



VARIEDAD. La fresa asturiana ofrece muchas posibilidades a la hora de ser degustada y disfrutar de sus singulares características. / FOTOS ÁLEX PIÑA

Con fresas de aquí

FRESA Y FRAGANCIA TIENEN LA MISMA ETIMOLOGÍA. Y COMO EL BUEN PERFUME LAS PEQUEÑAS E INTENSAS DE CANDAMO ROZAN LA GLORIA. HASTA HACE NO TANTO TODA ASTURIAS LAS CULTIVABA, PERO HOY APENAS PASAN DE LA ANÉCDOTA.

POR LUIS ANTONIO ALÍAS

La mayoría de las huertas asturianas tenían una estaya o parcela reservada a las fresas. Se elegía zona soleada y bien drenada, que las fresas precisaban de la caricia del astro rey y de una humedad continua sin excesos, justo lo que este año no han tenido. Y es que la fresa asturiana, a diferencia de las

de Almería, Málaga y Huelva, y especialmente de las de Lepe, pueblo industrial y rico injustamente tildado de tonto, cosas de la envidia, no tiene mares de plástico protegiéndola, ni alcanza tamaños próximos a la ciruela como ocurre con los fresones gaditanos.

Atropar miruéndanos

La fresa asturiana es un perfecto mixto de la salvaje, llamada

rubión, meruéganu o miruéndanu que nace bajo las frondas de las carbayeras, entre los matorrales y a la vera de sendas y cañales, y de la domesticada, reuniendo con raro equilibrio virtudes de ambas: tamaño pequeño, fragancia fresca y marcada, fuerte acidez inicial, dulzor corrector gradual, sabor intenso y persistente...

Una joya, pero frágil y latosa.

Como las castañas, los nisos, los piescos, los higos, las avellanas, las nueces, las naranjas y limones y otros muchos frutos de la tierra, la fácil cantidad foránea terminó prevaleciendo sobre la extraordinaria calidad nativa, y hoy, excepto en Candamo, Pravia y algunos otros concejos atravesados por el Nalón, no pasa de voluntariosa anécdota.

Mala temporada

Encima este año, cuando la maduración anhelaba luz y calor para que el verde se volviera luminoso rojo, la lluvia hizo una pertinaz aparición y la producción quedó reducida prácticamente a la mitad: la Feria de Candamo celebrada el pasado 8 de junio espe-

raba ofrecer tonelada y media y sólo expuso ochocientos kilos que, por supuesto, se agotaron de inmediato.

Los propietarios de Ocle, conocido restaurante vegetariano gijonés, Jesús Valeiras Viso 'Suso' y Verónica Delgado Schardong, dispusieron de su 'estaya' de fresa candamina. Les preguntamos de que maneras las prepararían. Y nos presentan un gazpacho de fresas, unas croquetas de seta de cardo con chutney de fresa, una ensalada de rúcula, remolacha y fresa, unas fresas maceradas en balsámico con yogur de soja y unas tartaletas de fresa muy sencillas, sabrosas y sanas, tres virtudes culinarias que siempre buscan y siempre encuentran.

'Carta a mi nieta sobre las fresas de Candamo'

Son pocos los momentos que tú y yo podemos estar juntas. Me gustaría que fuesen más por lo bien que nos lo pasamos. Cuando ocurre aprovechamos para contarte historias de nuestra familia, ya sabes, de quienes éramos y somos, de donde venimos, de lo que hicieron por nosotros quienes nos precedieron... Historias de raíces y consanguinidades como la que quiero que conste en estas líneas que me concede Yantar.

Bueno, si nos referimos a la fresa de Candamo, es ella la que de

alguna forma corre por nuestras venas, integrándose en la historia del pueblo, el concejo y la familia.

Desde tiempos inmemoriales la fresa nos acompaña. Había dos variedades, la redonda y la picona; del cruce entre ambas salían más adelante las llamadas de cañón, que eran las de mayor tamaño pero no las más sabrosas.

Recuerdo de niña aquellas cestas pequeñas que se colocaban por la noche en un almacén donde hoy tenemos el llar, y cómo pasábamos la noche esperando al tren de las seis de la mañana

en el que salían hacia Oviedo y Mieres; a Gijón las llevaba el carro de Xuan de Sabina, o de Pachu el Fardel.

La fresa era un estimable refuerzo económico para las familias, y para plantarlas se aprovechaba cada rincón que lo permitiese. Tengo grabado en el paladar de la memoria su sabor característico, ácidas y dulces a la vez, con su textura aterciopelada y su carne suave pero firme que permitía morderlas; rompían dando un leve chasquido, sin blandura ni flojedad... ¡Una delicia!

Y sobre todo me gustaría transmitirte esa fragancia que ambientaba en un momento el entorno donde las colocases con tal intensidad que a veces incluso resultaba excesiva.

Parece que los romanos –y no me hagas mucho caso por que ya sabes que tú abuela no fue tan buena estudiante como tú– le pusieron al valle en que vivimos el nombre de Candamius, dios de la huerta de nuestros lejanos antepasados; por eso podemos presumir de una denominación de origen geográfico que cuenta dos mil años. Una denominación

VIRI
LA DEL LLAR



por cuyo reconocimiento oficial los candaminos seguiremos luchando.

Y aunque no sabemos si los pintores de La Peña ya sabían de este dios quince mil años atrás, no tengo duda alguna que recolectaban y saboreaban miruéndanos, predecesores de las fresas que nos enorgullecen.

Seguiremos hablando. Contarte historias es prolongar la vida y la memoria. Hoy lo hemos hecho con nuestra fresa de Candamo.

Tu abuela:
Viri la del Llar.