qué eventos como jornadas gastronómicas, ferias etc, hay durante el año?

Elisa Esteban: Hay quien conjetura que el cerezo fue introducido por los árabes y que, tras la Reconquista, los nuevos colonos lo encontraron perfectamente adaptado a estas tierras, ya en el siglo XIV era un alimento destacado en la zona. Después de este tiempo, en el Valle se

cultivan más de 100 variedades de cerezas. Entre todas ellas destacan las Picotas del Jerte, variedad autóctona que únicamente se produce en este rincón del planeta. Posee su propia denominación de Origen Protegida, y están consideradas las mejores cerezas del mundo.

El Cerezo en flor, es el momento más conocido, un millón y medio de cerezos que cada primavera tiñen de blanco las laderas del cacereño Valle del Jerte, con fechas imprecisas dependiendo de la climatología, pero desde el 20 de marzo hasta principios de Mayo, hay todo un programa de actividades culturales (exposiciones, música, eventos deportivos, fiestas tradicionales….) para conmemorar la llegada de la Primavera.

A continuación, comienza “La Cerecera”, la recolección de este preciado fruto se realiza de mediados de mayo a finales de julio, unos meses en los que los agricultores recogen el fruto de su esfuerzo, millones de exquisitas cerezas diseminados por las verdes laderas de las montañas.

En ésta época se desarrolla un programa cultural, gastronómico y festivo que invita a descubrir la esencia del valle en su periodo más intenso. La Feria de la Cereza es una de las citas destacadas que componen la programación, cada año se celebra en un municipio diferente,

una gran mercado de cerezas, con animación de calle, degustaciones y rutas dan forma a esta feria que celebra ya su X edición.

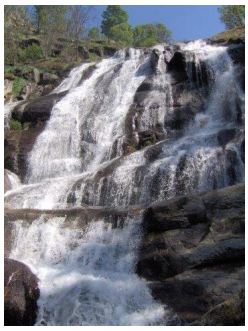
La versatilidad de esta fruta en la cocina queda patente en las Jornadas Gastronómicas de la Cereza Picota. Diferentes restaurantes del valle ofertan, previa reserva y a precio cerrado, una serie de suculentas y sorprendentes propuestas culinarias.

Si lo que quieres es conocer desde dentro el proceso de clasificación y selección de la fruta, las jornadas de puertas abiertas y visitas guiadas a la Agrupación de Cooperativas del Valle del Jerte son la mejor opción. Para ello es necesario ponerse en contacto directamente con la Agrupación de Cooperativas en el teléfono 927035035.

Además, diferentes empresas de actividades ofrecen al viajero la posibilidad de vivir la recogida de la cereza de una forma muy personal, es el llamado Agroturismo de la Cereza, dando la oportunidad de llevarse a casa las cerezas las cerezas recolectadas. Esta información se ofrece desde la Asociación de Turismo TUJERTE, www.vallecereza.com

Y llega la Otoñada, quizá el momento más mágico del Valle del Jerte, y de nuevo es el paisaje cultural cultivado, unido a la rica biodiversidad, lo que le dota de una belleza espectacular y exclusiva del Valle del Jerte, ver pobladas las laderas de esos tonos rojizos es realmente único. En la Otoñada, desde finales de octubre hasta mediados de diciembre, en todos los municipios se celebran actividades relacionadas con la recuperación de tradiciones, el folclore, música, eventos deportivos, jornadas gastronómicas pastoriles.

La nieve y la montaña, cobran protagonismo en el invierno es un momento donde las altas cumbres nevadas, en contraste con la vegetación, los bancales, los cerezos desnudos y las innumerables gargantas repletas de majestuosos saltos de agua, componen una bonita estampa, ofreciendo también la posibilidad de disfrutar de diferentes deportes de aventura.



Maskviajes: Para desplazarse al Valle del Jerte ¿Qué carreteras nos llevan a este valle?

El eje central del Valle es atravesado por la Crta.Nacional 110 que une Plasencia con Avila y desde Madrid hay dos alternativas bien por la AP-6, desde Madrid-Villacastín y luego tomar la Nacional 110 (Avila-Barco de Ávila – Puerto de Tornavacas- Valle del Jerte).

La otra alternativa es por la Autovía E-5 (Madrid-Talavera de la Reina-Navalmoral de la Mata-Enlace con la EX-A1 hasta Plasencia. En Plasencia coger la N-110 dirección Ávila.

Y la A66 para los que vienen del Norte o del Sur, y a la altura de Plasencia se toma la Nacional 110.

Maskviajes: A donde se puede dirigir el viajero para recibir información turística del Valle del Jerte.

Elisa Esteban: Oficina Comarcal de Turismo: situada en Cabezuela del Valle (Paraje de Peñas Albas), tel:927472558; turismo@mancomunidadvalledeljerte.com; http://www.turismovalledeljerte.com

También la Asociación de Turismo, ofrece información a través www.vallecereza.com o a través de http://vcereza.blogspot.com.es

En el blogs de Soprodevaje también se ofrece información:

http://soprodevaje.blogspot.com/ o en la web: www.valledeljerte.net

También en las diferente redes sociales de las citadas organizaciones (Facebook, Twitter, Instagram).

Antonio Matas Vara

Director de Maskviajes