

UN RECORRIDO POR EL BUEU GASTRONOMICO

Bueu, hermosa villa marinera, se encuentra en la carretera de Pontevedra a Cangas, a tan solo 17,5 Kms. de la Capital, en la comarca del Morrazo; vive casi exclusivamente cara al mar y su puerto es uno de los más importantes del Sur de Galicia, en lo que a pesca de bajura se refiere, sobre todo por su calidad y frescura. Sobresalen los mariscos, de especial e inconfundiblel sabor, a los que llamamos de la Ría, como sus centollas, nécoras o camarones y ante todo la vieira, cuya subasta en lonja es todo un espectáculo que atrae a centenares de compradores, desde que se abre la veda en octubre hasta que se cierra en marzo.

Merecido prestigio el que goza este exquisito manjar que en las cartas de los mejores restaurantes, Madrid incluido, anuncian como procedentes de nuestra Villa.

No podemos olvidarnos de algo tan enraizado en nosotros como es el pulpo, sobre todo al estilo "feira", o los chipirones, tapa típica que se puede degustar en cualquier taberna o restaurante de la Villa.

Mención especial es la dedicada a la fritada de pescado pequeño, como los chinchos, xoubas ó bolos, cuyo único secreto está en su frescura. Sabroso plato que sirve como aperitivo para tomarse unas "tazas" en compañía de unos buenos amigos, y que por ser barato en su precio dió lugar a una expresión muy típica de nuestro pueblo en llamar, sin ánimo despectivo, a los veraneantes de "jodechinchos".

Ya palabras mayores son cuando nos referimos a manjares de la mar, los reyes de nuestra Ría, como los salmonetes, lenguado o robaliza y otros muchos que con sinigual destreza preparan en los muchos rstanturantes de Bueu, cocina sencilla, casera, con auténtico sabor marinero, ya que es obvio que si la calidad de los productos es inmejorable, no vale la pena disfrazarla con aderezos y aditivos que enmascaren su rico sabor natural.

Sin pretender "esquencer" a nadie, lejos está de mi ánimo, y vaya por delante que en cualquiera de los restaurantes y tabernas puedes degustar cualquiera de estos productos de nuestra Ría, me permito amable viajero que nos visitas, recomendarte alguno de ellos. ¡¡Vamos allá!!.

Si vienes por carretera, te encuentras a mano izquierda un hermoso hotel, el Playa de Agrelo, moderno y confortable y con un servicio de restaurante con amplia carta en la que podemos escoger sobre todo los chipirones o el rodaballo guisado, plato rey del establecimiento, de muy merecida y justificada fama.

A pocos metros, esta vez a mano derecha, ya no es uno sino dos los restaurantes que aquí te encuentras: subes unos pocas escaleras y ya estás en el comedor del Loureiro, con hermosas vistas, donde puedes optar por cualquiera de los mariscos de la ría, y a buen precio, así como pescado o carne de calidad de su bien surtida carta. Ambiente agradable, no te olvides de probar sus vieiras.

Si por el contrario te es pesado subir escaleras, pues bájalas ¡carallo! y así te encontrarás de sopetón dentro del Veiriña do Mar, coquetón restaurante donde entre otras cosas podrás degustar los chipirones o cualquier pescado de nuestra Ría, en un ambiente acogedor, sobre todo con buen tiempo, en su terraza, cara al mar.

Dejando atrás lo anterior, en la bajada de Pescadoira, en la entrada del Pueblo, te encuentras con un pequeño restaurante al que yo no dejaría de entrar y pediría a José, su dueño, nos prepare una sabrosísima "parrillada" de carne o un buen churrasco. Un día comimos allí los componentes de la Peña Cero y quedamos plenamente satisfechos. Ni que decir tiene que también dispone de un buen surtido de mariscos y pescados. Churrasquería Pescadoira es su gracia.

Ya en el mismo corazón de Bueu, por nada del mundo dejaría de acudir a Casa Quintela. No es por nada, pero, en ningún lugar de este País todavía llamado España, he comido una merluza del pincho como la que aquí e prepara, pues si a la romana es exquisita, cocida a la gallega no tiene rival. Es obvio que en su

carta podemos encontrar más cosas apetitosas para un buen gourmet, por lo que aparte la merluza también probaría el pulpo y en su época el bonito, así como el cordero al horno que prepara con sumo cuidado Miluca, por cierto menos veces de las deseadas, por los asiduos parroquianos.

La mejor prueba de lo anterior dicho lo avala el que esta casa sea sede de otra Asociación Gastronómica, llamada Peña Manolo, de gran arraigo y tradición y de la que guardo grtos recuerdos.

Si por lo contrario quieres ir en plan "jodechinchos" y no extralimitarte en tus gastos, pero no por ello comer peor, eso sí, a base de ese pescado menudo pero riquísimo, recién pescado por los marineros de la zona, como son los salmonetes, lenguaditos o "fodones", yo te mandaría entre otros a Casa Checho en Bon donde María Dolores te prepararía una fritada de pescado que en la vida olvidarías.

Para el fianl he dejado la Playa de Beluso, más que hermoso, paradisiáco rincón, en las que las ya cansadas olas besan mansamente la arenosa playa y donde el tiempo parece detenerse, sobre todo en verano, cuando la tarde languidece y la cálida noche estrellada tiende su dulce manto. Lugar ideal para merendar en las terrazas del D. Fernando, A centoleira, Casa Severina...

Severina, palabra mágica para cualquier visitante que quiera degustar el auténtico marisco de nuestra Ría, desde los negros percebes, al lumbricante en salpicón, pasando por camarones, nécoras y centollas y un sin fin de variados y sabrosos mariscos y crustáceos, que recién sacados de la mar cobran brillantez y armonía al ser preparados con tanto cariño por Severina, que les dá ese punto de cocción que solo la experiencia y los años entregados a este menester, hace posible el milagro.

Ni que decir tiene que Casa Severina es la sede de nuestra Peña Cero y que en ella precisamente nació hace DIEZ AÑOS y también nuestra afición por la buena mesa, en la que preferimos sacrificar la cantidad por la calidad, aunque naturalmente ambas

pueden ir unidas, y sobre todo los digo por más de un peñista al que es preferible regalarle un traje que invitarle a comer.

La sencilla decoración, la excelente cocina y la amabilidad de Seve y Mela hacen de esta marisquería un lugar acogedor para pasar una hermosa velada, en la que, por cierto, no desentonan sus excelentes vinos albariño, ribeiro, tinta femia, o cualquier sofisticado rioja.

Para finalizar este periplo gastronómico, reitero mis disculpas por no citar a otros muchos restaurantes, que por derecho propio, por calidad y servicio, no desmerecen de los anteriormente citados.