



19ª Semana
Goya Zaragoza & Fuendetodos
"La mujer en la Ilustración"

Actividades Slow Food

www.goyazaragoza.com

#semanadegoya
#agujagoyesca
#fiestagoyesca

Jornada de exaltación de los escabechados

Slow Food participa en la semana de Goya a celebrar entre el 21 y el 30 de septiembre en las localidades de Zaragoza y Fuendetodos, organizando una Jornada de exaltación de los alimentos escabechados.

Slow Food se organiza territorialmente en Conviviums, termino que nos remite a los banquetes de la tradición cultural griega y romana. El Banquete/Convivium de la antigüedad, constituye una fuente incomparable de noticias sobre costumbres, alimentos y personajes de la Antigüedad, y las numerosas citas textuales que contiene (en muchos casos de escritores ya casi desconocidos) los convirtieron en una vía de transmisión inestimable de fragmentos de obras por lo demás irremisiblemente perdidas. Sin embargo, hasta nosotros han llegado obras tan valoradas como "El Banquete" de Platón, las "Charlas de sobremesa" de Plutarco, y "El banquete de los eruditos" de Ateneo.

Ateneo reúne en un simposio a veintitrés sabios que, mientras disfrutaban de los placeres de la buena mesa, conversaban en profundidad acerca de los más diversos temas: gramática, medicina, filosofía, música, leyes, zoología, gastronomía, etc., en una clara muestra de la literatura miscelánea tan del gusto de la época. Del resultado de ese simposio escribirá la obra que ha llegado hasta nosotros.

El griego Ateneo, de cultura clásica, que vive en Alejandría y Roma en el siglo II, recoge en su monumental obra 'El banquete de los eruditos', conocimientos culinarios y gastronómicos de la antigüedad clásica griega y romana desde el siglo VI a. C. hasta su época, fórmulas de escabeche primitivo, que se aplican a pequeños tiburones, como la tintorera, el cazón o la raya, especie afín. Cita el vinagre y la sal junto con algunos aromas vegetales como ingredientes para adobar y cocer adicionalmente las piezas de estos pescados. Pero va más allá, abriendo con una fórmula tardía, del siglo II-I a. C., el camino a los escabeches actuales: el pollo que cuece y aromatiza en una mezcla de vinagre, aceite, sal y generosa adición de dulces higos secos, cuya sola mención ya alegra nuestros sentidos. Marco Gavio Apicio, citado parcialmente por Ateneo (sin excesivo aprecio, por cierto), recoge en la Roma del siglo I preparaciones de pescado salado y luego frito en aceite, que se conserva después en vinagre aromatizado y también escabeches semejantes a los populares actuales de conejo, pollo y otros volátiles, en los que la mezcla balsámica de vinagre, aceite y sal acepta además generoso especiado de diversos aromas.

Ateneo vivió en el siglo II a.C. en Alejandría, bebió de la sabiduría gastronómica de griegos y romanos. Suponemos que el escabeche sedimentó en la cultura árabe como sikbaj (que significa plato con vinagre y especias), y llega a España a través de la cultura musulmana, y encontramos las primeras referencias de la fórmula del escabeche en el tratado anónimo almohade del siglo XIII traducido por el navarro Ambrosio Huici Miranda.

En el siglo XIV, dentro de la cocina cristiana, en el 'Libre de Sent Soví, escrito en catalán antiguo e incardinado en la cultura gastronómica del reino de Aragón, con decisiva impronta francesa, encontramos tres escabeches (escabeyg). Ya en el siglo XVI, el cocinero aragonés del rey de Nápoles, Ruperto de Nola, refunde todas las sabidurías anteriores y elaborará sus propias fórmulas teniendo al azafrán como gran protagonista. En el XVII serán las referencias del cocinero real de Felipe III, Francisco Martínez Montañón, y del cocinero Hernández de Maceras los que nos dejarán referencias de sus tres escabeches también bañados en azafrán en proporción más que generosa.

Será el franciscano nacido en la Almunia de Doña Godina, Juan Altamiras el que recogerá su receta de escabeche de besugo para chuparse los dedos, en el primer libro de cocina publicado en España. Nos encontramos en tiempos de Goya, cuando la Ilustración propicia la llegada del conocimiento a las clases populares. Será como consecuencia de las primeras publicaciones de recetarios como la del escritor gastronómico Angel Muro a finales del siglo XIX, las que darán lugar a la preparación del atún o bonito en escabeche en los hogares primero y la industria después. La industria española del escabeche (bonito) se expansiona por España y allende de sus fronteras.

SABADO 29 DE SEPTIEMBRE EN FUENDETTODOS

- 9.00 A 11.00 HORAS TALLER DE ESCABECHADOS. Antonio Arazo y El Corral del Tío Nicasio de Castejón de Valdejasa. Espacio Fuendeverde. Al finalizar presentación, degustación y venta de productos del Corral del Tío Nicasio de Castejón de Valdejasa. Espacio Fuendetodos.
- 14.30 HORAS COMIDA POPULAR DE EXALTACIÓN DE LOS ESCABECHADOS. Recetas de Antonio Arazo y productos de El Corral del Tío Nicasio de Castejón de Valdejasa, Biohuerta de Botorrita, Horno Goyesco de Fuendetodos, y Grandes Vinos y Viñedos de Cariñena.
Tickets: Adultos 10 euros. Infantil 8 euros.



Slow Food® Zaragoza