

CÁCERES ATTENDE, DA 7 ALLE 9 MARZO



CÁCERES
corazón monumental
25 AÑOS PATRIMONIO
DE LA HUMANIDAD

Cáceres sarà la città che abbraccerà il nostro prossimo Congresso, riprendendo la proposta del nostro delegato in Extremadura, che dopo aver terminato il Congresso di La Rioja 2011 offrì la sua città come alternativa a una convenzione successiva.

Il significativo valore del patrimonial, culturale, storico e artistico di Cáceres è stato riconosciuto con vari premi e riconoscimenti tra i quali spiccano: **Città Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO** e Terzo Congiunto Monumentale europee. Cáceres è integrato nelle reti turistiche come il Gruppo delle Città Patrimonio dell'Umanità di Spagna, la Rete di Quartiere Ebraico della Spagna "Caminos de Sefarad" e della Rete di Cooperazione della Città sulla Route Vía de la Plata. **CÁCERES È UNA CITTÀ DEL PRESENTE CHE GUARDA AL FUTURO SENZA DIMENTICARE IL SUO PASSATO.**

La Città Monumentale di Cáceres ti trasporta al passato facilmente. Posti meravigliosi, palazzi, chiese e torri, una sottile e vigile, altri in rovine... la luce della sera nella pietra invita a lunghe passeggiate attraverso la città per la notte e godersi lo spettacolo di una cena o di un concertó con la luna come ospite.



Sono le suoi più importanti **celebrazioni** la **Settimana Santa**, dichiarata di Interesse Turistico Nazionale; la sua originalità è che la maggior parte delle loro processioni percorrono la città monumentale, e assieme a la bellezza di sfilate si unisce la splendida cornice sul percorso; e **San Jorge, Patrono di Cáceres**, la cui festa inizia il 22 aprile con la sfilata dei mori e cristiani e



l'incendio del drago nella Piazza Maggiore, dove si mette in scena la riconquista della città.






La **gastronomia** di Cáceres si caratterizza per la sua semplicità e buon gusto, una cucina di pastori e contadini adattati ai palati più esigenti, nella quale risaltano dei stufato di agnello, salumi, formaggi, dolci, il tutto innaffiato con un buon vino della terra. Noto i prodotti derivati del agnello e di maiale, le insaccate godano di grande prestigio. Piatti di selvaggina sono una componente importante nella cucina di questa terra. "Las Migas", qualificati all'interno della cucina pastorale è uno dei piatti di cui si mangia anche a colazione o pranzo. Tra i formaggi, i denominati Torta del Casar, e in pasticceria il dolci di ciccioli e le chiamate "perrunillas". Come per il vino, consumare il della terra, di pitarra, fatto a mano.


Eccelle in questo senso la zona del valle del Jerte, dove si coltivano prugne, pere, fichi e castagne, e il bosco fornisce lamponi, more e ribes. Oltre alla cucina di questa città è famosa per altri prodotti quali la paprica, castagni o miele. Gli spiriti e liquori delle Valle sono, al momento, uno dei prodotti più prestigiosi e qualità della cucina di Extremadura, liquore di ciliegie, pera, prugna, lampone o kirchs.




DATI DI INTERESSI:

-  **Evento:** Congresso della APDPE
-  **Data:** dal 7 al 9 Marzo 2013
-  **Località:** Cáceres




-  **Hotel:** Barceló V Centenario 4*.
Camera doppia (pernottamento e prima colazione, tasse incluso) **56 €**



-  **Sede del Congresso:** San Francisco Complejo Culturale. Antico e splendido Monasterio San Francisco el Real, al confine con la strada romana, la Vía de la Plata.



-  **Colaboran:**



!!!CI VEDIAMO A CÁCERES!!!