

Ruta Gastronómica-20,5 Km- (15 de junio 2013)

Menú: El Vial-Aucorsa-Puente de Hierro-Santo Domingo-Los Villares-Torreárboles-Cerro Muriano



Cuando salimos a andar las dos parejas de senderistas por la mañana temprano desde el Vial Norte hacia el arroyo Pedroches, no podíamos imaginar que aquel día protagonizaríamos uno de aquellos Reality Show televisivos de cocina, tan de moda estos días. Pero pronto se puso de manifiesto que nuestra ruta de hoy sería tan exigente como el peor régimen hipocalórico, aunque eso sí, estaría compuesto de los más refinados ingredientes salidos de las expertas manos de los mejores chefs de nuestro universo gastronómico.

Digámoslo desde el principio, no éramos tres contra uno como creíamos, sino más bien, dos contra dos; como un partido de dobles. Nuestro invitado de hoy creíamos que vendría a recibir lecciones, no a darlas; su avanzada edad, su humildad; nuestro desconocimiento, así lo decían a priori. Estaba por un lado Monsieur Gourmet con Romerillo, en el papel del chef Alberto Chicote, por si no lo sabían, el de Pesadilla en su Cocina. Y por otro lado el tito –interpretando al genial gordo Charles Barkley de la NBA- junto con su nuevo partner, recién llegado del restaurante el Bulli de Pozoblanco, el incomparable Ferrán Adriá “el tarugo”, que en realidad había venido para consultar con su colega Chicote la viabilidad de su nuevo restaurante en el Valle de los Pedroches, pues llevaba ya con su nuevo proyecto casi una temporada y estaba resultando una auténtica ruina.

Chicote recogería al gran Gourmet a la salida del vial, en el monumento del hombre y el niño, y como emulando a aquella simbólica estatua del padre que lleva de la mano a su hijo a su casa después de una trastada, me imagino a Romerillo diciéndole:

- ¡Te vas a enterar tú hoy de lo que es bueno!

Mientras, el gordo Barkley recogía en su formidable bólide al creador del imperio del Bulli, que hasta aquel día, se había resistido a cocinar para ellos, sumido en una vorágine de compromisos publicitarios y enterrado bajo una constelación de estrellas Michelin.

El plan consistía en poner a prueba la nueva comida de fusión de Ferrán Adriá en los exquisitos paladares de Monsieur Gourmet y del gordo Barkley, consumados comensales que compondrían el equipo de colaboradores de Chicote. Al final, después de probar su distinguida cocina y dar su sincera opinión crítica, el sabio chef madrileño daría los consejos oportunos al creador de la nueva versión del Bulli de los Pedroches.

El punto de salida era la estación de Aucorsa; allí se ponía el cronómetro a cero. Sonrientes se hicieron las oportunas presentaciones. Chicote ya conocía a Ferrán de algún encuentro gastronómico fortuito, aunque no el señor Gourmet, al que fue presentado como uno más de los comensales, si bien pronto se le desvelarían sus verdaderas intenciones.

Todos juntos enfilaron a las siete y media de la mañana la vereda de los Pedroches rumbo a Santo Domingo. Inmediatamente el camino puso a cada uno en su sitio; en este caso a los dos grandes cocineros por delante y a los dos rellenitos comensales por detrás, como si aquellos fueran a someter a estos a una estricta dieta alimenticia. De hecho el devenir de nuestra singladura se asemejaba muy mucho a un succulento menú-degustación, pero no de los del tipo largo y estrecho, tan refinados y minimalistas, sino más bien, a los de un atracón de una boda de pueblo, digamos, de la Sierra cordobesa.

El primer plato, a modo de entrantes, fue el serpenteante y escarpado tramo junto al arroyo Pedroches, que nos hizo saltar de uno a otro lado de este, poniendo a prueba nuestro equilibrio físico y psicológico. Primero abriendo marcha la pareja de chefs y más tarde, endureciendo aún más el camino, el gordo Barkley, que quiso por una vez cambiar de deporte, para enfundarse el maillot de Laurent Fignon, y poner en fila al pelotón, como siguiendo las órdenes de su jefe de filas, Bernard Hinault, hasta las inmediaciones del Col del Galibier, en las cercanías del santuario. En las ruinas los grandes cocineros siguen cediendo el paso al gordito de los Sixers, que parece entusiasmado delante, como si disfrutara imitando una de las exquisitas recetas de sus maestros en Masterchef. Pero tras poner en la cima la última guinda, Chicote se abre paso para enseñarnos a todos cuáles son las claves del éxito en un buen restaurante. Desde la base del puerto gatea con paso firme, ya saben: cabeza abajo, gafas empañadas, el palo bajo la axila y sonrisa socarrona de mala leche.

Ferrán Adriá le dice a los gorditos que miren cómo se elabora una receta de élite mundial, siguiendo las directrices de la Nouvelle Cuisine. Que él ha venido aquí a cocinar de luxe y no a hartarse de comer. Así pues, se agarra literalmente a la ropa de Agatha Ruiz de la Prada de Alberto Chicote y en lugar de hacer de pinche de este, se ponen a elaborar juntos unos magníficos pastelillos de toronja, eso sí, con pétalos de jamón ibérico de los Pedroches, y dulce de leche frita, como se merecía las cercanías de aquel lugar sagrado del santuario de Santo Domingo, (y el recuerdo de la copla de Carlos Cano).

Aquellos manjares supieron a Gloria bendita a nuestros golosos senderistas, aunque fue tan grande el atracón que se dieron, que a punto estuvieron de devolverlos a sus creadores, no por desprecio precisamente.

Los chefs esperaron la llegada de sus pupilos a la plataforma de la cima, adonde llegaron resoplando como búfalos y a punto de asomarles el corazón por la boca, por lo que el metódico y virtuoso cocinero catalán, quiso medir las pulsaciones de todos para contrastar el nivel de cada uno, y saber si podíamos correr algún riesgo. Los maestros estaban en forma, pero los alumnos estaban al borde del colapso. Después de descansar un momento, el gordo Barkley aseguró contarse no menos de 180 pulsaciones por minuto: una barbaridad. Sólo concebible en el tórax de un gran deportista o más bien de un gran ex-deportista. Monsieur Gourmet apuntaría algo parecido, pero su corazón no estaba acostumbrado a esos frenéticos ritmos, y más tarde o más temprano podría acusarlo.

Lamentablemente llegados a aquel punto del recorrido, nuestra ruta apenas da tregua ya a los caminantes. Dejamos el santuario en lo alto del cerro y seguimos por la derecha y, más allá en el cruce, nos desviamos por el camino de la izquierda, pasando dos vallas casi seguidas, una por cada lado, hasta que, poco a poco, el falso llano se materializa en una incipiente cuesta, cada vez más empinada.

Sin tiempo para hacer la digestión, sin reposar apenas el reciente atracón, iniciamos el plato fuerte de la jornada: la gran bajada de la Ruta Matasuegras, pero al revés, hacia arriba, una senda paralela a los famosos y terribles cortafuegos de los Villares.

Aunque el trabajo más duro lo hizo el fornido chef Chicote, un ex-gordo, tanto los toques de distinción como el propio nombre del plato lo pondría nuestro más insigne y prestigioso cocinero, Ferrán Adriá, inspirado en su tierra de origen. Él lo llamó: Fantasía del Valle. Y la receta decía poco más o menos así:

- Parrillada de pétalos de cochifrito caramelizado, con esferas de carrillada y callos de ternera, en zumo de uva. Con una guarnición de escamas de remolacha a las finas hierbas, regado con sifón de morcilla líquida.

Todo eso se hincaron nuestros hambrientos comensales, con deleite, creyendo que no iban a acabar nunca. Los cocineros delante, con Ferrán, al parecer, explicándole la confección del plato a Chicote mientras subían, que no podía creer que su colega pudiera subir con esa frescura y hablar de esas chorradas con tanta naturalidad, pues a él le parecía que no funcionaría bien su restaurante con esa fusión entre la cursi alta cocina tecnológica y la poderosa comida ibérica del Valle de los Pedroches, un poco más grasienta pero mucho más succulenta.

Y seguía: que si el sifón es muy importante para la textura de la morcilla, que si la carrillada podemos presentarla en esferas, con una espuma o con aire, que si adornarlo con la careta del puerco y las manitas cruzadas como una bandera pirata...

En fin, Chicote, con un sentido más práctico del tema ya se estaba mareando cuando arribaron a la cumbre de los Villares. A lo lejos ascendían los gorditos separados pocos metros entre sí. Un reguero de sudor partía a sus pies hasta la base del puerto.

Cuando llegaron arriba y les preguntaron qué les había parecido aquella enrevesada comida, no supieron qué contestar, pues no les salía la voz del cuerpo. Tuvo que pasar un buen rato hasta que, ya sentados en una bonita fuente del camino, expusieran su punto de vista.

Monsieur Gourmet, al que todo le pareció muy rico, adujo que tal vez habían pecado en las porciones tan generosas, que siendo como era un plato de degustación, podría haber exhibido aquellas dotes minimalistas conocidas por todos de los documentales de la 2. A lo que Adriá respondió que aquello quedaba para El Bulli de Girona, que cuando puso el restaurante en Pozoblanco, tuvo que aumentar las dosis a la segunda semana, porque los vecinos le montaron un **scratch** acompañados de gorrinos y gallinas, que lo dejaron todo perdido.

En la parada en la fuente, a la sombrita, tras meter la cabeza en el agua fresca, todos degustaron su rica fruta del tiempo, a modo de postre natural.

Aunque el postre de nuestra ruta gastronómica estaba por llegar: Torreárboles. Pero no la subida al duro puerto, sino: la engañosa circunvalación del mismo.

Cuando subimos a hacer un perol a Los Villares, lo hacemos normalmente en vehículo a motor, por lo que no apreciamos en su justa medida la altitud de nuestro hermoso parque periurbano. Sólo si subimos andando, o en bici incluso, podremos darnos cuenta de que se trata de un enclave en altura. Digo esto porque hasta llegar a Torreárboles el tramo final que resta paralelo a la carretera es más duro de lo que parece; se trata de un auténtico rompe piernas que requiere de los maltrechos caminantes una dosis extra de esfuerzo, hasta dejarnos a la salida del parque, vislumbrando ya el pico del gran monte. (Al que, por cierto, deberán acceder al cruzar las dos vallas que hay a la salida del parque, no por la desviación derecha, sino por el camino exacto que está marcado como GR-48, pues dicha senda debe pertenecer a una finca privada y nos la encontramos cortada por troncos de árboles y matorrales, para impedir o dificultar el paso.)

Al pasar la segunda valla el gordo Barkley se calza los guantes y el gorro de cocinero y tomó la delantera, con el beneplácito de los chefs. Como al principio, tratará de apretar el paso ahora que puede, y preparar los ingredientes para los postres; la apoteosis final. La última ladera hasta la base del puerto pone a prueba las fuerzas que les restan a todos. Los chefs se pegan por detrás al obeso pivot americano como apremiándolo. Pues ha llegado la hora de preparar el último plato. Y conocer las delicatessen que nuestro más universal cocinero sirve como recetas regionales.

El nombre del postre era:

- Culís de higos chumbos con bolitas de birruécano esferificado, acompañado por cucurucho de helado de chorizo ibérico y queso añejo con paraguas crujiente de sacarina.

Se sirven los platos al Llegar a la bifurcación de Torreárboles, contemplando con añoranza y con alivio el mítico sendero directo a la cima. Un suspiro y lo dejan a su izquierda, para enfrentarse a una gran uve; una bajada extrema plagada de piedras sueltas bastante peligrosa, y una enorme subida a continuación. El mágico gordo sigue por delante con paso firme, seguido del gran Ferrán Adriá.

Por detrás Chicote se ha detenido a socorrer a Monsieur Gourmet, que ha debido tener un percance. Delante aflojan la marcha y definitivamente se paran al ver que tardan mucho en llegar. Después de unos minutos se presenta la pareja con el Gran Gourmet con mala cara, al parecer ha sufrido un pequeño desfallecimiento y ha necesitado un poco de reposo. Se vuelve a quitar la mochila y bebe un poco de agua de fresca y otra tanta se la hecha su compañero por el cogote, a ver si espabila.

Decidimos allí cambiar las parejas: los chefs abrirán paso ahora camino del autobús y los gorditos marcharán juntos detrás a su paso. Tras una breve charla de Chicote con el Gran Gourmet preguntándole por la comida del Bulli pozoalbense y haber visto y probado el último plato del menú, no necesitaba apurar el postre para tener claros los problemas de aquella extraña comida, para ofrecer a su colega Ferrán sus consejos más importantes para que pudiera funcionar su nuevo proyecto de restaurante en la sierra cordobesa.

Tras el breve descanso iniciaron de nuevo los gorditos su lenta caminata, evocando, cómo no, al tormentoso monte Calvario. Tratarían de apurar el cáliz de aquel sofisticado postre de fusión.

Como en aquella colina que ascendiera Nuestro Señor con la Cruz, (y con el debido respeto) Monsieur Gourmet sufrió una segunda parada. El ardiente sol del veranillo cercano y la pesadez del menú estaban dando la cara de veras. Se detuvo a un lado del bonito sendero, completamente desfallecido. Su acompañante, el controvertido Charles Barkley, no es que se alegrara del parón, pero sí que podía también respirar aliviado, pues a él tampoco le sobran las energías ni mucho menos. Aún así, ejerció de María Magdalena y consoló lo que pudo al sufrido Gourmet, que no hacía más que preguntarle que si faltaba mucho para llegar y que si había que subir todavía más. Este le mintió lo mejor posible para animarlo a seguir, aunque fuera muy despacito. Así que volvieron a ponerse en marcha. M. Gourmet juraba en arameo que nunca le había pasado esto, que no apenas sentía las piernas, que no es que estuviera cansado sino que se había quedado completamente paralizado, sin ninguna energía; había sufrido una lipotimia.

Y como Nuestro Señor en aquel día aciago, volvió a detenerse por tercera vez, en la penúltima sombra que encontró del camino. Magdalena le rogó que se sentara un poco aunque fuera en el suelo, pues no hallaron sitio mejor, y así lo hicieron ambos, como dos maltrechos vagabundos, recuperando las fuerzas necesarias para terminar la jornada. La Santa dio de beber al sediento y le reconfortó como pudo. Y allí, tirado como un perro, sintiéndose morir, juró no volver a probar bocado en una semana, al menos de aquel tipo de comida empalagosa y hartante.

Al mirar el reloj, nos dimos cuenta que se hacía tarde para el autobús del Muriano. Eran ya las doce del mediodía y sólo quedaban tres cuartos de hora para salir hacia Córdoba, si no habría que esperar hora y media para el próximo bus. Así que partimos de nuevo poquito a poco, con los restos de energía que habíamos acumulado.

En todo lo alto nos esperaban nuestros mediáticos chefs charlando entre ellos. Luego sabría que Chicote le estaba poniendo las pilas a Adriá, recomendándole algunos cambios si quería prosperar en aquellas latitudes.

Juntos, los cuatro, descendieron poco a poco hasta el pueblo, con las parejas intercambiadas; Ferrán excusándose delante con Monsieur Gourmet, y Chicote escuchando la versión de los hechos de boca del gordo Barkley, para poder añadir esos datos al informe que debía presentar sobre El Bulli.

Al final llegaron con tiempo de tomar un refresco frente a la parada, donde en lugar de brindar con champán, por la elaboradísima consumición de aquel extraño menú, Chicote y Barkley se sorprendieron al ver a sus compañeros hacerlo con una gran cerveza, como si al final nuestro gran Gourmet le hubiera

quitado la careta a su chef verdugo, y se estaba bebiendo lo que realmente le apetecía después de una dura y calurosa jornada.

De vuelta en el autobús, sentados y con el aire acondicionado refrescando el ambiente, garrapateó Chicote su INFORME sobre la viabilidad del Bulli en Pozoblanco, que en realidad eran cuatro o cinco líneas resumiendo lo que le diría a Ferrán Adriá al respecto. Sólo decía esto:

- Ferrán, déjate de chorradas y cierra el Bulli de Pozoblanco, y lo vuelves a poner en La Cala de Montjoi de Girona, que has arruinado la zona, colega. Y montas una escuela de alta cocina con show televisivo incluido, verás cómo te forras.
- Y aquí, si quieres hacer algo novedoso, abre un kebab de jamón de pata negra de los Pedroches, verás cómo te funciona.
- Que como decía Abraham Lincoln: "Puedes engañar a todo el mundo algún tiempo. E incluso puedes engañar a algunos todo el tiempo. Pero no puedes engañar a todo el mundo todo el tiempo".
- Así que cuando quieras puedes seguir viniendo por aquí, por esta tierra nuestra de encinas y olivares, pero para disfrutar andando con tus amigos, por las Mágicas Veredas Cordobesas.

¡Buen Camino!

