

## ÚLTIMA HORA

En directo: última hora de la evolución de la pandemia en Asturias

## Conservas Laurel: la cocina de la abuela al abrigo de una lata

Conservas Laurel elabora desde Avilés artesanalmente más de cuarenta platos clásicos del recetario nacional



Daniel García Ferrera, segunda generación al frente del negocio, rodeado de sus productos. / FOTOS : MARIETA

**ANA SEGURA**

Gijón

Viernes, 12 febrero 2021, 11:08



Cada día llega puntual a **Conservas Laurel** el pedido de hortalizas. Con ellas, comienza la faena en cocina. En lugar de trabajar en grandes potas, como en los restaurantes, lo hacen en inmensas ollas de 75 a 100 litros de capacidad; por lo demás, los guisos siguen el mismo proceso, elaborados a base de fondos y del lento 'chup chup' del cocer.

De este modo, con el tiempo como aliado y el conocimiento pasado de una generación a la otra de una empresa familiar, se guisa la tradición y parten hacia tantos rincones del país el bacalao a la sidra, las verdinas con vieiras, las sabrosas cebollas rellenas -de centollo, de carne, de bonito-, el jabalí con setas o el codillo. Así, hasta sumar más de cuarenta platos preservados en la inmutabilidad de la conserva.

El más emblemático es el más tradicional: la fabada asturiana. Al año venden unas 20.000 unidades, todas con etiqueta IGP. No es la única receta que acompaña la legumbre más universal del Principado. También las cocinan con almejas, pulpo, pitu de caleya y acompañando el pote asturiano. La friolera de cuatro toneladas de faba gastaron en 2019.

Aún no han cerrado los datos de 2020, un año loco en el que vivieron las dos caras de la pandemia. Por un lado, las carreras y los ahogos del inicio del confinamiento en el que los ciudadanos, temerosos, acabaron con el papel higiénico y las conservas de los lineales. El Corte Inglés se cuenta entre sus mejores clientes pero también sirven a otras muchas cadenas y tiendas especializadas. Corrían, trabajaban, sudaban y apenas llegaban para responder a la demanda.

Por otro, una caída drástica en la actividad del sector de la hostelería, un cuarenta por ciento de su cuota de negocio. Y, entremedias, el despegue de la venta online, un canal de comercialización que habían estrenado «con mucha cautela». Un inesperado éxito alimentado por el encierro y la facilidad de disfrutar de la cocina de la abuela con el simple abrir de una lata.

Las recetas se gestan buceando en libros antiguos, rescatando datos y detalles, que pasan después por sistema de ensayo y error a convertirse en platos destinados a conquistar al mercado. Con Manuel García y su pasión por la gastronomía comenzó todo. De mayorista en la rula de

Avilés pasó a cocer pulpo y, después, a los escabeches. El relevo está ya en manos de sus hijos, Elma y Daniel. A ellos les ha trasladado una máxima: la cocina empieza en el mercado. A por las carrilleras acuden a Guijuelo, a por el aceite de oliva a Córdoba y, todo lo demás, siempre que se pueda, producto de cercanía. El Cantábrico ruge a pie de casa.

TEMAS Avilés

## LO + LEÍDO

El Comercio Gastronomía

Top 50

- 1 Una miel asturiana, primera española en triunfar en los America Foods Awards
- 2 Quesos azules a orillas del mar Cantábrico
- 3 ¿Cómo se hacen las flores de queso?
- 4 «La sidra tiene que llegar al consumidor joven»
- 5 Para empezar bien el día

## Comentarios

### MÁS NOTICIAS DE EL COMERCIO



**Sandra Barneda y Nagore Robles, madres por el método ROPA**



**Fallece Carmen Fernández, la empresaria que siguió al frente de su negocio hasta que llegó la covid**

PATROCINADA