

ENTREGABLE

12

Calendario anual de eventos gastronómicos del destino

Junio 2026

DISEÑO Y CREACIÓN DEL
PRODUCTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO

SABORES Y PAISAJES
DE TIERRAS DE CÁCERES Y TRUJILLO

Del paisaje a la mesa

Diputación de Cáceres



PREPARADO POR:

Open Minds – Open Ideas, S.L.
Para la Diputación Provincial de Cáceres
Área de Desarrollo Sostenible y Turismo

En el marco del proyecto:

Sabores y Paisajes de Tierras de Cáceres y Trujillo
Producto turístico gastronómico
Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Tierras de Cáceres y Trujillo
Financiado por la Unión Europea – NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Open Minds – Open Ideas, S.L.

CIF: B57614141
C/ La Bañeza 43, local 5
28035 Madrid

contacto@open-ideas.es
www.open-ideas.es

HOJA DE CONTROL DEL DOCUMENTO

CONTROL DE VERSIONES

Nombre documento:	Calendario anual de eventos gastronómicos del destino	Versión:	V1
Elaborado por:	Open-Ideas	Fecha:	06/2026
Validado por:		Fecha:	
Aprobado por:		Fecha:	

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAUSA DE LA NUEVA VERSIÓN	FECHA

DATOS BÁSICOS DEL PROYECTO

NOMBRE DEL PROYECTO	SERVICIO DE DISEÑO Y CREACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO "DEL PAISAJE A LA MESA" EN EL PSTD SABORES Y PAISAJES DE TIERRAS DE CÁCERES Y TRUJILLO
FASE O ACTUACIÓN A LA QUE CORRESPONDE ESTE ENTREGABLE	Fase 1

ÍNDICE

1. Valoración de los eventos gastronómicos existentes y propuestas de mejora.....	5
2. Estudio de eventos gastronómicos	8
2.1. Comarca Tajo-Salor-Almonte	11
2.2. Comarca Sierra de Montánchez y Tamuja.....	13
2.3. Comarca Miajadas-Trujillo.....	14
2.4. Las Matanzas Populares: tradición, gastronomía y cultura de la dehesa	16
3. Propuesta de creación de nuevos eventos en el territorio.....	20

1. Valoración de los eventos gastronómicos existentes y propuestas de mejora

Tierras de Cáceres y Trujillo cuenta con un calendario anual de eventos gastronómicos consolidado, distribuido a lo largo de las tres comarcas que integran el producto turístico. La existencia de fiestas gastronómicas vinculadas a productos identitarios como la Torta del Casar, el jamón ibérico, la tenca, el higo, el tomate o las elaboraciones tradicionales derivadas de la matanza constituye uno de los principales activos turísticos del territorio.

La principal fortaleza de estos eventos reside en su autenticidad, su arraigo social y su capacidad para transmitir la identidad cultural y gastronómica local. Se trata de celebraciones nacidas desde el propio territorio que mantienen una estrecha vinculación con el paisaje, los sistemas productivos tradicionales y la cultura popular.

No obstante, se identifican diversas oportunidades de mejora orientadas a incrementar su atractivo turístico y su sostenibilidad a largo plazo. Entre ellas destacan:

- Incorporar experiencias turísticas complementarias asociadas a cada evento, como visitas a productores, rutas guiadas, talleres gastronómicos, showcookings o actividades interpretativas.
- Reforzar la presencia de las empresas adheridas al Producto Turístico Gastronómico en cada celebración.
- Mejorar la señalización, la información turística y los materiales promocionales asociados a los eventos.
- Potenciar la comunicación digital y la generación de contenidos audiovisuales.
- Favorecer la medición de impactos mediante sistemas de recogida de datos sobre visitantes, pernoctaciones y repercusión mediática.

- Introducir criterios de sostenibilidad relacionados con la reducción de residuos, el consumo de productos de proximidad y la movilidad sostenible.
- Crear una imagen gráfica común que permita identificar aquellos eventos integrados dentro del producto turístico "Sabores y Paisajes de Tierras de Cáceres y Trujillo".

Estas actuaciones permitirían transformar los eventos existentes en verdaderas experiencias turísticas integradas, capaces de generar mayor impacto económico y turístico en el conjunto del territorio.

A continuación, se adjunta un resumen de los eventos gastro turísticos detectados y analizados a lo largo del proyecto

Temporada	Eje promocional	Eventos destacados	Mensaje turístico recomendado	Acciones recomendadas	Comarcas implicadas
Enero - marzo	Cocina de invierno, Carnaval, matanzas y floración	Matanzas populares; Coles con Buche; Pedida de la Patatera; Ruta de la Tapa de la Patatera; Jurrumacho; Almendro en Flor; Santiago del Campo	Sabores de invierno, tradición, matanza, Carnaval y paisaje en Tierras de Cáceres y Trujillo.	Campaña de cocina de invierno; calendario común de matanzas; menús temáticos; rutas de Carnaval y floración; contenidos audiovisuales.	Tajo-Salor-Almonte; Sierra de Montánchez y Tamuja; Majadas-Trujillo
Abril - mayo	Primavera gastronómica, queso y producto local	Las Purificas; GastroCusta Majadas; Feria Agroalimentaria de Valdefuentes; Chiviri; Feria Nacional del Queso	Primavera de sabores: queso, producto local, tradición y paisaje.	Escapadas gastronómicas; catas; rutas a productores; promoción en ferias; puntos informativos en eventos de alta afluencia.	Tajo-Salor-Almonte; Sierra de Montánchez y Tamuja; Majadas-Trujillo
Agosto	Fiestas populares y gastronomía compartida	Fiesta de la Tenca; Fiesta de los Tableros	El verano se celebra alrededor de la mesa, el agua, la calle y la convivencia.	Agenda estival; promoción de producto local; criterios de sostenibilidad; materiales comunes para visitantes.	Tajo-Salor-Almonte; Sierra de Montánchez y Tamuja
Septiembre - octubre	Higo, queso y paisaje productivo	Feria Agroalimentaria del Higo; Semana de la Torta del Casar y Feria Europea del Queso	Otoño gastronómico de producto singular: higo, queso, dehesa y saberes locales.	Rutas de higueras y dehesas; mandajes; paquetes de fin de semana; campañas de producto emblemático.	Sierra de Montánchez y Tamuja; Tajo-Salor-Almonte
Otoño - noviembre	Huerta, productos silvestres, ibérico y mundo rural	Feria Agroalimentaria de Majadas; Día de los Productos Silvestres; Jornadas del Cerdo Ibérico; Feria Agroganadera de Trujillo	Huerta, naturaleza, dehesa y tradición ganadera como argumentos de otoño.	Showcookings; rutas interpretativas; menús de temporada; visitas a productores; promoción del paisaje productivo y dehesa.	Majadas-Trujillo; Sierra de Montánchez y Tamuja
Fechas variables	Productos locales y patrimonio inmaterial	Feria de la Morcilla Ventera; Jornada Didáctica y Teatralización de la Matanza Tradicional	Eventos a calendarizar y reforzar como recursos complementarios del producto turístico gastronómico.	Verificar continuidad anual; fijar formato; mejorar difusión previa; crear fichas de evento y criterios de sostenibilidad.	Tajo-Salor-Almonte; Sierra de Montánchez y Tamuja

*visualizar con mayor calidad en Anexo Entregable 12 enviado junto a este documento

Transversalidad del producto gastronómico y sinergias con otros recursos turísticos: El Producto Turístico Gastronómico "Sabores y Paisajes de Tierras de Cáceres y Trujillo" presenta una elevada capacidad de integración con otros recursos y productos turísticos existentes en el territorio, lo que permite generar experiencias más completas y atractivas para diferentes perfiles de visitantes.

Desde el punto de vista cultural, los eventos gastronómicos pueden vincularse con recursos patrimoniales de primer nivel como el conjunto histórico de Trujillo, la Plaza Mayor, el Castillo de Montánchez, el patrimonio histórico de Garrovillas de Alconétar o las numerosas fiestas tradicionales de la zona. La gastronomía puede actuar como elemento complementario de visitas culturales, recreaciones históricas y eventos patrimoniales.

En el ámbito de la naturaleza, existen importantes oportunidades de conexión con los paisajes de dehesa, los embalses y zonas húmedas asociadas a la Fiesta de la Tenca, las rutas senderistas, los espacios de observación de aves y los entornos agrarios vinculados al tomate, el olivar o el higo. La combinación de gastronomía y naturaleza constituye una de las tendencias de mayor crecimiento dentro del turismo experiencial.

Asimismo, se identifican sinergias con eventos deportivos y actividades al aire libre, incorporando degustaciones de productos locales, mercados gastronómicos o experiencias culinarias vinculadas a pruebas deportivas, rutas cicloturistas o encuentros senderistas.

Esta transversalidad permite ampliar la estancia media de los visitantes, diversificar la oferta turística y reforzar la imagen del territorio como destino donde gastronomía, cultura, naturaleza y tradición forman parte de una misma experiencia.

2. Estudio de eventos gastronómicos

Se ha realizado un estudio y clasificación de eventos gastro-turísticos según su nivel de interés hacia turistas y locales

Mes / época	Evento	Municipio / ámbito	Comarca	Producto o eje gastronómico	Descripción turística	Nivel de interés gastroturístico
Febrero / Carnaval	Pedida de la Patatera	Malpartida de Cáceres	Tajo-Salor-Almonte	Patatera; embutido tradicional; cocina de Carnaval	Fiesta de Interés Turístico Regional y uno de los eventos gastronómicos más singulares del territorio. Combina degustación de patatera, pasacalles, música, reparto popular y ambiente festivo.	Muy alto
Primeros de mayo	Feria Nacional del Queso	Trujillo	Majadas-Trujillo	Queso; productos lácteos; DOP/IGP; mercado especializado	Fiesta de Interés Turístico Regional y uno de los grandes eventos gastronómicos de Extremadura. Reúne productores queseros en la Plaza Mayor con catas, mercado especializado y experiencias culinarias.	Muy alto
Agosto	Fiesta de la Tenca	Mancomunidad Tajo-Salor, sede variable	Tajo-Salor-Almonte	Tenca; cocina popular; paisaje acuático y rural	Fiesta de Interés Turístico Gastronómico de Extremadura y principal referente gastroturístico comarcal. Sede variable con concursos gastronómicos, degustaciones, música, cultura y producto local.	Muy alto
Octubre	Semana de la Torta del Casar y Feria Europea del Queso	Cácer de Cáceres	Tajo-Salor-Almonte	Torta del Casar; queso; talleres; mercado europeo	Cita gastronómica clave en torno a la Torta del Casar, con productores nacionales e internacionales, degustaciones, talleres, demostraciones culinarias y actividades divulgativas.	Muy alto

Propuesta de mejora y dinamización	Sinergias / uso promocional recomendado
Integrar la fiesta en el relato del origen a la mesa; crear experiencias previas sobre elaboración de patatera; promover menús de Carnaval; reforzar venta de producto local.	Paquetes de escapada; visitas a recursos de Malpartida; contenidos audiovisuales; prescriptores.
Usarla como evento tractor; crear rutas hacia queserías, dehesas y espacios museísticos; promover paquetes de escapada; incorporar maridajes con vino, aceite y productos locales.	Press trip; influencers; paquetes turísticos; mapa gastronómico; acciones de comercialización.
Reforzar interpretación del paisaje acuático y rural; crear rutas vinculadas a charcas y embalses; incorporar sensibilización ambiental; diseñar materiales promocionales comunes por edición.	Alojamientos y restaurantes comarcales; producto local; turismo de naturaleza; agenda estival.
Conectar con rutas de dehesa y queserías; crear paquetes de fin de semana; reforzar maridajes y contenidos sobre origen, paisaje y DOP.	Ruta del Queso; prescriptores; escapadas gastronómicas; mapa del producto.

*visualizar con mayor calidad en Anexo Entregable 12 enviado junto a este documento

Mes / época	Evento	Municipio / ámbito	Comarca	Producto o eje gastronómico	Descripción turística	Nivel de interés gastroturístico
Febrero	Fiesta de las Coles con Buhe	Arroyo de la Luz	Tajo-Salor-Almonte	Cocina tradicional de invierno; matanza; coles con buhe	Celebración vinculada a la cocina doméstica extremeña y a las recetas tradicionales de invierno. El plato protagonista conecta gastronomía local, memoria culinaria y convivencia vecinal.	Alto
Febrero / Carnaval	Ruta de la Tapa y Jornadas Gastronómicas de la Patatera	Malpartida de Cáceres	Tajo-Salor-Almonte	Patatera; tapas; hostelería local; Carnaval	Los establecimientos hosteleros ofrecen tapas y propuestas culinarias elaboradas con patatera y otros productos tradicionales, ampliando la experiencia gastronómica del Carnaval.	Alto
Abril	GastroGusta Miajadas	Miajadas	Miajadas-Trujillo	Tomate; productos locales; restauración; showcooking	Evento gastronómico orientado a la promoción de productos agroalimentarios locales y de la restauración, con degustaciones, showcooking y actividades divulgativas.	Alto
Abril-mayo	Feria Agroalimentaria de Valdefuentes	Valdefuentes	Sierra de Montánchez y Tamuja	Ibéricos; quesos; aceite; vinos; dulces; artesanía alimentaria	Feria relevante para la promoción de productores, empresas agroalimentarias y artesanos locales. Incluye degustaciones, showcooking, actividades culturales y patrimonio gastronómico rural.	Alto
Septiembre	Feria Agroalimentaria del Higo	Almoharín	Sierra de Montánchez y Tamuja	Higo fresco y seco; derivados; mercado agroalimentario	Feria dedicada al producto emblemático de Almoharín, con degustaciones, exposiciones, mercado agroalimentario y actividades divulgativas sobre el higo y sus derivados.	Alto
Otoño	Feria Agroalimentaria de Miajadas	Miajadas	Miajadas-Trujillo	Tomate; productos de huerta; industria agroalimentaria	Encuentro centrado en la promoción del tomate, los productos de huerta y la industria agroalimentaria local, con actividades gastronómicas, degustaciones y espacios expositivos.	Alto
Otoño-invierno	Jornadas Gastronómicas del Cerdo Ibérico	Montánchez	Sierra de Montánchez y Tamuja	Cerdo ibérico; dehesa; menús temáticos; cultura de la matanza	Jornadas centradas en degustaciones, menús temáticos, demostraciones culinarias y promoción de la cultura del ibérico y la tradición de la dehesa.	Alto
Noviembre	Feria Agroganadera de Trujillo	Trujillo	Miajadas-Trujillo	Ganadería; productos agroalimentarios; mundo rural	Evento de referencia para el sector agroganadero extremeño, donde tradición, actividad económica y gastronomía se unen en torno al mundo rural, con exposiciones, degustaciones y jornadas técnicas.	Alto

Propuesta de mejora y dinamización	Sinergias / uso promocional recomendado
Reforzar el relato gastronómico del plato; incorporar demostraciones culinarias; crear rutas de tapeo o menús temáticos; mejorar la comunicación digital previa; aplicar medidas de reducción de residuos.	Restaurantes locales; recetario virtual; campaña de cocina de invierno; guía y mapa gastronómico.
Coordinarla como extensión de la Pedida; crear pasaporte de tapas; medir participación; sumar maridajes y contenidos digitales con establecimientos adheridos.	Hostelería local; Pedida de la Patatera; escapadas de Carnaval; redes sociales.
Reforzar el tomate como icono; integrar experiencias con productores e industria; crear retos culinarios y menús de temporada.	Feria Agroalimentaria de Miajadas; recetario virtual; paisaje productivo; campañas digitales.
Consolidarla como escaparate comarcal; incorporar networking entre productores, restauradores y alojamientos; desarrollar catas temáticas; reforzar empresas adheridas.	Catas del producto; club de producto; guía de empresas; jornadas de networking.
Desarrollar rutas de higuera y talleres de transformación; activar maridajes y recetario; captar productores para experiencias visitables.	Paisaje de higuera; recetario virtual; guía de productores; turismo de otoño.
Convertir tomate y huerta en eje experiencial; crear showcooking con chefs; vincular con visitas a explotaciones, industrias o paisajes productivos; promover menús de temporada.	Paisaje productivo; recetario virtual; empresas agroalimentarias; acciones de otoño.
Convertirlas en producto turístico paquetizable; incorporar visitas a dehesa/secaderos; sumar catas y maridajes; medir impacto en restauración.	Ruta del Ibérico; matanzas populares; alojamientos rurales; campaña de otoño-invierno.
Potenciar conexión con producto turístico gastronómico; recorridos interpretativos sobre dehesa, ganadería y gastronomía; espacios de degustación; vinculación con empresas adheridas.	Experiencias del paisaje a la mesa; dehesa; restaurantes y alojamientos; prescriptores.

*visualizar con mayor calidad en Anexo Entregable 12 enviado junto a este documento

Mes / época	Evento	Municipio / ámbito	Comarca	Producto o eje gastronómico	Descripción turística	Nivel de interés gastroturístico
Abril	Las Purificas	Monroy	Tajo-Salor-Almonte	Cocina tradicional; encuentros vecinales; patrimonio inmaterial	Fiesta de arraigo popular vinculada a la tradición local. La cocina tradicional y los encuentros vecinales forman parte de la celebración y refuerzan la identidad cultural.	Medio
Enero-febrero	Matanza Popular de Santa Ana	Santa Ana	Sierra de Montánchez y Tamuja	Matanza tradicional; cerdo; degustaciones populares	Fiesta invernal de elaboración tradicional de productos derivados del cerdo, acompañada de degustaciones populares y actividades festivas y culturales.	Medio
Primeros meses del año	Matanza Popular de Valdemorales	Valdemorales	Sierra de Montánchez y Tamuja	Matanza tradicional; cerdo; dehesa	Jornada que pone en valor la cultura de la matanza y la importancia del cerdo en la gastronomía comarcal mediante degustaciones y recetas tradicionales.	Medio
Invierno	Matanza Popular de Casas de Don Antonio	Casas de Don Antonio	Sierra de Montánchez y Tamuja	Matanza familiar; chacinas; embutidos	Fiesta que mantiene viva la tradición de la matanza familiar mediante actividades divulgativas, degustaciones y encuentros populares sobre elaboración de chacinas y embutidos.	Medio
Invierno	Matanza Popular de Abertura	Abertura	Majadas-Trujillo	Matanza doméstica; gastronomía tradicional; convivencia	Evento gastronómico que mantiene viva la memoria de las antiguas matanzas domésticas, con cocina tradicional, convivencia vecinal y promoción de productos locales.	Medio
Invierno	Matanza Popular de Plasenzuela	Plasenzuela	Sierra de Montánchez y Tamuja	Cerdo; recetas tradicionales; cultura rural	Evento gastronómico y festivo en torno a la cultura del cerdo y las recetas tradicionales, con degustaciones y actividades de conservación de tradiciones rurales.	Medio
Invierno	Matanza Popular de Garcoz	Garcoz	Majadas-Trujillo	Matanza tradicional; productos del cerdo	Jornada en los meses fríos para conocer técnicas tradicionales de aprovechamiento del cerdo y degustar productos representativos de la gastronomía local.	Medio
Invierno	Matanza Popular de Hergujuela	Hergujuela	Majadas-Trujillo	Cerdo ibérico; patrimonio gastronómico; vida rural	Celebración con demostraciones, degustaciones y actividades culturales que ponen en valor el patrimonio gastronómico asociado al cerdo ibérico y a la vida rural.	Medio
Fecha variable	Jornada Didáctica y Teatralización de la Matanza Tradicional	Ámbito comarcal	Sierra de Montánchez y Tamuja	Teatralización; matanza tradicional; patrimonio inmaterial	Iniciativa divulgativa desarrollada en algunos municipios para recrear e interpretar la matanza tradicional desde una perspectiva cultural y educativa.	Medio

Propuesta de mejora y dinamización	Sinergias / uso promocional recomendado
Identificar platos y productos asociados; documentar recetas y testimonios; mejorar su lectura como recurso cultural-gastronómico complementario.	Patrimonio inmaterial; recetario virtual; agenda cultural; turismo de proximidad.
Documentar la tradición local; incorporar actividades interpretativas; coordinar promoción con otras matanzas de la comarca.	Calendario de invierno; producto ibérico; recetario; turismo de proximidad.
Crear un relato sobre dehesa y aprovechamiento; sumar productores locales; registrar recetas y técnicas tradicionales.	Jornadas del cerdo ibérico; recetario virtual; rutas rurales.
Crear materiales interpretativos sencillos; sumar demostraciones por fases; mejorar captación de visitantes de proximidad.	Recetario; agenda comarcal; rutas culturales; guía de eventos.
Incorporar ficha de experiencia y señalización temporal; vincular con productos locales de la comarca; mejorar difusión previa.	Calendario de invierno; eventos rurales; recetario; turismo de proximidad.
Refuerzo de interpretación gastronómica; recopilación de recetas; coordinación con red de matanzas para promoción conjunta.	Agenda comarcal; recetario; turismo rural; patrimonio inmaterial.
Crear demostraciones didácticas; integrar productores y restauración local; mejorar presencia digital de la actividad.	Recetario; productos locales; rutas de interior; calendario de invierno.
Potenciar relato de autenticidad y dehesa; diseñar actividad interpretativa; sumar contenido audiovisual y recomendaciones de visita.	Dehesa; recetario; turismo rural; campañas de invierno.
Convertirla en formato itinerante; crear guión interpretativo común; vincular escuelas, asociaciones y visitantes; calendarizar con antelación.	Educación patrimonial; turismo familiar; red de matanzas; contenidos audiovisuales.

*visualizar con mayor calidad en Anexo Entregable 12 enviado junto a este documento

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



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



JUNTA DE
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES

A continuación, se expone la descripción por comarcas y se incluyen las matanzas como eventos gastro-turísticos:

2.1. Comarca Tajo-Salor-Almonte

Fiesta del Almendro en Flor: se celebra en Garrovillas de Alconétar a finales de febrero o comienzos de marzo. Aunque tiene un importante componente paisajístico y cultural, esta celebración también incorpora muestras gastronómicas y productos tradicionales vinculados al entorno rural. Coincidiendo con la floración de los almendros, el municipio organiza actividades culturales, rutas y encuentros populares que ponen en valor el paisaje y la identidad local.

Pedida de la Patatera: se celebra en Malpartida de Cáceres el martes de Carnaval, durante el mes de febrero. La Pedida de la Patatera es una de las celebraciones gastronómicas más singulares y populares de la comarca. Declarada Fiesta de Interés Turístico Regional, gira en torno a la degustación de la patatera, un embutido tradicional elaborado con patata y pimentón. La fiesta combina pasacalles, música, actividades populares y reparto gastronómico en un ambiente festivo.

Ruta de la Tapa y Jornadas Gastronómicas de la Patatera: se celebran en Malpartida de Cáceres durante el mes de febrero, coincidiendo con las festividades del Carnaval. Los establecimientos hosteleros del municipio ofrecen tapas y propuestas gastronómicas elaboradas con patatera y otros productos tradicionales, permitiendo descubrir la riqueza culinaria local a través de una experiencia gastronómica participativa.

Fiesta de las Coles con Buche: se celebra en Arroyo de la Luz durante el mes de febrero. Celebración gastronómica ligada a la cocina tradicional extremeña y especialmente a las recetas de invierno. El plato protagonista son las coles con buche, una elaboración típica vinculada a la matanza tradicional. El evento reúne degustaciones populares, actividades culturales y encuentros vecinales que ponen en valor la gastronomía doméstica y el patrimonio culinario local.

Feria Agroalimentaria de Santiago del Campo: se celebra habitualmente entre los meses de marzo y abril. Este encuentro reúne a productores, artesanos y empresas agroalimentarias del entorno para promocionar los productos locales y la gastronomía tradicional. La programación incluye degustaciones, exposiciones y actividades divulgativas que ponen en valor los recursos agroalimentarios de la comarca.

Las Purificás: se celebra en Monroy durante el mes de abril. Se trata de una fiesta de gran arraigo popular vinculada a la tradición local y al patrimonio inmaterial del municipio. Aunque no es un evento exclusivamente gastronómico, la cocina tradicional y los encuentros vecinales forman parte esencial de la celebración, contribuyendo a preservar la identidad cultural del territorio.

Fiesta de la Tenca: se celebra durante el mes de agosto en diferentes localidades de la Mancomunidad Tajo-Salor, rotando su sede cada año. Declarada Fiesta de Interés Turístico Gastronómico de Extremadura, constituye uno de los eventos gastronómicos más importantes de la comarca. La celebración gira en torno a la promoción y degustación de la tenca, pescado tradicional de charcas y embalses extremeños, e incluye

concursos gastronómicos, actividades culturales, actuaciones musicales y promoción de productos locales.

Feria Agroalimentaria de la Morcilla Ventera: se celebra en Navas del Madroño, generalmente en fechas variables según cada edición. Este evento pone en valor uno de los productos más característicos del municipio, la morcilla ventera, mediante degustaciones populares, mercado agroalimentario, actividades culturales y acciones promocionales dirigidas tanto a visitantes como a productores locales.

Semana de la Torta del Casar y Feria Europea del Queso: se celebra en Casar de Cáceres durante el mes de octubre. Considerada una de las citas gastronómicas más importantes vinculadas al queso en Extremadura, reúne a productores nacionales e internacionales en torno a degustaciones, talleres, demostraciones culinarias y actividades divulgativas. El evento pone en valor la Torta del Casar como uno de los grandes productos identitarios del territorio y favorece el intercambio gastronómico y cultural entre diferentes regiones europeas.

2.2. Comarca Sierra de Montánchez y Tamuja

Carnaval del Jurramacho: se celebra en Montánchez durante el mes de febrero. Declarado Fiesta de Interés Turístico Regional, constituye una de las manifestaciones etnográficas más singulares de Extremadura. La celebración conserva antiguas tradiciones populares acompañadas de degustaciones gastronómicas, productos ibéricos y recetas típicas vinculadas al Carnaval.

Feria Agroalimentaria de Valdefuentes: se celebra habitualmente durante la primavera, entre los meses de abril y mayo. Este evento reúne a productores, empresas agroalimentarias y artesanos para promocionar algunos de los productos más representativos de la comarca, como los ibéricos, quesos, aceites, vinos y dulces tradicionales. La programación

incluye degustaciones, actividades culturales y promoción turística del territorio.

Fiesta de los Tableros: se celebra en Albalá durante el mes de agosto. Esta festividad popular destaca por la instalación de largas mesas compartidas en las calles del municipio donde vecinos y visitantes disfrutan de la gastronomía local. La convivencia, la cocina tradicional y el carácter participativo convierten esta celebración en una experiencia única de identidad comunitaria.

Feria Agroalimentaria del Higo: se celebra en Almoharín durante el mes de septiembre. Dedicada al producto más emblemático de la localidad, esta feria promociona el higo fresco, seco y sus derivados mediante degustaciones, exposiciones, mercado agroalimentario y actividades divulgativas. Constituye uno de los principales escaparates gastronómicos del territorio.

Jornadas Gastronómicas del Cerdo Ibérico: se celebran en Montánchez durante los meses de otoño e invierno. Este evento pone en valor uno de los productos más reconocidos de la comarca a través de degustaciones, menús temáticos, demostraciones culinarias y actividades promocionales. Productores, restaurantes y visitantes participan en una experiencia gastronómica centrada en la cultura del ibérico y la tradición de la dehesa.

2.3. Comarca Miajadas-Trujillo

GastroGusta Miajadas: se celebra en Miajadas durante el mes de abril. Este evento gastronómico está orientado a la promoción de los productos agroalimentarios locales y de la restauración del municipio. Incluye degustaciones, showcookings, experiencias gastronómicas y actividades divulgativas que ponen en valor el tomate y otros productos característicos de la comarca.

Chíviri: se celebra en Trujillo el Domingo de Resurrección. Considerada una de las fiestas populares más emblemáticas de Extremadura, combina tradición, música y gastronomía en un ambiente festivo único. La Plaza Mayor de Trujillo se convierte en el escenario principal de una celebración donde tapas, vinos y productos locales acompañan a miles de participantes.

Feria Nacional del Queso: se celebra en Trujillo durante los primeros días del mes de mayo. Declarada Fiesta de Interés Turístico Regional, es una de las ferias queseras más importantes de España. Reúne a productores nacionales e internacionales en torno a degustaciones, catas, actividades gastronómicas y espacios de promoción comercial en el incomparable marco de la Plaza Mayor de Trujillo.

Feria Agroalimentaria de Miajadas: se celebra durante el otoño. Esta cita está dedicada a la promoción del tomate, los productos de huerta y la industria agroalimentaria local. La feria incluye espacios expositivos, degustaciones, actividades divulgativas y encuentros profesionales que ponen en valor el potencial agrícola de la comarca.

Día de los Productos Silvestres: se celebra en Villamesías durante el otoño. La jornada está dedicada a la puesta en valor de los recursos naturales y gastronómicos del entorno, especialmente los productos silvestres, las plantas aromáticas, las setas y la cocina de temporada. A través de actividades divulgativas y degustaciones, el evento promueve la relación entre naturaleza, gastronomía y sostenibilidad.

Feria Agroganadera de Trujillo: se celebra en Trujillo durante el mes de noviembre. Considerada una de las principales citas agroganaderas de Extremadura, reúne a profesionales, productores y visitantes en torno a exposiciones ganaderas, productos agroalimentarios, degustaciones

gastronómicas y actividades relacionadas con el mundo rural y la tradición ganadera del territorio.

2.4. Las Matanzas Populares: tradición, gastronomía y cultura de la dehesa

Las matanzas populares constituyen una de las expresiones más representativas del patrimonio gastronómico y cultural de Tierras de Cáceres y Trujillo. Vinculadas históricamente a la economía familiar y al aprovechamiento tradicional del cerdo, estas celebraciones han evolucionado hasta convertirse en auténticos eventos de convivencia, divulgación y promoción turística.

Más allá de la elaboración de embutidos y productos derivados, la matanza representa una forma de entender la vida rural basada en la colaboración vecinal, la transmisión de conocimientos entre generaciones y el aprovechamiento sostenible de los recursos de la dehesa. Durante estas jornadas es habitual disfrutar de degustaciones de migas, caldereta, morcilla, patatera, pruebas de cerdo, embutidos ibéricos y otras recetas tradicionales que forman parte de la identidad culinaria extremeña.

Celebradas principalmente durante los meses de invierno, las matanzas populares permiten acercarse a una de las tradiciones más arraigadas del territorio y constituyen una excelente oportunidad para descubrir la cultura gastronómica local desde una perspectiva auténtica y participativa.

Matanza Popular de Aliseda

Se celebra habitualmente durante los meses de enero o febrero. Esta jornada recrea las antiguas matanzas domésticas que durante generaciones formaron parte de la vida cotidiana del municipio. La programación suele incluir degustaciones de productos del cerdo, actividades culturales y

encuentros vecinales que contribuyen a preservar las tradiciones gastronómicas locales.

Matanza Popular de Santa Ana

Se celebra durante el invierno, generalmente entre enero y febrero. La fiesta reúne a vecinos y visitantes en torno a la elaboración tradicional de productos derivados del cerdo, acompañados de degustaciones populares y actividades de carácter festivo y cultural.

Matanza Popular de Valdemorales

Celebrada habitualmente en los primeros meses del año, esta jornada pone en valor la cultura de la matanza tradicional y la importancia del cerdo en la gastronomía de la comarca. Durante la celebración se ofrecen degustaciones de productos típicos y recetas tradicionales elaboradas con ingredientes procedentes de la dehesa.

Matanza Popular de Zarza de Montánchez

Se desarrolla durante el periodo invernal y constituye una de las manifestaciones gastronómicas más representativas de la comarca Sierra de Montánchez y Tamuja. La jornada combina demostraciones tradicionales, degustaciones y actividades culturales vinculadas al patrimonio rural.

Matanza Popular de Casas de Don Antonio

Celebrada habitualmente en invierno, esta fiesta mantiene viva la tradición de la matanza familiar mediante actividades divulgativas, degustaciones gastronómicas y encuentros populares que permiten conocer los procesos tradicionales de elaboración de chacinas y embutidos.

Matanza Popular de Torremocha

Se celebra generalmente entre enero y febrero. Durante la jornada se recrean las labores tradicionales asociadas a la matanza del cerdo y se ofrecen degustaciones de productos típicos como morcilla, patatera, migas y otras especialidades de la gastronomía extremeña.

Matanza Popular de Valdefuentes

Esta celebración constituye una de las actividades gastronómicas más destacadas del calendario local. Además de las degustaciones populares, suele incluir demostraciones de elaboración artesanal de embutidos y actividades dirigidas a divulgar la cultura del cerdo ibérico y la tradición de la dehesa.

Matanza Popular de Abertura

Se celebra durante los meses de invierno y forma parte del conjunto de eventos gastronómicos que mantienen viva la memoria de las antiguas matanzas domésticas. La gastronomía tradicional, la convivencia vecinal y la promoción de los productos locales son algunos de sus principales atractivos.

Matanza Popular de Plasenzuela

Evento de carácter gastronómico y festivo que gira en torno a la cultura del cerdo y las recetas tradicionales de la comarca. La celebración suele incluir degustaciones populares y actividades orientadas a la conservación de las tradiciones rurales.

Matanza Popular de Garciaz

Celebrada en los meses más fríos del año, esta jornada permite conocer de primera mano las técnicas tradicionales de aprovechamiento del cerdo y degustar algunos de los productos más representativos de la gastronomía local.

Matanza Popular de Herguijuela

La matanza popular de Herguijuela constituye una muestra del arraigo que esta tradición mantiene en el territorio. A través de demostraciones, degustaciones y actividades culturales, la celebración pone en valor el patrimonio gastronómico asociado al cerdo ibérico y a la vida rural.

Matanza Popular y Ruta de la Matanza de Torre de Santa María

Tradicionalmente celebrada durante el invierno, esta actividad combina la recreación de las labores de matanza con una ruta gastronómica centrada en la degustación de productos derivados del cerdo. Conviene verificar su continuidad y formato en cada edición, ya que la programación puede variar según el año.

Jornada Didáctica y Teatralización de la Matanza Tradicional

Comarca Sierra de Montánchez y Tamuja

Algunos municipios de la comarca han desarrollado en diferentes ocasiones actividades de carácter divulgativo centradas en la recreación y teatralización de la matanza tradicional. Estas iniciativas permiten interpretar el proceso completo desde una perspectiva cultural y educativa, contribuyendo a la conservación del patrimonio inmaterial vinculado a la gastronomía y a los oficios tradicionales.

3. Propuesta de creación de nuevos eventos en el territorio

Uno de los principales retos del Producto Turístico Gastronómico "Sabores y Paisajes de Tierras de Cáceres y Trujillo" es consolidar una programación de actividades capaz de generar notoriedad, atraer visitantes durante todo el año y reforzar la identidad gastronómica compartida por las tres comarcas que integran el territorio.

En este contexto, los eventos gastronómicos se configuran como una herramienta estratégica para transformar los recursos locales en experiencias turísticas memorables, favoreciendo la conexión entre visitantes, productores, empresas y comunidades locales.

Tierras de Cáceres y Trujillo cuenta ya con un importante calendario de celebraciones, ferias agroalimentarias y fiestas populares vinculadas a productos emblemáticos como la Torta del Casar, el jamón ibérico, la tenca, el tomate o el higo. Sin embargo, existe una oportunidad para complementar estas iniciativas mediante la creación de nuevas propuestas capaces de reforzar el posicionamiento del destino, ampliar la estancia media de los visitantes y generar nuevos motivos de viaje a lo largo de todo el año.

La presente propuesta plantea el desarrollo de un calendario anual de eventos estratégicos inspirado en la estacionalidad de los productos, los ciclos agrícolas y ganaderos, las tradiciones culturales y los paisajes productivos que caracterizan a las comarcas de Tajo-Salor-Almonte, Sierra de Montánchez y Tamuja y Miajadas-Trujillo. Lejos de competir con los eventos ya consolidados, estas iniciativas buscan complementarlos, generar sinergias y contribuir a la construcción de un relato turístico coherente bajo la marca "Sabores y Paisajes de Tierras de Cáceres y Trujillo".

Cada propuesta ha sido concebida como una experiencia integral donde gastronomía, patrimonio, naturaleza y cultura se combinan para ofrecer al visitante una forma diferente de descubrir el territorio. Los eventos planteados incorporan actividades participativas, experiencias gastronómicas, visitas a productores, demostraciones culinarias, mercados agroalimentarios, actividades divulgativas y propuestas culturales capaces de involucrar tanto a visitantes como a población local.

Además de su función promocional, estos eventos contribuirán a reforzar la cooperación entre empresas adheridas, productores, alojamientos, restaurantes, entidades locales y agentes turísticos, favoreciendo la creación de redes de colaboración y fortaleciendo la gobernanza del producto turístico gastronómico.

La distribución de las propuestas a lo largo de los doce meses del año responde a una estrategia de desestacionalización turística que permite mantener una programación continua, aprovechar los momentos de máxima calidad de cada producto y generar contenidos permanentes para las acciones de promoción y comunicación del destino. De esta manera, cada estación del año se convierte en una oportunidad para descubrir nuevos sabores, nuevos paisajes y nuevas historias vinculadas a la identidad gastronómica de Tierras de Cáceres y Trujillo.

El resultado es una propuesta de calendario experiencial que sitúa a la gastronomía como hilo conductor del territorio y como elemento capaz de conectar recursos, personas y paisajes bajo una misma marca turística, contribuyendo a posicionar Tierras de Cáceres y Trujillo como uno de los destinos gastronómicos más auténticos y singulares del interior peninsular.

	EVENTO PROPUESTO	PRODUCTO/ATRACTIVO TURÍSTICO
ENERO	Encuentro de las Matanzas y Sabores de la Dehesa	Cerdo ibérico, chacinas, patatera, migas, cultura de la dehesa y tradiciones rurales
FEBRERO	Festival de la Cocina de Carnaval y Tradiciones Populares	Patatera, coles con buche, gastronomía popular, Carnaval del Jurrmacho y Pedida de la Patatera
MARZO	Jornadas del Almendro, la Miel y los Paisajes en Flor	Almendra, miel, quesos artesanos, floración del paisaje y turismo de naturaleza
ABRIL	Festival del Tomate y la Huerta Extremeña	Tomate de Miñajadas, productos de huerta, paisaje agrícola y gastronomía saludable
MAYO	Encuentro Nacional de Quesos y Paisajes Pastoriles	Torta del Casar, quesos artesanos, cultura pastoril y ganadería tradicional
JUNIO	Festival Sabores y Paisajes de Tierras de Cáceres y Trujillo	Conjunto de productos identitarios del territorio y experiencias gastronómicas
JULIO	Noches Gastronómicas entre Castillos y Plazas Históricas	Patrimonio monumental, gastronomía local, música y cultura
AGOSTO	Festival de la Tenca y los Sabores del Agua	Tenca, embalses, naturaleza, gastronomía tradicional y turismo familiar
SEPTIEMBRE	Feria del Higo y los Frutos de la Tierra	Higo de Almoharín, productos agrícolas de temporada y paisaje productivo
OCTUBRE	Mes de la Torta del Casar	Torta del Casar, cultura quesera, gastronomía gourmet y turismo rural
NOVIEMBRE	Festival del Ibérico y la Dehesa	Jamón ibérico, montanera, dehesa y experiencias gastronómicas
DICIEMBRE	Mercado Navideño de Sabores y Paisajes	Quesos, ibéricos, aceites, vinos, mieles, dulces tradicionales y productos gourmet

- **Enero: Encuentro de las Matanzas y Sabores de la Dehesa**

La cultura de la matanza constituye una de las expresiones gastronómicas y sociales más representativas de Tierras de Cáceres y Trujillo. Más allá de la elaboración de embutidos y chacinas, la matanza tradicional representa una forma de vida ligada a la dehesa, a la economía familiar y a la transmisión de conocimientos entre generaciones. Este patrimonio inmaterial se mantiene vivo gracias a las numerosas matanzas populares que cada invierno se celebran en municipios de las tres comarcas.

Se propone la creación de un gran evento comarcal que actúe como paraguas de las distintas matanzas populares ya existentes, conectándolas bajo una identidad común. El Encuentro de las Matanzas y Sabores de la Dehesa permitiría coordinar actividades durante varias semanas, favoreciendo la movilidad de visitantes entre municipios y ampliando la repercusión turística de estas celebraciones.

La programación podría incluir demostraciones tradicionales de elaboración de embutidos, degustaciones populares, rutas gastronómicas por establecimientos adheridos, talleres de cocina tradicional, mercados de productores, actividades infantiles y encuentros divulgativos sobre la cultura del ibérico y la dehesa extremeña.

El producto protagonista sería el cerdo ibérico y todo el universo gastronómico asociado a él: jamones, lomos, chorizos, salchichones, morcillas, patateras, migas, calderetas y otras recetas tradicionales vinculadas al invierno.

La elección del mes de enero responde a la coincidencia con la temporada histórica de matanzas familiares y populares, momento en

el que la actividad gastronómica ligada al cerdo alcanza su máxima expresión. Además, se trata de un periodo turístico tradicionalmente menos activo, por lo que el evento contribuiría a generar flujos de visitantes en temporada baja.

- **Febrero: Festival de la Cocina de Carnaval y Tradiciones Populares**

El Carnaval constituye uno de los periodos festivos más singulares del territorio, especialmente en municipios como Malpartida de Cáceres o Montánchez, donde celebraciones como la Pedida de la Patatera o el Carnaval del Jurramacho conservan una enorme autenticidad y arraigo popular. Estas fiestas representan una excelente oportunidad para reforzar el vínculo entre gastronomía, cultura y turismo.

Se propone la creación de un festival gastronómico temático que conecte las distintas celebraciones carnavalescas del territorio mediante una programación conjunta basada en la gastronomía tradicional asociada a estas fechas. El objetivo sería convertir el mes de febrero en una gran celebración de la cocina popular extremeña, atrayendo visitantes interesados tanto en las tradiciones festivas como en la gastronomía local.

El festival podría incorporar rutas de tapas temáticas, concursos de recetas tradicionales, talleres de elaboración de patatera, degustaciones de coles con buche, mercados gastronómicos, actuaciones musicales y actividades de animación en los distintos municipios participantes.

Los productos protagonistas serían la patatera, los embutidos tradicionales, las coles con buche, los dulces de Carnaval y otras elaboraciones populares asociadas al calendario festivo invernal.

La celebración en febrero resulta especialmente adecuada por coincidir con algunos de los eventos más reconocidos de la comarca y por ofrecer una propuesta diferenciadora dentro de la oferta turística regional, capaz de combinar gastronomía, folklore y participación popular.

- **Marzo: Jornadas del Almendro, la Miel y los Paisajes en Flor**

La llegada de la primavera transforma los paisajes de Tierras de Cáceres y Trujillo y ofrece una excelente oportunidad para desarrollar experiencias turísticas vinculadas a la naturaleza y a los productos agroalimentarios de temporada. La floración de los almendros constituye uno de los momentos más atractivos del calendario paisajístico, especialmente en localidades como Garrovillas de Alconétar y otros municipios del entorno.

Se propone la creación de unas jornadas temáticas que combinen paisaje, gastronomía y naturaleza, poniendo en valor la relación entre biodiversidad, producción agroalimentaria y patrimonio rural.

El evento permitiría ampliar la dimensión turística de celebraciones ya existentes como la Fiesta del Almendro en Flor, incorporando nuevas actividades relacionadas con el turismo gastronómico.

La programación podría incluir rutas interpretativas entre almendros en flor, experiencias de apiturismo, visitas a explotaciones agrícolas, mercados de productores, degustaciones de dulces tradicionales elaborados con almendra, talleres gastronómicos, fotografía de naturaleza y actividades familiares.

Los productos protagonistas serían la almendra, la miel, los quesos artesanos, los dulces tradicionales y otros productos vinculados a la llegada de la primavera.

La elección de marzo responde a la espectacularidad visual de la floración y a la creciente demanda de experiencias turísticas relacionadas con la naturaleza, el bienestar y el turismo slow. Además, permite generar actividad turística en una época previa a la Semana Santa, ampliando la oferta estacional del territorio.

- **Abril: Festival del Tomate y la Huerta Extremeña**

La comarca de Miajadas-Trujillo alberga uno de los paisajes productivos más representativos de Extremadura, donde el regadío y la agricultura han configurado una identidad propia vinculada al cultivo del tomate y otros productos hortícolas. Aunque la campaña de recolección se desarrolla durante el verano, la primavera representa el momento ideal para acercar al visitante al origen de estos cultivos y a la realidad de las explotaciones agrícolas.

Se propone la creación de un festival que permita descubrir el paisaje de la huerta como recurso turístico, integrando gastronomía, agricultura y sostenibilidad. El objetivo sería acercar al visitante a los procesos de producción, fomentar el conocimiento de la agricultura local y reforzar la conexión entre producto y territorio.

Entre las actividades propuestas destacan visitas guiadas a explotaciones agrícolas, talleres de cocina saludable, showcookings con productos de temporada, mercados de productores, rutas en bicicleta por espacios agrarios y experiencias dirigidas al público familiar y escolar.

El tomate sería el gran protagonista del evento, acompañado por otras hortalizas, aceites, quesos y productos frescos del territorio.

La elección del mes de abril permite aprovechar las suaves temperaturas primaverales y la puesta en marcha del ciclo agrícola, ofreciendo una experiencia diferenciada que conecta gastronomía, naturaleza y cultura rural.

- **Mayo: Encuentro Nacional de Quesos y Paisajes Pastoriles**

La tradición quesera constituye uno de los principales elementos identitarios del territorio, especialmente gracias a la presencia de la Torta del Casar, uno de los quesos más reconocidos de España. La existencia de la Feria Nacional del Queso de Trujillo ofrece una oportunidad excepcional para ampliar la experiencia turística más allá del recinto ferial y conectar al visitante con el origen del producto.

La propuesta consiste en desarrollar un programa complementario de actividades distribuidas por distintos municipios, queserías y explotaciones ganaderas, convirtiendo el territorio en un gran escenario dedicado a la cultura pastoril.

La programación podría incluir visitas a ganaderías, experiencias de pastoreo, talleres de elaboración de queso, catas comentadas, maridajes gastronómicos, rutas senderistas interpretativas y encuentros entre productores y visitantes.

El producto protagonista sería la Torta del Casar, acompañada por otros quesos artesanos elaborados en la provincia.

La celebración en mayo permite aprovechar el efecto tractor de la Feria Nacional del Queso, prolongando la estancia de los visitantes y distribuyendo los beneficios turísticos por diferentes municipios del territorio.

- **Junio: Festival Sabores y Paisajes de Tierras de Cáceres y Trujillo**

Como evento central del producto turístico gastronómico, se propone la creación de un gran festival anual que reúna en un mismo espacio a productores, restauradores, alojamientos, empresas turísticas y entidades colaboradoras de las tres comarcas.

El festival tendría un carácter itinerante, celebrándose cada año en un municipio diferente del territorio. Su principal objetivo sería reforzar la identidad conjunta del destino y visibilizar la diversidad gastronómica y cultural existente entre las tres comarcas.

La programación incluiría mercados gastronómicos, showcookings, catas comentadas, conciertos, experiencias turísticas, presentaciones de producto, actividades infantiles y encuentros profesionales.

Los protagonistas serían todos los productos identitarios del territorio: jamón ibérico, Torta del Casar, tomate, higo, aceite, miel, vinos, tenca y productos silvestres.

La elección del mes de junio coincide con el inicio de la temporada turística estival y permite aprovechar la celebración de acciones promocionales como viajes de prensa, jornadas profesionales y campañas de comunicación.

- **Julio: Noches Gastronómicas entre Castillos y Plazas Históricas**

El patrimonio monumental de localidades como Trujillo, Montánchez, Garrovillas de Alconétar o Casar de Cáceres ofrece escenarios excepcionales para el desarrollo de experiencias gastronómicas singulares durante los meses de verano.

Se propone un ciclo de veladas gastronómicas que combine cocina local, patrimonio, música y cultura. El objetivo sería generar experiencias de alto valor añadido dirigidas tanto a visitantes como a residentes.

Las actividades incluirían cenas temáticas en espacios patrimoniales, degustaciones comentadas, actuaciones musicales, visitas nocturnas guiadas y propuestas gastronómicas diseñadas por restaurantes adheridos al producto turístico. Los protagonistas serían los productos de temporada reinterpretados por la restauración local.

La elección de julio responde a la elevada afluencia turística del verano y al atractivo que generan las actividades nocturnas en destinos patrimoniales.

- **Agosto: Festival de la Tenca y los Sabores del Agua**

La Fiesta de la Tenca constituye uno de los eventos gastronómicos más reconocidos del territorio. La propuesta consiste en ampliar su alcance mediante un programa de actividades complementarias que refuercen la relación entre gastronomía, naturaleza y paisaje.

El festival permitiría poner en valor los recursos asociados a los embalses, charcas y ecosistemas acuáticos de la comarca Tajo-Salor-Almonte, generando nuevas experiencias para visitantes interesados en la naturaleza y la gastronomía.

La programación podría incorporar rutas ornitológicas, actividades acuáticas, concursos gastronómicos, demostraciones culinarias, mercados de productores y experiencias familiares. La tenca sería el producto protagonista, acompañada por otros productos vinculados al entorno natural.

La celebración en agosto coincide con la época tradicional del evento y con una elevada presencia de visitantes en el territorio.

- **Septiembre: Feria del Higo y los Frutos de la Tierra**

Almoharín es reconocido como uno de los principales centros productores de higo de Extremadura. Este producto forma parte de la identidad agrícola de la comarca Sierra de Montánchez y Tamuja y representa una excelente oportunidad para desarrollar una propuesta turística singular.

Se propone la consolidación y ampliación de la Feria Agroalimentaria del Higo mediante una programación que combine gastronomía, paisaje agrario y cultura local.

Entre las actividades propuestas destacan visitas a explotaciones agrícolas, talleres gastronómicos, degustaciones, demostraciones culinarias, rutas interpretativas y encuentros profesionales.

El producto protagonista sería el higo fresco, seco y transformado, acompañado por otros productos agrícolas de temporada.

La elección de septiembre responde a la campaña de recolección y al momento de máxima calidad del producto.

- **Octubre: Mes de la Torta del Casar**

La Torta del Casar constituye uno de los principales embajadores gastronómicos del territorio. Más allá de la Semana de la Torta del Casar y la Feria Europea del Queso, existe la oportunidad de desarrollar una programación temática de alcance territorial durante todo el mes. La propuesta plantea la participación coordinada de queserías, restaurantes, alojamientos y comercios especializados para

crear una experiencia gastronómica distribuida por distintos municipios.

Las actividades incluirían rutas gastronómicas, menús temáticos, experiencias de maridaje, talleres, visitas a queserías y actividades divulgativas. La Torta del Casar sería el producto central de toda la programación. Octubre coincide con la celebración de los principales eventos queseros y con una época especialmente favorable para el turismo gastronómico y rural.

- **Noviembre: Festival del Ibérico y la Dehesa**

La montanera representa uno de los momentos más emblemáticos del calendario agroganadero extremeño. Durante este periodo, la dehesa muestra toda su riqueza ecológica y productiva, convirtiéndose en un escenario privilegiado para el turismo gastronómico. La propuesta consiste en desarrollar un festival dedicado al ibérico y a la cultura de la dehesa, integrando actividades turísticas, gastronómicas y divulgativas.

El programa podría incluir visitas a explotaciones ganaderas, recorridos interpretativos por la dehesa, catas, showcookings, jornadas profesionales y experiencias gastronómicas en restaurantes adheridos.

El producto protagonista sería el jamón ibérico y el conjunto de productos derivados del cerdo.

La elección de noviembre coincide con el inicio de la montanera y con la celebración de diversos eventos vinculados al sector agroganadero.

- **Diciembre: Mercado Navideño de Sabores y Paisajes**

El periodo navideño representa una excelente oportunidad para promocionar y comercializar los productos gastronómicos del territorio. La propuesta plantea la creación de un mercado temático que reúna a productores, artesanos y empresas adheridas al producto turístico.

El evento permitiría posicionar los productos locales como una opción de calidad para regalos, cestas gastronómicas y consumo familiar durante las fiestas.

La programación podría incluir degustaciones, demostraciones culinarias, talleres infantiles, actuaciones culturales y espacios dedicados a la venta directa. Los protagonistas serían los quesos, embutidos ibéricos, aceites, vinos, mieles, dulces tradicionales e higos. La elección de diciembre responde al incremento del consumo gastronómico propio de las fiestas navideñas y a la oportunidad de reforzar la comercialización de los productos locales en uno de los momentos de mayor actividad económica del año.