

Quince finalistas en el concurso de tapas Destapa Galicia de Coca-Cola

REDACCIÓN / LA VOZ

El concurso de tapas Destapa Galicia, organizado por Coca-Cola Iberian Partners, ya ha llegado a su fase final. Entre los días 17 de abril y 4 de mayo, 168 establecimientos de hostelería pertenecientes a siete ciudades de Galicia han participado con el fin de obtener la mayor puntuación del jurado y, así, poder participar en la jornada de la fase final.

Una parte del jurado estaba conformado por las votaciones populares, que han rebasado la cifra de 10.200 papeletas, y entre las que se sortearán siete iPad de regalo. La otra parte estaba formada por bloggers especialistas en gastronomía. El voto popular y el especialista ha sido el que ha determinado quiénes participarán en la fase final.

Tres categorías

Los establecimientos participantes en el concurso lo podían hacer dentro de una de las tres categorías definidas en las bases: Tapa Coca-Cola, Tapa Creativa y Tapa de Aquí. Los aspirantes para ser denominados como la mejor tapa de Galicia en cada una de las categorías son los siguientes:

Tapa Creativa: Papparazi (Ferrol), Casa Sindo (Narón), O Ferro (Santiago), Tres Birras (Lugo), La Competencia (A Coruña).

Tapa de Aquí: La Chula (A Coruña), Room (Pontevedra), Kuntshalle (Santiago), La Fuga de Blas (Pontevedra), Pontetapas (Pontevedra).

Tapa Coca-Cola: Artesana (Santiago), Tapa Negra (Ourense), La Casa Roxa (Vigo), Lois (A Coruña), El Serrano (A Coruña).

COMER EN SANTIAGO

La atalaya culinaria de Javier Montero

O Tragaluz combina la autenticidad de los productos en diversos menús

XOSÉ AMADOR LÓPEZ
SANTIAGO

Al mindoniense Javier Montero le gustan los desafíos. El cocinero, que comenzó su formación en el centro compostelano de Lamas de Abade y que lideró buenos restaurantes en Santiago y A Coruña, ha movido ficha en el escenario gastronómico de la capital gallega para situarse al frente de un local que, bajo el nombre de O Tragaluz, nació del viejo A Broa y vive al calor del hotel gastronómico San Miguel. Desde abril del pasado año, Montero ha dado un paso más en su ascendente carrera con el diseño de un proyecto culinario que alimenta cada día a la sombra de un noble edificio en el casco histórico de Santiago.

La pasión por la autenticidad de los productos, aliada con la fusión entre lo más comercial en un comedor y lo creativo, guían la propuesta que ha construido Javier Montero para O Tragaluz de Texturas galegas. El comensal puede optar por un menú del día, donde puede escoger entre tres primeros, dos segundos, postre o café y una bebida (de martes a viernes, todo por 12 euros, que pasan a 14 para los que eligen la acogedora terraza), un menú degustación individual (previa reserva, por 22 euros en comedor y 24 en terraza), un menú degustación de tapas durante la semana (lo cambia todas las semanas e incluye cinco tapas y postre por 32 para dos personas, 36 en terraza), menús para grupos y la oferta de la tradicional carta, con una propuesta ajustada de arroces, pescados, carnes y postres de buena factura.

No cabe duda que hay variedad de oferta. La amplitud del local, con diferentes salas, exige no solo disponer del reclamo de una



Javier Montero en la sala de O Tragaluz, ubicado en el hotel gastronómico San Miguel. ALVARO BALLESTEROS

O TRAGALUZ DE TEXTURAS GALEGAS

Restaurante
A PARTIR DE 15 €
SANTIAGO. Plaza San Miguel dos Agros, 9. Tel. 981 555 779
Cierra domingos noche y lunas

42° 52' 55.7" N
8° 32' 34.6" W



buena cocina, sino de propuestas segmentadas para una variada clientela que ha respondido con entusiasmo al estilo personal del inquieto Montero.

Especias

Con mucho oficio, el chef mindoniense sigue fiel a su confianza en la calidad del producto como premisa básica para luego elaborar un plato que, sin perder las esencias de lo tradicional, introduce elementos creativos de la mano de sus recetas, donde las especias siempre actúan como aliciente.

En la propuesta que Javier Montero hace desde O Tragaluz, que descansa sobre esa cocina de siempre que saben transformar los que entienden las señas de identidad, merece atención el atún rojo a la plancha, que lo prepara con tartar de tomate y papaya con guacamole; el rabo de ternera (deshuesado y crujiente), el arroz negro con chocos, risotto de setas, berenjena, tomate y queso parmesano, y la variedad de postres (desde chulas de pan, al coulant de chocolate con mouse suave de cereza o la tarta clásica de queso e hi-

LA CASA RECOMIENDA

Menú degustación (previa reserva): Dos entrantes, más pescado o carne (a elegir) y postre. En la foto de la izquierda, tatin de manzana, helado de kefir y manzana.

22 euros, bodega aparte

gos). Las recetas heredadas de su madre, como la ensaladilla o las croquetas, junto con la hamburguesa de buey o la tortilla de patatas de Xinzco con gambas, permanecen en la carta todo el año, aunque varía la combinación de sabores.

Como buena parte de la oferta está condicionada por el mercado, Javier ya trabaja en los platos que ha pensado incorporar para el verano, donde, en busca de una propuesta más fresca, figuran desde dos arroces, uno de verduras con rape y otro de capón con piña, hasta varias ensaladas.

Los percebeiros gallegos, en portada de la edición digital del «New York Times»

REDACCIÓN / LA VOZ

El periódico *The New York Times* se acercó a Galicia para comprobar la dificultad del trabajo de los percebeiros, que ayer ocupaba la portada de su edición digital. Una experiencia que la periodista Suzanne Daley relataba bajo el título «Raspando para conseguir el manjar del mar, y una vida dura».

«El trabajo de los percebeiros siempre ha sido peligroso. Todos los hombres tenían cicatrices para mostrar. Su trabajo les

reportaba grandes beneficios antes de que llegara la crisis económica, cuando los restaurantes demandaban de una forma exagerada estos crustáceos —cuenta el reportaje—. Hoy en día, sin embargo, los hombres y mujeres que hacen esto para poder ganarse la vida aseguran que es muy difícil llegar a fin de mes». Daley explica cómo antes los percebeiros «podían ganar más de 800 dólares en un par de horas. Pero en una mañana como la de hoy

en día, con suerte pueden llegar a obtener 135 dólares».

El diario neoyorquino aborda el problema del furtivismo y lo relaciona con la crisis. «Los españoles coinciden en que la tasa de desempleo ha llevado a que cada vez más y más personas no cualificadas para este trabajo decidan probar suerte en las rocas, y en muchas ocasiones lo hacen pagando con sus propias vidas», relata. El reportaje incluye un vídeo y una galería fotográfica.

El reportaje ocupó ayer el espacio principal de la portada del diario