

# Más allá de la coca amb tonyina

► Un estudio de la Universidad de Alicante investiga qué se come en las fiestas

## T.COMPAÑY MARTÍNEZ

■ Un racó cualquier noche de Hogueras, el monumento plantado y a sus pies los foguerers se reúnen alrededor de las mesas. Hablan de fiestas, igual llegan de la Entrada de Bandas o de la Ofrenda de flores pero, ¿qué platos hay sobre el mantel?

Esta es la pregunta que se hace un estudio de la Universidad de Alicante que indaga sobre las costumbres gastronómicas de las comisiones de las Hogueras de la ciudad. Y sorpresa, el plato más popular no es la coca amb tonyina, que se cena la noche de la plantà, sino que los arroces son el rey. Esta es la comida más habitual con la que los foguerers reponen fuerzas los días de Hogueras y alrededor del cual se reúnen el resto del año.

Con el título «La gastronomía en el ámbito de las fiestas oficiales

de la ciudad de Alicante», el estudiante del grado de Gastronomía de la Universidad de Alicante, Salva Gómez, ha recogido datos del mundo de las Hogueras para conocer cuáles son las costumbres alimenticias en esta fiesta.

Un almuerzo de salazón y alguna coca, una comida con alguno de los diferentes arroces tan típicos de la gastronomía alicantina y una cena de embutidos y barbacoa sería el menú clásico de los días de fiesta.

Pero más allá de los platos, Gómez ha analizado la comensalidad, la práctica de comer y beber juntos alrededor de una mesa, una parte imprescindible de la fiesta de Hogueras, tan tradicional como la música o el monumento y que según el experto implica que «todo lo que reflejamos en la fiesta gira alrededor de una mesa».

Si bien la coca amb tonyina es



Salva Gómez, autor del estudio, cocina una paella en Sèneca.

JOSE NAVARRO

el plato más tradicional, en las Hogueras se come, acompañada de las brevas, principalmente la noche de plantà. Es por eso por lo que el arroz es el rey en las mesas de los foguerers, por frecuencia y variedad. Arroces de todo tipo: paella, caldero, caldosos... un sin fin de combinaciones de esta comida tradicional que casi un 40% de los encuestados reconoce que es el plato más habitual. Seguido de la ya mencionada coca amb tonyina, un 20,2%; platos de car-

ne, un 16,8%, y otros platos tradicionales como los gazpachos o la fideuà.

El autor de esta investigación reconoce que no hay estudios previos sobre la gastronomía en las fiestas alicantinas, aunque han sido muchos los escritores, poetas y músicos que han incluido en su obra mención a los platos típicos de las Hogueras. Es por ello que Gómez espera que el suyo sea un punto de partida para otros análisis sobre qué se come en las fiestas populares.

Algo tan humano como juntarse a disfrutar de la comida es un momento de hermandad que en las hogueras se vive a lo largo del año, pero muy especialmente en los días grandes de la fiesta, del 20 al 24 de junio. Los favoritos de los foguerers para son la noche de la plantà, con su plato de coca amb tonyina y brevas acompañadas de embutidos y salazones; y la comida del día 24, previa a la cremà, con un arroz.