



LA ELABORACIÓN, PASO A PASO. Para hacer el pote se necesita berza y patata, además de chorizo, morcilla, lacón y chosco. Se cocina con tranquilidad y paciencia, en este caso en dos elaboraciones, una tradicional y otra más saludable; para acabar sirviéndose en los platos. | FERNANDO GEIJO

En busca del pote perfecto

Utilizar embutidos y verduras de la mejor calidad y mucha paciencia, éstos fueron los consejos del chef Luis Alberto Martínez en la “master class” que ofreció en Turón

Turón (Mieres),
Julio VIVAS

“El pote y la fabada son los platos más difíciles de hacer en restauración, porque todo el mundo tiene grabado en la memoria el que hacía su madre o su abuela”. Así comenzaba ayer el chef Luis Alberto Martínez, del restaurante ovetense Casa Fermín, la “máster class” que ofreció en Turón. La sesión se enmarcaba en el concurso gastronómico “Explorando el pote perfecto”, que sirve de antesala a las populares jornadas gastronómicas del valle.

El cocinero presentó los ingredientes básicos del pote, como son la berza, la patata y el compango —chorizo, morcilla, lacón, chosco—. “Aquí tenemos una primera disyuntiva, que es utilizar fabes o no, en el interior son más favorables a ellas, mientras que en el oriente no le ponen”, afirmó Martínez. Y empieza la receta con unos sencillos pasos. “Hervimos el compango, que es el que más tiempo lleva de cocción y, cuando está casi, incorporamos las patatas y la berza hasta que termine de cocer”, explicó, para señalar luego que “también le podemos hacer un sofrito al compango para que el plato tenga el color típico del pote”. A todo esto, un consejo: “Son cocciones de tradición, así que hay que hacerlas despacio y con paciencia”.

En la “máster class” de ayer, el cocinero presentó dos potes distintos, uno tradicional y otro algo más saludable. “En la versión más nueva escaldo la verdura para que esté mucho más verde y utilizo también embutido bajo en grasa; incluso se puede escaldar un poco el embutido para quitarle potencia y que sea más digestivo, porque lo que queremos es que acordarnos del pote en nuestra memoria, no en nuestro estómago”.

Si el uso o no de fabes en el pote crea cierta polémica, lo mismo ocurre al decidir cuándo está me-



Arriba, el chef Luis Alberto Martínez, en la “master class”; sobre estas líneas, algunos de los asistentes a la cita que tuvo lugar en Turón. | FERNANDO GEIJO

jor el plato, si recién servido o al día siguiente. “En mi opinión, es un plato que se hacía para comer en el día, con lo que opino de esa manera; esto sí, si a ti te gusta más reposado, pues te gusta”, apuntó. ¿Y cómo demostrar que es mejor uno u otro? “Con la experiencia de cada uno”, sentenció el chef.

Por otro lado, y a pesar de la aparente sencillez de este plato tradicional, el cocinero señaló que también se pueden cometer errores. “Pues un error muy común es utilizar un embutido muy ahumado, que está muy fuerte y va a dejar una digestión más pesadas”, explicó. También dejó claro que, gracias a la verdura, que es más digestiva y suaviza cualquier elaboración, “hace que el pote sea más suave que la fabada”.

Ya en el terreno de la restauración, Luis Alberto Martínez señaló que “no es más complicado cocinar un pote para muchos que hacerlo para unos pocos, eso te lo da la experiencia”. Tampoco consideró el chef que hacer un plato elaborado o vanguardista tenga mayor complicación que el pote. “Cada plato tiene su recorrido, lo que ocurre es que con los platos tradicionales, como es el pote, se tiende a pensar que puede hacerlo cualquiera”, afirmó, añadiendo que “en cuanto al plato vanguardista, como no lo conoces, te sorprende más”. En ambos casos, “lo más importante es el producto, la técnica y el resultado final; hay que aplicar la mejor técnica para el producto que tengo que tiene que ser de la mejor calidad con el objetivo de que el resultado final sea el mejor”.

Cuarenta y dos establecimientos de todo Asturias compiten por cocinar el mejor pote. Las XXVIII jornadas gastronómicas, declaradas como Fiesta de Interés Turístico Regional, se celebrarán en el valle entre los días 1 y 9 de diciembre.