vinetur

Almendralejo convierte su cocina tradicional en reclamo turístico ligado al vino y al cava

Capital de Ribera del Guadiana, la ciudad apoya su oferta en 12 bodegas, migas, jamón y recetas campesinas

viernes 11 de septiembre de 2026



La localidad pacense de Almendralejo ha puesto el foco en su cocina tradicional y en su vínculo con el vino y el cava como parte de su propuesta gastronómica. La ciudad, socio fundador de la Red de Pueblos Gastronómicos de España, asocia su identidad culinaria a productos y recetas muy concretos de Tierra de Barros, con las migas, el jamón y los elaborados amparados por la D.O. Ribera del Guadiana como ejes principales.

De acuerdo con los datos difundidos por esa red, Almendralejo ejerce como capital de la D.O. Ribera del Guadiana y reúne 12 bodegas con más de 40 marcas en el mercado. Ese peso del sector vitivinícola explica que buena parte de la oferta local una la cocina popular con vinos y cavas de la zona, una combinación que la ciudad utiliza como carta de presentación para el visitante.

Entre los platos que Almendralejo presenta como más representativos figuran las migas tierra de Barros. La receta parte de pan candeal del día anterior y se acompaña con tocino y pimientos secos fritos. La propuesta local vincula este plato al cava de Ribera del Guadiana, al que atribuye notas florales, recuerdos de manzana verde y una acidez marcada.

El jamón ocupa otro lugar central en esa oferta. La red lo sitúa entre los pilares de la mesa almendralejense, en línea con el peso que tienen el cerdo y sus derivados en buena parte del recetario extremeño. A ello se suma la presencia de otras piezas curadas y elaboraciones ligadas a la matanza tradicional, muy presentes en la alimentación doméstica de la zona.

La cocina de cuchara y las preparaciones de origen campesino también forman parte de ese repertorio. Almendralejo promociona la sopa de tomate con uvas negras y pan frito como una receta ligada a la huerta y a despensas de aprovechamiento. La elaboración, a partir de cebolla, ajo, pimientos y pulpa de tomate, refleja una cocina basada en productos cercanos y en preparaciones simples, muy unida al trabajo agrícola y vitivinícola de Tierra de Barros.

Otro de los platos citados es el cochinillo a la extremeña con aceitunas negras. La preparación se apoya en aceite de oliva, ajo, pimienta negra, sal gruesa y vino blanco, sin una lista larga de ingredientes. Esa sencillez aparece de forma constante en la

imagen culinaria que Almendralejo quiere trasladar: recetas de base tradicional, tiempos de elaboración pausados y preferencia por materias primas de la comarca.

Desde la Red de Pueblos Gastronómicos de España señalan que la restauración local ha ido incorporando formatos actuales, como gastrobares, sin dejar a un lado la cocina de siempre. El planteamiento pasa por mantener platos reconocibles y producto local, al tiempo que se aprovecha la capacidad de atracción de las bodegas y del cava para completar la visita.

Esa relación entre viñedo y mesa es uno de los rasgos más visibles de la oferta almendralejense. En los establecimientos de la localidad conviven recetas nacidas en hogares humildes, una despensa marcada por el cerdo, el pan y la huerta, y una producción vinícola que, por volumen y variedad, ocupa un lugar propio dentro de Extremadura. Restaurantes y gastrobares de la ciudad trabajan con esa base tradicional y la combinan con vinos y cavas de la zona, una continuidad que Almendralejo quiere convertir en uno de sus principales argumentos para atraer visitantes.