

## Un reportero con paladar: Antonio González Pomata y la gastronomía alicantina en el siglo XX.

Inés Antón Dayas.  
Cátedra Carmencita.  
Estudios del Sabor Gastronómico.  
Universidad de Alicante.

**Resumen:** Antonio González Pomata (Alicante 1926-1996). Dedicó gran parte de su carrera como periodista a la defensa y la difusión del valor cultural y gastronómico de la provincia de Alicante. Interesado en recuperar el patrimonio etnográfico alicantino, fue el impulsor de una serie de jornadas gastronómicas entre 1987 y 1994 con el objetivo de revalorizar la cocina tradicional y las creaciones propias de la provincia de Alicante. Se convirtieron en un acto social de relevancia, llegando a tener un peso importante en la reformulación del turismo provincial gastronómico. A través del análisis de las mismas, se realiza una aportación a la historia cultural del pueblo alicantino, aspectos de sus representaciones y códigos culturales en la alimentación, formas de comensalidad e historia de la sensibilidad gastronómica; mediante el material gráfico y periodístico. Un proyecto de colaboración entre la Universidad de Alicante y la Fundación Caja Mediterráneo, donde la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico, trabaja en el inventario, catalogación, análisis, estudio, divulgación y difusión del fondo documental y bibliográfico del escritor y periodista alicantino.

**Palabras clave:** Cultura gastronómica, patrimonio, legado, Alicante.

*A tasty reporter: Antonio González Pomata and the  
XX Century gastronomy in Alicante.*

**Abstract:** Antonio González Pomata (Alicante 1926-1996). As a journalist, he dedicated great part of his career on the defense and dissemination of the cultural and gastronomic value of the Province of Alicante. He was interested in the recovery of the ethnographic heritage of Alicante. Due to this interest, he promoted a series of gastronomic events between 1987 and 1994 focused on the revaluation of traditional cuisine and the creations of the province of Alicante. They were considered a social event with such an importance that they changed the way that the Alicante gastronomic tourism was viewed. Through the analysis of these events, this paper contributes to the study of the cultural history of Alicante. It focuses on aspects of their representations and cultural codes related to food, eat together ritual and stories of gastronomic sensitivity through graphic and journalistic material. This project is a collaboration between the University of Alicante and Caja Mediterráneo Foundation, where the “Cátedra Carmencia de Estudios del Sabor Gastronómico” works on the inventory, cataloging, analysis, study and dissemination of the documentary and bibliographic collection of Antonio Gonzalez Pomata.

**Key words:** Gastronomic culture, heritage, legacy, Alicante.

### 1. Semblanza del personaje- Entrantes.

Antonio González Pomata (Alicante 17/03/1926- 25/09/1996). De familia alicantina y más concretamente monovera. El segundo de cinco hermanos, su madre quedó viuda siendo él muy pequeño, al morir su marido en combate en el bando republicano. Su primer empleo se lo proporcionó su familia, en el bar *El Colón*, que regentaban en Alicante y fue allí donde supo que un amigo de la familia buscaba camareros para Guardamar del Segura, a donde marchó Antonio y donde conoció a Encarna, que más tarde sería su esposa. Durante los años que residió en Guardamar trabajó como contable hasta que se trasladaron de nuevo a Alicante. Allí desarrolló su carrera, durante más de treinta y cinco años, al servicio de entidades agrarias. Accedió por oposición, en primer lugar, a la *Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos*, que posteriormente fue *Cámara Oficial Sindical Agraria* y más tarde *Cámara Provincial Agraria*. Trabajo que compaginó, a partir de los años cincuenta, con su labor periodística en el diario *Información* (Alicante) y en los semanarios *Sábado* (Alicante) y *Hermandad* (Madrid), ambos relacionados con la Hermandad Sindical donde trabajaba.

En 1963, inicia su relación en dicho diario *Información* como corresponsal de Guardamar del Segura y solo unos años después se convirtió en colaborador fijo del mismo, puesto que continuó ocupando incluso después de la privatización de este medio escrito.

Su afán por aprender y prosperar lo hizo obtener en 1980 la licenciatura de Filosofía y Letras (Geografía e Historia) por la Universidad de Alicante, cuando ya contaba con cincuenta y cinco años de edad. Fue entonces cuando ocupó el puesto de Técnico de Gestión del Instituto de Relaciones Agrarias, el rango más alto al que pudo acceder y para el que le exigieron los estudios superiores que él había cursado.

Persona implicada en todo lo que hacía, fue miembro de diferentes entidades como la *Asociación Española de Escritores de Turismo* y Vocal fundador del *Ateneo Científico, Artístico y Literario* de Alicante, en su sección de gastronomía. Además de merecedor de múltiples distinciones y premios por su labor infatigable en todos los ámbitos en los que se desarrolló profesionalmente<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> 1967- Cruz de Caballero de la Orden Civil del Mérito Agrícola, concedida por el Jefe del Estado.

1972- Cruz de la Orden de Cisneros, concedida por el Jefe del Estado

1973- Premio anual Revista ASI, por la mejor labor divulgadora a favor de la provincia

Su trabajo en el diario *Información* lo llevó a cabo en diferentes secciones del mismo. En ocasiones bajo el pseudónimo Lez del Campo o Regino, otras veces firmando sus artículos con nombre propio o con sus siglas. González Pomata fue el encargado de secciones como *La excursión, Hombres y oficios, Viajes de agua, Ermitas, santuarios y tradiciones, La costa en lancha, Crónicas del Bajo Segura* y coordinó la *Página Agrícola* del diario durante unos años. Nadie como él, cuentan los expertos y compañeros, trató el tema y los problemas del agua en los campos de la provincia de Alicante. Gran conocedor de la complicada situación que vivían los agricultores de la zona, lo abordó durante años de primera mano, como experto y lo fue dejando en segundo plano en pos de otros temas relacionados con el folclore, las tradiciones y las costumbres de un pueblo con ricas manifestaciones culturales, muchas de ellas poco conocidas. Una vez localizado el objetivo sobre el que versaría el contenido de sus reportajes, se montaba en su moto y recorría la provincia en busca de los testimonios, relatos, objetos y fotografías que ilustrasen, de la mejor manera, la idiosincrasia del pueblo alicantino. Su relación con la gastronomía le llegó después, a propuesta de quien entonces era el director del diario, quien le propuso hacerse cargo de dicha sección. A partir de ese momento y gracias a su labor de difusión y salvaguarda del patrimonio gastronómico alicantino, apenas se recuerdan sus años previos como reportero y su figura se rememora fundamentalmente asociada a lo gastronómico.

---

1974- Premio nacional de Cooperación de prensa y radio

1980- Oficial del Mérito Agrícola, concedida por Rey Juan Carlos I, premiando su continua tarea informativa.

1984- Premio Nacional de Periodismo Alicante y su provincia del Instituto de estudios *Juan Gil-Albert*.

1984- Pluma de plata, Asociación Española de Periodistas y Escritores de Turismo.

1984- Premio internacional de prensa Ciudad de Denia

1985- Premio internacional de prensa Villa de Altea

1985- Premio Costa Blanca, Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Alicante.

Los tres últimos le acreditan como experto conocedor de la geografía, la historia, cultura y costumbrismo de la tierra alicantina.

1985- Oriol de Oro, concedido por el Ayto de Orihuela

1989- Premio ASCAME (Asociación de Cámaras de Comercio e Industria del Mediterráneo)

1989- III Premios de Turismo Costa Blanca

1991- Hijo adoptivo de la Villa de Planes, por su labor dando a conocer los valles de la montaña alicantina. Allí se encuentra la Font de Pomata, en su honor.

1992- Premio Bocopa (Bodegas), por la defensa, preocupación y promoción de los vinos de esta provincia. Era la primera vez que se organizaban estos premios y se lo concedieron a él.

1996- Premio Importante, diario *Información*. El único periodista al que se lo otorgaron.

1996- IX Premios de Turismo Costa Blanca, apartado de profesionalidad (póstumo)

Sus reportajes destacaban el trabajo de los chefs y sus restaurantes, así como las recetas tradicionales y de vanguardia que cada uno de ellos podía ofrecer. No sólo se trataba de ofrecer al lector una guía culinaria de lugares en los que poder calmar el hambre por un precio módico, sino que, además, su intención fue poner de relieve el buen hacer y la calidad gastronómica presente en cualquier rincón de Alicante.

En estos últimos años de su carrera, González Pomata reflejó todo su trabajo en una serie de publicaciones que le valieron el reconocimiento social de sus vecinos de la provincia. Algunas relacionadas con costumbres y tradiciones de la zona como *Alicante, ver y contar*, *Alicante: rutas de arte, historia, leyenda y tradición* y *Partidas, personajes y cosas del Elche rural*.

Pero sin duda, sus obras más conocidas, fueron aquellas que se editaron y publicaron junto con el diario para el que trabajaba y que tenían el mundo culinario por protagonista. *Menjars de la Terra* apareció al inicio como facsímil del periódico y se llegaron a publicar cuatro volúmenes diferentes con importante contenido de toda la provincia. Fue esta publicación la principal impulsora de las jornadas que son objeto de este estudio. *Cocina alicantina*, *Cocina de la mar*, *Postres, repostería y licores de Alicante*, vinieron a completar su aportación bibliográfica al estudio de las costumbres gastronómicas de todos los rincones de la geografía alicantina.

En 2010 su familia donó el legado del autor a la Fundación Caja Mediterráneo. Centro de Documentación e Investigación: su archivo fotográfico personal formado por 4.002 fotografías, 3.021 diapositivas y negativos de toda la provincia de Alicante, creándose así el Legado González Pomata. Un fondo de incalculable valor, pues muestra la labor de treinta años de recopilación de los saberes culinarios y culturales de toda la geografía alicantina.

## **2. *Menjars de la Terra*, un proyecto editorial y gastronómico llevado a la práctica- Primer plato.**

Entre 1987 y 1994, en su afán por “enaltecer la gastronomía alicantina” fue el impulsor, con el apoyo del diario *Información*, de unas jornadas denominadas “Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”. Como el propio Pomata manifestó, lo que en un principio comenzó como una aventura para materializar el éxito de los coleccionables que hizo el diario *Información*, después se institucionalizó y se convirtieron en un acto social de gran importancia, como se muestra a continuación.

Una semana, en temporada baja (marzo y octubre) en la que se dieron cita, en un lugar determinado de la provincia que fue variable, diferentes restauradores para promocionar tanto la gastronomía propia de la provincia como el ramo de la hostelería en general. Allí se presentaron los típicos menús de raigambre alicantina con los que pudo degustarse arroz, fideuá, olleta, pelotas, *muslicos* de pava y otras especialidades propias de la zona. La organización limitó los comensales diarios que, además de dichos manjares, pudieron visitar pequeños expositores de algunos vinos de la tierra y otras industrias de alimentación<sup>2</sup>.

Unas semanas antes de la celebración de la II Semana gastronómica en Santa Pola (Elche), en el Ateneo de Alicante tuvo lugar la presentación de las jornadas que, para tratarse de una iniciativa sin una trayectoria muy amplia, congregó a una cantidad nada desdeñable de público interesado. Junto con González Pomata, se presentaron algunos propietarios de restaurantes y chefs conocidos, para desmenuzar el éxito de la I Semana Gastronómica, celebrada en Elche en marzo de ese mismo año, y animar a la participación ciudadana en esta nueva edición. El objetivo fundamental fue “potenciar la cocina tradicional y autóctona alicantina y estimular el arte culinario de esta tierra”. Para ello los restaurantes *Venta del Pilar*, *Miramar*, *Chez Victor-2*, *Delfín* y *Gran Mariscada*, presentaron cada día un menú de 2.500 pesetas, regado con vinos de la tierra- *Bodegas Brotons* de Culebrón (Pinoso) y *Bodegas Gutiérrez de la Vega* (Jávea-Parcent)- reivindicando así a los grandes ausentes de la hostelería alicantina, los caldos de la zona<sup>3</sup>.

Los platos principales de cada menú variaron entre el “arroz con magra y verdura”, la “bajoca farcida”, “arroz negro” y “arroz a banda”, el “cordero al romero” y el exótico “cous-cous”, a base de carne de cordero y gallina, hortalizas seleccionadas y la sémola. El resto de platos que conformaron la minuta contuvieron ingredientes de la huerta de Alcoy, frutas de Callosa d’Ensarriá, variedad de productos del mar- angulas, rape, almejas y anguilas- y dulces escogidos<sup>4</sup>.

---

<sup>2</sup> G. Pomata, (26/09/1987), “Santa Pola albergará la II Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 32.

<sup>3</sup> G. Pomata, (31/10/1987), “Santa Pola reunirá lo mejor de la gastronomía”, *Información*, Alicante, pág. 29.

<sup>4</sup> G. Pomata, (18/11/1987), “II Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 52.

Con estas II jornadas se apreció cómo la hostelería alicantina tenía un claro interés por evolucionar y revolucionar, dando protagonismo *als cuinars d'Alacant* y con ellos a lo tradicional. La gastronomía se declaró en alza y se animó a llevar a cabo otras iniciativas como esta para dignificar el oficio y promocionar el sector. En este sentido fue muy importante obtener el apoyo del Patronato de Turismo de la Diputación que mostró así la importancia de la gastronomía en otra de sus facetas, esta es, como materia de promoción turística, como se comenta más adelante.

Un éxito de crítica y público que llevó a plantear unas III jornadas, repitiendo de nuevo en la ciudad de Elche, en el *Restaurante Parque Municipal*, en marzo del año siguiente. Se eligió este emplazamiento para dar cabida a un mayor número de personas- 300 cada día en esta ocasión-, ante el creciente interés que se estaba viviendo. Además, como cada año, se introdujeron novedades que, en ocasiones, fueron la respuesta a las demandas de participantes y comensales de ediciones anteriores. En esta ocasión, cada restaurante aportó sus caldos junto con su menú, abriendo así las posibilidades a cualquier bodega, no sólo alicantina. La presentación en el Ateneo Alicantino, fue una rueda de preguntas que contó con Maribel Berná, directora de la sección de Gastronomía y Enología; junto con González Pomata, responsable de las jornadas y otros restauradores de la zona<sup>5</sup>.

*La piel del oso* (Alicante) elaboró un menú a base de mariscos y pescados donde el salmonete y el dentón de la bahía de Alicante, fueron los protagonistas. *El Jumillano* impresionó con su gazpacho de mero con gambas- mero, gamba roja, cebolleta, pimiento verde, tomate, orégano, pimienta blanca molida, torta de gazpacho, caldo de morralla de pescado y aceite de oliva-. Las particularidades de la gastronomía de Altea quedaron perfectamente probadas con el menú del *Racó de Toni*, con su “olleta alteana” y su “arrós en fesols” que demostró, una vez más, que la potencia de la cocina tradicional podía competir, sin problema alguno, con otros platos más sofisticados<sup>6</sup>. El broche de oro lo colocó el menú de *El Dátil de Oro* (Elche) que ofreció a sus

---

<sup>5</sup> G. Pomata, (13/02/1988), “Crece el interés por la III Semana Gastronómica”, *Información*, Alicante, pág. 55.

<sup>6</sup> G. Pomata, “III Semana gastronómica *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, 10/03/1988, pág. 46.

comensales el típico “Arroz y costra” ilicitano- arroz, sal, caldo, pollo, tomate frito, aceite, embutidos, huevo y limón<sup>7</sup>.

El objetivo, de nuevo, fue promocionar la cocina y estimular a los profesionales del ramo por la decisiva labor que realizan en pro de la cultura y el turismo. Se asistió así a la toma de conciencia de la importancia que la gastronomía tenía, tuvo y tiene en la formación de la identidad nacional. Se la reconoció, no solo como un elemento cultural más, sino como un potente componente de la oferta turística del momento. Entradas, platos principales y postres en auge en la buena mesa y que exaltaban la creatividad constante de chefs y hosteleros, al mejor nivel de competitividad internacional.

En noviembre de 1988, en Novelda, se celebraron las IV Jornadas que tuvieron como protagonistas a los restaurantes *Dársena* y *Nou Manolín* (Alicante), *La Finca* (Elche), *Alfonso* y *El abanico* (Pinoso) y *Nuestra casa* (Novelda). El punto de cocina creativa y sofisticada lo puso *La Finca*, con Susi Díaz y su esposo a la cabeza. Eran tratados entonces como la cocina joven de Elche y generaron mucha expectativa al combinar el producto típico de la zona con presentaciones originales que cautivaban al comensal desde la presentación del plato sobre la mesa<sup>8</sup>.

Lo interesante de esta nueva celebración fue el apoyo ofrecido por el diario *Información*, pero también de los distintos ayuntamientos, el Patronato de Turismo de la Diputación de Alicante y algunas industrias agroalimentarias del Medio Vinalopó y Novelda: bebidas espirituosas y especias. Son aspectos que denotaron la importancia que estaba adquiriendo esta celebración, que se tornó un escaparate para darse a conocer ante los comensales, que eran un número nada desdeñable. Mención especial merecieron los medios de comunicación que apoyaron la iniciativa y cubrieron la noticia. Aspecto este también que probó el interés que las jornadas despertaron entre el público que, a pesar de no asistir, quiso estar informado en todo momento<sup>9</sup>.

A despertar a Altea del letargo que vivía durante gran parte del año, a excepción de la temporada alta de verano, quiso contribuir la celebración de la V Semana

---

<sup>7</sup> G. Pomata, (11/03/1988), “III Semana gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pp. 44-45.

<sup>8</sup> G. Pomata, (06/11/1988), “IV Semana gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 20.

<sup>9</sup> G. Pomata, (10/11/1988), “¿Y por qué en Novelda?”, *Información*, Alicante, pág. 46.

Gastronómica, con la participación de *El Jumillano-2* (Campello), Casa Pepa (Ondara), *Casino Costa Blanca* (La Vila Joiosa), *Gavilá* (Denia), *Los Manueles* (Torrevieja) y *Cap Negret* (Altea). Se alternaron restaurantes de renombre con otros con menor trayectoria, con el objetivo de mostrar tanto una cocina de tradición como otra de nueva creación. Además, se trató de promoción la cocina alicantina en general, por ello no se repitieron restaurantes participantes ni menús y se ofreció la oportunidad a cualquier restaurador de la provincia<sup>10</sup>. Además, en el hall de entrada al restaurante, se organizó una pequeña exposición de productos de algunas de las industrias alimentarias y negocios relacionados con la alimentación, como especias *Carmencita*, cafés, quesos, aceite, licores, cerveza y salazones- los de Leal- entre otros. Los menús abarcaron una buena cantidad de productos frescos del mar con unas presentaciones muy cuidadas que sorprendieron mucho a los comensales y a los organizadores.

En esta ocasión, el propio *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*, por medio de su Dirección Provincial en Alicante, ofreció su colaboración. Otro aspecto muy significativo que contribuye a comprender el impacto que generó esta celebración es la cantidad de referencias en los medios de comunicación. Las primeras jornadas apenas tuvieron unas breves menciones con datos muy escuetos, ahora se publicaban páginas completas y especiales, en el diario *Información*, para dar la cobertura que requería un evento de esta categoría<sup>11</sup>. El turno de la gastronomía de la Vega Baja del Segura llegó a finales del año '89, cuando tuvo lugar la VI Semana Gastronómica en Orihuela. “Arroz y costra”, “arroz con costilleja”, “trigo picao”, “cocido con pelotas” y “cocido de pata” fueron los platos principales de los cinco menús elaborados durante aquellos días por restaurantes de Orihuela, Alicante, Almoradí, Playas de Orihuela y la Vereda del Rollo. Comida huertana y tradicional que se remontaba, para muchos, a siglos atrás, como es el caso del arroz con costra. Un millar de personas disfrutaron de

---

<sup>10</sup> Coello, D. (31/03/1989), “La semana de los *Menjars de la Terra* tiene su cita en Altea”, *Información*, Alicante, pág. 18.

<sup>11</sup> G. Pomata, (13/04/1989), “V Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 54; G. Pomata, (14/04/1989), “V Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 49; G. Pomata, (15/04/1989), “V Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 45. Tal fue la euforia experimentada a estas alturas, que se llegó a plantear la celebración de una semana culinaria regional española, en la capital, donde concurriría lo mejor cada tierra para estimular la cocina gallega, asturiana, andaluza y vasca. Cada participante ofrecería sus elaboraciones en sus establecimientos durante una jornada concreta. La idea era seguir el modelo alicantino y extrapolarlo. G. Pomata, (19/03/1989), “Lo mejor de cada tierra”, *Información*, Alicante, pág. 10.

las entradas, aperitivos, ensaladas, guisos tradicionales, postres, pastas, vinos, cavas y licores que se entretejieron con el talante huertano de los cinco menús presentes<sup>12</sup>.

**Fig. II. Cronología de las Semanas**

<b>Jornada</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Lugar</b>	<b>Fecha</b>
I Jornadas Gastronómicas	Elche	Masía de Chencho	23-27 marzo 1987
II Jornadas Gastronómicas	Santa Pola	Miramar	16-20 nov 1987
III Jornadas Gastronómicas	Elche	Rest.Parque Municipal	7-11 marzo 1988
IV Jornadas Gastronómicas	Novelda	Nuestra Casa	7-11 nov 1988
V Jornadas Gastronómicas	Altea	Flamingo Cap Negret	10-15 abril 1989
VI Jornadas Gastronómicas	Orihuela	Ateneo Cultural	11-15 dic 1989
VII Jornadas Gastronómicas	Benidorm	Sala Granada	12-18 marzo 1990
VIII Jornadas Gastronómicas	Alicante		
IX Jornadas Gastronómicas	Villena	Centro Agrícola Mercantil	11-17 marzo 1991
X Jornadas Gastronómicas	Calpe	Hotel Esmeralda	21-27 oct 1991
XI Jornadas Gastronómicas	Benidorm	Hotel Don Pancho	26-31 oct 1992
XII Jornadas Gastronómicas	Santa Pola	Miramar	22-27 marzo 1993
XIII Jornadas Gastronómicas	Torreveija	Hotel Berlín (Masa)	18-24 abril 1994

Posters, trípticos, carteles, pancartas y tarjetones contribuyeron a publicitar la VII Semana Gastronómica *Menjars de la Tèrra*, que se celebró en el *Hotel Don Pancho* en Benidorm. Nada menos que un hotel de cuatro estrellas, lo cual denotó el cariz social

<sup>12</sup> G. Pomata, (2/12/1989), “La semana *Menjars de la Tèrra* exaltará la cocina de la Vega Baja”, *Información*, Alicante, pág. 48; G. Pomata, (10/12/1989), “El arroz de costra abre en Orihuela la VI Semana Gastronómica”, *Información*, Alicante, pág. 44; G. Pomata, (11/12/1989), “VI Semana *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 48; G. Pomata, (16/12/1989), “VI Semana *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 52; G. Pomata, (15/12/1989), “VI Semana *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 48; G. Pomata, (12/12/1989), “VI Semana *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 52 y G. Pomata, (13/12/1989), “VI Semana *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 54.

que ya tenían estas reuniones. Manjares que mantuvieron un equilibrio entre lo nuevo y lo tradicional- aspectos estos que siempre se destacaban mucho en la propaganda de las jornadas. Mayor número de participación, mayor implicación por parte de entidades y organismos oficiales. En esta ocasión se amplió tanto el número de días de celebración (siete) como el número de restaurantes participantes (también siete) aprovechando, además, la celebración del *Año Europeo del Turismo*, reforzando el papel protagonista de la gastronomía en esta materia<sup>13</sup>.

En las siguientes semanas la sensación de prosperidad no hizo sino aumentar. Cada vez más comensales, más gente implicada, más días de celebración y novedades, muchas novedades que convirtieran a cada edición en única y especial. En octubre de 1991 se celebró en Calpe la X Semana Gastronómica, que contó con un “trenet dels menjars”. Desde la capital, partió para unir ambas ciudades y sus maniobras de promoción turística y gastronómica. Se reivindicó así también la recuperación del tren de vía estrecha y se publicitó el acto, ofreciendo un pequeño ágape a bordo<sup>14</sup>.

---

*Exaltación y promoción se dan la mano en estos eventos gastronómicos [...] No es mal balance para cuatro años y medio de tarea reivindicando la cocina alicantina. Lo sabe el sector hostelero y lo sabe España porque a nivel de Estado creemos haber recuperado el puesto que nos pertenece en el ranking nacional. Vivimos del turismo y sin los atractivos de una buena culinaria este cojea, nadie lo duda*<sup>15</sup>.

---

Tras esta vinieron tres eventos más, el último de ellos, la XIII Semana Gastronómica, abrió las puertas a los restauradores murcianos que mostraron su buen hacer culinario en la ciudad de Torre Vieja, alabados por los comensales y los expertos<sup>16</sup>.

Ese fue el fin de una iniciativa que supuso el modelo a seguir de otras muchas. Hubo un momento que en la provincia se celebraban dos convocatorias anuales de estas

---

<sup>13</sup> G. Pomata, (3/03/1990), “Benidorm acoge a siete de los grandes de la cocina alicantina”, *Información*, Alicante, pág. 17; G. Pomata, (10/3/1990), “VII Semana Menjars de la Terra”, *Información*, Alicante, pág. 46; G. Pomata, (13/03/1990), “VII Semana Menjars de la Terra”, *Información*, Alicante, pág. 52 y G. Pomata, (11/03/1990), “Mañana comienza en Benidorm la VII semana gastronómica Menjars de la Terra”, *Información*, Alicante, pág. 46.

<sup>14</sup> G. Pomata, “La Semana Gastronómica de Calpe estrena el Trenet dels Menjars”, *Información*, Alicante, 14/10/1991, pág. 23 y G. POMATA “El Trenet dels Menjars, rumbo a Calpe el fin de semana”, *Información*, Alicante, 23/10/1991, pág. 44.

<sup>15</sup> G. Pomata, (22/09/1991), “Calpe, evento en octubre”, *Información*, Alicante, pág. 81.

<sup>16</sup> G. Pomata, (17/04/1991), “La mesa está puesta”, *Información*, Alicante, pág. 61.

Semanas Gastronómicas, el concurso de arroz a banda de Denia, las jornadas gastronómicas del casino Costa Blanca, la *mostra de cuina* de El Campello y otras a nivel particular en diferentes restaurantes. Todas ellas ayudaron a dar prestigio a los condumios y establecimientos, exaltando y depurando la cocina y la hostelería alicantina. Fue tan importante que aumentaran aquellos eventos, como los adeptos a los mismos. El propio González Pomata las definió como una “bocanada de aire purificando ambientes” y ante las críticas de muchos por el exceso de convocatorias anuales, añadió: “lo que abunda, no daña”<sup>17</sup>.

### 3. Análisis de las Semanas Gastronómicas alicantinas- Segundo plato.

En la actualidad, existe un incremento de los estudios relacionados con la alimentación desde su punto de vista antropológico. Este enfoque requiere la formación de un corpus documental, etnográfico, teórico y de método que, por regla general, se encuentra muy disperso y poco generalizado<sup>18</sup>. Precisamente, para paliar esta situación y con los objetivos de desarrollar actividades relacionadas con la investigación, la divulgación, la sensibilización, la formación y la promoción de la alimentación saludable, nació la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico de la Universidad de Alicante. Dicha Cátedra pretende lograr el avance en el conocimiento, el desarrollo y la innovación en el campo de las ciencias gastronómicas y las artes culinarias. Entre sus proyectos en marcha, figura la creación de la *Biblioteca Carmencita de temas gastronómicos valencianos*. Dicha iniciativa responde al hecho de no contar con una biblioteca donde se reúnan las publicaciones en torno a la gastronomía y las tradiciones culinarias de la Comunidad Valenciana<sup>19</sup>.

Cuando se trata de aproximarse a la gastronomía alicantina, los estudios sobre la misma son muy limitados. Las contribuciones de José Guardiola, considerado el precursor de los estudios sobre la historia gastronómica de la provincia y el primero en reflexionar sobre la existencia de una identidad culinaria como tal, son las más relevantes.

---

<sup>17</sup> G. Pomata, (14/04/1991), “Lo que abunda...”, *Información*, Alicante, pág. 36.

<sup>18</sup> Idea que comparte este estudio con las tesis vertidas en Aguilar Piña, P., (2014), “Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana”, *Anales de Antropología*, 48 (I), pp. 11-31.

<sup>19</sup> <https://www.catedracarmencita.ua.es/>

Junto a él, Francisco Seijo, quien fue un importante divulgador de la cocina de toda la provincia, recorriéndola y dejando por escrito un amplio recetario dividido por zonas, donde plasmó las variaciones y diferentes elaboraciones de un mismo plato. Nada o poco más se hizo en materia gastronómica en Alicante, hasta la irrupción de la figura de Antonio González Pomata. La recuperación y divulgación de la cocina provincial, entendida como patrimonio cultural, es un aspecto que se le debe, en buena parte, a su trabajo y empeño. Es por ello que la importancia de nuestro personaje y su aportación a la historia de la gastronomía alicantina, queda así de sobra probada.

De hecho, González Pomata debió conocer las obras de sus precursores pues, aspectos de ambos, pueden entresacarse de su modo de estudiar, divulgar y defender la calidad de la cocina alicantina. La aportación de Guardiola fue más allá de la simple recuperación de los saberes y las tradiciones populares y defendió, también, las repercusiones económicas y turísticas de la gastronomía. Reivindicar la cocina de la provincia no era algo idílico, sino posible y necesario pues, en opinión del mismo, Alicante tenía una “destacada personalidad gastronómica” al mismo tiempo que disponía de una despensa “abundantemente abastecida”. A pesar de todo ello opinaba que nadie se había encargado de dar a conocer todas esas riquezas<sup>20</sup>. La postura de Pomata fue muy similar en todos estos aspectos a Guardiola, como también se advierten rasgos parecidos al modo de trabajar de Seijó, en cuanto a recorrer la provincia y recuperar las tradiciones y particularidades culinarias de cada rincón.

Como afirma Maury, la alimentación, tal y como aquí se vierte, constituye un sistema de comunicación que está formado por un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos y de comportamientos propios. El acto de comer trasciende el aspecto nutritivo para tener connotaciones sociales y ceremoniales. En la celebración de las jornadas, la cocina centra todo el peso y es elemento a analizar, pero, en torno a ella, se crearon unos códigos sociales y ceremoniales que van más allá<sup>21</sup>.

---

<sup>20</sup> Bernabeu-Mestre, J.; Cortés Serrano, V. y Trescastro López, E. M. (eds.) (2017), *Gastronomía alicantina. José Guardiola Ortiz*, Alicante: Publicaciones de la Universidad de Alicante.

<sup>21</sup> Maury Sintjago, E.A., (2010), “Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antroposemántico de la alimentación”, *Gazeta de Antropología*, 26 (2).

En cualquier rito de comensalidad pública hay unos niveles espaciales, unos códigos culinarios, unos actores rituales y una temporalidad alimentaria. Estos son los que aquí se analizan<sup>22</sup>.

Al tratar los *niveles espaciales*, se atiende al espacio en el que se desarrollan esos ritos. En esta ocasión fueron de diferentes tipologías, aunque de manera general fueron restaurantes, en ocasiones exentos, otras, situados en hoteles. Los restaurantes, tal y como los conocemos hoy, son una invención moderna francesa del siglo XVIII. Lugares que permitían compartir el acto de comer. Allí se elegía la comida y se huía del trato más impersonal de las tabernas. En un restaurante el comensal elegía con quién sentarse, modificando así antiguas normas de comensalidad y proponiendo otras nuevas, que se han diversificado tanto como la propia sociedad, pero que están siempre presentes.

Para las Semanas Gastronómicas, a veces, los salones de algún casino sirvieron como espacio gastronómico. La elección, no obstante, nunca fue casual. Al inicio se buscaron espacios emblemáticos y conocidos por todos los alicantinos, después, sin renunciar al renombre, el aforo fue lo más importante. Ofrecer un servicio diario para más de trescientas personas fue un reto que, espacialmente, solo unos pocos establecimientos de la provincia pudieron soportar.

Frente a la intimidad de un salón particular, de una vivienda privada o de otros espacios de menor aforo, estos restaurantes y sus salones se convirtieron en el lugar idóneo para el establecimiento de lazos y la formación de comunidad. Una comunidad unida por un aspecto común, el interés por el buen comer.

El acto de cocinar y la servidumbre posterior son otros dos elementos esenciales pero que, a menudo, pasan inadvertidos. Por ello debe prestarse atención a los denominados *actores rituales* aquí presentes. Por un lado, chefs, cocineros, jefes de sala y camareros, responsables de las elaboraciones que eran el principal reclamo de las jornadas gastronómicas. Los comensales acudían alentados por probar los platos de la cocina de uno u otro establecimiento alicantino, pero también atraídos por degustar los platos salidos del buen hacer de un chef concreto. Los ritmos de la comensalidad estaban después marcados por el servicio en sala. A menudo denominados invisibles, el propio González Pomata dejó reflejada la importancia de los mismos en varias

---

<sup>22</sup> Este estudio comparte lo propuesto en Maury Sintjago, *ídem*..

ocasiones pues, eran profesionales de la hostelería y soportaban el peso del equipo de personas comprometidas en ofrecer un esmerado servicio sin fallos. Los chefs y restauradores se la jugaban y ellos se convirtieron en la mejor imagen de su noble oficio<sup>23</sup>. Se trata de un aspecto a destacar en todas las jornadas, el de la personificación. Lejos de apuntar únicamente a los manjares y menús, la prensa y los organizadores dieron mucha importancia a los artífices, ya fuera el personal de cocina, el de sala, propietarios de los restaurantes, camareros e incluso jóvenes aprendices estudiantes de hostelería, que colaboraron en algunas de estas sesiones. Una gastronomía con nombre y apellidos.

A todos ellos se les unían en esta “actuación” los propios comensales- en ocasiones con magnitudes casi inesperadas- y los medios comunicación, que no deben obviarse aquí pues, gracias en parte a ellos, se logró la difusión de tales eventos de una forma efectiva.

La periodicidad cíclica en la celebración de las Semanas Gastronómicas y la duración del acto de comensalidad en sí mismo, son dos elementos que marcan la *temporalidad alimentaria*. Jornadas previamente estructuradas a través de un menú el cual, dependiendo del número de platos que contenía, determinaba la duración del acto de comer. Además, entraba en juego la sobremesa y la tertulia posterior pues, siempre fueron actos en los que estuvieron presentes otras manifestaciones folclóricas y de cortesía: intercambio de regalos- placas, diplomas y otros-, obsequios de los patrocinadores, presencia de figuras propias de las fiestas de cada provincia- falleras, belleas del foc, etc-.

Toda gira en torno al concepto de comensalidad. Cada uno de los hoteles y establecimientos seleccionados para ser los anfitriones, se convirtieron en espacio simbólico donde un grupo compartió y transmitió sus valores y sentidos sociales, o lo que es lo mismo, su identidad cultural. El establecimiento y el refuerzo de los lazos familiares y sociales estuvo siempre muy presente, pudiendo aproximarnos así a la alimentación desde su dimensión social y cultural<sup>24</sup>.

---

<sup>23</sup> G. Pomata, (06/03/1988), “III Semana gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 60.

<sup>24</sup> García Barthe, M., (2014), “Comensalidad”, *Revista Hospital de Niños*, Buenos Aires, 56 (255), pp. 219-220.

Por último, la presencia de unos *códigos culinarios* relacionados tanto con los propios ingredientes, como por la sintaxis de la preparación y el comer. Es decir, en primer lugar, el orden que se sigue en la elaboración del plato por parte del equipo de cocina- desde la elección de los ingredientes, las distintas etapas del cocinado y la presentación final en el plato. En segundo lugar, el hecho de ingerir dicha elaboración, pues no se come igual una sopa, que un arroz, que un cocido que un postre.

Con todo ello es posible observar pinceladas relacionadas con la semiótica de la alimentación. Se trata de prestar especial atención a los signos que giran en torno a los alimentos y a las comidas. Desde la selección de los ingredientes hasta la combinación que se efectúa entre ellos hasta el uso de los condimentos. Cada objeto alimentario, es decir, cada elaboración, cada plato, es como un texto que se puede leer e interpretar, teniendo presente unos códigos semánticos y sintácticos. Puede entenderse cada ingrediente como las palabras que conforman un idioma. La aparición en prensa de muchas de las recetas de las elaboraciones que se presentaban en las jornadas gastronómicas, puede interpretarse como un modo de ofrecer al lector y al comensal la posibilidad de comprender mejor el plato. Analizar sus elementos para después apreciarlo todavía más si cabe.

Por último, otro elemento esencial, a penas reseñado nunca, era la puesta en escena de estas elaboraciones. En ocasiones se lucían platos especiales realizados en manufacturas de la zona de un modo expreso. Es un recurso habitual encontrar menciones a la estética culinaria de un plato de cocina, denominada moderna, donde la imagen de la elaboración era algo distinta a otras elaboraciones de la cocina tradicional. Los comensales se mostraban sorprendidos gratamente reforzando así la famosa expresión de “comer por los ojos”.

---

*La cocina alicantina se ha depurado mucho en los últimos años y esto se ve en cualquier parte de nuestra geografía por aquello de que la presentación es básica en restauración. Se cocina incentivando la vista por el decir que los ojos también comen. Significa que hay más profesionalidad agudizándose ingenios a la hora de preparar condumios<sup>25</sup>.*

---

<sup>25</sup> G. Pomata, (11/12/1988), “La cocina se depura”, *Información*, Alicante, pág. 18.

En la percepción gastronómica influyen también la memoria y la fantasía, ensalzando en ocasiones un plato de tradición familiar que nos hace recordar momentos buenos de nuestra vida; e igualmente rebajando algo exquisito a un nivel muy inferior, asociándolo a un mal recuerdo personal. Es decir, en esta percepción entran en juego valores emocionales y subjetivos que están fuertemente condicionados por lo biológico, lo cultural y lo histórico. Precisamente abogar por estas cuestiones fue un mecanismo habitual en las elaboraciones de la cocina denominada tradicional. En nuestra opinión, el solo hecho de acompañar el trabajo gastronómico con este adjetivo, propiciaba que el público se mostrara más abierto a la degustación y la buena crítica. Por otro lado, las primeras incursiones en una cocina que se denominaba moderna o de vanguardia, creaba algunas reticencias en el comensal, aunque fueron disipándose de manera paulatina.

---

*Artístico buffet de Toni (Racó de Toni, Altea) con la Dama de Elche modelada en manteca vegetal luciendo al lado de un vistoso bodegón<sup>26</sup>.*

---

La sensibilidad gastronómica alicantina basculaba por entonces entre la tradición y la modernidad en una zona geográfica plena de contrastes, entre la cocina litoral, la cocina del interior- más austera y limitada en recursos- y la cocina de la huerta. Sin olvidar aquellas zonas que compartían los influjos del interior y de la costa, aquellas que estaban recuperando el fogón tradicional y otras que caminaban hacia un predominio de la alta cocina. Como puede verse el entorno geográfico y económico está íntimamente ligado a la cocina y, precisamente por ello, la “revolución” culinaria llegó de manera desigual a cada rincón de la provincia.

La idea de variedad y riqueza culinaria siempre estuvo presente al igual que lo estuvo la recuperación de valores tradicionales en la cocina, sin olvidar que, todo, forma parte también de un patrimonio alimentario muy concreto: la dieta mediterránea<sup>27</sup>.

---

<sup>26</sup> G. Pomata, (10/03/1988), “III Semana gastronómica *Menjars de la Terra*”, Información, Alicante, pág. 46.

<sup>27</sup> Véase: Olivera, A., (2011), “Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios”, Cuadernos de Turismo, nº27, pp. 663-677 y Bernabeu-Mestre, J., (2011), “La dieta mediterránea desde la perspectiva histórica y cultural” En Alonso Aperte, E., Varela Moreiras, G. y Silvestre Castelló, D. (coords): *¿Es posible la dieta mediterránea en el siglo XXI?* Universidad San Pablo CEU, pp. 19-27.

Por último, la asociación de la gastronomía con el turismo es un elemento presente en la organización de las Semanas. Quizá no tan latente al inicio, poco a poco fueron convirtiéndose en un elemento más de la promoción turística de la provincia.

Desde el siglo XIX han existido importantes campañas turísticas que potenciaron la imagen de una Alicante como estación invernal, en la que poder pasar todo el año gracias a lo agradable de su clima. Puede afirmarse que, de manera general, era el turismo de sol y playa aquel que se potenciaba. Las campañas publicitarias de principios del siglo XX se centraron en ensalzar las bondades del clima, casi de manera exclusiva, llegando a obviar los recursos de localidades de interior, hasta consolidarse en los años ochenta la marca Costa Blanca. Aquello propició que imperara un turismo de masas de carácter estacional que mermó la calidad del mismo. Fue así como empezaron a plantearse nuevas opciones que diversificara la oferta por productos y Alicante comenzó a darse a conocer como destino gastronómico atractivo para el turista, gracias a un patrimonio consolidado de tradición, con referentes reconocibles a nivel internacional y productos autóctonos- Nísperos y miel de Callosa, Cereza de Planes, la uva del Vinalopó, los turrone, los aceites, los vinos con DOP, la granada mollar de Elche, la naranja y un largo etcétera<sup>28</sup>.

No obstante, esa relación gastronomía-cocina-turismo, en ocasiones no fue precisamente positiva para los restauradores. La crisis turística que atravesó la Costa Blanca a principios de los años noventa, provocó que la oferta culinaria tuviera que adaptarse a una situación de recesión generalizada. No obstante, el plan no fue reducir su calidad, sino todo lo contrario. Aumentar el nivel del servicio y la calidad en pos de la cantidad, fue una de las máximas a seguir por muchos establecimientos.

Como afirman Aguirregoitia y Fernández, Alicante, logró un trinomio Alimentación-Gastronomía-Turismo, asociado a una imagen de calidad y donde el sector público se implicó en desarrollar planes de promoción y difusión. En este caso todo dependía de la *Conselleria de Turisme* y el Patronato Provincial de Turismo Costa Blanca<sup>29</sup>. Precisamente con esta entidad última, publicó González Pomata una *Guía*

---

<sup>28</sup> Fernández Poyatos, M.C. (2015) “Alicante a través de sus campañas turísticas. El origen de la imagen turística de la Costa Blanca”, *Canelobre. Especial: Imagen, diseño y comunicación en Alicante (1975-2015)*, nº 65, pp. 125-133.

<sup>29</sup> Aguirregoitia, A. y Fernández, Z., (2017), “La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante”, *International Journal of Scientific Management and Tourism*, Vol 3. Nº 3, pp. 25-46.

*gastronómica de la Costa Blanca* en 1988, siendo una importante aportación de nuestro protagonista a los cauces oficiales de difusión de la riqueza culinaria y gastronómica de la provincia.

Como se indicaba al inicio, las jornadas gastronómicas, se convirtieron en un acto social de relevancia, llegando a tener un peso importante en la reformulación del turismo provincial gastronómico. Atraieron al visitante de la propia provincia y de fuera de ella, que quiso disfrutar de la oferta gastronómica y conocer, además, los procesos de creación, el origen del producto y las tradiciones locales.

Por último, la elección de una u otra ciudad para tornarse la sede de las jornadas, sirvió también como fomento turístico de las mismas. Además de la celebración culinaria, se ensalzaban sus principales atractivos patrimoniales que suponían un añadido de carácter cultural a la celebración.

Todo estuvo presente en la organización de aquel evento culinario que comenzó siendo el empeño particular de unos pocos por recuperar y defender un aspecto de la idiosincrasia y la cultura alicantina, y que acabó convirtiéndose en un acto social sin parangón, ansiado e imitado a partes iguales. Un escaparate público que, tras ser analizado, nos muestra la importancia social, gastronómica y turística que logró.

### **Conclusiones- Postre.**

La cultura del ser humano se forma a través de muchos factores, entre otros, la gastronomía, el arte culinario. La cultura de un pueblo depende, en gran parte, de la forma de alimentarse y de un modo variado de hacerlo saben mucho en la provincia de Alicante.

Cereales de todo tipo, condimentados con grasas, hierbas, especias y frutos secos, en dulce o salado y moldeados, amasados, cocidos, vaporizados, horneados, fritos o regados. Sopas, gachas, guisos de arroz en seco o caldoso con hortalizas, carnes y/o pescados. Legumbres cocidas y condimentadas, entomatadas, verduras y hortalizas crudas, cocidas o asadas, y aliñadas. Huevos cocidos, cuajados, fritos o en tortillas; carnes y pescados picados, redondeados y fritos, estofados o cocidos, rellenos y guisados, frescos y en conserva. Salsas y aceites aromatizados, como condimentos, dulces, panes, vinos y licores.

Todos ellos estuvieron y están presentes en el acto de comer. Un rito, el de la alimentación colectiva, que contiene en sí mismo, aspectos sociales, políticos, económicos, etnológicos y patrimoniales. Todos pueden entresacarse de la

comensalidad manifiesta de las Semanas Gastronómicas *Menjars de la Terra* que, con tanto acierto pusieron en marcha Antonio González Pomata y el diario *Información*.

Aquellas jornadas pueden entenderse como una aportación a la historia cultural del pueblo alicantino, que propició el estrechamiento de lazos y vínculos. Mediante unos usos y preferencias alimentarias se realiza una afirmación de la personalidad individual y colectiva. En su interés por recopilar y difundir una parte viva del acervo popular alicantino, Antonio González Pomata consiguió mucho más. Fue capaz de reivindicar la identidad colectiva del pueblo alicantino, una identidad asociada a unos olores, unos sabores, sonidos y texturas. Referentes llenos de significados.

Una figura, la de este periodista con paladar, que merece ser recuperada para la historia cultural y gastronómica de Alicante.

---

Paco Llopis, alcalde de Crevillente sobre la III Semana Gastronómica (1988): *Resultan un aglutinante de valores de siempre con valores de modernidad. Los de siempre, el amor a nuestra tierra, la amistad y la comunicación alrededor de una mesa bien surtida. La modernidad, la promoción hacia el exterior*<sup>30</sup>.

---

## Bibliografía

Aguilar Piña, P., (2014), “Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana”, *Anales de Antropología*, 48 (I), pp. 11-31.

Aguirreagoitia, A. y Fernández, Z., (2017), “La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante”, *International Journal of Scientific Management and Tourism*, Vol 3. Nº 3, pp. 25-46.

Barthes, R., (2006), “Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea”, *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, enero-junio, nº 11, pp. 205-221.

Bernabeu-Mestre, J., (2011), “La dieta mediterránea desde la perspectiva histórica y cultural” En Alonso Aperte, E., Varela Moreiras, G. y Silvestre Castelló, D. (coords): *¿Es posible la dieta mediterránea en el siglo XXI?* Universidad San Pablo CEU, pp. 19-27.

Bernabeu-Mestre, J.; Cortés Serrano, V. y Trescastro López, E. M. (eds.) (2017), *Gastronomía alicantina. José Guardiola Ortiz*, Alicante: Publicaciones de la Universidad de Alicante.

---

<sup>30</sup> G. Pomata, (11/03/1988), “III Semana gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 45.

- Coello, D. (31/03/1989), “La semana de los *Menjars de la Terra* tiene su cita en Altea”, *Información*, Alicante, pág. 18.
- Fernández Poyatos, M.C. (2015) “Alicante a través de sus campañas turísticas. El origen de la imagen turística de la Costa Blanca”, *Canelobre*. Especial: *Imagen, diseño y comunicación en Alicante (1975-2015)*, nº 65, pp. 125-133.
- G. Pomata, (26/09/1987), “Santa Pola albergará la II Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 32.
- G. Pomata, (31/10/1987), “Santa Pola reunirá lo mejor de la gastronomía”, *Información*, Alicante, pág. 29.
- G. Pomata, (18/11/1987), “II Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 52.
- G. Pomata, (13/02/1988), “Crece el interés por la III Semana Gastronómica”, *Información*, Alicante, pág. 55.
- G. Pomata, (06/03/1988), “III Semana gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 60.
- G. Pomata, (10/03/1988), “III Semana gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 46.
- G. Pomata, (11/03/1988), “III Semana gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pp. 44-45.
- G. Pomata, (06/11/1988), “IV Semana gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 20.
- G. Pomata, (10/11/1988), “¿Y por qué en Novelda?”, *Información*, Alicante, pág. 46.
- G. Pomata, (11/12/1988), “La cocina se depura”, *Información*, Alicante, pág. 18.
- G. Pomata, (19/03/1989), “Lo mejor de cada tierra”, *Información*, Alicante, pág. 10.
- G. Pomata, (13/04/1989), “V Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 54.
- G. Pomata, (14/04/1989), “V Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 49.
- G. Pomata, (15/04/1989), “V Semana Gastronómica *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 45.
- G. Pomata, (2/12/1989), “La semana *Menjars de la Terra* exaltará la cocina de la Vega Baja”, *Información*, Alicante, pág. 48.
- G. Pomata, (10/12/1989), “El arroz de costra abre en Orihuela la VI Semana Gastronómica”, *Información*, Alicante, pág. 44.
- G. Pomata, (11/12/1989), “VI Semana *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 48.
- G. Pomata, (12/12/1989), “VI Semana *Menjars de la Terra*”, *Información*, Alicante, pág. 52.

- G. Pomata, (13/12/1989), “VI Semana *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 54.
- G. Pomata, (15/12/1989), “VI Semana *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 48.
- G. Pomata, (16/12/1989), “VI Semana *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 52.
- G. Pomata, (3/03/1990), “Benidorm acoge a siete de los grandes de la cocina alicantina”, *Información*, Alicante, pág. 17.
- G. Pomata, (10/3/1990), “VII Semana *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 46.
- G. Pomata, (11/03/1990), “Mañana comienza en Benidorm la VII semana gastronómica *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 46.
- G. Pomata, (13/03/1990), “VII Semana *Menjars de la Tèrra*”, *Información*, Alicante, pág. 52.
- G. Pomata, (14/04/1991), “Lo que abunda...”, *Información*, Alicante, pág. 36.
- G. Pomata, (17/04/1991), “La mesa está puesta”, *Información*, Alicante, pág. 61.
- G. Pomata, (22/09/1991), “Calpe, evento en octubre”, *Información*, Alicante, pág. 81.
- G. Pomata, (14/10/1991), “La Semana Gastronómica de Calpe estrena el *Trenet dels Menjars*”, *Información*, Alicante, pág. 23.
- G. Pomata, (23/10/1991), “El *Trenet dels Menjars*, rumbo a Calpe el fin de semana”, *Información*, Alicante, pág. 44.
- García Barthe, M., (2014), “Comensalidad”, *Revista Hospital de Niños*, Buenos Aires, 56 (255), pp. 219-220.
- Guardiola Ortiz, J., (1936), *Gastronomía alicantina. Contribución al estudio de la tradición culinaria comarcal*, Alicante.
- Martínez Llopis, M. M., (1989), *Historia de la gastronomía española*, Madrid: Alianza.
- Maury Sintjago, E.A., (2010), “Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antroposemántico de la alimentación”, *Gazeta de Antropología*, 26 (2).
- Olivera, A., (2011), “Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios”, *Cuadernos de Turismo*, nº27, pp. 663-677.
- Seijo Alonso, F. G., (1973), *La cocina alicantina (la cuina y el menjar alacantí)*, Alicante: Instituto de Estudios Alicantinos.
- Seijo Alonso, F.G., (1974), *Gastronomía de la provincia de Alicante*, Alicante: Biblioteca Alicantina.

