

Lalín, o el arte de hacer el mejor cocido



En invierno apetece un buen cocido. As Rías Baixas son el lugar ideal para disfrutar de este placer gastronómico, y en febrero Lalín se convierte en la capital mundial de este delicioso plato tradicional. La localidad de Deza celebra su Feria del Cocido, una fiesta declarada de Interés Turístico Nacional que congrega cada año a decenas de miles de personas en torno a esta exquisita y succulenta elaboración culinaria.

La feria se conmemorará a lo grande, con una variada programación que conjuga gastronomía, carnaval, música y numerosas actividades para todos los públicos. Todo ello alrededor de una receta con más de una docena de ingredientes que, combinados a la perfección, dan como resultado el mejor cocido. Espinazo, tocino veteadado, costilla, oreja y uña salada, lengua, gallina de casa, ternera y chorizo de Lalín son las carnes protagonistas de un plato en el que las verduras y las legumbres tienen también un papel importante, así que las habas grandes, los garbanzos, las patatas y los grelos nunca faltan.

Institucionalizado en 1969 gracias a la propuesta conjunta de seis alcaldes de la comarca de Deza, este evento rinde culto a la elaboración tradicional de la zona, una forma de preparar el cocido que dista mucho de la de otros de España como el maragato, el lebaniego, el montañés, el madrileño o la escudella.

Antesala siempre de las fiestas de Carnaval, la Feria del Cocido de Lalín y las semanas de actividades previas a ésta son un momento idóneo para conocer toda la comarca.

Y si degustar un cocido de Lalín es una experiencia que no entiende de reloj, la

elaboración de este plato tampoco lo hace. De hecho, la preparación comienza hasta cuatro días antes de comer el cocido. Es entonces cuando hay que poner el lacón a desalar, cambiándole el agua, que tiene que ser fría, cada 24 horas. Dos días después se lava minuciosamente cada pieza de carne que se va a incorporar a la cazuela, repitiendo el proceso llevado a cabo con el lacón. La jornada previa al día en que se va a cocinar el cocido es el momento de poner en remojo los garbanzos y las habas, que, según explican en Lalín, deben colocarse siempre en recipientes distintos.

El invierno es, por tanto, uno de los mejores momentos para visitar la zona norte de la provincia de Pontevedra. El mes del cocido acerca este plato a miles de comensales, que a diario acuden a la capital dezana y a sus numerosos restaurantes. Pero además, esta festividad llega siempre acompañada de un amplio programa lúdico y cultural en el que destacan las actividades etnográficas, musicales o artísticas, como el Cocido das Artes, y que incluye también actuaciones solidarias. La fiesta, durante la que se instalan los tradicionales puestos de venta de carnes y verduras en el Campo da Feira Vella, tiene en la matanza del cerdo otro de sus focos de atracción. Esta labor ancestral, que se realizaba en casi todas las casas del rural gallego hasta hace relativamente poco, se hace ahora cada año en una parroquia distinta y se acompaña de la degustación de los productos tradicionales de la matanza del cerdo.

Antesala siempre de las fiestas de Carnaval, la Feria del Cocido de Lalín y las semanas de actividades previas a ésta son un momento idóneo para conocer toda la comarca. Integrada también por los municipios de Silleda, Agolada, Rodeiro, Dozón y Vila de Cruces, Deza ofrece un conjunto de parajes únicos: la cascada del río Toxa, el monasterio de Carboeiro, los *pendellos* de Agolada, la sierra de O Candán, las islas de Gres o el pazo de Liñares son lugares que siempre convencen a quienes los visitan.