

Morcín, capital gastronómica asturiana

Por guardarlos durante dos meses en una cámara frigorífica, tal como había ordenado la Consejería de Sanidad

La organización del certamen de «afuega'l pitu» pierde cerca de 200 quesos

La Foz de Morcín, Evelio G. PALACIO

La organización del V Certamen del queso artesanal «afuega'l pitu», en La Foz de Morcín, ha perdido entre un 10 y un 20 por 100 de los quesos que adquirió para la edición que se celebrará el próximo domingo. La razón es de que de 100 a 200 quesos recogidos en las montañas de Grado, Riosa y Morcín hayan quedado inutilizados para comercializarse este fin de semana está en la obligación a que sometió la Consejería de Sanidad a los organizadores de guardar todos los ejemplares en una cámara frigorífica durante dos meses.

Al parecer, en muchos casos resultó contraproducente, para la maduración de los quesos, el grado de humedad de la cámara frigorífica, lo que ha causado cierto malestar entre los miembros de la organización del certamen porque no estaban advertidos de que pudiese ocurrir esto. La indeterminación en el número de quesos perdidos se debe a que aún no se ha efectuado el recuento de los que valen para ser puestos a la venta y los que no.

Esta circunstancia ha supuesto una pérdida para la comisión que gestiona el certamen entre las 40.000 y las 50.000 pesetas, a las que hay que añadir una cantidad de dinero similar del coste de unas etiquetas de garantía sanitaria que la Consejería de Sanidad obligó a poner y que hizo correr a cargo de los gastos de la organización.

El certamen de la distensión

Tras la tensión del año pasado entre los organizadores y la Consejería de Sanidad por la prohibición de la venta de queso fresco, que amenazaba la continuidad del certamen, la edición de este año es considerada —hasta por la propia organización— como «la de la distensión».

Los jóvenes que llevan cada año adelante el certamen plegaron velas y aceptaron todas las imposiciones de la Consejería de Sanidad. Esta prometió correr a cargo con todos los gastos suplementarios que ello supusiera (evaluados ahora en 100.000 pesetas), sin que por el momento ese compromiso verbal haya llegado a concretarse. Sin embargo, fruto de ese nuevo clima parece ser el que Juan Luis Rodríguez Vigil, el consejero de Sanidad, estará presente en la muestra y entregará un trofeo —que no figura en la lista oficial de premios, porque fue comunicado hace una semana— al queso mejor presentado, según parece.

Después de la polémica de hace un año, la Consejería ordenó que todos los quesos que concurrían al certamen debían tener dos meses de maduración, para evitar cualquier riesgo derivado del consumo de queso fresco, y obligó a que los ejemplares se depositasen en un frigorífico de Gijón. Hasta ahora, los organizadores recogían los quesos dos días antes de la fecha de exposición.

108 participantes

En total se habían comprado unos mil quesos, de los que sólo 108 participan en el concurso. El resto se sacan a la venta, y con los beneficios y el dinero de rifas y lotería la organización sufraga los gastos del certamen, que en esta edición tiene un presupuesto de 700.000 pesetas. Incluso entre los quesos que debían presentarse a concurso, algunos están en malas condiciones. José Sariego, uno de los responsables del certamen, se que-



Parte de los mil quesos que la organización compró para el certamen. En primer plano, algunas cajas con ejemplares inservibles, que tendrán que ser tirados

jaba ayer de que los técnicos de Sanidad no hubiesen hecho un control previo para evitar esta situación. «Nosotros teníamos que ir cada semana a Gijón para removerlos y que fueran secando bien. Los veterinarios de la Consejería sólo se acercaron por aquí después».

Los quesos se sacaron del frigorífico hace una semana, para que se oreaen y recuperasen su tono habitual. «No entendemos por qué nuestro certamen», asegura José Sariego, «tiene que ser el caballo de batalla de los quesos frescos. A nosotros nos obligan a hacer lo que a nadie. ¿Qué ocurre, que la ley es diferente? Pudimos escuchar hace poco, por Televisión, a la ganadora del certamen de Los Beyos, y eso está grabado, que el queso premiado tenía sólo un mes. Y no pasó nada. Las autoridades son las que tienen el dinero y deben de ponerlo para potenciar los quesos asturianos. Al menos para conocerlos, para saber el patrimonio que tenemos. Es inconcebible que nos haya pasado esto y todo porque no hay estudios de cómo conservar el «afuega'l pitu». Existe una sensibilización general del público hacia el tema de los quesos artesanos. Falta que la Administración impulse proyectos y soluciones. Espero que la quinta edición de nuestro certamen suponga la colocación de la primera piedra en este sentido».

Por lo demás, el certamen que hace cinco años se inició, gracias al esfuerzo de José Sariego, José Antonio Díaz y Jaime Fernández, a los que este año se sumó Manuel Villaravides, es hoy toda una realidad. Los 108 concursantes, frente a los 67 del año pasado, así lo demuestra. Los quesos reunirán todas las garantías sanitarias exigidas y el déficit que pueda producirse será sufragado por el Ayuntamiento. El pregonero, este año, será el ex rector de la Universidad, Teodoro López Cuesta. Los premios han sido incrementados en dos mil

Los nabos y les casadielles se prepararon ayer en todas las casas de La Foz

Santo Antón, la primera fiesta gastronómica del invierno

La Foz de Morcín, E. G. P.

Morcín celebró ayer en familia el día de Santo Antón, la primera fiesta gastronómica del invierno asturiano. Especialmente los focetanos, los habitantes de La Foz, revivieron la antiquísima tradición que consiste en comer los nabos y les casadielles, un menú poco corriente el resto del año.

La fiesta de Santo Antón, que es festejo local en todo el concejo, tiene un carácter intimista y en todas las casas y bares no faltan los obligatorios platos. No faltan, sin embargo, los habitantes de municipios próximos que acuden a Morcín a cumplir la tradición. Pero hoy día, con ser fiesta más tradicional, de mayor raigambre y sabor popular, Santo Antón se convierte en un aperitivo para el día grande de esta misma semana, el certamen de queso de «afuega'l pitu», el próximo domingo.

El certamen comenzó siendo un complemento a la fiesta gastronómica de Santo Antón y después de cinco años ocurre casi todo lo contrario: los nabos y les casadielles volverán a comerse en Morcín el próximo domingo, coincidiendo, como se espera, con una presencia masiva de público en La Foz, gentes atraídas por el nuevo auge de los quesos artesanos.

Morcín, por su ubicación geográfica a la falda del Aramo, y por el arraigo de esta fiesta gastronómica intenta potenciar su riqueza turística. La idea de impulsar este potencial cuaja entre sus habitantes y los rectores municipales, pero Santo Antón es por ahora, eminentemente, una celebración local.

La fiesta consiste en una misa solemne, con la procesión del santo por la calle principal



Los nabos y les casadielles, una tradición gastronómica que se revive en La Foz. En todas las cocinas se puso mimo para poner a punto los platos

de La Foz, y en la jornada gastronómica. En las casas y en los bares ya, días antes, comienza el ritual de la preparación del menú. Angeles, Gloria y Angelines, las cocineras de Los Panizales, ya empezaron el martes a cascar las nueces para les casadielles y a pelar y lavar los nabos.

La fiesta se mantiene gracias al cura párroco, que se encarga de que perviva la tradición religiosa, y a la Hermandad La Probe que, con cerca de 800 socios se preocupa porque no desaparezcan muchas de estas pequeñas fiestas arraigadas en el concejo.

400 pesetas la ración

Angelines, Gloria y Angeles prepararon ayer tres inmensas potas de nabos, que darían para trescientas raciones, y 90 docenas de casadielles, el típico postre de avellana y nuez que complementa el menú. Los nabos se vendían a 400 pesetas la ración: «No podemos ponerlos a menos; esto lleva mucha mano de obra», aseguran las cocineras.

Morcín, situado en un paraje incomparable, intenta explotar todos sus atractivos turísticos. La fiesta de Santo Antón no es la más rutilante del concejo ni la más concurrida, pero es un recurso más para mantener una tradición y, a la vez, dar a conocer un pequeño municipio enclavado en el corazón de Asturias.

Poco secreto gastronómico

Hay a su juicio poco secreto gastronómico. Todo está en mezclar bien los ingredientes y condimentarlo con productos naturales. Los nabos se cuecen con «lo bueno del cerdo», mucha oreja, chorizo y morcilla. Por eso los nabos se comen al poco tiempo de terminarse los sanmartinos. Según la tradición, los nabos constituían el típico pote asturiano antes de que llegara a estos lugares, hace varios siglos, otro tubérculo: la patata.

Es una comida ocasional, que no suele encontrarse en otra época del año. Los fieles llenaban ayer bares y casas para degustar el típico plato.

Cine ayala

Teléfono 23.63.80

¡HOY!

SENSACIONAL ESTRENO

5 - 7,30 y 10,15

¡ORIENTE MEDIO, UN EMBAJADOR AMERICANO SE ENCUENTRA AL BORDE DE LA DESTRUCCION!



¡ROBERT MITCHUM, VICTIMA DE UN GRAN CHANTAJE!

(No recomendada para menores de 18 años)

LAS CARTAS SOBRE LA MESA

MAS DE 100 PLATOS

En nuestras cartas de cocina artesanal

CARTA OTOÑO-INVIerno

- Pastel de verduras
- Rollo de merluza a la casera
- Ternera en salsa de nueces

CARTA DE BAR

- Ensalada de endivias al Cabrales
- Pimientos rellenos de bacalao
- Manos de cerdo empanadas

LA CAZA MENOR

- Perdiz con castañas
- Liebre a la cazadora

Un sitio para comer agusto, a su gusto.



Comedores privados.