

Antonio González Pomata

©Rafael Poveda, 2024-Diario Información de Alicante, Viernes 19 de Enero de 2024



Con muy bien criterio nuestro Diario Información y la Diputación de Alicante han reeditado “Menjars de la Terra”, un vademécum de la restauración Alicantina actual. La guía recorre los mejores restaurantes de la provincia con un buen surtido de recetas diversas, fotos de los chefs y un total de treinta y cinco establecimientos citados en este primer volumen. Me he propuesto visitarlos todos y, de la misma manera que en el Camino de Santiago, les pediré a los cocineros que me sellen el libro.

Hace treinta años, instigado por **Paco Bernabé**, **Antonio González Pomata** (Alicante 1926-1996) inició una expedición exploratoria por las comarcas alicantinas buscando y ordenando las ricas y diferentes maneras de cocinar. Recogía un legado que habían iniciado anteriores escritores como **Guardiola Ortiz** o **Seijo Alonso**. Pomata fue más allá de la recopilación gastronómica e introdujo en sus escritos aspectos etnológicos y humanos, fijándose en el entorno geográfico y económico de la tierra. Valiéndose de su propia intuición y haciendo gala de una gran bonhomía, consiguió meterse hasta el fondo de la cocina, entablar amistad con todos los restauradores y sacarlos del anonimato que por aquella época padecían.

Nunca olvidó el vino de Alicante y lo defendió como nadie, buscándole acomodo y maridaje en cada plato. Antonio vino muchas

veces a vernos a la bodega y con él fuimos a descubrir la oferta gastronómica de Monóvar.

Todavía le recuerdo hablando con **Elías y Antonia** en el Xinorlet y quedándose atónito al probar dos manjares ancestrales: el tomate consumido y el arroz con conejo y caracoles. Otro día visitamos El Xiri y **Josep Palomares**, siempre a la vanguardia, nos sorprendió con una tosta de foie de canard que días después repetimos con **Manuel Vázquez Montalbán**, el cual dijo que aquello era lo mejor que había probado en años. También me hizo notar Pomata las nuevas y exquisitas maneras de atender la sala por parte de **Susi Albert**. Una vez me fui con Antonio a comer pava borracha al cruce de Almoradí, y con esa socarronería que le caracterizaba me dijo: "Rafa, yo a la pava le doy primero vino blanco, al día siguiente rosado, sigo con un tinto crianza y la remato con Fondillón". Grande Pomata.

www.rafaelpoveda.com