



24 Marzo, 2018

GASTRONOMÍA



Propuesta de pote de Sidrería Swiss (en el tercer puesto), y de Casa Emburria y Casa Lula (segundo puesto).

La Allandesa, la cuna del pote asturiano

Los hosteleros de Cangas del Narcea elevan a los altares la receta que quitó el hambre en Asturias

PAZ ÁLVAREZ
 CANGAS DEL NARCEA

La fama la tiene la fabada, pero si hay un plato que es representativo de la cocina asturiana es el pote. El rastro sobre su origen se recoge en el *Diccionario de cocina y gastronomía de Asturias*, de Eduardo Méndez Riestra, y se remonta a la Edad Media. El pote se cocinaba en los fogones de los hogares, de hecho toma el nombre del recipiente en el que se guisaba, aunque se cree que su consumo data de mucho tiempo más atrás. En aquella época era un caldo espeso con harina o legumbre en el que se cocía la verdura u hortaliza más abundante: berzas o nabos, y algún embutido. Con el tiempo, una de esas combinaciones derivó en la actual fabada, emblema de la gastronomía asturiana, y el pote asturiano añadió como ingrediente la patata.

Con el fin de elevar este humilde plato a los altares, acaba de celebrarse esta semana en el Parador del Monasterio de Corias, por iniciativa de la organización de la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea, un concurso en busca del mejor pote asturiano, en el que han participado más de 80 restaurantes de toda España.

Durante un mes, más de 4.000 personas han emitido su voto, superando las 20.000 valoraciones sobre el sabor, el compango, así como la integración de la



Plato ganador del concurso al mejor pote asturiano, del restaurante La Nueva Allandesa.

El origen de este plato se remonta a la Edad Media, un caldo que se espesaba con harina o legumbre y llevaba berza y embutido

fabas, que siempre ha de ser discreta, en la receta.

Un jurado, del que formaba parte **CincoDías**, concluyó que el mejor pote asturiano se come en La Nueva Allandesa, la tradicional casa de comidas de Pola de Allande. Allí trabajan dos guisanderas, Geli Lacera, la jefa de cocina con más de tres décadas en los fogones, y Avelina Menéndez, con 25 años de experiencia.

"El secreto de un buen pote está en el embutido, que sea casero, unas buenas berzas, un buen caldo hecho con la carne del cerdo, un fuego medio y mucho cariño", explica Lacera, que

asegura que el pote asturiano es el gran olvidado de la gastronomía del Principado. "Quitó mucha hambre", afirma. El segundo puesto, y con una décima de diferencia con el ganador, fue para El Crucero, la propuesta que presentaron conjuntamente las cocineras de dos restaurantes de esta localidad del concejo de Tineo, Casa Emburria y Casa Lula, de cuyas cocinas se ocupan respectivamente Mayte Álvarez y Ángela Pérez. "Para hacer un buen pote se necesita mimo y buen producto".

El bronce se lo llevó la Sidrería Swiss, de Cangas del Narcea.

Con sentidos

► **Un rosado de alta montaña.** La bodega **Cara Nord** lanza al mercado un nuevo vino: Trepas Rosat 2017, un vino rosado de alta montaña, fruto de una selección de viñas viejas de la variedad autóctona trepat. Bajo la denominación de origen Conca de Barberà, este vino procede de la cara norte de la sierra de Prades, un enclave rodeado de altas cumbres y bosques. Las viñas se cultivan en unos 800 metros de altitud. Se trata de un vino de color rosa pálido, limpio y brillante. Con aromas de frutos rojos y florales, que se entremezclan con notas de frutas del bosque. En boca tiene buena acidez y volumen. Su final es fresco. Precio: 11 euros.



► **Una cocina con premio.** La cocina del espacio de la Embajada de Portugal en Casa Decor 2018, diseñado por Beatriz Silveira, ha recibido la segunda mención del jurado de la gran cita del interiorismo como mejor diseño original. Una isla de mármol de formas redondeadas que demuestra cómo este material tiene una infinidad de posibilidades, desde allá de suelos y paredes, y cómo un objeto cotidiano puede convertirse en la pieza central de la decoración. El ambiente, apodado *Apartamento de lujo*, también ha recibido el premio del público al resultar el lugar más votado por los asistentes a la exposición, que finaliza este domingo.



► **Artesanía japonesa.** El *shibori* es un meticuloso proceso manual en el que se cosen, doblan y secan telas de algodón para crear emblemáticos diseños que ocupan un lugar muy especial en la historia del arte y el diseño nipón. Eastpak rinde homenaje a esta labor artesanal con una colección exclusiva de edición limitada. Diez mochilas numeradas y confeccionadas a mano a partir de dos telas *vintage shibori* creadas en la ciudad de Arimatsu (Japón). Una serie que captura la complejidad y la pureza de la artesanía mientras recuerda que la verdadera belleza es atemporal. Las mochilas se venderán de dos en dos, y cada una tiene un precio de 500 euros.



► **Para los amantes de la lectura (y del mar).** Los diseños de Octaveo se inspiran en el Mediterráneo para acercar el estilo marítimo a los artículos del día. Sirenas, langostas, souvenirs y otros símbolos icónicos conforman la colorida colección de complementos de lectura de Octaveo. El modelo Riviera toma la forma de unas elegantes gafas de sol, está cortado meticulosamente y se desliza sobre las páginas como un guante de seda. Este marca páginas de latón dorado trata de evocar la Costa Azul en los años sesenta y el glamur de las estrellas de Hollywood. Un regalo para acompañar el placer de la lectura y señalar los mejores momentos. Precio: 14,50 euros.