

LA VERA

Es una comarca española situada en el noreste de la Provincia de Cáceres, en la comunidad de Extremadura. Consta de 19 pueblos y 2 entidades locales. Jaraíz de la Vera es la principal localidad. Limita por el noroeste con el Valle del Jerte y al norte con la comunidad autónoma de Castilla y León y al este con la Provincia de Toledo. Al oeste, limita con la Tierra de Plasencia y al sur con la comarca de Campo Arañuelo. Su proximidad con Madrid, ha convertido la comarca en un lugar cada vez más destinado a residencia de fin de semana. Los pueblos de la comarca están situados en la vertiente sur de la Sierra de Gredos,



circunstancia que ha determinado el clima y el medio natural característicos de este territorio. Hacia el sur de la comarca se encuentra el río Tiétar en el que desembocan las gargantas y arroyos que nacen en la sierra. Su economía ha dejado de ser eminentemente agraria para dedicarse al turismo.

El clima de La Vera tiene una marcada influencia atlántica que causa abundantes precipitaciones en los meses de otoño-invierno.



Por su parte las temperaturas máximas y mínimas son más suaves de lo que correspondería a su latitud, este hecho es debido en gran medida a la sierra de Gredos que en invierno abriga de los vientos del norte y en verano refresca la fuerte insolación diurna con suaves brisas que fluyen de la montaña al valle, efecto meteorológico conocido como Brisas de montaña y Brisas de valle. Esta comarca cacereña cuenta con 46 gargantas diferentes. Las mas importantes, Alardos, Minchones, Gualtaminos, Cuartos, Jaranda y Pedro Chate. En su recorrido alguna de ellas cuentan con bellos puentes romanos o medievales. Todas son tributarias del río Tiétar.

El **pimentón de la Vera** es el producto con Denominación de Origen, resultante de la molienda de pimientos rojos de las variedades Ocales, Jaranda, Jariza, Jeromín, y Bola. Se cultiva



y elabora en la comarca de La Vera, provincia de Cáceres, España. El Pimentón de la Vera es un producto de sabor y aroma ahumados debido al proceso de secado al humo de los pimientos. Su coloración es roja con relativo brillo. Posee un gran poder colorante, mayor en la variedad Ocales que en la variedad Bola. El sabor, aroma y color son estables dado el lento proceso de deshidratación empleado en su elaboración.

La Vera: Fiestas y Tradiciones

Los Empalaos (Jueves Santo en Valverde de la Vera)



Durante la noche que va del Jueves Santo al Viernes Santo, hacia las 12 de la noche, por las calles de todo el pueblo se congregan valverdanos y forasteros, para presenciar el paso de los *empalaos* en su *Via Crucis* penitencial. Éstos transitan silenciosos, acompañados por el único ruido que producen las bilortas de sus brazos, mientras el oculto *cirineo*, su inseparable acompañante en oscuridad de la noche, le alumbró el camino entre las regueras de las empedradas y empinadas cuestas del pueblo. Tras él, un nutrido séquito de familiares, amigos y desconocidos seguirán sus pasos.

Los Escobazos (7 de Diciembre en Jarandilla de la Vera)

Al llegar al pueblo los cabreros, después de una larga estancia en la sierra,



eran recibidos por sus familias en las calles. Y se cree que en la exaltación del reencuentro manifestaban su alegría dándose golpes entre ellos con los escobones encendidos. Y aquí es donde se cree que está el origen de Los Escobazos, que poco a poco se fue convirtiendo en costumbre y se ha transmitido, de padres a hijos. Y en la actualidad es una festividad de alto interés turístico tal y como demuestra la gran cantidad de gente que acude esa noche a Jarandilla de la Vera. La indumentaria que lleva la gente del pueblo esa noche es lo más viejo que cada uno encuentra en sus casas y se ajustan los trajes

por todas las aberturas para evitar quemaduras.

El Peropalo (Villanueva de la Vera)



Aunque se le confecciona la noche de sábado al domingo de carnaval —es esta una fiesta variable en razón del ciclo lunar— ya el domingo anterior se ha paseado la cabeza, cubierta con un sombrero negro, clavada en un fuerte palo y con un pañuelo blanco al cuello. Esta primera salida, a ritmo rápido, por las calles del municipio es el anuncio de la proximidad de la fiesta y de que el personaje, al que se le denomina en alguna copleta tradicional como “Revive”, estará presente un año más en la fiesta de carnaval.

El muñeco lo hacen los “peropaleros”, un conjunto de personas que forman el grupo de iniciados que velan por el muñeco y que, además de dirigir las ceremonias, se encargan de tocar el tambor, el principal instrumento del festejo peropalero. Al muñeco se hace, tradicionalmente, en un lugar secreto entre redobles de tambor y recitados de coplas misteriosas. El traje es negro, de una pieza; como contraste, se le coloca un pañuelo blanco, de pico, que le cubre parte de la espalda y del pecho; se le remata, por la parte superior, con un sombrero de paño negro y, por la inferior, con unas botas del mismo color. Se le da volumen al rellenarlo de paja. Lleva una mano doblada, que guarda en la faja negra que le ciñe la cintura; la otra caída y un tanto separada del cuerpo. Un fuerte palo, colocado por la entrepierna, permite levantarlo y trasladarlo de forma visible para multitud.