

El Día de Córdoba, Noticias de Córdoba y su Provincia > Córdoba > La gastronomía cordobesa es una de las más identifi

La gastronomía cordobesa es una de las más identificables de toda España

Un estudio evidencia que la conexión entre la ciudad y el salmorejo es conocida por la mayoría de participantes encuestados.

NOELIA SANTOS | ACTUALIZADO 03.04.2016 - 09:35

0 comentarios 6 votos

 Me gusta 242 [Twitter](#) [COMPARTIR](#)

La gastronomía cordobesa es una de las más conocidas en todo el territorio español. Así lo determina una encuesta realizada entre más de 1.000 consumidores por la empresa de comida La Nevera Roja. Es inevitable pensar en el salmorejo y no hacerlo en Córdoba, como también lo es cuando alguien nombra al flamenguín o al rabo de toro. Pero la idiosincrasia de la cocina cordobesa no reside únicamente en ser conocida por la calidad que poseen sus platos. El relacionar una ciudad con su gastronomía viene a conocerse como identidad culinaria. De ahí que todo el mundo relacione el salmorejo o el pastel cordobés con la ciudad. Para el cocinero Juanjo Ruiz, gerente de La Salmoreteca, esa relación inmediata que se hace entre cocina y ciudad viene del hermetismo que siempre se ha tenido con los platos, sobre todo con el salmorejo. Es un punto de vista cultural, explica el chef, que ha otorgado un lado positivo al hecho de no saber vender fuera "lo que es nuestro". Y es que "defender el origen es lo importante", indica Ruiz, y sobre todo cuando ha hecho que algo como una sopa de tomate, pan, sal, ajo y aceite se relacione de manera inmediata y sin espacio para la duda con una ciudad como Córdoba. Pero la calidad también suma. El creador de La Salmoreteca defiende la "brutal" diversidad de productos que existen en la provincia y recuerda que el Valle del Guadalquivir es el más fructífero en este caso de toda Europa. El PH alcalino de algunas tierras de la provincia o las características que otorga el sol a las uvas de Montilla-Moriles hacen que no haya "otro lugar en el mundo" que dé productos como los que da todo el territorio que abarca la provincia. Diversidad y calidad de materia prima y la defensa e interiorización de todo ello "como algo nuestro" han hecho que Córdoba sea tierra de gastronomía.

La chef cordobesa Celia Jiménez, que ganó en su una Estrella Michelin, le añade a todo ello el factor turístico. No sólo se valora el patrimonio monumental; la cocina es otro de los puntos que habría que añadir a un sector que sostiene la economía cordobesa como es el turismo. "La gastronomía cordobesa destaca tanto por la amplitud de un recetario propio como por la riqueza y variedad de su despensa, por lo que no es de extrañar que el visitante no sólo la identifique fácilmente con la ciudad sino que la tenga muy en cuenta a la hora de visitarnos", considera Jiménez.

La misma opinión que los dos cocineros la comparte el empresario hostelero Alberto Rosales, gerente del grupo Puerta Sevilla. Para él, Córdoba es una las ciudades "que más definida tiene su gastronomía" por lo que no es de extrañar esa conexión entre ciudad y recetario. El empresario recuerda además un estudio que se hizo hace algunos años entre los 50 directivos más destacados de todo el mundo que, al preguntarle por Córdoba y pedirle que la describieran en tres palabras, dijeron Mezquita, Patios y Salmorejo, así, con mayúscula.

Según el estudio realizado por la Nevera Roja, Córdoba ocuparía el tercer lugar en cuanto a las gastronomías más conocidas de España. Le superan, en este caso, Valencia y Madrid con la paella y el cocido madrileño. A Córdoba le siguen Pontevedra y Sevilla, la primera con el lacón con grelos y la segunda con el gazpacho. Esto supone que el salmorejo es el tercer plato más conocido de toda España y más que reconocible. La Nevera Roja ha realizado el estudio preguntando a los encuestados cuál sería el plato típico de cada ciudad. Mientras que en Córdoba los acertantes se acercan al 100%, en otros lugares como Toledo, Baleares, León o Guipúzcoa los participantes no supieron relacionarlos con algún plato concreto.



Dos personas degustan un plato de salmorejo en una taberna de Córdoba. / Barriónuevo