

miércoles 24 de enero de 2018

El libro **Casi 80 pequeños tesoros gastronómicos** reúne la esencia de la cocina tradicional onubense



Descargar imagen

El recetario, ilustrado por David Robles, forma parte de 'Que sea de Huelva', la iniciativa de Diputación para promover el consumo de productos y servicios locales

El vicepresidente de la institución provincial, José Fernández, acompañado por el diseñador e ilustrador onubense David Robles, ha presentado el libro *Casi 80 pequeños tesoros gastronómicos*, ideado por el propio diseñador, en el que

se recogen, entre otras curiosidades, un total de 79 recetas culinarias tradicionales aportadas por cada uno de los municipios de la provincia e ilustradas de forma sencilla con dibujos de Robles.

Como ha señalado el vicepresidente de la Diputación, “este libro forma parte de las acciones previstas en el marco de la campaña “Que sea de Huelva”, una iniciativa puesta en marcha por esta institución provincial que lleva ya seis ediciones desde 2013 y que, en esta ocasión, llega con un claro objetivo: poner en valor no solo el consumo de productos locales desde el punto de vista gastronómico, que indiscutiblemente gozan de una calidad apreciada cada vez por más países europeos, sino que se amplía hacia el consumo de los servicios, ya que nuestra provincia cuenta con magníficos hoteles, rutas de senderismo, campos de golf, etc., que la convierten en una auténtica joya”.

Durante la presentación, en la que se ha hecho entrega del libro a las diez personas agraciadas con un ejemplar el pasado viernes en el Mercado del Carmen durante las actividades celebradas con motivo del 150 aniversario de su creación, Fernández ha incidido en que “nos encontramos ante un libro entretenido, ameno, que reúne casi 80 recetas, como versa en su portada, ya que son 79 - una por cada municipio- las que recoge la edición, dejando libertad a la número 80, que será aportada por el propio lector, y así cada ejemplar será único”.

Por su parte, David Robles ha agradecido a la institución provincial y al Patronato Provincial de Turismo su apoyo a “un proyecto editorial que apuesta por la cultura de nuestra provincia”, así como a “todas y cada una de las personas que han participado en esta obra coral, comenzando por todos los ayuntamientos de la provincia que ha colaborado amablemente y de forma abierta cediendo sin ningún recelo sus tesoros gastronómicos”.

Robles ha destacado que, desde el punto de vista formal, “hemos pretendido que el libro tenga un aspecto artesanal acorde con su contenido, en su mayoría recetas muy tradicionales, y ha sido editado a una única tinta en tono azul, en relación con el color de la bandera, añadiendo un tono dorado a la portada a modo de metáfora, ya que la búsqueda de cada receta ha sido para nosotros como encontrar un tesoro”.

El libro cuenta con ilustraciones realizadas por el diseñador onubense que le otorgan un valor añadido a la obra “a través de una serie de dibujos totalmente originales muy livianos, sencillos, activos, frescos y sin ningún tipo de pretensión”, como ha señalado el autor.

Respecto al contenido, la obra está dividida en cuatro bloques. Un primero, ‘8 platos muy personales’, en el que ocho personalidades de la provincia recomiendan una receta de la tierra, según sus gustos. Así, el escritor Juan Cobos Wilkins hace referencia a las jibias con gurumelos al culantro; el actor Javier Mora se decanta por las habas ‘enzapatás’; el deportista Emilio Martín elige el arroz caldoso con chocos y gambas y el presidente de la Diputación, Ignacio Caraballo, por un plato tan onubense como las habas con choco. El segundo bloque presenta trece curiosidades culinarias o tips saludables sobre las propiedades que se les supone a algunos alimentos presentes en nuestra provincia como el romero, la cebolla dorada, el culantro o la sandía.

Un tercer capítulo nos ofrece una visión de la cocina onubense de ayer, hoy y mañana en boca de Mari Ruiz, cocinera ‘de toda la vida’ con 42 años de experiencia, y de Abel Masero, chef del restaurante Labana de la capital, que confrontan dos generaciones representantes de la cocina más tradicional, por un lado, y de un tipo de cocina más moderna y actual, por otro. Por último, el cuarto y último bloque, el más voluminoso - denominado ‘Casi 80 pequeños tesoros gastronómicos’- recoge un total de 79 recetas tradicionales propuestas por cada uno de los municipios de la provincia, como muestra de la riqueza culinaria de esta tierra.

La primera edición del libro se enviará a todas las bibliotecas de la provincia y estará presente tanto en los actos promocionales de la campaña ‘Que Sea de Huelva’ como en los regalos institucionales de la Diputación provincial.