

PORCOFILOS 2016



En la villa asturiana de Noreña continúan ensalzando al animal totémico de su pueblo: al cerdo. No se conforman con tener el mayor número de fabricantes de chacinas en el municipio más diminuto del Principado que solamente cuenta con 6 km. cuadrados de extensión; el dedicar un monumento en bronce y a tamaño natural al animal que "se cura después de muerto"; el nombrar todos los años Chacinerero o Chacinera Mayor del concejo y, ahora, desde hace cinco ediciones nombran Porcófilos de Honor a diferentes personas que acreditan su fidelidad a tan emblemático animal, al mejor amigo del hombre que todo lo da a cambio de nada.



Pues en esta ocasión el jurado calificador a considerado oportuno el conceder tan magna distinción a los periodistas Ramón Sánchez-Ocaña Serrano y a Carlos Maribona, crítico gastronómico del diario ABC, que recogieron en el restaurante La Ferrada de Noreña de manos de su propietario Mariano González Cuesta, patrocinador de los premios, las estatuillas diseñadas al efecto por el artista José Luis Fernández autor de los "Goyas", así como el blusón matancero.



Sánchez-Ocaña agradeció el galardón apuntando que el "gochu" supone el "máximo placer y el manjar más auténtico por lo que deseo larga vida a los porcófilos.

Por su parte Carlos Maribona se autoproclamó como embajador del cerdo, un producto esencial de la cocina a la que se está volviendo, ya que –según apunta- la tendencia es la recuperación del sabor,

algo que gozan los productos del cerdo del que se consideró apasionado.



El promotor de las Jornadas Matanceras de Burgo de Osma de Soria, y miembro del jurado, Gil Martínez Soto aseguró finalmente "que como el cerdo siga siendo tan bueno, empezará a venderse en las farmacias".

En anteriores ediciones fueron nombrados "Porcófilos" el propio Gil Martínez, Miguel Ángel Fuente Calleja, Cronista Oficial de Noreña; José María Ruiz Benito, Mesonero segoviano, Jesús Merino Matancero de Guijuelo, Ignacio Gracia Noriega escritor asturiano y el empresario noreñense Manuel Alperi.

La alcaldesa de Noreña, Amparo Antuña clausuró el acto, agradeciendo la labor que los promotores vienen desarrollando en Noreña por la fuente de ideas que de continuo proporcionan a la promoción de la Villa Condal y más sobre la chacinería donde la mujer noreñense siempre ocupó un lugar importante.

Tras la clausura del acto se dio paso al menú matancero con sabadiegos, torreznos del alma, manos de cerdo, tortitos de maíz con moscancia, un cristalino arroz con leche y un queso de la familia Inés Granda de Llames de Pría, elaborado con de vaca, cabra y oveja todo un descubrimiento, y bien regado todo ello con vino albariño de Da Oca de bodegas Barreiro-Amado de Sanxenxo y del tinto Quixote del Pago de Casa del Blanco de Manzanares el Real en Ciudad Real.

Tristán Caleyá