vinetur

POR MONTECASTILLO

miércoles 1 de julio de 2015

ESCRITO POR FRANCISCO J BECERRA

Pues allí estuvimos, ni más ni menos que en el “I Encuentro de Blogueros Cocineros y Prensa Gastronómica de la Provincia de Cádiz”. Aparcando el coche justo enfrente del autobús del Bilbao Athletic ¡Zorionak! Por el ascenso futbolero leones...Quien iba a decir que os iban a hartar de agua en el Estadio Carranza, serán las calores que son muy malas y un poco de refrigerio tal vez no venga nada mal ¿Quién sabe? Pero sin desviarnos del tema. ¡Aúpa Ahí!

Llegamos al Hotel Barceló Montecastillo Golf & Sports Resorts de Jerez. Un lugar extraordinario para un I Encuentro Extraordinario. Justo en esos salones probaríamos parte de las grandes exquisiteces de nuestra provincia. Todo en un conjunto monumental y natural, único y exclusivo. Y es que ya el edificio en sí, forma parte la arquitectura señorial y burguesa que acaecía en el Jerez bodeguero de finales del Siglo XIX y principios del XX. Pocas referencias existen sobre la residencia de Montecastillo, lo que sí sabemos es un edificio construido en 1900 perteneciente al Conde de Garvey, donde lo utilizaba como residencia familiar de retiro, para tomarse unos vasos y hartarse de jamón y quizás Boxty irlandés, irse de caza o buscar al ‘leprechaun’ con los colegas.

Pues en este sorprendente edificio, presencia de los vinos de Jerez de la Bodega Faustino González, donde nos lo ‘Venencia’ la japonesa Momoko Izumi, “la cream de la cream” de la bodega de la calle Barjas se abre ante nuestros ojos. Y justo en frente, los vinos tintos de las bodegas Luis Pérez con su Tintilla al Frente.

Miriam Morales nos invita a pasar a la cocina, al ‘entremaneje’ ‘in situs’ y nos deleita con un espectáculo de fogones, traza, paciencia, creatividad, ilusión y notoriedad gastronómica gaditana. Unión y orgullo gaditano señoras y señores por enseñar lo nuestro, lejos del futbol, de la política y demás memeces.

Esto es Cádiz, nuestra ‘Caí’ (y Jerez), con representación provincial de la Tacita de Plata, Trebujena, Rota, Chiclana, El Puerto de Santa María y Jerez. ¡De Arte y Categoría Joé!

Mientras van emplatando, nos dirigimos a degustar ‘las Ostras de Cádiz’, un poco de mar para la campiña jerezana, y más tarde nos embelesamos con los quesos de ‘El Bucarito’, manjar de origen artesanal de la mano de Yolanda Maya, donde nos atiende magistralmente Juan José Campos Ruiz. En este espacio de degustación (Somos más quesero que jamoneros) Miriam Morales y el periodista gastronómico Pepe Ferrer, nos transportan con maestría al mundo del paladar, el mismo José Ferrer Morató, nos invita a probar “el primer queso azul de España…” con una copa de Palo ‘Cortao’ de la casa de Faustino González. Y es que, con maestros de esta índole todo resulta más fácil.

Si el Conde de Garvey viviera para llega a probar los quesos del Bucarito de Rota, sería como descubrir el ‘Orbis Terrarum’ en la época de los visigodos. ¡Maravilloso! Pero si ya nos vamos al queso de Tintilla es “pa gritarle y luego cantarle por todos los palos flamencos”.

Un éxito que no debe quedar ahí, serian páginas y páginas para enaltecer las virtudes de nuestra cocina y el esfuerzo dado por todos los blogueros de nuestra provincia representados en este encuentro.

Sólo nos cabe felicitar a todos y cada uno por igual empezando por Charo Barrios de ‘Come en Casa’ a Pilar Ruiz y Cristina Rodríguez de ‘Aprendiendo a Cocinar’, María Luisa y Carmen Ibáñez de ‘Biendespachao’, Raúl Arribas y Carmen De Camino a mi Cocina, a El Almirez de Cádiz por su Poleá, Chela González ‘La Bizcochela’, Manuel Francisco Caro y Rocío Ibáñez ‘Nuestra Cocina de Cada Día’ por sus grandes reseñas y su extraordinario Tartar de Albur, ‘Grupo Gastronómico Gaditano’, Carlos Caburrasi ‘Yo

no tengo Thermomix', Alberto 'El Fogón de la Perla Gris' y Falsarius Chef. Y por supuesto a Miriam Morales Lara. También dar nuestra mas sincera enhorabuena a la organización de este I Encuentro a SER Emprendedores, Radio Jerez-Cadena Ser, Lola Rueda Turismo 2.0 #1MayoEmprende, AETC Delegación Jerez y Aprendiendo a Cocinar.

Una provincia unida por la gastronomía, es un paso "para forjar esos hierros que existen en nuestra tierra para alzar otra torre Eiffel", alguien seguro que ya dijo esta frase, suena con algo de matices políticos, demasiada buena para el que escribe. Pero lo que si es seguro, que nosotros la coronaríamos con un nuevo 'Giraldillo' para que no sea tan seca.

- Publicado por **Francisco José Becerra Marín** en **La Sacristía del Caminante**
- **Facebook** • **@lsdCaminante** • **Google+** • **Newsletter**