

Os sabores da Ribeira Sacra

ANÁLISIS

 POR JOSÉ
MOURIÑO CUBA


SE NON FAI moitos anos a Ribeira Sacra era a gran desconexida, non fa ser menos que na zona existen a confluencia de varios climas de orixe continental, influencia atlántica e uns microclimas ribeiros de características mediterráneas, o que da orixe a unha flora moi variada e potencias de produción diversos e tamén a un nicho importante de aromas naturais dentro da nosa Galicia.

Esta diversidade enriquece a dieta diaria e en definitiva a nosa dieta atlántica á que defendemos con autenticidade porque se trata da posibilidade dunha oferta completa e ademáis pode ofrecer moito da dieta mediterránea de gran recocimiento a nivel mundial.

A Ribeira Sacra ofrece unha gastronomía a base de materias primas típicas de toda Galicia: leite, carne das diferentes especies tanto salvaxe como domésticas, mel, patacas, polbo, etc., etc., pero ten outros pluses que son os que poden identificar como algo especial e que ademáis nos brindan aromas especiais.

Na Ribeira Sacra recuperase un producto como foi o viño, en visporas da trifulta social armada polo mundo sanitario sobre se era un producto alimenticio ou non, quedando en que o é, outra cousa

e a medida en que se debe tomar. Abre o viño a finais do verán os aromas da vendima, para continuar todo o inverno ofrecéndonos unhas ducias de aromas para disfrutar dos consumidores, cando se abren as botellas pertinentes.

É na Ribeira Sacra onde se levanta a lebre na recuperación do aceite galego chegando na actualidade a unha fase de elaboración excelente. O aceite é básico hoxe tanto na gastronomía mediterránea como na atlántica, sendo elemento imprescindible para non desvirtuar as características e potencias das materias primas, chegando a ser sublime ese aceite nos grellos e aparecendo esa mistura de aromas marcados en certa medida pola presenza dos climas anteditos, indo desde súa diversidade ata o amargo e a apreciación de distintas froitas nos effuvios aromáticos.

Nas pendentes das ribeiras, onde se da unha froita marabillas pero sen explotar, pódense ofrecer produtos de horta estupendos, e algo de froita onde o aroma natural da madurez resalta como no caso das pavias, que excitán o padal.

Cando se lle ven as orellas ó outono profundo, depois da vendima, aparece a castaña cos seus aromas castañeiros recendendo nas prazas e nas feiras dos magostos inundando as pituitarias e asociando xa ó frío que se achegou. É a castaña un bocado maridaxe para ese viño ribeiro que xunto coas avélas e as noxes fan o trío perfecto

da froita seca dentro da Ribeira Sacra, tanto para marcar paisaxe como reclamo gastronómico.

Parelo a ese viño, temos as mazás que en calqueira horto familiar nos brinda ese aroma peculiar do produto dos micropomares, prolongándose na sidrería que despois se desperdiga polos grifos expendedores de sidra por toda a xeografía sempre co aroma manzaneiro sobre todo da nosa 'perona' autóctona que nos axuda a facer historia.

A quen non lle chegan os aromas da empanada das diferentes panaderías da zona sur de Lugo, onde Monforte é o núcleo principal. Por imperativos biolóxicos desapareceron as empanadas de papuxas, pero pódense sustituir polas de anguias e toda unha diversidade de recheos como en toda Galicia. Esta terra brindánanos bó pan de olor que quita a fame, polo que espero que estean na I.X.P. pertinente de pan galego e que

sirva para a recuperación da produción de cereal e outros produtos alternantes. É terra de fama neste aspecto, tanto polo aprecio do consumidor como pola profesionalidade dos obradores.

No podemos esquecer as nosas cereixas, as que sempre reivindicámos, porque non podemos deixalas desaparecer, froita de gozo á vista, apetecida ó padal e aroma non intenso pero especial cando se abre. Podíamos seguir con moitas materias primas exquisitas, pero non debo esquecerme doutras cousas elaboradas, das que disfrutamos todo ano como son as bicas que entre Castro Caldelas e Trives son o núcleo principal. Neste capítulo de repostería non podemos esquecer os coquitos, os bordados e tartas de améndoas, do convento das Bernardas.

Podíamos continuar, cos figos pasos de Ribas de Sil que son verdadeira gloria natural, e seguir cos cogumelos, de sempre preparados en Monforte, a pesares de ser Galicia unha sociedade micófoba, que por fin evolucionou superando esa fase.

Entre tantas materias e produtos, tamén se pode afirmar categoricamente que en Galicia no mundo dos embutidos melloramos a nivel xeral unha barbaridade, pero un codello de pan con chorizo na ribeira é bocado para anagar o padal e as fosas nasais, invitando sen dúbida a mollarse a boca cunha cunca de viño fresco das adegas. Dáse na ribeira a circunstancia de que a pesar do calor, o embutido evoluciona na súa curación moi favorablemente. Polo que cando a fame apreta e os recordos afloran, posiblemente ese simple combinado sexa excepción habitante do subconsciente e consciente.

Como é fácil deducir, existen materias e tradicións para ser algo orixinal na gastronomía da zona, tendo que xuntar en conciencia as novas correntes culinarias, as novas tecnoloxías, tradición e profesionalidade, para darlle un pulo a orixinalidade en canto a platos adaptados ás diferentes estacións do ano.

A Ribeira Sacra polas súas condicións climáticas é unha raíña dos sabores e aromas dentro da nosa Galicia, e ten que sabel vender divulgando as súas características e xogar entre a realidade e a imaxinación, que ten condicións para facelo como lugar único neste planeta. Algunxs desde o primeiro momento falamos da maridaxe do viño con certos produtos galegos, creo que agora chegamos algo tarde, pero recuar endexamás, polo que debemos xogar co viño e outras materias primas ou produtos, tanto culinariamente como gastronomicamente, para acadar un incremento no reclamo do consumidor e do viaxeiro, que ó remate é acadar a coroa para toda Ribeira Sacra.

El Taller de Paco Roncero abrirá para unha ducia de ceas exclusivas en outubro

EFE

MADRID. El Taller de Paco Roncero, onde o cocinero desenvolve o proceso creativo de La Terraza del Casino, con duas estrelas Michelin en Madrid, abrirá por primeira vez ao público para doce ceas exclusivas durante outubro.

Trátase dun espazo multi-sensorial, onde sons, imaxes e aromas completan a degustación de cada prato, que o cocinero madrileño só abre para eventos de grupos e empresas, ainda que nas noites dos mércores, xoves e venres de outubro ofrecerá doce ceas para case cen comensais.

O menú con maridaxe, cuxo contido non se desvelou, ten un prezo de 235 euros e será presentado polo propio Roncero e o seu equipo. Ademais, o cocinero sentará a cea que afínda non ten data e cuxo custo será de 360 euros.

As reservas, abertas ata completar o aforo de oito persoas por noite, pódense facer en La Terraza do Casino, informou NH Hotel Group.

Villanueva de los Infantes busca entrar no libro Guinness co pisto más grande

EFE

MADRID. Unha tixola de máis de 4 metros de diámetro cocinará a lume lento 1.500 quilos de pemento, 700 de tomate e case 400 de carne para elaborar o pisto máis grande do mundo, un evento que Villanueva de los Infantes (Cidade Real) impulsou en 2003 e que nesta edición pretende entrar no Libro Guinness de los Récords.

O Pisto Xigante, unha actividade celebrada o primeiro fin de semana de setembro desde 2003 é marzo da Fiesta del Pimiento de Villanueva de los Infantes, pretende dobrar o récord rexistrado na súa mesma categoría, un ratatouille —parente francés do pisto español— de 563 quilos.

Para conseguir o obxectivo e elaborar de 9.000 a 10.000 racioneis do prato, o sábado 3 de setembro 300 voluntarios comenzarán a 'cortá' de 1.500 quilos de pementos de Infantes, unha «variedade única».

O domingo o pisto elaborarase, nunha tixola de 4,20 metros de diámetro sobre leña de acineira.



Un momento da vendima na Ribeira Sacra. AEP