

TRADICIÓN Y GASTRONOMÍA | Carmen Bautista y Óscar Salazar editan un recetario para divulgar el patrimonio inmaterial del Somontano y hacerlo comestible. Es decir, se inspiran en las leyendas para cocinar

Leyendas del Somontano al plato

Un original maridaje entre las leyendas del Somontano y una cocina con ingredientes, en su mayoría autóctonos, es lo que propone el libro recetario 'Leyendas al plato' realizado por la dinamizadora cultural Carmen Bautista y el cocinero Óscar Salazar. Ambos son foráneos pero residentes en Barbastro desde hace años ya que cayeron seducidos por los encantos del Somontano y que han plasmado en sus respectivos trabajos. Carmen ha realizado guías, juegos didácticos y charlas para promocionar el territorio; y Óscar es autor de recetarios y talleres sobre productos locales.

En esta ocasión Óscar ha plasmado en recetas la propuesta de Carmen que ha narrado de forma amena y en formato de microrrelato siete leyendas del Somontano: 'La doncella de Buera', 'La carrasca mágica', 'La Losa Mora', 'Balandrán', 'Las abuelas de Sevil', 'El collado de Nasarre', y la tradición de la Casa Castro. Este libro recetario es una autoedición que pretende dar a conocer nuestras raíces, el patrimonio inmaterial y promocionar los productos agroalimentarios locales a través de unas recetas fáciles de cocinar.

La iniciativa surgió por parte de Carmen que ya estaba habituada a trabajar con las historias de la zona a través de su empresa Ten con Ten. «Decidí plasmar estas leyendas en unas recetas que no son locales, sino que maridan con cada leyenda pero con productos locales. Es una apuesta de futuro. Yo enlace vida tradicional con medio ambiente, que para mí es producción local y desarrollo sostenible», cuenta.

Llevar al plato una leyenda requiere «tener sensibilidad sobre estos temas», como apunta Carmen. E imaginación. «Con 'Las abuelas de Sevil' me imaginé a su salida del mesón y cómo iban por



Carmen Bautista y Óscar Salazar muestra el recetario inspirado en las leyendas del Somontano. JOSÉ LUIS PANO

HAN DICHO

«Decidí plasmar estas leyendas en unas recetas que no son locales, sino que maridan con la historia, aunque sí se utilizan productos autóctonos»

CARMEN BAUTISTA
Coautora y dinamizadora cultural

«Con 'La carrasca de Lecina', he hecho unas hojas de chocolate que pueden dar juego para hacer un taller»

ÓSCAR SALAZAR
Coautor y cocinero

el monte y encontraban hierbas comestibles en su camino a los pueblos. Y dentro de su maleta siempre llevaban un queso de oveja porque en esa zona estabulaban las ovejas. Y con eso he hecho una ensalada con queso.

Con 'La carrasca de Lecina', «he hecho unas hojas de chocolate que pueden dar juego para hacer un taller y llevar las leyendas por los pueblos», señala el cocinero, que ya adelanta la parte práctica del libro. Y es que 'Leyendas al plato' está concebido para los amantes de la tradición oral, de la cocina pero también quiere ser una guía didáctica para recorrer los pueblos del Somontano y contar leyendas mientras se realizan talleres de cocina. Ambos tienen una dilatada trayectoria de la promoción de los productos autóctonos puesto que han realizado trabajos dentro del programa Pon

Aragón en tu mesa. «Hemos hecho muchos talleres porque los dos creemos en el consumo de los productos locales, y cuando acudimos a los pueblos a hablar del queso, del aceite... nos damos cuenta que la gente quiere salir de su casa, merendar y pasar un buen rato. Así que vamos a contarles sus leyendas y que consuman sus productos. Es un proyecto que llega muy bien a la gente», explican.

El libro respira aromas del Somontano de principio al fin, ya que en la portada y las ilustraciones internas aparecen platos de cerámica del último alfarero de Naval, David Echevarría. 'Leyendas al plato' se puede adquirir por 5 euros en las Librerías Arnal y Castellón de Barbastro o contactando con Carmen Bautista (670 871 888). También se puede leer en francés.

JOSÉ LUIS PANO