

Rutas con sabor de mariscos



Cambados.



Avilés.



Gijón.



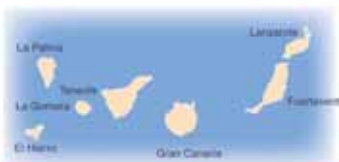
Cadaqués.



O Carballiño.



O Carril.



San Pedro del Pinatar.



MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Inmersión marisquera por las Rías Baixas

La primera ruta comienza en **O Carballiño**, municipio del noroeste ourensano, villa balnearia que históricamente fue el enlace entre la Galicia interior y la costa, y que es lugar de culto al buen **pulpo**, cuya *fiesta*, de interés turístico y a lo grande, se celebra el segundo domingo de agosto. Sitio interesante de cata podría ser el restaurante **Muiño das Lousas**, sito en un antiguo molino de agua y donde lo preparan con la ajada tradicional tocada de modernidad sensata. Primer salto hasta **A Guarda**, en Pontevedra,

en la raya de Portugal y en el encuentro del río Miño con la mar oceánica, lo cual da frutos de magníficas playas, mareas de agua dulce y salada y una **langosta** afamada cuya fiesta se celebra el primer fin de semana de julio. Allí está la **Marisquería Olga**, acreditada no sólo por la langosta, sino por quizá el mejor **lubrigante** que imaginarse pueda, perches de calidad y una merluza al pimentón de quitar el hipo. El sitio es para quedarse, pero hay que continuar la ruta.

Y la ruta se reposa de nuevo en **Redondela**,



Roses.



Vinarós.



Denia.





Almejas de O Carril.

meca del **choco**, cuya fiesta celebran el segundo fin de semana de mayo, y que puede degustarse en tinta, a la manera de Redondela, con arroz o a la marinera con ajada en crudo.

Y de Redondela a **Arcade**, un nombre que es sinónimo de **ostras** de la mejor calidad desde épocas romanas. Aunque el mejor momento de la temporada es a comienzos de la primavera, en los restaurantes de la parroquia se pueden tomar cualquier día del año, aunque a la hora de la fiesta se respeta el calendario con una celebración durante el primer fin de semana de abril.

A un paso de Arcade, en la orilla meridional de la ría de Pontevedra, el viajero ha de hacer el siguiente alto en **Marín**, que es sitio notable por su espléndida **cigala**, que hay que tomar cocida, a la plancha o en ensalada con sus colas.

El nuevo hito de la ruta es **O Grove-A Toxa**, en la península que está a la entrada de la ría de Arousa, turística, termal y marinera, donde brilla con luz propia el **centollo**. Para gozar de tal o de unas memorables almejas a la

sartén, lo mejor es atracar en la **Marisque-ría d'Berto**, un restaurante moderno, pero con fundamentos tradicionales y marisco no fácil de encontrar en otros lares.



Haíto o no, el peregrino marisquil debe seguir hacia **Cambados**, en el centro de la comarca del Salnés, con rico patrimonio artístico, que hay que visitar despacio, y lugar de culto a la **vieira**, cuya concha, la venera, es el símbolo del peregrinar jacobeo. A la hora del yantar, el sitio es **Yayo Daporta**, que entre otras cosas hace un memorable carpaccio de vieiras con migas, y cumplido el gozoso trámite conviene hacer provisión de vino de la tierra en **A Casa do Albariño**, que aún, aunque poco, queda camino.

Siguiente parada en **O Carril**, que pertenece a Vilagarcía de Arousa, la patria chica de don Ramón María del Valle Inclán, y que da nombre y apellido a la **almeja** más fina y gustosa que imaginarse pueda. Siempre cruda, claro. Y desde O Carril, a medio pasito, la ruta va a concluir en **A Illa de Arousa**, afamada por su **almeja roja**, su **navaja** y su **mejillón**. Para empezar hay que subir al Mirador del Santo, desde donde se contempla toda la belleza del lugar, y luego pasear sus calles, visitar sus tabernas y apretarse una mariscada que sirva de colofón al golosón peregrinar. ■

■■■■■

SUGERENCIAS DEL AUTOR: **O Carballiño** (Ourense): *Restaurante Muiño das Lousas*; Rúa dos Muiños, s/n. ■ **A Guarda** (Pontevedra): *Marisque-ría Olga*; Calle de los Malteses, 24. ■ **O Grove-A Toxa** (Pontevedra): *Marisque-ría d'Berto*; C/ Teniente Rodríguez, 84. ■ **Cambados** (Pontevedra): *Restaurante Yayo Daporta*; C/ Hospital, 7. *Tienda A Casa do Albariño*; Paseo Calzada, s/n.





El Sabor de lo Natural
The Taste of Nature



GRUPO EUOMERCA

Import - Export

www.grupoeuomerca.com

euomerca@grupoeuomerca.com

EUOMERCA, S.A.

Import - Export

NAVE E -14-16-18

Mercamadrid

28053 Madrid

Telf: +34 902 366 953

Fax: +34 917 867 601

EUROPLUS, S.L.

NAVE E - 14-16-18

Mercamadrid

28053 Madrid

Telf: +34 902 366 953

Fax: +34 917 867 601

E.U

EXPLOTACIONES AGRARIAS, S.A.

NAVE E - 17

Mercamadrid

28053 Madrid

Telf: +34 902 366 953

Fax: +34 917 867 601

EURO DISTRIBUCIÓN, S.A.

Comercio de Frutas

NAVE C -42-44

Mercamadrid

28053 Madrid

Telf: +34 902 366 953

Fax: +34 917 867 601

Del fin de la tierra al oriente astur

La segunda caminata, sin abandonar Galicia, empieza en **Fisterra**, lugar de reclamo para el **longueirón**, que es una especie de navaja de sabor un tanto más bravío. Aquí hay que pasear y mirar el Castillo de San Carlos, fortificación militar ilustrada, la Iglesia de Nosa das Areas, del siglo XII, y el escalofriante faro vigía de la Costa de la Muerte. Además, claro, embaularse unas buenas raciones de longueirón, que de menos nos hizo Dios.

De un salto, el peregrino llega a **Cee**, cuyo nombre quizá sea de herencia ballenera, pero que hoy es sinónimo de excelente berberecho. A la hora de sentarse a la mesa, sin dudar **O Recreo da Costa da Morte**, con vivero

propio de mariscos y una cocina juiciosa. Siguiendo por la Costa de la Muerte, el viajero llega a **Corme**, en la desembocadura del río Anllóns, al norte de la ría de A Coruña y empezando por distinguir entre el Corme-Puerto y el Corme-Aldea, y diciendo luego, alto y claro, que es esta villa que ni pintada para darse un festín de **buey de mar**, **nécora** y **bogavante**. Antes de cualquier otra consideración hay que darse una vuelta por la Pedra da Serpe, una roca labrada probablemente para cultos precristianos, y por la Punta do Roncado, donde la vista es indescriptible. Satisfecho el buche del alma será el momento de dejarse caer por el restaurante **Miramar**, que tiene berberechos do Anllóns, longueirón de Fisterra y percebes do Roncudo.

La siguiente parada será en **Cedeira**, atravesada en dos por el río Condoñinas, con un



más que interesante casco histórico, un hermoso Parque del Pasatiempo, y merecida fama por la calidad de su **percebe**, que no hay que dejar de catar con solemnidad porque Galicia está a punto de quedar atrás.

Atrás Cedeira, la ruta se adentra en el Principado de Asturias por **Avilés**, con un casco urbano regio y declarado hace tiempo Conjunto Histórico Artístico. Tras el obligado paseo, será momento de lanzarse a la degustación marisquera que aquí puede ser de **andarica** o **piaña**, que es como los asturianos llaman a la **nécora**, **navajas** y **buey de mar**. Sitio *ad-hoc* puede ser **Casa Tataguyo**, aunque la especialidad de la casa, que tampoco es manca, son las **almejas finas** a la marinera.

La ruta avanza hacia **Gijón**, dentro de una bahía dividida por la península de Cimadevilla que acoge el casco histórico y la casa na-

tal de Jovellanos, que hay que visitar para lustrarse un poco con el espíritu ilustrado. Llegando el momento supremo del condumio, una buena opción es **La Chalana**, que cuenta con cetáceas o viveros propios, donde no puede dejar de catarse la **quisquilla** local.

El camino va a morir a **Colunga**, en un promontorio que se asoma solemnemente al Cantábrico entre paisajes de ensueño, acantilados brutales, puerto pesquero y verdes valles por los que campan caballos asturcones. Sitio en lugar único para la cata de sus **llámpares** o **lapas**, que pueden tomarse afogaes, en paté o con fabes a la sidra, y los exquisitos **bigarros** o **cámbaros**. Y como colofón, un paseíto hasta **Lastres**, a siete kilómetros, para entrar en el restaurante **El Espacio** y reflexionarlo todo ante unos garbanzos con bogavante. Y fin. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Cee** (A Coruña): *Restaurante O Recreo da Costa da Morte*; C/ Escola, 18. ■ **Corme** (A Coruña): *Restaurante Miramar*; Rúa Arnela, 35. ■ **Avilés** (Asturias): *Restaurante Casa Tataguyo*; Plaza Carbayedo, 6. ■ **Gijón** (Asturias): *Marisquería La Chalana*; C/ San José, 31. ■ **Lastres** (Asturias): *Restaurante El Espacio*; Ctra. General Luces-Lastres.



Por la costa catalana y hasta Vinarós

La tercera ronda del peregrinar marisquero toma la salida en **Cadaqués**, en la comarca del Alt Empordà, pueblo de pescadores, fulgente en blancos y encerrado en un mágico anillo montañoso, es espacio suspendido en tiempo y espacio para la degustación de los **erizos de mar** que obsesionaron a Dalí y luego un tapeo largo en el **Cu4tro**, que cuenta con una amena terraza desde donde contemplar los horizontes naturales y vitales sin salir del casco urbano. Primer alto en **Roses**, norte de la Costa Brava y embutida entre el cabo de Creus y el macizo del Motgrí. Sitio propicio para la cata del **morralet**, una especie de minisepia muy querida por la nueva cocina, aunque ya no se pueda gozar en el extinto *El Bulli*.

Y de Roses a **Palamós**, en el Baix Empordà, entre calas de arena finísima, aguas transparentes y abruptas rocas en caída de vértigo. Villa de nombre ligado a su **gamba roja**, de la que, tras largo paseo preparatorio por las calles, hay que dar cumplida cuenta en, por ejemplo, **La Gamba**, restaurante de absoluta referencia local.



La siguiente parada se hará en **Blanes**, en la comarca de La Selva, turística y pescadora, con playas y calas de ensueño, que sirven de regío decorado para el gusto y deguste de la **llagosta llüisa**, una vez cumplido el rito de tomarse un vermú con sus correspondientes tapitas en la terraza del **Café Terrasans**.

Dejando atrás la provincia de Girona, el peregrino se zambulle en **Sitges**, Barcelona, hermoso enclave mariner y playero donde podrá disfrutar de las típicas **espardeñes** o

espardeñas, exquisito pepino de mar que no es fácil de encontrar en el mercado. En todo caso, allí está siempre la cocina marinera local de **Cal Pinxo**, que hace unos mejillones al vapor y un arroz negro con sepia para brindar al tendido.

Y de otra zancada rutera hasta **Sant Carles de la Rápita**, en el delta del Ebro y la provincia de Tarragona, enclave afamado por su **langostino**, su **galera**, gambón casi transparente que es consustancial a todo tipo de arroces, y su **dátil de mar**, un fruto mariner de sabor delicado y finísimo que bascula entre el mejillón y la navaja, pero en distinto y original. Para entrar de verdad en materia y a lo grande hay que avanzar unos veinte kilómetros hasta **Ulldecona**, sentarse en una mesa de **Les Moles** y reclamar un plato que llaman *El Delta del Ebro*, que es una golosona alquimia de ostras y mariscos del delta.

La ruta abandona Cataluña para deslizarse hasta la meta final en **Vinarós**, Castellón, centro neurálgico de la comarca del Baix Maestrat, puerto pesquero y santo y seña del **langostino de Vinaroz**, de sabor elegante y exquisito, cuya fiesta se celebra el mes de agosto. Para la cata de tan singular producto, junto con otros mariscos de pompa y circunstancia, la opción puede ser **Vinya D'Alos**, que a más a más de los langostinos en distintas preparaciones hacen un arroz con espardeñas como para mantener en lugar de honor en la memoria del paladar. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Cadaqués** (Girona): *Restaurante Cu4tro*; Passeig Maritim, 4. ■ **Palamós** (Girona): *Restaurante La Gamba*; Plaza de Sant Pere, 1. ■ **Blanes** (Girona): *Café Terrasans*; Ample, 1. ■ **Sitges** (Barcelona): *Restaurante Cal Pinxo*; Pº de la Rivera, 5. ■ **Ulldecona** (Tarragona): *Restaurante Les Moles*; Ctra. de la Sènia, km 2. ■ **Vinarós** (Castellón): *Restaurante Vinya D'Alos*; Pº Blasco Ibáñez, 13.



De Dénia a Matalascañas en respunte marisquero

La cuarta y última ruta recibe el banderazo de salida en **Dénia**, capital de la Marina Alta alicantina, con un imponente castillo y sus correspondientes magníficas vistas, más una veintena de kilómetros de costa que proporcionan gratisimas playas y frutos de mar en abundancia, entre los que brilla con luz propia la **gamba roja de Denia**, un bocado excepcional. Para su cata hay varias opciones, pero por elegir una a toda prueba, quizá sea esta la de **El Faralló**, y que Dios reparta suerte.

De una excepcionalidad a otra, la ruta sigue hasta **San Pedro del**

Pinatar, en la comarca natural del Campo de Cartagena y en la embocadura del Mar Menor que es, y no por casualidad, donde se pesca el notabilísimo **langostino del Mar Menor**. Antes de hincarle el diente, el viajero deberá visitar la Casa del Reloj y el Palacio de los Condes de Villar de Felices o "Casa de la Rusa" o de la Marquesa, o del Barón de Benifayó, un edificio ecléctico de finales del siglo



Gamba roja de Denia.

XIX, que parece un bomboncito filmico con sus torreones, su almenas y su todo. Y visto lo visto y llegada la hora del feliz yantar, una buen decisión puede ser tomar rumbo hacia el restaurante **El Castillo**, donde sirven buen marisco y uno de los mejores arroces en caldero de estirpe murciana.

La siguiente parada será en la almeriense y marinera **Garrucha**, que además de una so-

berbia **gamba roja**, que es el asunto que al viajero lleva, ofrece otras muchas cosas notables en pescado, tal que mero, gallopedro, gallineta y pargo, junto a un típico guiso marinero, que se hace a base de rape con almendras, ajos y pan frito.

Y de Garrucha a **Sanlúcar de Barrameda**, Cádiz, en la desembocadura del Guadalquivir, frente al Parque Nacional de Doñana. Tierra y mar de vino de manzanilla y de unos **langostinos** que hay que empezar a disfrutar entrando a descubrir el barrio Bajo de Guía, donde conviene no dejar de entrar en taberna alguna, para, una vez bien cumplida y celebrada la ceremonia del tapeo, sentarse a comer en **Bigote** y dejarse llevar.

El final de esta cuarta y última ruta será **Matalascañas**, en el término onubense de Almonte, una playa inmensa donde ponerse a tono con unas finísimas **coquinas** y unos platillos de la exquisita **gamba blanca de Huelva**. Para reflexionar el viaje y sus peripicias, una visita al Museo del Mundo Marino y un lo que apetezca en la **Taberna Tío Paco**. Tiene aje. ■



Gamba blanca de Huelva.



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Dénia** (Alicante): *Restaurante El Faralló*; Fénix, 10, Les Rotes. ■ **San Pedro del Pinatar** (Murcia): *Restaurante El Castillo*; Avenida de Orihuela, 1. *Restaurante Bigote*; Bajo de Guía, 10. ■ **Matalascañas** (Huelva): *Taberna Tío Paco*; Plaza de las Begonias, s/n.

