



NOTICIAS DE LA
ACADEMIA por
Francisco Saico

Trabajos y quehaceres siguen su curso

----- página 2



RECETAS CON
HISTORIA
por *Alba Baranda*

Sopa de Reina, un postre cacereño ya desaparecido

----- página 3



NUESTRAS
DOP E IGP por
Francisco Rivero

DOP Queso de Acehúche, una joya gastronómica

----- página 5



EL GASTRÓNOMO
VIAJERO por
J. Antonio Narro

Carne de cordero "Mouton Barèges- Gavarnie", única de Europa

----- página 7



EL VINO DEL MES
por *Isabel Mijares*

MASTINES de los Balancines Garnacha Salvaje 2015 Pago Los Balancines Oliva de Mérida, Badajoz

----- página 9



MISCELÁNEA
por *Alfonso Ramos*

Época de olivas y AOVE (parte II)

La recogida de aceitunas para producir
aceite de oliva se lleva a cabo entre los...

----- página 11



CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena

Canto (sencillo) al ajo

En esta tierra nuestra todo comienza
con un chorrito de aceite al que se
añade ajo. Sempiternas primeras
palabras de los todos los recetarios...

----- página 13



HOY HABLAMOS
DE... por
Jorge Gruart

La Hispanidad y nuestra tímida celebración

----- página 15



ARMONÍAS
por *Rafael Anson*

Los cuatro ases de la baraja gastronómica Interpretados por Arzak & Adrià

----- página 17



NOTICIAS DE LA ACADEMIA

Los trabajos y quehaceres en la Academia siguen su curso.

Desde la última comunicación, como hechos relevantes y durante este mes, cabe resaltar:

- La concesión de la **Medalla de oro** con distintivo rojo por el **Consejo General de Relaciones Industriales y Ciencias del Trabajo**.
- La **reunión de la Junta Directiva** en la que, entre otras cosas, fueron designados los ganadores de los **Premios AEXG Extremadura de Gastronomía 2022**, que anualmente concede la Academia, comenzándose también a preparar la tradicional Gala de entrega de los premios a los ganadores.
- También ha tenido lugar, siguiendo el calendario –con la participación de Académicos y Amigos de la Academia que en su día se inscribieron–, una interesantísima **cata de vinos españoles fermentados y guardados en barro**.

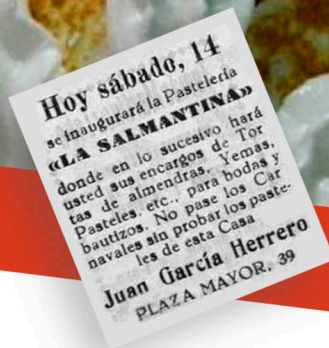
Finalmente y como previsiones de actuaciones inmediatas programadas, de las que os iremos dando noticias: el inicio de obras de **mejora en nuestra sede**, la sesión del **Seminario Permanente de Gastronomía**, la **reunión con el Presidente de nuestra homóloga en El Alentejo**, la visita a “La Edades del Hombre” en Plasencia así como la reunión del **Foro de Presidentes de Academias Autonomicas** que se celebrará en Santiago de Compostela.

Un saludo a todos

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña
de Gastronomía





Sopa de Reina, un postre cacereño ya desaparecido

La receta de este mes tiene mucha, pero **mucha historia** detrás. Todo empezó en el año 1916, en Candelario (Salamanca). La localidad iba a recibir la visita de la **infanta Isabel de Borbón y Borbón**, conocida fuera de los pasillos palaciegos como **La Chata**. Para sorprender y adular a la heredera, le encargaron al pastelero de referencia un postre especialmente creado para ella. **Bonifacio García** fue el elegido por su maestría y creatividad. Y no defraudó, ya que elaboró un bizcocho bien impregnado en Jerez oloroso seco, con yema en su interior y merengue italiano tostado en su exterior. Llamó a su creación **Sopa de Reina**.

Este delicioso postre **encantó** a La Chata y, por supuesto, a todo aquel que lo probó, llegando a convertirse en el número uno del recetario de esta familia. Algún tiempo después, **uno de los hijos de Bonifacio –Juan García–** se mudó a Cáceres capital y montó en los soportales de la Plaza Mayor una pastelería a la que llamó **La Salmantina**. Y prácticamente, entre confites nació **Jacinto García Alonso**, nieto de Bonifacio e hijo de Juan. Con apenas quince años ya realizaba este dulce con destreza y **fue el encargado** oficial de convertir la Sopa de Reina en un **postre emblemático** en Cáceres. "En realidad no es una sopa, pero el bizcocho con el que está hecha se 'ensopa' en almíbar para hacer el postre", detalló Jacinto en alguna de las muchas ocasiones que ha realizado la tarta en público. Por desgracia, **falleció hace casi dos años** y, a pesar de que no dudó en compartir todos sus secretos, posiblemente con él desapareciera también este dulce.

Hoy les dejamos los ingredientes y la receta para que no caiga en el olvido y puedan seguir haciéndola en sus casas.

Para el bizcocho:

- 12 yemas de huevo
- 12 claras de huevo
- 300 gramos de azúcar
- 400 gramos de harina

Para la yema:

- 250 gramos de yemas de huevo
- 300 gramos de azúcar
- Unas gotas de limón

Para el merengue italiano:

- 200 gramos de claras de huevo
- 400 gramos de azúcar

Para el almíbar:

- 500 centímetros cúbicos de agua
- 500 gramos de azúcar
- Un poco de Jerez oloroso seco

Elaboración:

Para hacer la yema, mezclamos las yemas con el azúcar a 109 grados. Iremos removiendo y añadiendo poco a poco para que no se cuajen.

Para el almíbar, coceremos el agua con el azúcar, sin necesidad de controlar la temperatura. Cuando enfríe, le añadiremos el chorrito de vino de Jerez.

Para hacer el merengue, montaremos las claras y, cuando estén semimontadas, incorporaremos el almíbar a 121 grados de temperatura. Lo haremos lentamente para que el merengue quede consistente.

El bizcocho se elabora de forma tradicional: montaremos las claras y las yemas por separado, con la mitad de azúcar cada una; tamizaremos la harina sobre la masa y pondremos al horno. Coceremos a 250 grados durante dos minutos. Después, lo dejaremos enfriar y lo 'emborracharemos' con el almíbar de Jerez.

Para el emplatado, extenderemos sobre el bizcocho una capa fina de yema y lo presentaremos en forma de pirámide. Por último, cubriremos la elaboración con el merengue y doraremos con un soplete. Si tenemos maña con la manga pastelera, podemos intentar decorar como si fuera una corona.

¡Buen provecho!



Alba Baranda

Jacinto García impartiendo una clase magistral en el IES Universidad Laboral





NUESTRAS DOP E IGP
Francisco Rivero



DOP Queso de Acehúche, una joya gastronómica

Acehúche es un pueblo situado al oeste de la **provincia de Cáceres**, al norte del río Tajo, y entre las localidades de Portezuelo y Ceclavín, ya cerca de la frontera con Portugal. En los años 50 del siglo pasado tenía más de 2.200 habitantes y ahora apenas alcanza los 800. Su fiesta más conocida son **Las Carantoñas**, donde unos hombres vestidos con pieles de cabras se burlan de San Sebastián, santo patrono del pueblo. Hoy es **Fiesta de Interés Turístico Nacional**.

Es en este pueblo donde se fabrica el queso que **ha alcanzado este mismo año la Denominación de Origen Protegida** con la mención de **Apelación de Origen Protegida**. Desde finales de agosto de este año, la Unión Europea lo registró en su listado de productos con Denominación de Origen.

Se trata de un **queso** singular elaborado con leche cruda de **cabra** de las **razas murciana, granadina, malagueña, florida, retinta y verata** y sus cruces en explotaciones del centro y oeste de la provincia de Cáceres, abarcando una superficie de cerca de **400.000 hectáreas** situadas en las localidades de Acehúche, Alcántara, Brozas, Cachorilla, Calzadilla, Cañaveral Casas de Millán, Casillas de Coria, Casar de Cáceres, Ceclavín, Coria, Garrovillas de Alconétar, Hinojal, Holguera, Mata de Alcántara, Mirabel, Monroy, Navas del Madroño, Pedroso de Acim, Pescueza, Piedras Albas, Portaje, Portezuelo, Riobobos, Santiago del Campo, Serradilla, Talaván, Torrejón el Rubio, Torrejoncillo, Villa del Rey y Zarza la Mayor, todos ellos pertenecientes a las **comarcas de Tajo-Salor-Almonte y Valle del Alagón**.

Este singular queso se produce de manera artesanal. Su **elaboración** tarda unos **ocho meses** y su mejor producción abarca los meses de febrero a marzo. Se elabora con leche cruda y entera y se usa para cuajarlo el cuajo de cabrito lechal, alcanzando la **maduración unos 40 días**. Se modela con cinchos de madera de castaño. El producto final es un queso que mide unos 12 y 18 centímetros de diámetro y entre 4 y 8 de altura no llega a alcanzar el kilo. El resultado es un producto con una pasta un poco picante, sin agujeros, algo ácido y extragraso.

Para promover este rico producto, el municipio de **Acehúche celebra desde el año 2004 su Feria Ibérica del Queso de Cabra**, el fin de semana del **Domingo de Ramos**. Esta actividad se ha convertido en la cita anual de cabreros y queseros y supone un motor de desarrollo de la zona y protege de la emigración de las personas en un pueblo de la España vaciada, no en balde hay cinco queserías. Y ha sido tan buena su labor que **en 2015 el queso de Acehúche fue considerado el mejor de España y entre los 14 mejores del mundo en el World Cheese Awards**, donde participaron 3.000 quesos de 35 nacionalidades.

Francisco Rivero

Académico de la AEXG

Doctor en Turismo

Cronista oficial de Las Brozas e Hinojal





Carne de cordero “Mouton Barèges-Gavarnie”, única de Europa

Andaba este viajero hace pocas semanas por la localidad pirenaica de **Luz Saint-Sauveur**, al sur de Francia.

Me dirigía, porque me lo habían recomendado, a conocer una **feria** que se celebra **en honor a un animal** muy reconocido por estas tierras. Me refiero al “**Mouton Barèges-Gavarnie**”, único de Europa.

Esta feria existe **desde 1371**, cuando las ovejas bajaban de las montañas a estos valles. Lo que **inicialmente era un mercado ganadero**, de venta y permuta de animales, fue evolucionando con los siglos, como ocurre en otros tantos lugares del mundo, para transformarse en esta importante feria a la que acuden miles de personas.

Durante esos días de finales de septiembre (entre el 23 y el 25 del mes), atraídos por la **multitud de eventos** que se celebran (esquilado de ovejas, concurso de perros pastores, bandas de músicas por las calles, puestos con productos tradicionales, etc., etc.) este pequeño pueblo se trasforma por completo.

He tenido la suerte estar esos días allí, en fechas tan señaladas para este municipio, y degustar esa **extraordinaria carne** procedente de unos animales aclimatados a vivir a bastante altura y acostumbrados a espacios abiertos entre estos bosques.

Como curiosidad, los asistentes la compran en las carnicerías de la localidad para, posteriormente, llevarla a una gran carpa donde un grupo de voluntarios se encargarán de sazónarla y cocinarla a la plancha. Por un módico precio, te preparan estas magníficas chuletas de cordero y las llevan a la mesa.

La festividad (conocido como “**Foire Aux Côtelettes**” o feria de las chuletas) es ya un clásico en estos valles, siendo una visita gastronómica imprescindible en la agenda de sus habitantes.

Tal es la importancia de **esta carne de cordero** que está reconocida como **D.O.C.** (Denominación de Origen Controlada) **desde 2003** y **D.O.P.** (Denominación de Origen Protegida) **desde el 2008**.

Un claro reconocimiento de su indiscutible calidad.

Una carne con sabor único y característico procedente de una raza que aguanta perfectamente el frío y los cambios de temperaturas de los Pirineos.

Estamos en las antípodas de la producción industrial. Se trata de pequeños rebaños que pastan en los prados de estas montañas y valles. Un **producto icónico pirenaico** que **Slow Food** ha reconocido por su calidad y crianza.

No debemos olvidar que alrededor de esta oveja hay mucho más: la **persistencia de una raza** emblemática, el mantenimiento de un **tejido social y productivo ganadero**, el asentamiento de la población y la defensa de la peculiaridad de estos animales (**raza barégeoise**, originaria de los Altos Pirineos) criados por su carne (de alta calidad, color rojo intenso, ligeramente grasienta y un sabor tremendamente influenciado por el territorio donde viven y los pastos con los que se alimentan).

J. Antonio Narro

Académico de la AEXG





EL VINO DEL MES

Isabel Mijares



PAGO^{LOS}
BALANCINES



TINTO
MASTINES
de los Balancines
Garnacha Salvaje 2015
Bodega Pago de los Balancines

La **bodega Pago de los Balancines**, considerada dentro de la élite de las bodegas extremeñas, está ubicada en la provincia de Badajoz en la Oliva de Mérida.

Uno de los creadores de la bodega y enólogo de la misma puso **el nombre** a este vino, pensando en esa magnífica **raza de perros que tanto protegió a los rebaños extremeños** de los ataques de lobos y osos.

La garnacha se vuelve casi salvaje en Extremadura, pero salvaje por su sincera y abundante expresión en su carácter.

Si esa garnacha además de elaborarla un gran enólogo, nace en un entorno salvaje de viñas plantadas en secano, en vaso y con cultivo ecológico, llega al máximo de su expresión, sinceridad y belleza.

Tras una cuidada elaboración, se cría unos 15 meses en barricas de roble francés nueva o seminueva.

Notas de cata y armonías



El vino se viste de un hermoso **color rojo rubí, límpido, casi cristalino**, de elegante movimiento en copa.



Su **aroma** es complejo: los aún presentes deijos de frutas rojas se mezclan con las notas especiadas y avainilladas, sin olvidar recuerdos de hinojo o eucalipto. De la madera le vienen tonos ahumados. Y el todo, es seductor y a la vez discreto, de adecuada intensidad.



En boca. Elegancia y equilibrio definirían este vino jugoso y carnoso, de pulida expresión tánica y muy orgulloso final.

El espectro alimentario que **armonizará** con él es muy amplio, desde un buen **embutido ibérico** a un **paté de perdiz** o un **queso de media curación**.

Salud

Isabel Mijares

Académica de la AEXG · Química, Enóloga y Escritora Vitivinícola
Académica de número de la Real Academia de Gastronomía
Hija Predilecta de Mérida





Época de olivas y AOVE (parte II)

La almazara: cuna y hogar del futuro AOVE

La recogida de aceitunas para producir aceite de oliva se lleva a cabo entre los meses de octubre y enero en el hemisferio norte, y entre los meses de febrero y mayo en el hemisferio sur. Así pues, tanto en Extremadura como en España, el otoño es el comienzo del tiempo de la recolección de aceitunas y la época en la que se encuentran en el estado óptimo para extraer su zumo.

Todo arranca, pues, con el brote de la oliva allá por los meses de abril y mayo, así como su desarrollo durante todo el verano y gran parte del otoño. Tras su recogida (en la que ahondaremos en el próximo ATRIL), se gesta entonces el aceite en la almazara, donde permanece durante un período de entre 6 y 9 meses. Allí tendrá cuna y casa, hasta que los consumidores decidamos apadrinarlo.

Nos adentramos ahora en la almazara, la fábrica o el molino como también le llaman algunos. Ese lugar donde extraemos nuestro preciado aceite de oliva que se desarrolla en el vientre de su madre, la aceituna, y crece bajo el abrigo y sustento de su padre, el olivo.

Cómo es una pequeña almazara

La almazara está compuesta por tres zonas o espacios diferenciados:

- En primer lugar encontramos **el patio**, o parte en la que la aceituna comienza su recorrido en el proceso de elaboración del aceite de oliva. Allí se limpia, pesa y almacena, para inmediatamente después someterse al proceso de molturación con un molino de martillos.

El patio es un espacio abierto, aunque cuenta a su vez con una cubierta que actúa de protectora de las amadas olivas en aquellos días en que la lluvia está presente.

· A continuación pasamos a **la nave de elaboración**, o parte cerrada de la almazara en la que la aceituna entra molturada (molida) directamente desde el molino hacia una gran batidora. Aquí la masa se mueve de forma homogénea para desligar el aceite durante casi una hora antes de pasar al decánter, una centrifugadora horizontal donde se extrae el zumo exclusivamente ejerciendo una presión mecánica sobre la masa. Así, obrado el milagro, sale directamente del decánter la primera versión del aceite de oliva, que a continuación pasa a ser almacenado en depósitos decantadores para eliminar los residuos sólidos que aún contiene.

Mediante este proceso de decantación natural se limpia el zumo gracias a la diferencia de densidades: el aceite se queda arriba, el agua en medio y los residuos sólidos abajo. En almazaras más grandes se suelen emplear centrifugadoras verticales para acelerar el proceso, aunque esto genera más residuos al tener que añadir agua en cantidad. En almazara en concreto a la que nos referimos, la maquinaria que se emplea es de última tecnología y todo el proceso se realiza siempre a una temperatura inferior a 27°C, controlada con termómetros especiales, para garantizar su extracción en frío y obtener aceite de oliva virgen extra de calidad superior.

· Finalmente, en **la bodega** se almacena el aceite de oliva ya decantado y repartido en sus depósitos para que repose hasta que llega la hora de su envasado prácticamente bajo pedido. En este punto, el aceite tiene que reposar al menos unos 15 ó 20 días para terminar de asentarse (decantación natural) y que pueda filtrarse bien para eliminar todas las impurezas. Y para que la calidad final del aceite sea óptima, es importante que los depósitos donde se va a almacenar sean de acero inoxidable, que puedan limpiarse con facilidad y que cuenten con un fondo inclinado para lograr una mejor limpieza, ya que el aceite de oliva continúa su proceso de decantación natural con el paso del tiempo.

Además de estas tres partes principales, la almazara suele contar con **zonas adicionales** que facilitan el trabajo de eliminación o almacenamiento de residuos, así como filtros, depuradoras o calderas que producen el calor necesario.

Por otro lado, la almazara también puede contar con una **pequeña planta envasadora** en la que se envase en origen y se comercializa directamente el aceite, garantizando así su autenticidad y calidad superior.

Alfonso Ramos Retamar

Amigo de la AEXG





CON LA FIRMA DE
Fernando Valbuena



Canto (sencillo) al ajo

En esta tierra nuestra **todo comienza con un chorrito de aceite al que se añade ajo**. Sempiternas primeras palabras de los todos los recetarios ibéricos, génesis indubitada del arte culinario español.

Quiso Dios poner en cada cocina un clavo para que de él colgaran las ristras de ajos. Ristras soberanas de las viejas, de las muy nobles y muy invictas cocinas patrias. Temple soberbio de nuestros fogones. Alma y fundamento de asados, fritangas y guisotes. **¿Qué sería de España** (y de los españoles) **si un día faltara el ajo?** ¡Alabado sea el ajo!

Ya desayunaban los hijos de **Roma** pan untado con ajo. Roma en herencia nos dejó, amén de latines, el amor que el ajo alienta. El mismo amor que cruzó el azul del mar para que las lumbres de **América** acabaran metidas en el mismo ajo. ¡Santo y seña! ¡Quién vive? ¡El ajo!

Ajo... ¡sanador supremo! En la **Edad Media** era **remedio para casi todo**, lo mismo sanaba úlceras que diarreas. Era, además, muy apreciado como potente antídoto contra un sin cuento de venenos. De la farmacopea benedictina a la era digital. De la Escuela de Salerno al espacio sideral. El ajo sigue siendo hoy excelente tratamiento para la **arteriosclerosis** y, en general, para los **males circulatorios**, así como enemigo devastador, a la par, de colesterolos y lombrices. Antiespasmódico, expectorante, diurético y bravío estimulante del abrazo conyugal... **Curalotodo universal** que lo mismo calla ronqueras que extermina tiñas y rabias. Ajo nuestro de nuestras mesas, Dios te guarde. **¡Salve, ajo morado de Las Pedroñeras! ¡Benditos seáis, buhoneros errantes de Aceuchal!**

Ajo, hortaliza humilde. Hermano del olivo, de la vid y del trigo en el santoral de la cocina mediterránea. ¡Tostadas del alba, bacalaos al pil pil, calderos de mar y Cartagena, conejos queridísimos al ajo cabañil, sopas castellanas de todas mis hambres...! **¡Ay de nosotros sin ajo!**

Sólo un loco como **Don Quijote**, en el paroxismo de su locura, **se atreviera a echar en cara al buen Sancho** -Sancho bueno, Sancho amigo- su desmedida afición a vivir de ajos ahíto. *"No comas ajos ni cebollas, Sancho, no saquen por el olor tu villanía"*. Mas en esto os equivocáis señor, os equivocáis vos y todos los que desprecian al ajo serafín. Dicho sea con el perdón vuestro y el de las muchas ñoñas naricillas de virgo zurcido, de más de cien mil hijos que pariera la Gran Bretaña, del mismísimo Don Drácula y hasta del propio Julio Camba.

Fernando Valbuena

Académico de la AEXG





HOY HABLAMOS DE...

Jorge Cuart



10-12 noviembre 2017
Mérida (España) II
Encuentro Concurso
Iberoamericano de
Espumosos (ECIBE)

La Hispanidad y nuestra tímida celebración

Estas líneas surgen en días cargados de hispanidad y llenos de efemérides que, de manera incomprensible, los extremeños no celebramos como debiéramos siendo una de nuestras grandes fiestas multiculturales. – “Me-no-comprender”.

En este caso, pasando de puntillas sobre temas tan “tabús” como los de Hernán Cortés, Pizarro, o cualquiera de nuestros múltiples conquistadores, nos ceñiremos a nuestro objetivo de recordar los aniversarios de cuando hemos sido nosotros los conquistados. En varias ocasiones.

Ocurrió que, el año 1948, el Excmo. Sr. Obispo de Yucatán D. Fernando Ruiz Solórzano visitaba la Mérida española invitado por el párroco de la Iglesia de Santa Eulalia D. César Lozano. Y al año siguiente, recibía una imagen de “la Santina” –obra del conocido emeritense Juan de Ávalos–, que fue colocada en la Iglesia Catedral de San Ildefonso en Mérida Yucatán y que, en julio de 2012, comprobábamos que allí sigue, siendo muy venerada.

Con motivo del bimilenario de nuestra Mérida, nos visitaban el cronista de la Mérida yucateca D. Román Irigoyen y D. Germán Uzcátegui de la Mérida andina que transmitían la idea de reunir a las Méridas cada cierto tiempo. Así, en 1978, una amplia delegación mexicana era recibida por Don Juan Carlos y la Reina Sofía y se institucionalizaban las reuniones periódicas de las tres ciudades homónimas, ya bajo el paraguas de la Asociación Internacional de las Méridas Iberoamericanas. Hace ahora más de 45 aniversarios.

Con motivo de la celebración de la Feria de Turismo 2011 FETUREX, sin que hubiera contacto previo alguno, nos anunciaban desde Mérida Yucatán la venida del empresario Rubén Coronado y de Omar Díaz, responsable de comercio de aquel Ayuntamiento que mostrándonos unos estatutos previos nos propone la creación de la Plataforma Empresarial de las Méridas del Mundo, lo cual aceptamos hace ahora 10 aniversarios.

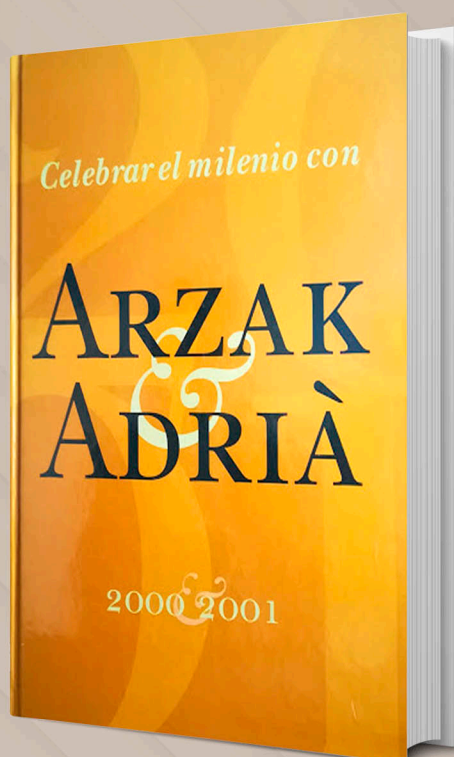
Entre éstos se han producido encuentros empresariales a un lado y otro del Atlántico, ampliados a Houston y Lima con innumerables y anecdóticos resultados de los que aquí destacamos, gastronómicamente y como ejemplo, la creación del peculiar restaurante Bikiak Enoteca Gastro Bar, allí en la Mérida yucateca. Con cocinero de Plasencia, se ofrece comida española con jamón y vinos Ribera del Guadiana, Quesos del Casar y Pimentón de La Vera, contando con un salón privado denominado "Tres Méridas". Ahí queda esa conquista de nuestra gastronomía.

En la Mérida de los Andes, en febrero de 2012, teníamos la suerte de conocer las recetas de Xinia, quien seguro seguirá siendo la mejor cocinera de Venezuela y países de alrededor; "... la que se preocupa por encontrar el mejor ingrediente local, la perfecta lechuga bebé que crece en su propio jardín donde cosecha hortalizas y finas hierbas aromáticas para la cocina". Allí, en la Posada-Estancia que dirige junto a Peter Lauterback, entre el páramo y la Mérida andina del incomparable clima de los senderos de La Mucuy, comprobamos su talento degustando desde su Gazpacho de Mango, Carpaccio de Pulpo, Lengua de res en Escabeche, Conejo en salsa de uvas, Lomito en salsa de vino tinto, Estofado de cordero ...hasta llegar a los postres con el recuerdo del Mousse de Mora. "Soy una gran comilona, pero no de grandes platos, si no de muchas cositas ricas y en poca cantidad para poder degustar y eso es lo que ofrezco", nos decía al tiempo que nos regalaba un ejemplar de "Recetas de Xinia ... a mi manera", publicación en la que el reconocido periodista Rafael Osío Cabrices prologaba: "Qué bueno que ha decidido compartir sus secretos, eso nos permite aprender de ella y hacernos a la idea de que estamos sentados a su mesa". Inolvidable experiencia, inolvidables Xinia y Peter.

Jorge Gruart

Vicepresidente de la AEXG





Los cuatro ases de la baraja gastronómica Interpretados por Arzak & Adrià

En el año 2000, Juan Mari Arzak y Ferran Adrià se unieron para publicar un libro de recetas que invitaba a celebrar el siglo XXI y el Tercer Milenio. Con el título "**Celebrar el milenio con Arzak & Adrià**", el libro contiene recetas dignas de estos dos grandes maestros de la cocina.

En la presentación, como presidente de honor de la Academia Internacional de Gastronomía y presidente de la Academia Española, escribía: "Los **grandes productos que son protagonistas** de la cocina navideña son la argamasa con la que ambos chefs construyen sorprendentes menús de cara a las fiestas".

En un primer apartado, Arzak y Adrià describen con exactitud las características de cada uno de esos productos, entre los que se incluyen algunos de la más alta gama. Quizá lo completaría con información sobre las **diferentes formas de utilizarlos y degustarlos** y, sobre todo, la importancia de la **armonía con la parte líquida de la comida**.

Los cuatro ases de la baraja gastronómica

La lista de alimentos incluye una amplia selección de mariscos como las ostras, los percebes, las angulas, el bogavante o los langostinos; pescados; aves de corral, caza de pluma y de pelo; verduras de temporada; fruta y frutos secos; y, por supuesto, dulces como el turrón.

Pero los chefs apuntan en la introducción: "*Así, los actores principales de nuestras Navidades serán **el selecto caviar, la aromática trufa, el suculento foie-gras, el delicioso jamón**, alimentos que solemos considerar **auténticas joyas de la gastronomía***".

Durante mucho tiempo, prácticamente solo había tres ases en la baraja gastronómica: el caviar, la trufa y el foie gras, tal y como dictaba la gastronomía francesa. Pero con el tiempo, conseguimos incorporar ese cuarto as de la baraja, que es el jamón ibérico puro de bellota de la dehesa.

La armonía adecuada

A la hora de degustar esos cuatro ases de la baraja gastronómica, lo primero que hay que tener en cuenta, después de la calidad de la materia prima, es el acompañamiento. No tiene sentido elegir un producto bueno y caro si no se **armoniza de la manera adecuada con la comida y con la bebida**.

Desgraciadamente, en la actualidad, para justificar el precio elevado de determinados platos, a menudo se añaden productos caros como el caviar, la trufa o las angulas a recetas y preparaciones a las que no aportan absolutamente.

El caviar

El caviar, sobre todo el beluga (que es el más apreciado), puede tomarse directamente “a cucharadas”. Pero, en principio, si es de buena calidad, especialmente el osietra, se tomaría con blinis. Y cuando no es tan bueno, puede ir acompañado de crema agria.

Semon, la mejor tienda-restaurante de Barcelona en su día, lo preparaba introducido en unas patatas que mantenían el calor y contrastaban con el frío del caviar. Michel Guérard inventó, en su cocina “para adelgazar” (La Cuisine Minceur), unos huevos revueltos con caviar extraordinarios.

En cuanto a la bebida que mejor armoniza con el caviar, quizá sea un buen champagne o un Dry Martini.

La trufa

En su libro, Juan Mari y Ferran solo hacen una recomendación –que yo tuve la suerte de probar, hace años, con Ferrán–, y es hacer un carpaccio de trufa con un poco de aceite de oliva virgen extra, si es posible de arbequina, y un poco de sal y pimienta.

Pero la trufa negra se puede utilizar para otras muchas preparaciones. Sin duda, con pasta o con risotto; también con huevos. Y, en general, con alimentos que no tengan demasiado aroma, porque lo importante es conservar el de la trufa que, según Brillat-Savarin, es el “diamante negro de la cocina”.

La bebida ideal para acompañarlo sería un vino tinto crianza.

Foie gras

En el caso del foie gras, para los franceses lo mejor es tomarlo con un pan esponjoso como el brioche. Nunca con un pan tostado. Y siempre es mejor colocarlo sobre el pan, en lugar de untarlo, para no alterar su estructura.

También puede enriquecer algunas preparaciones, añadiéndoles textura y consistencia.

La mejor armonía con la bebida quizá sea un vino “licoroso” y un poco amargo como el Sauternes. Incluso, un Oporto o un Jerez.

Jamón ibérico

Como ya he dicho en alguna otra ocasión, en **Extremadura**, que cuenta con la D.O.P. Dehesa de Extremadura, se producen **algunos de los mejores jamones ibéricos puros de bellota**.

Sin duda, la mejor forma de tomar el jamón ibérico es solo, recién cortado e, incluso, cogiéndolo directamente del cuchillo. Naturalmente, también se puede añadir a algunos platos, siempre que no sea de una calidad excepcional.

Y la mejor bebida, en este caso, quizá sea un fino o un oloroso, aunque también puede ir bien con un vino tinto crianza.

Rafael Ansón Oliart

Académico Numerario de la Real Academia de Gastronomía
(Presidente 1994 – 2020)



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