

Este peculiar licor blanco típico de Alicante tiene su origen en esta empresa de Monforte. Desde aquí se exporta por toda Europa y los países francófonos que heredaron el gusto por esta bebida de los emigrantes alicantinos que vivieron en Argelia.

Anís Salas dio nombre a la Paloma

Petrer
Las bebidas espirituosas son parte de nuestra cultura. En Alicante son cuatro los licores que por su tradición han recibido la protección especial de las Denominaciones de Origen, el anís paloma, el aperitivo café de Alcoy, el cantueso y el herbero. El primero de ellos es el producto estrella de Destilerías Monforte del Cid, una empresa que inició su andadura en 1895, gracias al impulso de Francisco Javier Salas Romero, y es por ello la más antigua de su clase en la provincia.

Luis Alenda, representante de la cuarta generación de la familia que ha llevado adelante este negocio, se enorgullece de proclamar como la especialidad anís paloma la inventaron en esta casa. Este peculiar aperitivo,

ideal para tomar al mediodía o antes de la cena, se realiza mezclando una parte de anís con cuatro de agua, lo que le otorga su peculiar color blanco que le da nombre.

Amante de su oficio, repasa la forma de fabricar este licor, de la que destaca la importancia de las materias primas, «la compra de materia prima tiene que ser de alta calidad tanto en los azúcares como en los alcoholes, el azúcar tiene que ser refinado, el alcohol de 96,5, luego usar el grano de anís, que destilamos y lo tenemos reposando 15 días hasta que está listo para embotellarse». El anís resultante «debe mantener su graduación de 40 a 55 grados, aproximadamente».

Con más de un siglo de tradición a sus espaldas, Alenda revela que «la

receta no ha cambiado nada, aunque las técnicas van mejorando porque no son las mismas». Estas se traducen en que «los alambiques son más perfectos, te sacan las cabezas y colas -lo que supone un 20%- , así el destilado es más concentrado y con más calidad». Se trata de un proceso cuidadoso, ya que una vez se pone en marcha el alambique se mantiene en funcionamiento 24 horas ininterrumpidamente.

Los países francófonos valoran de forma muy especial esta bebida espirituosa, «a la que tienen como de muy alta calidad». Un fervor que los anglófonos no han adoptado, «ellos tienen otra forma de beber». Eso no ha impedido a esta pequeña empresa convertirse en la primera de la provincia, por volumen e iniciativa, en exporta-

ción de estos licores a todo el mundo. «Empezamos a exportar en los años 70», presume su responsable, que agrega, «supone un pilar bastante fuerte, mientras el mercado interior lo mantenemos». Un mercado que, a su juicio, «ha perdido un poco la tradición de tomar estas bebidas». Por eso, el exterior cobra especial importancia. Según Alenda, «los departamentos franceses que lindan con el golfo de León, Niza, Perpiñán tienen una tradición muy grande y querencia por estos productos, viene de los franceses que partieron de Argelia». Estos franceses descubrieron la bebida que trajeron los emigrantes alicantinos que fueron a vivir a ciudades de la costa argelina como Orán durante el primer tercio del siglo XX y que no perdían el gusto por estas bebidas tan

tradicionales. Los franceses abandonaron el país y se llevaron consigo estas costumbres, que tampoco se perdieron en el Magreb.

Además del anís paloma, el Peppermint G27, que toma el nombre del año en que se lanzó, es otro de los productos que lanzan desde Monforte y de los cuales son los primeros productores en España. Lo que no quita para que «esta sea de consumo internacional, y la vendamos por todo el mundo», explica. Al igual que con el anís, es imprescindible el cuidado en la selección, «se basa en alcohol y azúcares de primera calidad y unas mentas especiales para este producto, las piperitas». Alenda recalca que «todos los productos que realizamos no llevan ninguna sustancia amorfa: ni espesantes ni sacarinas ni nada». Por ello, «la densidad que tiene proviene de la disolución del azúcar puro, refinado, en el alcohol». Así, el único secreto «es una menta de primera calidad que nos la cultivan específicamente para nosotros y con la que se consigue esa particular sensación de despejarse».

Su amor por la elaboración de los licores tradicionales también lo convierte en un fervoroso defensor del consumo responsable. «La gente debe beber para el uso, no para el abuso», concluye.



Luis Alenda, posa con los alambiques de su empresa Destilerías de Monforte del Cid. / ERNESTO CAPARRÓS

La otra cara del ahorro energético

Benissa. El ayuntamiento ficha a una firma valenciana para instalar una nueva generación de tubos fluorescente en edificios públicos

Benissa
Reducir al máximo posible el consumo energético en las instalaciones públicas de Benissa. Ese es el objetivo marcado por el Ayuntamiento, conscientes de la importancia de reducir gastos y contribuir a mejorar el entorno. De este modo, el Ejecutivo local, que preside el alcalde Juan Bautista Roselló, del PP, ha encargado a la compañía valenciana Futursun Energy el cambio de la

iluminación de las instalaciones de la Escuela Permanente de Adultos (EPA), localizadas ahora en el antiguo instituto Josep Iborra. La finalidad, según fuentes municipales, es la reducción del 50% del consumo eléctrico de la iluminación del centro compuesta hoy en día, principalmente, por tubos fluorescentes convencionales que disparan el gasto energético. Y es que en el mundo de la iluminación, y en parti-



El alcalde de Benissa, Juan Bautista Roselló. / B. P.

cular en el apartado de las bombillas, hace años que se han implantado elementos de bajo consumo. Sin embargo, según destacaron desde la empresa, en la fluorescencia no se había encontrado hasta la fecha productos que consiguieran reducir el consumo considerablemente.

efecto estroboscópico (luz discontinua) con las consiguientes ventajas para la salud de profesores y alumnos de esta localidad de la comarca de la Marina Alta.

La mejoría en las instalaciones gracias a este proyecto novedoso viene avalada por las cifras. Así, el Ayuntamiento de Benissa con

una inversión de 14.943 euros ahorrará más de 62.000 euros durante la vida útil de esta instalación, tal y como subrayaron desde la firma. Todo, gracias a la eficiencia y durabilidad de los nuevos tubos, que reducen el consumo en más de 42.000 KW/año y alargan la vida del tubo en más de 30.000 horas de funcionamiento, multiplicando por cuatro las de un tubo convencional.

Por ello, el dirigente popular destacó que con esta medida, el Ayuntamiento, además de cumplir con el objetivo del ahorro en la factura eléctrica, contribuye a la sostenibilidad del medio ambiente gracias a la reducción de las emisiones derivadas del menor consumo eléctrico. Este proyecto se une a otros como el cambio de bombillas de bajo consumo en el centro histórico para impulsar la Benissa del siglo XXI.