



A Pie de Calle

Alicante

Más que un recetario. Una treintena de gitanas de la zona norte de Alicante han participado en el libro «Sabores gitanos», aportando sus recetas preferidas y, de paso, narrando su historia y vivencias personales.

Guisos con acento calé

Pino Alberola



■ Para Elena Amador el potaje de Navidad va unido irremediabilmente a recuerdos familiares. A la imagen «de mi abuela y de mi madre en Nochebuena». Este plato es uno de los muchos que aparecen recogidos en el libro «Sabores gitanos», elaborado por 32 mujeres gitanas procedentes de barrios de la zona norte de Alicante que han aportado las recetas de cocina más representativas de su cultura. El libro ha sido editado por la Fundación Secretariado Gitano y cuenta con la Financiación del Ayuntamiento de Alicante.

Lo que a simple vista puede parecer una recopilación de recetas de cocina, se ha convertido en un testimonio escrito del camino seguido por este pueblo en los

últimos años, en especial por las mujeres gitanas. En sus páginas, al margen de hablar de sus platos preferidos, muchas de ellas cuentan sus historias personales, los recuerdos de su infancia y lo que ha supuesto participar en este libro. «Sólo espero que sirva para que las muchachas jóvenes de hoy en día se den cuenta de todo lo que hemos pasado las mayores y de cómo ahora, con todas las posibilidades que tienen, pueden aprovecharlo para estudiar y ser mejores personas», asegura Antonia Utreras, quien ha colaborado en este libro con una receta de habichuelas con gurullos.

Para Justa Fernández este libro supone «mucho orgullo gitano. Hacer algo tan bonito como esto me hace sentir diferente». Su aportación a estas páginas viene en forma de receta de trigo, «un plato muy antiguo que a mi mamá se le daba muy bien, aunque ahora



Imagen de la mayoría de las autoras del libro, durante la presentación ayer del mismo. PILAR CORTÉS

LAS RECETAS

CARDOS DE ARAGÓN

De Amparo Díaz Gabarre

► «Primero pongo los cardos a hervir en una olla con agua y un poco de sal a fuego medio durante hora y los aparto. Después preparo un sofrito poniendo una sartén con aceite caliente y le echo dos ajos a trozos y un puñado de piñones. Le pongo dos cucharadas de harina moviéndolo poco a poco y sal. En un olla pones los cardos con el sofrito. Le añades un vaso de leche y lo mezclas bien. Uno o dos minutos a fuego lento y ya está listo».

CAFÉ GITANO

De Noemí Vargas Amador

► «A mi abuela yo se lo he visto hacer así, y así lo he aprendido a hacer. Cojo una olla y le pongo agua, la dejo hervir durante cinco minutos. Una vez el agua esté hirviendo, le echo el café puro en grano directamente a la olla y lo dejo hervir cinco minutos más a fuego lento, se va removiendo y cuando ya esté hecho se deja reposar durante unos minutos más. Es bastante sencillo de preparar, sin embargo su sabor no deja de ser especial. Un sabor gitano».

poco se hace porque es muy complicado». «Sabores gitanos» incluye además un apartado dedicado a la historia del pueblo gitano y a las pautas más significativas de esta cultura. El último capítulo recoge las reflexiones de las mujeres sobre los cambios que se han producido en la forma de ser y de sentirse gitanas. El libro fue presentado ayer en el centro social Gastón Castelló en un acto en el que se dieron cita sus autoras, arropadas por sus familiares. La presentación contó con la presencia de la alcaldesa, Sonia Castedo, quien agradeció a las autoras de «Sabores gitanos» el «haber compartido vuestro saber».