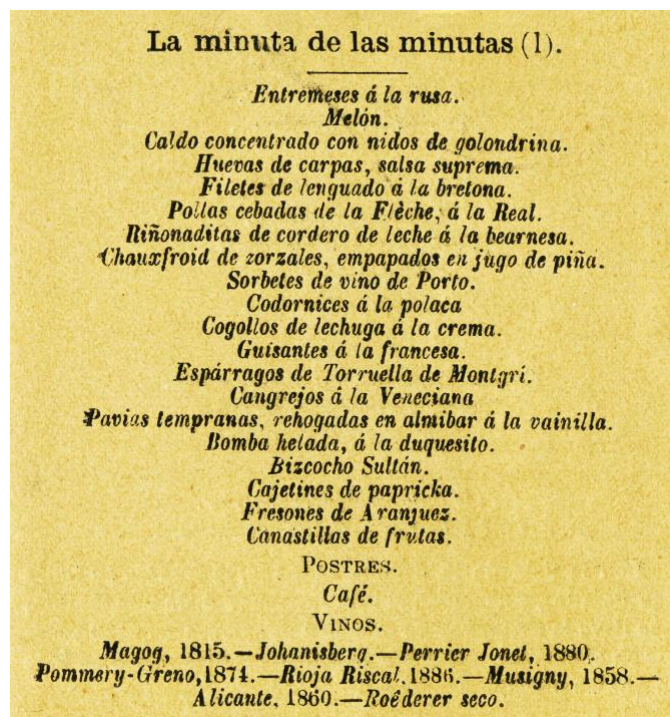


## Ángel Muro y la madre de todas las minutas

©Rafael Poveda, 2018

Diario Información de Alicante, 20 de Abril de 2018

En la biblioteca de Bodegas Monóvar tenemos un precioso ejemplar de 1894 de la sexta edición ilustrada de “El Practicón”, tratado de cocina que escribió el periodista, gastrónomo e ingeniero Ángel Muro Goiri (Madrid 1839-Bouzas 1897) a finales del siglo XIX. En enero de 1892 ya había publicado numerosas Conferencias Culinarias a modo de almanaque así como los tomos del Diccionario General de Cocina de 1892. En este último se cita el Alicante como “Nombre de vino generoso que se hace en la provincia de este nombre y que puede competir con los de Lunel y Frontignan en Francia y Marsala en Italia”. En la entrada del Fondillón dice que es el “vino que se cría en la huerta de Alicante muy estimado en España, pero mucho más en el extranjero” y también “el asiento y madre de la cuba cuando, después de mediada, se vuelve a llenar y rehenchir, y suele conservarse muchos años”



En el Practicón -tratado completo de cocina- Ángel Muro hace un alarde de conocimiento sin precedentes con innumerables recetas, trucos para aprovechar las sobras, planos de cómo disponer una cocina y sus utensilios, tipos de vajilla, protocolos de servicio y toda una serie de normas higiénicas muy útiles para la época.



Al final del libro el autor publica sesenta minutas diferentes que sirven de orientación para toda clase de economías y situaciones. Algunas muy curiosas: “Comida pobre sin puchero para matrimonio con dos hijos” ó irónicas: “Comida para cincuenta personas que distingan poco, reunidas en banquete político” El menú más portentoso y apabullante es el que titula “La minuta de las minutas” que recomienda se sirva en el Palacio Real para banquetes de gran gala. Después de un recorrido por veinte platos y seis vinos y antes de tomar el Champagne se propone como colofón un Alicante de 1860, sin duda un Fondillón embocado para acompañar al opulento y mega calórico Bizcocho Sultán previsto en el postre y que estamos seguros que enloqueció a tan aristocráticos comensales.

Rafael Poveda  
Enólogo / [rafa@mgwinesgroup.com](mailto:rafa@mgwinesgroup.com)  
[www.rafaelpoveda.net](http://www.rafaelpoveda.net)