

ECONOMIST & JURIST



Pablo Pintó Ortín
Chef y gestor gastronómico

La cocina escondida. El Xalet Suís de Lérida

En Lérida capital es frecuente que sea complicado encontrar restaurantes con oferta de comida típica leridana. Según comentan restauradores de la zona, esta ausencia se debe a que, frecuentemente, el cliente leridano, cuando visita un restaurante, quiere comer platos que no come en su casa. Por ello, es difícil encontrar en las cartas leridanas especialidades como la “coca de recapte”, un manjar que fue creado por las tropas romanas al penetrar en las tierras del Urgel y utilizar como plato la masa de harina. Esta improvisada vajilla comestible, por falta de intendencia de los conquistadores romanos, la ilustraban con los productos de la zona: hortalizas y butifarra (llamada “llonganiza” en catalán de Lérida), o con “arengada” (sardinas en salazón). Muchos de estos soldados romanos procedían del sur de Roma. Al regresar a su tierra, ennoblecieron ese plato con queso, anchoas y otros aderezos, dando origen a la pizza, según algunos historiadores especializados en gastronomía.

También es

...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |