

SABOR A MAR

PATRIMONIO PESQUERO Y GASTRONOMÍA MARINERA



GRUPO DE
DESARROLLO
PESQUERO
LEVANTE
ALMERIENSE



•• Prólogo ••

Este es el primer texto que escribo tras el fallecimiento de mi padre. Me llena de satisfacción y de orgullo realizarlo, por ello mi más sincero agradecimiento al Grupo de desarrollo Pesquero Levante Almeriense porque, tanto en este proyecto, como en otros que han llevado a cabo, siempre han confiado en la Familia Carmona y eso es muy importante para nosotros.

Pero cierto es que me hubiese gustado, como siempre hacía, leerlo a mi padre, porque solo bastaba su mirada y algunos gestos para saber que lo que estaba escribiendo iba por el buen camino.

A él le encantaba escribir textos gastronómicos y estudiar sobre la historia de la cocina, rescatar recetas y llevarlas a la práctica. No paraba un momento de pensar en nuevos proyectos, emprendedor nato y siempre quería lo mejor para poder contribuir a la grandeza de la Gastronomía Almeriense, Andaluza y Española. Por eso se que este prólogo le hubiese encantado, ya que los pescados y mariscos de nuestro litoral eran su "leitmotiv" y su promoción y defensa la razón de ser de Terraza Carmona, por ser ingrediente principal en nuestra cocina, tanto tradicional como de producto.

Antonio: "Si queremos que nuestros productos gocen de excelencia, tenemos que empezar por creer en ellos nosotros mismos", me decía mi padre y con razón, porque el valor culinario de nuestros pescados y mariscos es incalculable y el penúltimo eslabón de esta cadena, que somos los restauradores, debemos de ser los que más interés pongamos para que nuestros productos sean consumidos en mayor cantidad en nuestra comarca que en ningún otro sitio.

Con esta publicación, amas de casa y profesionales de la cocina ratificamos nuestro compromiso desde siempre con el producto y demostramos que la labor de los pescadores, armadores personal de las lonjas y pescaderías en general, debe tener recompensa por su gran esfuerzo y sacrificio, ya que a su vez activan la economía comarcal.

...¿Y como hacerlo? no es difícil, solo con pensar un instante cuando nos encontremos delante de un mostrador inmenso de pescados y mariscos o estemos sentados en un restaurante

leyendo la carta, -este sí, este y este otro también son de "mi tierra" ¡vamos a pedirlos!

Que me dicen de la jibia para hacer unos sabrosos gurullos artesanos y de la brótola o la pescada para freírla en buen aceite de oliva virgen extra almeriense. Las cuajaderas de lecha, dorada o pulpo son para "mojar pan" y la fritada de emperador "quita el sentido". Un caldo pimentón sin caballa no manifestaría la tradición culinaria de nuestro entorno y si no han probado todavía el ajo colorao con raya o rape (y también en mayo con atún rojo), no saben lo que se pierden. Los salmonetes al ajo blanco, abiertos y fritos con una capita de ajo de mortero y almendras o un sabroso bonito encebollado son para recordar que grande es el Levante Almeriense. Pero nuestras gambas, a la plancha con sal gorda, son el motivo fundamental para pensar que el arte de cocinar, pudiese dejar de ser efímero y disfrutar siempre de su rico sabor genuino.

Ni que decir tiene los beneficios que aporta a nuestro organismo y sus propiedades nutricionales, sobre todo en la prevención de algunas enfermedades cardiovasculares ya que los pescados son alimento fundamental en cualquier dieta equilibrada. Fuente natural de proteínas, vitaminas minerales, ácidos grasos, etc. "Sabor a mar" es sinónimo de "sabor a salud".

Si lo hacemos así, estoy seguro que la gastronomía nuestro sector pesquero y todos los que giramos en torno a ello, podremos seguir ofertando un turismo de calidad porque los habitantes, la cultura y las tradiciones de nuestra comarca así nos lo permiten. Y no dudemos que la gastronomía forma parte de la cultura de los pueblos, lo podrán comprobar cuanto lean este magnífico libro.

Mama: Dios ha querido que ahora solo me escuches tú cuando lo lea, pero estoy seguro que él estará orgulloso con nosotros, de tener una Madre como tú. Yo me guardo un "as en la manga" y es que gracias a vosotros, puedo firmar siempre ¡con el nombre de mi padre!

Antonio Carmona