

La despedida del gran referente de la cocina casera

El dulce testamento de María Luisa

La centenaria cocinera fue incinerada ayer en su Mieres natal tras un íntimo funeral en el que se evocó su simpatía y capacidad de trabajo como divulgadora

Mieres del Camino,
David MONTAÑÉS

Un pequeño grupo de exalumnas de María Luisa García esperaban ayer, minutos antes de la una de la tarde, junto a la iglesia de San Pedro la llegada del féretro con los restos mortales de la popular cocinera mieresense, fallecida el sábado a los cien años de edad. “Era divertida y no tenía problemas en escuchar sugerencias, aunque era como hablar con una enciclopedia”, aseguran quienes compartieron delantal con ella. Fue un funeral íntimo, recogido, con poca gente. María Luisa fue luego incinerada. Ahora bien, habría que encender todos los hornos de la región para poder quemar los cientos de miles de ejemplares de sus libros que están repartidos por toda Asturias, por toda España, incluso por buena parte del mundo.

Es difícil saber cuantos libros de cocina ha vendido María Luisa García. Algunos de sus asesores estuvieron ayer en el funeral celebrado en Mieres. Evitaron dar una cifra concreta, aunque reconocieron que la cantidad supera ampliamente el medio millón. La cuestión es en cuanto supera esa cantidad. “Actualmente tiene dos mil ejemplares en imprenta”, apuntaba ayer al final del sepelio uno de sus más estrechos colaboradores.



El féretro de María Luisa García es recibido en la iglesia de San Pedro. | J. R. Silveira

Santos Moro, de “Ediciones Naranco”, reconoce que la cocinera tenía facilidad para la comunicación, olfato para los negocios y mucha capacidad de trabajo. “En-

contró un estilo propio para divulgar la cocina tradicional de una manera sencilla y que resultó muy popular”. Ahora bien, la divulgadora también le cogió pronto el

punto al proceso de difundir con éxito su trabajo. “Fue una mujer valiente y decidida y, junto a su marido, hicieron un gran equipo empresarial”, señalan sus allega-

dos. Así, intuyó que debía encontrar un escaparate adecuado para llegar al mayor número de personas posible sin renunciar al aprovechamiento del carisma que desprendía en las distancias cortas. Decidió así alquilar un stand en la feria de muestras de Gijón y los resultados fueron todo un éxito: “En quince días podía llegar a vender cuatro mil libros”, afirma Santos Moro. “Le gustaba tomarse tiempo con cada persona, charlando un poco y haciendo una dedicatoria con gracia”.

María Luisa García tuvo un éxito enorme durante el último cuarto del siglo pasado, llegando a cocinar para el Papa Juan Pablo II. A mediados de la década de 1990 su labor docente la lleva, con el apoyo del Principado, a impartir cursos de cocina en centros asturianos de países como Bélgica, Alemania, Suiza, Argentina, Chile y Venezuela. Sin embargo, la muerte de su marido Manuel Fernández en 2009, un hombre discreto que le sirvió de enorme apoyo, la afectó enormemente. Poco después comenzó su deterioro físico y mental, con la llegada del terrible Alzheimer. Decidió recogerse en casa y no recibir prácticamente a nadie. Los cuidados de su familia la permitieron vivir no obstante hasta los cien años de edad.

Un recetario que no falta en las casas ni tampoco en los restaurantes

“Fue el primer libro de cocina que tuve y con él tienes garantizado comer bien”, apunta el chef mieresense Mario Argüelles

Mieres del Camino,
D. MONTAÑÉS

“En todas las casas hay un libro de María Luisa”. Resulta imposible hablar con amigos o allegados a la cocinera mieresense sin que en un momento dado lleguen todos a la misma reflexión. Lo sostiene su familia, sus alumnas, sus discípulas guisanderas y hasta cocineros con dos estrellas Michelin como Nacho Manzano. Todos no pueden equivocarse. Es más, la cuestión es si se quedan cortos. Se podría decir seguramente también que en cada restaurante hay un libro de la autora del “El arte de cocinar”.

“Los primeros recuerdos que tengo de libros de cocina son de los de María Luisa. Cuando eres niño empiezas por postres y los primeros platos que hice en casa fueron siguiendo sus indicaciones”, explica Mario Argüelles mientras ojea, ca-

si acaricia, un ejemplar de la obra de la fallecida cocinera. Lo tiene... en un mueble del comedor de su restaurante, a la vista de todos sus clientes. “Te guste o no la cocina en todas las casas de Asturias hay un libro suyo, y con eso tienes garantizado comer bien”, afirma el chef del TC28, ganador de las dos últimas ediciones del Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas.

La popularidad de María Luisa se proyectó a nivel internacional. Se trabajo tuvo cabida en la publicación “The good cook”, de la editorial norteamericana Time/Life. “La cúspide de su carrera es muy posiblemente la colección de recetas que le publicaron en esta revista”, apunta Ignacio Alonso García, sobrino de la cocinera y director del Museo Arqueológico de Asturias.

Su larga trayectoria profesional ha sido reconocida con premios co-

mo la Insignia de Oro de la Hostelería de Asturias y el Urogallo del Centro Asturiano de Madrid. Su primer libro, “El arte de cocinar”, arrasó en las librerías. Ella misma fue editora y distribuidora. “Tenía una gran visión para la cocina, pero también para los negocios en el mejor sentido de la palabra”, subraya la guisandera Viri Fernández.

El primer recetario de la cocinera mieresense vino precedido de una enorme trabajo de documentación y preparación. De hecho tardó algo más de cuatro años en dar forma al libro, según ella misma recono-



ció. “Su trabajo siempre ha sido un tanto libre, pero sus recetas son muy inteligible y siempre salen”, recalca Alonso García.

María Luisa García nació el 7 de julio de 1919 en Cabojal, en Turón, aunque en su documento nacional de identidad figura el año 1924 como fecha de nacimiento. Fue debido a las importantes pérdidas que sufrieron los archivos durante la Guerra Civil. Así, la cocinera ha fallecido ya superados los cien años. Su vocación divulgadora fue tardía. Con 51 años, da el gran salto de calidad en su carrera cuando publica su primera obra de recetas, “El arte de cocinar”, un auténtico best-seller, del que lleva 30 ediciones y más de medio millón de ejemplares vendidos.

M. Argüelles, con el libro de María Luisa que tiene en su restaurante.

El Atún Rojo salvaje & La Venta del Jamón
1897 RESTAURANTE
AS 2 (Salida 13) PRUIVA DE ARRIBA/985 26 28 02