

Rutas con sabor de hortalizas

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Verín.



Villafranca del Bierzo.



Guernika.



Tudela.



Leganés.



Chinchón.



Las Pedroñeras.



Totana.



Gata-Nijar.

- Ruta berciana, gallega y al pimiento
- Del gusto y gustosidades vasco-navarras
- Por ámbitos catalano-aragoneses
- De levante a Poniente, con calabazas y pimientos
- Caminos de ajos, berenjena y falseidad





Pimientos de Guernika.



Arenys de Mar.



Reus.



Cambrils.



Cullera.

Del gusto y gustosidades vasco-navarras

La primera ruta parte de **Gernika-Lumo**, Ciudad de Paz e inmersa en la comarca del Busturialdea, que es patria agrícola del **Gernikako Piperra** o pimiento de Gernika, con denominación de origen protegida. Pimiento alargado, concluido en punta y de un verde especialísimo, carne jugosa, fina y suavcecita, que le va al pelo a casi cualquier cosa, empezando por la sidra vasca, que ofrecen en la **Sidrería-Asador Gorozika**, en

Gorozika-Muxica, a unos diez kilómetros de Gernika.

Primera parada en **Iruña, Iruñea** o **Pamplona**, a orillas del Arga, bajo la protección siempre de San Fermín, recogida entre murallas y orgullosa de ser la ciudad con mayor extensión de parques y jardines por kilómetro cuadrado de toda España. Paseo largo por sus calles y plazas, con recalada final en **Enekorri**, que además de tener fama de ser



Restaurante Baserri-Maitea. Forúa. Vizcaya.



Menestra de Tudela. Restaurante Iruña. Tudela.

el mejor restaurante de Navarra, pone sobre la mesa un salteado de verduras con huevo a baja temperatura que da para chuparse hasta los codos.

Y de Pamplona a **Lodosa**, que da nombre y fama al **pimiento del piquillo de Lodosa**, con denominación de origen, y que es cosa rica y roja, plana y triangular con punta ligeramente mohina, golosón, jugoso y suave. Situada en la comarca de la Ribera Alta, Lodosa está a un paso de **Estella** o **Lizarrá**, gran hito en el Camino de Santiago, que no en vano es ruta de estrellas, y villa medieval con tres barrios que desde hace medio siglo ostentan el título de Conjunto Monumental. Aquí hay que mercar unas buenas alpargatas, que no son calzado para el camino, sino hojaldre estirado con crema de chocolate, que vendrá muy bien para llegar con fuerzas a la meta de esta ruta, que no es otra que Tudela, enclave de nombre evocador de joyas gastronómicas a base de verduras y hortalizas.

Tudela, a orillas del Ebro y en la desembocadura del río Queilles, que la secciona orondo y festivo, tiene un casco viejo tan monumental como disparatado urbanísticamente y que es fiel reflejo de un tiempo en el que

las tres religiones del Libro convivieron con más o menos paz y armonía. Pero volviendo al salto y a la seña que nos ocupan, la voca-



Restaurante Rodero. Pamplona.

ción del lugar es tan diáfana y meridiana que en el primer o segundo fin de semana de mayo se celebran las *Jornadas de Exaltación y Fiestas de la Verdura de Tudela*, y en sus restaurantes se pueden encontrar propuestas tan sugerentes como espárragos asados con brasa ahumada y aceite de cardamomo negro, cebollitas estofadas con ajetes escabechados, láminas de patata confitadas en aceite de codillo de jamón con tallos de borraja y sus cremitas, hoja de acelga rellena de su penca, otras verduras y suave crema de marisco, alcachofa blanca de Tudela confitada sobre crema de tirabeques y vuelos de ibérico, habitas tiernas, su clorofila y un toque ibérico, o pochitas de Tudela. Pero como quiera que ya sería casualidad que la ruta coincidiera con tal acontecimiento, lo mejor y más sensato es dejarse caer por el restaurante *Treintaitrés*, verdadero templo de culto a la verdura, sin perdonar en caso alguno los pimientos de cristal asados a la leña. Después, meditación y a otra cosa. ■



■■■■■

SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Gorozika-Muxica** (Vizcaya): *Sidrería-Asador Gorozika*; C/ Gorozika, 1. ■ **Iruña, Iruñea o Pamplona** (Navarra): *Restaurante Enekorri*; C/ Tudela, 14. ■ **Tudela** (Navarra): *Restaurante Treintaitrés*; C/ Capuchinos, 7.

APÚNTATE A LAS ENSASANAS

UN LUJO DE ENSALADAS
PARA QUE CUIDARTE
SEA UN PLACER



Con Baby Fresh, cuidarte es más fácil.

Porque hemos seleccionado para ti las mejores variedades y las hemos combinado en deliciosas mezclas para que sólo tengas que abrir, aliñar y consumir. Tradicionales o exóticas, vegetales o con toques de pollo, queso o pavo, las ensaladas Baby Fresh son un lujo que apetece disfrutar cada día.

Apúntate a lo sano. Apúntate a las Ensasanas de BabyFresh.



www.primaflor.com

Por ámbitos catalano-aragoneses

La segunda ruta de cata hortícola comienza en **Fuentes del Ebro**, Zaragoza, donde, además de visitar y admirar la iglesia parroquial de San Miguel Arcángel, patrón del pueblo, y las dramáticas ruinas de Rodén, testimonio vivo y cruel de la Guerra Civil española, hay que darse a la degustación de la **cebolla dulce de Fuentes de Ebro**, originaria de esta comarca y cultivada artesanalmente desde muy lejanos tiempos. Cebolla de color blanco pajizo, como el costurero de la lorquiana casada infiel, de forma globosa pero redondeada por la raíz y ligeramente alargada hacia el cuello, dulce, suave, sin apenas picor, jugosa en guisos y asados, al horno si son pequeñas o "porrones", y con una textura ideal para ensaladas de toda suerte y jaez. Pero como no sólo de cebolla dulce vive el hortalizofílico, antes de seguir la ruta y teniendo en cuenta que el siguiente tramo será largo, conviene sentarse a la mesa de un restaurante, **Asador Campo del Toro**, donde se pueden comer cosas como pimiento de piquillo con su relleno de rabo de toro, espárragos blancos con vinagreta templada de morros de ternera y huevo, o ensalada de tomate templado al vapor, con crema de queso y nueces.

El primer alto será en **Cambrils**, en la comarca tarraconense del Baix Camp, que es la zona de producción de las **patates de Prades**, con indicación geográfica protegida, de color blanquecino, textura consistente, dulce sabor y aroma de castaña lejana y sola. Cambrils, además de Baix Camp, es Costa Dourada de preciosas playas, casco antiguo y amurallado o "La Villa", y acoso de sierras de Llaberia, Argentera y Mussara. Para el goce y disfrute verduril y otros aledaños se recomienda **Casa Gallau**, con especial subrayado en el revoltillo de verduritas con chanchete frito y crujiente de puerro y caramelo de pimentón de la Vera, o el cordero confita-



Guisantes frescos con butifarra negra.

do con puré de patata trufada al caramelo de vino tinto.

Y de Cambrils a **Reus**, también en Tarragona, ciudad modernista y licorera, en cuyo capítulo ocupa lugar de honor el inigualable vermú, dispensa generosa de frutos secos con similar subrayado que en lo anterior para las avellanas, y patria chica del general Prim i Prats. Paseo, picoteo y mirada al frente, que aún queda ruta por recorrer. Para el camino merece la pena llegarse a la **Confitería Poy** y hacer provisión del postre típico, *menjar blanc*.



Calçots.

Nuevo alto en **Valls**, dentro de la comarca tarrogonina del Alt Camp, junto al río Francolí, con una casco urbano de traza medieval, tradición de torres humanas que suben hacia el espacio con el nombre de *Los Xiquets de Valls*, y un producto único y espectacular: el **calçot de Valls**, con denominación geográfica protegida, que es tallo de cebolla tierna, cuidado con mimo para ser asado a la llama viva y deglutido bajo la ley de la gravedad y siempre en compañía de una rica salvitxada, que es la salsa romesco específica para los calçots. Visto todo lo visible, carretera, manta, parada y fonda en la **Masía Bou**, que pasa por ser la catedral de la calçotada, y que ahí es nada.

La ruta toca a su fin en **Arenys de Mar**, dentro de la comarca del Maresme, que da nombre a unos dulcísimos **guisantes** o **pe-sols** de las variedades autóctonas de "floresta" y "garrofal", que allí se hacen con sepia o a la llavanera, con costillas de cerdo, butifarras negras, ternera, cebollas tiernas, tomates maduros, vino blanco, y vaya usted a saber qué más. Receta para la reflexión, paseo por las playas del Caballo o de la Picòrdia y a pensar en la próxima ruta. ■



Fuentes de Ebro (Zaragoza): *Restaurante Asador Campo del Toro*; Plaza del Portillo, 5. ■ **Cambrils** (Tarragona): *Restaurante Casa Gallau*; C/ Pescadores, 25-27. ■ **Reus** (Tarragona): *Confitería Poy*; C/ Arrabal de Jesús, 8. ■ **Valls** (Tarragona): *Restaurante Masía Bou*; Ctra. N-240, Lleida-Tarragona, km 21,500.

De Levante a Poniente, con calabazas y présules

El siguiente camino gastrohortícola comienza en **Cullera**, Valencia, que es tierra de una excepcional **calabaza dulce de la ribera del Xúquer** con la que se suele elaborar el cabello de ángel y un postre, el *arnadi*, que es un piropo a los sentidos en forma de dulce de calabaza. En la llanura del río Júcar, Cullera se asienta entre sistemas de regadío de raigambre musulmana, arrozales, naranjales, y costas playeras de agua cálida y poco profunda. A la hora del condumio, lo mejor es tomar la vereda del restaurante *Salvia*, donde ponen milhojas de salmón con salsa de zanahorias y puerro, y un memorable cake de calabaza con helado de miel y crema de vainilla.

Sigue la ruta adentrándose en tierras alicantinas por **Alcoi** o **Alcoy**, "Ciudad de los Tres Ríos" o "de los Puentes", donde nacieron las fiestas de moros y cristianos y que es lugar de solaz para la prueba y cata de **tomates** que siguen sabiendo y oliendo a tomates. Visita y provisión de dulcería local para el zurrón peregrino en la pastelería *El Túnel*, a base de pastel de carne, almojábanas, canellons y creilles.

El segundo alto será por los ámbitos murcianos, que también son proclives a excelentes tomates y otras muchas variedades hortícolas, de manera que hecha la provisión y el ocasional condumio, el deambular peregrino recalca en **Totana**, patria chica de la **calabaza totanera**, de gran tamaño y con un peso rotundo que se sitúa entre los diez a quince kilos, corteza en tonos verdes oscuros a grisáceos, muy verrugosa y aplanada, y que en su interior esconde una jugosa carne de color anaranjado. Totana es pueblo artesano y alfarero, arrocero y hortofrutícola, que presume de especialidades gastronómicas locales como el arroz con magra o el viudo, con



Tomate de la Cañada-Níjar con IGP.

boquerón, el pan de higo o los buñuelos, y que está a tiro de piedra de Aledo, con su imponente castillo, y del Parque Natural de Sierra Espuña. Parajes a visitar y gozar para reponer fuerzas en el arduo caminar.

Un caminar que contará con una nueva parada en la zona de **Cabo de Gata-Ní-**



Invernadero en La Cañada. Almería.

jar, donde se cultiva el **tomate de La Cañada-Níjar**, con indicación geográfica protegida, y que se extiende por los términos de Almería, Níjar, Viator, Huercal, Parques Naturales de Cabo de Gata y Sierra Nevada, y Pechina, donde tiene abierta carnicería Lola, la hija de Pepe "La Paja", afamado por sus increíbles morcillas de sangre y mil y una especias. Lugar de pitanza a considerar en el sitio es **La Gallineta**, un pelín afrancesado pero crucial a la hora de embaularse un arroz de pulpo y caracola.

La ruta termina en **El Ejido**, en el Campo de Dalías, paisaje de cultivos entre plásticos que el común popular cree que se ve desde la Luna, pero que en forma alguna, lo que no es óbice para que allí se cultiven todos los mejores hortoproducidos inimaginables, con especial mención de las **judías verdes**, y más especial aún a los **guisantes o présules**. Para despedir con éxito la caminata, el restaurante **La Costa**, donde ofrecen un más que interesante salteado de verduras al aroma de tartufo negro. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Cullera** (Valencia): *Restaurante Salvia*; Ctra. subida al Santuario, s/n. ■ **Alcoi** o **Alcoy** (Alicante): *Pastelería El Túnel*; C/ Sant Llorenç, 34. ■ **Pozo de los Frailes** (a 18 km de Cabo de Gata-Níjar, Almería): *Restaurante La Gallineta*; Ctra. San José, s/n. ■ **El Ejido** (Almería): *Restaurante La Costa*; C/ Bulevar, 48.

Caminos de ajos, berenjena y falsedad

La cuarta ruta se inicia en un punto de intersección en el que confluyen las provincias de Cuenca, Ciudad Real, Toledo y Albacete, aunque se refugia en la primera, que se llama **Las Pedroñeras** y que es "Capital del Ajo", en referencia y honor al **ajo morado de Las Pedroñeras** (con indicación geográfica protegida); un ajo de tamaño medio, redondo, en forma de croissant, con una carne de color blanco pajizo, y un sabor potente, estimulante y en su justo picante. En Las Pedroñeras se halla uno de los restaurantes más emblemáticos del país, **Las Rejas**, que gobierna con pulso firme y mirada al frente Manuel de la Osa. Todo allí es fuera de lo común, pero en lo que acaso viene, nada mejor que un lomo de cordero con hierbaluisa y ajo morado. Cosa rica.

Primera parada en **Almagro**, Ciudad Real, Conjunto Histórico-Artístico, pueblo monumental, teatrero, solemne y con gracejo sumo, que da abrigo a la **berenjena de Almagro**, con indicación geográfica protegida, que se coge en pequeño, se cuece, fermenta, aliña y envasa en cuatro presentaciones comerciales: aliñadas, embuchadas con pimiento natural, embuchadas en pasta de pimientos, y troceadas. Provisión general, carretera y manta.

De Almagro, en salto largo, aunque con posible parada, sólo por lo del nombre, en **Pepino**, Toledo, pueblo así llamado en honor de un labrador de nombre Alonso Pepino, Y de allí, a la "Muy Noble y Muy Leal" villa de **Chinchón**, quintaesencia del **ajo blanco de Chinchón**, enmarcado en la categoría Ali-



Restaurante La Parrilla de Leganés. Madrid.

mentos Tradicionales de la Comunidad de Madrid. Un ajo de cabeza alargada y muy fina, aroma intensísimo y experiencia sensorial de fuste, pompa y circunstancia. Puestos en circunstancia, un largo paseo por sus callejas y un asentamiento muchísimo más largo en la bellísima Plaza Mayor, que será cosa de narrar despacio a los tataranietos. Después, pitanza contundente y de habitual carita en cualquiera de los mesones que cuelgan sobre la susodicha plaza, con especial incidencia, quizá, en **La Columna**, donde se recomienda atención sobre la sopa de ajo de Chinchón, el asadillo de la abuela con ventrisca de bonito, y el pisto campestre con revuelto de huevos.

Meta de esta última ruta, caprichosa y sansirolé donde las haya, en **Leganés**, Madrid, cuya ciudadanía ostenta el gentilicio de leganense, pero también el de pepinero, debido a que durante los largos tiempos en que fue un pueblo con una economía agrícola destacó por el cultivo y abastecimiento de hortalizas a la capital, con especial importancia y fama del pepino.

En Leganés hay mucho que ver y pasear, empezando por la Iglesia de San Salvador, con trazas desde el siglo XVII, un retablo barroco de Churriguera y un órgano salido de la fábrica de José de Verdalonga; la Ermita de San Nicasio, que diseñó Ventura Rodríguez; la Ermita de Nuestra Señora de Butarque; la Casa de salud de Santa Isabel, el primer psiquiátrico moderno construido en España, con fachada de estilo neomodéjar madrileño, de Emilio Rodríguez

Ayuso, el mismo de las Escuelas Aguirre de la madrileña calle de Alcalá; el Cuartel de las Guardias Jalonas, diseñado por Sabatini; la Plaza Mayor, en cuya Casa Consistorial está instalado un reloj suizo de autómatas; el Museo de Escultura al Aire Libre, con piezas de artistas como Jorge Oteiza, Agustín Ibarrola o Martín Chirino, y el Parque de Polvoranca, un pulmón de 150 hectáreas, con lagos, arboretum y jardín botánico. Hechas las visitas y paseos, procede dejarse caer por el restaurante **La Parrilla de Leganés**, donde, entre otros platos y opciones, se brindan unas golosonas verduras a la parrilla con virutas de jamón ibérico y oliva virgen, o churrasco de buey a la parrilla con verduritas. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Las Pedroñeras** (Cuenca): *Restaurante Las Rejas*; C/ General Borrero, 49. ■ **Chinchón** (Madrid): *Restaurante La Columna*; C/ Morata, 1. ■ **Leganés** (Madrid): *Restaurante La Parrilla de Leganés*; Avda. de Gran Bretaña, s/n. C. C. Parquesur (dentro del Hotel Parquesur).

Ruta berciana, gallega y al pimiento

El peregrinar postrero tiene salida en **Villafranca del Bierzo**, que es parte de la senda del **pimiento asado del Bierzo**, con indicación geográfica protegida, que ampara un producto de forma triangular alargada, y una carne de espesor medio, que se asa, descorazona, pela y despepita, a mayor gloria de cualquier paladar. En este punto crucial del Camino de Santiago hay que visitar el Castillo-Palacio, la Colegiata de Santa María y el Convento de la Anunciada, hacer provisión para el camino de empanada y botillo, y luego pararse a yantar en **Casa Méndez**, establecimiento que aún conserva su toque de casa de comidas y su oferta honrada a carta cabal.

Primer alto y ya dentro de Galicia, comunidad por la que se transitará hasta el fin, en la romana *Lucus Augusta*, hoy **Lugo**, sitio para comer, según Fraga, y por qué no, si ya puestos, la amarillenta de piel y blanca de carne, tierna y jugosa hasta el extremo **pataca de Galicia**, con indicación geográfica protegida, y en el contexto de una catedral dedicada a la "Virgen de los Ojos Grandes", una muralla patrimonial, calles y plazas, que indefectiblemente van a parar a las rúas Cruz y Nova, calles de vinos. Y para catar la pataca, aunque sea en puré o similar, la opción es el restaurante **España**, que da, entre otras muchas cosas, vieiras con emulsión de pataca y cebolla caramelizada. Y de Lugo a **Ferrol**, en la provincia de A Coruña. Ciudad cosmopolita, naval, medieval y neoclásica, donde hay que visitar el Museo

Naval y pasear el casco histórico, para después comprarse unas empanadas de Cedeira y gozar en lo que pueda del **pemento do Couto**, con indicación geográfica protegida,



Restaurante Casa Méndez. Villfranca del Bierzo. León.



Grellos en el mercado de Santiago de Compostela.

ecotipo local y cultivado en la comarca desde inmemorial tiempo. El pimiento se puede comprar en **Mundo Alimentación**, y todo lo demás, sobre todo en lo que a de horticultura nos trae, se puede catar en el restaurante **A Gabeira**, que para abrir boca pone sobre el mantel patatas nuevas con cebolla y tomate, crustáceos y alcachofas fritas. Nueva parada en **Iria Flavia** o **Padrón**, pa-

tria pequeña del poeta medieval Macías O Namorado y del novelista Camilo José Cela, además de lugar de reposo para la genial Rosalía de Castro, que cuenta allí con Casa Museo, a visitar sin dudar. Hechos los remates, hay que presentar los debidos respetos al **pemento de Herbón**, con indicación geográfica protegida, pequeños arrugadillos, de color verde oliva, y con la particularidad gastronómica de que "*uns pican e outros non*".

Siguiente alto en **Lalín**, Pontevedra, hermoso entorno natural y muchas cosas a ver, como la "Fervenza" del río Toxa y el monasterio de Carboneiro, del siglo X. En la pitanza, Lalín tiene fama por sus cocidos y su "Feira do Cocido", donde no hay trozo de la cara del cerdo que no tenga su sitio y acomodo. No obstante, más allá de la fama está la lana y en este apartado se puede colocar un producto gallego por excelencia: los **grellos**, también con indicación geográfica protegida, y que son o de Santiago o blanco de Lugo, pero que en todo caso son delicia para el paladar y los sentidos todos.

Final de trayecto en el orensano enclave de **Verín**, a orillas del Támega, generoso en aguas medicinales y lugar peripintado para probar las dos últimas joyas de la ruta: el **pemento de Arnoia** y el **pemento de Oimbra**, ambos con indicación geográfica protegida. Para el camino de vuelta a casa, provisión de los tales pimientos, de los chorizos de calabaza que llaman "calabaceiros" y de unas "bicas" o bizcos amantecados, en **Frutas Carola**. Y más n'a. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Villafranca del Bierzo** (León): *Restaurante Casa Méndez*; C/ Espíritu Santo, 1. ■ **Lugo:** *Restaurante España*; C/ Teatro, 10. ■ **Ferrol** (A Coruña): *Tienda Mundo Alimentación*; C/ María, 135. *Restaurante A Gabeira*; C/ Balón, 172-174. ■ **Verín** (Ourense): *Frutas Carola*; C/ Cruz, 3.