

LA COCINA ANTIGUA Y DE HOY COMO PATRIMONIO CULTURAL

Luis Miguel López Domínguez

La gastronomía de un pueblo o una comarca es una manifestación más de su patrimonio cultural. A través de ella conocemos sus productos locales, así como recibimos información sobre sus costumbres y relaciones sociales.

Las familias de antaño eran numerosas, entonces, su gastronomía era de cercanía y con productos del entorno. Muy precaria y de un sabor extraordinario, productos naturales que nos proporcionaban huertas y animales. Las recetas eran de transmisión oral de madres a hijas, porque la cocina antigua era matriarcal de abuelas, madres e hijas y sobre todo con cariño y dedicación.

Las recetas eran austeras y básicas reflejo del momento social en el que se vivía, sin embargo gracias a la mezcla de personas, que desde diferentes zonas de España se trasladan a vivir en la Sierra, nuestras recetas se enriquecen, con nuevos productos y elaboraciones.

La cocina de la casquería del ibérico estaba muy arraigada en la Sierra y con productos traídos de América, como la patata, suponían el sustento de muchas de las maltrechas economías familiares.

Fuenteheridos y Castaño del Robledo son los primeros pueblos en España donde comienza a cultivarse la patata y con honor lo llevan las personas nacidas en Fuenteheridos cuyo gentilicio es “paperos”.

Nuestra Sierra siempre ha tenido interés turístico. En sus inicios el turista buscaba y disfrutaba con su naturaleza, sus paisajes así como de su patrimonio monumental. En los últimos años empieza a crecer un turismo gastronómico. La gente se desplaza a nuestros bonitos pueblos por un interés culinario, buscando experiencias gastronómicas, buscando ser sorprendidas por nuestra cocina y por tanto por la calidad de nuestros productos y el reencuentro con sabores y recetas de antaño, siendo ésta la filosofía de Arrieros Restaurante.

Gracias, muchas gracias, salud y buenos alimentos.

PONENCIA INAUGURAL

DENTRO DEL MARCO CULTURAL
“HUELVA, CAPITAL GASTRONÓMICA, 2017”.

Celebrada:

Jueves, 6 de abril. 13:30 horas.

Lugar:

Centro de Formación de Fuenteheridos.

A cargo de:

D. Luis Miguel López Domínguez, propietario-chef del
Restaurante Arrieros. Linares de la Sierra (Huelva)

Título:

“Cocina serrana de antaño, hoy día.” (Exposición hablada)

Degustaciones:

Bollo de papas tradicional de la Sierra.

Lengua de ibérico en salsa.

Jamón ibérico de bellota.

Fino del Condado de Huelva.

Entidades colaboradoras:

Arrieros Restaurante, S.L. (Linares de la Sierra. Huelva)

Denominación de Origen Protegida Jabugo.

Denominación de Origen Protegida Condado de Huelva.

Personal especialista:

Cortador profesional.

Venenciadora.