Gastronomía de la tierra en perfecto maridaje con el español

El premiado cocinero Víctor Martín, del restaurante Trigo, sirve una cena de gala con productos de la tierra en la Escuela Internacional de Cucina a los participantes de las Jornadas Futuro en Español

Y de cocina a la mesa. Los primeros ponentes de las Jornadas Futuro en Español pasaron de explicar el origen de determinados productos gastronómicos de nuestra tierra a degustarlos, en una cena celebrada en la Escuela Internacional de Cucina en la que Víctor Martín lució su famoso escoba Maribel ellojando de antorchas con gallos y con la ayuda de Pablo Franco, Raúl Vídal y Miguel Campos. Poco había que explicar sobre el fogón elemental a dos expertos como Juma Cahihana –vocal del Consejo Regulador de la DO Calatayud y voca de la Unión Española de Catadores– y Julio Valles –presidente de la DO Cigales–, pero la tocante al sustento, el cocinero del restaurante Trigo desplegó sagacidad al conocer el aguacate en toda una obra gastronómica. Mientras el cebolla gañan a la palada, el verso de autenticidad en materia gastronómica como Gloria Puentes, Torres de Jerte o Ramón de Azbóntu saludó el oído.

Que a la mesa se acercaba un plato de lentejas, allí se dejan que los “Verdes” con “ajo y aze” de la parte de los “rios” “El dosier, en la rica tea / La mora, en la concha / El perro, en la reja / La madre, con sue / La rica lenteja, la rica porra”.

Que desfilaban unos tazos de queso bien curado, por allí se asomaban las “Tres cenas” de Abades –“Tres cenas van haciendo pena / de aprender el cerirato / de la bella lata, el jarron / y hermanas con quecas”–.

Y si el olor pecua de un lechón de tierra, a la mesa se sentaba el músico Miguel Delibes con sus aquellas tituladas “La visita a mi mundo en 80 fotos” bajo el título “Abrazo, de toda España, la parte buena, buena, buena para el lechón, para su cris, el Valle del Ebro. Allí el animal como de regalo o hierbas frescas y demás los cuidaba en casa. Por añadidura tiene el plato a mano, según suele de la tradición, sin necesidad de boquería. Y luego esa morada, oiga, que no la hay más rica en toda España”, coincidió Carlos Aganzo, director del diario de los amateurs.

Comentarios de altura para una cena servida con Alimentos de Valladolid bautizados por la Diputación, en la que no faltó debate sobre el futuro de este español nuestro, más certero después de los niños que cuando lo utilizó.

Como enfriamiento, el director general de El Norte de Castilla, Ángel de las Heras, tomó la palabra en el entusiasmo agradecerles a los presentes su apoyo a unas jornadas ocasionales que defienden el buen uso del alfalfa y también un futuro espléndido. Junto a la mesa se dieron cita el presidente de la Cámara de Comercio, Víctor Cuenca, Javier Lebrija (Decano), Félix Guevara (Hogares Especiales), Pascual Heras y su mujer (voces Broadway), José Ramón González (Viceministro de la UVA), Fernando Conde (Villa de Cultura de El Norte) y los confraternizantes Iuma Cahihana y Julio Valles, entre otros.

Amenizada por la voz, dulce y melódica, de Susana Pérez, y los acordes de César Gómez –componentes de Cover Club–, la velada transcurrió en un perfecto español acompañada por los mejores vinos. Fruto de la tierra. Lentejas y espárragos en estofado con albo de reina. Pimiento al rocío, huevo de cocar con patata y sobrasada; queso y miel, lechazo al laurel, berenjena y sésamo; y rosquillas y polvo como postre.