

Mesas a no pasar por alto

El tiempo vale un Congo, tanto en la cocina como en el ámbito del comensal, es decir, del lector obligado a unos circuitos gastronómicos concretos, en su mayoría ligados a la gran ciudad. En verano este valor parece que se dilate con el calor, permitiéndonos desplazamientos gustativos extensos. Una de las maneras rigoristas para encontrar buenas referencias son las Guías. Otra es salir de los circuitos más o menos oficiales para descubrir tascas y palacios, como auténticos Don Juanes del buen comer.

Si su brújula apunta al norte, hay que hacer todo lo posible para perderse por Asturias y reencontrarse con la naturaleza pura y la alta gastronomía en Casa Marcial. De acuerdo que no está al lado de la autopista, pero en Asturias los culines de sidra a tomar en el primer chigre dan vitalidad suficiente como para hacernos corto el viaje hasta una aldea de setenta habitantes, incluido el templo de la familia Manzano. Un establecimiento que fue bar- colmado y que ahora plantea un recetario de una delicadeza suma de tradición, modernidad y producto inmediato resuelto con inteligencia deslumbrante. Un recorrido que me gustaba hacer durante mis veraneos en Villaviciosa para culminar la ascensión a la montaña con la viera asada, puntualizada por tocino ibérico, alcachofas tiernas y tartar de ostras. Comer en Casa Marcial y disfrutar del paisaje permite entender a Confucio en aquello de que en el paraíso hasta el pobre es feliz.

Casa Dios no tiene diseño. Dios está en

Galicia, concretamente en Padrón, patria de los mejores pimientos. Un ingrediente estacional que hay que referenciar a su nombre propio: Herbón. En este bar sin pretensiones, la tortilla de patatas y los *pementos fritos* son la reivindicación del producto puro, elaborado con mano maestra. A la segunda copa de Godello ya tenemos el espíritu preparado para incursiones que no aparecen en las guías al uso, como Mar Viva, en Corcubión, una pescadería donde podemos elegir entre un



sensacional surtido de pescados y mariscos que preparan a la vista, siempre dentro de la culinaria marinera. Las guarniciones dependen de nuestro apetito. También es difícil imaginar un restaurante de una sola mesa en el que se come de fábula, sin embargo existe. Está en Cabañas, cerca de Pontedeume y se llama El Gaitero.

El contrapunto al Atlántico del Finisterre puede ser el Mediterráneo de Ibiza. Olvidarse de unos bocados de libertad y sobrasada con D.O. ibicenca es un lastre que pa-



garemos en invierno. De aquí mi doble propuesta con un mismo chef: Pablo Castillo. Lo vi cocinar por primera vez en El Bulli donde estuvo tres temporadas bajo la batuta de Ferran Adrià. Luego abrió un restaurante

de moda en Barcelona, aunque ya tenía idea de trasladarse a Ibiza en busca de una cocina de producto. Sus raíces catalanas y uruguayas le llevaban a tratar la carne y las brasas según una memoria ancestral, montevideana. La prueba la tenemos en Sa Carboneria, de Santa Eulària y a partir de este verano en Puntacarretas, (Ctra Sta Eulària a St Carles KM 9,8). Una casa de campo en la que tiene todo lo *bio* que necesita. Una huerta y gallinero compatible con los quesos, los embutidos ibicencos y las esplendidas carnes madu-

radas, entre las que el ojo de bife alcanza una dimensión sobresaliente. Como Pablo Castillo es un chef de fino paladar, el pulpo a la parrilla, la cazuela de huevos con pimientos y sobrasada, cocinada al horno de leña, tienen una sabrosa dimensión comparable con una torrija y foie, sellado a la plancha, de punto perfecto. El servicio de este Ranch, más jardín, estrellas y brisa mediterránea, está al mando de Laura Seall. A ella también le debemos la sensación de calma que nos hace marinos de aquel Ulises que no tenía prisa por regresar a Ítaca. (11)