

NOTICIAS DE
LA ACADEMIA

¡Seguimos adelante!

Seminario Permanente, Concurso de Fotografía Gastronómica, Desde el Atril... ¡y ahora Catas Virtuales!

----- página 2

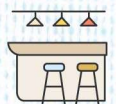


EL GASTRÓNOMO
VIAJERO por
J. Antonio Narro

Degustando un buen "Cocido das Furnas" en Azores

La actividad volcánica de la isla de San Miguel ha influido de manera decisiva en su gastronomía...

----- página 5



LA TERTULIA
de la AEXG

Lagartijo en Lhardy

por Fernando Valbuena

Alacena de las monjas

por Cecilio J. Venegas Fito

----- página 11



RECETAS
CON HISTORIA

Pollo a la Extremeña

Recetas sacadas de aquellas "libretas" antiguas y familiares que tenían la abuela o la tía soltera...

----- página 4



EL VINO DEL MES
por *Isabel Mijares*

Gran Buche 2011 Selección

Bodegas de Occidente

Almendralejo, Badajoz

----- página 7



HOY
HABLAMOS DE...
por *Jorge Cuart*

Nace el sector corchero extremeño

La importancia del sector en nuestra región empezó a notarse en 1832...

----- página 15



GASTRONOMÍA
& CIENCIA
por *M^o Victoria Gil*

La acrilamida: de la cocina a nuestra mesa

Un artículo de
Daniel Martín Vertedor

----- página 9

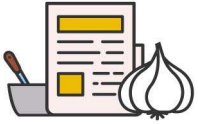


MISCELÁNEA
de la AEXG

Refranes Gastronómicos

Dicen que entre el pueblo Sumerio, allá por el tercer o cuarto milenio A.C., ya circulaban refranes así como proverbios en su lenguaje eme-gir...

----- página 17



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

Como recordaréis, el pasado mes de febrero tuvo lugar la Asamblea General de la Academia, cuya acta ha sido enviada a todos los Académicos. Desde entonces se siguen desarrollando cuantos proyectos anunciamos se pondrán en marcha.

- Así, el Concurso de Fotografía Gastronómica y sus bases están dándose a conocer, tanto en nuestras redes como colgado en nuestra página web.
- En relación con el Seminario Permanente de Gastronomía que se viene realizando junto con la Universidad de Extremadura, ya se han pronunciado dos conferencias: “Evolución del Pan” y “Química en el mantel”, ambas on line y con una participación masiva.
- El pasado día 4 de marzo, tuvo lugar la reunión ordinaria de la Junta Directiva de la Academia, en la que se analizaron temas relativos a la marcha de la misma como son políticas de financiación, incremento del número de amigos de la Academia, composición de la Junta Directiva, colaboraciones externas para nuestra gaceta DESDE EL ATRIL, la posibilidad de hacer CATAS VIRTUALES DIVULGATIVAS... En relación con estas últimas, se va a intentar llevar a cabo hacer la primera en el próximo mes de abril, de la que se os informará conveniente y ampliamente.



También se trató el fijar una fecha de entrega y manera de hacerlo, de los PREMIOS GASTRONOMÍA 2020 que ya han sido concedidos, faltando la ceremonia de su entrega oficial.

Sí quisiera destacar la amplia acogida que están recibiendo cuantas acciones desarrolla nuestra Academia. Así, la asistencia a las conferencias del Seminario Permanente de Gastronomía fueron en número por encima de 60 personas y la recepción de DESDE EL ATRIL más de 700, cifras éstas que como inicio superan todas nuestras expectativas.

En cuanto al número de Amigos de la Academia, son 9 los que por ahora se han dado de alta, estando pendiente la incorporación de otros varios.

Sigue pues nuestra Academia activa y abierta al estudio de cualquier iniciativa que propongáis, recordándoos que ella es de cada uno de vosotros, que su desarrollo depende de todos y

M^a Victoria
Gil Álvarez
*"Química sobre
el mantel"*



que en esta época de Pandemia que estamos padeciendo, la colaboración integral de sus Académicos es, si cabe, más necesaria.

Seguiremos adelante.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía



RECETAS CON HISTORIA



Pollo a la Extremeña

Si estamos hablando de “Recetas con Historia”, ésta la tiene.

Y la tiene porque está sacada de una libreta, de aquellas que en familia tenía la abuela o la tía soltera, que guardaban como “oro en paño” y que iban rellenas con su lenguaje, su léxico y por qué no decirlo, hasta con sus faltas de ortografía, fruto de unas enseñanzas muy parcas por aquellas fechas.

Os estoy hablando de hace más de 100 años, tiempo que deben tener estas libretas rescatadas de baúles o trasteros llenos de polvo.... de recuerdos y de historia.

Os la refiero, tal como viene, y solía engalanar las mesas en fechas muy señaladas:

“Se parte el pollo a trozos, se echa aceite en una pastelera, el que convenga, se le pica cebolla, pimiento, tomate; cuando esté todo a medio freír se hecha el pollo con una hoja de laurel y perejil picado y todo junto se le da unas vueltas y se le hecha agua, se deja cocer hasta que esté tierno; después se macha un ajo, clavo fino solo uno, unos granos de pimienta negra, un poco de miga de pan para espesar la salsa y se se quiere un poco de pimentón molido, para darle color cuando se esté friendo el pollo.”

Ni que decir tiene, que esta preparación se hacía con pollo de campo, en fuego de leña. Gastronomía sencilla, sana y popular.

Imaginaos este pollo a la extremeña, con un vino de “Pitarra” y una hogaza de pan “candeal”, tomándolo en un cortijo extremeño, junto a una chimenea con una buena lumbre de leña de encina, después de un paseo por nuestra dehesa.

¡Yo no la cambiaría por ninguna receta que mereciera una estrella Michelin, ésta tiene todas las del firmamento!

¡Buen provecho!



Degustando un buen “Cocido das Furnas” en Azores

La actividad volcánica de la isla de San Miguel, la mayor del archipiélago portugués de las Azores, ha influido de manera decisiva en su gastronomía. Tanto en la riqueza y fertilidad de estas tierras, como en la forma de preparar uno de sus platos más conocidos: el llamado “Cocido das Furnas”.

El procedimiento es relativamente sencillo. Los ingredientes de este peculiar cocido se introducen en una gran olla. Se cierra y se mete en alguno de los muchos agujeros que se encuentran excavados en el suelo, junto a la “lagoa das Furnas”, para, posteriormente, colocar una tapadera de madera y cubrirlos de tierra con el fin de que queden completamente “sellados”.

No es extraño ver en este paraje diferentes conos de esta arena volcánica, de unos treinta centímetros de altura, que delatan lo que se está cocinando bajo nuestros pies. Sólo queda esperar. Gracias al enorme calor que genera la tierra y al transcurso, según me comentaron, de cinco o seis horas, los alimentos están listos para ser comidos.

La recogida de las ollas en un lugar tan insólito, que exige cierta pericia en su realización, es todo un ritual que el visitante tiene que ver.

Para evitar quemarse, deben ser sacadas con mucho cuidado y con la ayuda de unos largos garfios, por dos personas. Los turistas, avisados con anterioridad por sus guías, no dudan en inmortalizar con sus cámaras tan singular acto que se ha convertido en todo un reclamo turístico de estas tierras situadas en medio del océano Atlántico.

Tras esta curiosa escena, es casi obligado acercarse a alguno de los muchos restaurantes de la zona de Furnas para probar esta delicia. Seguramente, uno de los más emblemáticos, por cuestiones históricas y por el entorno donde se ubica, es el del hotel Terra Nostra Garden, con aires "Art Decó".

La naturaleza, como es sabido, ha sido generosa con la isla de San Miguel. "Caldeiras", fumarolas, lagos volcánicos, manantiales de aguas termales, playas volcánicas, espectaculares acantilados, cascadas de agua... esperan al viajero. Un destino ideal, de moda en los últimos años, que no debes perderte.

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG





EL VINO DEL MES



Gran Buche 2011 Selección Bodegas de Occidente

VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

En una cuna de arcilla y sin riego , a casi 600 metros de altura , nace este vino realmente *sui generis*.

Es una zona que se conoce con el nombre de una vieja leyenda, que data de 1860, llena de encanto: EL RAPOSO, un lugar de descanso y de paz. Cuenta dicha leyenda que una hermosa cochinita del lugar, casi imposibilitada para andar y no poder seguir a la piara, se quedó tumbada en medio de un charco lleno de sorprendentes fangos. Al encontrarla el guarda llena de barro se quedó atónito, al ver que la cochinita andaba ágil y rápida tras su reposo. No había misterio: eran unos singulares lodos que hoy sirven para especiales tratamientos en el **Balneario El Raposo**.

En su inicio los lugareños empezaron a bañar a diversos tipos de ganado para aliviar sus problemas de huesos. Las aguas y los lodos de El Raposo empezaron así a atraer a aldeanos de pueblos cercanos primero y, más tarde, a gentes que venían de lejos a beneficiarse de las cualidades de esos fangos.

En este lugar, con marcadas diferencias de temperatura entre la noche y el día, y sobre esas arcillas, está el viñedo que da origen al **vino tinto Gran Buche**.

Se trata de una plantación sobre arcilla, con cuidado cultivo y respeto al medio ambiente, mimo en sus rendimientos, una acertada y responsable elaboración así como una crianza de 12 meses -en buena barrica de roble francés y moderado tueste-, razones todas responsables de la expresión de este hermoso tempranillo.

Su fase visual es atractiva, de color rojo burdeos sostenido, propio de su edad. Brillante, de ágil movimiento en la copa y lágrima muy visible.

Fase olfativa intensa, franca y persistente, con mezcla de notas muy especiadas, minerales y de fruta madura.

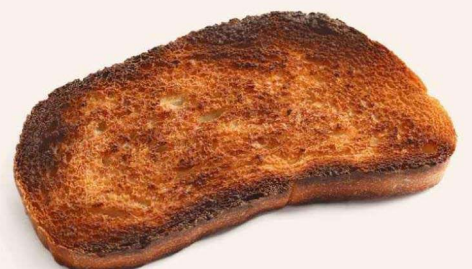
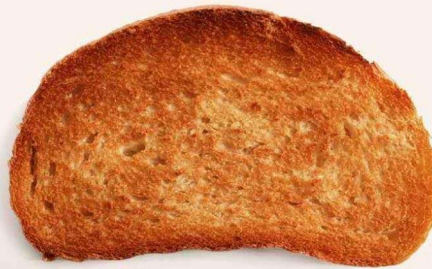
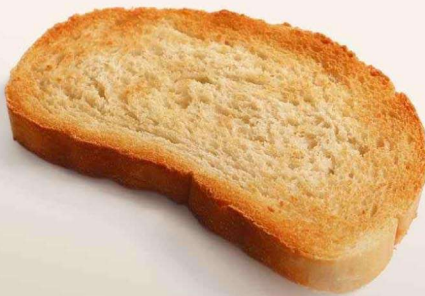
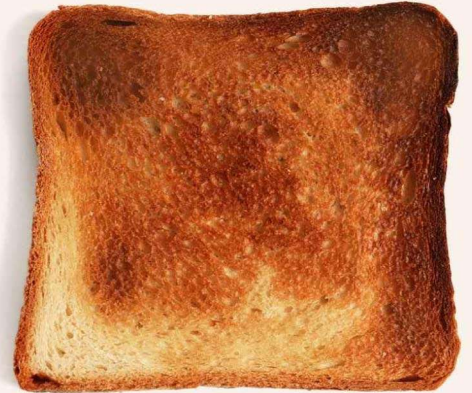
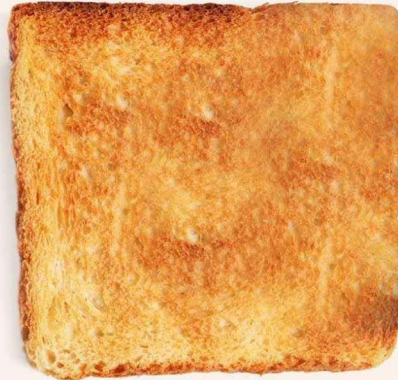
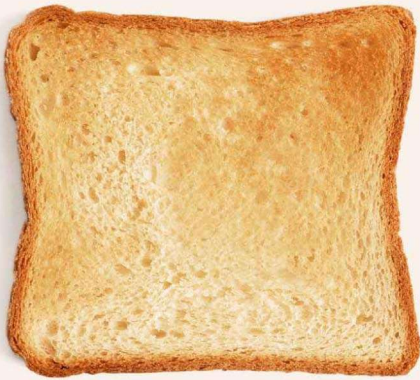
En boca, seco en la entrada y severo en el inicio, se abre con expresión carnosa y expresión tánica amplia y pulida. Paso de boca de marcada elegancia. Buen equilibrio y final ampuloso y largo.

Vino que podrá armonizarse con platos muy diversos: patés de caza, carnes adobadas, quesos grasos, jamón muy curado.

Isabel Mijares

Académica de la AEXG





La acrilamida: de la cocina a nuestra mesa

Un artículo de **Daniel Martín Vertedor**,
Doctor en Ciencias Biológicas. Investigador del Centro de Investigaciones Científicas
y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX).
Junta de Extremadura.

La acrilamida, sustancia química soluble en agua y estable, se encuentra clasificada como “probable carcinógeno para los humanos” por la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer, por lo que su consumo en exceso podría aumentar de forma potencial el riesgo de desarrollar cáncer en consumidores de todas las edades, aunque los que presentan mayor riesgo son los niños y ancianos. Galletas, pan, patatas fritas, cereales de desayuno, productos de bollería, pastelería y repostería e incluso el café son alimentos que presentan altos niveles de esta sustancia. Los alimentos frescos por sí solos no contienen acrilamida, son los procesos culinarios que implican aplicación de temperatura los que afectan a la producción de esta sustancia tóxica, sobre todo en alimentos ricos en carbohidratos.

La cantidad de acrilamida que se forma depende del tipo de alimento y de las condiciones de calentamiento (temperatura

y tiempo) durante los procesos culinarios, al cocerlos, asarlos o freírlos, por ejemplo, cocinando pizzas, patatas fritas, croquetas, hornear pan, galletas, etc. Por todas estas razones, es importante que en los restaurantes y en nuestros hogares se controle la temperatura y el tiempo de cocción en las frituras o en hornos convencionales y/o en leña para evitar la formación excesiva de acrilamida durante los procesos culinarios.

¿Qué se puede hacer para reducir la presencia de esta sustancia en los alimentos? Lo ideal es modificar las condiciones de procesado, ya que son grandes las diferencias que se observan en la producción de acrilamida en un mismo alimento cuando es cocinado a distintos tiempos y temperaturas. Se recomienda mantener la temperatura entre 160 y 175 °C al freír, y entre 180 y 220 °C cuando se utilice el horno. Puede utilizarse una temperatura más baja si está encendido el ventilador del horno. Mejor hervir que freír u hornear. Asimismo, se deben utilizar aceites de alta calidad. Además, no se deben cocinar los alimentos demasiado de tal manera que el producto final debe tener un color final más claro. Es aconsejable dar la vuelta a los productos en el horno una vez que hayan transcurrido diez minutos, o a la mitad del tiempo total de cocción. Cuando se utilice la freidora, no se debe llenar mucho la cesta para freír a fin de evitar la absorción de exceso de aceite cuando el tiempo de fritura sea prolongado. Durante la preparación de las patatas para su fritura posterior, es aconsejable cortarlas y lavarlas poniéndolas en remojo; treinta minutos en agua fría o unos minutos en agua caliente. Antes de cocinarlas, es recomendable enjuagar las tiras en agua limpia. Finalmente, se recomienda secar bien las tiras de patatas con papel absorbente para eliminar el agua y freír las patatas hasta que queden doradas, eliminando siempre las partes y trozos quemados.

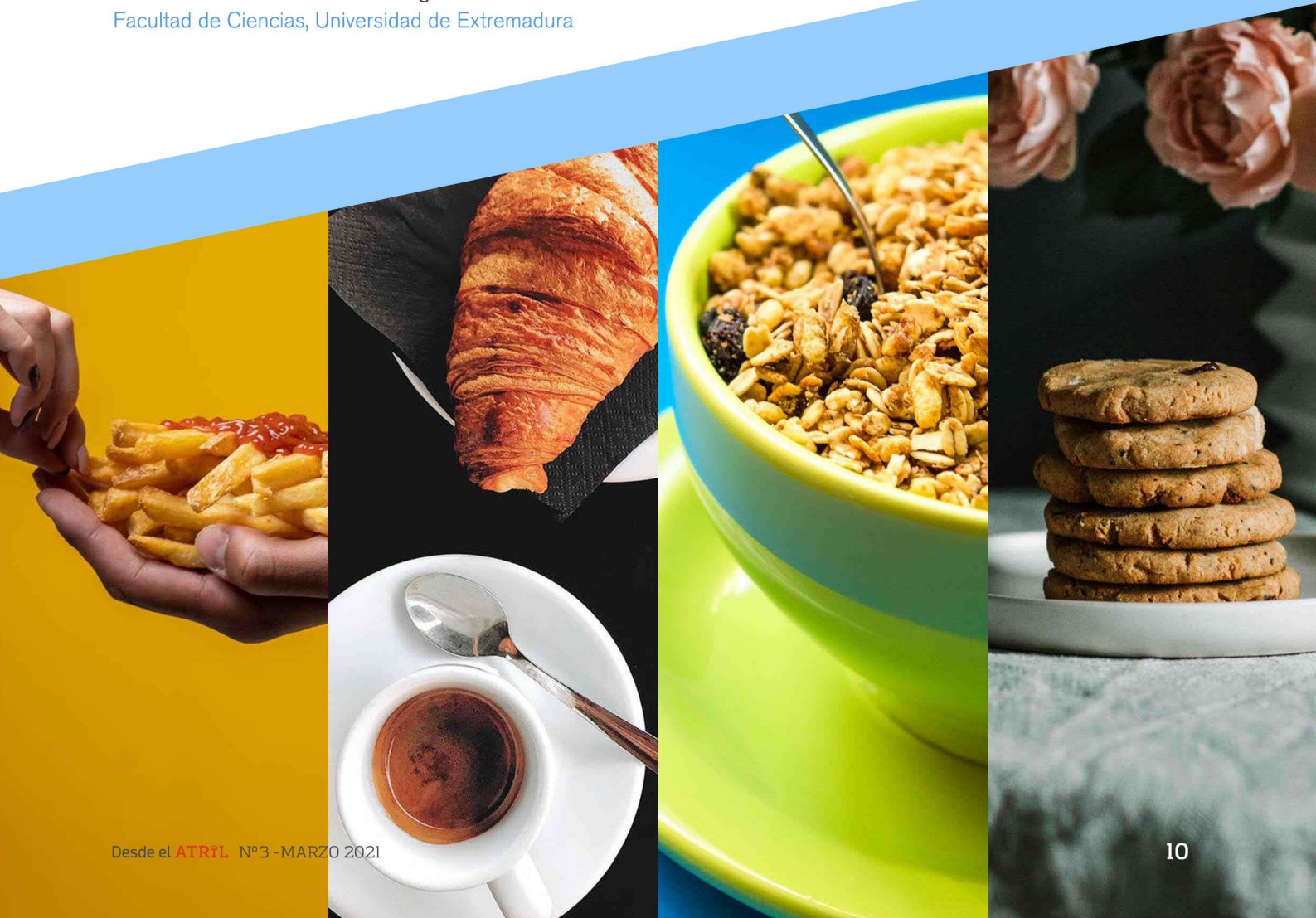
Por lo tanto, la mejor forma de evitar una ingesta excesiva de esta sustancia tóxica es llevar una dieta variada y equilibrada, consumir alimentos frescos ricos en fibra, disminuir el consumo de alimentos procesados, y cocinar con técnicas de hervido, al vapor, o asar en el horno sin dorar demasiado.

Sección dirigida por

M^a Victoria Gil Álvarez

Profesora Titular de Química Orgánica

Facultad de Ciencias, Universidad de Extremadura





Lagartijo en Lhardy

Cada día me asomo al otro parte de bajas. Una lista larga y negra de bajas.

Y cada día me visto de luto por alguno de esos locales donde he sido, hemos sido, felices. Lugares entrañables donde hemos escrito parte de nuestra propia historia. Tabernas, bares, casas de comidas, restaurantes, cafeterías, salas de fiesta y hasta "tablaos" flamencos... se nos van muriendo en la trinchera de resistirle el pulso a la pandemia. Por ejemplo, Lhardy: historia de España, como la misma España, en precurso de acreedores.

Porque en Lhardy la historia se sirve de aperitivo. **Morir sin haber comido en Lhardy es de mala educación.** Al menos eso debía pensar Lagartijo. Aventuras finiseculares de una España devota de Frascuelo y María, como escribió el otro Machado. Frascuelo le perdona. Y María. Y Lagartijo, porque en esos días o eras de Lagartijo o eras de Frascuelo. **Lagartijo fue**, dicho sea para los huérfanos de tauromaquia, **el primer califa del toreo.** Sépase que los califas cordobeses no saben francés. Ni antes, ni ahora. Ni falta que les hace. Al menos si no cruzan sus caminos con los de Lhardy. Ahora les cuento. Por Lhardy.

Rafael Molina, alias Lagartijo, nació en Córdoba porque es en Córdoba donde nacen los califas del toreo. Era por 1841 cuando el alumbramiento. Hijo de Manuel Molina, el "Niño Dios", banderillero por la gracia del mismo Dios ya citado. Rafael, colosal torero, fue, en los ruedos, pesadilla de Frascuelo y en las tabernas, hombre de muchos amigos, simpático y querido por todos. *"Rafael, tú eres el mejor torero que yo he conocido, me quito la montera, y no me quito la cabeza porque la necesito para torear"*, dijo de él su rival, Frascuelo, el titán granadino.

Pero vayamos al pan de Lhardy. Una noche paseaba el califa solitario por Madrid cuando le asaltó la gazuza, que lo mismo muerde en Sol que en los patios cordobeses. Y entró en Lhardy. Todo iba bien hasta que le presentaron la carta y se anunció el desastre. La carta de los restaurantes de lujo estaba, en aquel fin de siglo español, como no podía ser de otra manera en un país como el nuestro, siempre en francés. Lengua a la par finolis cual poco inteligible para la torería andante. Así, que para salir del paso el prócer de la tauromaquia señaló con el dedo y se encomendó a su suerte. No le fue del todo mal, le sirvieron una sopita. Calentita, sabrosa. Pero. como no le llenara del todo, pidió un segundo. A dedo, claro. Y, a pesar de haberse ido al otro extremo de la carta, en el sorteo resultó, por segunda vez, sopa. Y el segundo fue segunda. Pero Lagartijo no le tenía miedo ni a la carta de Lhardy. Volvió a intentarlo. Señaló de nuevo y la ruleta de la fortuna, que es traidora, decidió que fuera, por tercera vez, isopa!

El *maitre*, que iba para embajador, le preguntó si quería algo más. Pero el califa dio muerte a tamaño becerro con su clásica media lagartijera recibiendo. *“Lo que me va a traer es una copa de coñac, que a mí, por las noches, no hay quien me quite mis tres sopitas y mi copa de coñac”*. ¿Falso? ¿Cierto? ¡Torero en los alberos celestes!

¡Que no nos falte Lhardy! Historia de España desde 1839.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG





Alacena de las monjas

Glosar en estas páginas los dulces conventuales de nuestra Extremadura significa pasar revista a una artesanía que iniciada hace siglos con recetarios tradicionales puede conducirnos directamente al Paraíso.

Y es que a la fría partitura de las recetas de cocina, se unen dos factores que resultan definitorios de su particular interpretación: El tiempo y el mimo.

El tiempo se detuvo en las rejerías, los tornos, las altos tragaluces y las hondas alacenas. Tanto que dio para construir el mito delicado, tierno, de Marcelino Pan y Vino y Fray Papilla. Siempre el hermano cocinero, la cocina, los cacharros andan por medio en la cotidianidad de los cenobios. Y es que dentro de los pecados, la gula debe ser el mas moderadamente tolerado.

Santa Teresa de Ávila decía, en este caso debe ser en los de los almíbares, que “entre los pucheros anda Dios”. Y las monjas explican que “lo decía porque al hacer las cosas tenemos que hacerlas mirando solamente al hermano, al que no tiene que comer y a Dios”. La falta de mixtificación, que ellas interpretan como “ausencia de química” debe explicar el extraordinario y delicado sabor de los dulces conventuales.

Ora y labora, los franciscanos y dominicos a los que se terminaría aproximando el Carmelo, vivieron el monacato contemplativo, y sus ramas femeninas se refugiaron en una clausura estricta, viviendo en exclusiva de la dote de sus profesas y los donativos. A partir del Concilio Vaticano II se suprime la dote y la consiguiente diferenciación entre las profesas, lo que genera un vacío económico que las religiosas deben suplir mediante el ejercicio de algún trabajo remunerado.

De este modo y aunque la dulcería es una actividad documentada en los conventos femeninos desde la Edad Media, fundamentalmente para agasajar algún visitante o personaje principal, a partir de los años 70, se generaliza su venta al exterior, como *modus vivendi* de las Comunidades.

No todos los conventos existentes la elaboran, pero sí que aquellos que lo hacen tienen el éxito garantizado con una clientela fiel que no deja da crecer. La presencia en las webs y redes sociales es también notoria.

Así la Encarnación (Plasencia); La Madre de Dios (Coria); Purísima Concepción (Siruela); Santa Clara (Llerena); Santa Clara (Montijo); Santa Clara (Zafra); Nuestra Señora de la Salud (Garrovillas); San Francisco El Real (Trujillo); Las Jerónimas y Santa Clara de Cáceres; y Santa Ana y Clarisas de Badajoz. Nuestra Señora de Los Ángeles, de Constantina (Sevilla); Purísima Concepción, de Osuna (Sevilla); y Santo Domingo El Antiguo, (Toledo) participan anualmente en el Certamen que se organiza al llegar ese tiempo que anticipa la Navidad, cuando diciembre se cuele por debajo de sus portones, y una copa de añís es el complemento ideal de sus elaboraciones.

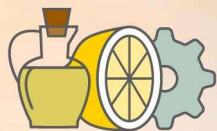
Mazapanes, tocnillos de cielo, pestiños, roscos de vino o nevaditos, bocaditos, cortadillos, polvorones, perrunillas, marquesitas, hablan de las bondades que cantó Carlos Cano en su Alacena de las monjas.



*“Medio kilo azúcar blanca,
güita del Avellano
al perol la calabaza,
res Salves y un Padrenuestro
la gracia de tus manos”.*

Cecilio J. Venegas Fito

Académico de la AEXG



HOY HABLAMOS DE...



Nace el sector corchero extremeño

La importancia del sector en nuestra región empezó a notarse en 1832, cuando las fábricas catalanas no podían trabajar al cien por cien por falta de materia prima. Esto es lo que provocó que se dirigieran hacia Extremadura y Andalucía, donde todavía se desconocían las posibilidades de riqueza que el corcho podía generar. Se alquilaban muchas fincas por largos periodos de tiempo a los industriales catalanes que se acomodaron a este sistema.

Por ello, cuando se autorizó la exportación de corcho a Portugal, ello originó la protesta de los ayuntamientos catalanes ante el peligro de desempleo que podía suponer. Y es por los años 40 del siglo pasado cuando se establecen, en Sevilla, las primeras fábricas de cuadrillas y tapones que utilizaban el corcho procedente de la misma región andaluza. Éstas fueron creadas, precisamente por los catalanes Guinart y Joan Olivós.

En Extremadura se conocen los primeros indicios de industrialización en 1845, cuando el inglés Thomas Reynolds se establece en Jerez de los Caballeros, creando la que pudo ser la primera fábrica extremeña. Se dice que era descendiente del marino inglés James Reynolds que, por enfermedad, fue desembarcado en el puerto de Lisboa y trasladado a un hospital donde conoció a una rica hacendada portuguesa con la que se casó, la cual poseía fincas en Alentejo y a lo largo de la frontera hispano-lusa, en la que había grandes extensiones de alcornoques.

En ese mismo año, 1845, se prohíbe la exportación de corcho natural "crudo" de la provincia de Gerona, para favorecer a la industria local.

Posteriormente hay datos de instalaciones en Barcarrota, Fregenal de la Sierra, Cañaveral, Alburquerque, Arroyo de la Luz y San Vicente de Alcántara, que inicialmente se dedican a la preparación de corcho en plancha y posteriormente a la fabricación de tapones e incluso de especialidades como láminas para plantillas del calzado, lanas para colchones así como serrín y todo tipo de granulados para bloques aglomerados.

En San Vicente de Alcántara, los archivos municipales sitúan en 1861 la inclusión en el Padrón de Industriales a Mr. Henry Bucknall, que constituiría posteriormente la Cork Manufactures Bucknall, con sede en la calle Cervantes número 3. Esta empresa, ya en ,anos de del también inglés George Robinson, llegó a contar con una plantilla de 230 trabajadores. Por entonces San Vicente tenía unos 15.000 habitantes y esta empresa parece ser que, tras unos graves conflictos laborales, se traslada a la cercana ciudad portuguesa de Portalegre, donde aún hoy continúa en activo.

En 1848 se produce en Francia la Revolución, que derroca a Luis Felipe de Orleans y se proclama la II República Francesa, lo que origina una suspensión total de los pedidos de tapones para el champagne y vino franceses, provocando ello el cierre de alguna fábrica.

Con necesidad de buscar salidas y expansionarse, nuestros empresarios corcheros asisten a certámenes y exposiciones internacionales, adornando sus stands con múltiples y diferentes objetos de corcho, muy admirados por su belleza y minuciosidad de su trabajo. Se podría decir que estaba naciendo por aquel entonces la artesanía en el sector corchero, ya que empezaron a prodigarse estos trabajos procedentes de países con mano de obra barata, como es el caso de China.

Ya en la segunda mitad del siglo XIX, se normaliza la situación en Europa y las relaciones comerciales empiezan a estabilizarse. En todo el Sur de España, principalmente en Andalucía y Extremadura así como a lo largo de la frontera hispano-portuguesa, se nota el interés de la industria por instalarse junto a la materia prima, integrándose en el sector corchero industrias con apellidos ilustres como Transhler, Bender, Heller, Prioux, Winke, Long, Meyer, Armstrong... que junto a los Dalmau, Riera, Barris, Mundet, Sabat, Muntaner, Avellí, Gubert, Aymerich, Costa, Gruart... facilitaron posteriormente el nacimiento parejo de industrias netamente extremeñas como fueron las primeras generaciones de nuestros Antúnez, Márquez, Araujo, Calleja, De Prado, Moreno, Ranedo, Vázquez, Martín y tantos otros en número imposible de referencia.

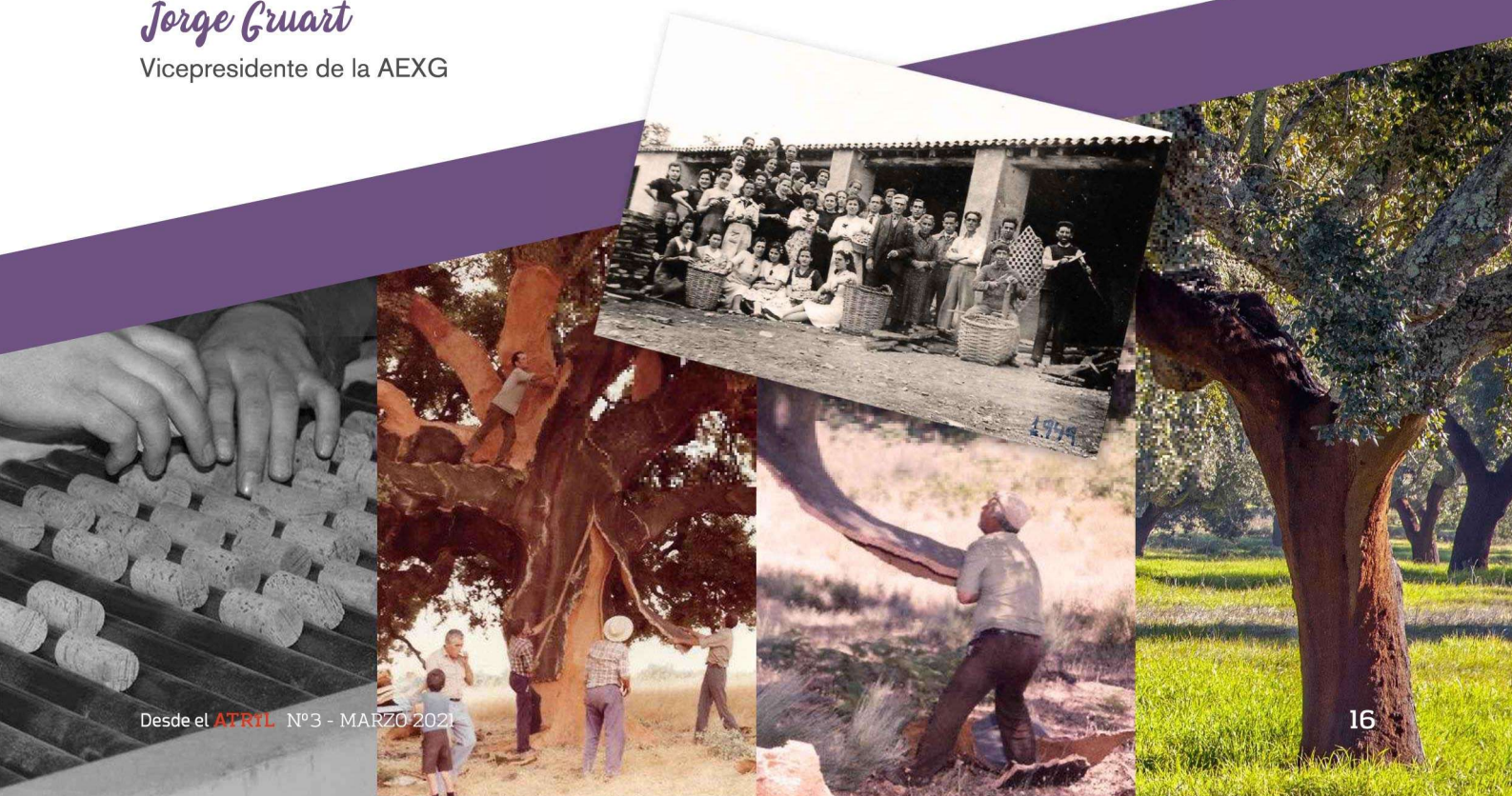
La inquietud en los Ayuntamientos de Extremadura por la industria corchera, principal actividad y responsable de un importante número de trabajos, argumentó la necesidad de que la materia prima no saliese a ningún otro país. Así el Gobierno de Carlos III decretó una medida de protección para ello, que tuvo sin embargo como réplica inmediata la implantación de derechos muy elevados a la importación de tapones, por lo que dicha prohibición hubo de ser revocada, volviéndose a permitir la salida del corcho en plancha.

No obstante, quedaba clara, ya por los años 1900, la apetencia de determinados países por nuestra materia prima, necesaria para el embotellado de sus vinos y refrescos.

A partir de entonces, los aranceles tendrán una importancia relevante en la industria del corcho. Una industria que, además, se ha hecho ya imprescindible para el posterior desarrollo de otra no menos importante, la del vino.

Jorge Gruart

Vicepresidente de la AEXG





Refranes Gastronómicos

Dicen que entre el pueblo Sumerio, que se estableció en el sur de Mesopotamia allá por el tercer o cuarto milenio A.C., ya circulaban refranes y proverbios en su lenguaje eme-ğir. De ellos tenemos buena prueba como los que se recogen en la tablilla del “lamento del Ur” o en una escritura cuneiforme del III milenio A.C.

Desde entonces hasta nuestros días no han dejado de crearse y utilizarse refranes, proverbios o dichos que han ido pasando de generación en generación a demanda de las costumbres de cada pueblo, enriqueciéndose y aumentando su rol como sentencias emanadas de la sabiduría popular.

El cuento de “La Lechera” o el de la “venta de la piel del oso...” no son diferentes del que circulaba entre los sumerios y que lo aplicaban, igual que ahora, para alertar de que no se debe gastar lo que no se tiene. Ellos decían: “**Todavía no has cazado la zorra y ya le has fabricado el collar**”. ¿No es lo mismo?

Cuando nos referimos a estos “dichos” estamos hablando de refranes y proverbios, a los que la RAE contempla como sinónimos; pero para mí como para muchos, y líbreme Dios de corregir a tan docta y significada institución, son los **refranes**, dichos más populares, cuya finalidad es la de transmitir consejos y enseñanzas generales aplicables a circunstancias de la vida cotidiana, llana y popular. Es por eso que los hay de tal variedad y aplicación que una clasificación sería imposible, pues tendría tantos apartados como situaciones se dan en la vida real. Los **proverbios**, tienen un “aroma” más filosófico y cultural que aquéllos, más de doctrina.

No es éste tampoco el momento ni el sitio, como no lo era para su clasificación, el hacer historia del refranero español, pues nos tendríamos que remontar a las obras de Gonzalo de Berceo, el Arcipreste de Hita o a las de Alfonso X “El sabio”; o referirnos a la compilación que en 1555 de ellos hizo Hernán Nuñez en su obra “Refranes y Proverbios” en romance.

Pero dejemos claro lo que son de una vez por todas, y es Cervantes en su inmortal obra **El Quijote**, el que pone en boca de Quijano lo que son éstos, diciendo : “*Que son sentencias breves sacadas de la experiencia y especulación de nuestros antiguos ancianos*”.

Pero nuestro tema es el gastronómico; a él hemos de referir nuestros comentarios y dejarnos de historias o discusiones metafísicas -si acaso de pasada, como acabamos de hacer-, sino ir “**AL PAN PAN Y AL VINO VINO**”.

Y es por ello por lo que os voy a traer a colación algunos de ellos:

QUE NO TE LA DEN CON QUESO. Se cuenta que las gentes del norte, que poseían poco vino, venían a adquirirlo a tierras manchegas, concretamente a la zona de Valdepeñas, en donde su producción era grande y muchas veces la calidad no era muy buena o estaba “bautizado”; era entonces cuando los avispados bodegueros, al dar a catar el vino, se lo hacían acompañar de un queso muy curado en aceite, manchego claro está, que enmascaraba los defectos de la bebida. Y era a la vuelta a sus tierras, cuando lejos de la bodega y sin ese queso que hacía milagros, se daban cuenta del engaño. De ahí la sentencia “te la han dado con queso”, que serviría como advertencia a prevenir cualquier engaño, o juzgar cualquier actuación.

Y ya que hemos empezado con vino, recojo dos que dicen el gran Perico Chicote, barman de fama mundial al que conocí recién terminados mis estudios de derecho y que poseía el mejor bar americano de Madrid -hoy bar y museo-, solía usar a menudo:

NO VAYAS DE CAMINO SIN LLEVAR BOTA DE VINO. Hace mención a la previsión. Viene a decirnos que no hagamos nada ni nos embarquemos en ninguna tarea sin antes haber previsto cuanto pueda acontecer. ¡Cuánta sabiduría!

EL VINO BUENO ES CARO Y EL MALO HACE DAÑO. ¿Caro? ¿Barato? He ahí el dilema. Pero la sapiencia popular nos lo resuelve: si una cosa es mala hace daño, si es buena... Ahora elige tú.

CON VERDE, PIMIENTO Y PEPINO... TENDRÁS TIPO FINO. No puede estar más de actualidad este refrán en esta época, cuando proliferan las dietas y nos hablan de lo beneficioso de las verduras.

Podríamos seguir así indefinidamente, pero os voy a dejar unas perlas que sin duda algunos conoceréis, aunque quizá no todos la respuesta a esta sentencia con otra de su mismo calibre:

*Quien nísperos come
espárragos chupa
bebe cerveza
y besa a una vieja
ni come, ni bebe, ni chupa, ni besa.*

Pero...

*Si el níspero es dulce
el espárrago tierno
la cerveza está fresca y
la vieja... no es tan vieja,
entonces: se come, se chupa, se bebe y se besa.*

Como veréis todo depende de como sean las cosas y “del cristal con que se miren”.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia
Extremeña de Gastronomía



desde el
ATRIL
LA GACETA DE LA AEXG



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

desdelatril@gmail.com

EDICIÓN / CONSEJO DE REDACCIÓN
Academia Extremeña de Gastronomía

DIRECCIÓN EDITORIAL
Presidente de la AEXG

REVISIÓN, DISEÑO EDITORIAL Y ADAPTACIÓN DIGITAL
Symbolum Estudio Gráfico