

## **Un alto en las Hurdes** (El Viajero, suplemento de *El País*, 4-7-2008)

Tradicionalmente reservado al otoño o la primavera, el turismo rural de verano puede constituir una buena opción para escapar del calor de la ciudad, sin necesidad de pelearse por un metro de arena en las abarrotadas playas.

La comarca cacereña de las Hurdes constituye un buen destino durante el estío para un fin de semana largo. La región, incluida en la llamada España húmeda, está plagada de pozas, riachuelos y charcos, donde darse un buen baño de agua cristalina y fresca. Sus pueblos, de nombres tan pintorescos como Caminomorisco, Ribera Oveja o Pinofranqueado, viven, además, sus meses más alegres con la llegada de los veraneantes. Además, los hurdanos son gente cercana. No es difícil entablar una conversación con un lugareño sobre la última cosecha de la cereza y la oliva, o sobre la vibrante victoria de España la Eurocopa.

Una buena opción para disfrutar de estos pequeños placeres es la [Posada del Casar](#), en el municipio de Casar de Palomero. Un pequeño hotel rural, abierto hace unos meses y gestionado por una pareja de recién casados.

Adopta su nombre de la casona en la que se alojó Unamuno durante sus viajes por la zona. La antigua posada, que ya funcionaba en el siglo XIX, estaba situada en el mismo emplazamiento que el hotel, aunque ya no quedan restos de las antiguas instalaciones. En su lugar, un edificio de aspecto rural y cálidas habitaciones domina en la conocida popularmente como Plaza de la Fuente de abajo.

La cocina de la Posada del Casar es el perfecto ejemplo de la mezcla de modernidad y tradición que impera en la restauración de nuestro tiempo, a precios moderados. Sus platos mezclan los olores y sabores de la gastronomía tradicional extremeña, como la torta del Casar o el jamón ibérico de bellota, con un toque de modernidad.

Las estrellas de la sencilla carta son la crema de boletus al azafrán (sobre todo, en temporada); el jarrete de cordero asado, con puré trufado y cebollitas confitadas; y el solomillo de retinto al carbón, acompañado de un pastel de setas. Ambos platos suponen una explosión de sabor en la boca. En los dulces, destaca el flan casero de castañas maceradas en vino dulce y el biscuit de higos secos, nueces y miel de las Hurdes.

En la carta de vinos reinan los caldos de la zona. El Torre Julia y El Monasterio de Tentudia casan a la perfección con las viandas y quesos de la gastronomía local.

Una fuente aporta la banda sonora a las comidas en el comedor de la posada, situado en una luminosa estancia de piedra. La chimenea, en cambio, se ha reservado para el salón de los huéspedes, en la primera planta. Las noches de verano piden salir a la calle pero, en cuanto llega el frío, la habitación se convierte en animado lugar de encuentro de los clientes, que charlan o se divierten con los juegos de mesa, junto al fuego.

Cada habitación del hotel ha sido modesta pero cuidadosamente decorada por los dueños del establecimiento, Sara y Rubén. Ellos han querido dar personalidad propia a cada una de ellas, empleando muebles, colores y ropa de cama diferente. Los clientes pueden elegir la que más les plazca, siempre teniendo en cuenta la disponibilidad del hotel.

