

Alconchel

Feria del Espárrago y la Tagarnina



Ayuntamiento de
Alconchel



ALCONCHEL , ENTRE EL RICO PATRIMONIO Y LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Alconchel aparece a mitad de camino entre Olivenza y Jerez de los Caballeros, a 44 kilómetros al suroeste de la capital de provincia, Badajoz. Limita al norte con Olivenza, al sur con Villanueva del Fresno, al este con Táliga e Higuera de Vargas, y al oeste con Cheles y con Portugal, de la que le separa el río Guadiana.

Su amplia trayectoria histórica que arranca en época pre-romana, puede resumirse en 1000 años de historia cuando nació en el periodo árabe y sería repoblada en la segunda mitad del siglo XII por cristianos a instancia de Alfonso I de Portugal (Alfonso Enríquez). En 1230, Alconchel pasaba otra vez a la Corona de Castilla y la plaza era cedida a los Templarios. Posteriormente, y por corto período, Alconchel pasaba nuevamente bajo el dominio almohade



y portugués. Estuvo bajo la jurisdicción del maestre de la Orden de Alcántara, Gutierre de Sotomayor, quien la rigió hasta que pasaba a los señores de Zúñiga y al marquesado de San Juan de Piedras Albas y Bélgida.

Patrimonio

Seis lugares de este pueblo blanco y limpio, de gran hospitalidad y simpatía, llamarán nuestra atención por encima del resto: **el Castillo de Miraflores, el Aljibe y Noria del Huerto de Aguilar, el convento Franciscano de Nuestra Señora de la Luz, la Iglesia de Ntra. Sra. de los Remedios, la Ermita de la Esperanza y la Antigua Cárcel Pública.**

El elemento más distintivo de la localidad es el formidable **"Castillo de Miraflores"** que enclavado sobre la cima del cerro de este mismo nombre, domina con su imponente presencia todos los territorios del entorno. De origen árabe, y reconstruido en el siglo XII por el monarca lusitano Alfonso Enríquez, fue consolidado luego por los templarios, convirtiéndose en uno de los bastiones más importantes de esta Orden. Originariamente se componía de triple recinto, reforzado el intermedio con cubos apuntados hacia el sur. Lo preside una poderosa torre de Homenaje, completando el conjunto un buen patio de armas, aljibes, mazmorras, capilla y otras dependencias de las que se conservan distintos restos. Hoy se encuentra en su interior el Centro de Interpretación de las Fortificaciones del Gran Lago de Alqueva, alberga ya un espacio único para

conven-
ciones,
congresos
y exposi-
ciones y se
prepara
para el
hospedaje.

**Agrotu-
rismo,
una expe-
riencia única.**



Diversificando la actividad del rico paisaje de dehesa, podemos parar en Alconchel en alguna de las grandes fincas donde conoceremos el funcionamiento de una explotación agroganadera típica de la zona, visionando y realizando distintas actividades, tales como el trabajo con el ganado vacuno, el proceso de cría, los cambios de cerca a caballo montados por los vaqueros... Un recorrido por sus caminos nos permitirá contemplar el toro bravo en la dehesa en las siete ganaderías ubicadas en el término. Son muy interesantes las visitas a las yeguas con la explicación de la utilización del caballo en el campo y su cuidado y deleitarse con las exhibiciones de caballos de pura raza en sus distintas modalidades.

Ruta de Alqueva, "El mar de Alconchel".

Practicar senderismo, paseos en bicicleta o los amantes de la ornitología lo tienen fácil en Alconchel con los interesantes corredores eco-fluviales "Riviera de Alconchel", "Ruta Cerro de la Esperanza", "Ruta de los Jarales" y "El Camino Natural del Guadiana", este último coincidiendo con el denominado Camino de Martín Vaca, ruta que nos adentra en Lago Alqueva, el mayor lago de Europa, portugués, pero con aguas en Extremadura. El entorno se caracteriza por la existencia de matorral mediterráneo, de llanura cerealista y finalmente, de dehesas mixtas de encinas y alcornoques, en cuyas copas albergan durante largas horas del día, milanos, águilas y cigüeñas..., atraídos por los recursos del ecosistema, hasta deleitarnos con la desembocadura del arroyo de Friegamuñoz o el paraje de los Cabriles que se encuentra en el arroyo del mismo nombre. Destacan los inmensos cortes naturales del terreno por el discurrir del arroyo y la dificultad de su superficie. El visitante puede observar aquí, además de la belleza del terreno, los nidos de numerosas aves rapaces, así como algunos ejemplares de Búho real o Gran Duque y algunas parejas de cigüeñas negras.



Alconchel, “Buenas Noches”, Destino Starlight

La ausencia de contaminación lumínica y la reducida concentración de partículas de nuestra atmósfera y cielo hacen de Alconchel un lugar único y de gran calidad medioambiental donde gran parte del año es posible observar cielos oscuros y nítidos en grandes zonas de nuestro territorio. Por eso, Alconchel es un lugar reconocido con el Certificado “Starlight”, que garantiza sus excelentes condiciones para la contemplación del cielo estrellado y se reafirma como un lugar perfecto para realizar astroturismo. Se prepara ya para establecer en las inmediaciones del Castillo de Miraflores el primer observatorio completo de Extremadura donde deleitarse



con los astros mediante su observación directa con mirador celeste, mediante telescopio o en un recorrido a pie.

Gastronomía

La oferta gastronómica de ALCONCHEL lo ha convertido en un referente, **sobre todo con los espárragos y las tagarninas**, cuya difusión se ha convertido en una feria el primer fin de semana de abril. Se remonta al año 2012, cuando desde el ayuntamiento se plantearon conseguir que estos dos productos autóctonos, que se recolectan de forma silvestre en el término municipal de Alconchel.

LA FERIA DEL ESPARAGO Y LA TAGARNINA. ANTECEDENTES

A raíz de diversos estudios locales se comenzaron a apreciar y considerar las alternativas y oportunidades que tenían dos productos autóctonos y silvestres como son el Espárrago y la Tagarnina. Para contribuir al crecimiento económico y social del municipio a través de estos productos tan arraigados, se decidió ponerlos en valor por su carácter de naturales lo que a su vez es lo más demandado por el mercado.



Desde el Ayuntamiento de Alconchel, se pensó en como promocionar y comercializar estos productos, las diferentes formas de elaborarlos, recolectarlos y sobre todo comenzar a comercializarlos de una forma reglada, contribuyendo al desarrollo local del municipio, mediante la generación de empleo y riqueza. La recolección y venta de espárragos y tagarninas es

un ingreso importante en las economías familiares de este pueblo, al obtener unos ingresos adicionales durante el periodo de recolección.

Ante todas estas cuestiones en 2.012, se planteó la iniciativa de promocionar y poner en valor estos productos a través de la Feria del Espárrago y la Tagarnina, evento gestionado desde el Ayuntamiento, en el cual se poner en valor estos productos mediante:

- Recolección y venta de Espárragos y Tagarninas.
- Cocina en Vivo, maridaje.
- Degustaciones, Charlas y conferencias.

PUNTOS CLAVE

1. Cómo conseguir que dos productos autóctonos como el esparrago y la tagarnina recolectados de forma silvestre en el término de Alconchel desde tiempo inmemorial, se conviertan ahora en motor de desarrollo que contribuye al crecimiento económico y social del municipio.

2. En 2012 desde el Ayuntamiento comenzamos a apreciar y considerar las alternativas y oportunidades que tenían ambos productos, que si bien se recogían de forma silvestre desde siempre, nunca se había



reparado en conocer su potencial de valorización.

3. Para poner en valor ambos productos se puso en marcha la Feria del Esparrago y la Tagarnina donde se potencia la venta de ambos, la cocina en vivo, el maridaje con otros productos, con jornadas técnicas, etc. consiguiendo incrementar la recolección, explorar nuevas vías de dinamización socioeconómica del territorio, diversificar la estructura productiva local y analizar la implantación de industrias innovadoras. Ya supone un ingreso importante para las economías familiares durante las épocas de recolección.

4. Con la promoción y comercialización del esparrago y la tagarnina, Alconchel ha conseguido difundir y potenciar las diferentes formas de recolectarlos, comercializarlos de forma reglada o ampliar las formas de elaborarlos o transformarlos.

5. Además, se ha conseguido consolidar un “producto turístico” enogastronómico basado en la experiencia ya que el destino permite sentir las emociones desde el campo a la mesa, desde la recolección hasta la degustación de unos productos gourmet.

OBJETIVOS

- Potenciar los productos autóctonos de la localidad.
- Poner en Valor los recursos patrimoniales
- Potenciar la cultura propia del territorio
- Difusión y conocimiento del medio natural
- Motivar y despertar el espíritu emprendedor.
- Dinamismo y apuesta por el desarrollo.
- Mejora de la calidad de vida de los ciudadanos
- Favorecer el comercio de los productos locales.
- Promoción del envejecimiento activo y saludable



- Promocionar el consumo de estos productos silvestres y autóctonos fuera de nuestra región donde es más complicado obtenerlos, dar forma a la comercialización de los

mismos, mediante un envasado apropiado y cumpliendo las normativas que regulen el consumo y comercialización de estos.

- Conocer el potencial de valorización de dos productos locales: El Espárrago y la Tagarnina.

- Explorar nuevas vías para la dinamización socioeconómica del territorio.

- Tratar de diversificar la estructura productiva local y analizar la posible implantación e iniciativas y empresas innovadoras.

- Apoyar la creación, puesta en marcha y consolidación de nuevas empresas.

RESULTADOS Y PERSPECTIVAS DE FUTURO

Actualmente se puede afirmar que se han conseguido diversos objetivos de los que se pretendían, por un lado con el valor de los productos y por otro desde el punto de vista turístico y productivo.

Se han conseguido:

Incentivar el emprendimiento.

Comercializar el producto autóctono con venta directa y a mayoristas que lo colocan en los mercados de Sevilla,

Cádiz o Madrid.

Conseguir un sistema regulado y organizado para servir al consumidor final.

Promoción de la gastronomía y recursos autóctonos.

Incremento en un 30% más el turismo enogastronómico, patrimonial y cultural de la localidad.

Las líneas de trabajo futuro



son:

Estudiar el tratamiento de ambos productos para ser envasados en 4 gama.

Conseguir empresas o emprendedores que envasen el producto.

Conseguir que los mercados gourmet identifiquen los productos como autóctonos de Alconchel.

Potenciar el turismo de experiencia.



CONTACTO

AGENCIA DE EMPLEO Y DESARROLLO LOCAL DE ALCONCHEL

TELEFONO: 924420001 EXT. 2

**PLAZA DE ESPAÑA, 3
06131 ALCONCHEL**

aedlalconchel@extremaduratrabaja.net



Feria del Espárrago y la Tagarnina Alconchel