

## gastronomía

MARIO HERNÁNDEZ BUENO

Lo de la desconocida Extremadura ya no funciona. Existen en la Península Ibérica territorios a explorar para ese viajero amante del paisaje, el paisanaje, la bendita manduca. Y uno de ellos, para un español gozoso, es Alentejo, que no está perdido, pero es poco conocido. Linda con Lisboa y es grande: ocupa la cuarta parte del país; va desde la frontera con España, a 40 kilómetros de Badajoz, hasta ese mar que tantas gestas heroicas e inmensas riquezas procuró al país vecino. Teníamos un chófer de excepción: Filomena, esposa de nuestro hombre en Lisboa: André Quiroga. André es un profesional: hace un montón de cosas, mas no conduce. Así que la dama gentil nos dejó, tras unas dos horas por una buena carretera, en Villaviçosa. Pueblo que, de entrada, parece poca cosa, pero tras un lapso, y algo de zapato, se percatará usted de que es *villalustrosa*.

Y único es el hotel donde nos alojamos. De entrada, su largo frontis es el humilde, que fue, de una almazara; lo que avisa de una riqueza olivarera, y de encinas que se alternan con aquellos viñedos que también veíamos desde el auto. Marmoris es uno de los más lujosos albergues de Portugal; un homenaje del propietario, Antonio Albes, que ha hecho la fortuna con varias canteras del mármol de la zona, tan bueno como el carrara. Albes lo construyó con la mayor cantidad posible de él y de otros de medio mundo: Brasil, China, Italia, bégica, Chile, India, Turquía... Uno de los que decora el *hall* es negro retinto con notorias vetas doradas; para nosotros fue el más llamativo. Se arranca a 150 metros de profundidad en el Mediterráneo. Así, pues, toda la zona noble es una exposición universal del noble material, y el Salón Rosa, para ágapes y even-

Dimos con un un cocinero autodidacta que se desliga del 'copia y pega': espumas, florecillas, 'sferificaciones'

tos, se alicató con tan femenino color, que se obtiene de uno de esos mármoles bien curiosos y, por ende, muy cotizados.

Tiene varias piscinas y un marmóreo y singular Stone spa galardonado por la World Luxury Spa Awards. Dispone de 44

## Volver a Alentejo

Fue lógico que volviéramos a Alentejo. Una región de la que se enorgullecen los portugueses, pues ofrece un montón de atractivos de distintos órdenes



Con el empresario Antonio Albes. // A. Quiroga



Deliciosas empanadillas de gallina alentejanas. // M.H.B.



El Mojo de cilantro reaparece en la cocina del Marmoris. // A. Quiroga



Filigrana de mármol a la entrada del hotel.

habitaciones, cada una con su particular interiorismo. Es, en definitiva, donde hay que montar el cuartel general para salir hacia los castillos, palacios, villas, bodegas, queserías o artesanos de chacinas y embutidos. Y como colofón, un excelente restorán: Narcissus Fernandesii, el más importante de la región. Y allí está Pedro Méndez, uno de los más comprometidos chefs lusitanos y amigo, como no, de André. Y ambos se convirtieron no solo en nuestros cicerones, sino que Pedro nos mimó, durante cuatro días y sus cuatro noches, con una cocina que pasa por un insalvable conducto: la popular alentejana con énfasis en el cordero y el cochino ibérico: la mar, la montaña, las llanuras. La culinaria alentejana es generosa en especialidades y Villaviciosa lo es de poetas y artistas. Historia. Patrimonio. Naturaleza. Gastronomía. Encantados estábamos.

## Autodidacta

Y estábamos ante un cocinero autodidacta (son los que suelen dar las más genuinas sorpresas) que se desliga del pelotón del *copia y pega*: de las espumas, florecillas, *sferificaciones*, y se destaca por el compromiso de emplear la materia prima inmediata y, en ocasiones, la bellota. Fruto que es fundamental para el delicioso sabor que da a la grasa del cochino ibérico y, más recientemente, la reina del vacuno: la *wagyu ibérica*: vaca japonesa alimentada con aquel. Les contaremos sobre esta deliciosa carne, que se cría en los prados y encinares de la extremeña Sierra de Gata. Y hasta un recetario ha escrito Pedro con sus logros *belloteros*.

La sencillez de este personaje y sus ganas de conocerlo todo nos llevaron a invadirle la impoluta cocina y, con su equipo, tuvimos la osadía de, mandil atado, explicarle como hacemos aquí mojos. Y empezamos por el sencillo y sutil de cilantro. Muchos no saben que lo trajeron los pujantes comerciantes de especias portuguesas desde algún punto de los tantos que sus tropas conquistaron en Asia. Y mucho gustó esa yerba en la Metrópoli, al extremo de que lo introdujeron en la América ibérica (Brasil, Ecuador, Colombia, México... los países más azucareros, obvio) y en la no menos dulce Canarias. Y aquí llegó junto a la voz mojo, que allá es *salsa*. Y perejil es allí *salsa*. Era absolutamente desconocido en la zona peninsular española hasta hace unos veinte años; tan es así que maestros como Néstor Luján llegaron a escribir negro sobre blanco, que diría el cursi, que "procede de México". No es fácil.