



El capón de Vilalba y su cocina

Matilde Felpeto Lagoa

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación**

Edición en papel

Formato: 15 x 21

Páginas: 112

Peso: 0.2

ISBN: 978-84-9704-482-0

Año: 2009

15,00€

El capón es uno de esos animales que han tenido la desgracia de caer en manos de la parte más desaprensiva del *know how* (saber cómo) gastronómico: la que, por mor de inconfesables placeres de nuestra boca, ojos y narices, lleva a someterlos a refinadas torturas físicas y psicológicas: en este caso, la castración, la ceba y el confinamiento. Pero no se llega a tales extremos meramente por maldad o por una gula desmedida combinada con una patológica debilidad, sino a través de la sofisticación cultural que empiezan a desplegar los romanos del Imperio. A lo largo del tiempo, diversas artes selectivas y técnicas han conducido a que un vulgar pollo se convierta en un espléndido capón, «el rey de los platos, el plato de los reyes», como gustaba decir Pío IX, al que sería difícil acusar de crueldad. En nuestro país, fueron los gallegos, y más específicamente los vilalbenses, los que desarrollaron esta sofisticada alquimia que convierte en otro «oro líquido» las delicadas grasas del capón: la Feira del Capón de Vilalba, que se celebra todos los años poco antes de Navidad (el 21 de diciembre), reúne a miles de personas y dueños de restaurantes dispuestos a conseguir los mejores ejemplares del ya célebre capón de la raza de San Xiao de Mos. Matilde Felpeto, después de un somero repaso histórico, literario y gastronómico sobre el uso y el trato que con él hemos tenido, se adentra en un vertiginoso mundo de recetas (más de cincuenta) en las que cabe de todo: desde nada, el capón en sí, hasta las manzanas, el membrillo, las langostas, el repollo, las castañas y un largo etcétera, en el que

no pueden faltar los nombres de algunos ilustres comedores de capón, como Cunqueiro, Fraga o Pardo Bazán.

Resulta difícil, después de leer esta obra, no empezar a preparar el viaje que nos lleve a la Terra Cha y, más en concreto, a su capital, Vilalba.