

# Gastronomía

## El mar como protagonista

EL HOGAR GALLEGO, TRES GENERACIONES OFRECIENDO DELEITE Y FELICIDAD



PEDRO CATENA

Carmen Noheras, Emilia Bernárdez, Toni Gordillo, Joan Valls y, sentados, Antonio Gordillo y Carlos Bernárdez

### RECOMENDAMOS

SIN DUDA, LA excepcionalidad de los mariscos y productos del mar

UN VISTAZO A LAS sugerencias del día. Según la época podrán encontrar unos espléndidos pulpos con patata y cebolla tierna, unas sepietas en su tinta, unos calamarcitos encebollados o un pucho de garbanzos y *espardenyes* al estilo de Antonio

SI UNO NO DISPONE de demasiado tiempo o prefiere una comida más informal, no dude en comer en la barra. En ella podrá degustar las mismas sugerencias o platos de la carta o bien comer informalmente a base de tapas

## Berasategui, en la Fira de la Perdiu de Vilanova de Meià

REDACCIÓN | BARCELONA

**M**artín Berasategui, el restaurante homónimo de San Sebastián y con tres estrellas en la *Guía Michelin*, así como Xixo, del Malena, de Lleida, y Paul Cunningham, de The Paul, de Copenhague, ambos con una estrella, son los grandes protagonistas de la Fira de la Perdiu 2004 de Vilanova de Meià, que tendrá lugar el 13 y el 14 de noviembre. Los citados chefs con estrella serán los encargados de las clases de cocina con que se inaugurará esta muestra gastronómica, en



ROSER VILALLONGA

Martín Berasategui

las que también intervendrán Sergi de Meià y Mads Roesgaard, del restaurante Excellence de Andorra.

Con una duración máxima de treinta minutos, donde se presentará un plato por cocinero, las clases precederán a la exposición sobre la trufa de Vilanova, las clases de trufas y la perdiu roja. Tras la exposición de estos chefs de prestigio, que hablarán de la cocina de la perdiu y la trufa de Vilanova de Meià (Sergi de Meià), de las tendencias europeas de la alta gastronomía (Paul Cunningham), de la pastelería de alta restauración (Mads Roesgaard) y de la alta cocina vasca (Martín Berasategui), el equipo de sumilleros del restaurante Excellence hablará del vino de Costers del Segre. Finalmente, el domingo se servirá la cata de gastronomía para un centenar de personas. Cunningham, De Meià y Roesgaard elaborarán este menú que incluirá tres platos de alta gastronomía regados con vino de Costers del Segre. ●

### 5 A TAULA

**H**ablar de cocina es hablar, fundamentalmente de gusto. En cocina, por encima de la apariencia y la tontería estética, lo que prima es el sabor, y el sabor, más que en el artificio y el amaño, se encuentra, esencialmente, en la exquisitez y la excelencia del producto, en la naturaleza más que en la palabra, en la esencia más que en la expresión. El encanto y la fascinación de un producto excepcional y singular no tienen parangón. Sin un buen producto, no puede haber buena cocina...

Si hemos empezado comentando la importancia del producto en la cocina es porque queremos hablarles del Hogar Gallego, una marisquería con un producto de lujo situada en pleno centro urbano de Calella (Maresme). Desde sus inicios esta casa se ha caracterizado por la gran calidad de su materia prima, especialmente un pescado y marisco excepcionales que les llega, regularmente, de las bateas de la costa de Cambados.

La historia de esta casa empieza a

mediados de los sesenta cuando Saúl Bernárdez y su esposa, Sara Bugallo, llegan a Calella procedentes de su Galicia natal y, en un pequeño bar, empiezan a servir tapas cocinadas, cómo no, al estilo de su tierra, ayudados por sus hijos Emilia y Carlos. A mediados de los setenta, la familia Bernárdez, a la que ya se ha incorporado Antonio Gordillo –marido de Emilia y actual chef de la casa– adquiere un nuevo local, que es donde nace e inicia su trayecto el buen restaurante que es, hoy, el Hogar Gallego. En la cocina, el entrañable Antonio ejerce de gran maestro con la colaboración inestimable de su hijo Toni, formado en la Escuela Arnadi de May Hofmann y que ha madurado al lado de Ferran Adrià, Santi Santamaría, Joan Luc Figueras y el gran chef bretón Olivier Roellinger, en Cancale. En el comedor y como responsable de los vinos, oficia Carlos Bernárdez, junto con su mujer, Carme, y Emilia. La carta de vinos del Hogar Gallego es amplia y presenta una buena selección de los mejores vinos de la Península.

El excepcional producto que le llega de Galicia a Antonio proviene mayoritariamente de la mano de su buen amigo Laureano: percebes, navajas, nécoras, centollos, ostras, almejas, berberechos, langostas o bogavantes..., pero también encontrarán en este estimable hogar gambas o cigalas de Blanes, langostinos de Les Cases d'Alcanar, *espardenyes* y, evidentemente, otros platos típicamente gallegos como el pulpo a la gallega, una empanada de sardinas

diferente –sardinas marinadas, coca de pan y vinagreta de fresas y albahaca–, los pimientos de Padrón, el lacón al estilo feira o el chuletón de Galicia fileteado, espléndido de cocción, y servido con escamas de sal y aceite de oliva virgen –de Baena, las Garrigues o el Empordà–, a elección del cliente...

Demasiado a menudo, en el mundo de la restauración, la torpeza y la mediocridad acostumbran a amagarse en la presunción y el despropósito. Comprobarán que la cocina que elabora Antonio Gordillo no tiene demasiados secretos. Y es que, simple y llanamente, ante tal calidad de producto no los necesita.

Con los años, mucho ahínco, una gran generosidad y un enorme afán de mejora, esta familia ha erigido este restaurante en el punto de referencia para no equivocarse cuando uno lo que quiere es el mejor producto de mar. En el Hogar Gallego se combina el deleite de una materia prima seleccionadísima y singular junto a la franqueza y naturalidad de una familia tan honesta en lo humano como ejemplar en lo profesional. Esta dualidad debe ser, indudablemente, el pequeño secreto del gran éxito de esta casa. ●

### EL HOGAR GALLEGO

Ànimes, 73-75. 08370 CALELLA

Tel. 937-662-027 y 937-694-855

Cierra domingos noche y lunes

Confort:

Precio medio sin vinos 40 €

15

VALORACIÓN SOBRES 20

5 A TAULA es un colectivo formado por Miguel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Josep Vilella, Miguel Gay y Josep Maria Sanclimens