



Cáceres, Patrimonio de la Humanidad desde 1986, puede presumir del conjunto artístico y monumental mejor conservado de la península Ibérica y el tercero del Viejo Continente, según el Consejo de Europa. La ciudad fue un importante centro artístico de carácter noble y señorial en la Edad Media y el Renacimiento, donde el legado de las riquezas procedentes de América es visible en muchos de sus palacios.

De la Norba Caesariana romana a la Cáceres renacentista, pasando por la villa fortificada de los almohades o la judería vieja, un recorrido por sus calles provoca la admiración ante plazas, arcos, torres, palacios, iglesias o conventos, en un número y calidad tales que el visitante necesitará varias jornadas para hacerse una idea del patrimonio que atesora la ciudad.

La capital cacereña destaca igualmente por su agenda cultural y de ocio durante todo el año, con iniciativas como las exposiciones del Centro de Artes Visuales Helga de Alvear, el Festival Womad, Foro Sur, el Festival de Teatro Clásico y las fiestas de San Jorge, sin olvidar su Semana Santa, declarada fiesta turística de interés internacional.

Cáceres cuenta también con un gran valor ambiental, debido a la confluencia de tres Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA) en su municipio (el más extenso de España con 1.750 kilómetros cuadrados). Esta riqueza ornitológica representa un atractivo para el viajero, que se siente sorprendido por las torres con nidos de cigüeñas, los cernicalos primillas cerniéndose en el cielo o los sonoros bandos de vencejos comunes sobrevolando calles y plazas.



GOBIERNO DE EXTREMADURA

Cáceres el despertar de los sentidos

2015



Cáceres, Patrimonio de la Humanidad

ENERO
FEBRERO
MARZO

2015 · CÁ CERES

GASTRONÓMICA

ENERO ACTO PÚBLICO EN CÁ CERES PRESENTACIÓN CAPITALIDAD

Cáceres se viste de largo para recibir la capitalidad.

Los mejores restaurantes de la ciudad presentan su Tapas y Menús Capitales.

FITUR

Cáceres toma el relevo de Vitoria, y nuestros mejores cocineros y nuestros mejores productos, serán los embajadores de Cáceres en la Feria de Turismo más importante del Sur de Europa.

FEBRERO MADRID FUSIÓN

Del 2 al 4 de febrero Madrid se convertirá en capital mundial de la gastronomía. Cáceres estará presente en esta muestra.

PEDIDA DE LA PATATERA

Cáceres y sus restaurantes rendirán tributo a este manjar de la gastronomía extremeña.

CÁ CERES TE PONE EL DELANTAL

Famosos en los fogones. ¿Qué personaje visitará este mes los fogones de la ciudad para ponerse el delantal con nuestros chefs?.

GASTROFASHION

Moda y gastronomía se darán la mano como nunca lo habías visto.

ENCUENTRO FUSIÓN COCINA VASCO-EXTREMEÑA

La capital gastronómica del 2014 y la de 2015 se encontrarán en la capital cacereña para ofrecer una fusión única entre cocina vasca y extremeña.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL IBERICO Y LA DEHESA.

Los restaurantes de la ciudad rinden justo tributo al binomio Ibérico y dehesa. Nuestro sello de identidad.

BTL

La Bolsa de Turismo de Lisboa es una cita obligatoria para los amantes de la gastronomía, y nuestra región estará, un año más, presente en esta muestra internacional.

MARZO XXII FESTIVAL ESPAÑOL DE CINE SOLIDARIO. PLATO DE CINE

Estos días Cáceres se convertirá en un "plato" de cine. Cine y gastronomía ¿qué más se puede pedir?.

CERZO EN FLOR

Exaltación de la fiesta del Cerezo en Flor. Ven a conocer el Valle de la Cereza.

PRESENTACIÓN DE LA PRIMAVERA ENOGASTRONÓMICA

La galardonada fiesta de la Primavera Eno-gastronómica se traslada por primera vez a la ciudad de Cáceres.

CÁ CERES TE PONE EL DELANTAL

Famosos en los fogones. ¿Qué personaje visitará este mes los fogones de la ciudad para ponerse el delantal con nuestros chefs?.

LA D.O. DEL MES

Nuestros cocineros rendirán tributo cada mes a uno de nuestros productos Denominación de Origen.

EXTREGUSTA

Feria de la tapa que cada año apuesta más por la calidad y que, sin duda, está consiguiendo convertir la tapa en un arte.

EXALTACIÓN GASTRONÓMICA DE CUARESMA

La tradición inundará nuestras mesas en un ritual de sabor y arte.

Una combinación deliciosa de sabores y saberes



2015 • CÁCERES

ABRIL
MAYO
JUNIO

GASTRONÓMICA

ABRIL

LA D.O. DEL MES

Nuestros cocineros rendirán tributo cada mes a uno de nuestros productos Denominación de Origen.

SEMANA SANTA. RUTA DE LA TAPA COFRADE

Descubre Cáceres a través de esta ruta y disfruta de esta fiesta Declarada de Interés Turístico Internacional. Un consejo... reserva ya!!!!.

FERIA INTERNACIONAL DEL QUESO DE TRUJILLO

Sin duda, los amantes del queso tienen una cita ineludible en la que está llamada a convertirse en la Feria del Queso más importante del sur de Europa.

CÁCERES TE PONE EL DELANTAL

Famosos en los fogones. ¿Qué personaje visitará este mes los fogones de la ciudad para ponerse el delantal con nuestros chefs?.

FERIA DE SAN JORGE

Una de Dragones y Tapas.

MAYO

MUESTRA DE ARTESANÍA Y AGROALIMENTARIA

CÁCERES TE PONE EL DELANTAL
Famosos en los fogones. Qué personaje visitará este mes los fogones de la ciudad para ponerse el delantal con nuestros chefs. ¿Te lo vas a perder?.

FESTIVAL WOMAD

Comidas del mundo se dan cita en Cáceres en este Festival internacionalmente conocido. Un consejo...Reserva YA!!!

FERIA DE SAN FERNANDO

Ven a disfrutar con nosotros de nuestras ferias y descubre una nueva forma de disfrutar de nuestra gastronomía con la Feria en el Centro.

FESTIVAL DE LAS AVES "CIUDAD DE CÁCERES"

Cocina de Altura.

LA D.O. DEL MES

Nuestros cocineros rendirán tributo cada mes a uno de nuestros productos Denominación de Origen.



CÁCERES, plato único!



¡CÁCERES, está que arde!

2015 • CÁCERES

JULIO
AGOSTO
SEPTIEMBRE

GASTRONÓMICA

JULIO

LA D.O. DEL MES

Nuestros cocineros rendirán tributo cada mes a uno de nuestros productos Denominación de Origen.

FESTIVAL DE TEATRO CLÁSICO DE MÉRIDA

Sin duda una de los Festivales de teatro más importantes del país: ¿que mejor maridaje que el de gastronomía, patrimonio y teatro? Un consejo... reserva ya!!!!

LA CEREZERA DEL VALLE DEL JERTE

¿Visitaste en primavera el Cerezo en flor? Ahora no puedes perderte la recolección del succulento fruto y las mil formas de llevarlo a la mesa. Cáceres se convertirá en la Capital de la Cereza del Jerte.

CÁCERES TE PONE EL DELANTAL

Famosos en los fogones. Qué personaje visitará este mes los fogones de la ciudad para ponerse el delantal con nuestros chefs. ¿Te lo vas a perder?.

LOS CONVERSOS DE HERVAS

Una fiesta que no te puedes perder. Teatro, pasacalles, gastronomía, patrimonio y todo ello en un marco natural incomparable. Cáceres y Hervás, un puente a la cocina sefardí.



CÁCERES, sabe bien

AGOSTO

LA D.O. DEL MES. (FIESTA DEL PIMENTÓN DE LA VERA)

Nuestros cocineros rendirán tributo cada mes a uno de nuestros productos Denominación de Origen.

FESTIVAL DE TEATRO CLÁSICO DE MÉRIDA

Sin duda una de los Festivales de teatro más importantes del país: ¿que mejor maridaje que el de gastronomía, patrimonio y teatro? Un consejo... reserva ya!!!!

CÁCERES TE PONE EL DELANTAL

Famosos en los fogones. ¿Qué personaje visitará este mes los fogones de la ciudad para ponerse el delantal con nuestros chefs?.

FIESTA DE LA TENCA

Descubre nuestro pescado más genuino y sus múltiples formas de cocinarlo. Estás invitado.

MARTES MAYOR DE PLASENCIA

El primer martes de agosto Plasencia se viste de tradición, para convertirse en un mercado que rebosa color y alegría, productos de la huerta y la más popular gastronomía extremeña son los verdaderos protagonistas.

FESTIVAL DE TEATRO CLÁSICO DE ALCÁNTARA

Siglos de vida contemplan las calles y monumentos de esta villa, en la que brilla con luz propia el impresionante conventual de San Benito de Alcántara, y treinta años de vida contemplan su Festival de Teatro, del que hablan maravillas aquellos que lo han degustado. Y hablando de degustar... ¿has oído hablar de la cocina conventual? Pues aquí empezó todo.

SEPTIEMBRE

JORNADAS GASTRONÓMICAS SERFARDÍES

La ciudad de Cáceres rinde justo tributo a una de las tres culturas gastronómicas de las que bebe su cocina.

DÍA DE EXTREMADURA

Los restaurantes se enfrentarán en duelo singular para ver quién prepara la mejor tapa de Extremadura. ¿Quieres ser juez?.

CÁCERES TE PONE EL DELANTAL

Famosos en los fogones. ¿Qué personaje visitará este mes los fogones de la ciudad para ponerse el delantal con nuestros chefs?.

LA D.O. DEL MES

Nuestros cocineros rendirán tributo cada mes a uno de nuestros productos Denominación de Origen.



CÁCERES, sabor a vanguardia



2015 • CÁCERES

OCTUBRE
NOVIEMBRE
DICIEMBRE

GASTRONÓMICA

OCTUBRE

LA D.O. DEL MES. La Torta del Casar.

Nuestros cocineros rendirán tributo cada mes a uno de nuestros productos Denominación de Origen.

TAPEANDO CON ARTE

El arte de la tapa... y del tapeo. Adéntrate en la gastronomía más desenfadada de la ciudad y descubre esa tradición tan nuestra: LA TAPA.

CÁCERES TE PONE EL DELANTAL

Famosos en los fogones. ¿Qué personaje visitará este mes los fogones de la ciudad para ponerse el delantal con nuestros chefs?.

SEMANA DE LA COCINA TRANSFRONTERIZA

Traeremos a Cáceres esa cocina rayana tan nuestra y que forma parte del ADN de nuestra gastronomía. Cocineros de uno y otro lado de la frontera, se unirán para traer esa fusión única de sabores a la capital española de la gastronomía.

MES DE LA GAZA

Arranca el mes de la caza y con él, el sabor intenso de los guisos en la mesa.

NOVIEMBRE

LA D.O. DEL MES. (FIESTA DEL PIMENTÓN DE LA VERA)

Nuestros cocineros rendirán tributo cada mes a uno de nuestros productos Denominación de Origen.

extremaBIO

Feria de Productos ecológicos y sostenibilidad de Extremadura. Salud y Sabor en la mesa.

CÁCERES TE PONE EL DELANTAL

Famosos en los fogones. ¿Qué personaje visitará este mes los fogones de la ciudad para ponerse el delantal con nuestros chefs?.

TENTACIÓN-ES DE CÁCERES

Una vez más, los mejores cocineros se vuelven a juntar para lo mismo de siempre... para TENTARNOS.

MERCADO MEDIEVAL DE LAS TRES CULTURAS

Cada noviembre, en Cáceres vuelven a convivir las culturas cristiana, musulmana y sefardí, en el que muchos consideran el mejor escenario medieval de Europa.

OTOÑO EN EL NORTE DE EXTREMADURA

Paisajes espectaculares que nos acercan sus tradiciones para deleite de nuestros paladares, con el Otoño Mágico del Valle del Ambroz y la Otoñada del Valle del Jerte.

OTOÑO DE SABORES

El otoño es época de abrigarse, de encender los hogares y de disfrutar de una cocina directamente venida de las vecinas tierras del Taejo Internacional.

JORNADAS DE COCINA CONVENTUAL

Perdiz al modo de alcántara, coles con buche, migas... y dulces y dulces y más dulces. No apto para golosos.

DICIEMBRE

FERIA DEL DULCE CONVENTUAL

Se acercan las Navidades y la ciudad se llena de luces, y de aroma a pastas recién hechas. Nuestros conventos abren sus puertas para endulzaros las fiestas.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL IBÉRICO EN MONTÁNCHÉZ

Qué mejor forma de cerrar el año que rindiéndole un justo tributo a la joya de nuestra gastronomía y al paraíso inventado donde se cría: el ibérico y la dehesa.

CÁCERES TE PONE EL DELANTAL

¿Qué invitado sorpresa cerrará con nosotros el año capital? ¿Te lo vas a perder?.

LA D.O. DEL MES

Nuestros cocineros rendirán tributo cada mes a uno de nuestros productos Denominación de Origen.

LA COCINA DE LAS ABUELAS

Qué sería de nuestra cocina sin el saber hacer de nuestras ABUELAS. Cerramos el año con un merecido homenaje a nuestra tradición más longeva de la mano de nuestras queridas abuelas. Ven a descubrir el sabor de lo auténtico.



CÁCERES, entre fogones



Decenas de actividades animan la Capital Española de la Gastronomía, un motivo más para visitar uno de los conjuntos monumentales mejor conservados de Europa.

La cocina de Extremadura está de enhorabuena. Cáceres es la Capital Española de la Gastronomía 2015, una magnífica oportunidad para descubrir lo mejor que se hace en los fogones extremeños y saborear propuestas que combinan como pocas tradición y vanguardia.

Esta ciudad, Patrimonio de la Humanidad desde 1986, propone decenas de iniciativas que muestran su potencial gastronómico y la creatividad de sus chefs, como rutas temáticas de tapas, vinos o dulces, menús de degustación, eventos al aire libre en el centro histórico o actividades infantiles, entre otras. No faltan argumentos para satisfacer al más exigente gourmet. En la provincia de Cáceres encontramos ocho denominaciones de origen y dos indicaciones geográficas protegidas, buena prueba de la calidad de sus materias primas. Jamón ibérico Dehesa de Extremadura, pimentón de La Vera, torta del Casar, queso de Ibores, vino Ribera del Guadiana, aceite de oliva Gata-Hurdes, cerezas del Jerte, miel de Villuercas-Ibores, ternera, cordero...

Por toda la ciudad abundan los restaurantes que ofrecen platos con influencias romanas, musulmanas, judías, pastoriles, conventuales y fronterizas. Así es la gastronomía extremeña: auténtica, variada, sorprendente.

Las torres, palacios e iglesias de Cáceres forman un maravilloso 'skyline' del que emerge su gastronomía.