

CONCURSO DE “BLAT PICAT” EN VILLALONGA.

Por Francisco Gregori Marí.

El fin de semana del 5, 6 y 7 de marzo, los amantes de la gastronomía tradicional valenciana tuvimos una cita inexcusable en Villalonga para degustar el “blat picat”. Lo que no implica que no se pueda degustar el plato típico en otras fechas, pues los restaurantes de la localidad lo preparan todo el año.

La cocina de Villalonga tiene dos grupos de platos típicos, y en cada uno de ellos se utiliza como ingrediente principal o el trigo o el arroz. En el grupo que emplea el trigo destacan: el “blat picat”, especie de olla de carne y verduras; las “coques escalfades”, de harina de trigo, con o sin sardina encima; la “coca de pasta bona”, con base de harina de trigo, pero con levadura, cubiertas de tomate o cebolla fritas; y los “pastissos”, en los que la pasta de harina de trigo va rellena de hierbas silvestres (“roselles”, “illicsons”, “camarogges...”).

El sábado 5 de marzo se inauguró la III Feria Gastronómica del “Blat Picat” en el Paseo de la ciudad, continuando el domingo siguiente. Ambos días, desde las 10 horas, se pudieron degustar los platos típicos antes referidos. Y el lunes 7 tuvo lugar el V Concurso de “Blat Picat”, seguido de degustación sobre las 14:30 horas.

Qué es el “blat picat”? Es una especie de olla de carne y verduras, aglutinados por el trigo sin cáscara y puesto en remojo previamente. La carne es de cerdo (manitas, costillas y huesos de cuello), cordero (falda) y ternera (costillas). Las verduras, troceadas en porciones muy pequeñas, son variadas: cebolla, zanahoria, chirivía, nabo, patatas, cardos, garbanzos, y col. El plato ha de quedar meloso.



Para el concurso se constituyó un Jurado presidido por la Sra. Concejala de Cultura, D^a Dora Gironés, acompañada de expertos gastronómicos como Joaquín Piedra (del restaurante “El Cancell” de Bocairente), Antonio Galbis (del restaurantre Galbis de l’Alcudia), y el Director del Restaurante Rosario del Grao de Gandía, junto a D. José Soler Carnicer y D. Francisco Gregori Marí, de la Asociación Valenciana de Periodistas y Escritores de Turismo.



Jurado del V Concurso de “Blat Picat” en Villalonga. Fotografía de Javier Fuster.

Se presentarán once candidatos, siendo el primer premio para el Hotel restaurante Babel.



Entrega de premios del V Concurso de “Blat Picat” por D. Juan Bautista Ros, Alcalde de Villalonga. Fotografía de Javier Fuster.

La cita con el “blat picat” nos incita a descubrir o a visitar de nuevo el Municipio de Villalonga, de la Comarca de La Safor, a los pies del

impresionante Circo de La Safor, que limita con la provincia de Alicante, a 10 km. de Gandía y 76 km. de Valencia. Es asentamiento humano de dilatada historia, desde el Neolítico (Cuevas “Del Pastor” y “Del Racó del Duc”), restos de romanización, y netos rasgos moriscos.

Podemos admirar, entre otros monumentos, la “Font dels Setze Xorros”, la Ermita de San Antonio y Santa Bárbara, del siglo XVII, las casas y callejuelas típicamente moriscas del hábitat musulmán, en los barrios de l’Alcudia y Cais; y el antiguo lavadero rehabilitado, que sigue cumpliendo su función. Para los amantes del senderismo hay muchas opciones, a cual más interesante. Una es la subida a la cima del Circo de La Safor, de una duración aproximada de dos horas y media desde la Font de La Safor, que nos permite disfrutar de un magnífico panorama. Otra es la ruta de las fábricas “de luz”, antiguas centrales de producción de electricidad movidas por las aguas del río Serpis, que descubrimos siguiendo el camino de Villalonga a l’Orxa (unas tres horas a pie), siguiendo el trazado de la antigua línea del ferrocarril Alcoi-Gandía (“El tren de los ingleses”), del que se conservan algunos túneles.

Podemos alojarnos en Casa Babel, hotel rural (T. y F. 962 958 183, info@casababel.com, www.casababel.com), pero con habitaciones (7) y servicios de gran hotel de lujo, que nos permitirán disfrutar del “hedonismo Babel”.

Otra visita muy interesante es a la fábrica Dulcesol, donde nos impresiona la capacidad de producción de exquisitos artículos de bollería, previa invitación (T. 96 287 26 71).