



AVELLANA

La carambola de la filoxera

ENTRE ENERO Y MARZO FLORECE EL AVELLANO, UN ÁRBOL LUMINOSO QUE SE RAMIFICA DESDE SU PIE. DE LA FLEXIBILIDAD DE SUS RAMAS, VOLCADAS HACIA EL SUELO, CUELGAN LOS RACIMOS DE SU BREVE FRUTO QUE MADURA DE AGOSTO A OCTUBRE, CUANDO SE RECOLECTA. SU POPULARIDAD COMO FRUTO SECO DE APERITIVO RELEGA SUS CUALIDADES CULINARIAS Y REPOSTERAS, QUE SON CONSIDERABLES Y SUS MUCHAS CURIOSIDADES ASOCIADAS A LA VID Y AL ARTE.

TEXTO: LUIS CEPEDA. FOTOS: AURORA BLANCO.

Las comarcas de Baix Camp, Alt Camp, Conca de Barberá, el Priorato y Terra Alta, situadas en la provincia de Tarragona, son escenarios principales del avellano y su fruto, la avellana. Su capital de referencia es Reus, ciudad que acumula registros históricos trascendentes y pintorescas referencias. Reus es mucho Reus. Acumula personajes consolidados y también brotes de ingenio colectivo propio y más cotidiano. En Reus nació Agustina Domenech, la heroína del Sitio de Zaragoza, o el general Prim, el estadista que destronó a Isabel II y a los borbones. Pero también es de Reus el vermut más artesanal, un sabroso signo del aperitivo amargo, concebido entre las fruslerías báquicas de los vinos rancios y las yerbas del Priorato, que aventajó en carácter y gusto a los *cinzanos* o *martinis* industrializados. En cuanto al esplendor de las avellanas en Reus y comarcas vecinas, se trata de un fenómeno consolidado a causa de la plaga de la filoxera que destruyó el viñedo en Cataluña. Desde el siglo XIII la implantación del avellano –llegado de Turquía–, se había manifestado en las comarcas tarracenses, pero fueron las autoridades agrícolas de Reus quienes ponderaron la oportunidad de extender su

cultivo de manera intensa con el fin de paliar la crisis de la vid. La sugerencia desencadenó la bonanza y fama de Reus y comarcas vecinas de tal manera que ahora en la zona se producen más del 90% de las avellanas de todo el país.

AVELLANAS EN LOS BOLSILLOS

El caso es que la influencia de políticos, comerciantes y artistas nacidos en Reus siempre fue grande en Cataluña y se consolidó con la extensión del calificativo “clan de la avellana” dedicado a los profesionales reusenses, una expresión que identificó a célebres arquitectos como los Fontserè y los Jojols, autores de singulares edificios, alumbrados y trazos urbanos del modernismo barcelonés, incluso al joven Gaudí, cuando llegó y heredó muchos de sus encargos pendientes de sus paisanos, a los que imprimió su particular signo artístico. Devoto de la naturaleza en el orden profesional y personal, los observadores de su vida cotidiana relatan que Antoni Gaudí era un auténtico asceta de hábitos vegetarianos en la mesa. Se alimentaba solo de productos naturales o poco procesados y siempre llevaba un puñado de avellanas en los bolsillos, un alimento que conoció y saboreó con gusto en Reus desde niño.

Por cierto que la catástrofe de la filoxera para la uva y el recurso de la avellana no es la única referencia que asocia este fruto seco con el vino. En el encuentro geográfico de



A finales del siglo XIX se calificó como “clan de la avellana” a los políticos, profesionales y artistas oriundos de Reus.

LA FUENTE DEL AVELLANO

El avellano es árbol de bellos e inspiradores tonos de color ocre y verde. Reus invoca la única DO oficial para su fruto, pero Granada, al pie del Gene-

ralife, se asocia al ámbito cultural con una fuente cuyas aguas pregonó la voz del cantaor Antonio Molina. El precursor de la Generación del 98, Ángel

Ganivet, estableció allí la Cofradía del Avellano y Luis García Montero enmarcó en su senderos insignes estrofas poéticas que lo amenizan.



COULANT DE AVELLANAS DE JAIRO

En Pola de Lena, donde el AVE reparte sus destinos asturianos, Jairo Rodríguez, que militó en el impecable Real Balneario de Salinas, ha

creado el restaurante Roble (www.roblebyjairorodriguez.com), junto a Paula, su esposa. Avalado por Michelin y prodigio culinario rural,

desarrolla excelencias como el *coulant* de chocolate y praliné de avellanas recogidas con sus hijos en los bosques que rodean su aldea.

Donde la avellana entrega mejor todo su poderío y refinamiento es en el romesco o la romescada, un prodigio gastronómico.

Europa y Asia, el país que se atribuye el origen de la viticultura, Georgia, efectúa con las avellanas una especie de embutido. Durante el prensado de la uva ensartan en un hilo una larga ristra del fruto seco que introducen sucesivamente en el mosto de la uva recién prensada y luego cuelgan, para que al secarse desarrolle una espesa capa dulce en torno a las sucesivas avellanas. Lo llaman *churchjela* y es un deleite clásico de sobremesa en honor de la vid y el avellano. No te lo pierdas si vas.

DIMENSIÓN GASTRONÓMICA

El fruto casi esférico del avellano (*Corylus avellana*) tiene unos 2 cms de diámetro, con una puntita en el ápice. Dispone de un coraza leñosa, dura y delgada de color canela, que debe casarse para extraer su almendra redonda y carnosa, de color blanco-amarillento, muy aceitosa, de sabor dulzón y envuelta en una película que se desprende con facilidad. El fruto seco se consume desnudo, tostado o frito como aperitivo habitual, aunque su aplicación principal tiene lugar en el área pastelera, sobre todo en la elaboración de turrónes, donde ejerce principal protagonismo junto con la almendra.

Sin embargo, creo que donde la avellana entrega mejor todo su poderío y delicadeza gastronómica es en el romesco o la romescada, cuyo origen es asimismo tarraconense.

Este plato popular se ha extendido sobre todo como salsa que se adjunta a numerosas preparaciones –y muy oportunamente a los *calçots*, por cierto– por lo que recurro a la memoria del romesco que observé y disfruté en una reunión campestre por Terra Alta, para verificar un guiso donde la densidad grasa y el sublime dulzor de la avellana, incluida en la indispensable picada del mortero, contribuye a su diferencia esencial con otros guisos de pescado –incluidos los *suquets*–, que se le parecen.

La romescada o el romesco de pescados es un plato familiar y colectivo que reúne pescados como mero, rape o dentón troceados y mariscos como gambas, cigalas o langosta en rodajas. Todo ello se saltea unos cinco minutos en una cazuela alta, de la que se aparta y reserva, para efectuar en el fondo que dejaron los pecados un sofrito de cebolla y tomate, regado luego con caldo de pescado y marisco, al que se añade la carne de los pimientos romesco o de las ñoras secas, debidamente rehidratadas y desprovistas de piel, además de abundantes avellanas picadas en un mortero con ajo, sal, pimienta y un chorro de vino blanco rancio, que se incorporan al guiso antes de finalizarlo, añadiendo entonces los pescados y mariscos reservados, que deben cocer y ligar la salsa zarandeándose con suavidad durante unos 10 minutos. Mi plato mediterráneo favorito. 6