

Valle del Loira, más que castillos

Una aproximación contemporánea a la cocina de Rabelais



Además de catedrales, vidrieras y castillos, el Loira nos ofrece los fogones de la tarta Tatin, grandes quesos de cabra, las magdalenas de Proust, gloriosos patés, las lentejas de Berry, dulces pralinés...

Rabelais es el padre literario de Pantagruel y Gargantúa, dos gigantes bondadosos y glotones. La clave cómica de los festines burlescos pintados por Rabelais esconde una trasposición metafórica del inmenso apetito intelectual del hombre renacentista, etiqueta a la que también nos sumamos nosotros. Ningún escenario mejor para vivir la experiencia de la cocina francesa que aproximarse a las tierras que baña el Loira, la zona que nuestros vecinos llaman *La Région Central*.

Chartres y su inmensa catedral; Orleans, cuna de la heroica Juana de Arco; Tours, coronada con la distinción de "Villa de arte e historia"; Blois, la patria del escapista Houdini; Bourges, que también esconde una catedral inscrita en el patrimonio de la Unesco... son algunos de los hitos clave de este camino de las emociones enogastronómicas, que puede discurrir paralelo a la ruta de los Castillos del Loira o el descubrimiento del Camino de Santiago francés.

El vino y el queso

Todo viaje gastronómico en Francia comienza por el viñedo. La sauvignon blanc es la variedad reina de la región (75%). Tienen también magníficos vinos licorosos como los Coteaux de Layon, en línea con los Sauternes bordaleses. De la vecina Borgoña vie-

ne la Pinot noir (¿Recuerda la película *Entre copas?*) que da lugar a excelentes tintos, como los de Chinon, hijos de viñas viejas que pueden ser consumidos jóvenes y en muchos casos, reservados para vinos de guarda.

El matrimonio del vino y el queso es indudable en Francia y la región del Loira atesora algunos de los mejores quesos de cabra. A pesar de la dificultad de los nombres, los reconocerá por sus formas singulares. El **crottin de Chavignol** le recordará la forma de una vieja lámpara de aceite; Los **Sainte-Maure** son cilíndricos y llevan un tallo de cereal con un número que identifica a su productor; Los **Valençay** son piramidales; Los **Pouilly-Saint Pierre** —oh, qué bonita historia— rinden homenaje a la forma del campanario del pueblo; Comerse un **Trèfle** le dará sin duda buena suerte, tiene forma de trébol de cuatro hojas...

Cerdos y otras lindezas

Entre el vino y el queso, nuestros vecinos se regalan con numerosas vituallas. La mesa de Rabelais es la cocina de la charcutería y los asados. No deje de probar las **salchichas de Jargeau**, succulentas y sabrosas; los **rillons y rilletes** de Tours, mil veces alabados por Honoré de Balzac, especialidades divinas del cerdo; y por supuesto el **Pâté de Chartres**, gloriosa mezcla de

caza, foie-gras y trufas bien embutida en un ligero hojaldre. Si usted prefiere probar el **cordero de leche de Touraine** o entregarse en cuerpo y alma a una **Dama negra** (Ave de corral de carnes deliciosas), no tenemos nada que objetar, también merecen un sobresaliente. No nos olvidemos tampoco de la generosidad del Loira que nos proporciona magníficos pescados así como los pequeños lagos de la zona de Brenne cuya tranquilidad glorió George Sand y que nosotros recordamos más prosaicamente por sus magníficas **carpas**.

El granero de Francia

¿Cabe imaginarse Francia sin pensar en una baguette? La comarca de Beauce, que se distingue en la lejanía por la aguja de la catedral de Chartres, merece el sobrenombre del granero de Francia. Tierra de bellísimos molinos, todo el Valle del Loira acoge huertas y bosques ricos en pequeñas joyas. Los **espárragos de Sologne** que ahora los gabachos preparan en sutil tempura, del todo

recomendable; las delicadas fresas llamadas **Mara de Bois**; las **lentejas de Berry** que esconden delicados aromas de castaño y ¡cómo no! bayas, manzanas y peras que la cocina del Loira sabe dotar de larga vida, secándolas o rehidratándolas en botellas al amor de un buen **aguardiente de pera de Olivet**.

Y para los *Instants piquants* —como dicen los franceses— no hay que olvidarse del excelente **vinagre de Orleans**, de su **mostaza** o del **azafrán de Gâtinais**, una pequeña joya recientemente recuperada.

Patria de golosos

No olvide que el Loira tiene mucho que ver con Proust, por eso los pasteleros de la zona recuerdan las **magdalenas** del escritor dándoles forma de concha de Santiago. En Chartres podrá degustar galletas de mantequilla, los riquísimos **cailloux de Beauce** y los **Mentchikoffs** para golosos empedernidos, con corazón de praliné envuelto en merengue suizo y que recuerdan la visita de la flota del zar por parajes cercanos. En Orleans, además de un tarrito de miel de Gâtinais (Una alternativa a los clásicos souvenirs), deberá probar el **membrillo** de la ciudad que presentan envuelto en virutas de abeto o los **pralinés de Montargis** con los que el duque de Pralin —¡Puede haber un duque más dulce!— obsequiaba a las damas.

En el Loira nació la **tarta Tatin** que siempre ha de consumirse tibia y que sirvió de feliz alternativa a un postre quemado por la charla de las pasteleras con un cliente de lengua suelta; el famoso **Phitiviers**, un pastel hojaldrado, rico en almendras... en fin...elecciones difícilísimas. **¿Se viene de viaje con nosotros al valle del Loira?**

Textos: Alicia Estrada
Fotografías: Lazi©, Motta©, Puyo©

