

Restaurante Covadonga: Monumento culinario



Por: Ismael Francisco y Mercedes Caro Nodarse

El plato típico de la centro-sureña ciudad cubana de Cienfuegos ha trascendido por años. Si antes María Covadonga le implantó un sello personal, actualmente un joven, moreno, natural del municipio de Placetas, en la vecina provincia de Villa Clara, y residente en esa urbe marinera, la prepara con un toque particular.

En la cocina, con destreza y buen porte, Alberto Cortéz Avilés se desempeña como el chef de la “Paella”, como suelen identificar al restaurante.

“He mantenido la misma receta de María, a pesar de la ausencia de algunos ingredientes, los cuales sustituyo con los existentes en el mercado. Podrás imaginar la responsabilidad recaída en mis manos y paladar, pues este plato resulta reconocido en gran parte del mundo”, explica.

La paella cienfueguera es una copia “a lo cubano” de la valenciana, originaria de España, y de acuerdo con el chef se elabora utilizando ingredientes fundamentales: pollo, cerdo, jamón, langosta, camarón y pescado.

Un buen caldo nutrido con dichos productos es esencial en la cazuela: “Agregamos las carnes, por orden del grueso, como el cerdo, pollo, jamón, camarones y demás mariscos junto al arroz y se rehogan en medio de un sofrito o salsa, con el caldo, el color y la sal hasta lograr el puntico deseado.

Dejarlo reposar y cocinar a fuego lento es importante para la calidad de la paella, debe tenerse en cuenta el tipo de arroz a la hora de añadir la cantidad de caldo hasta quedar mojadita, a la chorrera y el toque final con cerveza o vino seco”, acota Cortez, quien se resiste a ofrecer los verdaderos “secretitos” del exquisito manjar.

Mientras observábamos la elaboración y cocción del alimento —y haciendo aguas en la boca— nos percatamos de la utilización de un condimento esencial: el sentimiento.

“Si no experimentas placer al cocinar, si no le pones un poquito de pasión a lo que haces, de seguro no quedará buena, ése es mi secreto, le pongo el alma, el corazón y la vida. Después me paro detrás del cristal de la puerta a mirar los rostros, analizar las expresiones, solo así conozco si les gusta o no. Entonces, me empeño más en la próxima, y un día y otro, y otro”, comenta Alberto.

Añade que “de la capitana del salón, dependientes, directivos, auxiliares aprendemos cada día. Están siempre al tanto de los reclamos del cliente y nos alertan si algo no estuvo bueno; las quejas acerca de algunos de los productos elaborados, la temperatura, el sabor. Ser el chef del restaurante más popular de Cienfuegos te compromete cada día, y constituye un reto en todo momento”.

Más de una vez el “Covadonga” se ha levantado sobre las ruinas dejadas por sucesivos huracanes que lo han asolado, por estar ubicado en un lugar muy vulnerable. Pero ahí sigue, perseverante a pesar de las heridas que lo lastiman, laceran, destruyen sin piedad.

“Son como puñaladas profundas. Imagina, estamos tan pegaditos al mar. Desde aquí puedes apreciar a plenitud la bahía de Jagua y hasta las montañas del macizo de Guamuhaya, allá en lontananza. Es muy doloroso ver cómo queda tras el paso de un ciclón.

“Cuando el ‘Dennis’ (afectó a la provincia el 8 de julio del 2005), por ejemplo, perdimos hasta los calderos, el agua los arrastraba por la avenida o hacia el mar. Pero resulta admirable la entrega de los trabajadores. Entre todos tratamos de recuperar cuanto fue posible e inmediatamente emprendimos la reconstrucción, y así pasa siempre”, expone.

La fama le sobrevive en quienes han llegado a la ciudad desde su inauguración convirtiéndolo en monumento culinario en el país. Sin embargo, un acontecimiento lo inmortalizó: la visita del líder de la Revolución cubana, Fidel Castro Ruz, en las primeras horas de la noche del 6 de enero de 1959, cuando llegaba a la ciudad de Cienfuegos proveniente de Santa Clara, rumbo a La Habana, al frente de la Caravana de la Libertad.

El hecho ha quedado grabado para la historia en una tarja ubicada a la entrada del restaurante, así como la foto de Fidel junto a María Covadonga, la propietaria entonces del sitio más popular de la Perla del Sur.

El topónimo Covadonga, es originario y geográficamente se refiere a la cueva y valle situados en el monte Auseva, Ayuntamiento de Cangas de Onís, Principado de Asturias. También fue un nombre emblemático en los edificios de organizaciones de distinta índole creadas por asturianos en los países hispanoamericanos.

La palabra Covadonga constituyó sinónimo de Asturias y se convirtió en un elemento de diferenciación entre las diversas regiones de España que nutrieron la emigración a América.

Receta de la paella Covadonga (Gloria de la cocina cienfueguera)

Ingredientes para 10 raciones

3 1/4 tzs. de arroz

2 hojas de laurel

3 lb de pollo

1/2 cdta. de pimienta blanca molida

1 1/4 tzs. de pasta de tomate

1 lb de camarones

2 2/3 cdas. de sal

2 1/4 lb de pescado de calidad

3 cebollas pequeñas

1 1/2 oz de masa de almejas

6 ajíes pequeños

1 1/4 lb de langosta (cola)

1,60 L. de caldo fondo de marisco

1 1/4 lb de jamón

2/3 tz. de aceite

1,60 L. de caldo fondo de ave

4 cdas. de ajo majado

1 botella de cerveza (opcional)

1/2 cdta. de bijol

(Tomado de Cubadebate)

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/139259-restaurante-covadonga-monumento-culinario>



Radio Habana Cuba