

La cocina tradicional recupera no sólo la historia sino también la memoria de los sabores y de los olores

Ollita de Elda

Ingredientes:
Una y medio de alubias pequeñas, una de lentejas y puñado de arroz, 6 trozos de panca y 1 nabo, 2 tomates rallados, 1 cebolla rallada, Una cucharada de pimentón dulce, Sal, aceite y agua

Elaboración:
El día de antes se ponen a remojo las alubias. Se realiza sofrito de tomate, cebolla y pimentón. En una olla con agua y sal se hervien las lentejas, las alubias, las pancas y el nabo durante unos 40 minutos. A continuación se echa en la olla el sofrito y se dejamos todo a fuego lento durante 2 horas. Si queremos añadirle arroz, se pone en la olla unos 15 minutos. Y listo para servir. De **Consu Rico**

do. Uno de los ejemplos son los rollicos de vino. En el blog, Rico dice de ellos que «son un clásico en la provincia de Alicante, y mucho más en mi ciudad Elda. Esta receta es heredada de mi abuela, que los hacía muchas veces en su casa. Sólo necesitamos harina, vino blanco, aceite, levadura y azúcar glass para espolvorearlos».

De otras cuestiona si son de Elda o sólo pertenecen a la tradición familiar. Afirma de las tortas fritas, que «mi abuela las hacía y cómo lleva haciéndolas toda la vida, yo creo que son de la ciudad y por eso están en mi blog».

El cocinero eldense Pablo Montoro explica que «los platos del interior de la provincia de Alicante y yo diría que los de Castilla-La Mancha son muy parecidos porque es comida antigua donde no llegaba pescado fresco y muchos se hacían con bacalao salado», como le sucede al fandango. «Hay muchas recetas típicas del pueblo que se han perdido a lo largo de los años, que la gente ni siquiera conoce y que se van a recoger en un libro que edita la concejalía de Turismo» indica Montoro. Además reconoce que «gracias a iniciativas como éstas no se va a perder la tradición».

Otro de los adalides de estas recetas es el ciclo de cocina y restauración del Centro Integrado de Formación Profesional Valle de Elda. Sus alumnos ya han aprendido a elaborar el fandango. El módulo de Formación Profesional partió con la clara apuesta de potenciar la cocina tradicional el-



Consu Rico terminando de emplatar el fandango.

AXEL ÁLVAREZ

Fandango

Ingredientes:
4 trozos de bacalao, 2 ñoras (pimientos de bola secos), 3 tomates secos y medio maduro, 1 cucharadita de pimentón dulce, 1 cebolla, agua y sal, 1 kg de patatas a trozos, 125 ml de aceite.

Elaboración:
El día anterior se pone a remojo los trozos de bacalao, cambiándoles el agua dos veces. En una olla con agua y aceite se hierve la cebolla a trozos, las ñoras, los tomates secos, el pimentón y medio tomate maduro, durante 40 minutos. Seguidamente añadimos las patatas a trozos y el bacalao. Tiene que hervir una hora. Opcionalmente, se puede poner la clara de un huevo. De esta forma se cuajará. Y también le podemos añadir ajo de montoro.

trasladado la herencia de su abuela a la red.

Más de 21 recetas mantiene en esta sección. Muchas de ellas son de Elda y otras son comunes a distintas poblaciones y que, como en muchos otros municipios, la gastronomía eldense se ha apropia-

dense, según indica el director del citado centro de estudios, Cristóbal Meigajero. El centro se ha propuesto poner en valor estas recetas así como las bodegas y los caldos de la Denominación de Origen de Alicante dentro del ciclo vitivinícola.

Por otra parte, el Ayuntamiento de Elda también ha salido al rescate de la gastronomía local. La concejalía de Turismo está edi-

tando un folleto dedicado a las elaboraciones culinarias de la ciudad con recetas de una cocinera eldense. La publicación se presentará el 22 de febrero en la feria gastronómica y está prologado por el mediático cocinero Pablo Montoro.

A la cocina eldense, y en definitiva a la del Medio Vinalopó le falta un estudio de investigación que busque los orígenes de las re-

cetas, les dé valor y rescate algunas de las que se perdieron con el paso del tiempo. El Centre d'Estudis Locals del Vinalopó (CELV) tiene una asignatura pendientes con esta cuestión y son conscientes de ello. El cronista e integrante de este colectivo de investigadores indica que «nos hemos propuesto en más de una ocasión realizar un atlas de la cocina de las comarcas de Vinalopó y detallar las particularidades de cada población». «Hay que tener en cuenta que existen platos comunes» dice Segura. Así, no sólo recupera la historia sino también la memoria de los sabores y los olores.

Gabriel Segura

► CRONISTA OFICIAL DE ELDA

«La transmisión de las recetas de casa se está interrumpiendo»

El cronista de Elda, Gabriel Segura, indica que algunos platos están vinculados a las fiestas porque eran días de comer bien.

M. PARDO
El cronista advierte que existen platos muy parecidos entre unas poblaciones y otras.

¿Existe en Elda un desapego de la cocina tradicional por parte de los restaurantes locales?

En Elda no pasa lo que en otros pueblos más pequeños que se sabe perfectamente donde ir para comer cocina tradicional de cachara de la zona.

¿Se mantiene en las casas esa tradición?

Por ahora sí porque este traspaso gene-



Gabriel Segura.

racional está a punto de interrumpirse. Las hijas no se crían en el servicio doméstico de las casas, y ahora con la plena incorporación de la mujer al mundo laboral y a las universidades esta transmisión se ha interrumpido.

¿Las peculiaridades de cada plato en las distintas localidades depende de su agricultura?

Inicialmente sí, pero estamos tan cerca que no hay gran diferencia en las variedades hortofrutícolas

que se plantan en cada una de las poblaciones. Varían más dependiendo de las influencias manchegas o andaluzas y con ellas las introducción de distintos embutidos. Y en muchos de los platos la carne se ha sustituido por el bacalao inglés desalado que era mucho más batato.

Consu Rico

► BLOGUERA DE LACOCINADECONSU.ES

«La cocina tradicional lleva al paladar los sabores de la niñez»

La eldense Consu Rico se lanzó a la aventura de crear un blog de cocina donde dejar escritas sus recetas y las heredadas de su madre y abuela.

M. PARDO
El blog laecocinadeconsu.es tiene un apartado de recetas eldense y de las poblaciones del entorno

¿Recibe muchas visitas el apartado del blog que dedicas a la gastronomía más cercana?

Si muchas y de diferentes rincones de España. Se han puesto en contacto conmigo personas de todo el mundo interesándose por platos. Les gusta sobretodo el fandango, las torta de migas o los rollos de vino.

¿Qué es lo que más le interesa a tus se-



Consu Rico en su cocina.

AXEL ÁLVAREZ

guidores?

Me llama la atención, como lectores que no son de la zona, me preguntan qué es una ñora o un blanco a la hora de hacer unas pelotas de relleno.

¿Le interesa esta sección a los eldenses?

Sí, sobre todo a gente joven que comienza a cocinar. Otros me dan las gracias porque me comentan que es un plato que hacía mi abuela y gracias a tu blog lo he recuperado. Y eso es emotivo.

¿Se nota el interés por la cocina tradicional?

Sí. La cocina tradicional son las comidas de nuestras casas, de nuestra niñez. Son los sabores que tenemos en el paladar. Cuando te metes una cucharada de fandango a la boca piensa en tu abuela.