

C U A D E R N O S
GOURMET

LA REVISTA ELEGANTE DE LA GASTRONOMIA DE CALIDAD

HUELVA

CAPITAL GASTRONÓMICA 2017



TEXTO: Sebastián Marco
FOTOGRAFÍA: Archivo propio y cortesía del Ayuntamiento de Huelva.

HUELVA CAPITAL GASTRONÓMICA 2017

LA GASTRONOMÍA SIEMPRE HA SIDO UNA DE LAS PRINCIPALES SEÑAS DE IDENTIDAD DE HUELVA. RECONOCIDA MUNDIALMENTE POR LA CALIDAD Y LA EXCLUSIVIDAD DE MUCHOS DE SUS PRODUCTOS AUTÓCTONOS Y POR UN RECETARIO TRADICIONAL MUY RICO EN Matices, COMER EN HUELVA HA SIDO Y ES UN PRIVILEGIO PARA LOS SENTIDOS Y UNA EXPERIENCIA DIFÍCIL DE IGUALAR, A LA QUE SE SUMA EL CARÁCTER ACOGEDOR Y AFABLE DE LOS ONUBENSES.

Un estilo propio en el formato de bares y restaurantes y un esmerado servicio completan el marco gastronómico de la capital, y es por eso que ha sido seleccionada como capital gastronómica española 2017 tomando el relevo a Toledo la actual capital y desbancando a su competidora, Cuenca.

La ciudad andaluza se convierte así en la primera con puerto de mar en recibir este sello de calidad, por el que a lo largo de 2017 deberá organizar actividades para la promoción del turismo gastronómico y la cocina tradicional de producto.

Su cocina marinera y el hecho de que el año pasado fuera Toledo la Capital Española de la Gastronomía han pesado en la decisión unánime del jurado frente a la candidatura de Cuenca que, "aunque tiene una gastronomía diferente a la toledana, también es manchega y, por tanto, comparten más similitudes", explicó Mariano Palacín, copresidente del jurado junto con José María Rubio, de la Federación Española de Hostelería y Restauración.

Huelva tendrá la oportunidad de mostrar al mundo este año su "tridente gastronómico": productos de la sierra como el jamón de Jabugo, del mar con la gamba blanca y el choco, y de la huerta, con fresas, fresones y frutos rojos de Lepe como estrellas.

En cuanto a los vinos y vinagres, destaca la Denominación de Origen Condado de Huelva, con curiosidades como el vino de naranja, aromatizado con cortezas de naranja amarga maceradas.

El hecho de que la Capitalidad coincida con el 525 aniversario del descubrimiento de América les permitirá además homenajear la primera gran fusión culinaria del mundo, gracias a la llegada de productos como el cacao, el tomate, la patata y frutas tropicales como el mango o la papaya "hoy tan habituales en nuestra dieta", destacó Palacín.

LA DESPENSA DE HUELVA

Del Mar

Huelva es una zona de amplia tradición marinera y su gastronomía siempre ha estado muy ligada al mundo de la pesca. Punta Umbría, Isla Cristina, El Rompido... nos traen mariscos inigualables, desde la famosa gamba blanca hasta la coquina, pasando por un enorme abanico de pescados como el lenguado, rape, corvina o atún. Y qué decir del popular choco, con un sabor exquisito en cualquiera de sus maneras de preparación.

Moluscos como la coquina, la almeja fina o la navaja se cocinan al vapor o marinados. Mariscos como la gamba fina de Huelva se consumen cocidos o se convierten en base para multitud de recetas. El pescado, rico y variado, se presentan a la plancha, adobado o asado, sin olvidar el conocido "pescaito frito" compuesto de los manjares marinos (choco, acedías, salmonetes, adobo, boquerón...). Además estos productos a veces se convierten en la base de platos exquisitos como la raya con pimentón o el picadillo.

El sentir marinero ha dejado huella en las conservas de pescado, desde la mojama de atún a las conservas de caballa o melva en aceite de oliva.

De la Tierra

Por su característica climatología, esta tierra es fértil y presenta una variedad y una riqueza natural espectacular. Adentrarse en Huelva es descubrir un mundo mágico de lugares, sabores, tradiciones, tipos de cultivos, productos autóctonos. Cada comarca de la provincia es rica en algún matiz, y la capital aglutina toda esa diversidad.

La Sierra con sus dehesas de cerdos ibéricos plagadas de castaños y encinas es el entorno natural perfecto para su crianza, de la que se obtiene toda una variedad de ibéricos de impecable calidad. Su producto estrella, el Jamón de Jabugo, conocido mundialmente.

El Andévalo y Cuenca Minera nos deja paisajes de campiñas, monte bajo, dehesas, bosques, huertas y cultivos múltiples, tierra de buenos pastos y carnes, el cordero y el vacuno, y rebosante caza. De esta riqueza cinegética salen platos de una exquisitez extrema, como codornices y perdices escabechadas, el conejo en salsa, el estofado de cerdo salvaje, los pichones asados, perdiz

con col, el venado en aliño o la pata del jabato al horno.

El Condado, riega nuestra gastronomía con vinos de notoria calidad. Su territorio de viñedo se extiende por más de diez mil hectáreas, por 14 municipios, por terrenos levemente ondulados o llanos, por suelos francos un poco alcalinos, más o menos fértiles, tan ideales como su clima para el cultivo de la vid.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

IGP Isla Cristina

La mojama se obtiene de la parte noble del atún denominada lomos, los cuales son sometidos a un tratamiento ancestral en salazón y secado al aire, utilizado por fenicios, tartesos y romanos.

Tiene un aspecto exterior marrón oscuro que al corte muestra una coloración granate con distintas tonalidades que reflejan las vetas propias de los lomos de atún. Presenta una textura compacta y lisa, de olor suave y sabor agradable a pescado azul ligeramente salado.

Sus cualidades tan características y el método de elaboración "artesanal e imperecedero", dan razones para dotar a este alimento con el distintivo de calidad de la Unión Europea.

Condado de Huelva

En la provincia de Huelva, abarcando diecisiete municipios, se encuentra la Denominación de Origen Condado de Huelva, en una extensión de 6.000 hectáreas. Esta comarca produce vinos generosos, distinguiéndose los del Condado Pálido -de color pajizo, sometidos a una crianza biológica y con una graduación alcohólica entre los 15° y los 17°- y los del Condado Viejo -de color caoba, sometidos a crianza oxidativa y con una graduación que oscila entre los 15° y los 23°.

Vino naranja del Condado: el único vino Naranja con Denominación de Origen a nivel europeo es el vino del Condado de Huelva, y esto es posible dado que nace de un vino certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Condado de Huelva o de un mosto de uva fresca cultivada en la zona de DO.

Para el proceso de aromatización se parte de un alcohol de 96° de origen vitícola al cual se le añade cáscaras de naranja amarga, las cuales deben permanecer en contacto un tiempo no inferior a 6 meses, para que el alcohol extraiga las propiedades

particulares que le va a conferir al producto final. Por último, el producto obtenido tras pasar por un proceso de clarificación y filtrado, es añadido al vino "Condado de Huelva" o al mosto de uva fresca de la zona acogida a la Denominación de Origen.

Vinagre del Condado de Huelva/vinagre viejo Condado de Huelva: son vinagres enriquecidos con vinos generosos y licor de la Denominación de Origen Condado de Huelva, elaborados mediante fermentadores con un residual en alcohol de procedencia del vino utilizado no superior al 0,5 % vol.

A veces estos vinos son envejecidos en botas o bocoyes de roble obteniendo "vinagre viejo Condado de Huelva". En función del tiempo de envejecimiento y el método de elaboración obtendremos un Solera, Reserva o Añada.

Degustar estos vinagres es un placer para todos los sentidos, la vista es conquistada con un color ámbar con tonos amarronados e intensidad ligera, la nariz con aromas acéticos con ligeras notas de vino y la boca con sabor vinoso suave, equilibrado en acidez. Final de boca largo con recuerdos de manzana, originarios de la variedad Zalema.

Jamón de Huelva

La sierra de Huelva es la cuna del jamón Denominación de Origen de Huelva. Sus dehesas son el escenario en el que crecen los cerdos ibéricos donde se alimentan de bellotas en la época de montanera, que es cuando cae el fruto al suelo.

Los cerdos son de raza 100% ibérica o cruce del 75% de sangre ibérica, y son sometidos a un proceso de elaboración y control estricto. Deben ser sacrificados en la zona de crianza, es decir, en alguno de los 31 municipios de la Sierra de Huelva, donde permanecerán hasta el periodo mínimo de maduración.

Las idóneas condiciones microclimáticas de la Sierra de Huelva permiten un secado natural, normalmente en la parte alta de los edificios, y una posterior maduración en la zona baja de las bodegas. Este proceso se extiende durante un periodo mínimo de 12-18 meses.

Este cuidado proceso nos deja un manjar de aroma delicado y exquisito con un sabor intenso y único que lleva siglos deleitando paladares de todo el mundo. Sus rasgos distintivos son la caña estrecha y alargada, color oscuro de la pezuña, coloración brillante y vetas de grasa entreveradas entre su carne magra.

**HUELVA
CAPITAL
GASTRONÓMICA
2017**

la dedicación, busca ofrecer una experiencia gastronómica en cada bocado. Se trata de una cocina con múltiples influencias que se desenvuelve en una amplia gama de sabores y texturas. La cocina de Acánthum consiste en mostrar sensaciones y sentimientos a través de los alimentos.