

Luis Antonio de Vega

LUIS ANTONIO DE VEGA
VIERNES, 22 DE ABRIL DE 2022



SORBOS DE FONDILLÓN
Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com

A finales de 1968 el gran arabista, novelista y crítico gastronómico **Luis Antonio de Vega** (Bilbao 1900-Madrid 1977) vino a Alicante de visita recopilatoria de datos sobre nuestros platos y vinos. En ese tiempo estaba el autor preparando su libro «Viaje por la cocina española» (1969), un texto crucial que fue divulgado por la popular colección Salvat RTVE y que llenó el hueco temporal entre **Julio Camba** y **Néstor Luján**. El cicerone de aquel periplo fue **Francisco Pérez Verdú**, abogado monovero afincado en Madrid y personaje relevante de la Guerra Civil. Don Paco espía para **Franco** y luego para **Negrín**, defendió a los presos de ambos bandos y publicó «Cuando Valencia fue capital de España» (1993). Gran conoedor de **Azorín**, frecuentó su casa y asistió de oyente a las tertulias del insigne escritor. Hedonista, gastrónomo y buen amigo de mi padre, le dedicó un sentido homenaje a su muerte. En la navidad del 75 volvieron ambos a Monóvar, abogado y periodista, y recuerdo vivamente el almuerzo matutino alrededor de la humeante gachamiga cocinada por nuestro encargado **Ángel Amorós**. Mi padre, generoso anfitrión, departió con ellos sobre guisos y condimentos y ofreció una clase magistral sobre los vinos de Alicante y el Fondillón. Ellos, asiduos de **Chicote**, respondieron con sabios conocimientos y múltiples anécdotas, incluida la famosa de **Dominguín** y **Ava Gardner** que yo, joven e inexperto, escuchaba asombrado. En los postres, **Don Luis Antonio** le dedicó el libro a mi padre: «A.D.



Salvador Poveda, embajador de Baco en la República Vinícola de Monóvar».

La parte del libro dedicada a Valencia pondera la invención de la paella que, según él, «es un milagro de la cocina española, barroca pero milagro, teniendo en cuenta que en Asia el arroz es un engrudo de zapatero». La ronda por Alicante probando arroces es muy rica y divertida: «El poeta ilicitano **Antonio Maciá Serrano** clasifica los arroces en tres clases: el de pobre con conejo, el de clase media a banda, con atún o salmónes y el de rico con cerdo o con costra o el también denominado como tesoro escondido. Para todos ellos ha de estar presente el rico y rico vino de Monóvar, el mejor de toda la zona levantina».

A finales de 1968 el gran arabista, novelista y crítico gastronómico **Luis Antonio de Vega** (Bilbao 1900-Madrid 1977) vino a Alicante de visita recopilatoria de datos sobre nuestros platos y vinos. En ese tiempo estaba el autor preparando su libro "[Viaje por la cocina española](#)" (1969), un texto crucial que fue divulgado por la popular colección Salvat RTVE y que llenó el hueco temporal entre **Julio Camba** y **Néstor Luján**. El cicerone de aquel periplo fue **Francisco Pérez Verdú**, abogado monovero afincado en Madrid y personaje relevante de la Guerra Civil. Don Paco espía para **Franco** y luego para **Negrín**, defendió a los presos de ambos bandos y publicó "[Cuando Valencia fue capital de España](#)" (1993). Gran conoedor de **Azorín**, frecuentó su casa y asistió de oyente a las tertulias del insigne escritor. Hedonista, gastrónomo y buen amigo de mi padre, le dedicó un sentido homenaje a su muerte. En la navidad del 75 volvieron ambos a Monóvar, abogado y periodista, y recuerdo vivamente el almuerzo matutino alrededor de la humeante gachamiga cocinada por nuestro encargado **Ángel Amorós**. Mi padre, generoso anfitrión, departió con ellos sobre guisos y condimentos y ofreció una clase magistral sobre los vinos de Alicante y el Fondillón. Ellos, asiduos de **Chicote**, respondieron con sabios conocimientos y múltiples anécdotas, incluida la famosa de **Dominguín** y **Ava Gardner** que yo, joven e inexperto, escuchaba asombrado. En los postres, Don Luis

Antonio le dedicó el libro a mi padre: "A D. **Salvador Poveda**,
embajador de Baco en la República Vinícola de Monóvar".

La parte del libro dedicada a Valencia pondera la invención de la paella que ,según él, "*es una milagro de la cocina española, barroca pero milagro, teniendo en cuenta que en Asia el arroz es un engrudo de zapatero*". La ronda por Alicante probando arroces es muy rica y divertida: "*El poeta ilicitano **Antonio Maciá Serrano** clasifica los arroces en tres clases: el de pobre con conejo, el de clase media a banda, con atún o salmonetes y el de rico con cerdo o con costra o el también denominado como tesoro escondido. Para todos ellos ha de estar presente el recio y rico vino de Monóvar, el mejor de toda la zona levantina*"

www.rafaelpoveda.com