

[GASTRONOMÍA]

Doña Gontrodo, una cofradía de mujeres

A. DEL SAJA / OVIEDO

La ciudad de Oviedo fue sede, recientemente, de un nuevo capítulo de la Cofradía Gastronómica Doña Gontrodo, que reunió a cerca de 300 personas pertenecientes a más de 30 asociaciones gastronómicas llegadas de diversos puntos de España, así como de Bélgica, Francia, Italia y Portugal, para convertir a la ciudad ovetense en una torre de Babel gastronómica.

Es evidente, que las 'gontrodas', además de simpatía y capacidad organizativa, constituyen un importante colectivo que atrae a numerosos colectivos de diferentes puntos de país, para participar, cada dos años, en su reunión, en la que se alaba la cocina tradicional asturiana y se nombra a nuevos cofrades.

A lo largo de la mañana, los cofrades compartieron los ingredientes, que no los secretos, de algunas de sus mejores recetas mientras participaban en los actos. Así, vestidos con sus trajes de gala, los miembros de las cofradías desfilaron por las principales calles, con la Banda de Gaitas «Ciudad de Oviedo» a la cabeza, hasta el monasterio de las Pelayas, para asistir a una misa en honor de Doña Gontrodo Petri y depositar una ofrenda floral en su tumba, ubicada en el claustro.

El salón de actos de la Casa consistorial resultó insuficiente para acoger a tantos cofrades. No cabía un alfiler. Ni había espacio para tanto estandarte, capas y sombreros. «Es un honor tener a tantos amigos en mi ciudad. Aprovecho para recordaros que en Oviedo tenemos de todo y es un sitio maravilloso, algo tendremos cuando un reciente estudio dice que es una de las mejores ciudades de Europa para vivir», subrayó María Luisa Llavona, la presidenta de Doña Gontrodo.

En esta ocasión se nombró cofrade de honor a la cocinera Joaquina Rodríguez, del restaurante Casa Chema; empresa ejemplar, a la fábrica de quesos La Peral; caballero honorario, al exconcejal del Ayuntamiento de Oviedo Jaime Reinares, y cofrade de mérito, al club de hockey Hostelcur Gijón, cuyo equipo femenino está cosechando títulos en España y a nivel europeo.

Reinales, tras recibir el galardón, quiso dejar claro que «la Cofradía Doña Gontrodo es un ejemplo de defensa del humanismo y de los derechos y deberes de los ciudadanos ovetenses. Es mucho más que un colectivo gastronómico».

En la ceremonia de entronización también estuvieron presentes Carlos Martín Cosme, presidente de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (Fecoes), y Sabino González,



presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas de Asturias. «La importancia que tiene la Cofradía Doña Gontrodo es innegable. No hay más que ver a cuantos de vosotros han sido capaces de reunir estas señoras», explicó Martín Cosme, que además es padrino del colectivo gastronómico ovetense.

Estela Sánchez Cayarga, vicepresidenta de la cofradía, explicó que el colectivo se fundó hace doce años a raíz de su vinculación con la cofradía del Queso, pero

como no admitían a mujeres crearon la suya propia. Cada dos años lleva a cabo su capítulo y, asegura, que tiene por bandera la cocina tradicional asturiana.

Gontrodo fundó en 1153 el monasterio de Santa María de la Vega, bajo la regla de Fonrevrault de San Roberto de Arbrisel, desaparecido en 1854. Las monjas existentes en ese momento se trasladaron al monasterio de San Pelayo llevándose con ellas el fondo documental, piezas de orfebrería, reliquias y restos de sus

difuntos, que inhumaron en su nuevo destino, entre los que se encontraban las de su fundadora. Cuyo sarcófago se conserva allí.

Se da la circunstancia de que Doña Gontrodo de Oviedo es la única cofradía gastronómica de España que está integrada exclusivamente por mujeres. Sus miembros acostumbra a acudir a muchos de los capítulos que los diversos colectivos y hermandades celebran por España.