

martes 5 de diciembre de 2023

Diputación publica 'La Cocina del Choco de Huelva', uno de los productos emblemáticos de la gastronomía onubense

Felipe Luzón Nogué y Bárbara Luzón Fernández recopilan más de 130 recetas recogidas en mercados, supermercados y establecimientos de restauración de la Costa



Descargar imagen

La Diputación de Huelva, a través del Servicio de Cultura, ha publicado el libro 'La Cocina del Choco de Huelva', de Felipe Luzón Nogué y Bárbara Luzón Fernández, un trabajo que contiene recetas recogidas de mercados, supermercados y terrazas de los establecimientos de restauración de los pueblos de la Costa.

En la presentación del libro, que ha tenido lugar este martes en el Salón de Plenos del organismo, el presidente provincial, David Toscano, ha destacado "el gran trabajo de recopilación" que han llevado a cabo los autores para poder sacar la obra, a los

que ha agradecido que "podamos disponer de un libro de una de nuestras joyas gastronómicas".

Al mismo tiempo, Toscano ha subrayado la importancia de 'La cocina del choco de Huelva' para poder conservar y fomentar la cocina tradicional ante la nueva cocina.

El libro de la Diputación traslada al lector "recetas de la cocina Mediterránea, cocina de puertas adentro, sin grandes pretensiones, típicas de la dieta mediterránea que desgraciadamente está hoy por hoy en franco peligro por la aparición de recetas de otras culturas", según los autores.

"Esta publicación huele a nuestras comarcas", ha añadido en el acto el jefe de Servicio de Cultura, Félix Sancha, para destacar que tiene especial interés en las zonas de interior de la provincia, por tener menos acceso a esas recetas, y ha deseado a Luzón "un gran éxito, como ha tenido con otras publicaciones anteriores".

Junto a Felipe Luzón, ha estado también el alcalde de Isla Cristina, Jenaro Orta, quien ha alabado el trabajo y ha agradecido al presidente de la Diputación que el organismo esté detrás de esta nueva publicación gastronómica. “El libro tenía que publicarse y presentarse aquí, ser de Huelva y de la Diputación”, ha dicho.

Tras destacar que la provincia onubense “tiene una cocina exquisita por todas las civilizaciones que han pasado por aquí”, Luzón ha agradecido el respaldo de la Diputación y ha explicado que, junto a su hija, comenzaron a coleccionar recetas de cocina, y “empezamos a darnos cuenta de que estábamos perdiendo la cocina mediterránea, por lo que decidimos recogerlas en libros para difundirlas y que se conserven en el tiempo”.

La publicación incluye facetas tanto del choco Sepia Oficialis como de los choquitos Sepia elegans o los globitos Sepia rondeleti. En total más de 130 propuestas gastronómicas con la descripción para su elaboración, acompañadas de un índice alfabético y un diccionario con la terminología empleada en la colección de recetas. El libro también cuenta con una introducción sobre el producto y las equivalencias de pesos y medidas.

Felipe Luzón Nogué y Bárbara Luzón Fernández son autores de otros dos libros anteriores publicados por la Diputación de Huelva, también sobre gastronomía, ‘La Cocina del Atún’ y ‘La Cocina de los Peces Baratos’, que tuvieron una excelente acogida; todos ellos forman parte de la Colección Divulgación del Servicio de Publicaciones.

Felipe Luzón Nogué es geólogo y ha trabajado en África y en Riotinto. Su afición a la gastronomía del pescado y su vinculación a la costa de Huelva, ha sido y es permanente. Reside en Isla Cristina. Barbara Luzón Fernández es Técnico Superior de Cocina por la Escuela de Hostelería Almeraya de Almería. Ha trabajado en varios Hoteles y empresas de Catering y actualmente trabaja como repostera en Sevilla.

‘La Cocina del Choco de Huelva’, del que se han editado 300 ejemplares, será distribuido a todas las bibliotecas de la provincia y se podrá adquirir en cualquier librería.