

ABC

mn7 ÷ lnq ()*

(*) Gran Capitán

El código de cifrado empleado en su correspondencia permitía al monarca y al más importante de sus hombres de armas sortear el peligro de que sus cartas, durante las campañas militares, cayeran en manos del enemigo. Sobre estas líneas, el apodo en código de Gonzalo Fernández de Córdoba

EL CNI DESCIFRA EL CÓDIGO SECRETO DEL IMPERIO ESPAÑOL

Desentrañan la escritura en clave de las cartas entre Fernando el Católico y el Gran Capitán, que permitirá revisar hechos fundamentales de la Historia de España

[Páginas 42 y 43]

idealista

vamos a llevarnos bien



TEATRO REAL

Portada: JIGK / ABC

Berza o kale

Sabor centenario



De Labra Arroz con pitu emberzado



Tendencia Alto valor nutritivo



A'Voltiña Caldo de berza



Matritum Trinchat con butifarra

Direcciones

- **A' Voltiña.** Grove, 11. 619 91 63 41. Mondoñedo (Lugo)
- **Preludio.** Rúa do Mar, 2. 981 61 42 57. Oleiros (La Coruña)
- **Blanco.** Mayor, 11. 985 81 03 16. Cangas de Narcea (Asturias)
- **Casa Belarmino.** Ctra. GO-11. Km. 11. Manzaneda. 985 88 08 07. Gozón (Asturias)
- **A Quinta da Auga.** Paseo Amaia, 23b, Urb. Brandia. 981 534 636. Vidán, (Santiago de Compostela)
- **De Labra.** Finca La Quinta, 1. 985 11 76 76. Oviedo
- **Apicius.** Eolo, 7. 963 93 63 01. Valencia
- **Taramara.** Avda. de los Arces, 11. 91 058 11 21. Madrid
- **Matritum.** Cava Alta, 17. 91 365 82 37. Madrid

EMMA SUEIRO

¡Qué bien sienta comerse un buen caldo gallego cuando el frío arrecia! Como buena ejerciente, una servidora se permite el lujo de ponerse nostálgica con los que preparaba en la «lareira» de su gran cocina mindoniense la abuela Carmela. Grandioso caldo, que precedía al cocido. Con berza o grelo, aunque por Mondoñedo se emplea más nuestra protagonista. Y es de obligado cumplimiento resaltar el viaje que hizo, a finales del año pasado, el crítico gastronómico de este periódico por el valle del Caudal, de su Asturias querida, para ponerse al día de lo que se «cuece». La berza estuvo muy presente, ya que Carlos Maribona presidía el primer campeonato de potes de berzas celebrado en Turón, localidad y toda una zona —la de la cuenca minera asturiana— con gran tradición de potes, como indica en su blog de ABC.es «Salsa de Chiles».

La berza, sí, la berza, esa col rizada

de hoja larga verde oscura, viste buena parte del paisaje de nuestra piel de toro. Galicia, Asturias... Prácticamente crece en toda la cornisa cantábrica; lo mismo que en el sur, en Almería o en Cádiz, con recetas ancestrales como la berza gaditana; o en el Pirineo, en la zona de la Cerdanya, con ese plato de payés que es el «trinxat». Asimismo, juega un papel muy importante en la gastronomía global. ¡Ahí es nada! Porque, si dignifica y engrandece a nuestra tierra, también lo hace en otros países de la cuenca mediterránea y, allende los mares, como en Sudamérica, muy presente en su coquinaría tradicional, o en Estados Unidos, donde la llaman kale y es tendencia por su versatilidad en la cocina y sus amplios beneficios.

Al igual que la col o el brócoli, la berza es descendiente de la col silvestre, planta que se ha consumido desde la prehistoria. Originaria de Asia Menor, grupos de peregrinos celtas la extendieron por Europa sobre el 600 a. C. Se ha cultivado y ha formado parte de la culinaria de griegos y romanos y, des-

de entonces hasta nuestros días, goza de excelente salud gracias a su riqueza gastronómica. Si retomamos el comienzo de la crónica, nos topamos con dos de las recetas más antiguas y con dos regiones que han venerado y veneran a la berza: Galicia y Asturias. Allí es protagonista de dos platos centenarios: el caldo y el pote. En Galicia (con la berza, las fabulosas habas del Valle lucense de Lorenzana y las magníficas patatas de la comarca) suele anteceder al poderoso cocido. En Asturias, con sus

múltiples variantes, pero siempre con esta verdura y la patata como fijos, lleva, como dice una servidora, aunque no sea muy ortodoxo, el cocido incorporado, puesto que el pote se sirve con un copioso compango. Por cierto, como señala Maribona, más contundente que el de la fabada y receta más antigua, aunque esta sea más famosa.

En nuestra vuelta por el «ruedo ibérico», de los caldos me quedo con el de **A'Voltiña** y con el de **Preludio**. De potes, infinidad, aunque reseño el cocinado en **Blanco** y **Casa Belarmino**, con compango de productos de Joselito. Pero como la berza, por su sabor y textura, da tanto juego en la cocina, nos vamos a por platos de nuevo cuño, o con evoluciones de clásicos, como es el cocido deshuesado sobre hoja de berza, de **A Quinta da Auga**, donde juegan con el pescado y la verdura en su rape con pulpo de tierra (berza frita). Retomando Asturias, dos platos de altura: el arroz con pitu emberzado y el cochinillo confitado con lecho de berza y su crema de patata trufada, ambos de **De Labra**. Rematamos con un bacalao desalado con puré de coliflor y berza, o la cerreta con puré de berza, con el sello valenciano de **Apicius**; la refrescante ensalada de kale con quinoa de **Taramara**, o, recordando el «trinxat», ¡qué mejor versión que los «dumplings» de trinchat de butifarra y gamba roja, un «mar y tierra» con ecos asiáticos y la berza como esencia, de **Matritum**! ¿Quién da más?



POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Un vino con alma

Podríamos definir el alma, desde el punto de vista religioso, como la sustancia espiritual e inmortal de los seres humanos. Y aquí ya tene-

mos dos palabras con las que comenzar a escribir de Pago de los Balagüeses Syrah, un vino de Valencia. Esas dos palabras son sustancia y espíritu. La Real Academia también se refiere a la energía y a «aquello que da espíritu, aliento y fuerza a algo». Deduzco que a partir de alma todo nos lleva al espíritu, al «carácter íntimo, esencia o sustancia de algo» y a la viveza, y al esplendor, y a la gracia. Todo queda contenido en este Pago de los Balagüeses, nacido de cepas de la uva syrah de más de 30 años, ya pues en

el inicio de la madurez, en un paraje próximo a Requena llamado La Muela. De este vino nunca escribí mal, pues mantenía finura y suavidad siempre, pero no alcanzaba la viveza y carecía de suficiente sustancia. Le faltaba espíritu. Le faltaba alma. Hoy, con la añada 2015, es distinto. Superior, elegante. Mantiene un aroma intenso, con notas de frutos rojos y negros, especiados y balsámicos, suavidad también en boca, madurez, longitud y equilibrio. Hoy es un vino con alma.



PAGO BALAGÜESES SYRAH
Puntuación: 93.

Precio: 15-20 euros.
Añada: 2015. Variedad: syrah. Origen: Pago Los Balagüeses. Bodega: Vegalfaro. Dirección: Carretera El Pontón, Utiel, Requena (Valencia). Tel: 962 320 680/644 391 989. Web: vegalfaro.com