

trine ALONSO
Por el Desarme se pasan las modas gastronómicas. Garbanzos con espinacas y bacalao, callos a la asturiana y arroz con leche se cocinan cada 15 de octubre en los hogares «cada vez menos» y restaurantes de la ciudad «cada vez más», siguiendo las recetas más tradicionales. Los restauradores ovetenses, incluso los más innovadores, apuestan por la cocina de la abuela y los ovetenses no faltan a una de las citas gastronómicas más singulares del concejo.

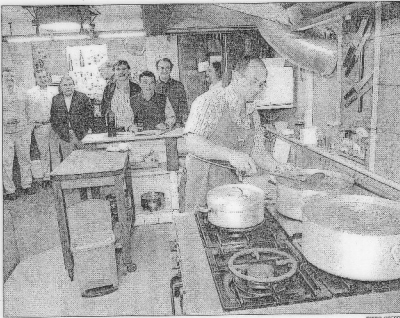
«El «desarme» es un plato que hay que hacer en absoluto», mantiene Luis Alberto Martínez, propietario de Casa Fermín. «Otra cosa es que en un campeonato o como divertimento se juegue con los productos y se haga una deconstrucción, que también es interesante», continúa, refiriéndose al repetitivo ganador del concurso de tapas y pinchos de Oviedo, el «Desarme 2006» del sociólogo Rodrigo Roza Vigil. La vanguardia culinaria se deja el día del Desarme en mejorar la presentación de los platos. Como mucho, los sabores se suavizan para que la comida resulte menos pesada que de costumbre, apunta el propietario de Casa Fermín.

Sin embargo, para Sergio Rama, cocinero de La Puerta Nueva, el menú del Desarme «sea indigesto no deja de ser «su mismo»». Al contrario, Sergio Rama defiende que «desde el punto de vista nutricional, el menú está muy equilibrado y bien pensado como comida de mediodía». En cuanto a los callos, el cocinero mantiene que «no es tan calórico como se puede creer; quizá sea el exceso de pimentón lo que lo hace más fuerte y le da sensación de pesadez».

Incluido un cocinero que apuesta por la innovación como Pedro Martino, propietario de El Alezra, en Las Caudas, defiende la receta tradicional: «El plato está muy bien como está, la tradición es la tradición y no hay que ir en contra de lo que le gusta a la gente». En El Alezra no sirven ayer el menú del Desarme «sven tra idea que barajamos para próximos años», pero sí que han experimentado con la receta de garbanzos, espinacas y bacalao. «Hemos hecho adaptaciones, presentando por ejemplo un bloque de bacalao con crema de garbanzos y dejando el sabor a espinacas... jugamos con el aspecto estético y respetamos el sabor de siempre», explica. Las variaciones del menú que Pedro Martino propone se centran en «poner al día los platos de cocción de los productos».

En la misma línea, Sergio Rama señala una presentación atractiva, unos productos de calidad o el maridaje con un buen vino como las pautas para adaptar el menú del Desarme a la buena mesa. «Un día como hoy, no soy partidario de darle vanguardia al menú, el cliente viene en busca de tradición», puntualiza el cocinero de La Puerta Nueva.

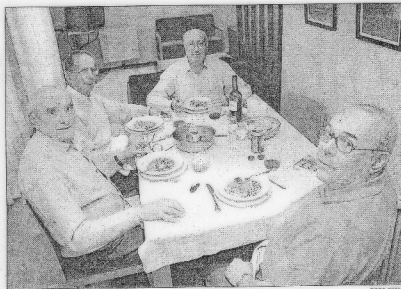
«En estas fiestas tradicionales hay que respetar lo que el cliente busca», afirma también Paco Botas, propietario del restaurante Botas. En este establecimiento, el menú tradicional se ofrece con dos postres, arroz con leche o frusuelos. «Damos esta opción porque también encajan muy bien como dulces de la tierra», comenta Botas. Además, el local cuida mucho la presentación. «No vamos a tirar la comida en una pata, intentamos dar un aspecto



Un cocinero preparando el menú del Desarme en un establecimiento de la ciudad.

Desarme sin vanguardia

Hosteleros y ovetenses se mantienen fieles al menú tradicional del 19 de octubre frente a las modas e innovaciones gastronómicas



Varios de los miembros de la Peña gastronómica El Rinconín, ayer, degustando el popular menú.

Sociedad Gastronómica El Rinconín (Oviedo-España)

boaito, en unos platos más modernos». Para Paco Botas, cualquier restaurante asturiano, sea tradicional o de vanguardia, debe ofrecer en su menú las estrellas de la gastronomía autóctona. «Fabada, pote, arroz con leche... son platos que cualquier turista espera encontrarse en nuestras cartas. No hay que olvidar que en Asturias nuestra comida es nuestra mejor carta de presentación», afirma el restaurador, que también hace notar la afortunada coincidencia de la fiesta del Desarme con los premios «Príncipe de Asturias». «Estos días hay mucha gente de fuera a quienes les choca encontrarse con esta costumbre. Normalmente no han oído hablar del Desarme y la vertiente histórica le da mucho atractivo, es algo que pueden contar cuando vuelvan a sus casas. No estaría fuera de lugar hacer unas jornadas del Desarme fuera de Asturias porque la leyenda que tiene detrás lo hace muy exportable», aventura el restaurador.

La leyenda se remonta a las primeras guerras carlistas, en el siglo XIX. Según las investigaciones de Mariana Motto, jefa de estudios de la Escuela de Hostelería de Asturias, la fiesta del 19 de octubre conmemora una victoria de las milicias urbanas ovetenses, en 1836, frente a las tropas carlistas dirigidas por el general Sanz. La muerte de varios ciudadanos de Oviedo en la batalla se conmemoró recordando durante los años siguientes a una misa a la que, conforme movió el siglo XIX, se añadió la tradición de servir garbanzos con bacalao y callos.

Este menú tiene su origen, explica la profesora, en otro desarme, en julio de 1856, que se localiza en Lugo de Llanera. Los milicianos se resistían a entregar las armas tras la guerra y es posible que se les sirviera un rancho especial, compuesto por el guiso de garbanzos con bacalao y espinacas y que, concentrados en saborar y digerir el magnífico menú, no prestaran atención a la retirada de las armas que habían dejado apoyadas a sus espaldas. Los dos costumbres pudieron unirse en una celebración que llegó a considerarse día festivo para los trabajadores del Ayuntamiento de Oviedo. Hoy, el Desarme se celebra en día laboral, con compañeros de trabajo, familia o amigos que aprovechan este hueco en el calendario para reencuentros y tranquila celebración.

En la sociedad gastronómica El Rinconín es una de las citas inevitables del calendario. Fundada en 1965, la sociedad «sólo admite a hombres, como la sociedad Doña Guimonde sólo admite mujeres», cuenta su presidente, Miguel Fernández, que considera necesaria la aclaración. Ayer, unos cuarenta socios se reunieron en su piso de la calle Río San Pedro para degustar el menú acompañado de cuatro invitados de la sociedad gastronómica gijonesa l'Andecha. En El Rinconín comen tradicional y con el Desarme no hacen excepción. «Ahora hay tanta sofisticación que los platos de toda la vida se están perdiendo», mantiene Fernández. Por eso su «desarme» se toma a la manera más tradicional: «empezamos a las dos de la tarde y seguimos con sobremesa, tortilla y partida de cartas, igual estamos reposando la comida hasta las siete».