La tradición del mezclaíco y las pelotas también cambia por la pandemia

08/09/2021



Las pelotas nunca faltan cada 8 de septiembre en las casas eldenses | J.C.

Hablar de **mezclaíco, relleno** o **boquerones fritos** lleva a la mente a dos días en concreto, el **8 y el 9 de septiembre**, cuando se celebran las Fiestas Mayores en Elda. A causa de la pandemia, se vivrán dos años sin celebrar actos tan emblemáticos en esas fiestas como correr la traca o soltar los globos.

Una de grandes tradiciones es **tomar el mezclaíco después de correr la traca.** Esta combinación hecha con **picón, Cinzano, limón, olivas y sifón** tiene un lugar muy importante dentro de las fiestas locales. **La Despensa** fue la primera vermutería que abrió en Elda hace ya siete años. Su dueño, **Fabián Melgarejo**, cuenta que las ventas se han reducido un 50% desde que empezó la pandemia.

Este local situado en la Gran Avenida tuvo que reinventarse en plena cuarentena cuando la hostelería estaba cerrada. Melgarejo decidió utilizar su local como una especie de mercadillo donde se vendían packs para hacerse el mezclaíco en casa, una idea que tuvo una buena acogida pese a que los clientes le confesaban que

no les sabía igual. "**No es lo mismo tomarlo en casa que en una terraza**", dice.

Para esta vermutería, los días más fuertes eran los de las Fiestas Mayores y la época de Navidad, "ahora tienes que estar preparado siempre porque no sabes cuándo se te va a llenar el local". Este emprendedor piensa que "hasta que no se celebren las fiestas de Moros y Cristianos, Elda no volverá a ser lo que era".



El tomar mezclaíco es una tradición arraigada en Elda | J.C.

Después de la traca y el mezclaíco, los eldenses vuelven a casa para tomarse un buen relleno. La **Carnicería Paco** lleva en el Mercado Central cuarenta y cinco años, y una de sus especialidades es la de las tradicionales pelotas. **Rita Campos**, su dueña, asegura que las ventas de la carnicería se han incrementado desde el inicio de la pandemia: "Hubo muchos encargos, aunque eran más pequeños. Algunas madres hacían el cocido y las pelotas para que los hijos fueran a recogerlos y nos comentaban la pena de no poder comerlo todos juntos en familia", afirma Campos. En este local, situado en el puesto 35 del Mercado Central, también venden el picado para hacer las pelotas en casa.

Por su parte, la carnicería de **Alejandro Llorca** duplicó las ventas durante el estado de alarma, cuando la hostelería estaba cerrada en la ciudad. El propietario de este local, que tiene el puesto 5 y 6 en el Mercado Central de Elda, creó hace 11 años su receta propia del relleno, y desde entonces la venta ha ido aumentando progresivamente. Alejandro Llorca asegura que hay gente joven que se está sumando a la tradición de comer relleno el Día de la Virgen, aunque suelen comprarlo ya hecho.

En **Carnicerías Villaescusa,** también con un puesto en el Mercado Central de Elda y una tienda en la calle Gonzalo Sampere, elaboran su receta de las pelotas con carne de cerdo (magro del jamón y panceta) y un poco de ternera, la cual les da más sabor y un color sonrosado, ya que los clientes cada vez piden menos sangre, lo que les da un aspecto más oscuro. A la carne le añaden sal y especias como pimienta y un poco de clavo, así como huevo, limón rallado, perejil, piñones y pan mojado bien escurrido para que estén esponjosas. Si se prefieren las *fasiuras* más "sobadas" o "apretadas", es mejor hacerlas con pan rallado, afirma Juan Antonio Villaescusa.

Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida de Valle de Elda (@valledeelda)