

Presentación

Los Pedroches, es una comarca de enorme personalidad cultural. Debido quizás a su aislamiento durante décadas ha desarrollado un folklore autóctono y una gastronomía muy singular, influenciados del mismo modo por la atmósfera y el paisaje de este lugar, donde lo extremeño y lo castellano se entrelazan, en suave simbiosis con lo andaluz.

Pretendemos recuperar con este amplio abanico de platos que presentamos, la gastronomía típica de la comarca, y darla a conocer a las generaciones venideras constituyendo un importante logro en la búsqueda y conservación de nuestras raíces.

Cabe destacar la variadísima gama de comidas que se incluyen en la gastronomía de Los Pedroches, utilizando mayormente los productos autóctonos que sobresalen por su calidad.

Tales son los elaborados del cerdo ibérico que aún se preparan en las tradicionales matanzas caseras, en los fríos días de invierno, por lo que influye también el clima de un modo especial.

Están también presentes los platos elaborados con carne de caza, cordero y vegetales silvestres (espárragos trigueros, cardillos, criadillas, vinagreras, etc...), que las gentes del campo aún pueden encontrar en su hábitat natural.

Todos estos productos eran parte esencial de sabrosísimos guisos que las mujeres iban transmitiendo, como cálida herencia, de generación en generación: las "migas" y "sopas de ajo" que confortaban en los días de invierno los estómagos ateridos de los aceituneros, el frescor del gazpacho suavizando los días de siega, las tortillas de habas en los claros días de primavera, el sabroso vino de pitarra al anochecer...

La gastronomía, del mismo modo, ha sido siempre ligada a las celebraciones, usos y costumbres de Los Pedroches. Así, en las bodas de algunos pueblos, era típica la "sopa dorada" que se hacía con el caldo del cocido que reunía los mejores ingredientes, como el jamón, el relleno, gallina... o las típicas "migas tostás", comida de pastores, donde se aprovechaba el pan duro para poderlo comer con otros alimentos, la "chanfaina" elaborada con las asaduras del cerdo sacrificado en la matanza, las "tortas de chicharrones" para aprovechar la escasa carne del tocino, la "sobrehusa" y los guisos de verduras o bacalao en Cuaresma.

La variadísima repostería, se elaboraba en celebraciones de carácter religioso. Tal es el caso de los "buñuelos de San Blas", las "gachas" en la onomástica de San Diego, los "hornazos" que todavía se llevan a romerías sobre todo las del Lunes de Pascua, así como "hojuelas", "rosquillos", "perrunas" y todo un elenco de dulces típicos que hacían que dichas fiestas fueran aún más deseadas.

Este recetario, extraído del saber popular pretende evocar aquel tiempo donde todo tenía un sabor auténtico y trasladarlo a nuestros días, revitalizando así lo autóctono y lo singular de la gastronomía de Los Pedroches, apreciada por cuantos se acercan a esta tierra y siendo objeto y razón más que suficiente para que vuelvan a visitarnos.

Invitamos asimismo a que mesones, bares y restaurantes de nuestra comarca incluyan estos platos típicos en sus cartas y menús y sean elaborados con productos de Los Pedroches, en aras a conseguir un mayor desarrollo de nuestra economía, el turismo y la cultura, a la vez que todos, visitantes y vecinos de la comarca, podamos tener el placer de disfrutar del buen comer.

Mancomunidad de Municipios de Los Pedroches

EDITA: MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS LOS PEDROCHES

C/. Dos Torres, s/n. - Tfno. y Fax (957) 15 13 84 - Añora (Córdoba)

Depósito Legal: CO-649-98

IMPRIME: SERIGRAFICA ANDALUZA, S.L.

C/. Norte, 6 - Bajo - Tfños. y Fax (957) 12 33 96 - 12 32 70

Villanueva de Córdoba (Córdoba)