



El reino vegetal rico en matices y un cauce para la creatividad

La huerta y los espacios silvestres generan grandes posibilidades gastronómicas para nuestra provincia

J.G.A.

HUESCA. La naturaleza ha sido pródiga con los altoaragoneses, a los que ha provisto generosamente de alimentos y ha sabido premiar a quienes han sido hábiles cultivadores. Paulatinamente, los maestros de los fogones han ido arraigando un cariño por los productos de la huerta en todas sus condiciones y manipulación. Incluidas las cada vez más celebradas en crudo. Richard Ford, un viajero británico que recorrió los parajes pirenaicos en el siglo XIX, precisaba que, “para hacer una buena ensalada, se necesitan cuatro personas. Un pródigo para el aceite, un avaro para el vinagre, un prudente para la sal y un loco para menearla”. Como todo en la gastronomía, es discutible a tenor de los gustos de cada uno y de la disponibilidad de los elementos, pero como punto de partida no está nada mal.

Los restaurantes saben lo que se traen entre manos, y hay algunos preclaros ejemplos de respeto por los buenos productos, como es el caso de los establecimientos del Grupo Events (El Bodegón, el Cobertizo, su catering, El Enebro...) o Ultramarinos La Confianza, en más emblemático de entre nuestros comercios entregado ahora feliz y acertadamente a las preparaciones gastronómicas en su incomparable marco.

Todavía estamos a tiempo de

disfrutar de la ensalada de manzana de Biniés con escarola, la ribagorzana de cardo, letacines y berros, la ensalada aragonesa (con su lechuga, cebolla, pimienta, atún, huevo duro y jamón) y la de cebolla y patatas asadas que popularizó la Sección Femenina del Movimiento Nacional en su obra “Cocina regional”.

Sin embargo, por las condiciones de nuestro clima y las peculiaridades sociales, las cacerolas generosas son las que se han encargado de garantizar el sustento alimenticio en épocas generalizadas y particularmente en Semana Santa. En primer lugar, hay que recordar a Teodoro Bardají y su “plato de recaó”, condimentación magistral de judías blancas, patata y arroz.

Las legumbres adquieren un protagonismo nutricional en los refectorios más pudientes y en los más humildes. Ejemplos encontramos en los boliches de Embún

y Biescas, las judías caparronas de Monzón o los garbanzos de Lierta.

Las judías combinan maravillosamente con oreja o simplemente con aceite huérfanas de otras compañías, las viudas de la montaña con cebolla y hierbas aromáticas, las coloradas judías de canela de la zona aledaña a Ordesa, las pintas de Monflorite con longaniza, tocino fresco y ternasco,.... Y, puestos a traer viejas recetas, con anguila en Fraga, con bacalao de Estadilla o las de fiesta del Bajo Cinca con conejo, tocino, longaniza aguardiente y hierbas aromáticas.

Los potajes han aportado el sustento energético necesario en duras jornadas laborales. Los pucheros han dado cobijo a grandes elaboraciones como el ya citado plato de recaó de Teodoro Bardají, el potaje de Oliván con garbanzos, espinacas, huesos de jamón y tocino, la escudella de

inspiración catalana con carnes diversas, el “potaje llamado jota” que refleja en su libro Ruper de Nola y que lleva acelgas y borrajas y renuncia a las carnes, o el puchero de San Antón, abundantemente generoso en verduras, legumbres y carne.

El arroz adquiere un rol más destacado acompañando potajes o en mezcolanzas felices y armónicas con lagarto o con ancas de rana, con conejo, pollo y verduras.

Para dietas más frutales, las verduras que ofrece la huerta oscense, con un buen caldo que tantas evocaciones navideñas tiene y hoy todavía se puede

degustar gracias a las técnicas de conserva, con la tradicional sopa de almendra, con bacalao o con la salsa característica de Monflorite, con cebolla picada, harina, huevos, leche, caldo de carne, azafrán y nueces. Y qué decir de la borraja, tanto en el primer plato con un buen aceite o cremas diversas como en el postre con los famosos crespillos del Somontano, donde se aprovecha la hoja para rebozarla con harina, azúcar, huevos, leche y aguardiente dulce para freírlas posteriormente en aceite de oliva.

Aunque hoy en día esta tierra es generosa en otras verduras como las judías verdes, los bisaltos o las acelgas, acabamos este repaso por nuestra huerta con la patata, que habitualmente ha servido de acompañamiento para verduras o carnes domésticas o de caza, pero que también tiene algunas especificidades en el valle de Benasque (con carne de cerdo y tocino entreverado), el Bajo Cinca con las patatas rellenas de carne picada de cerdo y el Somontano con las costillas de cerdo y el chorizo. Un ingrediente, eso sí, que adquiere protagonismo en las tapas características de nuestra tierra, con las bolas de patata rellenas de distintos productos (atún, pescados, carne, marisco,...) y con las generalistas “bravas” o “al i oli”.

Y, ya puestos, nos encanta disfrutar de los hongos y las setas, con esa tentación irresistible que es la trufa Túber Melanosporum.



Eventos y Bodas

974 270 011

www.eventselcobertizo.com

info@eventselcobertizo.com