

Rutas en coche

• ANDALUCÍA
• TRES TERRITORIOS
• CÁCERES
• BÉLGICA
• PORTUGAL
• GALES
• MARRUECOS
• INDIA

Y además...

• HOTELES RECOMENDADOS • A BORDO • FOTOGRAFÍA • INTERNET
• RUTAS A... • GASTRONOMÍA: LA CEREZA • BELLEZA Y BAZAR • LIBROS



Arribal
El olivo y los trabajos de agricultura relacionados con él, forman parte del paisaje típico de la Sierra de Gata.

Al final de la calli do Portu, o calle del Puerto, junto a la fuente del Pilón das Hortas, se descubre la calzada romana, que sube empinadísima y zigzagueante entre huertos de frutales, viñas y olivos, ofreciendo vistas cada vez más aéreas del pueblo. Tras dejar a la izquierda un prado de égloga, el camino, ya más llano, se adentra en el espeso castañar, donde, como a una hora del inicio, aparecen los Abuelos, dos árboles tremendos, inmunes al hacha y al rayo, al chancro y al pirómano. Media hora después se cruza el río de la Vega, que en primavera y otoño forma unas buenas cascadas. Y en otra media se llega al puerto de Santa Clara, un balcón florido de carquejas y cantuosos desde el que se ve, como lo ven las águilas

reales, el val de Xálama, el verde valle donde se habla el valverdeiro, el lagarteiro y el mañegu... Y el castehanu, claru.

Atardecer en el castillo de Trevejo

Si se quieren más vistas, otro día, o el mismo, habrá que dirigirse en coche a **Trevejo** (así, Trevejo a secas), que dista doce kilómetros de San Martín de Trevejo yendo por la carretera de Villamiel. Trevejo es otro bonito lugar de la sierra de Gata, un pueblecito de casas de roca elemental que se aperiúscua cual castro celta en una cresta granítica junto a las ruinas de un castillo del siglo XV: el sitio perfecto para subir al atardecer,

Aceite ecológico a precio de perfume

Quien busque la calidad suprema en cuestión de aceites deberá visitar **Arca Gourmet**, una moderna almazara campestre del municipio de **Villamiel** donde produce los suyos Mariano Sanz Pech, fundador del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica y toda una autoridad en la materia. No usa más abono que el

que va dejando tras de sí un rebaño de ovejas que se pasea por entre los mil olivos de la finca sin otro propósito. Nada de herbicidas, ni plaguicidas químicos. Eso, junto con lo ya dicho del parco rendimiento de la manzanilla cacereña (en Andalucía, cien kilos de aceitunas producen 24 litros de aceite; aquí, la mitad), expli-

can los precios de susto del aceite de Mariano. Uno hay, llamado como su mujer, Teresa Arrojo, que sólo se vende envasado en pequeñas botellas de cerámica de Sargadelos, a algo más de 40 euros el medio litro. Es como para ponerse unas gotas en el cuello y en las muñecas, en lugar de en la ensalada.



Cáceres

GUÍA PRÁCTICA

● CÓMO LLEGAR

La sierra de Gata se halla a 100 kilómetros al norte de la capital cacereña. Se va por la **autovía Ruta de la Plata (A-66)**, dirección Salamanca, desviándose en la salida 505 hacia Torrejón de la Sierra para después seguir por Coria, Moraleja y Perales del Puerto. Desde Madrid son 300 kilómetros yendo por la **autovía del Este (A-5)** hasta Navalmoral de la Mata y luego por la **EX-A1**.

● DÓNDE ALOJARSE

• **Hospedería Conventual Sierra de Gata.** Hotel con spa y piscina exterior situado en el antiguo convento franciscano de San Miguel, del siglo XV, a las afueras de la población. Tiene 30 habitaciones de moderno gusto y un restaurante a la carta donde se pueden degustar productos típicos de la Sierra de Gata. Habitación doble desde 66 euros. San Martín de Trevejo. Tels. 902 270 127/ 932 959 908, www.hotusa.com
• **La Almazara de San Pedro.** Alojamiento rural con baños árabes, sauna finlandesa, piscina, jardín y acogedor restaurante (sólo cenas para huéspedes)

ubicado en la sala de máquinas de un antiguo molino de aceite. Habitación doble: 125 euros. Eljas. Tel. 659 434 803, www.almazaradesanpedro.com
• **A Velha Fábrica.** Antigua fábrica de textiles y aceites rehabilitada en 2007 como hotel rural, con coquetas habitaciones de dos alturas. Habitación doble: 80-90 euros, según temporada. Valverde del Fresno. Tel. 927 511 933, www.avelhafabrica.com
• **Don Julio.** Hotel rural cómodo, amplio, ajardinado y con desayunos a base de migas, torrijas, pastel de bellota... Habitación doble: 62 euros. Perales del Puerto. Tels. 927 514 651/ 639 333 009, www.hotelruraldonjulio.com
• **La Luna Menguante.** Cuidados apartamentos rurales, con comedor donde se sirven comidas y cenas por encargo. Desde 86 euros por apartamento y día. Robledillo de Gata. Tels. 927 671 014/ 655 807 808, www.luna-rural.com

● DÓNDE COMER

• **Os Arcus.** Cocina y vino de la tierra en un buen salón con chimenea de una casa señorial de

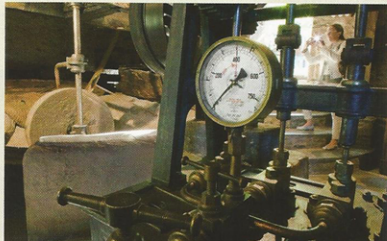
1676, en la Plaza Mayor. San Martín de Trevejo. Tel. 927 513 204
• **Los Cazadores.** Bar-restaurante familiar, sencillo, sin un solo sabor industrial en sus platos. Especialidad en carnes de la sierra y bacalao a la Kika. San Martín de Trevejo. Tel. 927 513 204
• **Boiga de Cumias.** Bodega rústica a más no poder, donde cunden el trato campechano y el producto natural. Destacan el esparragao (berza de montaña rehogada con patata, pimentón y torreznos), las tablas de quesos y patés, las setas y el taco de ternera retinta a la parrilla. Conviene reservar (el lugar es pequeño) e informarse bien de los precios, porque no hay carta y la cuenta suele ser abultada. San Martín de Trevejo. Tel. 660 299 124
• **Casa Manadero.** Cocina casera con productos propios de la huerta, la granja y la matanza, en una casa tradicional de pizarra, madera y barro. La parrillada de verduras y la caldereta de cabrito son platos habituales. Dispone también de apartamentos rurales y de bodega donde elaboran sus propios vinos y hacen catas y degustaciones. Robledillo de Gata. Tel. 927 671 118, www.casamanadero.com
• **El Capricho.** Uno de los mejores restaurantes de la sierra por amabilidad y precio. Muy recomendables los platos de



cuchara, las verduras de temporada, las carrilleras de ibérico, las albóndigas, el chuletón a la plancha, los guisos de pollo y cordero y los postres caseros. Villamiel. Tel. 927 513 109

● NO PERDERSE

• **Molino del Medio.** Antigua almazara rehabilitada como museo, con tienda de productos elaborados con aceite y de la zona. Se ofrecen degustaciones y visitas guiadas al pueblo. Robledillo de Gata. Tel. 652 160 692
• **Arca Gourmet.** Almazara ecológica con olivar propio y sala de catas, ubicada en un paraje rodeado de robles, alcornoques y naranjos. Este verano dispondrá, además, de casa rural. Ctra. de Cilleros a Valverde, s/n. Villamiel. Tels. 916 386 899 / 607 162 535, www.arcagourmet.com



Direcciones

• Sierra de Gata • www.sierradegata.org
• Turismo de Cáceres • www.turismocaceres.org
• www.turismoextremadura.com