



# ¡CUIDADÍN!... con el CHIGRE ASTURIANU

Texto: Jesús Rivero

Fotos: Jesús Carretero, María Notario y Jesús Rivero

**Calidad turística, sí...  
control de precios, sobre todo:  
para que no te la den con QUESO,  
ivigila el peso de "eso"!**

● Qué manera más triste de arruinar los buenos recuerdos de Gijón!, en lo que respecta a su excelente gastronomía, degustada durante los días pasados con motivo de TECNIMAP. Se entiende por qué el "patriarca", un excelente "vendedor", pueda portar un magnífico ROLEX en su muñeca izquierda.

## Sí, ... pero

En el EPICUREANDO anterior, me deshice en elogios acerca de las iniciativas del Gobierno del Principado de Asturias en el establecimiento de "marcas de calidad", en particular la de **MESAS DE ASTURIAS**, a la *excelencia gastronómica*. Una buena guía de restaurantes y sidrerías, de élite.

Releyendo ahora, a posteriori, el libro de las "Mesas de Asturias" del 2007, que prologa la entonces Consejera de Cultura, Comunicación Social y Turismo y, en la actualidad,

Consejera de Administración Pública y Portavoz del Gobierno, he creído descubrir la *clave*: "el Principado de Asturias, gestiona la calidad de esta marca, con un control riguroso llevado a cabo mediante la realización de auditorías de equipamiento,

instalaciones y gestión, así como evaluaciones de servicio".

*Oui, ... mais: ¿por qué no, también, controlar los precios y facturas asociadas?...*, isobre todo!

Podría ser esta la conclusión del EPICUREANDO, cara al Gobierno de



Atribulados ex-TECNIMAPENSES, de aquel "viernes de dolores" (de cartera)






Asturias: Comunidad o Ayuntamiento, no seré yo quien sugiera el responsable. Pero sí, desde esta mi pequeña "tribuna", dirigida al *pueblo que me lee*, concluiría: ¡cuidadín!... con el chigre asturiano.

Amigo lector:

"para no salir hecho un TIGRE ... cuidadín, con lo que pide en el CHIGRE

### Tribulaciones de tres ex – TECNIMAPENSES

Había sido una semana intensa de trabajo en TECNIMAP: las 7 personas del equipo  que habíamos cubierto en Gijón el evento, desde el mismo lunes 26, en que habíamos llegado, nos merecíamos un "premio"... después de, entre otras múltiples actividades, repartir uno a uno casi 3.500 ejemplares del número 16 del ESPECIAL AGE: con lo fácil que habría sido incluir nuestra Revista en el

trolley al lado de las "latillas, las sales, y el paraguas", incluso con otras revistas también; lástima que no sea comestible el papel que usamos...

Bueno, a lo que les quería contar. Ya teníamos más que hecha la digestión de los excelentes CENTOLLOS de la noche de la llegada, en el Restaurante – Sidrería **SAN BERNARDO IV** (al lado de la Plaza Mayor). De la "degustación" de la recepción oficial del martes 27, e incluso de la equilibrada cena oficial del jueves 29, ya no nos acordábamos. Por otra parte, habían pasado dos días desde la opípara cena que organizamos en el Parador de Gijón. Y, claro, no era menester volver a almorzar *fabada* como todos los días de TECNIMAP (el segundo día tuvimos que "repetir" porque se había acabado la *espicha* "oficial"), ni mucho menos abrir la "lata de fabada" del *kit de supervivencia* que gentilmente nos había entregado la Organización dentro del trolley.

Conclusión: después de la zurra de recogida del stand, y después de "vagar" por SOMIO en busca de un buen restaurante de marisco (así lo decidió por unanimidad el equipo de supervivientes de TECNIMAP... Jesús Carretero, Rocío Riaño y quien les escribe), nos recomendaron, sin ningún género de dudas ¡LA ZAMORANA!... "donde siempre se come de buena gana".

Programado el navegador pertinentemente, llegamos a la calle de Hermanos Felgueroso... con tan mala fortuna para este trío, que aparcamos

frente a ¡**Casa JUSTO!**, un "chigre asturiano" con servicio permanente de cocina, de 1 de la tarde a 1 de la madrugada, excepto los jueves que cierra (desgraciadamente aquel día era viernes, 30 de noviembre, no de "dolores" pero sí de clausura de TECNIMAP) y la tarde, empezaba a estar bien entrada.

¡Ay amigos!, con razón dice el pueblo, con su característica sabiduría: "si no quieres llevarte un SUSTO... ten cuidado con lo que te ofrece JUSTO!".

### La mar y el "pedreru"

Lo recordaba perfectamente del varias veces referido libro "Mesas de Asturias": *si la mar de Asturias "distingue", el pedreru es un "hecho diferencial" asturiano, ... con sus mariscos*. Desde la noche de los tiempos, los mariscos del pedrero asturiano han aportado una excelente despensa, del que ni Carlos V cuando desembarcó en Tazones, pudo zafarse: *andaricas* (nécoras), *bugres* (bogabantes), *centollos*, *ñoclas* (bueyes de mar), *percebes*, *pulpu de pedreru*, *quisquillas* (camarones), etc.

¿Cómo zafarnos nosotros, pobres "mariscadores de la playa de Madrid"? Caímos como incautos *nemos* en las redes de José Manuel, hijo de Justo y padre de Justo José.

El escaparate de la calle nos deslumbró. La verborrea y refranero



Cena DINTEL durante TECNIMAP, en el Parador de Gijón, con debate patrocinado por McAfee sobre "El CISO en las AA.PP."





Jorge, a la puerta del San Bernardo IV

(adaptado) del hijo y padre de "Justos" nos encandiló y, sin ningún género de dudas, nos engatusó: inada de que miren la carta!, ordenó a sus camareros, primero les traes..., después..., a continuación..., luego..., no te olvides de ..., también ..., que prueben..., además...

Una mariscada exquisita. Con productos de calidad... ¡hasta gallegos!. Se comprende que, en el "privado", estuviese "degustando", también, un *concejal de "alta graduación"*, según nos sentenció el *encantador* José Manuel.

La verdad es que en otras ocasiones he sido igualmente agasajado por la correspondiente casa, para conocer la excelencia de su cocina y poder después informarles de ello en un EPICUREANDO. En esta ocasión, fuimos *tres pobres conejillos de indias*, agasajados sí, por supuesto, pero por una kilométrica y desproporcionada *bill...* a la salida.

Afortunadamente, no todo va a ser lamentable: mi tarjeta de crédito tenía saldo suficiente, pese a ser el último día del mes... o, quizás fuese eso, que mi VISA aguantó el envite, porque la acababan de *resetear* para disponer de todo el crédito autorizado para el

mes de diciembre. En caso contrario, se habrían tenido que conformar este mes sin **Revista a+** porque todo el equipo seguiríamos aún fregando los platos en el *chigre asturiano*.

### Dónde la calidad supera al precio

"Busque, compare y... coma marisco, en Asturias (también en Gijón)", pero no en cualquier sitio.

Un restaurante sidrería, que sí me permito recomendarles por su relación calidad-precio, es el **San Bernardo IV**, en el número 4 de la calle San Bernardo, *justo* (no se asusten, no es el "nombre propio" de antes, sino la preposición) al comienzo de la misma, nada más salir de la Plaza Mayor de Gijón, donde se encuentra el Ayuntamiento. Si se deciden por un buen centollo, *oricios*,... mejor que llamen antes para reservar sitio (no es grande el local y siempre tienen clientes... como yo, por ejemplo, cada vez que voy a Gijón) y "animal" (las tallas grandes son las que antes se agotan). Denle recuerdos de mi parte a cualquiera de los amables camareros que atienden la barra... en especial a mi



Asturies, sin un "culín de sidra", no "presta" tanto

ya buen amigo Jorge, y su señora Larisa; les tratarán bien y, hasta puede que no necesiten utilizar su tarjeta de crédito, porque les "alcanzará" el dinero en metálico.

Un pequeño inconveniente: la carta de vinos blancos (buenos y a un buen precio) es corta y, en ocasiones, se le agotan los "preferidos".

### Para terminar

Muchos son los sitios excelentes para comer, incluso marisco, en Gijón. Pero ¡icuidadín! con alguno... y, no por riesgo en la calidad de los productos.

De todos modos, permítanme recomendarles una visita, en la misma calle de San Bernardo: en el número 33, hay una ferretería-museo, que no pueden perderse (ASTUR-EXPRES). Cualquier "gadget" que se les ocurra lo encontrarán... pero además, en multitud de modelos, variedades, calidades, precios.

Me apuesto una SUSCRIPCIÓN ANUAL a nuestra **Revista a+**, a que no sale de allí sin comprar algún objeto... los encontrará de hasta menos de 1 € ♦