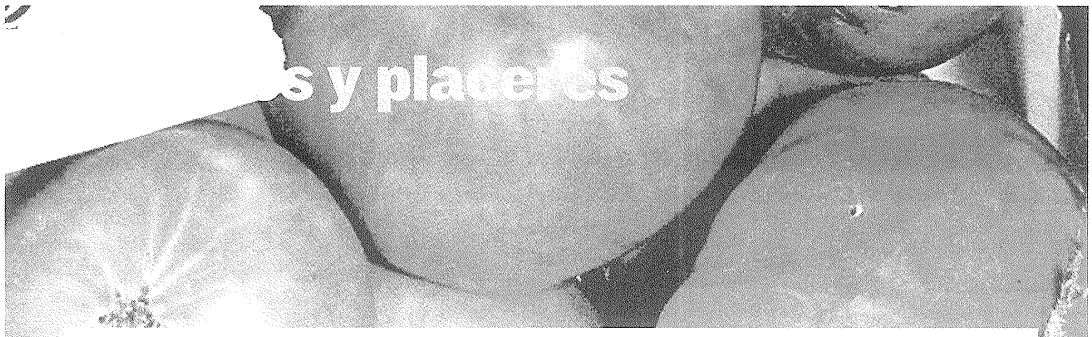
José Luis Solanilla



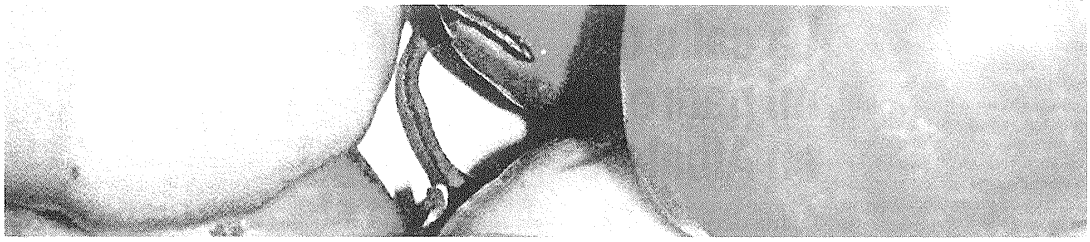
s y placeres

Este tomate es otra cosa

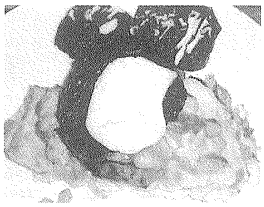
El tomate llega ahora a su época de máximo esplendor en los huertos y en los mercados. Estamos hablando del tomate de verdad, de ése que se cultiva por hortelanos profesionales y aficionados en cualquier parcela del campo o de las afueras de la ciudad. Hasta en las macetas de la terraza se pueden plantar un par de tomateras para recrearse viéndolas crecer, florecer y dar sus frutos. Contemplando cómo van madurando éstos y cómo su aroma, al recogerlos, nos embriaga e invita a su preparación y degustación, ya sea con la sencilla pero inigualable compañía de unas gotas de aceite de oliva virgen, o formando parte de ensaladas más complejas, gazpachos, pepitorias o cualesquiera otras salsas del recetario tradicional o llegadas de otros países. Y es que el tomate, amigos, es harina de otro costal. Por eso los propietarios de producciones intensivas del sur se esfuerzan tanto para proveer del preciado rey de la huerta en cualquier época del año. Pero claro, esos tomates que se nos ofrecen fuera de temporada son apariencia más que otra cosa. Han sido concebidos para dar buena imagen y perdurar varias semanas, más que para proporcionar placer culinario.

Qué lástima que aquellos laboriosos agricultores árabes que tantos productos trajeron y dejaron por los siglos de los siglos en estas tierras no conocieran tal manjar como el tomate. Mejor suerte tuvieron algunos de sus descendientes, los moriscos andaluces huidos al Nuevo Mundo a causa de los excesos inquisitoriales, que pudieron aprender de primera mano, de los mexicas que cultivaban los pequeños frutos rojos que ellos llamaban tomah o tomatl, las técnicas de producción y la preparación de picantes y sabrosas salsas con chile.

Aquí, al poco tiempo de ser traído de América por los primeros conquistadores, nos aplicamos a cultivarlo y consumirlo en variadas formas a lo largo y ancho de la Península. Pero hasta bien entrado el siglo XVII, no se dieron por enterados de este tesoro los primeros viajeros extranjeros que quedaban admirados al ver la pasión con que los españoles preparaban y consumían los tomates. Y en Aragón el tomate alcanza rango de excelencia culinaria. Bien saben de ello dos expertos en asuntos de esta manjar tan humilde como preciado. Uno es Miguel Carravedo, investigador responsable del Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Aragón, que lleva recogidas semillas de unas 3.500 variedades de este producto, de las que casi dos centenares son aragonesas. Gracias a su labor no se perderán esos tomates de variedades ya legendarias como el san pedro, el zaragozano, el rosado de Barbastro o de Alcañiz. El otro es el escritor y gastónomo Miguel Caballú, todo un especialista y apasionado del tomate seco que está llevando a cabo una impagable labor de recuperación y promoción de este producto tan típico de Caspe, que es su pueblo. Los cito porque deberían ser nombrados socios honorarios de la cofradía gastronómica del tomate, si la hubiera. Y si no, ya es hora de crearla.



LA RECETA



JUDÍAS CON BACALAO Y TOMATES SECOS

Ingredientes: judías blancas secas, tomates secos, cebollas, tomate natural, laurel, alioli y ajos.

Preparación: se sofríe la cebolla y dos dientes de ajo, todo bien picado. Se añade el tomate natural maduro picado hasta que se hace una salsa espesa. A continuación se incorporan las judías ya cocidas, sin nada de caldo. Aparte se fríe el bacalao desalado, un poco por cada lado, sin terminar de hacer. En una bandeja para horno se coloca el bacalao, encima un poco de alioli y un tomate seco previamente hidratado. Se remata con las judías con su salsa y otra vez alioli para gratinarlo 5 minutos al horno en fuego medio alto. Se adorna con otro tomate seco. Este plato lo elaboran en el restaurante El Dique, de Caspe, y lo recoge Miguel Caballú en su libro "El sabor de la humildad".

CUCHARADAS

CARTA DE VERANO EN BILLAUBA
FRAGA

Hasta fin de septiembre. El restaurante Billauba de Fraga -salida autopista AP2, dirección Barcelona-Madrid-Zaragoza- ofrece hasta final de mes una carta de temporada de verano en la que tienen gran protagonismo las verduras y frutas de la huerta fragatina. Así lo atestiguan algunas de las sugerencias, como los brotes de ensalada de bonito encebollado, la ensalada de escalibada con huevo poché, el muslo de faisán con cerezas, el rodaballo sobre lecho de verduras al dente o el bacalao con sanfaina y caracoles.

GASTRONOMÍA ARAGONESA
BRUSELAS

Del 6 al 10 de septiembre. El restaurante Amigos de Aragón, de Bruselas, organiza unas jornadas de gastronomía aragonesa. Durante estos cinco días, los cocineros del restaurante Un-Castello, de Uncastillo, Joaquín Muñoz y Ana Mallén, estarán en este establecimiento de Bruselas ayudando, con sus platos tradicionales, a sobrellevar la nostalgia que provoca la vuelta tras las vacaciones a los aragoneses que residen en la capital belga.

RECOMENDAMOS...

UN VINO
ARABARTE CRIANZA 2002
Precio: 8 euros.
Redondo y goloso. Bodegas Arabarte, de la Rioja Alavesa, ofrece una variada e interesante gama de vinos, entre los que destaca este crianza (90 % tempranillo y 10 % graciano), un vino pleno y suave y con una acidez bien ligada.

UN LIBRO
GAZPACHO
Autor: Alberto Herráiz.
Editorial Akal. Un buen libro de este cocinero sobre uno de los platos más tradicionales del recetario español, que tiene múltiples variantes en cada región. Colaboran destacados chefs, como Ferran Adrià o Juan Mari Arzak.

DE TEMPORADA
TOMATES
Precio: desde 0,75 euros/kg.
El rey del verano. Hortaliza imprescindible en la cocina y beneficiosa para la salud. Es antioxidante y tiene propiedades depurativas y anticancerígenas. Ingrediente habitual en ensaladas, gazpachos y variadas salsas.