vinetur

aCantina, la comida cocinada con tiempo y mimo

miércoles 2 de enero de 2013

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Rodeado de un sobrecogedor paisaje donde la viticultura heroica y el Cañón del Sil son los protagonistas, el restaurante aCantina se encuentra en Doade (Sober), en la provincia de Lugo.

Es un restaurante con solera. Fue en 1947 cuando el matrimonio formado por Dorinda y Ramón abrieron el negocio delante de la plaza del pueblo. En aquel momento, Doade estaba muy poblado, y ya existían dos tabernas pero pronto fue haciéndose con la clientela dado el carácter y buen hacer de los propietarios. Con el transcurso de los años, pasó de ser solamente un local donde se tomaba el vino a convertirse en

ultramarinos, sala de cine y luego casa de comidas. En el año 2005 se procedió a una restauración total del edificio para adaptarlo a los nuevos tiempos y en la que bajo los criterios de arquitectos e interioristas se llevó a cabo un mix entre el pasado y el futuro, una mezcla de memoria histórica de la Galicia del interior en la que predominan recuerdos de trabajos colectivos ya desaparecidos y texturas muy actuales. No faltan frases incrustadas en las paredes que nos recuerdan la filosofía, el saber popular, la reflexión del hombre del campo mientras se degustan viandas de la zona.

Ahora que está próxima la comida de Reyes, ¿qué mejor que acercarse a conocer aCantina?

PDB.- ¿Qué ha cambiado desde su apertura hasta hoy?

AC.- El ser humano ha de adaptarse inexorablemente a los cambios continuos del entorno en términos personales si quiere prosperar, y lo mismo sucede con cualquier actividad o negocio. Las circunstancias, las necesidades y los clientes no son los mismos y hay que adaptarse a los nuevos requerimientos. Por ello, hemos cambiado prácticamente todo si nos remontamos a 1947, como es natural: los espacios, el servicio, los medios materiales y también el personal en cuanto a la idea de servicio y atención a nuestros clientes.

Contemplar aCantina actualmente produce una sensación de servicio, modernidad, cuidado, gusto por la historia del entorno que pretendemos mostrar a nuestros clientes. Ya no se trata solo de comer bien, que esta garantizado, sino de transmitir al hombre urbano la riqueza histórica, cultural y aquellos trabajos colectivos que están a punto de desaparecer como consecuencia de la globalización universal de nuestro mundo rural. El hombre nace y vuelve a la tierra y pretendemos que estos valores no desaparezcan, ya que el que viene a la Ribeira Sacra lo hace porque quiere aprender algo, ver y observar un mundo rico en historia y conocimiento.

PDB.- ¿Qué tiene Lugo para que su cocina consiguiese conquistar tantos paladares?

AC.- Creemos que la diferencia está en que se elaboran nuestros platos como se hizo siempre, con ese sabor ancestral. No hacemos la comida de forma industrial, sino como lo hacían nuestras madres: con tiempo y mimo. Y a ello si le añadimos que las viandas

y demas productos nacen y cuidan en nuestras fincas de forma tradicional, el resultado es diferente. Ahí radica el éxito. Trabajamos en un mundo sin prisas. No hay ninguna cocina moderna que supere los sabores de antaño.

PDB.- ¿Por qué debemos hacer una parada en aCantina?

AC.- aCantina es un espacio ubicado en la zona de Doade-Amandi, origen de la actual Denominación Ribeira Sacra. Un espacio vinculado a la historia de la zona, que no es otra que la historia de la viticultura heroica, de origen romano. ACantina ofrece unos platos tradicionales de la Galicia interior que le llenarán profundamente y si a ello le añadimos los excelentes vinos de la Ribeira Sacra, el éxito esta garantizado. También disponemos, como no podría ser de otra manera, de una vinoteca para degustar estos caldos. Y disponemos, asimismo, de circuitos turísticos en nuestro Tren Tschu-Tschu que realiza el Tour de la Viticultura Heroica y Cañones del Sil todos los días del año salvo en este mes, enero.

PDB.- ¿Cómo es el local en cuanto a distribución y decoración?

AC.- aCantina dispone de una zona de bar-cafetería y dos comedores con música ambiental, piano, aire acondicionado, calefacción, etc, en un ambiente diferente en medio del campo. También disponemos de un cenador, juegos para niños con columpios, tobogán, etc, en total, con capacidad para 150 comensales. Todo ello rodeado de esculturas, piezas de arte, etc.

PDB.- ¿Qué se puede degustar en él? ¿Qué es lo más solicitado?

AC.- Básicamente, nuestros platos están elaborados a base carne, no nos olvidemos que estamos en el interior, excelentes chuletones, carne asada, cabrito, cordero, chorizos caseros y huevos de nuestras gallinas. Un plato poco valorado quizás por su exiguo precio pero que es de los más ricos de nuestra Galicia. Cocidos en invierno y callos, así como tablas de los excelentes productos de Lugo configuran nuestra cocina.

PDB.- En cuanto a vinos, ¿disponéis de una carta extensa? ¿Cómo funcionan las D.O gallegas, soléis recomendarlas?

AC.- Nosotros solo disponemos de vinos de la Ribeira Sacra. Prácticamente tenemos de todas las bodegas y a un excelente precio. Entendemos que sería una afrenta ofrecer otras denominaciones. El que se acerca a la Ribeira Sacra ha de empaparse con su historia y con sus productos. No saldrá defraudado y, además, es la mejor manera de conocer este espacio mágico de Galicia.

PDB.- ¿Con qué maridaríamos un Ponte da Boga?

AC.- Ponte da Boga tiene unos excelentes caldos. El blanco es muy solicitado para acompañarlo con una tabla mixta o aperitivos y el tinto lo recomendamos siempre con nuestras carnes.

PDB.- ¿Cuál es vuestro cliente tipo? ¿Y el precio medio por plato?

AC.- Nuestro cliente tipo es el visitante de ciudad, parejas, matrimonio o amigos que deciden pasar un día en medio de este paisaje sobrecogedor. Suele salir muy contento porque este espacio majestuoso y sobrenatural lo embarga emocionalmente. Si a ello se le une una comida diferente y rica del campo y al mismo tiempo a unos precios muy asequibles, el cliente sale contentísimo. El precio medio por plato suele estar en 12-13€, y tenemos un menú por 10€ de lunes a viernes.

PDB.- Justo acabamos de dejar atrás una parte de estas fiestas navideñas, ¿menos, más o igual en cuanto reservas si lo comparamos con el año pasado?

AC.- Este año fue el mejor desde el 2005, hemos tenido muchos clientes, muchísimas excursiones de toda Galicia y por ello la respuesta a vuestra pregunta es muy positiva. Ojalá suceda lo mismo en todos los negocios de la ciudad.

PDB.- ¿Por qué elegir el restaurante aCantina para nuestras celebraciones?

AC.- Por el entorno, por el ambiente interior, la decoración, complementos, comida , servicio y atención a nuestros comensales. Comer en medio de la naturaleza rodeado de arte es algo que no puede disfrutar todo el mundo.

PDB.- Por último, ¿cómo véis el restaurante en este 2013?

AC.- Con optimismo ya que estamos yendo a más, como toda la Ribeira Sacra. Eso si, con esfuerzo, metodología, seriedad y atención personalizada a todos y cada uno de nuestros clientes. Ofrecemos una atención global desde información turística, rutas en Tren, visitas a bodegas, etc hasta el último trago de un riquísimo Ponte da Boga.