

**LA ALACENA POR CARMEN ORDIZ**

**EN EL SÚPER**

**PECHUGA DE POLLO EN ACEITE**

Ante la sorpresa de ver este producto en un supermercado, no pude resistir la tentación de probarlo. Cabe decir que, si tienes la posibilidad, freír una pechuga de pollo no implica gran complicación, pero este formato permite a los que van con prisas, a los aventureros que no tienen acceso a fogones o a los más vagos, comer pechugas de pollo con sólo abrir una lata, como si fuera, por ejemplo, bonito o sardinillas.

**PVP:** 2,05 euros. De Matachín.



**DE GOURMET**

**MAYONESA CON VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA IGP**

Puede que lleves toda tu vida afirmando que no te gusta la mayonesa y, de golpe, pruebas esta y cambias de idea. Me ha pasado. Suave, con un toque poco invasivo de vinagre, cremosa, sin dejar sensación grasa, con una consistencia agradable y la comodidad de solo tener que abrir una tapa. Está justificado el precio.

**PVP:** 9,80 euros.

De Cascina San Cassiano.



**EN ASTURIAS**

**PAN DE ESCANDA**

Descubrir, tras congelar el pan una vez cortado, que se puede descongelar directamente en el tostador cambia los desayunos de aquellos que viven solos o que no quieren ir cada día a la panadería. Además, es clave escoger un buen pan y este, elaborado en Lieres con harina de escanda y masa madre, es una auténtica maravilla.

**PVP:** 4 euros en Yebio.



**El entorno próximo**

¿Qué visitar? Donde convergen la calle del Rosal y la Valdés Pumariño (y bien bajamos al puerto o bien subimos a la iglesia) encontramos el Jardín Inclusivo, jardincillo entre vistosos azulejos azules que une diferentes niveles de calle, realizado por «alumnos con diversidad funcional», nombrados allí en una cartela. Y así entramos en la plaza de la Baragaña, la principal y preferida de los candasinos, ancestral aunque modernizada, que orilla bancos corridos para concertar citas, darle a la cháchara y tomar el sol (de haberlo). En ella se celebra mercado el sábado, y los niños reciben al Farolero -Papá Navidad autóctono- cada 24 de diciembre. Destaca la casona de color teja y balcones blancos, conocida por quien la mandó hacer, D. Joaquín Prendes, sobre el solar familiar, del que conserva el escudo.

modan y escalcen.

Rosí presenta y sirve lo que su hermana prepara; y en tales preparaciones reina la plancha. Lógico. Disponiendo de ejemplares literalmente capturados por tres hermanos, ¿qué añadirle al xargu, al besugo, a la lubina, a la merluza, a los bocartes y sardinias, o al virrey que aceite, ajo, y el golpe de calor preciso?

Otrosí cuando tocan oricios, almejas, navajas, bugres y bien peñoninos intensos, o bien centollos colmados. ¿A qué buscar complicaciones fuera de los propios jugos tonificando entrañas?

Les llámpanes sí demandan una salsa alegre y la tienen, los calamares frescos un rebozado leve y una fritura limpia, las paellas de marisco los granos en dente y momento, las calderetas una xuntanza y suma de redondo resultado, las parrilladas y mariscadas iguales frescores y procedencias dentro de la variedad. Aparte, la ensalada de bonito en escabeche ejerce de veranillo de San Martín en los presentes fríos.

A la pesca y cocina en familia debemos añadir unos precios así mismo familiares, infrecuentes por ajustados, que los caladeros cercanos, no obstante el incremento de la seguridad, los materiales ligeros, las mediciones electrónicas, las previsiones del tiempo o las detecciones de roquedos y fallones, vuelven de vez en cuando a proporcionar lutos.

# Cañas políglotas

**DONAN CASTLE GIJÓN** Castillo escocés conquistado por un bravo grupo de españoles, su delegación propone una bien armada 'birroteca' con defensivas tapas

**• L. A. ALÍAS**

Sábado. Lluvia y rachas de viento que doblan los paraguas. Pasear por las zonas verdes de Viesques a última hora de la tarde, con céspedes lacustres, resulta reumático. Pero en la huida encontramos el Donan Castle, y de las inclemencias pasamos a las clemencias de una cervecería con encanto a primera vista.

Y contenidos a vista atenta.

Primero aclaremos que el Donan es un romántico castillo de las rías escocesas, unido a tierra por un puente de piedra y reconstruido casi totalmente tras tomarlo cuarenta españoles en 1716: los ingleses necesitaron tres fragatas y tres días de intensísimos cañonazos para deshacer aquel Gibraltar inverso.

El Donan gijonés, en cambio, aboga exclusivamente por la armonía y el diálogo, y para eso ofrece un interior cálido y acogedor, con mesas altas y bajas, barra de taburetes y decoraciones entretenidas, donde destacan viejos anuncios cerveceros: el sentimental del Águila Negra de Colloto que cientos de bares asturianos colgaban a su entrada, el de Canadian Dry que triunfa en Hispanoamérica y fracasó en España, el de la Budweiser que de Chequia saltó al mundo, uno de la 'born to be wild' Ruta 66, otro cuya leyenda ('la cerveza ayuda a que la gente fea tenga sexo') no forma parte de los grandes pensamientos presocráticos, aunque verdad encierre...

El dueño del castillo, Alejandro, un gijonés cuyos padres poseían el referencial quiosco de la calle Adaro esquina Constitución, se hizo barista de un flechazo: «Recién cumplidos los 18, la chica con quien salía, dueña del bar Montana, me pidió ayuda, y empecé a trabajar allí de noche mientras lograba, probaba, ofrecía y me aficionaba a las primeras cervezas que nos llegaba de fuera, especialmente importadas de Bélgica y Alemania, como la Leffe, la Schonberger o la Spaten».

Sus investigaciones le llevaron, con el apoyo de Antonio Pellico, aventurero, periodista y promotor de hostelerías, al Vincer de Casa Valdés, toda una institución en 'birrafilia', dieciséis años, de 1998 al 2014. Un día encontró el local del Castle algo dejado de la mano del dios lúpulo, y en deci-

Calle Corín Tellado, 19, Gijón.  
**Teléfono:** 984 292 704  
**Propietario:** Alejandro Alonso Dagorrette.  
**Ayudantes:** Luna Alonso, Secundino Cuervo (Kundo) y Jaime González.  
**Apertura:** 4 de diciembre de 2014.  
**Horario:** A partir de las 18.00 h (finde hasta las 3.30 horas).  
**Descanso:** ningún día.  
**Precio medio:** 15 euros.  
**Tarjeta de crédito:** sí.

sión breve, que la vida pasa por tiempos de reposo y tiempos de cambio, añadió el Donan y lo reinauguró.

«Siempre con el apoyo de mi esposa Luna; sin ella nada hubiera sido posible», enfatiza.

Cuesta elegir entre diez grifos de cerveza mediante tiradores con bomba de mano, y entre un abanico de sesenta marcas que reúne cebada y trigo, pale y brown ale, abadía y pilsener, centenarias y de ayer mismo, fabriles y artesanales.

A diferencia de gran parte de Europa, se bebe, sí, pero también se comen tablas de jamón de gochu asturiano, platos de callos de Casa Milla en Felechosa, nachos con queso, chili con carne, expositorios de salchichas alemanas o una hamburguesa de pulled pork (carne marinada y deshilachada) tierna y jugosa.

Se trataba de esperar a que la lluvia pasara; un par de horas después, y a pesar del cielo despejado y la clara luna llena, seguíamos pegados (y encantados) a las sillas.



Alejandro Alonso, en su 'birroteca'. •• AURELIO FLÓREZ

**Rte. LA RULA - LASTRES**  
**MENÚ FIN DE SEMANA**  
**Sábado 26 y domingo 27 • Comida y cena**  
**1.º Surtido de patés o Sopa de marisco o Vieira gratinada**  
**2.º Fabes con almejas o Garbanzos con langostinos o Paella de marisco**  
**3.º Lenguado relleno o Ternera a la jardinera o Cordero al horno o Callos caseros o Merluza a la sidra**  
 - Postres de la abuela  
 - Vinos tinto Rioja o Blanco Rueda  
**20€**  
 Persona  
**Teléfono: 985 85 01 43**

**ARTUKE 2018**



**VINO DE PUEBLO**

Arturo y Kike desde su bodega de Baños de Ebro, discutían a menudo con su padre sobre la manera de hacer vino. Al final le dieron la razón a su "aita" en que hay que trabajar más en el viñedo y no en la bodega. Apuestan por las viñas viejas y el cultivo ecológico. Artuke sigue siendo su vino tradicional, elaborado con tempranillo y viura mediante maceración carbónica. 8,50 €

DESDE 1955  
**COALLA®**  
 COALLAGOURMET.COM