

LA ENTREVISTA

Mercè Camins

Vicepresidenta de la Asociación Montsec y de restaurantes de Noguera Cuina Fontdepou (Noguera)

“LA MIEL ES UN ELEMENTO PUENTE ENTRE LA TRADICIÓN Y LA VANGUARDIA”



Durante este año, la asociación Montsec Turístic organiza la campaña “La Cocina de la Miel” dedicada a la promoción de este producto. Mercè Camins es vicepresidenta de la asociación Montsec y de restaurantes de Noguera Cuina. Además, desde 1999, es propietaria del restaurante Casa Mercè, donde combinan la cocina tradicional con productos de calidad. Su labor en los fogones le ha valido el premio de turismo 2005 y cumplir con su objetivo de recuperar los sabores olvidados y hacer felices a sus clientes.

¿Qué hace de la miel un producto tan valorado (por sus propiedades terapéuticas, en la cocina ...)?

La miel es conocida por sus propiedades anti-sépticas, cicatrizantes y antibióticas. En la cocina es considerado un producto muy versátil que se adapta a todas las cocinas, ya sean tradicionales o innovadoras.

Además, es un ingrediente que permite experimentar tanto en el campo del dulce como también en salados, ensaladas, escabeche, vinagres, licores. La miel es un elemento puente entre la tradición y la vanguardia.

¿Cuál es la relación del territorio del Montsec con la miel?

La miel ha sido el producto elegido para la campaña como elemento integrador e identificador. A parte de sus calidades y virtudes destaca fundamentalmente por su vínculo histórico con esta zona. El Montsec es tierra de romero, tomillo, espliego, almendros y mil flores. Esta característica permite hacer miel de colores, texturas y aromas diferentes (romero, tónico, tomillo, digestiva).

“La miel es un ingrediente legendario”

¿Desde cuándo tenemos conocimiento del uso de la miel en la cocina?

La miel es un ingrediente legendario que ha acompañado a las personas desde hace siglos. Las pinturas rupestres ya nos muestran que se utiliza-

ba en la prehistoria. Los jeroglíficos egipcios también han dejado constancia de la importancia en su época mostrando sus viajes por el río Nilo en función de los periodos de floración. La miel también llamó la atención del profeta Mahoma, que la consideraba como el mejor remedio para todo tipo de enfermedades, y de Hipócrates, sabio y médico griego, que la recetaba para alargar la vida. La alta consideración de los romanos hacia este ingrediente natural queda patente en multitud de documentos y de hallazgos arqueológicos. Entre estas últimas destaca un asa encontrada en Foradada, en el Montsec, que era utilizada para envejecer el vino.

De hecho, la primera y más conocida calzada romana, fue denominada Vía Apia por el gran número de colmenas que había a sus alrededores.

¿Conoce algún plato típico de la zona que haya pasado de generación en generación?

En la zona de Montsec destacan un par de recetas que han sobrevivido con los años y que han llegado a nuestros días con sus actualizaciones, como son los huevos fritos con miel y el bacalao con miel.

“La campaña ha permitido comprobar la versatilidad de la miel”

¿Cómo valora la acogida del público a esta cocina con miel? ¿Les sorprende?

En general, el público se interesa mucho por la gastronomía y se sorprenden cuando encuentran un elemento tan arraigado al territorio y que adquiere la importancia que le corresponde. Además, esta iniciativa ha permitido comprobar la versatilidad de la miel que hasta ahora era considerada meramente un producto de postre.

¿Cómo surgió la iniciativa de “La cocina de la miel” como eje para la promoción turística del Montsec?

Es una propuesta de la asociación Montsec Turístic, con la colaboración del Consorcio del Montsec y del Departamento de Innovación, Universidades y Empresa, con el objetivo de promocionar el patrimonio gastronómico y turístico de esta zona contribuyendo a potenciarla como un entorno con identidad propia.

¿Explíquenos en qué consiste esta iniciativa? ¿Qué actuaciones llevan a cabo?

La campaña de “La Cocina Miel” pretende dar a conocer el territorio a través de la gastronomía,

mediante una oferta diferenciada y de calidad. Paralelamente, los establecimientos que participan en esta iniciativa ofrecen en sus cartas un mínimo de dos platos y unos postres con miel. En la página web de “La Cocina de la Miel” se puede encontrar un mapa de referencia de la zona con los establecimientos, recetas y noticias de la campaña.

De cara al futuro, para mantener vivo este proyecto, están previstas varias jornadas gastronómicas, cartas de mieles, maridajes y fondos de recetas.

“El Montsec es un tesoro por redescubrir”

¿Y con qué otras actuaciones se complementa?

El pasado mes de marzo se hizo la presentación de la marca Montsec, donde la campaña de “La Cocina de la Miel” está incluida como oferta gastronómica.

Además también se difundieron las rutas ornitológicas 100% Montsec. Esta zona es un tesoro por redescubrir y lo mejor es ofrecer la dulzura más preciada del Montsec, la miel, a todos aquellos que vengan a visitarnos.

Para acabar, ¿nos puede dar una receta para nuestros lectores?

Os daré unas pistas de como preparar uno de los platos típicos de nuestra zona:

La Torta con Miel del Montsec.

Ingredientes

150 g. miel; 150 g. nueces; 1 taza de ron

Para elaborar la base:

200 g. harina; 125 g. azúcar; 125 g. mantequilla en dados; ralladura de un limón; 1 huevo y 1 yema; Sal

Preparación

El primer paso es pasar la harina por el cedazo y mezclarla con el azúcar, la mantequilla, la pizca de sal y la ralladura de limón. En esta fase hay que trabajar rápidamente con los dedos, añadir el huevo y la yema hasta hacer una bola. A continuación hay que dejarla enfriar dos horas en la nevera.

Una vez frío, hay que mezclar la miel, las nueces y el ron. El siguiente paso es forrar el molde con la masa y rellenarla con la miel y las nueces. Finalmente, calentamos el horno y cocemos la torta durante unos 30-40 minutos a una temperatura de 190°C. El último paso es dejarla enfriar para poderla desmoldar, y ya estará lista por servir y disfrutar. Buen provecho.

RuralCat.
redaccio@ruralcat.net

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural
www.gencat.cat/darp



ruralCat

La comunitat virtual agroalimentària
i del món rural
www.ruralcat.net