

Un paisaje virgen extra

Viejos molinos y modernas almazaras ecológicas salpican la cacereña sierra de Gata, un tesoro escondido junto a la raya portuguesa donde la apreciada manzanilla cacereña aún se recolecta a mano

Andrés Campos

Como la mayoría de la gente no conoce otros aceites que el de aliñar la ensalada y el de freír patatas, y tampoco hay mucha que sepa dónde está la sierra de Gata, hacer una ruta de oleoturismo por estas montañas del noroeste de Cáceres depara el gozo de hallarse prácticamente solo en mitad de un paisaje glorioso, viendo salir el sol tras los olivos que los nativos ordeñan con las puras manos, visitando una almazara hidráulica de origen medieval o catando un aceite ecológico que puede que en España aún no se valore demasiado, pero que en Estados Unidos se compra a precio de oro envasado en botellas de cerámica artística, como si fuese el de las lámparas del Santo Sepulcro.

Un buen lugar para empezar es Robledillo de Gata, porque es el pueblo más bello de la sierra y porque tiene un museo dedicado al oro líquido. Hasta cuatro molinos de aceite llegó a mover el río Árrago a su paso por Robledillo, señal de que antaño molía y pringaba pan bastante más gente que los actuales 185 vecinos. En el del Medio, rehabilitado como museo en 2004, puede verse la caudera por la que entraba la corriente y las tinajas en que se separaba por decantación el aceite del alpechín, pasando por la rueda de cazoletas, el alfarse con la piedra de moler y la prensa hidráulica donde la masa triturada se exprimía dos veces, una en frío y otra echándole agua hirviendo, lo cual saturaba el lóbrego recinto de un vapor oleoso que hacía absolutamente innecesario el uso de lubricante para las máquinas y de brillantina para el cabello. Por cierto que, pensando en los que cuidan su aspecto, la tienda del museo exhibe, junto a cientos de botellas doradas y lustrosos chorizos, un surtido de jabones, lociones hidratantes y antiarrugas a base de aceite de oliva de la sierra.

El runrún de la muela

Lo más interesante del museo, empero, es su propietario, Julio Rodríguez-Calvarro, que se ha gastado buena parte de su sueldo de médico rural en restaurar el molino que arrulló los sueños de su niñez con el monótono runrún de la muela. Apasionado del aceite y de todo lo de su pueblo, Julio Rodríguez-Calvarro acompaña al forastero a la calle de detrás del molino, donde alguien tiró hace siglos la gigantesca pesa granítica de una prensa de viga, que hoy podría exponerse en cualquier museo de arte contemporáneo; luego lo lleva a lo más alto del caserío para mostrarle el laberinto cuestudo de pizarra, madera y adobe, salpicado de fuentes y cascadas, que es Robledillo, y finalmente lo guía a lo más profundo, por pasadizos y callejuelas en escalera, hasta las bodegas soterráneas de los amigos y vecinos, donde, bebiendo el artesanal vino de pitarra, se les hace casi la hora de merendar. Rodríguez-Calvarro recuerda que era costumbre, al acabar la molienda a principios de pri-



Dos hombres recogen aceitunas de la variedad manzanilla cacereña en la sierra de Gata. / Andrés Campos

mavera, que los socios que compartían la propiedad del molino se zamparan un chivo de 20 kilos. El forastero, que todavía no ha comido, casi se desmaya al oírlo.

Bendita es esta tierra entre todas las de España porque, además de aceite y vino, tiene agua para dar y tomar. Agua del Árrago, del Tralgas, de las riveras de Gata, de Acebo y Trevejana, del Erjas y de muchos otros ríos y arroyos que corren por las encañadas de la sierra en busca del Alagón. Agua a la que se ha visto saltar como una salvaje en Robledillo y a la que se verá bajar más pausadamente, más señora, por las calles empe-

dradas de San Martín de Trevejo, entre casonas de sillares bien labrados, formando regatos dulces y rumorosos como la fala mañega que se platica en esta esquina de Extremadura, lindante con Salamanca y Portugal: al casco antiguo le dicen *casco antiguo*; al vencejo, *vincillu*, y al vino, *viñu*. Al viajero, los regatos de San Martín le recuerdan las regateras de Candelario, allá en las estribaciones salmantinas de Gredos, y el mañego o mañegu, al gallego. Claro está que el viajero no es lingüista y cualquier voz acabada en *o*, ya puestos, a rumano.

Trevejo, al que no hay que confundir con San Martín de Trevejo, es otro hermoso lugar de la sierra, un pueblecito de casas de roca elemental que se apiña como un castro celta en una cresta junto a las ruinas de un castillo hospitalario: el sitio perfecto para subir al atardecer, cuando el sol pinta de color de aceite los muros resquebrajados de la fortaleza, y dejar volar la mirada sobre el val de Xálima hasta más allá de la raya portuguesa.

Tampoco es feo Hoyos, otrora residencia estival de los nobles y los obispos de Coria, de ahí sus pétreas mansiones con portadas de medio punto, blasones y venta-

nas geminadas. Una de ellas es la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Gata-Hurdes, cuya sombra vigilante se extiende sobre 84 municipios del norte de la región en los que se cultiva la manzanilla cacereña. Para dañarla lo menos posible, esta variedad autóctona se recoge a mano, lo que, unido a su bajo rendimiento, inferior al 13%, da como resultado poco aceite, pero de enorme calidad, que los entendidos aprecian por su color amarillo oro, su intenso aroma afrutado, su sabor equilibrado entre amargos y picantes y su gran estabilidad.

Aceites immaculados

En busca de la calidad suprema se acerca el oleoturista a Arca Gourmet, una reluciente almazara campestre de Villamiel donde, desde 2002, produce sus aceites immaculados Mariano Sanz Pech, fundador y ex presidente del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica, toda una autoridad y una garantía. No usa herbicidas, ni plaguicidas de síntesis química, ni más abono que las cagarrutas de un rebaño de ovejas que se pasea por entre los mil olivos de la finca sin otro propósito.

Eso, junto con lo ya dicho del magro rendimiento de la manzanilla cacereña —en Andalucía, cien kilos de aceitunas producen 24 litros de aceite; aquí, no más de 10—, explica los precios de chillido del aceite de Mariano Sanz Pech. Uno hay, llamado como su mujer, Teresa Arrojo, que sólo se vende envasado en pequeñas botellas de cerámica de Sargadelos en un comercio de *delicatessen* de Michigan, a 40 euros el medio litro. No sería de extrañar que alguna michiganense se lo echase en el cuello en lugar de en la lechuga.



Cómo ir

» **La sierra de Gata** se halla a 100 kilómetros al norte de Cáceres por la autovía de Salamanca (A-66), desvío hacia Torrejoncillo. Seguir por Coria, Moraleja y Perales del Puerto. Desde la zona centro, por la carretera de Extremadura (A-5), desvío hacia Plasencia por la EX-A1, continuando luego por Galisteo y Coria.

Comer

» **Casa Manadero.** Robledillo de Gata. (927 67 11 18). Cocina con productos de la huerta, la granja y la matanza, en una vivienda típica de pizarra y madera. De 15 a 20 euros.



» **Los Cazadores.** San Martín de Trevejo (927 51 32 48). Especialidad, carnes de la sierra y bacalao a la Kika. 20 euros.

Dormir

» **Hotel Don Julio.** Perales del Puerto (927 51 46 51). Amplio y ajardinado, con desayunos a base de migas, torrijas, pastel de bellota. La doble, 58 euros.

» **A Velha Fábrica.** Valverde del Fresno. (927 51 19 33). Antigua fábrica de textiles y aceites rehabilitada en 2007 como hotel rural. Coquetas habitaciones de dos alturas, entre 60 y 85 euros.

Visita

» **Museo del Aceite.** Robledillo de Gata. (652 16 06 92; www.molinelmedio.com). Abierto fines de semana, festivos y en verano. Entrada, 1,50 euros.

» **Arca Gourmet.** Villamiel. (650 68 90 78; www.arcagourmet.com). Visitas gratis concertadas, degustación y venta.

Información

» **Turismo de la sierra de Gata** (927 51 45 85; www.sierradegata.es).

» **Denominación de Origen Gata-Hurdes.** (927 51 45 28; www.gata-hurdes.com).

JAVIER BELLOSO