



A la izquierda, Pedro Morán durante el pregon. A la derecha, actuación del Ochote Langreano. | FERNANDO RODRÍGUEZ

La fabada, embajadora de Asturias

El chef Pedro Morán pregonó la fiesta que La Felguera dedica “al mejor plato de cuchara de España” y reclamó su declaración como evento de “interés turístico regional”

Langreo, A. A.
El cocinero Pedro Morán solicitó ayer que la fiesta gastronómica de “Su Excelencia La Fabada” en La Felguera sea declarada “fiesta de interés turístico regional”. Lo hizo al final de un brillante y documentado pregon en el que señaló que “la fabada es un embajador permanente de Asturias, uno de los platos mas emblemáticos de la cocina espa-

ñola y el mejor plato de cuchara de España”. El popular cocinero asturiano señaló que “la fabada es un plato en alza, se come en más sitios del planeta y cada vez mejor, más actualizada, con menos grasa”.

El pregonero habló de Casa Gerardo, de sus 132 años de historia, donde “la fabada ha sido nuestra inseparable compañera de viaje”. Comentó que su madre

“fue piedra angular de la historia de la casa y que la famosa fabada de Casa Gerardo era en realidad la fabada de Ángeles Quirós”.

Aludió en su pregon a los movimientos españoles en la nueva cocina. “Nos subimos al carro de la vanguardia por evolución y convicción”, señaló Morán, que destacó que ha cocinado fabada en todos los continentes. “Para mí la fabada es el permanente

embajador de Asturias” manifestó el pregonero quien dio la receta de la fabada de Prendes: “paciencia, cocción inicial fuerte, cocción final lenta y siempre fundamental unas horas de reposo”. Un pregon, como no podía ser de otra manera, de excelencia, como corresponde a la fiestas.

La sidrería Cantábrico recibió la distinción “Pota de Oro” por su buen hacer en sus cocinas de La

Pomar desde hace casi dos décadas y el Ochote Langreano puso la nota musical con un breve recital de canciones asturianas.

Hoy sábado, los restaurantes, sidrerías y casas de comida de La Felguera servirán el “menú de fabada”. Hay concertadas numerosas reservas para degustar el emblemático plato. El domingo se celebra el concurso de fabada para profesionales y aficionados.