

ARTE CULINARIO DE ESPAÑA

Madrid.–

Definir la cocina madrileña auténtica no es tarea fácil, pues Madrid es la capital Europea que más ha absorbido las cocinas regionales de su país. La explicación de este fenómeno se remonta a la época de Felipe II, cuando éste la convirtió en capital de España. Por aquel entonces, los emigrantes que llegaron masivamente de las más diversas comarcas españolas trajeron consigo sus costumbres gastronómicas.

Sin embargo hoy recetas comúnmente aceptadas como típicamente madrileñas son: El **Cocido Madrileño**, o potaje de garbanzos, así como otros guisos de legumbres, los **Callos a la Madrileña**, elaborados con tripa de vaca, la **Sopa de Ajo**, la **Tortilla de Patatas** o tortilla española y deliciosas recetas de cordero o ternera. Todo ello, haciendo buen uso de verduras y frescas hortalizas, entre las que destacan los **espárragos de Aranjuez**, de extraordinaria calidad y delicioso sabor.

Sin embargo, y aunque resulte paradójico considerando su situación geográfica, en su gastronomía abundan los pescados que se encuentran aquí en cantidad y calidad excepcional. No es coincidencia ya que la ciudad alberga el segundo mercado central de pescado del mundo, tras el de Tokio. Entre sus recetas más tradicionales destacan el **besugo al horno** y el **bacalao**. Sin embargo no se quede sin probar la fantástica variedad de pescados y mariscos preparados con recetas de toda la geografía española y de la cocina internacional que aquí podrá encontrar.

Y nada más madrileño que acompañar una cena con una reciente denominación de origen; "**Vinos de Madrid**", jóvenes, afrutados y aromáticos en sus versiones de tinto, rosado y blanco. Y aún más castizo será terminarla con los mucho más tradicionales destilados; los **anisados de Chinchón**.

Entre sus dulces destacan por tipismo los "**Roscas del Santo**", que se comen por San Isidro, patrón de la ciudad.

Barcelona.–

La cocina en Barcelona presenta como platos más típicos guisos como **la escudella i carn d'olla**, potaje con verduras, arroz, fideos y patatas, servido como sopa, el **cocido con judías blancas**, que incluye butifarra (tradicional salchicha catalana), pilota (masa de carne de vaca), pan, huevo y especias, o similares versiones como **faves a la catalana o botifarra amb monjetes**, y el **arroz a la cazuela**, parecido a la paella valenciana.

En sus **especialidades de pescado** podemos citar la "**zarzuela**" – nombre que se da a la opereta en España (de mero, rape, langostinos o gambas, calamares y mejillones) o su versión más noble "**la opera**" (que en vez de langostinos tiene langosta), el **suquet de peix**, bacalao condimentado en recipiente de lata.

Entre sus **postres** destacan la conocida **crema catalana**, **mel i mato** (requesón con miel), y el **postre de músico** (con piñones y pasas).

Como **vinos** podemos citar los tintos como **Peralada**, **Alella**, **Tarragona** y **Priorat**, el blanco del Penedés y los espumosos o cavas del Penedés y de Peralada.

Valencia.–

El sol con sus jugosas **naranjas**, la huerta, con las mejores **hortalizas**, y el mar con sus frescos, variados y sabrosos pescados y mariscos hacen a esta cocina insuperable. Y todo ello regado con un buen vino de

Utiel–Requena y de **Valencia**. Que más quiere un paladar exigente?. El **arroz** gran protagonista de sus más notables creaciones, ha escrito una gran página en la historia gastronómica española, y es por ello que; quién no conoce la **Paella Valenciana**?

Pero quizás no todos tengamos una idea tan clara de qué es la paella realmente, pues la más extendida internacionalmente ha sido la de mariscos y la mixta que adiciona a los sabrosos productos del mar y la huerta el pollo. Pero lo que quizás no se sepa es que la más "**valenciana**" es la que añade al arroz pollo, caracoles y verdura.

Llamándose "**marinera**" a la de mariscos. Y es que para hacer una buena paella, no sólo hay que contar con los mejores ingredientes de arroz, azafrán, carnes, pescados y verduras, sino que el hacerla es todo **un arte** pues es muy difícil conseguir el arroz en su perfecto punto, es **un espectáculo** con su sartén plana, su colorido y el decorado de su presentación, y es una **provocación** al apetito (razón por la que me cuesta trabajo seguir escribiendo estas páginas).

Otra variante de la paella es la **Fideuá** que sustituye el arroz por fideos, tan deliciosa como el **Arroz negre**, o arroz negro, que adquiere este color gracias a la tinta de la sepia.

Otra genial creación valenciana lo constituye un refresco muy peculiar, la **Horchata**. Esta deliciosa bebida dulce, de color marfil y consistencia parecida a la leche se elabora a base de **chufas**, planta parecida al arroz, que sólo se produce en **Alboraya**, pueblo vecino a Valencia. Se sirve muy fría, por ello se consume especialmente en época estival, acompañada de unos **Fartons**, unos bollos de tamaño alargado y delgado que son el complemento indispensable para disfrutar de esta bebida tan típica.

Toledo.–

Comer en Toledo inspira, al igual que paseándose por sus calles, un viajar en el tiempo para llegar a cualquier cocina del medievo y saborear los manjares salidos de un bodegón de Velazquez. Y es que la cocina toledana es arraigada en sus tradiciones, cazadora y pastora, con un buen número de recetas que combinando influencias moriscas y cristianas aportan un gran placer al paladar.

Entre sus especialidades destacan el **cordero asado** o guisado, como **cuchifrito**, que se prepara con huevo, azafrán, tomate y vino blanco y la **perdiz con pochas** (especialmente sabrosas alubias de esta zona) o la **perdiz estofada**, cocinadas a fuego muy lento y servidas con patatas al vapor y la muy conocida **tortilla a la magra**.

Pero quizás las únicas dos recetas que han llegado a darle fama internacional han sido el **queso manchego**, queso envejecido de leche de oveja, de vaca o mezcladas y el **mazapán**, dulce con el que los artesanos de Toledo hacen un derroche de imaginación dándole las más simpáticas formas.

En cuanto a sus **vinos**, también la provincia toledana ofrece una gran calidad con sus denominaciones de origen "**La Mancha**" y "**Mentrida**".

Galicia.–

La cocina compostelana está enmarcada en la típica gallega. Esta cocina sana, sabrosa, variada y rica, es sobre todo paraíso para aquellos a los que les guste la cocina marinera, pues aquí hallarán la mejor y más variada selección de pescados y mariscos.

En los numerosos bares y restaurantes podrá degustar la receta estrella; las **vieiras**, cuya concha (la jacobea o del peregrino) está tan conectada simbólicamente a la ciudad. Igualmente observará las grandes ollas invitantes con el delicioso **pulpo a la gallega**, y los mejores y más variados **mariscos**. Otros platos populares son sardinas asadas, el **caldo de grelos**, caldo hecho con una verdura muy típica de Galicia.

Y por último, cómo no mencionar, la famosa *empanada gallega* no sólo a base de los más diversos pescados o mariscos, sino también las rellenas de carnes y verduras, plato que ha alcanzado tal popularidad que ya hoy la podrá degustar en diversas localidades españolas, pero no se pierda probar aquí la auténtica.

En cuanto a su repostería resalta la tarta compostelana, de almendras.

Entre sus vinos el más popular el *Ribeiro*; blanco o tinto, de cuerpo joven y ligero, pero otros igualmente deliciosos como *Fefiñanes*, *Betanzos*, *Rosal*, *Valdeorras*, *Ulla* y *Amandi* serán complemento ideal para tan sabrosa cocina.