



Salmorejo Cordobés
Tomato & Garlic based cold sauce

El trabajo de dar a conocer un plato sencillo, pero de gran trascendencia cultural, como es el **Salmorejo Cordobés**, no es tarea baladí. Para ello se necesita gente dispuesta y bien relacionada capaz de que, mediante el trabajo de difusión de este plato, pueda beneficiarse el conjunto de una provincia, y por ende, prácticamente el resto del país. Por eso, la creación de Entidades como la **Cofradía del Salmorejo Cordobés**, resultan fundamentales.

Hablamos con su presidenta para que nos explique más sobre su creación y sobre las delicias del Salmorejo. Cordobés, claro.

‘Se está consiguiendo una gran difusión de la cultura de Córdoba a través de este plato’

Para que haya una Cofradía del Salmorejo Cordobés, primero debe haber un Salmorejo Cordobés. ¿Qué es y qué tiene de especial?

El **Salmorejo Cordobés**, es un producto gastronómico de fama que encierra en sí mismo mucho más que una buena receta, como son ingredientes naturales de primera calidad o unas manos virtuosas que sepan imprimir la factura impecable de presencia y sabor para dar a cualquier plato un merecido lugar de honor entre la cocina internacional. El **Salmorejo Cordobés** representa ese “mucho más” que caracteriza a la buena cocina: cultura, sabor, saber, salud y reconocimiento allá donde vaya.

La receta lleva los siguientes ingredientes: 1 Kg. de Tomates, 200 grs. de Pan de Telera Cordobesa, 100 grs. de Aceite de Oliva virgen extra, 1 diente de Ajo de Montalbán y 10 grs. de Sal.

La preparación es bien sencilla: Limpiar y triturar los tomates, colar para quitar la piel y las pepitas, volver a triturar añadiéndole el pan, el aceite, los ajos y la sal. Decorar con huevo duro picado y trocitos de jamón serrano.

¿Es una creación única cordobesa, o

podemos encontrar platos similares en otras zonas de España?

Existen varios estudios y publicaciones sobre el origen y cualidades del **Salmorejo**. Quizás el más descriptivo sea el Libro del Salmorejo de Almudena Villegas (premio nacional de gastronomía y cofrade nuestra).

Casi todos coinciden que su procedencia es ancestral ya que desde el momento que se tritura el grano y se hace masa con agua comienza a configurarse lo que en la actualidad es el salmorejo. Así lo refleja el Profesor Dr. Rafael Moreno Rojas del Aula Cultural Gastronomía de la Universidad de Córdoba: “Posiblemente el origen arranque del uso de trozos de pan asentado (viejo), majados con agua, sal y ajo. Estos son los ingredientes básicos de casi todos los gazpachos.

Era una sopa fría a base de pan, ajo y sal que en algún momento incorporó aceite. Servía para dar soporte a restos de comida que nadaban en ella. El tomate aunque en España entra en el s. XVI, no es aceptado popularmente hasta el XVIII, que es cuando se incorpora. La palabra salmorejo parece derivar de “salmuera”. La primera aparición literaria es de 1737

Salmorejo Cordobés

Receta / Recipe

Ingredientes:

1 Kg. de Tomates
200 grs. de Pan de Telera Cordobesa
100 grs. de Aceite de Oliva virgen extra
1 diente de Ajo de Montalbán
10 grs. de Sal

Preparación:

Limpiar y triturar los tomates, colar para quitar la piel y las pepitas, volver a triturar añadiéndole el pan, el aceite, los ajos y la sal.
Decorar con huevo duro picado y trocitos de jamón serrano.

Ingredients:

1 kg of Tomatoes
200 grs. bread of Cordobesa Telera
100 grs. Olive Oil extra virgin
1 clove Garlic Montalbán
10 grs. Salt

Preparation:

Clean the tomatoes and stir with the blender, strain to remove seeds and skin, adding to beat back the bread, olive oil, garlic and salt.
Decorate with chopped boiled egg and chopped serrano ham.

Valores Nutricionales:

Ingredientes	grs.	Kcal	Prot. (gr.)	Lip. (gr.)	Carb (gr.)	Fibra (gr.)	Na (mg)
Tomates	1000	170	7	3	31	11.5	90
Pan	200	470	16.8	3.8	98.6	4.52	1040
Aceite de Oliva	100	899	0	99.9	0	0	0
Ajo	5	4.9	0.39	0.03	0.81	0.08	0.2
Sal	10	0	0	0	0	0	3876
TOTAL	1315	1543.9	24.2	106.7	130.4	16.1	5006
Total/ 100 grs.	100	117.4	1.8	8.1	9.9	1.2	380.7

Estudio realizado por el Prof. Dr. Rafael Moreno Rojas. Aula de Cultura Gastronómica Universidad de Córdoba.

Nutritional Values:

Ingredientes	grs.	Kcal	Prot. (gr.)	Lip. (gr.)	Carb (gr.)	Fibra (gr.)	Na (mg)
Tomatoes	1000	170	7	3	31	11.5	90
bread	200	470	16.8	3.8	98.6	4.52	1040
Olive Oil	100	899	0	99.9	0	0	0
Garlic	5	4.9	0.39	0.03	0.81	0.08	0.2
Salt	10	0	0	0	0	0	3876
TOTAL	1315	1543.9	24.2	106.7	130.4	16.1	5006
Total/ 100 grs.	100	117.4	1.8	8.1	9.9	1.2	380.7

Estudio realizado por el Prof. Dr. Rafael Moreno Rojas. Aula de Cultura Gastronómica Universidad de Córdoba.

en el diccionario de autoridades lo define: Salsa a base de pimienta, sal y vinagre (Parece más emparentado con el salmorejo canario)”

¿Cómo y porqué se creó esta Cofradía?

Desde hace algunos años, muchos de los que venimos trabajando en el sector de la promoción turística de destinos, y en nuestro caso de Córdoba, estamos apreciando que existen ciertas marcas turísticas cordobesas que pueden perder sus raíces.

Por ejemplo en Córdoba tenemos marcas que nos identifican en este sentido como son: El “Sombrero cordobés”, La filigrana y “Joya cordobesa”, El “pastel cordobés”, El Rabo de toro de Córdoba, El Flamenquín Cordobés, El Vargas de Córdoba (tinto de verano), La Taberna Cordobesa, Los Patios de Córdoba, etc,... y por supuesto el **Salmorejo Cordobés**.

De esta manera, con el objetivo de promocionar la provincia y la ciudad de Córdoba, a través de su gastronomía y usando como el mejor instrumento identificativo al **Salmorejo Cordobés**, un pequeño grupo de trece personas ilusionadas le dimos forma a esta novedosa idea de ir creando la **Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés** a finales de 2008, siendo la primera investidora de la Junta Directiva, el presidente de la Cofradía Directiva del Olivo de Baena, el 13 de febrero de 2009.

La Cofradía ha pasado a formar parte de la Federación Andaluza de Cofradías Gastronómicas (FECOAN), de la Federación de Española de Cofradías Enogastrónó-

micas (FECOES) y del Consejo Europeo de Cofradías Gastronómicas (CEUCO).

¿Qué lugar ocupa el salmorejo en la gastronomía española y en la andaluz, particularmente?

Un lugar importante. Esto es fácilmente demostrable simplemente con ver en nuestra Web www.salmorejocordobés.com los casi 300 restaurante y tabernas que hemos detectado que en su carta ponen durante todo el año **“Salmorejo Cordobés”**, ¡Ojo! Con el apellido “cordobés” y proceden de toda España y parte del extranjero. Igualmente tenemos recogidas casi 100 direcciones Web sobre recetas que describen el **“Salmorejo Cordobés”**, también con este apellido que nos identifica al destino Córdoba.

El salmorejo, como otros platos españoles, tiene un origen humilde y ha sido adoptado por la alta cocina. ¿Qué significa para la cocina tradicional alcanzar este status de reconocimiento?

La promoción del **Salmorejo** por la Cofradía, para todos aquellos negocios de restauración de Córdoba especialmente, ha logrado ser una iniciativa sin precedentes que está consiguiendo la difusión de la riqueza cultural de Córdoba a través de este sencillo plato, y a la vez ser un valioso exponente de su gastronomía. Es por esto que los principios básicos de la cofradía son:

- Apoyar todo su apoyo a la difusión y conocimiento del Salmorejo Cordobés y de todo lo que representa la Gastronomía Cordobesa.
- La difusión de los valores culturales y de salud asociados al Salmorejo
- La Promoción en general de Córdoba

como cuna del Salmorejo Cordobés, así como la promoción turística a través de la difusión de su cocina y de su gastronomía.

El papel de los cocineros, como difusores de la cocina española es esencial. ¿Cómo colaboran con ellos en la tarea de difusión del salmorejo?

Te pongo como ejemplo que entre las acciones de la cofradía que llevamos este año resaltamos la difusión de más de 2.000 recetas del salmorejo en FITUR 2011 junto con la degustación de otras tantas tapas del mismo. Cabe mencionar que el espacio social del stand del Patronato Provincial de Turismo de Córdoba se denominó “Taberna, Rincón del Salmorejo Cordobés”, en el que nos dimos cita numeroso cofrades a lo largo de la feria.

Y todo ello es gracias a los cocineros cofrades. Igualmente en varias ocasiones nos hemos puesto de acuerdo para celebrar ciertos eventos provinciales con la degustación gratuita de salmorejo en establecimientos o incluso en plazas públicas.

¿Y con qué podemos acompañar el salmorejo? ¿Puede servir de plato único o es un entrante?

La guarnición que deslumbra y ensalza al plato se basa en ponerle encima taquitos de jamón ibérico D.O. de Los Pedroches y huevo duro, picado o en juliana, regado por un chorrito de aceite de oliva virgen extra por encima.

Por supuesto que puede servir tanto de entrante como de plato único y además de “salsa” para acompañar a otros platos, preferentemente las berenjenas fritas estilo Córdoba, la tortilla de patatas, el flamenquín cordobés, etc. Lo último que he visto por ahí son croquetas de salmorejo e incluso salmorejo defragmentado, es decir, es un plato que permite toda la innovación que se le quiera dar.

Por último, recomiéndenos, junto al Salmorejo, qué no podemos perdernos si vamos a Córdoba a probar este delicioso plato.