

Formación a la carta

Iniciativas LEADER Sierra de Aracena y Picos de Aroche S.A.

Texto y fotos



INNOVACIÓN

La recuperación de la gastronomía local es una de las más firmes apuestas del LEADER de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Hacia ese objetivo se han orientado iniciativas como la organización de jornadas gastronómicas para mejorar la formación de los cocineros en las que han participado cerca de 40 restaurantes de la comarca.

La Sierra de Aracena y Picos de Aroche, en el norte de la provincia de Huelva, es una extensa comarca de 3000 km² repartida en 29 municipios con más de 60 núcleos de población donde viven unas 42.000 personas. Aunque contaba con cierta tradición turística, ha sido en los últimos años cuando esta actividad

ha experimentado un auge más que notable, circunscrito, bien es verdad, principalmente a "puentes" y fines de semana. Las razones son variadas y entre ellas pueden destacarse las siguientes: por un lado, debido a sus notables valores naturales y culturales, gran parte de su territorio fue declarado Parque Natural en 1989. Por otra parte, por su tradición y renombre como cuna de productos del cerdo ibérico curados, especialmente jamones y paletillas con calidad avalada por la Denominación de Origen Jamón de Huelva, a los que ahora se ha unido todo un extenso repertorio de productos frescos.

Además, extensos y maduros bosques de quercíneas, acompañados de otras formaciones vegetales: castañares, pinares, diferentes matorrales, bosques galería... constitutivos de un paisaje en mosaico característico con una alta diversidad, permiten la fructificación, con una temporada excepcionalmente larga, de numerosas especies de setas que la hacen una de las zonas españolas con mayor riqueza micológica, lo que constituye un atractivo en alza. También se une a todo ello el acondicionamiento y mejora de las infraestructuras viarias que enlazan la comarca con las capitales cercanas, Huelva y Sevilla, que quedan hoy a una hora de camino de muchas poblaciones serranas.

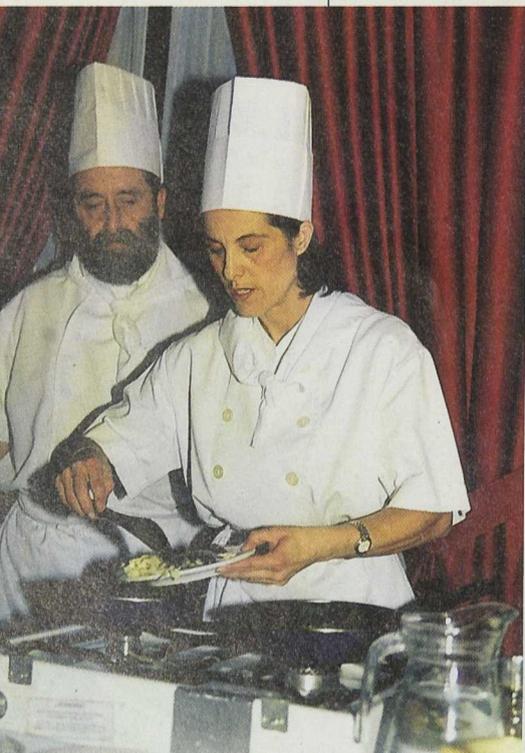
Esta nueva situación ha motivado un espectacular incremento del número de restaurantes en

nuestra comarca. Sus propietarios, en muchas ocasiones sin una larga experiencia anterior en esta actividad, de acuerdo con el Grupo de Acción Local, Iniciativas LEADER Sierra de Aracena y Picos de Aroche S.A., decidieron poner en marcha acciones para mejorar la calidad de servicio.

La principal es la celebración de jornadas gastronómicas dirigidas a los restaurantes locales, de las que ya se han llevado a cabo dos ediciones. En ellas han participado en total 37 establecimientos de 17 poblaciones diferentes. Tienen un carácter itinerante y en cada localidad siguen el mismo esquema: en un acto público los cocineros preparan ante los asistentes los platos seleccionados para luego degustarlos acompañados con vino de la Denominación de Origen Condado de Huelva, asiduo colaborador de estas jornadas. El acto se inicia con una disertación sobre algún aspecto de la cocina local: la rememoración de cocineros de antaño presentes aún en la memoria colectiva del pueblo, la fuerte vinculación de la cocina local con nuestras hortalizas, frutas, setas, ganadería y caza, la evocación de viejos platos hoy sólo en la cabeza de algunas pocas abuelas, el tratamiento de recetas que aunque comunes toman en cada localidad un carácter diferenciador de las de poblaciones circundantes, el recuerdo de aquellos viejos pucheros de barro que ensalzaban platos de sabores ya casi olvidados, ...

Cocinas de antaño

Para su realización, el Grupo de Acción Local contrata los servicios de un cocinero, que a una larga trayectoria profesional une una continuada experiencia formativa, especialmente en zonas rurales. Su misión es mejorar la formación de los cocineros de los diferentes restaurantes participantes, a la medida de sus necesidades concretas. Esta formación "a la carta", nunca mejor dicho, abarca desde salsas a guarniciones; platos de pescado, principalmente de bacalao, y de carne, amén de diversos postres, sin olvidar otros aspectos del negocio como la iluminación, distribución, preparación o decoración de las mesas, servicio, gestión de bodega... Para ello visita cada establecimiento para trabajar codo con



Para la realización de las jornadas el Grupo de Acción Local contrató los servicios de un cocinero con gran experiencia en formación

Las jornadas no constituyen la única actividad relacionada con la gastronomía organizada por Iniciativas LEADER Sierra de Aracena y Picos de Aroche. El Grupo de Acción Local ha editado un libro sobre el cerdo ibérico que recoge los aspectos fundamentales de este animal, cuya industria de transformación es el principal sector económico de la comarca. En el texto se describen su origen, historia, hábitat, dieta, manejo, variedades y principales enfermedades; se detallan los procesos de transformación desde el sacrificio hasta el control de calidad y la normalización de los productos. El capítulo dedicado a gastronomía comprende un extenso recetario con más de cien platos y se incluye asimismo un extenso estudio sobre el valor nutricional de los productos del cerdo ibérico.

El Grupo ha editado además un manual, "Vino, mesa y bodega", dirigido principalmente a los profesionales de la hostelería, a los que orienta para conseguir una bodega adecuada a sus establecimientos, clasifica los vinos, con especial atención a los andaluces, su tratamiento en la cocina, cómo servirlos, etc. Por último, en relación con el capítulo de publicaciones, ha editado el trabajo de recopilación "Las conservas de nuestras abuelas", fruto de un curso de formación sobre conservación de hortalizas, frutas y verduras.

codo con su cocinero en la elaboración de los platos mencionados con especial atención a los que se degustan con posterioridad en la Jornada de la localidad correspondiente.

Las jornadas se han centrado en la recuperación de platos de la cocina tradicional y en los elaborados con los productos más emblemáticos de la comarca

En la primera edición se ha actuado sobre la cocina tradicional con objeto de tratar de recuperar para los restaurantes platos ausentes de sus cartas, pero presentes en el acervo gastronómico comarcal, ligados con frecuencia a actividades o labores agrarias tradicionales. El Grupo en colaboración con Setuparq, asociación de los profesionales turísticos locales, y con ayuntamientos y asociaciones culturales, realizó un trabajo de investigación a fin de recopilar las recetas tradicionales más características de los diferentes pueblos de la zona. Así, entre los nombres más sugerentes, puede destacarse la sopa de descorchadores, la de olores o la de peso, el gazpacho de invierno, el arroz con culantro o con pinateles, el potaje de vigilia o el de faisanes (denominación local de las alubias) con culantro o el de gurumelos, seta endémica del suroeste peninsular, el bollo de papas, las migas, la chanfaina, el adobao, los violines con patatas y, entre los postres, las mentiras, los prestines, los retorcidos o la torta de chicharrones.

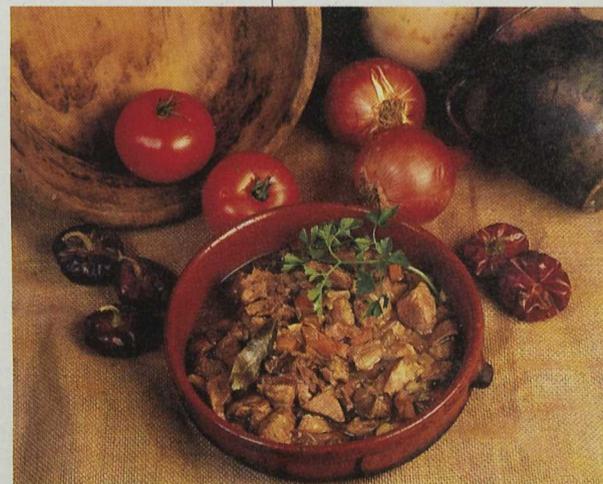
En la segunda edición se ha cambiado el objeto de trabajo. En vez de centrarse sobre los

platos perdidos de la cocina tradicional, se ha diversificado la forma de elaborar los tres productos que, por su calidad y presencia en la zona, están llamados a constituirse en los pilares de nuestra cocina: el cerdo ibérico, las setas y la castaña. Todos los platos cocinados han girado alrededor de alguno de estos productos. Entre los de setas, sirvan de ejemplo las chantarelas a la cazuela, los gurumelos flameados, los pinateles con trigueros, la sopa de gallipernos o los tentullos al horno. De cerdo ibérico: las brochetas con ciruelas pasas, el lomo con lombarda, el paté de hígado a las finas hierbas, la pluma con setas, la presa de paletilla mechada o el solomillo al vino del condado. Y entre los postres las bolitas de castaña con chocolate, la corona de castañas con queso o el flan, helado, mousse, pudín o soufflé, todos de castaña.

Una vez recorridas todas las localidades donde hay restaurantes colaboradores, -lo que ocurre aproximadamente a los tres meses de su inicio, ya que se celebran dos degustaciones en sendos pueblos a la semana -, tiene lugar el acto de clausura, verdadero colofón de las jornadas. En él se reúnen todos los restaurantes colaboradores, con sus camareros y personal de cocina y con los platos elaborados durante la celebración de las jornadas pudiéndose degustar todos ellos. Es un acto de gran repercusión, al que acuden gentes de todos los pueblos y contribuye a reforzar el espíritu de identidad comarcal de esta Sierra.

Como complemento de las jornadas se editan sus recetarios en los que aparecen las direcciones de los establecimientos participantes con sus correspondientes recetas. Esta divulgación completa la labor de promoción que tienen las jornadas, presentes a lo largo de varios meses, con mucha frecuencia, en los periódicos y emisoras locales, provinciales e incluso regionales. ■

Iniciativas LEADER Sierra de Aracena y Picos de Aroche S.A.
Colmenitas s/n. Aracena
21200 Huelva
Telf. 959 12 62 79. Fax 959 12 89 61.
E-mail: aracena@cdrtcamos.es



En la primera edición se actuó sobre la cocina tradicional con objeto de recuperar para los restaurantes platos ausentes de sus cartas



La elaboración de platos a partir de cerdo ibérico ha protagonizado la segunda edición de las jornadas gastronómicas