

MESAYMANTEL

# Recetas vernáculos

**MESÓN DEL PINCELÍN.** La cocina manchega tiene su mejor tratado documental en las páginas del Quijote

JOSÉ MARÍA GALIANA

Viejo cruce de caminos y divisoria de los reinos de Murcia y de Valencia, Almansa se abraza al impresionante castillo almohade que domina la vasta llanura donde se libró, en 1707, la histórica batalla de Almasa.

No son pocos los encantos que nos ofrece esta ciudad fronteriza, entre ellos el de reservar mesa en el Mesón de Pincelín, fundado en 1952, compendio de la cocina vernácula de la zona encabezada por los galianos, más conocidos por gazpachos manchegos, herencia de los caminos de la Mesta.

Este guiso pastoril requiere de varios tipos de carnes: conejo, pollo, pichón, niscalos, caracoles...

Una vez especiadas, desmenuzadas y

hervidas en un mismo perol, se espesan con trozos de pan ácimo (las tortas planas que amasaban las pastores heñiendo harina y agua sobre una piel curtida) y que finalmente se cocían al calor de los resoldos de grandes hogueras.

La barra es tentadora: en el frontal de ladrillo visto hay una cascada de pernils de Sierra Morena, y dan lustre al mostrador la chacinería de Joselito, los salazones y el marisco fresco seleccionado que a diario llega de la lonja de Santa Pola.

Aestos manjares se añaden la ensalada de perdiz, los quesos, los huevos fritos con virutas de jamón y patatas a lo pobre, el atún escabechado, la ensaladilla de sepia y gambas con mayonesa, un par de trozos de pulpo, cortecicas de la casa o unas almendras fritas de la variedad marcona que están de vicio.



**TRADICIÓN.** Encarna distribuye el gazpacho sobre la torta de pan ácimo. / J.M.G.

**DATOS**

**MESÓN DE PINCELÍN**

C/ Las Norias, 10.  
Almansa. Albacete.  
Tfno: 967 340 007  
pincelin@tvalmansa.es  
Precio: menú 25 euros; degustación, 50  
Cierra: domingo noche; lunes, segunda semana de enero y 3 primeras de agosto.  
Aparcamiento.  
Puntuación:

**7,75**

no renuncie al queso fresco con pimiento y anchoa tierna, ni a las rechicuelas fritas con ajos.

La carta es una encrucijada, pues se relacionan cuarenta entradas frías y calientes, una decena de mariscos recién llegados de Santa Pola, otra decena de pescados al horno, a la cazuela, a la plancha o a la sal, y carnes de ternera, buey, lechal, perdiz y cordero.

Poseen huerta propia donde cultivan verduras, hortalizas, frutos y plantas aromáticas, e incluso producen miel para algunos postres.

Pida Castillo de Almansa reserva Selección 2002.

**ANDALUCÍA SABOR.** La feria reúne a los mejores chefs nacionales e internacionales en la ciudad de Sevilla

JOSÉ MARÍA GALIANA

La primera edición de la feria internacional de la alimentación Andalucía Sabor se celebrará del 25 al 27 de septiembre en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes) con el propósito de convertirse en escaparate mundial y oportunidad de negocio para las empresas agroalimentarias andaluzas, sus productos, poner en valor el alto nivel de la cocina andaluza y, ante todo, el distintivo Calidad Certificada.

A lo largo de los tres días, los profesionales también podrán asistir al congreso *Tres culturas, dos mares*, que se celebrará de forma paralela en uno de los auditorios del recinto expositivo.

La cocina andaluza, fruto de la suma y el enriquecimiento cultural de cristianos, árabes y judíos, será el eje transversal de este encuentro, donde participarán restauradores nacionales de la talla de Ferran Adrià (Rosas), Juan Mari Arzak (San Sebastián), Andoni Luis Aduriz (Rentería), Carme Ruscalleda (Sant Pol de Mar), Quique Dacosta (Dénia), Joan Roca (Gerona), Pedro Subijana (San Sebastián), así como embajadores de la cocina francesa como Pierre Gagnaire.

## Tres culturas, Dos Mares



**EN LA COCINA.** Quique Dacosta prepara una degustación en Sevilla. / LV

La feria Andalucía Sabor, está dirigida por un comité técnico compuesto por Dani García, Rafa Morales, Kisko García, Ángel León, Pedro Robles, Reyes Mahedero, Roser Torras, Xavier Agulló, Jordi Parra y Javier Campos-- quiere ser un ejemplo de transculturalidad y de tolerancia, un espectáculo sensorial bajo la línea argumental del sabor.

Las ponencias de restauradores se entremezclarán con espectáculos de cocina basados en confrontación de platos, duelos de cocineros, presentación de nuevos productos y recetas, sin olvidar la tradicional cocina andaluza, que adquirirá un especial énfasis durante el Congreso.

Andalucía Sabor tiene una superficie de 4.000 metros cuadrados cuenta con un centenar de expositores representativos de cerca de 1.500 empresas del sector agroalimentario andaluz, que se convertirán en puntos de información para los profesionales procedentes de una decena de países de la Unión Europea y otros, como Estados Unidos y México.

En esta edición inaugural, la Feria será la anfitriona de dos invitados de honor: la comunidad autónoma de Cantabria y la denominación de origen protegida Queso Ragusano.

Dentro del programa dirigido a empresas expositoras, los asistentes podrán participar en actividades como catas de aceite de oliva virgen extra, de jamón ibérico, maridajes entre nuestros vinos y gastronomía, concursos de corte jamón, de tapas y de postres, así como cursos de corte de jamón...

Durante los días 25, 26 y 27 de septiembre, el sector agroalimentario andaluz, nuestras industrias y los profesionales de los fogones serán emisarios al mundo de la alta calidad de los alimentos andaluces, de la capacidad de conquistar mercados de nuestros empresarios y de la exquisitez de nuestros platos.