

De androlla, xastré y otros manjares

CÁNDIDA ANDALUZ
OURENSE / LA VOZ

El entroido en Ourense da cuenta de la resistencia de los ourensanos. De la fortaleza física y también de la pasión por reforzar tradiciones ancestrales a pesar de la crisis. La gastronomía figura durante estas fechas como elemento consustancial a la celebración. Qué mejor que celebrar una fiesta compartiendo mesa y mantel. De eso sabe mucho el entroido ourensano. Cachucha, lacón, cabrito, androlla... Consistentes productos de la época que se digerirán, tras el postre —bica— gracias al licor café o al xastré. En localidades como O Barco o en la capital ourensana los restaurantes han preparado menús especiales en los que no falta el pulpo, las habas, el bacalao, chorizos, el chuletón, el lacón, el cocido o las filloas —en Ourense rellenas de crema de castaña— y las orejas. Pero también hay espacio para la modernidad con propuestas como la Piruleta de Entroido o el Chourizo á Importancia. Las recetas, claro, secretas.

Pero lo que en realidad manda en estas fechas son las celebraciones bajo carpas o en pabellones polideportivos, por eso del frío invernal. Esta misma noche se celebra una de esas citas. Laza vive la Festa Gastronómica da Cachucha, Bica Branca, Xastré y licor café. El cerdo protagonista de una cita



Bica y xastré, el postre carnavalesco. La bica —como la blanca típica de Laza— es el postre por excelencia, que se acompaña con el xastré, un aguardiente de hierbas aromáticas. CARLOS FOLGOSO



en donde destaca, por propio de la comarca, el xastré. Una bebida alcohólica que se elabora en los concellos de la comarca de Verín, similar al licor café, pero de menor graduación que combina aguardiente, azúcar además de hierbas silvestres —escogidas personalmente por el hacedor— que le confieren un color verde característico. Xastré y licor café con propiedades digestivas que ayudan a enderezar el estómago.

El domingo la cita gastronómica con el entroido ourensano viajará al oeste de la provincia. Concretamente a los concellos limítrofes de Viana y Vilarinho

de Conso. Viana vive mañana la Festa do Xato de Fradelo. Una cita que nació en el año 2000 para alabar, durante plena crisis de las vacas locas, la calidad de la carne vianesa, y que se mantiene en el tiempo como una de las fiestas gastronómicas del entroido.

Pero el reclamo gastronómico por excelencia de la localidad se celebra el domingo. Es la Festa da Androlla —parecido al botillo, carne de cerdo junto con la piel del cerdo asada y picada en trozos pequeños, adobado con pimentón, sal y ajo, con huesos— que tendrá dos enclaves: el pabellón po-

lideportivo y una gran carpa exterior. Cumple este año su edición cuarenta y dos a base de un menú contundente: cocido con repollo, patatas, chorizo y por supuesto, androlla. Y por si alguien se queda con hambre, de tercer plato hay cabrito asado con ensalada. Después, postre, café y licor.

Ese mismo día, en Vilarinho de Conso se celebra la Festa do Cabrito. Menú a base de empanada, chorizos, cabrito, pan, bica, vino y licores. Y por si no fuera suficiente, el Concello de O Carballiño dejará para el domingo de Piñata —26 de febrero— la Festa da Cachucha.