

Emilio Martínez Espada

También agregó el dato de que uno de los mejores sometieres del mundo, el albaceteño **Bartolomé Sánchez**, que dirige las revistas '**Opus Wine**' y '**Mi vino**', de las que ella es subdirectora, ha coincidido en semejante radiografía del problema y en "*lo que nos duele y nos hace sufrir a los dos como albaceteños que somos y ejercemos*", remarcó. Y es que, cual destacó **Manuel Cortijo** en su presentación, **Ana**, que en el pasado mes de septiembre fue nombrada oficialmente 'embajadora' del **III Centenario**, ya tenía este título ganado de forma virtual desde que llegó a **Madrid** para iniciar sus estudios y después su carrera profesional.

Modernidad y presentación de los platos

Tras este análisis sobre los caldos de la tierra, **Ana** se adentró en un amplio repaso de la gastronomía regional en general y particular de **Albacete**, calificando a ambas de "*ricas, sabrosas y digestivas*", siempre que se modernicen algunas recetas con exceso de grasas y se les sepa presentar en los platos. Algo, explicó sobre estas dos últimas cuestiones, que sí se ha sabido hacer en todos los restaurantes importantes y con relevancia nacional e internacional, como **El Bohío en Illescas (Toledo)**, **Las Rejas en Pedroñeras (Cuenca)** y **El Pincelín en Almansa (Albacete)**.

Los tres simplemente, en su opinión, son punteros y conocidísimos, "*pero hay muchos otros de semejante calidad y extraordinaria relación entre ésta y el precio en las cinco provincias que poco a poco se van incorporando a los de mayor prestigio*". Algo que a ella, que además de sus varios libros publicados y de su trabajo en estas dos revistas -y sus muchas otras colaboraciones periodísticas en diversos medios escritos, radiofónicos, televisivos y de Internet- forma parte de varios jurados de premios, le llena mucho y le hace presumir "*de la misma forma que me duele lo de los vinos*", cerró al respecto.

Después fue el turno para un repaso de los mejores platos de la cocina regional, que empezó por el **Quijote**, "*que ya habla de ella en su primera página*", incidió, y se centró sobre todo en "*elementos clave*" como el queso y el azafrán. En lo que respecta a **Albacete**, tras citar a "*otro libro clave, único e irrepetible, todavía sin igualar y por desgracia sin ningún otro que le pudiera hacer sombra, como el de Carmina Useros, a la que tanto debemos*" piropeó, se refirió a los que ella considera 'platos estrella'.

Que no son otros que los gazpachos -en plural, para no confundir con el gazpacho andaluz- el ajo de mataero y resto de los ajos, el atascaburras -"*uno de los mejores del mundo de los que llevan patata y bacalao y que le da cien vueltas a la famosa brandada de bacalao portuguesa*", expli-

les.

Además de la presentación de **José Cuenca Anaya**, embajador de **España**, tomarán la palabra el próximo **23-F** -fecha no elegida casualmente sino para mostrar el espíritu de esta Fundación "*que tiene en sus señas de identidad el diálogo, ya que la paz es condición sine qua non para la dignidad humana*", en palabras para **Crónica** del exalcalde albaceteño- **Francisco Garzón Céspedes** y **José Víctor Martínez Gil**, escritores y directores de la **Cátedra Iberoamericana Itinerante de Narración Escénica**, y actuará el cuarteto musical '**Cocktail Winds**', siendo el presidente de '**Baile de Civilizaciones**' el que pronuncie el discurso que cierre el acto.

Gestión sostenible y modélica del campo

Según él, este título que se concede al ganadero paisano está muy por encima de esta cualidad de albacetense, "*porque sus méritos son más que evidentes*", ya que el jurado, según reza en el acta oficial "*por su concepción avanzada el medio ambiente y la gestión sostenible y modélica del campo*". Unos méritos que especifica se deben, entre otras razones, "*al mantenimiento del toro de lidia y el caballo de pura raza española y otras razas autóctonas en peligro de extinción*".

E igualmente, siempre según el acta, por transmitir constantemen-

te su amor por la **Naturaleza**, así como "*por su inversión en energías sostenibles y en la industria agroalimentaria*". Cumple así **Samuel Flores Romano** con todos los apartados del nombre oficial de este galardón: **Premio Cultura, Planeta y Océanos Sostenibles**, correspondiente al año 2011 de la **Fundación Baile de Civilizaciones**.

Entre los asistentes al acto, en el que hubo también presencia de varios medios de comunicación especializados, y que fue coorganizado por la **Asociación Cultural Peña de Albacete en Madrid** y la **Casa de Castilla-La Mancha** -de la que tampoco faltaron representantes de Peñas de otras provincias-, destacaron otros dos 'embajadores' del **III Centenario**. Es el caso del periodista aventurero **Antonio Picazo** y del exdirector de la **Organización Mundial de Turismo**, **Augusto Huéscar**.

Tenían previsto también acercarse otros dos 'embajadores', que por problemas familiares de última hora hubieron de desistir, aunque se adhirieron al acto en sendas comunicaciones telefónicas con la secretaria de la **Asociación Cultural Peña de Albacete**, **Alfonsina Aznar**. Fueron los casos del modisto **Matías Montero** y del artista polivalente **Emilio López-Galiacho**. También estuvieron dos importantes fotógrafos de la diáspora paisana en **Madrid**, **Pedro Martínez** y **Carlos García**. Además se contó con la socia de Ana en su establecimiento '**A punto**' -el centro cultural del gusto-, la también gastronoma y periodista **Sara Cucala**, y del padre de la conferenciante **Enrique Lorente**.



Antonio Picazo, Enrique Lorente, Ana Lorente, Sara Cucala y Augusto Huéscar.

te su amor por la **Naturaleza**, así como "*por su inversión en energías sostenibles y en la industria agroalimentaria*". Cumple así **Samuel Flores Romano** con todos los apartados del nombre oficial de este galardón: **Premio Cultura, Planeta y Océanos Sostenibles**, correspondiente al año 2011 de la **Fundación Baile de Civilizaciones**.

Esta institución con sede en **Madrid**, cuyos dos anteriores Congresos se celebraron en **España (Guardamar del Segura)** e **Italia (Cagliari)**, inscrita en el **Ministerio de Cultura** y que comenzó a funcionar hace dos años, recoge como objetivo fundamental "*posibilitar el ejercicio en igualdad de posibilidades de los derechos de ciudadanía en la zona del Mediterráneo*". Ahora una de sus actividades es precisamente la rehabilitación del **Teatro Cervantes de Tánger** y el **Zoco del Teatro Afronediterráneo** que será bautizado



RESTAURANTE EL CALLEJÓN

El más típico ambiente
Alta gastronomía,
calidad y servicio

Guzmán el Bueno
Tel. 967 21 11 38. ALBACETE