

Descubriendo el calabacín

He de reconocer que mi relación juvenil con los calabacines fue bastante distante; no me hacía demasiada gracia. Bien es verdad que en mi entorno infantil y juvenil los calabacines no tenían mucho prestigio: no era una verdura apreciada por los gallegos.

Todavía recuerdo una ocasión en la que fuimos a visitar a unos parientes en la localidad lucense de Quiroga, en donde el Sil recibe las aguas del Lor, río al que Homero llamaría «fértil en anguilas». Paseando por la huerta vimos unos calabacines hermosísimos; demasiado hermosísimos, quiero decir muy grandes, que resultaron incomedibles. Pero preguntamos por qué no los recogían jóvenes, para cocinarlos, y nos dijeron, espantados, que «eso» lo cultivaban para los cerdos.

Mi redescubrimiento del calabacín llegó en Santa Cruz de Tenerife, cuando probé la variedad redonda y de piel clara que allí llaman bubango.

El bubango es parte esencial del más bonito cocido español, el puchero canario. Pero el gran cocinero catalán Fermi Puig, que ejercía en un restaurante en la Rambla de la capital chicharrera, me puso delante unas flores



de calabacín rellenas que cambiaron para siempre mi relación con esta cucurbitácea.

Hay cierta polémica sobre su origen. Muchos autores los hacen proceder de América; tal vez por eso no aparecen calabacines en el libro de Apicio el romano. Pero las calabazas eran conocidas en el Viejo Mundo: el propio Apicio incluye recetas con ellas, además de aparecer citadas en el Antiguo Testamento varias veces y hacer las veces de cantimplora hasta el punto de convertirse en parte del uniforme «reglamentario» de los peregrinos a Santiago.

Hoy aprecio, al menos moderadamente, el calabacín. Sé que es ingrediente importante de cosas que me gustan, como el pisto y su versión provenzal, la ratatouille llevada a la fama por la genial película de animación de ese nombre. Pero tampoco es una cosa

que me haga pensar «cuánto me apetece un calabacín». No. Y eso que nunca olvidé unos patrióticos calabacines rellenos de bacalao, con sus cremas verde, blanca y roja, que me dio Juan Mari Arzak hará 30 años.

Pero últimamente he entablado una nueva relación con los calabacines, que los franceses llaman 'courgettes' y los italianos 'zucchini', dos nombres que utilizan también los ingleses, tan aficionados a apropiarse de cosas ajenas. Se trata de ponerlos en ensalada, perfectamente crudos.

Nada más sencillo. Ustedes elijan calabacines frescos, pequeños y bien prietos; la piel debe ser brillante y la carne compacta. Una vez bien lavados, ármense con el pelador de patatas y vayan haciendo tiras, del largo que ustedes juzguen mejor, a modo de tagliatelle. Pueden desechar las exteriores, con piel; pero a mí me gusta el contraste de colores que dan unas cuantas tiras de brillante verde vivo. Hagan tiras hasta que se encuentren con las semillas: ese corazón se desecha.

Pongan esas tiras en agua bien fría, incluso con algún cubito de hielo: así les darán tersura. Escúrranlas bien, y pónganlas en la ensaladera. Añadan sal, mejor marina molida en molinillo; un poco de zumo de limón, que pueden (diría que deben) endulzar con un chorrito de jugo de mandarina, y un buen aceite virgen, a su gusto más o menos suave.

Finalmente, procedan a añadir con generosidad finas lascas de queso parmesano. Y ya está. El otro día, en casa, para aportar un juego de texturas, esparcimos por encima unos pistachos, que previamente habían pasado por la sartén para realzar su aroma; quien dice pistachos puede decir piñones. Y ahora sí que está lista para servir; yo no le pondría más cosas que pudieran alterar su sabor. Para mi gusto, es la máxima expresión del calabacín como primer actor.

No abundan las recetas para calabacín en nuestros clásicos: siempre fue un actor de reparto, de los injustamente llamados secundarios, del que hasta se prescindía sin miramientos: el bacalao 'Club Ranero' suele definirse como un bacalao al pil-pil con un pisto sin calabacín. La Marquesa de Parabere sí da recetas: tres en plan aperitivo y ocho como plato; pero en todas ellas el calabacín se cuece o se hornea.

Creo que, en ensalada, es más fiel a sí mismo, aporta color y textura. De todos modos, me temo que las llamadas 'crudités' son más apreciadas por nuestros vecinos franceses que por nosotros. En casa, de todos modos, no es raro que saquemos para picar unos bastoncitos de calabacín y de zanahoria, con alguna salsa en la que mojarlos.

En fin, me he acordado de mi paisano 'Picadillo', que en su libro de recetas da dos para el calabacín y, en una de ellas, tras confesar que llevaba pensando un rato sin que las musas le concedieran inspiración, decidió rehacer otra receta suya.

Y explicó: «no os sorprenda que, al fin / de tanta meditación / llegue a mí la inspiración / dentro de un calabacín».

La verdad de la Fuentona

Sabemos en Soria todo el potencial que tenemos? Monumentos, gastronomía, fiestas, tradiciones y también espacios naturales únicos, como La Fuentona. Este Monumento Natural, con su surgencia kárstica así como su imponente cascada sólo visible en determinadas épocas del año, es uno de los elementos más conocidos del área natural que rodea a Calatañazor. Sin embargo, muchas veces se nos olvida que a pocos metros de distancia se encuentra la Reserva Natural del Sabinar de Calatañazor. Concretamente, en la Dehesa de Carrillo, donde se pueden encontrar los ejemplares más grandes de sabina de la Península Ibérica. Esta conífera de la familia de las cupresáceas es una joya que muy pocos conocen. Una especie que siente predilección por los terrenos calizos, que normalmente no llega a tener porte arbóreo y aparece como arbusco acompañante de los encinares.

Soria es distinta, «ni te la imaginas». Su continentalizado clima con elevada amplitud térmica entre verano e invierno y la sequía estival propia del Mediterráneo hacen que esta bella especie encuentre aquí unas condiciones óptimas para su desarrollo dejando de ser un mero espectador del sotobosque para transformarse en la especie arbórea principal de la zona.

Pero, ¿y su tamaño? Normalmente no alcanza gran porte, pero en la Dehesa de Carrillo confluyen una serie de condiciones ideales entre la que cabe destacar el todavía uso de la tierra para el ganado, actuando este como buen abonador y devorador de cualquier brote de encina al que se le ocurre salir a la superficie. Por tanto, aquí, un árbol cuyo diámetro de tronco crece del orden de tres milímetros anuales alcanza unas dimensiones que dejan estupefactos a cualquier amante de la naturaleza, que sabe que lo que está contemplando es una obra de arte a la que ningún ser humano ha dado forma.

Tras contemplar estos espacios naturales es de obligada visita Calatañazor, por todos conocido como aquella famosa batalla en el Valle de la Sangre. Pero quiero detenerme no en la historia, sino en lo que da forma a su arquitectura.

Una vez más la sabina es el elemento principal. No hay madera mejor. No se pudre. Incluso esa especie de olor a incienso que se percibe en el bosque (no en vano, su nombre científico es Juniperus thurifera, el enebro portador de incienso) está presente en la tradición de los habitantes de este lugar. Tanto como la chimenea pinariega que nos permitieron ver a los alumnos de La Merced, en nuestra salida, que nos dejó con la boca abierta. No es posible que una casa normal, en la que no se fijaría, albergue semejante muestra de ingenio humano. Ahora atrévase a descubrirlo.

Sandra Martínez Caballero es alumna del Ciclo Formativo de Grado Superior CFGS Gestión de Alojamientos Turísticos.

Vacaciones de lo más 'in' en una almazara

UNA cooperativa oleícola (San Francisco, en Begíjar) tiene cerrados contratos hasta 2018 para que grupos de estadounidenses se desplacen un día al tajo para conocer de primera mano el trabajo en la campaña de recogida de aceituna. Y para eso, cuenta el responsable de la almazara José Jiménez, no hay nada mejor que hacer el trabajo que se hace en un día normal de campaña. 'Aceitunero por un día' es el nombre del paquete que ofrece Oleícola San Francisco, la primera almazara turística de la provincia de Jaén, con registro en la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía y que está incluida en el programa Oleotour de la Diputación de Jaén. En 2015 han sido casi 900 estadounidenses los que han acudido a Begíjar a trabajar en el tajo. Para este año ya tienen cerrados con los touroperadores 77 grupos de estadounidenses y ya están los contratos para firmar 2017 e incluso 2018. «Empezamos a las nueve de la mañana, igual que en cualquier tajo y a partir de ahí, lo que se hace normalmente, la extensión de los mantillo, a varear y a recoger». En plena campaña de recole-

Una zona 'caliente' para el turismo y muy deteriorada

Junto a la isleta de la imagen, frente a la iglesia de Santo Domingo, pasa el 90% de los turistas que visitan la capital, si no todos. Su céntrica e histórica ubicación bien merece un arreglo, limpieza (observen la señal) y un jardín más cuidado.



cción, entre los meses de noviembre y diciembre, cada grupo recoge una media de unos 20 kilos que luego se llevan a la almazara. «Al final del proceso cada uno recibe una botella de aceite personalizada con su nombre como aceitunero o aceitunera por un día», explica Jiménez. Ha sido tal la aceptación de este paquete que lo han tenido que hacer extensivo a todo el año, aunque la recogida se haga «de manera simbólica, pero eso sí siguiendo todos los pasos para que se lleven esta experiencia». Esta experiencia es la que ha conseguido mejor valoración entre los turistas norteamericanos.

La Soria encontrada por Manuel Melendo

El hombre que impulsó los colegios

Sabían que muchos edificios escolares de la provincia de Soria se construyeron gracias al buen hacer de Gervasio Manrique?

Si hablamos de sorianos comprometidos con su tierra, uno de los más destacados es el erudito escritor de todo lo soriano Gervasio Manrique de Lara. Soriano de cuna, nació en Osona en 1891. Tras cursar la carrera de Magisterio, entró por oposición en el cuerpo de Inspectores de Enseñanza Primaria, llegando a la provincia de Soria como inspector en 1917.

Gracias a su labor se construyeron en nuestra provincia varios edificios escolares que han sido una referencia para otras muchas escuelas: Almazán, Ólvega, el grupo escolar de Berlanga de Duero, que lleva su nombre, así como el grupo escolar de La Arboleda en la ciudad de Soria son algunos ejemplos.

Desde su llegada a Soria en 1917, tomó contacto con la intelectualidad soriana de la época, participando de tertulias y del renacimiento del Ateneo en el Casino Numancia. Taraceña, Tudela, Gómez de Santa Cruz, Mariano Granados, o los hermanos Soria Montenegro, se contaron entre sus amigos y contertulios. En 1931 se trasladó a Madrid como inspector de Enseñanza, y después de la Guerra Civil desempeñó el cargo de inspector de Primera Enseñanza en Zamora y Segovia.

Otro campo en el que Gervasio Manrique destacó es en el de los estudios y escritos de costumbrismo soriano y castellano. Su primer libro lo publicó en 1927 bajo el título 'Soria, la ciudad del Alto Duero', en la que resume muy variada información sobre las fiestas, costumbres y relatos de nuestra tierra. Fue un prolífico

escritor, tanto de libros como de artículos periodísticos y de revistas especializadas.

En la colección 'Temas españoles', publicó una serie de monografías como 'Biografía del Duero', 'Biografía del Jalón', 'La Cordillera Central', 'La Cordillera Ibérica' o 'Las biografías de Sanz del Río y López de Gómara'. En 1922 funda el periódico 'La Voz de Soria', junto con varios intelectuales, donde firmó destacadas colaboraciones.

Por esta época fue redactor jefe del periódico humorístico y satírico 'La Cotorra' y firmó varias colaboraciones en 'El Avisador Numantino', apareciendo también interesantes trabajos de Gervasio Manrique en la 'Revista de Soria' y en 'Celtiberia'.

También colaboró en diarios nacionales como 'Abc' y 'Pueblo', así como en la revista 'Dialectología y tradiciones populares'. Sobre la trashumancia escribió el libro 'Vida Pastoral'. Incluso, como nos cuenta Miguel Moreno en su libro 'Las Nuevas Calles de Soria', llegó a escribir una novela 'Los Cagarraches', cuyo manuscrito se perdió sin que llegara a publicarlo.

Viajó por Centro-Europa como becario del Ministerio de Instrucción Pública, enseñando técnicas pedagógicas muy innovadoras. Siempre recordó a Soria con cariño, y en cuanto podía volvía a ella. Falleció en Madrid el año 1978.

En el pleno municipal del 19 de septiembre de 2001, el Ayuntamiento de Soria acordó nombrar una de las calles de La Barriada soriana con el nombre de Gervasio Manrique de Lara, en recuerdo de uno de los escritores sorianos que más quiso a nuestra ciudad y provincia.



Colegio La Arboleda de Soria. HERALDO



Es tiempo de... Por David Navarro

¡Qué ganas de flores!

NOS encaminamos hacia el mes de las flores. Disfrutaremos de ellas si hemos mantenido el jardín o los parterres sanos y fértiles. Pero si nos ha fallado algo o no hemos tenido tiempo para cuidar las macetas, también podemos comprarlas de temporada. Apueste por las de floración continuada. Y por el color. Puede mezclar las primeras (petunias, dimorfofotecas, margaritas, geranios...) con otras más efímeras, como girasoles, platicodon o crisantemos de

primavera. A finales de junio conseguirá rincones con infinidad de flores muy olorosas, que durarán hasta pasado septiembre. Entre las especies de floración continuada el geranio es el rey. Perfecto para un balcón y siempre con ganas de florecer. Su gran enemiga es la mariposa del geranio.

Pero la dimorfofoteca (en la imagen) no le va a la zaga en belleza. Sus virtudes son tantas que merece la pena recomendarla. Florecen con profusión durante meses y hasta el final del verano si se van retirando las flores marchitas. Se estropea en invierno, pero resurge con fuerza en primavera.

Y no hay que olvidar que no hay primavera y verano sin petunias. Su floración es espectacular y continua y si se podan a mitad del verano, aguantarán sanas y frescas hasta octubre. Lo mejor es mezclarlas para crear un conjunto colorido.