

# Los Gazpachos

©Rafael Poveda 2023-Diario Información de Alicante, Viernes 23 de Noviembre de 2023

## LOS GAZPACHOS



Sorbos de fondillón  
**Rafael Poveda**  
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com  
VIERNES, 24 DE NOVIEMBRE DE 2023



de Novelda -Carmencita, La Barraca y Chiquillín - se comercializa en cómodos tarros.

También podemos guisarlos con mero, estilo Santa Pola, o viudos, es decir para vegetarianos y sin ninguna clase de carne. Los mejores gazpachos del mundo son los que te gustan a ti. Podríamos ampliar el tópico y añadir que los mejores son los de mi madre o los de mi pueblo.

Donde voy los pido y sin ánimo de desmerecer, me han servido gazpachos del tamaño de hostias: Galianos. Algunos color butano, aderezados con pimentón de la Vera. Incluso una vez, no diré el sitio, la torta del fondo del plato era una fajita mexicana. Un buen tinto Monastrell nos salvará.

De postre pondremos miel sobre la torta empapada ¡Una delicia! Cuando **Pío Baroja** vino a Monóvar dijo que no le gustaban, pero repitió hasta tres platos.

Cuando naces en el Vinalopó los Gazpachos forman parte de tu vida. Es un plato muy popular y desde hace siglos conforma la dieta de buena parte de los alicantinos. Los gazpachos son siempre en plural, no hay que confundirlos con el gazpacho andaluz, en singular, esa maravillosa sopa fría que nos refresca los tórridos veranos. Los gazpachos, también llamados erróneamente manchegos, tienen su territorio hegemónico en el encuentro de las cuatro provincias: Albacete, Alicante, Murcia y Valencia. Hemos de partir de tortas ácimas previamente horneadas con una pala. Una vez frías las desmenuzamos en pequeños trozos del tamaño de una moneda de 20 céntimos. A propósito de la dimensión del pedazo Azorín dijo: «Los gazpachos como muchachos», ni grandes ni pequeños. Las cocas o tortas han de deshacerlas los finos dedos de una mujer. Los gazpachos son un guiso y debemos enriquecerlos con carne de caza; liebre o perdiz es perfecta. El resto del año ponemos conejo. Hay que intentar que lleven caracoles serranos, los mejores transmisores del sabor a romero y monte bajo. En otoño los perfeccionamos con niscalos, bolets de la sang, esclatasangs, rovellons ó pebrassos, que son diferentes maneras de llamarle al «Lactarius deliciosus L.». En los pueblos pudientes les ponemos pimienta abundante. Nos gustan picantes y como decía Don **Ciro Pérez**, terrateniente monovero y presidente de la Diputación de Alicante en el XIX, de «Cullerà i llàgrima».

Hasta Castilla y Sax se pone pebrella, la famosa «Thymus Piperella L.» una hierba gratuita que se recoge en la montaña alicantina y que gracias a los magos

Cuando naces en el Vinalopó los Gazpachos forman parte de tu vida. Es un plato muy popular y desde hace siglos conforma la dieta de buena parte de los alicantinos. Los gazpachos son siempre en plural, no hay que confundirlos con el gazpacho andaluz, en singular, esa maravillosa sopa fría que nos refresca los tórridos veranos. Los gazpachos, también llamados erróneamente manchegos, tienen su territorio hegemónico en el encuentro de las cuatro provincias: Albacete, Alicante, Murcia y Valencia. Hemos de partir de tortas ácimas previamente horneadas con una pala. Una vez frías las desmenuzamos en pequeños trozos del tamaño de una moneda de 20 céntimos. A propósito de la dimensión del pedazo Azorín dijo: "Los gazpachos como muchachos", ni grandes ni pequeños. Las cocas o tortas han de deshacerlas los finos dedos de una mujer. Los gazpachos son un guiso y debemos enriquecerlos con carne de caza; liebre o perdiz es perfecta. El resto del año ponemos conejo. Hay que intentar que lleven caracoles serranos, los mejores transmisores del sabor a romero y monte bajo. En otoño los perfeccionamos con niscalos, bolets de la sang, esclatasangs, rovellons ó pebrassos, que son diferentes maneras de llamarle al "Lactarius deliciosus L.". En los pueblos pudientes les ponemos pimienta abundante. Nos gustan picantes y como decía Don **Ciro Pérez**, terrateniente monovero y Presidente de la Diputación de Alicante en el XIX, de "Cullerà i llàgrima"

Hasta Castalla y Sax se pone *pebrella*, la famosa "*Thymus Piperella L.*" una hierba gratuita que se recoge en la montaña alicantina y que gracias a los magos de Novelda -Carmencita, La Barraca y Chiquilín - se comercializa en cómodos tarros.

También podemos guisarlos con mero, estilo Santa Pola, o viudos, es decir para vegetarianos y sin ninguna clase de carne. Los mejores gazpachos del mundo son los que te gustan a ti. Podríamos ampliar el tópico y añadir que los mejores son los de mi madre o los de mi pueblo. Donde voy los pido y sin ánimo de desmerecer, me han servido gazpachos del tamaño de hostias: Galianos. Algunos color butano, aderezados con pimentón de la Vera. Incluso una vez, no diré el sitio, la torta del fondo del plato era una fajita mexicana. Un buen tinto Monastrell nos salvará. De postre pondremos miel sobre la torta empapada ¡Una delicia! Cuando Pío Baroja vino a Monóvar dijo que no le gustaban, pero repitió hasta tres platos.

**[www.rafaelpoveda.com](http://www.rafaelpoveda.com)**