



Leni, ya retirada pero eficaz consejera, flanqueada por su hija María Elena, a la izquierda, y su nuera Beatriz, a la derecha. Tras ellas, su hijo Luis, que se ocupa de la sala como hiciera su padre. :: JOSÉ SIMAL

Nuevo marco para el acierto

RESTAURANTE LOS PISONES GIJÓN Durante décadas fue el mejor de la comarca mariñana; ahora trabaja para conquistar Gijón

LUIS ANTONIO ALÍAS

Con su reapertura amplía la comarca mariñana hasta la misma Guía en cuyo arranque, carretera de Villaviciosa como siempre, ocupa ahora un chalet de estilo francés que labra molduras de piedra alrededor de los balcones, abre mansardas por el tejado y hace de cada piso un comedor elegante y sereno. Hay antiguos aparadores, teatrales lámparas de lágrimas, butacones, butacas y, en el bajo, una barra con columnas tor-

sas, cerámica y otros ornamentos de inspiración modernista.

La decoración sorprende, deleita y produce temor escénico: ¿Cuánto cobrarán en este Maxim's gijonés, pensará quien ande en crisis y no forme parte del extenso club de amigos de Los Pisones?

La duda puede responderse con tajante claridad: lo mismo –y por lo mismo– que en Quintueles o Venta las Ranas. Si bien es cierto que el escenario pasa de chigre aldeano a

casona burguesa finisecular, la cocina mantiene las enseñanzas de Leni (ya retirada pero presente y consejera) y las aportaciones de María Elena y Beatriz, hija y nuera, ambas alumnas aventajadas y ambas guisanderas por mérito y título.

En sala, Luis hijo, que aprendió el arte del acogimiento y la atención de su progenitor y tocayo, fallecido hace un lustro y recordado por profesional, cordial y caballero.

«Cuando en el año 1963 mis pa-

dres, Len y Celsa, alquilaron el gijonés bar Castañón, Luis y yo decidimos echarles una mano. Y nos gustó. En 1969, ya por nuestra cuenta, cogimos Casa Ciprión de Quintueles, que pasó a llamarse Los Pisones, molinos de rabilar que separaban el grano de la poxa o bagazo. Poco a poco, tratando de mejorar cada día, cuidando una clientela que siempre nos ha distinguido por su fidelidad y con la total participación de mis hijos, logramos un sitio y un nombre», resume la matriarca, feliz tras el lucido fin de unas obras que Patrimonio retrasó de continuo, y triste porque el 'su Luis' no comparta tantas y tan excelentes novedades.

El recetario que materializa el menú lleva inspiraciones y maneras propias que singularizan y ponen al día la tradición: los chipirones a Los Pisones con su cebolla caramelizada, la Ñocla a Los Pisones troceada y en punto de plancha que popularizara Leni, las almejas del Cantábrico a Los Pisones realizadas por ajo de Las Pedroñeras y guindillina, les fabes de Villaviciosa con marisco a Los Pisones, deliciosas y abigarradas, el bacalao a Los Pisones que enriquecen huevos y almejas, los callos a Los Pisones según Celsa enseñó a Leni, el caldosín y marisquero arroz a Los Pisones, el bonito a Los Pisones en tacos encebollados, e incluso los espagueti a Los Pisones con una salsa marinera para (literalmente) chuparse los dedos.

Y el arroz de papá, que va con patatas y chorizo casero, el pote y les fabes de huerta y gochos conocidos, el arroz con carne de Les Mariñanes que tantos domingos infantiles de cincuentones presidiera (antaño sobrecocido y aquí paladeándose cada grano calasparreño), el pastel de xata y sus purés de realce, las hamburguesas gourmet...

Y el mar que va de Gijón a Tazones entregando pixines, tiñosos, be-

LA FICHA

Dirección: Ctra. Gijón-Villaviciosa, 38/40. Gijón.
Teléfono: 985 899 168.
Cocina: Leni Gutiérrez Díaz, Beatriz Fdez. Gutiérrez y Noelia García Valle
Sala: Luis Amador Fdez, Gutiérrez
Descanso: Noche domingo y lunes.
Ajuar: de calidad.
Bodega: excelente.
Precio medio: 30/35 euros.
Tarjetas de crédito: Se aceptan.



LE RECOMENDAMOS Fabes a Los Pisones

Tras el remojo de toda una noche, ponemos las fabes en agua fría. Al romper el hervor las cocemos suave con cebolla, calabaza y perejil. A media cocción (sobre hora y media) añadimos andarica, centollo y ñocla en mitades, además de langostinos, cigalas y almejas. Aparte doramos ajo y pimentón que echamos sobre las fabes. Continuamos la cocción a fuego siempre muy lento.

sugos, lubinas, chopas o reyes que pasarán por el horno, la plancha, la salsa o la xuntanza en caldereta.

Los dulces, especial pasión de Beatriz, también llevan el sello de la casa, que es sello de familia, de veteranía, de trabajo, de riesgo, de capacidad, de acierto y de honradez.

Uno de estos días se inaugurará la terraza del jardín propio; entonces el verano gijonés sumará un nuevo y relevante atractivo.

AGENDA	Puesa de largo de Quinta La Candela	Últimos días del Oktoberfest Gijón	Festival del Arcu Atlántico en Gijón	Bonito del norte y arbeyos en Pruvia
DEL 23 DE JULIO AL 2 DE AGOSTO	Las Delicias de Somió en Gijón es el lugar elegido para la puesta de largo de los productos que elabora y distribuye Quinta La Candela. La presentación para hosteleros y gastronomos será el próximo día 28 de julio. El horario del acto será desde las 17 hasta las 22 horas.	La fiesta de la cerveza y la gastronomía alemana de Gijón, el Oktoberfest de Gijón llega a su último fin de semana. Quien se acerque encontrará animación, numerosos tipos de cerveza y una buena selección de gastronomía alemana centrada en los distintos tipos de salchichas germanas.	Desde mañana y hasta el día 2 de agosto, la gastronomía llena Gijón con el Festival del Arcu Atlántico, con el III Salón de Agroalimentación o los premios y showcooks de Sabores del Arco Atlántico, en los que relevantes cocineros del area atlántica ofrecerán shows de cocina en vivo.	Hasta este sábado se puede disfrutar en Pruvia, de las jornadas del Bonito del norte y los arbeyos. En total participan diez establecimientos de la zona que ofrecen menús y platos confeccionados con estos ingredientes de temporada típicos del Principado de Asturias.
Si quiere que su cita gastronómica salga publicada en esta agenda llame al teléfono 985 179 832 o envíe un correo electrónico a yantar@elcomercio.es	Camino de las Dalias 80 (Gijón) Presentación: día 28 de julio de 17 a 22 horas.	Plaza de toros (Gijón) Festival: hasta el día 27 de julio.	Varias ubicaciones (Gijón) Festival: del 24 de julio al 2 de agosto.	Dies establecimientos (Pruvia) Jornadas: hasta el día 24.

- * Cubitos sueltos, secos y de buen tamaño
- * Tardan mucho más en derretirse
- * Enfrian la copa sin aguarla
- * Pídelos en tu supermercado. Y en el bar...

WWW.CUBERS.ES

Tlf. 985 31 67 15