

<http://www.lavanguardia.com/local/valencia/20180112/434235521614/usted-que-saber-hacer-naranja-paco-alonso.html>

¿Y usted qué sabe hacer con una naranja?

Hay valencianos que no han pelado una naranja en su vida, y los que lo han hecho, seguramente no era valenciana



PACO ALONSO

PACO ALONSO

12/01/2018 09:18 | Actualizado a 12/01/2018 09:20

Esta semana conocíamos que productores de clementinas de les Terres de l'Ebre, cinco cooperativas y una veintena de agricultores, cansados que el consumidor catalán relacione este cítrico con la Comunidad Valenciana, e ignore la existencia de su potente sector citrícola, se han conjurado para crear una IGP que impulse el consumo, sobretodo en las grandes ciudades. Estos agricultores quieren dar visibilidad a sus clementinas a través de la calidad y de la proximidad.

Aquí en la Comunidad Valenciana el panorama es dantesco. Sólo un dato: los costes de producción vienen a ser de 24 céntimos por kilo, y hay campañas que se están pagando a 10 céntimos el kilo. Con esos márgenes de ruina nadie en su sano juicio quiere dedicarse al cultivo de naranjas... Los que lo hacen y se lucran a lo bestia son quienes comercializan y distribuyen, la mayoría con intereses en África. Son empresarios valencianos, muy valencianos, de esos que solemos tomar como ejemplo de emprendedores. Esos que cargados de razón afirman “Es la ley de la oferta y la demanda... No es nada personal, son solo negocios”

¡Señores! La naranja es un fruto que hemos denostado pero que forma parte de nuestra identidad y de nuestro territorio. Un poquito de por favor.

¿Sabían que hay catalogados más de cien cítricos valencianos? Aunque solo se comercializan 35 variedades. Es brutal el conocimiento y el esfuerzo que hay detrás de cada naranja.



Exposició 'Aproxima't als cítrics de la nostra terra' realitzada per los alumnes del CEIP Pío XII (CEIP Pío XII)

Hoy en día lo podemos considerar una subcultura, un patrimonio reservado a unos pocos elegidos que se resignan a encogerse de hombros y verlas venir. Uno de ellos es Hèctor Molina, padre del proyecto “Elem3nts” - La labor de este hombre de campo y ciencia consiste en depositar la semilla en la tierra más fecunda, y ha optado por combinar la investigación con la didáctica, trasladando a las escuelas el amor por la naturaleza y la agricultura. Hèctor tiene su base en Burriana, desde allí espolea a los críos con proyectos creativos. Uno de ellos consiste en montar una exposición en el colegio, entregándoles 20 variedades de cítricos, a partir de ahí los chavales se buscan la vida. Hasta la fecha 4 escuelas de la provincia de Valencia y 28 de Castellón han llevado a cabo la experiencia con fantásticos resultados. Ole!

Otra iniciativa naranjera excepcional que ha visto la luz esta semana, es el Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto. Una historia que comenzó en 2005, ese año nació y trameó hasta 2011, momento en que pasó a dormir el sueño de los justos hasta hoy que ha vuelto. ¿Y cómo ha resucitado? Pues como Jon Nieve, con ayuda de la magia y del amor.

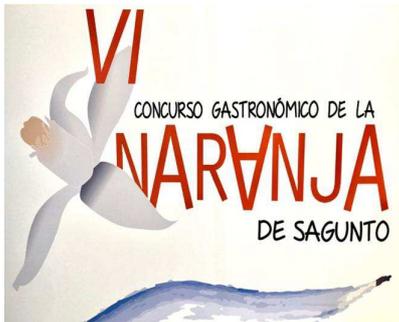


Citricos en una parada del Mercado Central (Paco Alonso)

Me parece una buena elección esta época del año porque es cuando mejores naranjas tenemos en el mercado. Ahora veremos qué son capaces de hacer los cocineros profesionales con tan buen producto. En los últimos tiempos solo les he visto en cocina aprovechar la corteza de los cítricos en sus presentaciones, rallando unas virutas con el ©Microplane instantes antes de servir el plato. Salvando la honrosa excepción del Arroz con Aceite de Oliva y Cítricos de María José San Román, en su restaurante Monastrell de Alicante, una verdadera obra de arte gastronómica.

Este evento de Sagunto es una excelente oportunidad para que las estrellas bajen a la tierra y nos muestren su creatividad, o para que los cocineros cargados de tradición cojan una naranja y le den vueltas hasta que obtener un postre digno. ¡Ya está bien de lácteos y chocolate! ¡Que no somos tierra de vacas ni cacao maravillao! ¡A ver si de una puñetera vez incluimos naranjas y mandarinas en la carta de postres señores hosteleros!

Sagunto es una ciudad estratégica donde se han librado épicas contiendas y asedios interminables a lo largo de la historia. La última batalla tendrá lugar el 19 de febrero, la munición, naranjas del Camp de Morvedre. ¡Que gane el mejor!



de 2018 (LVD)

VI Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto - 19 de febrero