



MENÚS VARIADOS

Antonio Vergara

bloggastronomicodeantoniovergara.wordpress.com

Día de gazpachos en Carlet

La cultura de los gazpachos está asentada en las comarcas del interior, de secano y montaña. En Carlet son casi tan hogareños como la paella, porque, al parecer, fue «repoblada» por yeclanos al terminar la Guerra Civil

S

egún el máximo experto en gazpachos, **Francisco G. Seijo Alonso** (Los gazpachos valencianos y alicantinos: un manjar de antología), éstos proceden de los hebreos, «de aquella primera torta en su peregrinación por el desierto». El éxodo, que relató **Cecil**

B. de Mille en la película «Los diez mandamientos».

Sin embargo, recientes investigaciones indican que ya los comían en Mesopotamia, unos 6.000 años antes de Cristo, lo cual echa otro jarro más de agua fría a los chovinistas de cualquier lugar, convencidos de que en su tierra inventaron los gazpachos, la fabada, la coca de dacsá, las gachas o la paella.

¿Cuál ha sido el alimento principal y primario de la Humanidad desde los tiempos antiguos? La harina de trigo y sus aplicaciones culinarias, entre ellas el pan y las tortas de los gazpachos.

Así lo afirman varios refranes o dichos. Veamos: «Quien come el pan, no ha menester manjar» (es decir, que el pan hincha), o «gazpachillo de pobres, de aceite, vinagre, sal, cebolla y agua se compone».

Afirma Seijo (fallecido en 2013, gallego de origen), citando a la Biblia: «De la masa que habían sacado de Egipto, cocieron tortas ázimas, porque (la masa) no había aún fermentado». Para lograrla se necesita tan sólo, harina, agua y sal.

En el fundamental libro —contiene más de quinientas recetas— traducido por **Ambrosio Huici Miranda** y publicado por el ayuntamiento de Valencia en 1966 (La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII) hay una (barmakiya) que guarda no pocas semejanzas con los gazpachos que conocemos hoy.

La cultura de los gazpachos está asentada en la Foia de Castalla, los valles del río Vinalopó, La Canal de Navarrés, La Costera, Ayora, La Vall d'Albaida, Requena-Utiel, el Macizo del Caroig, La Ribera Alta, etcétera. Siempre en las comarcas del interior, de secano y mon-

taña. Habrá que crear los «wikigazpachos» en Internet, con su página web.

Estuve en Carlet con una peña de guisanderos. En esta población de La Ribera Alta, los gazpachos son casi tan hogareños como la paella porque, al parecer, fue «repoblada» por yeclanos al terminar la Guerra Civil.

En el Restaurant Club de Tenis nos reunimos **Paco García** («a») El Practicant (presentó en Canal 9, año 2006, Remeis al rebost: es un erudito en hierbas); **Toni Amat** («a») El Doc (le gusta el western); **José Navasquillo** («a») El Herrero, su profesión; **Alberto Hernández** («a») Albano (canta La Aurora como el italiano); **Sergio Vercher**, criador de cerdos; **Rafael San Andrés** («a») Hidroeléctrica; **Bernat Valero** («a») El Transportista; **Ramón Villanueva**, otro transportista; **Ximo Valero** («a») Luky; **Quique Llamas**, arrendatario del Club de Tenis; y **Euclides Peña**, cubano. Pronunció un frase que dejó para el final.

Fueron unos gazpachos de caza y pebrella, ésta recién cogida del monte por El Practicant, responsable de su elaboración. Estuvo la noche anterior cociendo las tortas manualmente, con fuego de leña, cual si fuese un pastor y no un enfermero de cuerpos y almas. Pensándolo detenidamente, hizo de ATS de cuerpos y almas guisando. Acercó al fuego donde estaba el caldero un poco de romañí (romero) fresco al objeto de aromatizarlos.

Previamente hubo un aperitivo sólo autorizado para mayores: carnes de caza (perdiz, conejo de monte, pato silvestre) bien sofritas y aliadas con vino de calidad. Llegaron los gazpachos a la mesa y casi al instante fueron desapareciendo. Bien de sazón y cocción.

Fuimos atendidos maravillosamente por **Corina y Ralu**, las camareras rumanas.

Al amigo Euclides Peña, cubano, le pregunté qué hacían las parejas en el malecón de La Habana. Respuesta: «Allí, en la arena, van resolviendo...» Más finura, intención y eufemismo, imposibles.

Por cierto, El Practicant tiene dos gallinas japonesas que ponen huevos verdes.

Los enófilos de Utiel-Requena premian a Murviedro y «Cuestión de Gusto»

► LA GALA CELEBRADA EL SÁBADO EN VALENCIA REUNIÓ A **MÁS DE 30 COFRADÍAS** ENOGASTRONÓMICAS

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Más de una treintena de cofradías enogastronómicas de España, Portugal, Italia y Bélgica asistieron el pasado sábado al XXIII Gran Capítulo del Círculo de Enófilos de Utiel-Requena, celebrado en el salón Alfons el Magnànim de Centro Cultural La Beneficencia de Valencia.

Durante el acto, el colectivo va-

lenciano oficializó diversos nombramientos, entre ellos los de los nuevos caballeros y damas de honor, que en esta ocasión han recaído en María Hoffman, el presidente del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, José Miguel Medina Pedrón; y el periodista y locutor de RNE José Antonio García Muñoz (conocido como «Ciudadano García»).

Además, se entregaron los galardones a la Mejor Bodega del Año y a la Mejor Prensa Gastronómica. El primero ha ido a parar en esta ocasión a bodegas Murviedro, de la que el presidente de los enófilos de Utiel-Requena,

Carlos Martín Cosme, destacó «su firme compromiso por la calidad y la decidida apuesta por poner en valor los vinos elaborados con la variedad de uva Bobal, autóctona de la DOP Utiel-Requena».

El premio a la Mejor Prensa Gastronómica ha sido otorgado este año al suplemento de vinos y gastronomía «Cuestión de Gusto», que cada jueves se publica en las páginas centrales de **Levante-EMV**. Para Martín Cosme, «la labor de difusión de los vinos de Utiel-Requena y la rica y variada gastronomía valenciana y el compromiso de esta publicación con respecto al sector vinícola han



C. Martín, V. Morcillo y J. M. Medina, durante la entrega del premio.
LEVANTE-EMV

sido fundamentales para que finalmente hayamos decidido reconocer el trabajo de este medio de comunicación».

La gala estuvo conducida por el presentador de TVE Manuel Giménez y el ex locutor de Radio Nou Onofre Valldecabres.

VINS al
MERCAT
Essència de València



Mercat Central de València
Divendres 26 i dissabte 27 de febrer
De 11:00 a 15:00 h

Bodegas Enguera, Bodegas Nodus, Bodegas Villar, Clos de la Vall, Vegamar, La Baronía de Turís, Bodegas Cherubino Valsangiacomo, Celler del Roure, Mitos, Clos Cor Vi, Bodegas Santa Bárbara

ORGANITZA



PATROCINA



Mercedes-Benz
Vans. Born to run.
Mercedes-Benz Valencia