

El salmorejo cordobés aspira a ser como la pizza napolitana y convertirse en Patrimonio de la Humanidad

20 minutos 20minutos.es/noticia/5082488/0/salmorejo-cordobes-patrimonio-humanidad

6 de diciembre de 2022



El salmorejo cordobés, un plato que el 64 % de sus vecinos considera como el más típico de su tierra, aspira a ser declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad, en una iniciativa de la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés que trata de igualar el reconocimiento que ya tiene la pizza napolitana, que recibió esta mención de la Unesco en 2017.

"Si el salmorejo cordobés es mucho más sano y mejor, creemos que tenemos méritos más que suficientes para ser Patrimonio de la Humanidad, y, si lo conseguimos, **no solo el nombre Córdoba estará en España y Europa, sino que prácticamente en el mundo entero**", asegura el presidente de la Cofradía, Miguel del Pino.

Porque el objetivo de la Cofradía, creada en 2008, es **promocionar Córdoba a través de su gastronomía**: "Siempre, siempre, siempre que alguien en algún restaurante o en una reunión de amigos pida salmorejo cordobés está promocionado Córdoba".

[Qué diferencia hay entre gazpacho y salmorejo](#)

El salmorejo por encima del rabo de toro o el flamenquín

Ello pese a que el apellido "cordobés" no haya estado asociado todas las veces al nombre salmorejo, aunque sea un plato sentido por sus vecinos como el más típico de la ciudad, cuatro veces por encima que el rabo de toro o el flamenquín.

Así lo aclara Rafael Moreno Rojas, catedrático de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba y director de su Cátedra de Gastronomía de Andalucía, para quien **"es muy curioso que en los establecimientos de restauración de Córdoba casi siempre se omite el apellido cordobés**, tanto al salmorejo como al rabo de toro y al flamenquín".

Añade que ese término se ha ido utilizando un poco más precisamente gracias a la acción de las cofradías (los otros dos productos también tienen la suya) y a la influencia de los trabajos que se desarrollan desde el ámbito universitario que lidera.

[Cómo elegir tomates para elaborar salmorejo casero](#)

Se pierde el apellido "cordobés"

Según los estudios que ha desarrollado desde 2016, **"menos del 20 por ciento de los establecimientos de restauración le ponen el apellido cordobés al salmorejo** y, sobre todo, se va poniendo más en las zonas turísticas, donde se hace énfasis de cara al turista en que es un plato típico de Córdoba".

El arqueogastrónomo Alejandro Ibáñez Castro, que lleva años explorando la gastronomía desde su visión de arqueólogo, explica que "el salmorejo cordobés es una delicia gastronómica de carácter universal, un plato de fusión de culturas que une al ancestral moretum romano y mediterráneo, de donde toma su nombre, **una suave mezcla de pan, ajo, sal y aceite de oliva virgen, las propiedades del tomate de allende los mares**, convirtiéndolo en un potente plato vitaminado muy agradable de comer y con propiedades antioxidantes".

Precisamente, el carácter saludable y la destrucción de la leyenda negra sobre su carácter de hipercalórico es otro de los avances de los trabajos de promoción desarrollados en los últimos años, a criterio de Moreno Rojas. "Tras el estudio de 2016, frente a la creencia popular de que el salmorejo engordaba, **vimos que son 116 kilocalorías cada cien gramos, que lo pone en unos niveles calóricos realmente bajos**", recalca.

[Cuántas calorías tiene un salmorejo casero: estos son sus beneficios nutricionales](#)

El salmorejo, un plato económico

Además, cree que **el alto grado de identificación de los cordobeses con este plato - el 64 % lo consideran el más típico de Córdoba**, frente al 15 % del flamenquín y el 13 % del rabo de toro-, radica en que se trata de "un plato más asequible, más fácil de elaborar, más fácil de tener en casa y tomarlo como tapa, lo que condiciona que la gente lo elija".

Matías Vega dirige los establecimientos 'Casa Matías' y 'Restaurante Alcazaba de las Torres', en Cañete de las Torres (Córdoba), y es el cocinero de referencia de la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés. Para él, **"la auténtica receta del salmorejo cordobés"** esta compuesta "a partir de un kilo de tomates, doscientos gramos de pan, cien mililitros de aceite de oliva virgen extra, diez gramos sal y un diente de ajo".

Elaboración tradicional cordobesa

Su elaboración ortodoxa es manual, con mortero, concreta, con el tomate limpio "de sus pieles para que nos sea mucho más fácil de amargar, lo machacamos con la sal, **se incorpora un poquito de aceite** y un poco de pan, con lo que vamos consiguiendo la primera masa y, seguidamente, ponemos el tomate, que es más líquido, para que lo vaya uniendo todo, y terminamos incorporando **nuestro oro líquido, que es el aceite de oliva virgen extra**".

Cuánto aguanta el gazpacho y el salmorejo en la nevera y cómo manipular el tiempo de duración

"Al arte tradicional de los 'pizzaioli' napolitanos", que es la denominación formal con la que la Unesco reconoció como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad a la pizza napolitana en 2017, le costó ocho años de recorrido formal alcanzar la distinción, desde que en 2009 el ministerio italiano de Agricultura, Alimentación y Silvicultura lanzó por primera vez la candidatura.

El **salmorejo arrancó hace casi cuatro**, con los acuerdos unánimes apoyando la iniciativa de los plenos del Ayuntamiento y la Diputación de Córdoba, adoptados en febrero de 2019.

Ahora, el presidente del Parlamento de Andalucía, Jesús Aguirre, se ha comprometido con Miguel del Pino a adoptar una **iniciativa similar en la Cámara regional**, aunque el caso de la pizza napolitana y el del salmorejo cordobés no son idénticos.

Mientras que con **el salmorejo se defiende el reconocimiento de un plato, en el del arte de los 'pizzaioli'** napolitanos se distingue, según el acuerdo de la Unesco, "una práctica culinaria consistente en preparar en cuatro etapas la masa de una pizza y hornearla con fuego de leña, dándole vueltas", que practican profesionalmente en su lugar de origen, Nápoles, "unos 3.000 'pizzaioli' que mantienen estrechos lazos de convivencia con las comunidades locales".