

SC

SANTIAGO & COMPOSTELA

PROTAGONISTAS DEL DÍA



Jorge Duarte
Edil de E. Ciudadanos

En el Hostal de los Reyes Católicos, el concejal de Espazos Cidadans, Jorge Duarte, participará esta mañana en el X Congreso Internacional de Estudios Xacobeos. La cita será a las 13.00 horas.



Susana Seivane
Gaiteira

Susana Seivane será la encargada de abrir la primera cita de los Magostos no Gaiás 2017. El concierto de la prestigiosa gaiteira será mañana, a las 20.00 horas. Las entradas cuestan cinco euros.



Branca Novoneyra
Edil de Acción Cultural

En el pazo de Raxoi, la concejala de Acción Cultural, Branca Novoneyra, presentará el ciclo de conciertos #CapitalBlues. Participa Antonio Borrás, director de programación de la sala Capitol.



Estrella Morente
Cantante

La cantante andaluza junto a Ainhoa Arteta traerá, el 26 de diciembre al Auditorio de Galicia, un gran espectáculo navideño para todo tipo de público. La cita es a las 21.00 horas. Entradas en ticketea.com.

VIERNES
10 DE NOVIEMBRE DE 2017

EL CORREO GALLEGO

19

Un chef con estrella Michelin ya tiene su espacio en el mercado gastronómico

El carballiñés Manuel Domínguez, propietario del restaurante Lúa, liderará una vanguardista pulpería en el nuevo templo gurmé de Gómez Ulla // Tendrá 14 locales y abrirá en febrero

GUSTAVO LÓPEZ
Santiago

Un espacio singular, moderno, que aúne el producto gallego, la calidad y la buena imagen, para ofrecer al visitante un nuevo concepto gastronómico que ya está funcionando con gran éxito desde hace años en muchas ciudades españolas. Así será el primer mercado gastronómico de Santiago, que estará situado en la antigua ferretería Villaverde, situada en la céntrica calle Gómez Ulla, a un paso de la Praza de Galicia, y cuya apertura está prevista para el mes de febrero. De esta forma, Santiago contará con el primer mercado gastronómico de Galicia, cuyos promotores acaban de firmar un contrato de adhesión al mercado con Casa Gazpara, "a casa de comidas máis senlleira de O Carballiño, recoñecida pola súa tradición pulpeira; cuna de pulpeiras e creadoras da receita do pulpo á feira", afirman los promotores de este ambicioso proyecto, que destacan, además, que Casa Gazpara unió su reconocida marca *A Pulpeira*, de distribución de pulpo, con el cocinero carballiñés Manuel Domínguez, propietario del restaurante Lúa en Madrid, que cuenta con una estrella Michelin desde hace tres años.

Con el acuerdo firmado ayer con Casa Gazpara, el



Recreación virtual del interior del mercado gastronómico de Gómez Ulla, que abrirá sus puertas en el mes de febrero

nuevo Mercado Gastronómico de Galicia incorporará a su oferta gastronómica un puesto de restauración dedicado al pulpo de máxima calidad, y estará liderado por el chef Manuel Domínguez, que "fai do pulpo unha fusión de receitas tradicionais e vangardistas". "É para nós un orgullo contar cunha estrela Michelin no seo do noso Mercado, que ademais constitúe o mellor embaixador do pulpo da nosa terra, e contar ademais coa garantía dun pulpo de primeira calidade de *A Pulpeira*, distinguida polo instituto internacional do Sabor e da Calidade

Manuel Domínguez

Chef y propietario del restaurante Lúa en Madrid

REFERENTE DE LA COCINA GALLEGA EN MADRID

Casa Gazpara. Hijo de pulpeiros, empresario y chef del restaurante Lúa en la capital de España, galardonado con una estrella Michelin, Manuel Domínguez Carrete (O Carballiño, 1975) es referente de la nueva cocina gallega en Madrid. GALLEGO DEL AÑO en 2016, es, además, socio de Casa Gazpara, que fue distinguida por los Great Taste Awards 2017, galardones que se otorgan en el Reino Unido a los productos de mejor calidad a nivel internacional y que son conocidos como los Oscar de la Alimentación.



-iTiQi- con tres Estrellas de Ouro", destacó el gerente, Benigno Sánchez, refiriéndose al chef Domínguez, socio de Casa Gazpara.

Tal y como explica Sánchez, en esta *pulpeira*, por una parte, "coceráse pulpo *in situ* para servilo diariamente ao xeito mundialmente coñecido como á feira", para que se coñeza una de las artes más tradicionales de la cocina gallega. Por otra parte, se constituirá como "unha pulpeira moderna na que se traballará tamén o pulpo cocido, da marca *A Pulpeira*", innovando constantemente el recetario de la mano de Domínguez.

"Non concebíamos o noso Mercado sen o pulpo, o produto estrela da nosa gastronomía", añade el gerente del gastronomercado. En la firma del contrato, se explicó además que los visitantes al Mercado "terán a oportunidade de mercar o pulpo para levar aos seus domicilios".

El mercado gastronómico de Santiago tendrá 14 locales, de los cuales diez serán de degustación de comida y otros cuatro de productos complementarios: coctelería, postres, licores gallegos y tienda delicatessen. Tendrá un aforo para 500 personas, 330 de ellas sentadas en diferentes ambientes y ubicaciones, para que cada cliente encuentre el mejor espacio adaptado a sus preferencias.

En primera persona

Manuel Domínguez

Estrella Michelin que se instalará en el mercado gastronómico La Galiciana, en Gómez Ulla

«El turismo gastronómico está en alza, y falta creernos que no lo hacemos mal»

El cocinero fusiona en sus recetas de pulpo «la tradición y la vanguardia»

MARGA MOSTEIRO
SANTIAGO / LA VOZ

El proyecto del mercado gastronómico La Galiciana, que ocupará el antiguo almacén de la ferretería Villaverde de la rúa Gómez Ulla, contará con un Estrella Michelin entre sus restauradores. Se trata de Manuel Domínguez, que confirmó definitivamente su presencia, con un puesto en el que el «pulpo será la estrella», como lo «es de la gastronomía gallega. Abrir en Santiago, con otra cosa que no fuera pulpo, creo que no me lo perdonarían en Carballiño», bromea el restaurador gallego, afincado en Madrid con su restaurante Lúa, que exhibe una estrella Michelin desde hace tres años.

«El pulpo es nuestro mejor embajador. Incluso me atrevería a decir que más que el marisco, y siento especial satisfacción por participar en el proyecto del mercado gastronómico de Santiago con este producto tan nuestro», dijo el cocinero, que se considera un «defensor de la tradición», sin que esta defensa le impida «crear vanguardia en las recetas de pulpo». Cuando se habla de vanguardia, Domínguez comenta que «cada vez se aceptan más las recetas que introducen variaciones. El pulpo a la brasa es otra forma de prepararlo, que ya está extendida; y por eso creo que la fusión de lo tradicional con la vanguardia es un plus para la gastronomía gallega».

Manuel Domínguez comentó que su vida estuvo siempre «ligada al pulpo, y todo empezó en Carballiño, donde mi familia tiene la Casa Gazpara desde hace, al menos, 60 años, aunque estamos investigando y no sé si serán más». El cocinero insistió en que



Manuel Domínguez apuesta por fusionar tradición y la vanguardia.

el pulpo «dejó de ser ya un producto de segunda, y forma parte de la gastronomía de primer nivel». Los turistas, en opinión del restaurador, «demandan el pulpo como un producto estrella, y nosotros tenemos la obligación de dignificar este producto. Ya no es una cosa de ferias, aunque realmente el pulpo á feira es un lujo para el paladar».

El mercado gastronómico La Galiciana, en opinión de Manuel Domínguez, estará fundamentalmente enfocado al turista, aun-

que sin dejar de lado al cliente de la ciudad. Remarcó que «el turismo gastronómico está cada vez más en alza, y Galicia tiene mucho que decir en este caso. Cuando va a Galicia, la gente sabe que comerá bien, y tenemos que librarnos de los miedos y creérmolos». La plaza gallega «es excepcional, y fuera se reconoce la calidad de nuestra gastronomía, pero nos falta algo importante: tenemos que creernos que no lo hacemos mal. Hay que perder el miedo, porque os aseguré

El protagonista. Manuel Domínguez, cocinero natural de O Carballiño, cuyo restaurante madrileño, Lúa, ostenta una estrella Michelin desde hace tres años.

Mercado Gastronómico. Los promotores de este espacio, que ocupa el local de la antigua ferretería Villaverde, tienen previsto abrir el recinto La Galiciana en febrero del próximo año.

que la marca Galicia Calidade es impagable fuera de Galicia. Eso sí, no nos podemos dormir y vivir de rentas».

En su proyecto gastronómico para La Galiciana se cocerá en directo el pulpo para servirlo diariamente «a la manera tradicional, como lo hacía mi madre, á feira, para mantener una de las artes más tradicionales de la cocina gallega». Incluso está prevista la celebración de *showcooking* para que los clientes puedan conocer los secretos de la preparación tradicional y las formas adecuadas de cortar y sazonar el pulpo. Tanto el de receta tradicional como el más vanguardista se podrá degustar en el propio mercado, y también será posible adquirirlo para llevarlo a domicilio. Incluso el envasado al vacío permitiría que los turistas puedan llevarse el pulpo en su regreso a casa. La misma pulpería de Domínguez tendrá una parte más moderna, en la que se trabajará con el pulpo cocido, de la marca «A Pulpeira», que se comercializa al vacío.

Con la firma del contrato con el restaurador Manuel Domínguez, el mercado gastronómico confirma que su apertura será el próximo mes de febrero.

CUATRO VERDADES

Elogio del autobusero

Que la tierra se te trague allí mismo, bajo la marquesina. Volver atrás en el tiempo, a ese momento en el que decidiste que

por remolonear cinco minutos más en la cama no pasaba nada. Prometerse a uno mismo no volver a pedir la segunda caña en el bar para esperar calentito, que a la intemperie esos diez minutos se hacen eternos. Levantar los brazos alto, muy alto, casi hasta rozar ese cielo gris a causa del cual te encuentras en este callejón sin salida. Y bajarlos de golpe, viendo como se va. Que el destello amarillo te ciegue los ojos mientras se aleja en dirección a tu dirección. Acercándose a donde tú querías acercarte. Pero a veces, pasa. Que lo ves pasar traqueteando por la calle en la que apuras el paso, que en esos cuatro minutos que marca la app te pones en la parada. La tecnología falla. Pero algunos autobuseros no. Son infalibles. Y te ven. Te ven por el retrovisor o por la ventanilla. Te ven en una carrera explosiva. Y por un momento tu cuerpo se transforma. Y eres Usain Bolt. Eres Marion Jones batiendo su propio récord en los cien metros lisos. Y piensas en lo bien que te vendría ahora un buen semáforo en rojo. ¿Por qué nunca está en rojo cuando uno lo necesita? Pero él, el autobusero, sabe. Sabe que hace frío. Que llega tarde. Que estás dejándote la piel, el menisco y los alveolos pulmonares. Porque esa carrera es por tu vida. Y llega. Llega el gesto más emocionante que han tenido contigo en todo el mes. Y el señor autobusero para. Abre la puerta. Y entre resuello y resuello lo oyes: «Xa me din conta de que querías subir». Al conductor de aquel 11 de aquella noche. Gracias.

25 | NOV PALACIO DE CONGRESOS
SANTIAGO DE COMPOSTELA

"DOS HORAS DE ESPECTÁCULO
DE LUZ Y SONIDO IMPACTANTES"

"EL MEJOR QUEEN DESPUÉS DE QUEEN"

WE ARE THE CHAMPIONS TOUR 2017/18

QUEEN FOREVER

ENTRADAS EN: AFUNDACIÓN, CENTRAL ESPECTÁCULOS Y Ataquilla.com