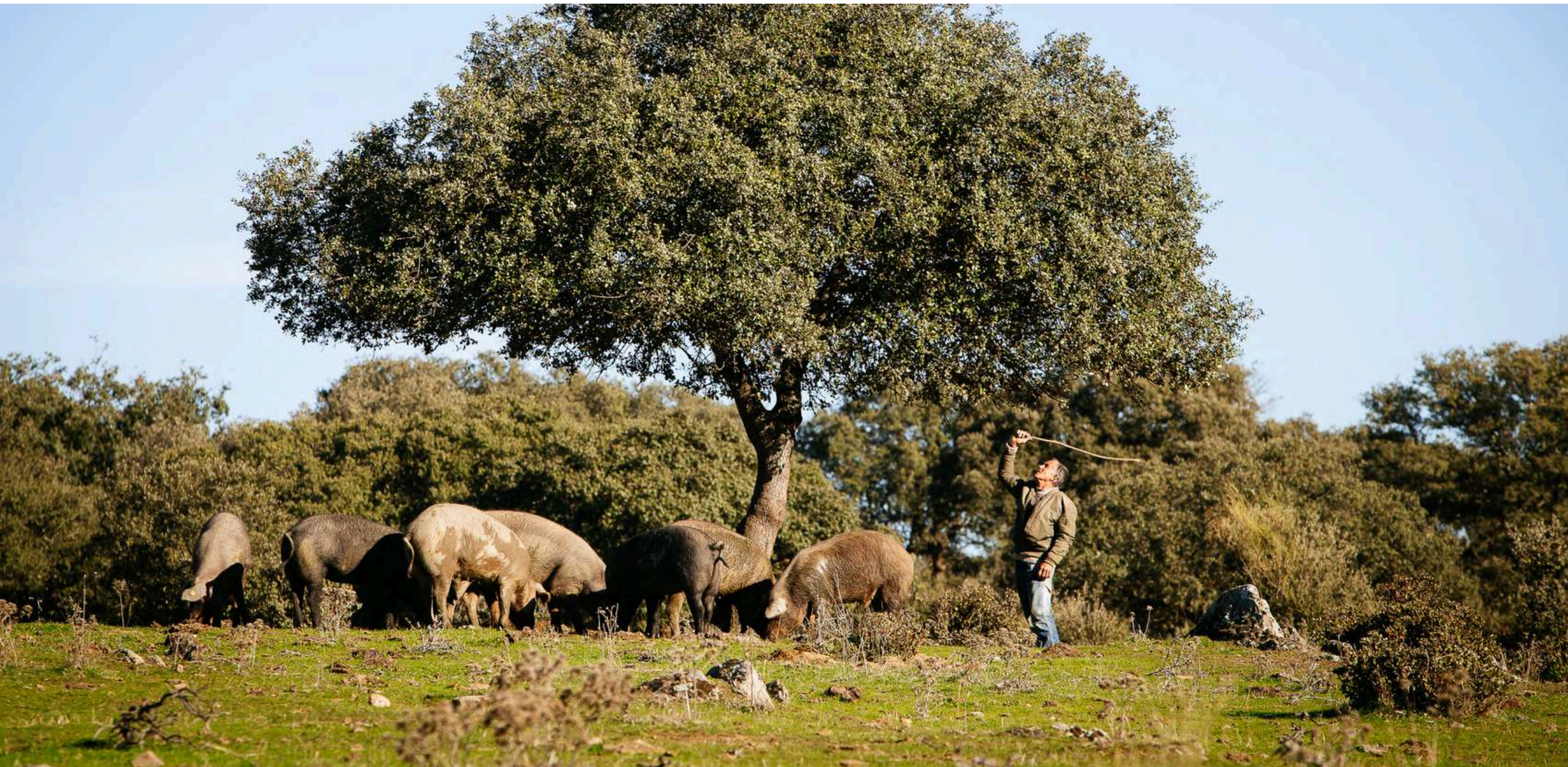


# Del paisaje a la mesa

Tierras de Cáceres y Trujillo, donde el paisaje y el sabor cuentan historias



«Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia. Financiado por la Unión Europea – NextGenerationEU»



# Hay lugares que no se visitan... se sienten

No hacen falta grandes discursos para entenderlos. Basta con llegar, abrir la ventanilla y dejar que el aire haga su trabajo. Huele a campo, a leña, a hierba recién movida por el paso de un rebaño. Huele a verdad.

**Tierras de Cáceres y Trujillo** no es un destino de escaparate. Es un territorio que no presume, pero que te atrapa. Se reconoce en lo sencillo: en una conversación sin prisa, en la mesa que se alarga, en el saludo de quien te mira a los ojos y te llama por tu nombre aunque sea la primera vez. Aquí la identidad no se inventa: se hereda, se cuida y se comparte.



Por eso esta marca no nace para “vender” un lugar, sino para contar lo que ya existe. Para poner palabras a lo que el visitante intuye cuando pisa una plaza de pueblo a media tarde, cuando cruza una dehesa donde el tiempo va a otro ritmo, cuando prueba un bocado y entiende —sin saber por qué— que ese sabor no podría estar en otro sitio.

# Sabores y Paisajes de Tierras de Cáceres y Trujillo

## es una forma de mirar el territorio

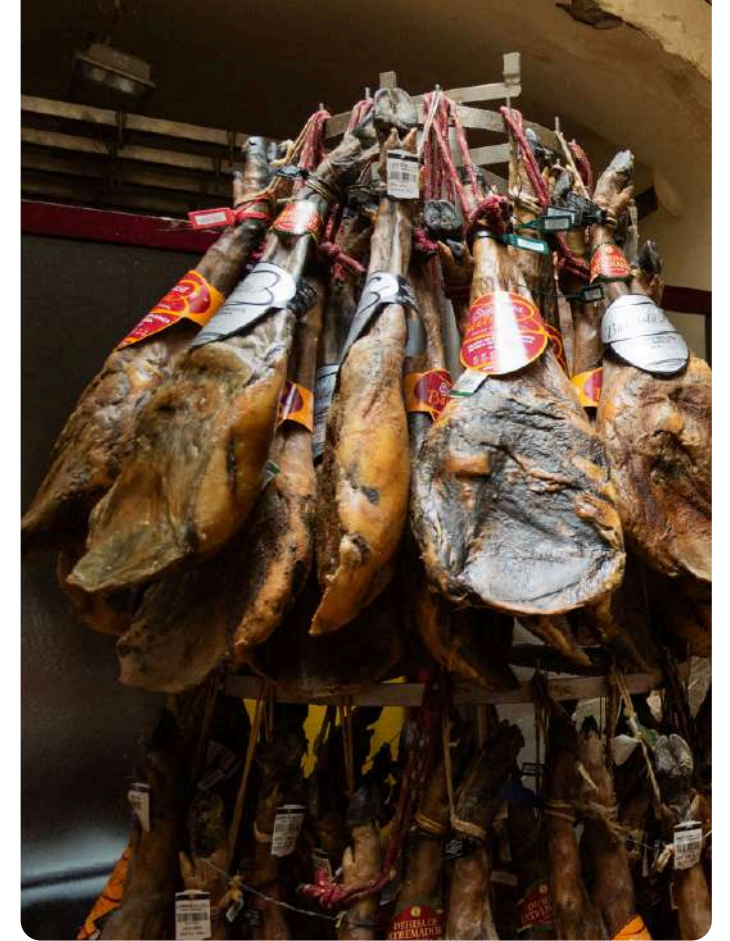
---

Una invitación a descubrir que aquí el paisaje no es un fondo bonito: es un ingrediente. **La tierra se come y se bebe en cada plato.** Y cada plato, a su vez, cuenta la historia de esa tierra: los inviernos fríos, los veranos largos, el trabajo paciente, los oficios que siguen vivos, el respeto por lo que da el campo.

Hay recuerdos que llegan antes que las palabras. El vapor de un guiso que te abre el apetito y te devuelve a la cocina de la abuela. El olor de la matanza, con su mezcla de humo, especias y fiesta. El sonido de una mesa puesta para muchos. La sensación de entrar en una casa donde siempre hay algo preparado “por si acaso”. Aquí ese “por si acaso” es cultura: es hospitalidad.

En estas tierras, la gastronomía no es una moda ni un complemento: **es una forma de vivir.** Comer no es consumir: es celebrar, encontrarse, pertenecer. El pan se parte, el vino se sirve, el silencio se respeta y las historias se cuentan. Se aprende que el sabor también es paisaje: el del huerto y el olivar, el de la dehesa y el secadero, el de las manos que curan, remueven, cortan y esperan.





**Lo auténtico  
no necesita  
artificios,  
solo necesita  
ser contado  
con cuidado.**



# Y cuando llega el visitante de cerca o de lejos,

## no llega “a ver cosas”

**Llega a participar de algo real.** A caminar por calles donde cada piedra ha visto pasar siglos. A descubrir que la historia no está en un cartel: está en la manera en la que se vive. En cómo se guardan las recetas, en cómo se habla del campo, en cómo se celebra una feria, en cómo se sigue honrando el sabor de lo propio.

**Esta marca se construye con una idea sencilla:** lo auténtico no necesita artificios, solo necesita ser contado con cuidado. La reputación de un destino no se construye solo con imágenes, sino con coherencia: lo que se promete debe ser lo que se vive. Y lo que se vive aquí es un turismo de interior que no corre, que no invade, que se integra. Un turismo que llega para entender y se va agradeciendo.



**Por eso,**



**es una puerta abierta: a la emoción de lo cercano, a la belleza de lo cotidiano, a la alegría de una mesa compartida, a la calma de un paisaje que no se impone, pero que acompaña.**

**A un territorio que no te exige nada, pero te lo da todo: tiempo, calor, conversación, sabor.**

**Y entonces ocurre algo que solo pasa en ciertos lugares:  
te vas, pero algo se queda contigo. Un olor. Un gesto.  
Una receta. Un nombre. Una promesa íntima: “**volveré**”.**





**Del paisaje a la mesa.**

**Tierras de Cáceres y Trujillo, donde el paisaje y el  
sabor cuentan historias.**

**Donde el sabor abraza la tierra.**

**Y la tierra te abraza a ti.**