

Santiago abre apetitos

Las propuestas gastronómicas seducen a turistas y compostelanos

M. GONZÁLEZ LA VOZ

La gastronomía compostelana goza de buena salud. Y de cierta estabilidad. Lejos quedaron aquellos años del Fórum Gastronómico en los que el bum era evidente, con propuestas nuevas y numerosas, pero en estos momentos se mantienen un buen puñado de alternativas a las clásicas marisquerías, el churrasco y el pulpo á feira. Y con nombres y apellidos. Eso sí, los cocineros consultados admiten que actualmente le falta algo a una capital como Compostela, una estrella Michelin.

Una de las propuestas más interesantes de la capital es la de Javier Montero, que triunfó con el Texturas y ahora lo hace en O Tragaluz, en donde al éxito de la comida se suma el espacio, un enclave en San Miguel dos Agros cuya terraza constituye todo un atractivo en sí misma. «Cada vez hai máis profesionais novos con ganas de facer máis cousas. Rómpanse o tabú conservador e apóstase polo local, o servizo, o respecto ao produto autóctono e polas pequenas empresas. Apóstase moito pola calidade».

Javier no da nombres, ya que reconoce que en esta nueva cocina hay colaboración y mucho trabajo conjunto. «Xuntámonos e intercambiamos impresións», explica. Siempre es posible mejorar, y apunta que debería haber un apoyo más incisivo para atraer turistas a Santiago, impulsando el aeropuerto de Santiago: «Parece que en inverno se apaga a luz, e é unha pena, porque Compostela non é so o Camiño de Santiago».

Si en los últimos años han destacado nombres, entre ellos siempre figuran los de Iago Pazos y Marcos Cerqueiro o, lo que es lo mismo, el Abastos 2.0, con una cocina sencilla y de mercado, en donde se oferta buen producto a precios «asequibles para aquí e para fóra», explica Marcos, quien asegura que «se conseguimos satisfacer ao cliente de Santiago, conséguese cos de fóra». Cerqueiro admite que en estos momentos «andávennos un pouco para atrás cando levabamos avanzado moito. E hai que ter en conta que Santiago é un punto que vende, hai xente que ven comer aquí», explica. Como Javier, a Marcos también le falta un poco de apoyo. Lamenta por ejemplo que un proyecto gastronómico tan interesante para la ciudad como era O Acio de Iago Castriñón echase el candado.

Entre los cocineros también



Marcos Cerqueiro, al frente del Abastos 2.0 junto a Iago Pazos FOTO PACO RODRÍGUEZ



Lucía Freitas presenta una cocina de mercado en A Tafona FOTO XOÁN A. SOLER



Javier Montero, de O Tragaluz, defiende el nivel de la cocina de Santiago FOTO A. BALLESTEROS

se echa en falta el Fórum Gastronómico, una cita bianual que tras celebrarse varias ediciones en la capital de Galicia se fue a Coruña, «non sei como o deixaron marchar», lamenta Cerqueiro. Pero unos se van y otros llegan, como el nuevo proyecto de Kike Piñeiro y Eloy Cancela. Eso sí, la transformación de Casa Marcelo de alta cocina a una propuesta informal y el cierre del Acio, han dejado un hueco en la gastronomía de la

ciudad. Si el Abastos 2.0 es cocina de mercado y enclavado en la mismísima Praza de Abastos, la propuesta de Lucía Freitas al frente de A Tafona no está muy lejos, a unos treinta metros. Es en esta plaza en la que se surte todos los días esta joven cocinera, «y hay alguno de los puestos que llegan a cultivar algún producto solo para nosotros». Cocina de mercado, de la huerta gallega y cien por cien de temporada. «Casi podríamos decir

que en nuestra carta todo es de temporada y gallego».

Con el cambio de Casa Marcelo, esta chef echa de menos también una estrella Michelin para la capital de Galicia pero reconoce que la gastronomía pasa por un gran momento: «Santiago tiene uno de los niveles más elevados de toda Galicia en cuanto a cocina. Gente joven y preparada que retornó para abrir aquí y con precios asequibles para lo que se oferta».

Una renovación que ha ido consolidándose poco a poco en la ciudad

A Santiago le falta una estrella Michelin, pero tiene un caldo de cultivo idóneo para que sea una realidad en los próximos años. Un centro superior de hostelería, una escuela de formación profesional de nivel, un enclave que atrae turistas y una generación de jóvenes cocineros que primero se formaron, después se fueron a trabajar con los mejores a distintas partes del mundo, y que han vuelto a Compostela para acariciar el producto gallego, prepararlo sin artificios y ofrecerlo al cliente. Con una ventaja añadida, ya que en los últimos años la crisis ha provocado que estos chefs de nueva hornada tengan que hacer cartas asequibles a muchos bolsillos, por lo que desde el Abastos hasta A Tafona, pasando por el Café de Altamira, O Tragaluz o la reciente incorporación del Resas, en todos puede degustarse buena cocina con mimo en el producto y en el servicio, y a precios accesibles a la mayoría.

Los jóvenes vienen con mucha fuerza pero en Compostela la gastronomía de siempre sigue ocupando un lugar privilegiado. Pedro Roca y su propuesta detrás de la rúa Galeras; La Tacita de Juan, el restaurante Filigrana o Casa Ana, esta última joven pero ya con muchos años de experiencia a sus espaldas, se mantienen como referentes de la ciudad. Y para los que no se resisten a los clásicos, los que aterrizan en Compostela buscando pulpo a la brasa, empanada gallega o un salteado de pulpo con langostinos, tienen la mejor calidad y la elaboración más auténtica en La Bodeguilla de San Roque y sus dos versiones en San Lázaro y Santa Marta, O Dezaséis, o en A Moa, este último con un toque de vanguardia más acentuado.

La baza del turismo gastronómico es una oportunidad más al atractivo que constituye ya la capital de Galicia como centro de peregrinación y enclave turístico por excelencia. Eso sí, los cocineros no olvidan la importancia de una buena promoción y una buena política de captación de viajeros a través del aeropuerto de Lavacolla. Porque si bien es cierto que ya llegan a Santiago turistas que se mueven en función de la oferta gastronómica que ofrecen las capitales, también lo es que Compostela tiene potencial para que este número de viajeros gourmet crezca en los próximos años. Solo falta aunar fuerzas por un objetivo común.