

## Gastronomia



El mazapán es un clásico de la Navidad. FOTO: DT

## Postres

El misterioso origen de uno de los típicos navideños, el **mazapán**

Los expertos dicen que es un dulce árabe que se dio a conocer en Europa en la Edad Media

ANA VEGA PÉREZ DE ARLUCEA  
MADRID

Me van a decir ustedes que tengo una fijación con la Wikipedia, pero es que su doble naturaleza a la vez informativa y marrullera me parece fascinante. Figurando siempre entre los primeros resultados de búsqueda para cualquier término, resulta prácticamente imposible escapar a su poder y a los cantos de sirena de sus datos teóricamente imparciales.

Wikipedia no pide ningún tipo de acreditación o conocimiento demostrable para editar sus artículos y que, en realidad, basta con indicar algún tipo de fuente -de total o dudosa credibilidad, es lo mismo- para que la referencia más peregrina acabe figurando en ella como si fuera cierta. Por si esto fuera poco encima existe el sesgo idiomático o, si lo prefieren, la entrañable costumbre de arriar el ascua de la supuesta verdad a distintas sardinas.

Por eso los datos ofrecidos sobre ciertos temas por la Wikipedia en castellano no se corresponden siempre con los de sus versiones escritas en otros idiomas, y por esa misma razón la conclusión que saquemos de su lectura diferirá de la que extraeríamos si hubiésemos hecho la búsqueda

en inglés, italiano o portugués. Pongamos por ejemplo que nos entra curiosidad por la historia u orígenes del mazapán: nuestra incursión wikipédica en alemán nos dirá que fue inventado en Königsberg o Lübeck, la italiana que en Sicilia, la catalana en Venecia, la española en Toledo. ¿Quién tiene razón y cómo podemos saber a qué atenemos en este sindió? La solución es seguir a los portugueses.

Nuestros lacónicos vecinos se

**Comparte la raíz del italiano 'marzapane', el alemán 'marzipan' o el inglés 'marchpane'**

limitan a decir que el mazapán es un dulce de origen árabe que se dio a conocer en Europa durante la Edad Media, y tienen razón. A día de hoy es complicado decir nada más sobre esta exquisita mezcla de azúcar y almendra sin meter la pata ni pecar de chovinismo, porque ni siquiera la etimología se aclara.

Es obvio que «mazapán» (en castellano antiguo maçapan) comparte la misma raíz que el italiano marzapane, el alemán Mar-

zipan o el inglés marchpane, pero mientras unos defienden que proviene del latín 'martius panis' (pan de marzo), nuestra querida RAE aventura que procede del hispanoárabe picmá, y éste del griego paxamádion (bizcochito).

**Alimento versátil**

Otros aseguran que el término deriva de la ciudad birmana de Martaban, en la que se hacían unos recipientes cerámicos, o del vocablo persa marzban (que significa guardián de fronteras). O bien del árabe mawthaban o «rey sentado», iconografía que se utilizó durante la Baja Edad Media en una moneda veneciana.

Lo más probable es que el mazapán lo trajeran consigo los musulmanes en el siglo VIII, razón por la cual esta elaboración es especialmente tradicional en lugares que estuvieron bajo dominio islámico como Sicilia o la península ibérica. En el Kitab al-Tabih, uno de los dos únicos recetarios de cocina andalusí que se conocen -y que pueden encontrar ustedes traducido con el título de 'La cocina hispano-magrebí durante la época almohade'- aparecen hasta doce recetas distintas en las que los cocineros del siglo XIII empleaban una masa hecha de almendra y azúcar.

**Nadal**

Alguns productes del Grup Castell d'Or, com el premiat cava brut orgànic, ja es poden adquirir a través de la seva botiga 'online', de forma còmoda, ràpida i segura

## Celebrar amb el cava brut orgànic de Castell d'Or, millor escumós jove als Premis Vinaris 2020

El cava destaca per la seva vivacitat, amb un record a la poma, pera i alguns cítrics, ben compensats que atorguen un gust final d'agradable equilibri i elegància

**N**adal s'apropa i posa punt final a un any que no ha estat fàcil per ningú. Tothom s'ha vist afectat d'una manera o altra per la pandèmia.

Precisament per aquest motiu, aquest Nadal, per molts, el millor regal serà estar junts i poder celebrar-ho, malgrat les limitacions a les quals ens hem d'adaptar. Aquestes dates, podem triar un cava de proximitat, fresc, deliciós i elegant perfecte per maridar amb els plats típics de Nadal: Sarsuela, canelons, suquet de peix, sopa de galets, pollastre farcit o bé, per degustar-ho amb els tradicionals dolços nadalencs. La seva bombolla fina i ben integrada el fan idoni per acompanyar tot un àpat nadalenc.

Des del Grup de Cooperatives Castell d'Or volem aprofitar-vos el cava Castell d'Or

Brut Orgànic que ha estat guardonat i reconegut amb la Medalla d'Or als Premis Vinaris 2020.

Es tracta del certamen vitivinícola més important de Catalunya on una seixantena de tastadors, entre sommeliers, enòlegs i periodistes especialitzats, van valorar gairebé 900 vins de 240 cellers diferents.

El Cava Brut Orgànic de Castell d'Or procedent del cultiu ecològic de la vinya ha estat reconegut en la categoria de Millor Escumós Jove per aquest 2020. Es tracta d'un cava molt expressiu i aromàtic, amb notes a fruita madura i cítrics. Aquest cava tan especial té una criança mínima de 14 mesos a les caves i es caracteritza per la seva expressivitat i una mineralitat moderada i agradable.



El brut orgànic de Castell d'Or, un cava deliciosament premiat. FOTO: CEDIDA

**Castell d'Or, tradició centenària**

Castell d'Or està ben arrelat al territori, i està format per 13 cellers de diferents zones vitivinícoles del Penedès, la Conca de Barberà, Priorat, Tarragona i Montsant i té els seus orígens en la tradició agrícola de Catalunya.

L'artesania i el respecte per la terra en l'elaboració del vi i el cava unit al coneixement tècnic dels viticultors i enòlegs que s'esforcen per a oferir un producte únic i amb personalitat, juntament amb la incorporació de les instal·lacions més innovadores, dona com a resultat un grup que es consolida com una de les empreses referents

en el món del vi i el cava en el panorama nacional i internacional.

La xarxa d'agrobotigues a tota Catalunya, permet acostar els productes que elaborem a l'abast dels consumidors.

El nostre 'Ecommerce' permet comprar cava de forma 'online', fent possible adquirir els productes d'una manera còmoda, ràpida i segura per tal de gaudir dels millors àpats aquest Nadal. Aquest cava es pot trobar a la xarxa de cooperatives de cava i vi de Catalunya, botigues especialitzades o a través de la botiga 'online' [www.castelldor.com](http://www.castelldor.com)