

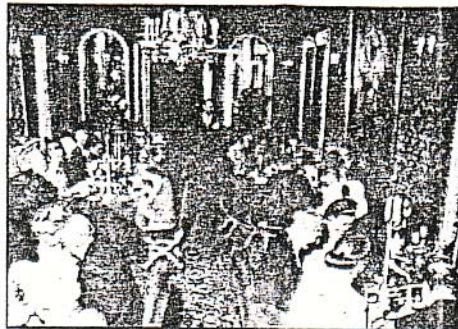


CULTURAL

GASTRONOMIA

El rincón de don Carnal y doña Cuaresma

Balance de un año gastronómico



Cada vez se hace más difícil ubicar en el «who is who» del hit-parade gastronómico los buenos lugares, por las innumerables bondades de la competencia

EL «Petit-motiv» o hilo conductor de toda la filosofía e lúdico-culinaria que hemos intentado generar desde esta columna a lo largo del año ha estado en la investigadora línea de descubrimiento y recuperación de una añeja, recia, sencilla y reparadora cocina.

Inevitablemente nos hemos encontrado con el consabido camelo de «parvenços» publicitadores de la «nouvelle cuisine». La «nouvelle cuisine» existe, pero tiene su hábitat natural en lugares muy concretos del Estado.

Si tuviéramos que inventar hechos sobresalientes en la parcela que nos afecta subrayaríamos el status legitimador del discurso culinario que por dos años consecutivos ha recibido el beneplácito del mundo académico, institucionalizándose como una disciplina más.

Asimismo, se han celebrado infinidad de encuentros y jornadas con mayor o menor fortuna y como apóstoles de la buena nueva infinidad de críticos y apologetas del noble arte de la pitancería marcharon por la intrincada geografía nacional a gloriar las reconditas y explícitas virtudes de este noble arte.

Cada vez se hace más difícil ubicar en el «who is who» del hit-parade gastronómico por las innumerables bondades de la competencia. No vamos a caer en la vanquimentación de hallar los cuarenta principales de la gastronomía española y enfrentar a los Zalacaines con los Arzak o Jockeyes. Pensamos que hay una restauración de «society» que el sufrido ejecutivo mediopensionista visita raras veces y que el «beautiful people» que lo visita está sumamente enterado y no necesita mensajeros culinarios que lo informen. A nivel nacional subrayar el nivel dignísimo de restaurantes como el Caballo Rojo, de Córdoba; la increíble cota

alcanzada por Eldorado Petit, en San Feliu de Guixols; según eruditos conspicuos el número uno de Cataluña.

Bermeo, el restaurante del hotel Ercilla, ha dignificado la lamentable imagen que tenemos de los restaurantes de hoteles. Tampoco sería oportuno olvidar el Girasol, de Moraira, donde la «nouvelle cuisine» alcanza cotas de singular relevancia. Paul Schiff ha colocado a la Hacienda, de Marbella, en los primeros lugares de la restauración pública española interrelacionando la cocina franco-belga y los mejores productos de la Costa del Sol.

Para los fans de los guisos caseros Juanito, en Bazza; la Edreira, en Betanzos; la Kika, de Haro; el Guis, en Solier (Mallorca); y el Retiro, en Gijón.

El crítico en cuestión, que suele darse tonificantes garbos por los diferentes parajes de la patria hispana,

normalmente mora el hábitat capitalino y maneja información sobre la pitancería en nuestra capital.

El año gastronómico en nuestra ciudad ha conocido la sorprendente proliferación de asadores vascos que vienen huyendo de la quema. De la larga media docena de estos buenos embajadores de la cocina vasca destacamos el Asador Frontón, en la plaza del Progreso y el Asador Guctaria, en Comandante Zorita. Por razones aludidas en el artículo anterior nos vamos a inventariar las grandes catedrales del buen yantar. Nuestros cinco primeros son: Zalacain, Jockey, Horcher, El Bodegon y Principe de Viana. Aunque visitemos con cierta asiduidad lugares tan respetable como Sacha y Cabo Mayor, dos excelentes alternativas para un «beautiful people» con posibles.

Sorprendente ascenso de

lugares como O'Pazo, que de la mano del inefable Evaristo Garcia ha vuelto a recuperar oropeles del «ancien régime». Todo es cuestión de profesionalidad y buena materia.

No entendemos como se sigue llenando Las Cuatro Estaciones; a parte de su lúdico «entourage» poco que contar. Idem de idem en el caso de El Circo.

Sería el epígrafe de cocina casera el de más copiosa bibliografía. Para nosotros sigue siendo la taberna de San Mamés una de las más celebradas de la pitancería madrileña. Combina las especialidades de la cocina madrileña con algunos platos de claro origen vasco. Ningún lujo. Precios altos, pero calidad excepcional. Siguiendo la ruta de la cocina casera subrayar la tradicional cocina asturiana de Casa Portal, Olivar, 3 y Doctor Castiello, 26 (respectivamente). Tampoco es conveniente dejar en el tintero a El Laorqués, que tanto entusiasma a Rafanón; buenas especialidades asturianas.

Para taberna gallega, Pereira, en la calle Quevedo con la mejor merluza a la gallega de Madrid y cocidos «carballeiras» capaces de satisfacer al tipo a más hambón.

Esteban, en Cava Baja, 36, se ubicaría claramente en este tipo de cocina claramente nacional, elaboraciones sencillas de corte casero con platos madrileños, como los callos.

En un tono también respetable Casa Ricardo, Fernando el Católico, 31, una de las tascas tradicionales de Madrid, con casi cincuenta años abierta al público. A tiro de piedra del lugar citado Ananias, Galileo, 9, con un menú del día sabroso y a un precio insospechable para los tiempos que vivimos.

Tampoco es moco de pavo los Eldeweis, Fass y Kröner, recientemente abierto, para los amantes de la cocina centroeuropea.

■ Lorenzo DIAZ