

# "EL BUEN COMER" EN GIJÓN

## CASA GERARDO TODO UN CLASICO DE LA COCINA ASTUR

### — I — DONDE SE REFIEREN LOS ORIGENES

Corría el año 1882, en Santa María de Prendes, Demetrio Fernández Luanco y su esposa, María Cuervo Álvarez, inauguraron una vivienda «chigre» denominada «Casa Demetrio», donde además de comidas se vendía de todo un poco. Este negocio llegó a ser una generación tras generación hasta nuestros días, convirtiéndose poco a poco en el hoy prestigioso «Casa Gerardo».

### — II — DONDE SE RECOPILA PARTE DE LO MUCHO Y BIEN QUE FAMOSOS GASTRONOMOS ESCRIBIERON SOBRE «CASA GERARDO»

«Mis investigaciones coinciden en señalar a «Casa Gerardo» como el lugar incomparable para conocer el plato por antonomasia de la cocina asturiana» (Savarín, «ABC» Madrid, 6-XII-1970).

«La fastuosa tabada de «Casa Gerardo», un poema», («Ya», 31-V-1981).

«Monumento del arte culinario salido de esa academia que es «Casa Gerardo». («El Bar», diciembre 1970).

### — III — A MODO DE RECOMENDACION PARA EL BUEN YANTAR

#### Crema de nécoras:

Principio-estímulo, para llegar al placer despacio, con un rastro de vino que se olvida en los labios.

#### Fabada asturiana:

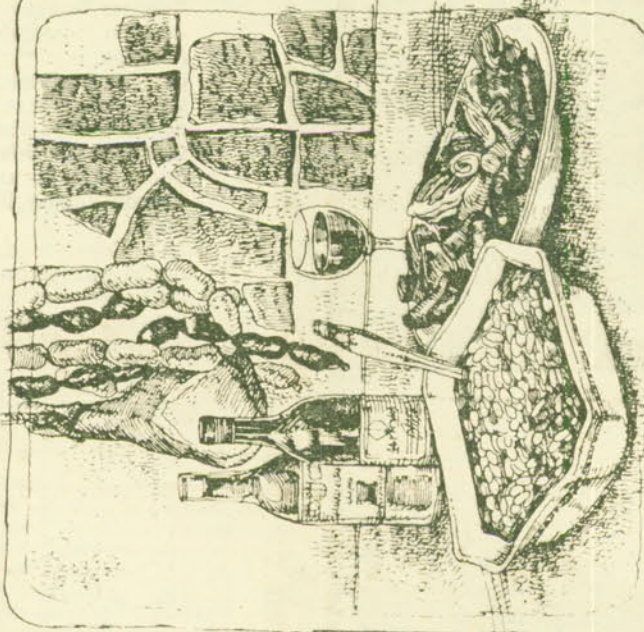
Dejarse perder en los bosques del placer. Detenerse en los exactos lengüetazos del más acá.

#### Crema de arroz con leche «requemao»:

El ganado imperio de lo dulce desnuda en tacto y voz baja el punto final.

### — IV — DONDE EL ABAJO FIRMANTE DA SU MODESTA OPINION

El comienzo debe ser rotundo y obvio: Casa Gerardo es un extraordinario restaurante y su cocina a definir como escueta, como esencial, por la modulación de los sabores, por la seguridad de su hacer tradicional que desde sus comienzos ha renunciado a caireles y adornos, al añadido feliz capaz de salvar todo un plato. Si hubiera que encasillar el modo de restaurar de Casa Gerardo en alguna categoría consabida, no sería errónea la elección de la casilla clásica; clasicismo que determina que todo se ha realizado al filo del tiempo que pasa y en el amor de la huella que perdura con



RESTAURANTE

*Casa Gerardo*

el deseo de que el fluir de esa sabiduría no se detenga en si misma, sino que enlace con un ayer y con el mañana en hermandad creadora. Habría que agregar que este apego por el modo de hacer nutrido en una antigua sabiduría en nada obstruye la actitud renovadora que al mismo tiempo convive en todos sus platos.

Y como los críticos mediante la palabra no somos capaces de hacerle penetrar en toda la magia de los sabores, déjese de críticos, siéntese a la mesa de Casa Gerardo, y aquí sencillamente. Punto.

R. Pico

### — F I C H A —

#### Restaurante CASA GERARDO

PRENDES. Teléfono 87 02 29

ESPECIALIDAD: Cocina asturiana

CAPACIDAD: 120 personas

DIRECTOR: Pedro Morán

PLATOS RECOMENDADOS: Fabada, crema de nécoras, pastel de verdura, pastel de bonito, y arroz con leche

BODEGAS: Riojas, etc. y sidra «Peñón»

## Cocina Italiana y

### Restaurante



## Francesca

Manuel Llana, 26

Teléfono 15 04 18

GIJÓN

### RESTAURANTE

## Bulevar

CHOPA AL CHAMPAGNE

SOLOMILLO A LA PIMIENTA  
SOUFLE

PABLO IGLESIAS, 5

Teléfono 33 55 08

GIJÓN



SERVICIO  
ESMERADO  
A LA CARTA

REUNIONES  
Y COMIDAS  
DE EMPRESAS

Teléf. 870039

CANDAS

## restaurantemarsol

### RECIENTE APERTURA

## RESTAURANTE ASTURIAS

COCINA TIPICA ASTURIANA

AMPLISIMO COMEDOR

CHOPA A LA SIDRA - CHOPA AL AJILLO

CALDERETA Y TODA CLASE DE MARISCOS

Carretera de la Costa, 70

Teléfono 335936



restauranterudy

□ BODAS Y BANQUETES

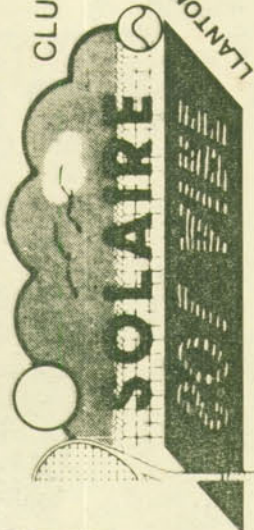
□ SERVICIO DIARIO

A LA CARTA

CERRAMOS MARTES

LAS QUINTANAS-CEARES - Tfnos. (985) 380411 - 386140 - GIJÓN

CLUB



TENIS, PISCINAS, RESTAURANTE, CAFETERIA, PARRILLA  
SALA VIDEO, SALONES SOCIALES, ETC.  
ABIERTA INSCRIPCION SOCIOS

### RESTAURANTE

## Casa Gerardo

PRENDES

Teléfono 870229

MES DE AGOSTO NO CERRAMOS NINGUN DIA Y DAMOS CENAS

### SIDRERIA PARAISO

• OSSOBUCO

• CALAMARES EN SU TINTA

• «TIÑOS CON PATATES»

Colón, 15 (frente a la Milagrosa) MENU DEL DIA

## RESTAURANTE ATLANTIS

ESPECIALIDAD:

FUNDIDOS, CARNES Y PESCADO

Carretera de la Costa, 78 - Tfnos. 373967



PARADOR NACIONAL

## Molino Viejo

Su fiesta o reunión puede organizarse en nuestros salones o sidrería

GIJÓN

Tels.: 370511-370633

COCINA REGIONAL