



MENÚS VARIADOS

Antonio Vergara

bloggastronomicodeantoniovergara.wordpress.com

Miscelánea culinaria

En primavera, los guisantes están en su mejor momento; particularmente si son del Maresme de verdad (se falsifican), pequeños, dulces y guisados con un poco de cebolla caramelizada, un chorrito de vino, butifarra de perol y hierbabuena, son una delicia incomparable

Las costumbres, los hábitos y las culturas culinarias son muy diversas, y por tanto no las acepta cualquiera, salvo las personas a quienes no le parecen «raras» o no formen parte de su dieta alimenticia. A menudo se ignora el efecto pernicioso de ciertos

alimentos, aunque uno considera que el placer está por encima de dietética dominante, que, por otra parte, cambia según los médicos, los investigadores y las multinacionales de la alimentación. Hay médicos y sesudos dietistas que cobran de las empresas elaboradoras para convencernos de que, verbigracia, el ternasco no posee grasa ni calorías, o que dos vasos de vino para desayunar ayudan a reducir el índice de mortandad entre los varones mayores de 98 años.

En primavera, los guisantes y las habas están en su mejor momento. Los guisantes, particularmente si son del Maresme de verdad (se falsifican), pequeños, dulces y guisados con un poco de cebolla caramelizada, un chorrito de vino, butifarra de perol y hierbabuena, son una delicia incomparable. He de lamentar que en Valencia no sepan guisarlos así en los restaurantes. ¡Qué error, qué inmenso error!, como exclamó **Ricardo de la Cierva** cuando el rey don **Juan Carlos I** nombró a **Adolfo Suárez** presidente del Gobierno (¡qué gran acierto!) allá por el año 1976.

Idéntica maravilla son las habas. No así los michirones, habas secas en estado comatoso. Mi madre —hay que remontarse siempre a la madre, de lo contrario estamos perdidos en la existencia— las compraba en esta época tiernas y pequeñas. Las ponía, en crudo, en una cazuelita con aceite de oliva, cebollita y unos pocos ajos tiernos troceados. Las cocía con el fuego del Gas Lebon al mínimo, y les añadía, para perfumarlas, un toque de hierbabuena fresca.

A la sazón, como no había tantos expertos en alimentación —la mayoría me producen una risa paternalista—, yo no sabía lo que era el «favismo». Como to-

avía estaba en enseñanza primaria, creía que el «favismo» era un insulto dirigido a los más fabas (torpes, tontos) de la clase. Años más tarde, leyendo un prospecto farmacéutico de los laboratorios Magriñá (Barcelona), supe que el «favismo» es una enfermedad relativamente rara que desencadena el consumo de habas o alubias («Vicia faba»). Afecta más a los hombres y a las personas (mujeres) con deficiencia de la enzima glucosa-6-fosfato-deshidrogenasa, presente en los glóbulos rojos. Si a usted le sobra esta enzima o tiene la posibilidad de adquirirla en el mercado negro, puede seguir comiendo habas en esos bocadillos tan nuestros de «blanc i negre amb faves».

Hablemos un poco de la cocina del gato y del perro, que la hay. También se enmarca en las costumbres y los hábitos alimenticios de los seres humanos en las diferentes culturas. Y en el hambre que generan situaciones límite. Según una leyenda muy pretérita, de origen árabe, el gato doméstico actual fue el fruto de una pasión antinatural morbosa que sintió un mono por una leona. Puede que nadie se imagine a un mono montando a una leona, a no ser que se fueran de excursión y hubieran perdido el último autobús a la selva.

Salvo en Australia y en el domicilio de **Glòria Tello** (prefiere los perros), concejal Animalista del ayuntamiento de Valencia, ha habido gatos domésticos en todo el mundo. El dicho popular de «dar gato por liebre» tiene un claro origen culinario, tanto es así que, como publicó la prensa en su momento, años setenta del pasado siglo XX, hubo un restaurante muy popular en Cataluña, adonde iban centenares de personas en peregrinación (laica, por supuesto) a comer su afamado «conill a la brassa amb all i oli». Los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado (y de la Alimentación Honrada) descubrieron que el conejo no eran tal, sino hámster. «¡Qué tiernecito está!», exclamaban los infelices clientes delante de sus platos.

Lo malo es que el all i oli casi siempre les salía muy mal ligado.

Benlloch acoge el fin de semana una nueva edición de la Mostra de Vins i Productes de la Terra

► MÁS DE UNA DECENA DE BODEGAS PARTICIPAN EN UN CERTAMEN QUE **ALCANZA SU DECIMOQUINTA EDICIÓN**

VICENTE M. VALENCIA

► Más de una decena de bodegas participan durante este fin de semana en la XV Mostra Belloquina de Vins i Productes de la Terra, un certamen que pretende poner en valor los vinos y productos agroalimentarios de esta zona de la provincia de Castelló.

Más allá de la posibilidad de de-

gustar los vinos y productos expuestos en el recinto, el fin de semana contará con diversas actividades paralelas, entre ellas la Fira d'Oficis, que mostrará algunos de los trabajos que se realizaban en la zona a finales del siglo XIX.

Sobre el certamen, el edil de fomento de Benlloch, Vicent Casanova, aseguró que «el diseño de la Mostra de este año sirve para consolidar la parte específica dedicada al vino, hecho que reafirma la apuesta del Ayuntamiento para impulsar los vinos de la actual IGP Vins de la Terra de Castelló y futura Denominación de Origen (DO).

DOMINIO DE LA VEGA

Semana Santa entre burbujas en Requena

► La bodega con sede en Requena Dominio de la Vega sigue basando en el enoturismo parte de su estrategia. Con la llegada de la Semana Santa, la compañía vinícola plantea diferentes propuestas para disfrutar en familia de unos días de naturaleza, enología y gastronomía. Así, los próximos 26 y 27 de marzo han programado diversas actividades tanto para

escapadas de un día (visita especial a la bodega con cata de vinos, chocolates y almuerzo con productos típicos de la comarca) o estancias de fin de semana (con el añadido respecto al anterior de alojamiento en el hotel El Tollo). Además, plantean la opción de realizar la visita a bodega y completar la jornada con una cena en el restaurante El Yantar de Venta del Moro. La bodega ha preparado además talleres de globoflexia y pintacaras para los más pequeños. Más información y reservas llamando al número de teléfono 962 320 570. **V. MORCILLO** REQUENA

Murviedro presenta en ProWein su nueva colección de vinos espumosos

► JUNTO A ESTAS SIETE NUEVAS REFERENCIAS, LA BODEGA **HA PRESENTADO LA SANGRÍA BORRIQUITO**

V. M. F. VALENCIA

► Bodegas Murviedro —filial española del grupo suizo Schenk con sede en Requena— ha aprovechado su presencia en la feria internacional ProWein—celebrada esta misma semana en Alemania— para presentar sus nuevas gamas de productos para esta temporada, creadas en función de las últimas tendencias del mercado, que evidencian un aumento del consumo de vinos frizzantes y de baja graduación, además de los espumosos (cavas y otros vinos que no se elaboran con el método Champenoise).

Así, la bodega mostró en su stand —con un innovador diseño

que concedía todo el protagonismo a las burbujas y a la bobal— la nueva línea de productos Luna de Murviedro Sparkling, una gama de espumosos sofisticada y joven que se presenta en tres versiones: Sauvignon Blanc, Brut y Rosé.

Junto a esta nueva gama la bodega ha presentado los nuevos

Luna de Murviedro Frizzante y Frizzante Premium, cada uno con dos versiones diferentes (blanco y rosado) y con baja graduación alcohólica (sólo 7º en el caso de los Frizzante Premium).

Otra de las novedades que ha presentado Murviedro en ProWein ha sido la sangría Premium «Borriquito» elaborada a partir de una selección de variedades tintas. Este lanzamiento se enmarca dentro de las tendencias del

mercado que quiere ofrecer productos derivados del vino para captar un nuevo segmento de consumidor.

Además, Murviedro ha llevado hasta Alemania la mejor representación de su apuesta por la Bobal con Cepas Viejas y Murviedro Colección Reserva Bobal, dos vinos que en los últimos meses se han convertido en fijos en el palmarés de los principales concursos de todo el mundo.

