

# CÁCERES NOS ESPERA, DEL 7 AL 9 DE MARZO



**CÁCERES**  
corazón monumental  
25 AÑOS PATRIMONIO  
DE LA HUMANIDAD

Cáceres será la ciudad que acoja nuestro próximo Congreso, haciéndonos eco de la propuesta de nuestro delegado en Extremadura, que tras finalizar el Congreso de La Rioja 2011 ofreció su ciudad como alternativa para una posterior convención.

El importante valor patrimonial, cultural, histórico y artístico de Cáceres ha sido reconocido a través de diversos galardones y premios entre los que destacan: **Ciudad Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO** y Tercer Conjunto Monumental de Europa. Cáceres está integrada en redes turísticas como el Grupo de Ciudades Patrimonio de la Humanidad de España, la Red de Juderías de España “Camino de Sefarad” y la Red de Cooperación de Ciudades en la Ruta Vía de la Plata. **CÁCERES ES UNA CIUDAD DEL PRESENTE QUE MIRA AL FUTURO SIN OLVIDAR SU PASADO.**

La Ciudad Monumental de Cáceres transporta con facilidad a épocas pasadas. Bellos rincones, palacios, iglesias y torres, unas esbeltas y vigilantes, otras desmochadas... la luz del atardecer en la piedra invita a prolongar los paseos por la ciudad hasta la noche y disfrutar del espectáculo de una cena o de un concierto teniendo a la luna como anfitriona.



Son sus **fiestas** más destacadas la **Semana Santa**, declarada de Interés Turístico Nacional; su originalidad estriba en que la mayoría de sus procesiones recorren la Ciudad Monumental, con lo que a la belleza de los desfiles se une el marco incomparable por el que transcurren; y **San Jorge, Patrón de Cáceres**, cuya festividad comienza el 22 de Abril con el desfile de moros y cristianos y la



quemada del dragón en la Plaza Mayor, donde se escenifica la reconquista de la ciudad.



La **gastronomía** cacereña se caracteriza por su sencillez y buen gusto; una cocina propia de pastores y campesinos adaptada a los más exquisitos paladares, en la que sobresalen los guisos de cordero, embutidos, quesos, postres, todo ello regado con un buen vino de la tierra. Destacan los productos derivados del cordero y el cerdo, los embutidos gozan de un gran prestigio. Los platos de caza son un componente importante en la cocina de esta tierra. Las migas, calificadas dentro de la cocina pastoril, es uno de los platos que se toma incluso en el desayuno o como almuerzo. Entre los quesos, los denominados Torta del Casar, y en repostería los bollos de chicharrones y las perrunillas. En cuanto a vinos, se consume el de la tierra, de pitarra, elaborado artesanalmente.

Sobresale en este sentido la zona del valle del Jerte, donde se cultivan ciruelas, peras, higos y castañas y el bosque proporciona frambuesas, zarzamoras, grosellas y moras. Además la cocina de esta localidad es famosa por otros productos como el pimentón, las castañas o la miel. Los aguardientes y licores del Valle son, en la actualidad, uno de los productos de mayor prestigio y calidad de la gastronomía extremeña, licores de cereza, pera, ciruela, frambuesa o kirchs.



#### DATOS DE INTERÉS:

- Evento:** Congreso de la APDPE
- Fecha:** del 7 al 9 de Marzo de 2013
- Lugar:** Cáceres



- Hotel:** Barceló V Centenario 4\*.  
Habitación doble (alojamiento y desayuno, iva incluido) 56 €



- Sede del Congreso:** Complejo cultural San Francisco. Antiguo y espléndido Monasterio San Francisco el Real, al borde la calzada romana, la Vía de la Plata.



- Colaboran:**



# !!!NOS VEMOS EN CÁCERES!!!