COMER EN SANTIAGO

Los platos marinos en Compostela

Mamá Peixe ofrece recetas aparentemente sencillas con productos del mar

XOSÉ AMADOR LÓPEZ

Los locales pequeños, a veces, acogen proyectos gastronómicos que encierran mucho talento. La máxima la podemos aplicar al restaurante compostelano Mamá Peixe, una propuesta que nace en el casco antiguo de Compostela con vocación de acercarnos lo mejor de pescados y mariscos con valor añadido de la mano de una cocina aparentemente sencilla, aunque en realidad se trata de recetas muy cuidadas que demandan un ajustado proceso en los fogones para conseguir buenos resultados.

Con una decoración con colores identificados con la representación del mundo marino, el comensal entra en una capilla del buen comer con dos compartimentos, uno en el mostrador de la parte baja y otro en el comedor situado en la parte superior. La taberna marinera, como les gusta denominar el modelo a sus responsables, ofrece variedad de pescados, de acuerdo con la existencias de la plaza, y de mariscos, aunque lo mejor es la combinación que hacen en la oferta y el acabado de los platos.

El proyecto de Mamá Peixe nació de las vivencias e ilusiones del cocinero Guillermo Pérez Blanco, un joven de Dodro que ha trabajado con buenos hosteleros de Mallorca y de Santiago antes de alumbrar una iniciativa nacida de sus experiencias mediterráneas pero con productos de Galicia. Era lo que mejor dominaba y se ha empeñado en la especialización en pescados y mariscos, aunque concediendo una presencia casi testimonial para las carnes (un solomillo o un entrecot por ejemplo, y ahora, en tiempo de caza, ciervo).

Guillermo Pérez combina sus experiencias mediterráneas con el producto gallego. ÁLVARO BALLESTEROS

MAMÁ PEIXE

Restaurante
A partir de 15 €
Rúa Algalia de Arriba, 45 Santiago
Tel. 981 07 05 26.
Cierra: Domingo noche y lunes todo el día.
★★★★

LA RECOMENDACIÓN
La casa recomienda Salxime de sargo con corazón de tomate y miso, merluza negra con mayonesa rosa y pasata de tomate, manzana y caramelo.
28 euros, bodega aparte.

El pulpo a la mugardesa, en versión de Guillermo Pérez (lo prepara a la plancha sobre patata cocina, con cebolla pochada, ajo y pimentón un poco picante), es uno de los platos que identifica el local. El otro corresponde con los pescados de pieza (san martiño, sargo, lubina, palometa roja, coruxo o rodaballo) a la plancha, sobre patata al horno y cebolla caramelizada. Como tercer eje del proyecto gastronómico están los postres, porque un final digno puede resolver una comida mediana, en opinión de Pérez Blanco. Los entrantes variados y las croquetas completan la oferta.

La cocina sencilla (reconocible), con toques de renovación, conforma la apuesta de Guillermo Pérez, que se ha criado en una casa con cuatro hermanos y que con el nombre de Mamá Peixe ha querido homenajear a las madres que tradicionalmente se han ocupado de los fogones en la mayor parte de los hogares. Su cocina tradicional, que bebe en ese pasado y ha actualizado con hibridaciones mediterráneas, descansa en los jugos, en los caldos... y en productos de temporada de la huerta.

Una de las cuestiones más atractivas del local, lo que alimenta la buena acogida, es el menú diario de doce euros, un precio competitivo si hacemos un análisis de la relación entre lo que pagamos y la calidad de lo que recibimos. Aunque todo es mejorable, no cabe duda que el atractivo para muchos profesionales que comen diariamente fuera de cada y que les gusta el pescado está en el precio. Pero este hecho no debe impedir que valoremos positivamente el producto que se ofrece, que supera controles exigentes de calidad.

Ahora, con el local ya consolidado, Guillermo Pérez aspira a mantener la calidad como bandera, a precios asequibles, y a cambiar periódicamente la mayor parte de los platos de la carta. A petición de los clientes, el pulpo a la mugardesa y el san martiño permanecerán como estandartes del local.

El Bocuse d'Or España será en Valladolid

VALLADOLID / EFE

Los mejores cocineros españoles de cada comunidad autónoma se medirán los días 27 y 28 de noviembre en Valladolid para decidir quién será el representante de España en el certamen Bocuse d'Or de Europa, que celebrará en un año, en noviembre del 2016.

Vinos Ribeira Sacra en Nueva York

V. TORO
NUEVA YORK / CORRESPONSAL

Manhattan, viernes, seis y media de la tarde. La ciudad bulle en el penúltimo fin de semana de octubre. Los neoyorquinos se dirigen a cenar, bailar, escuchar música, tomar una copa. En el número once de Madison Avenue hay una elegante pero discreta entrada, es la del restaurante de ese nombre, Eleven Madison Park, elegido el mejor restaurante de Estados Unidos. En uno de sus comedores privados un grupo de expertos asiste a una presentación. Tres bodegas de Ribera Sacra —Don Bernardino, Moure Tradición y Casa Moreiras— han llegado hasta aquí con sus vinos para presentarlos ante un selecto grupo de expertos: dueños de tiendas de vinos, responsables de compras en cadenas de supermercados, críticos, sumilleres...

«El mercado americano ha sido una sorpresa —explica Emilio Rodríguez, dueño de Don Bernardino—. Yo no me esperaba una aceptación como la que están teniendo nuestros vinos». Don Bernardino vende desde hace tres años dos de sus vinos en Nueva York, pero hoy van a presentar algo muy especial, su vino Finca Mezquita, un caldo del que producen únicamente dos mil botellas por cosecha. «Comenzamos a venderlo aquí —dice Rodríguez— hace solo un mes, y está teniendo una acogida buenísima». Emilio Rodríguez les cuenta a los estadounidenses la historia de este vino, cepas de cien años trasplantadas por su abuelo cuando se hizo el embalse del Sil hace sesenta años. Y los americanos aplauden encantados porque la historia, cualquier historia que tenga tantos años, es extraña a su cultura.

Los otros dos bodegueros, José Manuel Moure y Juan Vázquez cuentan cosas parecidas, hablan de la Ribera Sacra, de la uva mencía, de las terrazas y de las pendientes, de la historia de los vinos. Y explican que la exportación a Estados Unidos es un éxito. «En solo un año —dice Moure— hemos exportado el 35 % de nuestra producción de los nuevos vinos plurivarietales Moure Tradición. Y es indiscutible que la plaza más emblemática es Nueva York».

En la presentación se cató el vino y se dio a conocer su historia. V. T.

También Juan Vázquez está feliz con la aventura americana: «Este año hemos aumentado un 30 % la exportación a Nueva York. El mercado americano ya se lleva el 10 % de nuestra producción y queremos aumentarlo hasta un 15 % o un 20 % de aquí a cinco o diez años».