



Manuela Cortés Fernández, cazo en ristre, mostró uno de los platos de este recetario, 'Tavarel ça lache gun', del que es una de las autoras. / CONSUELO LÓPEZ

Cocina para integrar

La Fundación Secretariado Gitano y Ayuntamiento realizan las V Jornadas Culturales Gitanas, con diversas actividades, entre éstas, una degustación de cocina tradicional

A. DÍAZ / ALBACETE

Las Jornadas Culturales Gitanas de Albacete, Cultura para compartir, vienen desarrollándose este mes con distintas actividades, entre éstas, una degustación de cocina tradicional gitana, realizada por las abuelas gitanas de Albacete que han elaborado un recetario, *Tavarel ça la-ñche gun*, cocinar con buen gusto, el que sin duda demuestran Antonia Fernández Fernández, Manuela Cortés Fernández, apoyadas en este taller de cocina por Luisa Rodríguez Cortés, María Dolores Rodríguez Fernández y Juana Fernández Cortés.

Así, ayer, el Centro Sociocultural del Buen Suceso se convirtió en privilegiado espacio para compartir y degustar la buena cocina tradicional, con la participación de un buen número de vecinos, miembros de asociaciones, secretariado gitano y la Federación Manchega de Mujeres, Consumidores y Usuarios. Su presidenta,

María Ángeles Medina explicó que actividades como esta degustación «demuestran que todos somos iguales y este evento de las abuelas gitanas y su cocina es muy bonito, nos han invitado y, con mucho gusto estamos aquí representantes de varios barrios, porque es muy importante que las culturas se acerquen y actividades como éstas ayuden».

Una de las autoras de *Cocinar con buen gusto*, Manuela Cortés, animaba a todos a conseguir este recetario que ha hecho la Fundación Secretariado Gitano, y ponerse manos a la obra, «porque, por ejemplo, el arroz con habichuelas e hinojos, lo podemos hacer en poco más de una hora, es un plato muy típico de nosotros, que sólo se puede hacer en primavera, cuanto están los hinojos, y es lo más fácil del mundo».

Por su parte, Encarnación Ballesteros, de la Fundación Secretariado Gitano, advertían sobre la



La Federación Manchega y sus mujeres, presentes en la degustación. / C. LÓPEZ

importancia de estas celebraciones, «porque conmemoramos el Día Internacional del Pueblo Gitano, el 8 de abril, y esta mañana nos ha parecido que una manera de conmemorarlo es con esta degustación y promoción del recetario

gitano, con estos platos que tienen un toque especial, para lo que nos están acompañando muchas asociaciones». También Antonio Remache remarcaba la importancia de estos actos, para acercar más nuestra cultura a todos.

ALGUNOS PLATOS POTAJE GITANO

Ingredientes Un kg. de acelgas; un kg. de habichuelas blancas; una cebolla; dos tomates; dos kg. de patatas; un kg. de bacalao; una cucharada de pimentón; un vaso de aceite de oliva; harina, sal.

Preparación. Ponemos las habichuelas a cocer en agua fría, cuando estén aproximadamente una hora se le añaden las acelgas y el bacalao que previamente hemos lavado y enhainado. Poner el bacalao encima de las acelgas. Dejar cocer. Preparamos un sofrito: se añade cebolla, pimentón y una cucharada de harina sopera al aceite de oliva y se deja freír. Una vez terminado se añade a la olla. Mientras se cuece, pelamos la patata, la troceamos en trocitos pequeños y la echamos a la olla. En ese momento echaremos los rellenos. Añadimos sal. Dejamos que se cueza bien la patata y cuando esté *trabaco* se retira y se *jala*.

Rellenos. Los ingredientes son pan casero; seis u ocho huevos; perejil; dos dientes de ajo y aceite. Rallamos la molla del pan duro y añadimos el perejil cortado y dos dientes de ajo muy pequeños. Batimos los huevos y se lo añadimos al pan rallado sin dejar que se quede muy espeso. Una vez que tengamos la masa hacemos bolitas a lamedita de la cuchara sopera y las freímos en aceite a fuego muy lento.

ARROZ CON HINOJOS

Ingredientes. Medio kilo de habichuelas blancas, media gallina, medio kilo de tocino de siete bellotas, tres morcillas, medio kg. de costillas, un manojo de hinojos, medio kg. de arroz, aceite de oliva, dos tomates, tres dientes de ajo, medio pimiento rojo, cuatro litros de agua, sal y una cucharada de café de pimentón.

Preparación. En una olla se ponen a cocer las habichuelas, la gallina, el tocino y las costillas, cuando veamos que las habichuelas está a media cocción, añadimos los hinojos. Una vez que esté todo cocido realizamos el sofrito. La preparación del sofrito: calentamos el aceite y sofreímos los ajos, añadimos el pimiento y una vez que eso está frito, añadimos el tomate rallado. Esperamos que el tomate esté bien frito y añadimos una cucharada de pimentón y de damos unas vueltas en la olla. Cuando hierva, ponemos el arroz, las morcillas, la sal al gusto y azafrán. Dejamos cocer 15 minutos, hasta que se quede 'melosico'.