

...con sabor galego

POR: EUGENIA CARRÉ OTERO DIRECTORA GUSTO GALLEGO

FOTOS: LUIS CARRÉ MENÉNDEZ

La gastronomía gallega no necesita presentación, los parajes y sus productos son fácilmente reconocidos por su calidad. Lo cierto es, que, a pesar de ello, hay grandes desconocidos en nuestra tierra, Galicia no es sólo marisco. La riqueza gastronómica con la que contamos nos permite presumir de ternera, cerdo, quesos, vinos, patatas y un largo etcétera.

PERCEBE

Emergiendo de las profundidades, con su peculiar membrana negra, el cuál inspiró al creador de los trajes de neopreno, el percebe es el auténtico protagonista de la mesa gallega. El percebe gallego es único en el mundo, ya no sólo porque está reconocido como uno de los mejores, sino por su especial morfología. El percebe adulto consta de dos partes perfectamente diferenciadas, la parte que se adhiere a la roca conocida como pedúnculo y, la parte superior, el capítulo.



A esta última se la conoce vulgarmente como la uña del percebe, protegiendo al animal de posibles ataques y de la deshidratación en los casos queda al aire libre por la bajamar. La principal característica del percebe gallego está en su uña, normalmente de color blanco, pero sólo en Galicia luce un bonito color rojo. La dificultad y el riesgo que entraña para sus recolectores, los conocidos percebeiros, le hacen tener un elevado precio en el mercado. El mismísimo Darwin,

Emergiendo de las profundidades, con su peculiar membrana negra, el cuál inspiró al creador de los trajes de neopreno, el percebe es el auténtico protagonista de la mesa gallega

durante su viaje en el Beagle, realizó un amplio estudio dedicado al estudio de este animal, denominado cirrípedo. Geográficamente, Galicia, bañada por el Atlántico, dónde el oleaje bate con más virulencia, cría los percebes más valorados. Aquellos cortos de longitud y gruesos y, por tanto con mayor porcentaje de carne se desarrollan en las rocas que rodean La Torre de Hércules en La Coruña, en los acantilados de Cedeira o el cabo Roncudo (Corme).

VINO

Que Galicia es sinónimo de buena gastronomía y grandiosos paisajes, no es una novedad, lo que quizá sí lo sea para muchos es su amplio abanico en vinos. La calidad del vino en Galicia, dejaría boquiabierto a más de uno, ya no sólo por su magnífica calidad, sino por la variedad. A día de hoy, Galicia cuenta con cinco denominaciones de origen, Monterrei, Ribeira Sacra, Valdeorras, Rías Baixas y Ribeiro. Si el abanico de posibilidades es delicioso, debemos sumarle las subzonas o indicaciones geográficas como son el Viño da Terra de Barbanza e Iria, Terra de Betanzos o Val do Miño-Ourense.



Galicia produce casi con total regularidad una de las mayores cosechas de toda Europa.

La mayoría de los viñedos se encuentran en la zona sur de la región, en Orense y Pontevedra.

Los vinos blancos, en su mayoría están constituidos por una mezcla de uva torrentés y treixadura, mientras que los tintos principalmente proceden de la uva mencia.

Y es que en Galicia tenemos muy buenos vinos y por supuesto, grandes sumillers, situados a la cabeza del mercado mundial por su creciente expansión. Manuel Casal es una de las mejores guías para conocer toda nuestra riqueza vinícola es la Guía de vinos destilados y bodegas de Galicia, del gran sumiller Luis Paadín. Los vinos blancos gallegos se sitúan a un nivel astronómico y los tintos, que han vivido un resurgir con una nueva generación que no dejará indiferente a nadie.

REPERCUSIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL



En cuanto a la repercusión nacional e internacional, nuestra gastronomía está muy bien valorada. En el primer número de *Gusto Gallego*, contamos con la especial colaboración de uno de los cocineros más relevantes del panorama nacional e internacional. Juan Mari Arzak, realizó en exclusiva para la revista una versión propia del percebe gallego, con la colaboración de su hija Elena Arzak. Pedro Subijana, cocinero premiado con las más

altas distinciones del panorama nacional e internacional, dirige el restaurante Akelarre desde 1975, se mostró encantado de participar en nuestra publicación elaborando una receta del percebe gallego..

En Galicia contamos con grandes cocineros que se han labrado un porvenir en el panorama internacional, Antonio Amenedo, Pablo Gallego o Luis Veira son algunos de ellos.

Son muchos los expertos que se han decantado por la gastronomía y paisajes gallegos, entre ellos, las periodistas de la prestigiosa revista lituana *Cetras Sezonas*, que viajaron a Galicia en busca de nuevos sabores y productos.

Fotos:

Costa Da Mortel, región costera de la provincia de La Coruña, Galicia (España)”

“Pablo Gallego, exponente de cocina tradicional y de autor”

“Tierra de Vinos”

“Percebes, una de las joyas marinas de Galicia para el mundo””

“Una de las propuestas en Santa Cruz de Mondoy, construcción tradicional gallega del siglo XVI que ofrece un ambiente sin igual para eventos”