vinetur

Un profesor gallego lanza un recetario digital con 600 recetas tradicionales de la memoria oral

La web recoge siete años de trabajo con alumnos, historias familiares y saber doméstico transmitido entre generaciones

miércoles 25 de noviembre de 2026



Este miércoles, 25 de noviembre, el profesor Ricardo Fernández, docente del CIFP Carlos Oroza de Pontevedra, presentó la versión digital de un recetario que reúne más de 600 elaboraciones tradicionales gallegas recopiladas durante más de siete años de trabajo con sus alumnos. El archivo, de libre acceso, puede consultarse en elrecetariodelamemoria.gal y cuenta con el apoyo de Cervezas 1906.

La iniciativa nace en el aula de la asignatura Cocina Tradicional. Fernández pide a sus estudiantes que hablen con familiares y vecinos para recoger los platos de siempre, las cantidades medidas a ojo y las técnicas aprendidas por repetición en las cocinas de casa. El resultado no se limita a las recetas: el archivo incorpora también recuerdos, historias familiares y referencias a la vida cotidiana que acompañaba a cada preparación.

Fernández explica que buena parte de ese saber no aparece en manuales ni en recetarios editados, sino en la memoria de quienes han cocinado durante décadas. “Muchas de estas recetas no están en los libros, sino en la memoria de quienes llevan toda la vida cocinando. Quiero que mis alumnos conozcan ese legado, entiendan lo que hay detrás de cada plato y aprendan de él para desarrollar su propia forma de cocinar”, afirma.

El proyecto pone el foco en una transmisión del conocimiento que, en muchos casos, ha sido oral y doméstica. En ese recorrido, las mujeres ocupan un lugar central. Abuelas, madres y vecinas han conservado buena parte de estas elaboraciones y las han ido pasando de una generación a otra. Fernández vincula el recetario a esa cadena de aprendizaje y a la necesidad de conservar un patrimonio culinario que puede perderse con el paso del tiempo si no se documenta.

El archivo digital se ha construido en colaboración con Cervezas 1906, la marca de especialidad de Hijos de Rivera, dentro de la iniciativa Gastronomía para una Inmensa Minoría. La compañía explica que con este programa apoya proyectos gastronómicos ligados a la tradición y a la identidad de los territorios. Cristina Canosa, responsable de Gastronomía en Corporación Hijos de Rivera, señala que el objetivo es “apoyar a quienes mantienen vivas nuestra tradición, identidad y cultura gastronómicas y ayudar a que lleguen a nuevas generaciones”.

El proyecto cuenta además con el respaldo de los cocineros Javier Olleros y Manuel Costiña, dos nombres de la cocina gallega vinculados al producto y al territorio. Su apoyo refuerza la conexión entre la enseñanza reglada, la cocina popular y la restauración contemporánea, una relación que Fernández sitúa en el centro de su trabajo con los alumnos.

La apertura del recetario en internet amplía el alcance de una recopilación que hasta ahora se había ido formando en el entorno del centro educativo. Cualquier usuario puede consultar las recetas, conocer su origen y acercarse a una forma de cocinar basada en la experiencia acumulada en los hogares. En Galicia, como en otras comunidades, una parte de la memoria gastronómica se ha conservado durante años fuera de los circuitos editoriales y profesionales, apoyada en cuadernos personales, conversaciones familiares y práctica diaria.

Cervezas 1906 incluye esta colaboración en una línea de proyectos en la que también figuran la recuperación de las marismas de San José impulsada por Ángel León, Amas da Terra de Lucía Freitas y el trabajo de Ana Climent al frente de Ca Climent. Con esa red de iniciativas, la compañía trata de asociar su marca a propuestas vinculadas a la cultura gastronómica y al origen de los productos.