

## De Nadal a Capdany

©Rafael Poveda, 2019

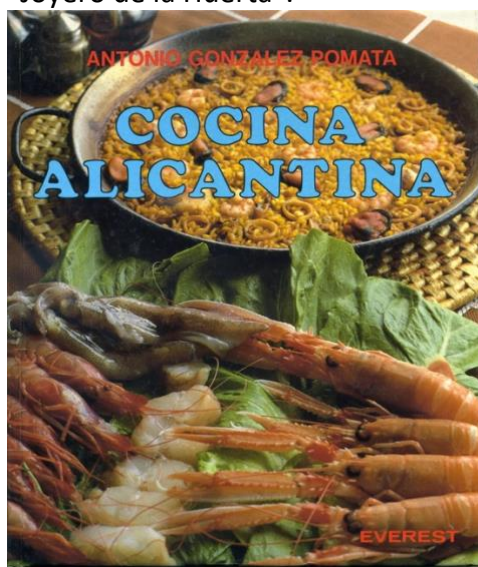
Diario Información de Alicante, 27 de Diciembre de 2019

La costumbre de comer marisco en Navidad es bastante moderna y desde luego circunscrita a los pueblos marineros. El resto de alicantinos, sobre todo los de interior, comemos gambas desde hace poco tiempo y durante siglos celebramos con pucheros, pelotas, pollo y pavo sin distinguir demasiado entre "Nadal i Capdany"

El secreto para cocinar el pavo navideño y que llegue jugoso empieza semanas antes de pascua seleccionando una buena pava negra de al menos 4 kilos y emborrachándola debidamente. Esta costumbre de gran arraigo en la vega baja no tiene nada de bárbara pues ante la inevitable muerte del animal, una buena cogorza siempre alivia el calvario.



Recuerdo con gran cariño al desaparecido periodista y escritor Antonio González Pomata, uno de los grandes divulgadores de la cultura y gastronomía alicantina. En uno de sus libros, que guardo con cariño, "*Cocina Alicantina*" (Everest, 1990) ya da una succulenta receta del plato y cita al restaurante "El Cruce" de Almoradí que fue el pionero en la popularización de este guiso y que recientemente ha perdido a Pilar Berenguer, persona extraordinaria y alma máter del mítico establecimiento del "Joyerero de la Huerta".



Con Antonio, habitual de las tertulias en la bodega, mantuve buenas y largas conversaciones y aprendí mucho de sus correrías. Me explicaba con irónica precisión la

técnica que utilizaban sus amigos en la pedanía oriolana de "El Mudamiento" para colocar a la pavica y que consistía en ir dándole vino en el mismo orden que a él le gustaba: primero blanco, luego rosado, tinto más tarde y finalmente un día antes de la guillotina medio vaso de Fondillón monovero.

Volver a las buenas costumbres es una gran iniciativa para acabar el año 2019 reconciliándonos con la gastronomía clásica de nuestros ancestros. Vistos los precios del marisco, no pasa nada si volvemos al pavo por unos días y hundimos la cuchara en el cocido. Luego podemos tomar una buena copa de Fondillón con turrón y aclararnos la boca con naranjas salustianas y mandarinas antes de atacar las mejores doce uvas de Aledo y Moscatel del mundo que se cultivan a escasos kilómetros de nuestras casas. ¡Feliz 2020!

[www.rafaelpoveda.net](http://www.rafaelpoveda.net)