

Georgia, la patria de la próxima pizza.

Escrito por Gervasio Posadas
Lunes, 02 de Mayo de 2016 00:00

Hay países que pocas veces aparecen en los titulares de periódicos. Si ese país se llama Georgia, la mayoría de la gente cree que hablas de un estado de EEUU y los pocos que no lo hacen tampoco logran situarlo en el mapa, metiéndolo en el borroso saco de las repúblicas asiáticas ex soviéticas. Por no ser noticia, Georgia ni siquiera lo fue cuando hace pocos años fue escenario de la guerra de Osetia del Sur, que le enfrentó a sus todopoderosos vecinos rusos. Sin embargo, es un destino sorprendente (y seguro) para los que prefieren salirse de las rutas marcadas por los grandes operadores turísticos. Desde sus costas en el Mar Negro, visitadas por Jasón y los argonautas, a las majestuosas cimas del Cáucaso, pasando por los bosques de Svaneti o el célebre balneario de Borjomi, este pequeño país es un paraíso para los amantes del trekking y el montañismo que cuanta además con monumentos centenarios y ciudades que mezclan la herencia asiática con unas poderosas raíces europeas.

Por si fuera poco, hay algo en Georgia que hace que los españoles se sientan especialmente a gusto allí y no es solo porque el nombre original del país en los primeros siglos de la era cristiana fuera Iberia. Es la forma de ser de sus habitantes, abierta y hospitalaria, y también su amor por la comida y especialmente por el vino. Según estudios arqueológicos, esta es la zona vinícola más antigua del mundo, donde ya se cultivaba la vid hace 8.000 años.

Desgraciadamente, la economía soviética primó la cantidad sobre la calidad y los vinos aun no están a la altura de los que estamos acostumbrados. Sin embargo, su método de elaboración de caldos en vasijas de arcilla llamadas Kvevri es único en el mundo y ha sido declarado Patrimonio Intangible de la Humanidad por la Unesco. Según los entendidos, estas especies de ánforas, recubiertas en su interior por una capa de cera de abejas, no hacen necesario el uso de aditivos para preservar los vinos y potencian los taninos. El método consiste en aplastar directamente las uvas en el kveri, retirando las pieles, y dejarlas fermentar. Después se tapa el recipiente con una piedra del tamaño adecuado, se sella con arcilla y se deja reposar durante dos años. Este método, empleado habitualmente por los campesinos de todo el país, ha atraído en los últimos años la atención internacional y ya hay bodegas que lo exportan con gran éxito. Para beber vino lo típico es emplear los kansi, unos cuernos huecos con los que, si no se tiene mucha maña, lo normal es tirarse todo por encima, pero que no dejan de tener su gracia. Manchándonos también se aprende de otras culturas.

Pero la principal seña de identidad de Georgia es lo extraordinariamente diversa que es su gastronomía, especialmente para un país con una extensión inferior a la de Castilla la Mancha, una mezcla en la que se aprecian influencias turcas, iraníes o armenias que al mismo tiempo posee una personalidad única y distinta a la de los países vecinos. Por ejemplo, los mtsvadi son pinchos de carne como los kebabs, pero con una mezcla de hierbas georgianas muy especial. Un plato emblemático (odiosa palabra de las guías turísticas, pero ajustada en este caso) son los jinkali, una obsesión nacional, una especie de dumpling que se come con la mano y que puede rellenarse de patatas, carne, queso o setas. En Georgia pueden encontrarse multitud restaurantes especializados solo en esta delicia, pero, sin embargo, la

Georgia, la patria de la próxima pizza.

Escrito por Gervasio Posadas

Lunes, 02 de Mayo de 2016 00:00

estrella de la gastronomía georgiana es el Jachapuri, un pan relleno de queso fresco de vaca que admite infinidad de variantes, se toma a cualquier hora del día y que podría perfectamente competir en mercados internacionales con la pizza si algún avisado empresario decidiera invertir en lanzarlo. Comprendo que no es muy indicativo, pero según los estudios, el 90% de los georgianos prefieren el Jachapuri a ese sencillo plato italiano que ha conquistado el mundo; tanto es así que los economistas de la Universidad Estatal de Tiflis han elaborado un índice interno para medir la inflación basado solo en este producto (http://www.iset-pi.ge/index.php?article_id=715). La receta más típica es la de Imeretía, una región central del país, que consiste en una pasta rellena de queso y huevo y recubierta con mantequilla. Otra variedad deliciosa es el Jachapuri de Adjaria, moldeado en forma de barco y con un huevo en el interior, pero hay muchas más: la de Ossetia, rellena de patata y queso; la Achma, que tiene varios pisos o la de Svaneti, con polenta y (¿lo adivinas?) más queso.

Preparar Jachapuri en casa está al alcance cualquiera que se atreva con las masas, lo cual no es mi caso, pero según me han dicho, con la thermomix queda fenomenal. Aquí os dejo una receta para que probéis (<http://cocinadelmundo.com/receta-Khachapuri>). O si no, siempre puedes olvidarte de tus prejuicios y planificar tus próximas vacaciones en Georgia. Te aseguro que no te arrepentirás.