NACIONALISMO GASTRONÓMICO

Angel Ferrández Izquierdo
Vicerrector de Innovación y Desarrollo
Universidad de Murcia

La Verdad, 29 de marzo de 2001

Debe ser consustancial con nuestra propia idiosincrasia el escaso carácter reivindicativo del murciano, su actitud conformista, pasiva, para con los gestores públicos, su posición no nacionalista. Quizás sea una característica propia del levante hispano, al menos lo que pone de manifiesto la experiencia. No entraré a valorar si eso es bueno o no, pues tal como corren los tiempos pronto encontraríamos razones a favor y en contra de tal actitud. Sí hay, no obstante, dos cosas evidentes: una, que no existe un partido nacionalista murciano, no digo yo que a imagen y semejanza del PNV, Dios nos libre, pero ni siquiera de la onda de CiU; y otra, la escasa influencia de nuestra tierra en las grandes decisiones de política de estado, cosa que parece empieza a preocupar y hace poco se inauguró en Madrid el primer intento de *lobby murciano.* Ya es algo, aunque no sepamos lo que cuesta a las arcas públicas.

En fin, hecho el preámbulo, y como no pretendo ahondar en cuestiones políticas, sí estoy muy interesado en sacudir nuestra conciencia nacionalista en asuntos más profanos. Me quiero referir, como anunciaba en el título, a los placeres que tenemos más próximos, los de la mesa, la comida y bebida de nuestra tierra. Es usual escuchar alabanzas del buen yantar en Murcia, pero saliendo de aquí a nadie se le oculta la excelencia y variedad de los manjares de toda España, por lo que no podemos atribuirnos la exclusividad del asunto.

Hay una parte positiva que resaltar, y elogiar al máximo, relativa al enorme esfuerzo que se está realizando en determinados sectores para lograr esas cotas de calidad que nos está exigiendo el mercado y permitan incorporarnos a las grandes redes de distribución internacionales. El aspecto negativo lo encuentro en esa desafortunada frase “pruebe nuestro vino de la casa, verá como le gusta, es de Rioja”; o cuando contemplamos una carta de vinos huérfana de las deliciosas denominaciones de origen autóctonas. Patético. Estoy dispuesto a escuchar todo tipo de explicaciones, que desde luego las hay, pero lo importante sería lograr la mentalización de que ya es posible acabar con todas ellas en aras de fomentar sin papanatismos la producción regional.

Y como los ejemplos son la mejor comprobación de la bondad de una teoría, ahí va una muestra, que sin ánimo de ser exhaustiva, sí es representativa. Citaré, en primer lugar, al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calasparra que, con una producción primorosamente controlada en cantidad y calidad, ha alcanzado unas cotas de éxito difícilmente superables, hasta el punto de agotar sus reservas mucho antes de finalizar cada campaña. No es fácil resistir, en aras de mantener su estándar de calidad, la fuerte tentación expansionista. Un arroz en familia o con unos amigos es un placer que nos permitimos con cierta frecuencia, pero no es corriente exigirnos que sea con arroz de Calasparra. No perdamos esa oportunidad, se lo recomiendo; luego ya me dirán.

Para acompañar, pondremos sobre la mesa un tinto Las Reñas, D. O. Bullas, de las Bodegas del Rosario, crianza 1998, procedente de una cuidada selección de monastrell y shiraz al 80 y 20 %, respectivamente, que ha reposado no menos de 12 meses en barricas de roble francés y americano. Basta paladear, sin grandes pretensiones, para apreciar al primer sorbo que nos encontramos ante algo especial, casi sublime, una obra maestra. Ya ven que no hablo de colores, olores o sabores como haría un experto catador, pero una cosa buena, realmente buena, como es este vino, cautiva el paladar más exquisito al primer trago.

La cosa se redondeará con una surtida tabla de quesos de cabra, completamente artesanos de excelente calidad, de Central Quesera Montesinos y Palancares. El queso al vino debe ser el gran protagonista del festín, quebrando sabores con curado y al pimentón. Ya sé que no es costumbre por estos pagos pedir queso de postre, pero si me aceptan la apuesta les aseguro que descubrirán nuevas sensaciones. El Caña de Montesinos y el curado de Palancares, sin desmerecer un ápice las otras variedades, se sitúan en la quintaesencia de lo exquisito.