

Periplos de fronteras, melocotones, peras y uvas

La ruta comienza en el Bajo Aragón y en la zona de encuentro entre las provincias de Zaragoza y Teruel, que es donde se produce el **melocotón de Calanda** o **amarillo tardío de Calanda**, una fruta con sabor, textura y aroma de antaño, unidos por un nombre que evoca el estruendo de los tambores cuyo eco lanzó al mundo Luis Buñuel.

Como primera providencia hay que acercarse a **Teruel**, la capital mundial del arte mudéjar y ciudad reconocida por UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. Allí, visita de respeto a don Diego Martínez de Marcilla y doña Isabel de Segura en el *Mausoleo de los Amantes*, y después, saliendo de la ciudad, regalo en el restaurante *El Milagro*, referente gastronómico turolense, tradicional actualizado y una propuesta de *secreto de Teruel relleno de jamón y orejones de melocotón de Calanda*.

Entrando el camino y la ruta en la Comunidad Valenciana, el viajero llega al nordeste de la provincia de Alicante, que es tierra de los **nísperos de Callosa d'en Sarriá**, en sus variedades principales, *Algar*, *Algerie* y *Nadal*, y después en la zona del norte de la provincia y sur de Valencia al epicentro productivo de las **Cerezas de la montaña de Alicante**, peculiares, brillantes, grandotas y repartidas entre las variedades *Burlat*, *Tilagua*, *Planera*, *Nadal* y *Picota*.

Parada y fonda en este periplo en **Dénia**, al abrigo del castillo árabe en los altos del Montgó y frente al mar azul de donde viene la insuperable gamba roja, que se puede degustar, junto a los antedichos frutos y en su temporada, en el restaurante *Octavio's*, familiar, atento, casero y tradicional, aunque también puede optarse por la opción de vanguardia en *El Poblet*, donde oficia el prestigioso chef Quique Dacosta.

Sin salir de la provincia alicantina y ahora



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Teruel:** *Restaurante El Milagro*; Carretera N-324 (Sagunto-Burgos), km 123. ■ **Dénia** (Alicante): *Restaurante Octavio's*; Ctra. Les Marines, km 4,5. *Restaurante El Poblet*; Ctra. Les Marines, km 3.

dentro de la comarca centro-occidental, el viajero encuentra la **uva de mesa embolsada de Vinalopó**, en sus dos variedades, Ideal y Aledo, y siempre embolsadas antes de que comiencen a madurar siguiendo una técnica y sistema únicos en el mundo.

La ruta se adentra luego en la provincia de Murcia y más concretamente por la comarca del Campo de Cartagena, a un paso de las playas del Mar Menor, donde se produce el **melón de Torre Pacheco** o Torrepacheco, exquisito y con vocación de expandirse por muy lejos de su fronteras de producción con una *Fiesta del Melón* que aspira a convertirse en referente internacional de este cultivo.

Y de allí a la zona donde se ubican pueblos como **Alhama**, **Totana** y **Aledo**, que es el territorio propicio para las **uvas de España**, blancas, gruesas, frescas y en su punto de dulzor.

Fin del camino en **Jumilla**, donde se da la **pera de Jumilla** de la variedad *Ercolini*, de carne blanca, perfumada, dulcísima y jugosa. Buena compañía para una gastronomía que funde lo castellanomanchego con lo levantino en platos de rotundidad como el *gazpacho jumillano*, de tradición judía, con caza y caracoles; el *trigointero*, la *gachami-ga* y el *mortirigüelo*, que siempre conviene y procede acompañar con vino de la DO Jumilla. ■



**SALA DE DESPIECE
FÉLIX PUNZANO**



Félix Punzano Gómez
Complejo Cárnico MERCAMURCIA
Móvil: 649 419 217
30120 EL PALMAR (Murcia)
fxpunzano@hotmail.com



ESPAÑA
10.21058/MU
C.E.

**Servicio de despiece
y venta al por mayor de todo tipo
de carnes (envasado y etiquetado)**