

BRILLANTE PARTICIPACION ESPAÑOLA EN LA FERIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACION, DE LONDRES

Fue inaugurada por Mr. Heathcoat Amory, que visitó nuestras instalaciones con el marqués de Santa Cruz

Londres 1. (Crónica telefónica de nuestro corresponsal.) Los exportadores españoles han venido a la Feria Internacional de la Alimentación, abierta hoy en Londres con un sugestivo muestrario. Los productos que más contribuyen a suministrar la despensa británica están garbosamente desplegados en las instalaciones reservadas a nuestro país. Los regios vinos de la Rioja ordenan sus baterías de botellas junto a las fiernas pasas de Denia. Artículos largamente acreditados, como las aceitunas sevillanas, llevan de la mano a otros que dan sus primeros pasos en el mercado inglés. En compañía de las marcas de rango internacional están los nombres de los conserveros que se han propuesto dar a conocer por el mundo los platos tradicionales de nuestra cocina. De esta manera los ingleses pueden ya saborear una buena paella sin más ciencia que aplicar el abrelatas al envase. Ninguna receta popular española se halla ausente de este Certamen, donde tras el acierto de un guiso servido en su punto se libran los difíciles puntos a ganar en las exportaciones. Bajo las destaraladas naves del Salón Olympia se ventila así la porfiada empresa del bien cocinar para vender después más partida que los países de la competencia. Ha sido Mr. Heathcoat Amory, antiguo canciller del Exchequer, quien ha inaugurado la Feria. Se le conoce en el país por su minuciosidad al manejar las estadísticas, por su inflexible línea en favor de la soltería y por su excelente paladar para gustar un buen guiso. Esta mañana estaba complacido y sonriente con el embajador de España, marqués de Santa Cruz, mientras visitaba nuestras instalaciones. Con especial detenimiento recorrió todos los pabellones españoles y probó las muestras expuestas. Muy sinceros elogios hizo de los productos, de la presentación y de la iniciativa que supone venir a este frente comercial del Olympia, donde es posible conquistar posiciones provechosas, y donde pueden ganarse buenas libras esterlinas de los 4.500 millones que cada año Inglaterra invierte en la adquisición de productos alimenticios. Hay veinticuatro países presentes en la Feria. Los incluidos en la esfera comunista enseñan la abudante asignación presupuestaria que sus Gobiernos han dedicado a la mayor gloria de sus géneros. Si a veces los envases son bastos y de baja calidad el contenido, las mamparas y galas que adornan los pabellones superan todo lo imaginable. Hay estantería de ésas que lucen unos humildes botes de tomate plantados en estuches de terciopelo, que estarían mejor ambientados en el escaparate de una joyería de Regent Street. Los Estados Unidos, por su parte, enseñan los últimos prodigios de la industria aplicada al hogar. En sus cocinas, el complejo de los rayos infrarrojos, de la refrigeración y de los aparatos de mando a distancia garantizan hasta el milagro. Según explicaba un técnico, con esos adelantos ya es posible dirigir un asado sin levantarse de la butaca del cuarto de estar, desde donde se sigue el programa de televisión. La mecánica se entarga de añadir los condimentos, de preparar las salsas y de trincar la pieza. Un aparato de alarma, que reproduce las notas de un conocido bailarín,

avisa a los señores que están servidos. Las amas de casa dan vueltas y más vueltas alrededor de esas cocinas, blancas y relucientes, como material de quirófano. La mayoría de ellas se limitan a ver y callar. Un mar de confusiones se agita en sus cerebros, si bien es verdad que hay pie para la incertidumbre. Una señora con áspero acento del País de Gales se decía a sí misma: "Nos dicen que con las conservas ya no hace falta ponerse al fogón. Por eso no entiendo este afán de las cocinas mecánicas y de los aparatos complicados para proporcionar un plato que se podría haber comprado en un simple bote. O guisa una, o se compra todo envasado." En palabras sencillas está bien expresada esta contradicción que se observa en la Feria. Si la tendencia de la vida moderna es no perder tiempo en la cocina, los artículos congelados y envasados son la respuesta. Y, en tal caso, sobran los otros ingenios electrónicos, que no pueden suplir el arte personal de la cocinera.

Característica de esta Feria es que para reforzar la venta de los artículos expuestos se enseñan los platos que es posible preparar con ellos. Más claramente dicho: para que los ingleses compren pimientos lo más conveniente es darles la oportunidad de probar una paella debidamente enriquecida con aquel ingrediente. Y, mejor aún, hacer una demostración cara al público de cómo hay que guisarla. Para lo uno y lo otro hay en el Olympia de Londres unas instalaciones donde doce países han montado su cocina típica. La española se inspira decorativamente en motivos valencianos, pero las cocineras que trabajan en ella dedican sus primores a todas las excelencias gastronómicas de nuestro país. En el día de la inauguración los honores correspondieron a la paella, a la tortilla de patata y al pollo en pepitoria. Cada jornada tiene su minuta. Un asiduo a la Feria que pase a diario por este pabellón puede tener la seguridad de que conocerá todos nuestros excesos gastronómicos, y para reproducir las recetas en su casa habrá de convertirse en buen cliente de productos de la tierra de España, que es de lo que se trata en definitiva.

Cuando todas estas cocinas están en plena actividad cunde por el Olympia una excitante mezcla de olores que estimulan el apetito más decaído. Primero se exponen

los asados. Los pescados al horno también se manifiestan gratamente. Nada menos que mil ingredientes distintos se mezclan cada día en los pucheros de aquellas cocinas. Pero poco a poco unas tujaradas se confunden y asocian a las otras. Más tarde el olfato percibe plenamente los afanes culinarios de cada pabellón. Al final los "curries" asiáticos matan todos los olores. De esta manera el aire del local registra la apasionada competición que allí se libra para poner por delante de los demás la exquisita sazón de los platos nacionales respectivos. Y ello es así por razón de honrilla patriótica, saludablemente unida a muy buenas razones comerciales.

Nuestras recetas han ganado una amplia masa de admiradores de uno y otro sexo. La preciosa paella expuesta se llevó la palma artística. Ningún plato del mundo entró la puede aventajar en colorido y gracia. En esto hay acuerdo de la mayoría absoluta. Luego, al momento de consumirla es ya cuestión de gustos, pero es muy cierto que son pocos los que aquí la han probado y no han repetido.

Esta Feria es ejemplo de los múltiples resortes que es preciso pulsar en el mundo moderno de las exportaciones. En el Olympia de Londres están nuestros productores en primera línea, con sus buenos géneros y sus platos del vals a tango. — Alfonso BARRA.