

mos a hablar aquí. También hay que conceder que la coca es propia, básicamente, de la Catalunya Nova, aunque ha sufrido un saludable proceso de expansión. El susodicho cambio de preposición (de *de* a *amb*) es sustancial e identitario. Nadie les hablará de *coques «de» recapte* en el triángulo Reus-Cambrils-Mont-roig, donde aún goza de un apego casi religioso y se discute acaloradamente qué horno elabora la mejor. Quien lo haga es un impostor. La *coca amb recapte* es, naturalmente, la mejor coca —y *pizza*— del mundo.

El secreto está en la masa

Siguiente tema espinoso: el *recapte* no es «comida que se transporta». Antiguamente, las amas de casa llevaban al panadero las hortalizas de las que disponían. Ellas mismas las extendían (crudas, no escalivadas) sobre la masa estirada, y el *forner* les cobraba el pan y el trabajo de horneado. *Recaptar*, verbo que aún se usa en este sentido delimitado, es, pues, la acción de cubrir la coca con su relleno.

Una vez esbozada la teoría, vamos a la práctica. A tal efecto nos ayudará Carles Domingo, panadero de cuarta generación del Forn Domingo, en Riudoms, justo en el centro de este triángulo de las Bermudas de la *coca amb recapte*. Para muchos, la de los domingos es la mejor coca del Camp. Yo me reservo la opinión porque quiero pasar tranquilo por la calle, sin que nadie me agrede, pero tengo que constatar que es una coca de puta madre.

En la actualidad, Domingo se ha diversificado y hace más de diez tipos de coca diferentes, incluida una con queso (sí, una *pizza*). Pero la *coca amb recapte* original e

La 'coca amb recapte' original e idiosincrática tiene forma unívoca e ingredientes fijados

idiosincrática tiene una forma unívoca, unos ingredientes fijados y hasta una distribución característica. Para empezar, necesitamos una masa de pan fina de un metro de longitud, con bordes repujados a mano.

Para Carles, el secreto de la coca reside en la masa madre. Él usa un *coupage* de cinco fermentos que Forn Domingo estableció en 1998 y mantiene vivo desde entonces. Esa combinación le permite obtener la acidez y el crujiente deseados y, más importante aún, su facultad higroscópica, es decir, la capacidad de la masa de repeler la humedad de las verduras: las enzimas crean una película impermeable en la superficie que apantalla el gluten. Básico.

Una vez fermentada durante 18 horas y estirada, la masa se *recapta*. Carles esparce sobre ella ajo y perejil picados. Luego, la cebolla a medias lunas, sudada un día en sal, y el pimiento rojo en los bordes, que lo encuadra todo en su composición pictórica —mironia-



Carles Domingo, doctor en 'coca amb recapte'.

na— tradicional. Se remata con pimentón dulce, que Carles distribuye con una primitiva sulfatadora, y AOVE Les Passeres de la cooperativa de Riudoms. «No es porque sea del pueblo, pero es el mejor aceite para la *coca amb recapte*», asegura.

No interviene nada más, por más que luego, en casa, se pueda complementar con algo de *tall*, un palmo de *llangonissa* o una *arençada*. Tenemos la coca lista para hornear. Es un proceso completamente artesanal. Comienza cada día a las cuatro de la mañana y requiere casi dos horas por tanda para alcanzar la temperatura óptima de un gran horno (280°C) calentado a base de *clofolla* de almendra, combustible ancestral del terruño, como la cáscara de ave-llana.

El horno impresiona. Tiene cuatro metros de diámetro y es giratorio. Está recubierto con piedra del Bruc, que después de miles de cocciones se va curando con el tiempo y mejora sus propiedades refractarias. Las cocas se *sobten* según el método moruno. Carles las pone crudas en tablas de madera de pino espolvoreadas con sémola, para que no se peguen, y la empa-lla con un movimiento rápido y gimnástico. «¡Apartaos! Ahora necesitamos espacio». No lo intenten en casa. Mete hasta 40 piezas, que estarán dando vueltas una media hora, hasta que la cebolla adopte su textura fundente y la base de la coca su consistencia flexible única. Un resultado que alcanzará su esplendor cuando la coca se temple y repose.

Gracias por la experiencia, Carles, y búscate un sucesor, que esto no se puede perder. Me cuesta describir, como baixcampense, lo emocionante que resulta asistir a este parto. No hay palabras. Lo que sí hay es el olor. Esa fragancia penetrante que, tradicionalmente, hemos asociado a los efluvios de los pliegues del guarro que hace tres días que no se ducha. Creo que por eso, cuando alguien huele a *coca amb recapte* no nos molesta, porque es de los nuestros. Larga vida.

UN RESTAURANTE: JOAN PÀMIES



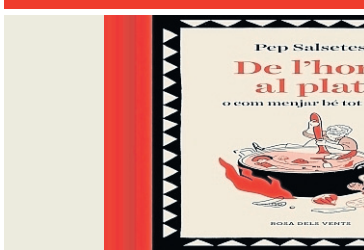
Carles nos recomienda este establecimiento a escasos metros del Forn Domingo. Heredero del clásico Celler de l'Arbocet, se ha especializado en brasear carnes, verduras y pescados. Tiro seguro.

UNA COCA MODERNA: DE FOIE



Domingo está muy satisfecho con sus últimas creaciones, como la coca de chile habanero o la novedad de la temporada: «Solo masa de coca y virtutas de foie, lujo y simplicidad».

UN LIBRO: 'DE L'HORT AL PLAT'



Es de justicia referenciar el volumen que abre esta crónica. Un repaso estacional a los fundamentos de la cocina catalana, obra de un sabio incomparable. Publica Rosa dels Vents.

BEBER HOY

GARNACHAS DEL SILENCIO

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Hay zonas de vino que sue- nan poco y valen mucho. Una de ellas es el Bajo Aragón, ese corredor vinícola casi invisible que une la Terra Alta con las tierras del Alto Ebro. Por allí serpentean viejas garnachas que han sobrevivido al olvido y al abandono del mapa. Y cuando esas cepas caen en manos sabias, el resultado puede ser un auténtico milagro. O, mejor dicho, una botella de Frontonio.

mantienen estables todo el año. Un lugar mágico que parece hecho a medida para dar calma al vino. Toda una delicia para el paladar.

Dato curioso: El nombre de la bodega, Frontonio, viene de San Frontonio, patrón de Épila, decapitado por los romanos y cuya cabeza, según la leyenda, fue arrastrada por el río Jalón hasta Zaragoza.

Detrás de este proyecto está Fernando Mora, uno de los pocos Masters of Wine españoles. Empezó como ingeniero y acabó convirtiéndose en una de las voces más interesantes del vino en España. Lo que ha hecho en esta zona es digno de atención: rescatar viñedos antiguos, trabajar en ecológico, buscar altura, microparcels, y una elaboración respetuosa, con mínima intervención. Como si estuviera en Borgoña, pero en Valdejalón.

De hecho, su forma de clasificar los vinos recuerda al estilo borgoñón: hay 'village', '1er cru' y 'grand cru', aunque aquí se llamen Telescópico, Supersonic o Las Alas de Frontonio. Y no es solo una cuestión de marketing: es una manera de contar el territorio, de devolverle al Bajo Aragón el lenguaje que merece. La zona de cultivo pertenece a la IGP Valdejalón, muy poco conocida. No es una DO clásica, pero sí un territorio lleno de libertad creativa.

De toda la gama, hoy descorchamos el Telescópico 2022, una excelente puerta de entrada. Tinto, pero que el calor no eche a nadie para atrás porque esta garnacha se bebe con placer incluso en los días largos de verano. Hay Garnacha Tinta, Garnacha Peluda, Mazuela y algo de Macabeo, y ese ensamblaje es elegancia rural. Nada que ver con esas garnachas cálidas y maduras: esto es otra cosa. Textura fina, buen equilibrio. El vino fermenta con levaduras autóctonas y se cría en hormigón y en grandes fudres, dentro de unas cuevas excavadas en piedra caliza del siglo XVIII, donde la temperatura y la humedad se



Telescópico 2022 Bodegas Frontonio

IGP Valdejalón
94 Parker
Garnacha Tinta, Garnacha Peluda, Mazuela, Macabeo
Temperatura de servicio: 14 °C
Precio aproximado: 22€
Te gustará si... valoras esos paisajes escondidos que descubriste por casualidad y, desde entonces, no puedes dejar de volver.