

Condumio Rogelio Quintero

Va de mojos

EL PASADO DÍA 12 de septiembre se celebró en la Antigua Alhóndiga de Tacoronte el III Concurso de Mojos de Canarias, organizado por la Asociación de Papas Antiguas de Canarias y *coordinado por Dolores, de Bodegas Monje*, valedora incansable de la despensa canaria.

Entre los objetivos del concurso destacan la dignificación, recuperación y divulgación de los mojos; sin duda alguna, una de las elaboraciones que vertebra nuestra gastronomía.

Se presentaron al concurso unos cuarenta mojos, diferenciados en tres categorías: mojos rojos, mojos verdes y otros. Cada una de ellas se dividía, a su vez, en mojos de elaboración tradicional o mojos de elaboración libre.

Todos formaban una maravillosa paleta llena de colorido, sabor y reconfortantes aromas que me relajaban que daba gusto. Después de la experiencia, me estoy planteando patentar un tratamiento de mojo-terapia para el estrés y esas cosillas. Perdonen, debe ser el mojo extrapicante que nos dieron al final (fuera de concurso) que me ha hecho perder el juicio.

Los miembros del jurado recibían los mojos en sus diferentes categorías, de menor a mayor intensidad de picante. Se valoraban en diferentes aspectos como su intensidad de color, aromas, textura en boca, sabores y la armonía entre los diferentes apartados.

Los mojos presentados atesoraban una calidad interesante. Varios me parecieron increíbles, destacando el picante bien medido, así como el equilibrio entre sus ingredientes, elaborados por unas avezadas manos en el empleo del mortero.

Entre los mojos verdes, me sorprendió uno de cilantro con almendras, muy pulido y con una armonía genial.

En el apartado de otros mojos, se presentó un original mojo de zanahoria, en el que el picante, acres y dulces se combinaban felizmente para el disfrute del "sufrido" jurado mientras lo saboreaba.

Aunque para mí, la sorpresa fue el mojo de calabaza. Pensé que se presentaba en la categoría de otros mojos de elaboración libre, pero no: ¡chiquita sorpresa! Se trataba de un mojo tradicional, antaño habitual en el norte de la isla de Tenerife, empleado para acompañar al puchero y pescados menudos. De sabor similar al de zanahoria, aunque el pan frito, su picantillo ligeramente subido y la dulzura de la calabaza lo convertían en una delicia impactante, digna de pertenecer a "las cosas de Dolores".

Enhorabuena a la organización por la feliz iniciativa.

Hasta la próxima semana

Rogelio Quintero