

La cocina de las guisanderas de Los Pisones regresa a sus orígenes

A escasos 350 metros de donde hace ya más de medio siglo los abuelos de los actuales propietarios abrieron su primer negocio, este afamado restaurante gijonés de cocina tradicional y producto, reabrió ayer sus puertas en una fiesta con doscientos invitados

■ M. LLANO

✉ yantar@elcomercio.es

Arropados por guisanderas, hosteleros, políticos, críticos, amigos y medios, los propietarios de Los Pisones dieron ayer el pistolezazo de salida a su nueva etapa en la misma calle donde sus abuelos, se afanaron en crear en 1958 el primero de los establecimientos familiares, la Sidrería Len.

La historia de esta familia de hosteleros gijoneses tuvo más andanzas, trasladándose de la primigenia calle Ezcurdia a Quintueles, donde la cocina de las guisanderas de la familia le dio fama y reconocimiento ya bajo el actual nombre de Los Pisones. Tras un desafortunado incendio, el establecimiento se trasladó a Venta Las Ranas, donde desde hace ya dos años decidieron trasladarse de nuevo a Gijón, prácticamente al emplazamiento inicial, «a escasos 350 metros» de donde se ubican ahora, frente al Real Grupo de Cultura Covadonga.

Con tres plantas, zona de terraza y un ambiente moderno y elegante, la nueva apuesta de Luis Amador Fernández, junto a su esposa Noelia y su hermana Beatriz y las recetas de Leni, su madre que seguirán disfrutándose en la nueva andadura, tuvo ayer en Gijón una gran acogida. Varios cientos de personas no quisieron perderse la inauguración de este nuevo Los Pisones que «cierra el círculo».

Entre otros asistieron el concejal de Seguridad Ciudadana, Rafael Felgueroso; el alcalde de Villaviciosa, José Manuel Felgueres; la ex-alcaldesa de Gijón, Paz Fernández Felgueroso; el presidente de Hostelería de Gijón, Ricardo Álvarez; la presidenta del club de Guisanderas, Amada Álvarez o los gastrónomos Eufasio Sánchez y Luis Antonio Alias, entre otros muchos.

Todos asistieron para comprobar que, en esencia y tras los traslados, lo bueno de Los Pisones no se ha ido. Preguntados por la nueva carta, la respuesta es unánime: «La misma de siempre». A Los Pisones se podrá seguir yendo a disfrutar de los pescados y los mariscos: la ñocla a Los Pisones (Elaborada a la plancha), fabes a Los Pisones (Con marisco), caldereta de marisco, el arroz caldoso...

Y también, como mandan los tiempos, a disfrutar de nuevas incorporaciones: «Tenemos unos platos más informales que incorporamos a la carta, como las hamburguesas o las patatas bravas, claro, con su salsa casera». También callos o pastel de carne. Y para ter-



Leni, Luis Amador, Noelia y Beatriz, en su nuevo establecimiento de Gijón. ■ FOTOGRAFÍAS DANIEL MORA



Parte del público asistente, con Rafael Felgueroso en el centro.



La zona de comedor del primer piso, con los invitados.

LOS PISONES

► **Las Guisanderas.** Dos generaciones de guisanderas con Leni, Beatriz y Noelia como artífices de la cocina de siempre.

► **La vuelta a los orígenes.** Ubicado en la carretera de Gijón a Villaviciosa, frente al Real Grupo Covadonga, se sitúa a escasos 350 metros del primer establecimiento que abrió su familia, la Sidrería Len, en el año 58.

► **Especialidades.** Ñocla Los Pisones (a la plancha), fabes Los Pisones (con Marisco), caldereta de marisco, arroz caldoso.

minar, «los nueve postres caseros con los que seguimos».

«La idea es que puedas disfrutar de Los Pisones en cualquier ocasión. Que salgas de trabajar y te apetezca tomar un vino con unas patatas bravas y una ensaladilla, o que sea tu aniversario y vayas a disfrutarlo con una parrillada de marisco y un arroz con bugre».

La obra, ya casi terminada, está únicamente pendiente de la zona de terraza que esperan tener abierta «de cara al verano. A finales de junio o principios de julio».



Pelador fino. ■ M. DEL CANO

Un set completo de peladores Kirie con EL COMERCIO y LA VOZ DE AVILÉS

■ A. P.

GIJÓN. La revolución de la cocina fue también la revolución tecnológica. Los nuevos platos, las nuevas presentaciones, los tiempos más justos, hacen de los utensilios realmente útiles, el mejor aliado en la cocina. Por eso, EL COMERCIO y LA VOZ DE AVILÉS ofrecen a sus lectores un set completo de peladores Kirie.

Se trata de tres peladores: pelador de piel fina, pelador de piel media y pelador juliana, con los que conseguir pelar todo lo que nos proponamos. El primero de ellos, disponible en los kioscos este sábado y este domingo, por tan sólo 3.99 euros será el de piel fina con el que pelar tomates, kiwis, melocotones... Tacto «super suave» y válido para el lavavajillas.

EN BREVE

Rey Silo, premio Quesería del Año

■ M. LL. La Quesería Artesanal de Pravia 'Rey Silo' será galardonada en la próxima feria de la Ascensión de Oviedo con el premio Quesería Asturiana del Año que otorga la Caja Rural. Pascual Caño, socio de la quesería, declaró que el galardón les llena de «orgullo» y que deben compartirlo con «nuestros ganaderos y nuestros clientes: tiendas, restaurantes...».

La tortilla más cara del mundo es solidaria

■ M. LL. El chef Mario Sandoval ha elaborado la tortilla más cara del mundo, una creación valorada en 837 euros, un coste con fines solidarios, ya que el mismo importe se donará a la ONG Fundación Raíces.

Sandoval ha elegido ingredientes como la de patata más selecta del mundo, y aceite de oliva virgen extra de la variedad farga de olivos milenarios.