



El nuevo prior, Roberto Da Silva, recoge el 'cucharón de madera' de manos de la anterior priora de la Cofradía de la Morcilla en las escaleras de la plaza de Santa María. / RAÚL G. OCHOA

Culto laico al pie de la seo a la reina de Burgos

La Cofradía de la Morcilla renovó el priorato que desde ayer recae en el industrial de Cardenadijo Roberto Da Silva quien recogió el cucharón de madera en señal de su nueva responsabilidad

J. C. R./ Burgos
 Aquel producto tradicional que se elaboraba con esmero tras la matanza, la morcilla, se ha convertido en un referente de primer orden de la cocina, no sólo ya burgalesa, sino nacional e incluso internacional. Los valedores de este producto, los productores en primer lugar y los degustadores después, están de enhorabuena. Algunos bromean, incluso, con la posibilidad de que el Ayuntamiento de Burgos coloque en algún rincón de la ciudad un monumento a este alimento tan burgalés. Bromas aparte, la morcilla de Burgos es ya un ingrediente fundamental en muchas cocinas.

Los miembros de la Cofradía de la Morcilla de Burgos lo saben y son fieles devotos de este producto que ha entrado de lleno en el santoral gastronómico. Y no lo ha hecho ahora, sino hace ya muchos años. Lo que pasa es que la llegada de nuevos modos, formas, olores, sabores y colores a la cocina de autor la convierten en protagonista.

En la mañana de ayer, las escaleras de la plaza de Santa María, frente a la imponente fachada de la Catedral, la Cofradía renovó su priorato que desde ayer recae en el industrial morcillero Roberto Da Silva.

El fabricante de Cardenadijo tomó de manos de la anterior priora, Regina González Marrón, el cucharón que le acredita como mandamás de la orden que tiene el saborillo medieval de las órdenes de Caballería y el regustillo picante,

grasoso y soso de la embajadora de las mesas más selectas, la morcilla.

Para Da Silva, que sabe crear con este producto sensaciones nuevas, es un «honor» haber sido investido prior de la Cofradía porque es un reto y una aventura representar a los degustadores de este producto, «precisamente un fabricante», recordaba.

El sencillo acto de entrega del cucharón de madera acabó como debía hacerse, con un maridaje entre un buen vino y unos succulentos pinchos de morcilla en un conocido restaurante de la capital.

La encomienda que tiene Da Silva ahora con su priorato no son escasas y poco importantes. Lo son y mucho. Y esto es así porque en el paso del testigo de madera, la anterior priora ya le ha invitado a renovar y mejorar la Cofradía.

Y, siendo sinceros, sí sería necesario rejuvenecer la Cofradía porque el paso del tiempo se hace notar y Da Silva es el más joven. Pero cuestiones de edad aparte, la realidad es que este fabricante, productor, creador y vendedor de morcillas viene con ideas y con ilusión para hacer reverdecer esta congregación laica que tiene por santa la morcilla y por devoción el buen yantar.

Que «la Cofradía crezca» y que cada vez sean más los amantes del producto, los degustadores y los impulsores del alimento allá adonde se encuentren. Para que crezca hay que «darle más repercusión a nuestras acciones» para que todo



La Cofradía recoge en su escudo todos los símbolos que la identifican. / RAÚL G. OCHOA

el mundo vea que «queremos exaltar lo nuestro porque es bueno», apuntaba Da Silva.

Que tenga prestigio

Ese es el deseo del nuevo prior. Que la Morcilla de Burgos se escriba en las cartas de los mejores restaurantes de España con letras mayúsculas y que sea la mejor embajadora del idioma que se habla en los platos de Castilla. El concepto

del alimento ha cambiado «porque la nueva cocina nos obliga a hacer cambios radicales, reconocía. Los productos de la matanza son tan importantes, «con nuevos formatos», que cualquiera otro. Los elementos nuevos «hacen más gracia» y por ello, lo clásico ha de mezclarse con lo innovador.

Y según cuenta Yagüe Garcés en su blog Muy Sabia Cofradía de la Morcilla Burgensis está hermana-

da con otras de Francia como la 'Confrerie des Chevaliers du Goutte Boudin' en cuyo capítulo, la burgalesa fue reconocida con la Medalla de Oro, entre otras más de setecientas internacionales que se la disputaban, e igualmente ha sido distinguida por las Cofradías Portuguesas: La Panela ao Lume, Vinho do Porto y Vinho Verde entre cuyos cofrades se encuentran el Rey Juan Carlos y el Príncipe Felipe.