Ana Oropeza

Sergio Torres

Brenda García

Lucila Pérez

Mayra Aguilar

SPA 316

24 de sep. de 14

La Historia de las Patatas a la Rioja

 Todo platillo tradicional tiene detrás una historia que contar y que probablemente muchos de nosotros desconozcamos. Es muy interesante el poder averiguar como la gastronomía española ha evolucionado con el pasar de los años. El simple hecho de poder indagar más a fondo el origen de ese exquisito platillo nos traslada a un pasado desconocido. Tal seria el caso de un platillo muy popular en el norte de España que lleva como nombre, Patatas a la Riojana, y su nombre nos dice más allá de su proveniencia.

Las patatas riojanas o también conocidas como patatas con chorizo tuvieron su aparición en el siglo XIX con la llegada del militar francés Napoleón Bonaparte a España. Antes de la llegada de esta gran figura a España no se conocía este delicioso vegetal. Su consumo era muy popular en el centro de Europa, ya que debido a las guerras durante esa época era el único alimento que se encontraba en la tierra y por el cual la gente podía obtener fácilmente para alimentarse y así sobrevivir. Bonaparte y su ejercito tenían las patatas como la principal fuente de comida para alimentarse durante sus largos viajes. Al llegar Bonaparte junto con su ejercito a la Rioja los habitantes del lugar conocieron las populares patatas y se dieron cuenta que la cercanía del rio Ebro facilitaría la producción de este alimento gracias a la fertilidad de la tierra en esa región. Así que gracias a la llegada de Napoleón y sus tropas, los habitantes de La Rioja pudieron recrear el famoso platillo que los caracterizaba incorporando las patatas como un ingrediente esencial.

Este platillo no llevaba como ingrediente principal la patata, era hecho con castañas, bellotas y nabos. Con el tiempo se le fue añadiendo la patata, chorizo de guisar, pimentón y laurel. Al crear una nueva versión de esta sopa su popularidad se fue extendiendo a otras regiones cercanas representando aun más a La Rioja. La clave para hacer estas patatas a La Rioja consiste en el corte de las rodajas de patata, ya que el corte ha de iniciarse con el cuchillo pero acabarse con las manos. De esta manera hacían que sudara el almidón de la patata y así ser utilizado para quitar las manchas en la ropa en esa época. Todos los ingredientes de este tradicional platillo son una representación de La Rioja principalmente por los ingredientes que hacen posible su elaboración. La cercanía del rio Ebro hace que en esta región se encuentre una extensa variedad de vegetación la cual se pueden encontrar en un solo sitio. Anualmente en el mes de Abril se lleva acabo el popular evento, “Jornadas de Verdura” , al sur de La Rioja en Calahorra en el cual se pueden encontrar todos los ingredientes necesarios para cocinar unas sabrosas patatas a La Riojana.

La geografía de diferentes regiones nos conducen a los orígenes de estas tradicionales comidas. Cada platillo que conocemos tiene una historia y seria importante conocer la de nuestro patillo favorito. Las patatas a La Riojana nos brindan un sin numero de datos importantes que nos hablan de hechos históricos que marcaron a España durante ese tiempo. Sabemos que las guerras en ese tiempo causaron destrucción y la llegada de extranjeros a nuevos territorios, trayéndose consigo cosas nuevas tales como las patatas en este caso. Las patatas eran muy económicas y eran muy importantes en ese tiempo principalmente para los habitantes de La Rioja en España. Hoy en día la patata sigue siendo un ingrediente esencial para La Rioja gracias a su sencilla forma de cocinarlo y por lo económico que sigue siendo.