

Presentación

Las universidades públicas tenemos la responsabilidad y la obligación de hacer avanzar el conocimiento a través del estudio, la docencia y la investigación. Este conocimiento, que está siempre en continua renovación y en expansión, tiene que repercutir en la mejora de la vida de las personas y en el avance de nuestra sociedad. Por un lado, tenemos que facilitar la difusión de la investigación destinada a expertos y colegas a través de las revistas, artículos, congresos y libros, porque el conocimiento avanza con el intercambio de ideas, preguntas y soluciones; por otro lado, hemos de impulsar la transferencia de conocimiento al tejido industrial y empresarial. Finalmente, debemos hacer posible que el conocimiento llegue a todas las personas y organizaciones a través de la divulgación científica.

Para ello, desde la Universidad de Alicante, a través del Vicerrectorado de Investigación y Transferencia de Conocimiento y su Servicio de Publicaciones, damos apoyo a la edición de las revistas científicas y publicamos libros de investigación, manuales docentes y obras de divulgación relacionadas con las líneas de investigación y trabajo de la Universidad y de sus estaciones científicas, como la colección L'Ordit, donde hemos publicado, entre otros,

Amparo Navarro Faure

Vicerrectora de Investigación y Transferencia de Conocimiento



libros sobre *L'Alcúdia d'Elx* o sobre *Orihuela, la ciudad, el río y la huerta*.

En los últimos años, en relación con la puesta en marcha y la consolidación de estudios de grado y másters relacionados con la nutrición y con el mundo de la cocina, hemos creado la colección Gastronomía para publicar libros de investigación y divulgación sobre algún aspecto o producto de nuestro entorno, como el libro de Juan Mora y Salvador Maestre *Fundamentos científicos de la heladería*; el estudio y edición del ya clásico de José Guardiola Ortiz *Gastronomía alicantina*, o un libro que comparte el ensayo histórico y cultural con una amplia recopilación de recetas y su contexto cultural mediterráneo, de Jaume Fàbrega: *Cuina i cultura del gust al País Valencià: El patrimoni culinari*.

Hoy tenemos la satisfacción de presentar un libro especial hecho con mucha pasión por todos los implicados. Un libro que parte de la propuesta de Moisés Martínez Cano, el chef del restaurante El Buey de Almoradí, de compartir todo su conocimiento y experiencia de trabajo en la cocina alrededor de la alcachofa, desde la selección del producto, a la manera de prepararlo y una treintena de recetas innovadoras en las que está presente la alcachofa, cuando no es el ingrediente principal o determinante.

En el Vicerrectorado acogimos con mucho interés la propuesta de Moisés, que completamos con un estudio sobre la importancia del cultivo de la alcachofa para el

mantenimiento de la agricultura y el paisaje de la Huerta; otro estudio desde la perspectiva agroquímica sobre el cultivo de la alcachofa, y un tercer estudio sobre las propiedades nutricionales de la alcachofa. En una segunda parte del libro se nos presenta la trayectoria profesional de Moisés Martínez, cómo preparar la alcachofa y, finalmente, las recetas de Moisés, incluidos los patés y embutidos de alcachofa.

Como dicen Gregorio Canales y Julia Valoria en el capítulo «La alcachofa, la flor más valorada de la Huerta en el Bajo Segura»: «La antigua Huerta de Orihuela, hoy denominada Vega Baja en la comarca del Bajo Segura, posee unas características propias y únicas que la convierten en un paradigma de la cultura del agua, otorgándole a este concepto un sentido más amplio que el propiamente agrario, por cuanto constituye una organización social que ha dado unidad a un territorio dotándolo de personalidad propia, plasmada en el comportamiento cultural de sus ciudadanos». La Universidad de Alicante tiene expertos que pueden aportar, y aportan, sus conocimientos y su experiencia para mejorar la vida en la comarca, especialmente después del desastre de la riada del pasado septiembre. Nos gustaría que esta publicación fuera una muestra más del compromiso de la Universidad de Alicante con la comarca y las personas que viven en la Vega Baja o Baix Segura, como decimos en valenciano. Esperamos que la difusión de las recetas de la alcachofa ayude a promover el conocimiento de la comarca y las virtudes del producto de la mano de Moisés Martínez y los otros autores del libro.

Prólogo

Óscar Velasco
Chef Restaurante Santceloni (Madrid)
Dos estrellas Michelin

Siempre que alguien te pide escribir unas palabras o un texto para el prólogo de su libro, es un verdadero honor y placer, por supuesto no exento de responsabilidad, por lo menos para mí.

Es este caso la responsabilidad es doble, primero porque me lo pide un colega, Moisés, al que conocí hace ya unos cuantos años en Santceloni, y segundo porque no podía ser de otra manera por el origen de Moisés y su vida ligada a su pueblo. Este libro no puede tener a otro protagonista o hilo conductor que no sea esa verdura que nos llega a las cocinas junto con el frío; con esa textura tersa y prieta tan característica, de sabor amargo, propio e identificativo, de innumerables propiedades beneficiosas para la salud, capaz de dar nombre a una dieta y que, aun así, para muchos sea considerada por muchos como la reina de las verduras. En efecto, se trata de las alcachofas.

La alcachofa pertenece a la familia de los cardos y de ella nos comemos el corazón de su flor. Capaz de llenar de identidad propia una zona, un pueblo, una vega, el trabajo de una persona, de un cocinero y el de todo un equipo.



Creo que ya va estando algo claro que lo que nos vamos a poder encontrar a continuación en este libro no solo van a ser recetas con alcachofas, que las hay: por encima de todo nos vamos a encontrar al propio Moisés, a la persona y al cocinero, sus ilusiones, su trabajo, su vocación, su propia experiencia, sus personas cercanas con las que comparte el día a día... Todo contado desde la pasión de alguien que disfruta de su trabajo, desde su punto de vista, desde de su restaurante El Buey en Almoradí, a punto de celebrar su 25 aniversario, nada más y nada menos, en el corazón de la Vega Baja del Segura.

Ahora ha querido regalarnos este libro, tan personal, tan especial. Algo así solo se puede hacer cuando lo haces desde el corazón. Si esto lo ponemos dentro de una cocina, sería como decir de una receta que esta cocinada con mucho amor, con ese ingrediente tan especial e intangible que hace imposible que nada salga mal.

Para terminar solo me queda desearte muchos éxitos, y sobre todo ansiar que podamos seguir disfrutando de las charlas, de la cocina y, por supuesto, cada invierno, de este cardo tan especial que es la alcachofa.