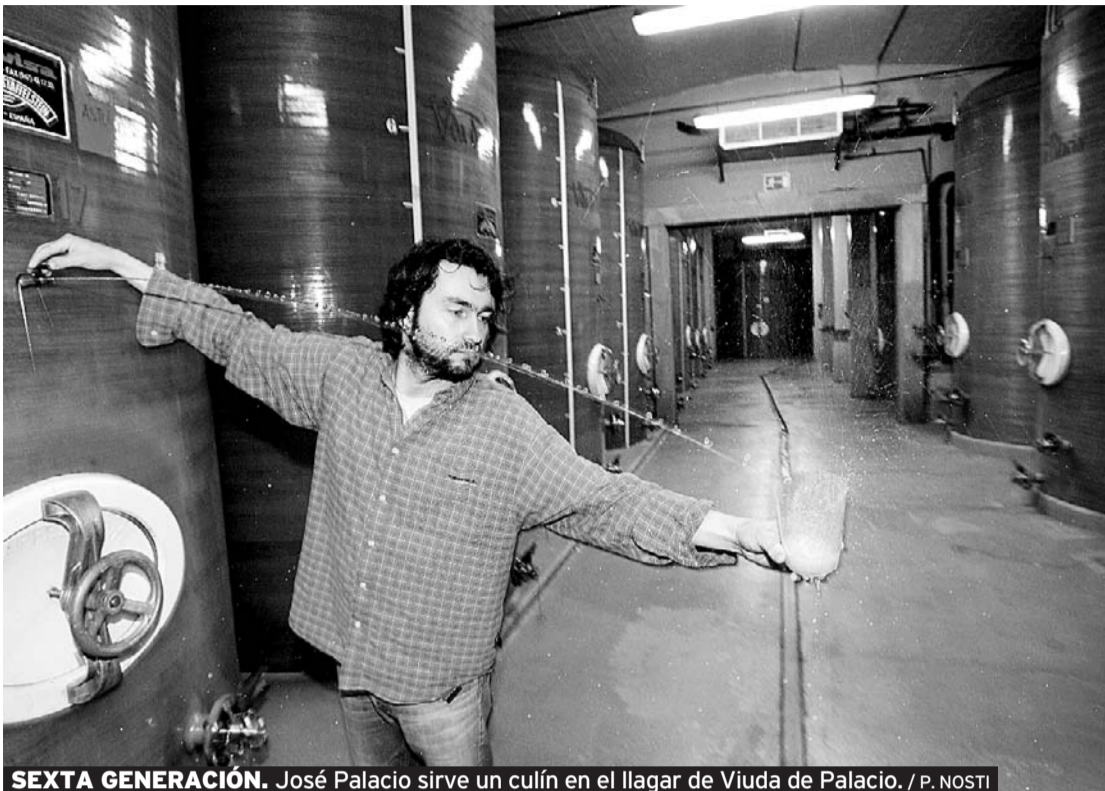


EL LLAGAR



SEXTA GENERACIÓN. José Palacio sirve un culén en el llagar de Viuda de Palacio. / P. NOSTI

Viuda de Palacio reclama estudios monovarietales

EN LA ZONA CON MAYOR CONCENTRACIÓN DE LLAGARES, VIUDA DE PALACIO APUESTA POR LA CALIDAD, SIN CHOCAR CON EL MERCADO, QUE NO DIGIERE ALGUNAS INNOVACIONES

POR O. VILLA

Seis generaciones de llagareros son suficientes como para tener las cosas muy claras. José Palacio, que a sus 36 años es el gerente del bicentenario Viuda de Palacio, es clara muestra de ello. ¿Conviene vender la botella 20 ó 30 céntimos más barata para que el hostelero poco escrupuloso compre cualquier cosa y la venda al precio de una sidra natural de calidad? Depende, si uno es un especulador de la sidra sin tradición en el mercado, pues sí. Si uno, en cambio, tiene como respaldo 200 años de tradición y buen nombre, es como para pensárselo.

Eso incide en una problemática que muchos llagareros denuncian. ¿Por qué se paga en barra lo mismo por uno y otro palo de sidra, independientemente de su calidad? ¿Y por qué hay sidrerías que tienen excelentes palos de sidra y otras que no? ¿Tal vez los llagareros que venden calidad no suministran su producto a algún pirata que se ha disfrazado de hostelero y que tarda una eternidad en pagar o directamente no lo hace?



Sidra: Sidra Natural Viuda de Palacio.
Dirección: Barrio de Fozana de Abajo, Tiñana 10. Siero.
Teléfono: 985792617
Gerente: José Palacio
Fundación: Siglo XIX, como El Roblón. Después fue J. Palacio
Capacidad: 650.000 litros.

Por eso, Palacio cree que los experimentos deberían hacerse con gaseosa. O mejor aún, debería utilizarse «los servicios técnicos que ofrece el Serida, que tiene grandes equipamientos y mejores profesionales, pero que por la sidra no hacen casi nada, y los estudios que han emprendido han sido muchas veces sin coordinación con los llagareros».

Coincide José Palacio «con el bueno de Pedro Baldó» en que «sería muy interesante que desde el Serida se emprendiesen estudios sobre sidras monovarietales», porque «hoy en día se acostumbra a hacer la sidra con diez o quince tipos de manzanas, como pasaba hace ochenta años con el vino, al que se le echaba de todo porque así parecía mejor». Vaya usted ahora a decirle a un enamorado de un varietal Syrah que ese es un vino malo. O niegue la calidad y la absoluta personalidad de un Pedro Ximénez. En la sidra podría haber un movimiento similar, cree Palacio.

Y si, con todo, el mercado no admite ciertas innovaciones, hay que plegar velas. Palacio lo hizo con Pomares Francos, una sidra muy especial, seca y de excelente bouquet, que no llegó a encontrar su nicho de mercado. No todos los clientes compran Rolls-Royce.

RAFAEL GARCÍA SANTOS



Aromas de olivo

EL CHEF JOSÉ LUIS NAVAS DEJA SIEMPRE SU SELLO EN EL RESTAURANTE LA ESPADAÑA (JAÉN)

Este restaurante, ubicado en medio de un olivar, en un paraje idílico en las afueras de Jaén, que dispone de jardines y amplísimas instalaciones, constituye un lujo gastronómico, un lujazo que se permiten sus propietarios, Paulo y Leonardo Cruz, comprometidos con la cocina artística, como lo está el chef, José Luis Navas, que participa y hasta propicia la línea de la casa. Platos hartos imaginativos que persiguen impactar. Y verdaderamente lo consiguen, ya que asumen riesgos y no se cohiben ante el gusto general. Tendencias y técnicas de vanguardia expresadas copiosa y exuberantemente. Los contrastes, el colorido... hasta la osadía son una constante. Seis novedades impactantes han visto la luz en 2008.

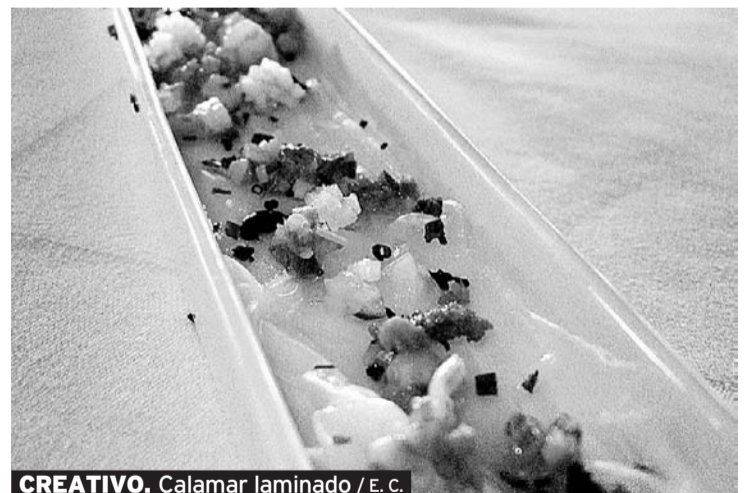
Nuevos platos

La primera novedad, un calamar laminado en crudo, en otras palabras, un carpaccio en verdad manjaroso y supernatural que se magnifica con otros frutos de mar (berberechos y almejas) y se estimula con un sazónamiento muy sutil de manzana ácida y limón verde. No menos virtuosos resultan los

espárragos blancos marinados, a la parrilla, que brindan una sensación de casi crudos: tan sólo se calientan, purísimos de sabor, tersísimos de consistencia, a los que se da bombo y platillo con una sangría helada y unas fresitas. Clarividente el risotto, ligado en vez de con mantequilla y queso con una exquisita crema de coliflor; que se dispone en una gelatina de remolacha, resultando muy cromático visual y sápidamente, contando con otros alicientes: trufa, vegetales y olivas.

La paloma torcaz sangrante sobre lecho de gachas picantes es una propuesta de gran raigambre que transmite nobleza y gustosidad, proporcionando gran placer, robando el corazón. Y los canutillos fritos con yogur, cítricos, plátano helado y jengibre representa un alarde más del chef, siempre persiguiendo el arco iris gastronómico.

José Luis Navas va reformando las formulas más exitosas y meritorias de anteriores campañas retocándolas con nuevas ideas. Es el caso de las immaculadas y chisposas sardinas marinadas en sanguina con aire de naranja, verduras, jamón ibérico y agua de tomate; de la clarividente caballa tocada con un suave escabeche de sidra, completando la pompa con una suave emulsión de ajo y una refrescante espuma de sidra; y de las geniales piedras de granadina con espuma de queso, pistachos, flores y melón.



CREATIVO. Calamar laminado / E. C.

Bodega Sidrería **El Páxaru Pintu**

MENÚ ESPECIAL DOMINGO

1º - Sopa de marisco
- Ensalada especial con fruta
- Gambón a la plancha 2 salsas

3º - Pitu de caleya
- Merluza a la sidra
- Rollo de ternera con guarnición

2º - Fabas con centollo
- Caldereta de cordero

Postre: Tarta de la casa
Pan, agua o vino y gaseosa y café

14,50 euros

TODO SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Avda. de Los Telares, 17 • Tfno. 985 56 60 90 - AVILÉS

PARRILLA-SALA DE BAILE
GELTHER

AMPLIA CARTA
PARRILLA
EXCELENTE COCINA

SÁBADOS Y DOMINGOS

BAILE CON ORQUESTA

ENTRADA LIBRE
APARCAMIENTO PROPIO

El Castro, 86 - Piedras Blancas
Tfnos.: 985 532 816 - 985 533 599

BAR LA BRAÑA

COMIDA CASERA

Especialidad en paella y bacalao

Menú Fin de Semana

La Braña, 55
Teléfono 619 82 18 12
CASTRILLÓN

Panadería **Teboyas**

Pan artesano cocido en horno de leña

Le atenderemos en:

- Plaza de Abastos de Avilés
- C/. Rui Pelayo - Piedras Blancas

Tfno.: 985 507 861
Fax: 985 530 286
Teboyas, 10 - 33456 Piedras Blancas