



## Cofradía del Oricio, porque el oricio es pura Mar

En los últimos años están proliferando por medio mundo las cofradías gastronómicas, siguiendo la estela de la francesa de Sant Etiénne, que fue creada en el s. XIV para rendir culto al vino y que está considerada la primera de todas ellas. Son un homenaje al placer de degustar un producto específico, a poder ser de alta calidad o bien para rescatar algún producto en trance de desaparición, tal y como asegura Carlos Martín Cosme, presidente de la federación que abarca a las cofradías españolas. Para ello, se reúnen una serie de personas en torno a un determinado producto con la finalidad de conocerlo más profundamente, degustarlo cuanto sea posible, defenderlo, estudiar nuevas tendencias con él como protagonista y promocionarlo, dando a conocer sus excelentes cualidades organolépticas que seguramente posee en abundancia, además de la sociabilidad y buena camaradería que se produce entre los miembros que la forman.

En la Villa de Gijón fue fundada en el mes de marzo de 2010 una nueva cofradía compuesta por trece ¡buen número!- dinámicos aman-

tes de la buena mesa-, que entusiastas del erizo de mar que en Asturias llamamos oriciu, y ante la necesidad de perseverar por su existencia, hecho este que algunos entendidos ponen en duda, se han reunido para aunar esfuerzos ante este equinodermo de sabor exquisito, del que alguien dijo que concentraba todo el sabor de la mar y que es abundante en los bien batidos pedreros y acantilados del Cantábrico, donde se crían en bañeras calizas de colores inigualables, de consumo apreciado tanto en Asturias como en el País Vasco o en Cataluña. Dicen estos cofrades gijoneses que se unieron para “salvarlo de su desaparición y difundir su sabor y propiedades culinarias por el resto del mundo” ¡Casi ná! que diría el castizo.

Los oricios hacen un perfecto maridaje con la sidra y en estas fechas invernales o ya entrada la primavera, adornan las barras de las sidrerías donde son imprescindibles, con sus púas brillantes y olor específico para ser degustados ligeramente cocidos, incluso crudos, en revuelto, en paté, en salsas, etc.



Tuvimos la oportunidad de participar en la presentación oficial de esta entidad en una sidrería gijonesa y por supuesto que bastante bien suministrados de oricios, aunque como había autoridades a cuerpo presente, los oricios no estaban abundantes, porque así aprovecharon los nuevos cofrades para decir ¡ajo! hasta aquí llegaron, o tomamos más amplias medidas respecto a su recolección y correspondiente veda o en pocos años, aquellos camiones de procedencia gallega que los vendían a paladas cerca de la iglesia de San Pedro junto al muro, serán imágenes para el recuerdo del Gijón del alma. Pues esta cofradía que preside Alberto Fernández Hortal se ha ganado en este tiempo de existencia, la simpatía de los veteranos culinarios y ya ha recorrido cientos de kilómetros por la geografía gastronómica mas cercana, participando en los actos de las cofradías hermanas y costeras del norte de España, además de ver su apreciada presencia por Reinosa, Guijuelo, Valladolid u otras muchas localidades.

Y como si de auténticos lobos de mar se tra-

tase, al mejor estilo del Capitán Ribot que definió Don Armando Palacio Valdés, han elegido como uniforme de ceremonia, el color negro para sus pantalones y camisas, con logotipo bordado del Elogio del Horizonte y superpuesto al diseño de Chillida, un trozo de oricio en todo su esplendor y, ahora, para estas fechas donde reinan los fríos, se han equipado de chaquetón a juego con la gorra marinera y bufanda blanca a rayas, muy "pinchos" -como no podía ser de otra manera- uniforme que los diferencia gratamente de las demás cofradías que en ocasiones son imposibles de distinguir unas de otras.

Nuestra bienvenida a esta nueva entidad cultural-gastronómica que a buen seguro realzará y asegurará con su trabajo científico el futuro de este equinodermo, que como dijo el clásico, alberga en su interior todo el sabor del mar.

**Miguel A. Fuente Calleja**