

CALIFICACIÓN: *** MUY BUENO, ** BUENO, * CORRECTO, ● MEJORABLE

D PLATOS

FUGAS

15

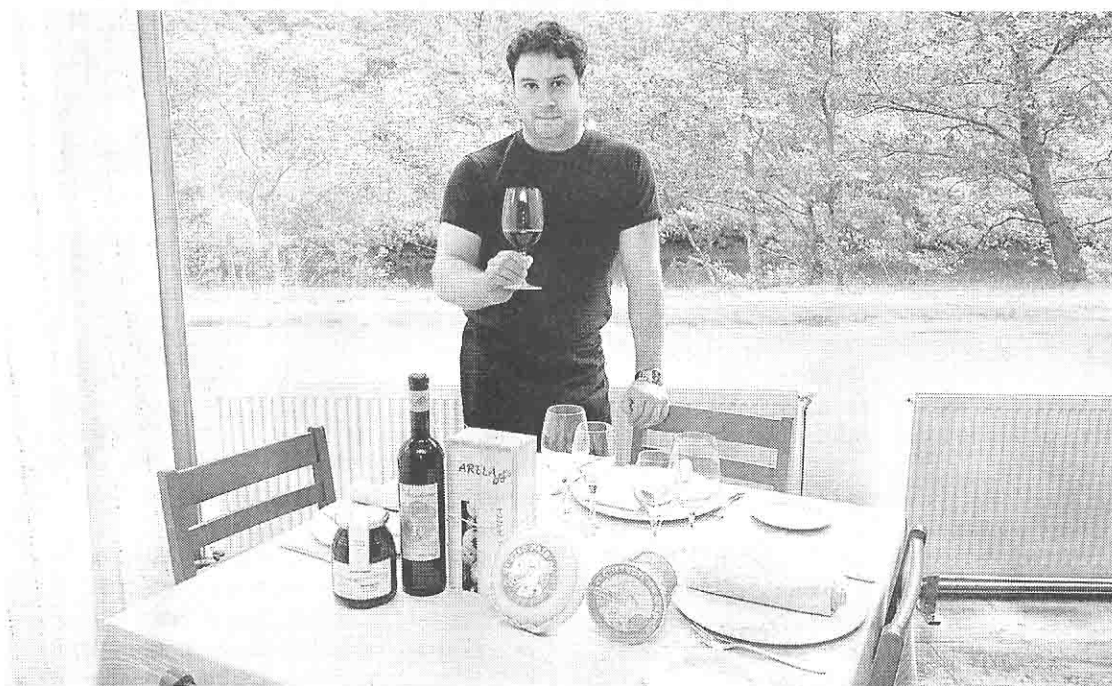
SOBRE 25 €

RESTAURANTE ANDARUBEL (PONTEDEUME)

Porco celta en la fraga del Eume

JOSÉ VARELA | Por las aulas y la cocina del IES Fragas do Eume han pasado algunos de los jóvenes chefs que hoy contribuyen a modernizar la oferta gastronómica del país. Algunos lo hacen desde los aledaños del propio centro docente. Es el caso de Antonio Díaz Calvo, que dirige el restaurante Andarubel (en memoria del viejo topónimo del lugar donde se tendía una cuerda para guiar el paso del río en barca), en la puerta del principal acceso a la fraga del Eume, en la parroquia de Ombre. El emplazamiento del local condiciona el perfil del visitante medio, en su mayoría turistas que acuden a emocionarse ante la sobrecogedora belleza del bosque atlántico mejor conservado del litoral europeo. Un edificio moderno, en el complejo del centro de interpretación del parque natural, con frente a una plácida imagen del curso bajo del río, aloja el establecimiento. Al mando de los fogones se encuentra Raquel Caruncho, también titulada por el instituto eumés; y de la sala se ocupa Miguel Coira.

La carta pugna por dar a conocer los productos de la comarca: queso y requesón de A Capela, grelos de Monfero, pescados de la ría, castañas, miel y setas de los bosques eumeses, además de otros productos de raíz



RAFAEL ESTÉVEZ

El restaurante Andarubel funciona en un moderno edificio en pleno parque natural de las fragas del Eume

gallega como las carnes de vacuno y porcino. En este último apartado, los cortes de porco celta criado en granjas de A Fonsagrada o Triacastela enseñorean el capítulo de carnes. A esta procedencia se añadirá en breve la piara que cría el propio Díaz a escasos kilómetros del establecimiento hostelero.

La carne del porco celta presenta una disposición de la grasa más homogénea que la de las razas habitualmente comercializadas por las explotaciones

porcinas. Esta característica la hace ideal para la cocina (desde freírla con un ras de aceite de oliva, porque carameliza muy bien, hasta propuestas más complejas). La diferencia se hace extensiva también al sabor, que se aprecia más acuosamente en el embutido. Los clientes parecen satisfechos con la apuesta, a juzgar por el éxito de sugerencias como la de aguja al vino mencia, un estofado delicado y sustancioso donde los haya.

Dentro del estilo culinario contemporáneo que practica Andarubel, la caza y las setas son objeto de atención específica en su temporada. La afición del cocinero a la micología condiciona la oferta, y no sólo en su versión otoñal. Así, el bacalao confitado, por ejemplo, también se acompaña con setas edulis. Entre los cambios estacionales más inmediatos figuran los pescados. Un plato muy apreciado es el elaborado con lomos de sardina desespinaados someti-

RECOMENDACIÓN DE LA CASA | MENÚ | Tempura de verduras de temporada con langostinos | sardinas sobre patata machucada con aceite de oliva virgen y pimentón de La Vera | tarta de castañas | Precio: 21 euros, bodega aparte

RESTAURANTE ANDARUBEL | Carretera de Ombre-Caaveiro, s/n. Fragas do Eume, 15600, Ponte deume | Teléfono 981 433 969 | Cierra los lunes todo el día y durante el mes de octubre | ***

dos a una doble cocción —al vacío la primera y caramelizado sobre la plancha, la segunda—, sobre patatas panaderas y pimentón de La Vera. Como lo es el bacalao confitado, que se sirve sobre cama de grelos, en la temporada de éstos.

Entre los postres, los helados de frambuesa con vinagre, o de frutas y hierbas aromáticas, junto con la tarta de requesón de A Capela con miel, son muy apreciados. En términos generales, el feliz resultado de la cocina de Antonio Díaz y Raquel Caruncho no es otro que la aplicación de una formación culinaria sólida a unas recetas sensatas, sin caer en la tentación de las pretensiones fantasiosas de tantas supuestas figuras de los fogones.

La bodega, sin ser voluminosa, dedica atención preferente a los vinos gallegos, y entre éstos, a los tintos, con acertado criterio en las referencias incluidas.