

## Biografía del autor alicantino José Guardiola Ortiz

Cultura, 27/08/2014



**José Guardiola Ortiz** (Alicante, 1874-1946), fue abogado, político republicano, periodista, y un gran estudioso de la biografía de Gabriel Miró y de la cocina alicantina.

Obtuvo el título de bachiller y se licenció en Derecho por la Universidad de Valencia en 1896. De regreso a Alicante, abrió su propio bufete, que combinó con la administración de sus propiedades. Fue abogado de la Compañía arrendataria de consumos de Alicante y arrendatario él mismo de las Salinas de Torrevieja, concesión que en 1897 cedió a una empresa, filial de las que explotaba las salinas de Ibiza y Formentera.

Fue Comisario Regio para la Enseñanza (1917), miembro del Consejo de Administración y presidente de la Caja de Ahorros de Alicante (1918), miembro de la Real Sociedad Económica de Amigos del País, académico correspondiente de la Real Academia de Bellas Artes, presidente del Ateneo de Alicante (1930), miembro de la Junta Provincial del Censo Electoral y presidente de la Comisión Provincial de Monumentos.

Ostentó el cargo de concejal de Alicante en varias ocasiones y defendió a conocidos falangistas, como Agatángelo Soler Llorca. Fue elegido Gobernador Civil de Valladolid, cargo en el que permaneció desde 1931 hasta 1933. En esa fecha pertenecía a la Agrupación Regionalista Alicantina. Durante la guerra civil fue vocal del Consejo Provincial de Asistencia Social y Decano del Colegio de Abogados. En la postguerra fue represaliado y expulsado del Colegio de Abogados, siendo rehabilitado el mismo día de su muerte.

En su faceta de escritor destacó "la primera biografía sobre Gabriel Miró", publicada en 1935. Su afición a la gastronomía le llevó a publicar en 1936, de forma artesanal y medio en broma, el libro *Conduchos de Navidad*. En él recopila una serie de trabajos suyos publicado en un semanario dedicado a propagar "Les fogueres de Sant Joan". Aprovechando el pretexto de la llegada a Alicante de una embajada japonesa, en tiempos de Felipe II, y de los agasajos y homenajes que en nuestra ciudad recibieron tan exóticos visitantes, convierte en autor del libro al cocinero mayor de tan austero rey, llamado Francisco Martínez Montañó.

Posteriormente, ya en plena guerra civil, y pensando en los más necesitados, publicaría *Platos de Guerra*, bajo el seudónimo de "Un cocinero en la retaguardia" y *Sesenta maneras de condimentar la sardina*. Su última obra, *Gastronomía alicantina*, vio la luz dos años antes de morir.

**Convenientemente troceado en pedacitos pondremos, en cazuela de barro, 200 gramos de bacalao simplemente lavado, dos cabezas enteras de ajos con un corte transversal, docena y media de “ñoretos roñosetes”, medio kilo de espinacas cuidadosamente limpias, otro tanto de patatas a cuartos, seis cucharadas de aceite crudo, la misma cantidad de agua y, un trocito, de guindilla de Cayena. Bien tapada la cazuela, se deja rehogar a fuego lento durante hora y media.**

(El bacalao “fresco” es mucho menos caro que el bacalao en “salazón”, resulta muy aconsejable para cualquier tipo de plato con bacalao, y así nos ahorramos el “desalarlo”).