

Exportar las peras al vino de Gaya

► El gran artista murciano immortalizó en sus cuadros las que comía en Murcia ► La variedad dulce de Jumilla se podría comercializar como postre típico de la Región fuera de nuestras fronteras

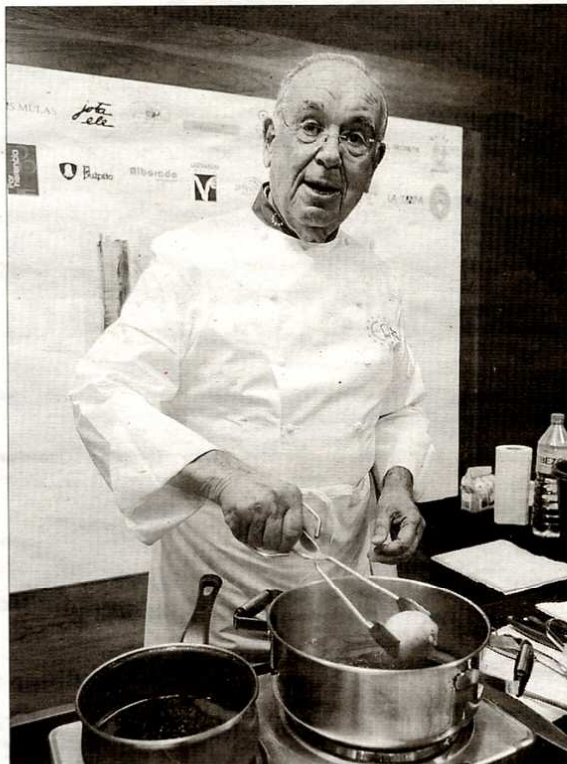
Ismael Galiana



El pasado viernes 7 de octubre se celebró un acto íntimo y entrañable, gastronómico y pictórico a la vez, en el Museo Gaya, dentro del programa conmemorativo del XXI aniversario de la inauguración de dicha pinacoteca municipal, con obras donadas por el gran pintor y escritor murciano Ramón Gaya Pomés (Murcia, 1910 - Valencia, 2005).

Le rendía homenaje culinario Raimundo González Frutos (Murcia, 1925), maestro cocinero, quien ante una presencia escasa aunque distinguida de invitados, casi como en familia, preparó de su recetario las delicadísimas y exquisitas peras (dulces de Jumilla) al vino Ramón Gaya, immortalizadas en la obra *Las peras*. Las que comía asiduamente durante sus estancias en la ciudad, hospedado en la habitación 501 del Rincón de Pepe, que le preparaban siempre en el restaurante.

Hasta aquí la información aparecida en LA OPINIÓN el pasado domingo. Me da pie a comentar y proponer una campaña y otras acciones de mercadotecnia que lleven el nombre de Murcia, de Jumilla y del ilustre artista. Hace algún tiempo se intentó crear por el gremio de pasteleros locales el postre Salzillo. Hubo una especie de concurso entre ellos en vez de haber encargado proyecto a una figura de la repostería salada y dulce, a Torreblanca, alicantino, o a Albert Adrià, hermano de Ferrán, ambos con raíces familiares en La Unión. Estas cosas hay que emprenderlas y llevarlas a cabo con ambición y excelencia porque si no queda todo en manos de mediocres imitadores.



El maestro cocinero Raimundo González Frutos. AGÜEDA PÉREZ

Las peras Ramón Gaya, de la mano magistral de Raimundo -era una delicia verlo cómo las elaboraba a sus 86 años cumplidos-, son de la variedad ercolini, de origen italiano o bautizadas por italianos, ya que comerciantes de este país las adquirirían por su mayor calidad. Los agrónomos elogian su aspecto general: frutos enteros, sanos y limpios, sin materias extrañas visibles y exentos de humedad, olor y sabor

extraños; de color amarillo sobre fondo verde unas, con tonos rojos en la cara que les da más el sol otras. La pulpa es blanca y jugosa, el sabor dulce y azucarado, la categoría extra tiene un diámetro superior a 58 milímetros y la primera, más de 52. Raimundo las encargó así.

En el municipio de Jumilla ya se cultivaba el árbol del peral en el siglo XVI, durante el reinado de Felipe II. Se recolecta a partir de fina-

les de junio y principios de julio durante todo el verano. La producción oscila alrededor de las 45.000 toneladas. La pera dulce de Jumilla está protegida por la correspondiente denominación de origen, y ocupa una extensión cultivada de 930 hectáreas.

Con la frutal y vinícola obra de arte acabada y probada por los reunidos, flotó en el espacio de la mínima salita una pregunta que no tuvo de momento respuesta: ¿podría oler el Museo Gaya a estas deliciosas y aromáticas peras Ramón Gaya? Ninguno de nosotros se atrevió a replicar, oponiéndose o poniéndose a favor de la idea. ¿Y por qué no? Fui hará años a una exposición, creo que en la desacralizada iglesia de San Esteban, de especias de las cocinas norteafricana y árabe. Bastaba con acercarse a la nariz a unas cápsulas de cristal para que te llegaran los aromas reales de alcaravea, anís, cilantro, clavo, canela, ajedrea, menta, orégano... Desconozco el procedimiento para conservar las fragancias y ofrecerlas al público. A Manuel Fernández Delgado, director del Museo Ramón Gaya, seguro que le interesará añadir atractivos a la visita con la pequeña historia de la pera ercolini jumillana. Se me ocurre también que se instalara, junto a la obra de Gaya o en recepción, un punto de venta de las peritas, envasadas y cocidas al vacío, o de la manera que conservara mejor las esencias del producto. Igual que te encuentras, en Viena, valga el caso, los estupendos bombones amargos Mozart debidamente acondicionados.

Y quien menciona la pera, se acuerda igualmente de la cereza, dulce, carnosa, no menos exquisita, del Noroeste y el Altiplano

LA RECETA

L.O.



Variación ercolini

► **INGREDIENTES** (6 personas): Una docena de peras ercolini, a las que se deja el rabo y se les da un corteo en la flor para que se mantengan firmes con el rabo hacia arriba. Dos botellas de vino, una de blanco y otra de rosado. Una rama de canela y otra de vainilla, la cáscara de un limón, dos clavos de especias, seis hebras de azafrán. Un kilo de azúcar y 50 grs. de mantequilla.

► **ELABORACIÓN:** En una cacerola al fuego se vierten todos los ingredientes, menos la mitad del azúcar, la mantequilla y las peras. Cocemos a fuego lento 10 minutos, añadimos las peras y dejamos cocer otros 20 minutos. Sacamos las peras, que reservamos hasta el final. Colamos el caldo y volvemos a poner al fuego con el resto del azúcar y mantequilla. Cuando este almibar empiece a tomar color, se aparta y se conserva al baño maría hasta el momento de servir las peras. Servimos dos peras en cada plato y las rociamos con una cucharada de almibar o caramelo cada una, para que se vaya cubriendo la pera. Adornar el postre con unos hilos de aquellos.

► **AUTOR:** Raimundo González.

murcianos. Y del pero de Cehegín; y de la fresilla de Murcia, de perfume embriagador; y, en fin, de todas aquellas frutas que se han extinguido en la Región o están en trance de ello. En tiempos de la llamada cocina de kilómetro cero, de proximidad del producto y recuperación de las semillas ecológicas, nos debe importar que en la tan cantada Huerta de Murcia no haya un hueco para estos cultivos, aunque sea en convivencia pacífica junto al ladrillo.

Nagoya, un japonés de dueños chinos

Situado en el barrio de La Flota, el establecimiento tiene bufé libre giratorio de 200 platos por menos de 11 euros

ISMAEL GALIANA

En la calle Navegante Juan Fernández, en La Flota (Murcia), acaba de inaugurarse el restaurante Nagoya, un japonés curiosamente gestionado por chinos, que no paran de abrir locales de hostelería y

comercios, hipermercados, etc.

Nagoya (la cuarta ciudad japonesa en número de habitantes) se presenta como bufé libre giratorio, es decir, con una cinta transportadora para los platillos en el centro de los dos comedores habilitados, con los comensales en mesas y sillas de madera a ambos lados de aquella. Nada de pagodas, dragones, soles nacentes e imperios: un local amplio, con capacidad para 90 plazas, luminoso gracias a los ventanales exteriores regulados con unas cortinas blancas. El horario es también di-

latado: de 12 a 16.30 y de 20 a 24 horas. Precios ajustados: puede uno comer a dos carrillos cuanto quiera y al momento (la cinta es continua y los camareros reponen inmediatamente) por 8,25 euros, de lunes a viernes a mediodía; noches, fines de semana y festivos, 10,25; niños hasta nueve años, 4,95, y hasta cinco años, gratis. Calidad media. Sushi, sashimi, tempuras, rollitos de primavera, cigalita, frescas chinas de hueso, churro español, y en ese plan, hasta 200 platos. Leo, el encargado, muy amable y atento.



Nagoya cuenta con una cinta giratoria para los platos. GLORIA NICOLÁS

THE KVN 

CAFETERIA | BAR | COCKTAILS

☎ 868 917 185

Plaza Santo Domingo, s/n · Murcia