LA BODEGA

HARACLIO ALFARO CRIANZA 2015

Terras Gauda entra en el mundo de Rioja a través de un piloto: Heraclio Alfaro Fournier. Así llama a su nuevo vino de Rioja. La bodega (antigua Egomei), está situada en Alfaro, donde estaba el hangar de los aviones de Heraclio Alfaro, y en la que posee una finca de 100 hectáreas, de las cuales 40 son de viñedo a pie de bodega. Doce meses de crianza en barrica francesa y su paso por botella, consiguen un vino rico en matices con tanino muy domado y de trago largo.

PVP: 9 euros.

Bodegas Terras Gauda. www.terrasgauda.com

VEIGA NAÚM 2018

Veiga Naúm presenta un albariño con un marcado carácter, propio de los caldos del valle del Salnés, donde prima la salinidad de los viñedos cercanos al mar. Abundan en este vino la riqueza de aromas frutales (albaricoque, manzana y cítricos maduros) y flores silvestres, tan abundantes en los bosques del entorno, y un buscado equilibrio entre delicadeza y fuerza. Color amarillo pálido con irisaciones verdosas, sensación aterciopelada y fresca en boca, con cuerpo, equilibrio y un final largo y concentrado.

PVP: 10,9 euros.

Bodegas Riojanas. www.bodegasriojanas.com

LAS QUINTAS 2016

Las Quintas 2016 procede de viñedos situados al sur del Valle del Jamuz, que descansan en suaves pendientes con orientación norte y protegidos del viento por el Monte Teleno. Los suelos son ricos en hierro y arcilla, cualidades que dan a las Quintas concentración y estructura, pero que propician un vino fresco y equilibrado. Edición limitada de Fuentes del Silencio con 7.340 botellas. Este vino procede de un terreno donde estaba situada la mina de oro más grande del imperio romano.

PVP: 24 euros.

Bodega Fuentes del Silencio. www.fuentesdelsilencio.com

Una garantía con apellidos

EL CENADOR DEL AZUL MIERES Es el comedor principal de una villa donde la hostelería pone ahora los brillos que antaño correspondían a la mina y el acero

LUIS ANTONIO ALÍAS

La familia Paradelo Ferrueloes, admirable. En lo personal y en lo profesional. Por eso no podemos seguir sin evocar otro restaurante literalmente hermano, El Panduku, que cerró hace poco por la jubilación de los hermanos Gloria y Víctor, ella una de las fundadoras del Club de las Guisanderas, él un mestresala primoroso. Aún nos queda, a doscientos metros en la misma dirección, La Costana, de Mayte y Antonio, éste también hermano de los anteriores, e igualmente orbitando dentro del club de primera regional. Y nacional, como en un pasado que se nos antoja cada vez más remoto estuvieron el Sporting y el Oviedo.

Lo curioso es que llegaron de Orense –los apellidos cantan– y del fertil valle de Monterrey, cuando la industria aún nos hacía creer en un futuro de humos y hollines benéficamente promisorio, y no de prejubilaciones con fecha de caducidad. Primero llegaron Estrella y José, tomando a su cargo el Bar Azul, popular lugar de encuentros, aperitivos y comidas próximo al Mercado, donde lograron rápidamente afluencia nutrida y nombradía justificada. Ya asentados, facilitaron otras llegadas. Todos venían aprendidos de la gran hacienda natal, que producía embutidos, pan, vino, queso y celebraba comidas para allegados y contratados bordadas por Genoveva, inolvidada matriarca.

Así, poco a poco, del primer restaurante pasamos a los tres, y cuando los fundadores preparaban su jubilación, José Luis, el hijo, y Ana Fe, su novia, reubicaron el restaurante en otro rincón del centro mierense con nombre del mismo color: El Cenador del Azul.

Los Paradelo por sangre o casorio ejercen una cocina clara y clásica, que mantiene a perpetuidad su poder de convicción por los ingredientes intachables, las elaboraciones lentas y el cuidado en detalles y presentaciones: la clientela asidua, la guía Michelin o la Repsol así lo reconocen.

«Conocí a José Luis cuando estudiábamos empresariales. Ayudaba a mi futura suegra para que él terminara primero y saliéramos antes de paseo o al cine. Pero aquello duró poco: de querer ganar tiempo para terminar antes los guisos, empecé a ganarlo demorándome en aprender hasta que sentí la cocina –y no las contabilidades– como destino necesario. Tanto, que terminados los estudios decidimos encauzarnos en el negocio familiar», dice Ana Fe.

Si José Luis creció tras la barra y los fogones, Ana Fe participó en las numerosas intendencias de una familia numerosa.

Pasemos al Cenador: están el recibidor de barra y aperitivo, la provista bodega climatizada, dos comedores elegantes, decorados con óleos y tonos rojizos. Y la oferta: galletitas caramelizadas de manzana con foie y jamón ibérico, pulpito de pedrero a la parrilla con crema de patata y pimentón, pixín con frutos secos y aliolo de manzana, solomillo al foie con aroma de armagnac, corazones de alcachofas al vapor con hígado de pato marinado, pescados –salvajes sobra decirlo– en punto de plancha sin más, o con leves y fragantes salsas y muselinas, entrecot de ternera asturiana en salsa de aceitunas negras, manitas de cerdo deshuesadas con lan-

Ana Fe Fernández Areces y José Luis Mondelo, en el comedor del establecimiento :: JESÚS MANUEL PARDO

Calle: Aller, 51, Mieres
Teléfono: 985 46 18 14
Sala: José Luis Mondelo Paradelo
Cocina: Ana Fe Fernández Areces
Inauguración: 1968
Reinauguración: 2007
Menú laborales: 17 euros
Descanso: Domingo
Horarios: Cerrado las noches de lunes a jueves excepto reservas de grupos
Precio medio: 25 euros
Mantelería, cristalería y vajilla : de calidad
Tarjetas de crédito: se aceptan

Lomo de merluza a baja temperatura con alga nori crujiente.

Ingredientes:
-4 lomos de merluza (de aproximadamente 250 gramos cada uno).
-1 ó 2 patatas.
-1 hoja de alga nori.
-4 yemas cocidas de espárragos blancos.
-Aceite de oliva extravirgen.
-Sal.

Elaboración:
1. Sazonamos prudentemente los lomos frescos de merluza con sal.
2. También los sazonamos ligeramente echándoles un fino hilo de aceite de oliva.
3. Seguidamente, tras envasarlos en bosIsas de cocción, dejamos que cuezan en el horno unos dieciocho minutos a sólo 65º C.
4. Apagamos el horno y dejamos que reposen al calor otros cinco minutos hasta que adquieran la textura deseada.
5. Cortamos en rodajas la patata, tras pasarla por agua fría para quitarle el almidón.
6. Pochamos las rodajas en aceite primero caliente, que doren por fuera, y después muy suave, hasta que el interior se muestre tierno.
7. Cortamos el alga en tiras y les damos un paso por la sartén hasta que cambie de color y quede crujiente.
8. Ponemos las yemas de los espárragos sobre la plancha caliente apenas un vuelta y vuelta.

Presentación:
Colocamos en el fondo del plato unas pinceladas de alga, encima distribuimos las patatas panadera, sobre ellas ponemos el lomo de merluza con la piel hacia arriba, y cubrimos con las tiras de alga nori fritas y crujientes. La yema de espárrago irá de complemento y adorno.