

David Paniego, Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, estará hasta junio en nuestra Asociación realizando una investigación sobre la cocina tradicional de la Sierra de Segura, con el objetivo de conocer nuestra cultura local y de promover el consumo y la difusión de nuestras recetas tradicionales.

David, de origen sileño, está con nosotros gracias a la colaboración que ha establecido nuestra entidad con el Basque Culinary Center (San Sebastián), facultad de Ciencias Gastronómicas donde ha estudiado. Entre sus primeras tomas de contacto, ha ofrecido una clase sobre "hierbas silvestres, fermentaciones y recuperación de la gastronomía de la Sierra de Segura" en el IES Doctor Fco Marín de Siles, donde estudió.

Para abordar el campo de trabajo, ha creado el proyecto "Sajura", y está realizando entrevistas con gente del territorio, que le aportan información sobre recetas típicas serrano-segureñas; ingredientes en desuso que se comían en otras épocas, como por ejemplo la lenguaza. Gracias a ellos, está conociendo el origen de las recetas según los ingredientes usados y la etimología de sus palabras.

Los primeros resultados de la investigación, hablan de que nuestra comarca, gracias a su dispersión, éxodo rural y aislamiento, con respecto a la media del resto de regiones de Andalucía, conservan de manera intacta muchas recetas antiguas, y muestran que prácticamente el 40% de las recetas tradicionales serranas, no cuentan con documentación gráfica en internet, a su vez, las publicaciones al respecto, en ningún caso son absolutamente replicables por no encontrarse pesos de los ingredientes, por lo que su trabajo, aparte de la recuperación de los ingredientes y recetas en desuso, se centra en cocinar con serranos y serranas, con el fin, de calcular los pesos "exactos" de nuestra gastronomía local.

David asegura que "debemos poner en valor la riqueza de nuestra cultura gastronómica, darla a conocer y quererla por sus peculiaridades, cuyo fruto es de excelente calidad en gran parte de nuestras casas. Tenemos la obligación de evitar que se pierdan nuestras costumbres, e ingredientes propios, como las habichuelas morunas, que nos hacen a todos los que vivimos aquí, y a los que no, de la Sierra de Segura."