

Route der Früchte und Liköre

Ortschaften: Piornal, Navaconcejo, Cabezuela del valle, Jerte, Tornavacas, Aldeanueva del Camino, Baños de Montemayor, Hervás

Die Ortschaften auf diese Route gehören zum Tal von Amboz und dem Tal von Jerte.

Beide Täler liegen windgeschützt in einem respektablen und moderaten Kleinklima und bilden einen Blumengarten, in dem neben der Kirsche, die die Königin ist, Pflaumen, Birnen, Feigen und Kastanien angebaut werden, während im Wald Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Maulbeeren vorkommen.

Die Brandies und Liköre gehören heute zu den Produkten mit einem guten Ruf und hoher Qualität aus der extremeñischen Gastronomie.

Das Gebiet ist zusätzlich zu den Früchten und Likören auch sehr reich an Champignons, Forellen und Geißböcken. Es gibt eine starke und nüchterne Küche, die aber sehr vielfältig ist und momentan ihren Wert durch den attraktiven Tourismus der Strecke steigert.

In Tornavacas anfangend den bekannten Wintersalat, mit Orangen, schwarzen Oliven und einem herrlichen Dressing aus reinem Olivenöl. In Jerte, die Kartoffelsuppe und die Himbeeren auf Honig mit Sahne. In Cabezuela del Valle gibt es unvergessliche marinierte Forellen. In Navaconcejo sind die Forellen gebraten und enthalten eine Scheibe Schinken. Wenn man nach Piornal hochgeht zur Zeit von Champignons, findet man alle Variationen und tausend Kocharten, sowie einen herzhaften Geißbraten aus dem Ofen; und in Hervás, nachdem man ins jüdische Viertel geht, muss man die Fleischbrühe und die Forellen auf Thymian genießen.