vinetur

Asturias, las mejores verdinas de España

La Escollera de San Juan de la Arena conquista el primer premio

martes 16 de abril de 2024



En las costas del Cantábrico, específicamente en San Juan de la Arena (Asturias), se encuentra un restaurante que ha logrado posicionarse como un referente nacional en la preparación de un plato que, aunque modesto en su concepción, es un tesoro gastronómico por su sabor y delicadeza: las verdinas. El establecimiento en cuestión,

La Escollera, ha sido reconocido recientemente en un concurso nacional celebrado en Oviedo, llevándose el máximo galardón con una receta que combina estas pequeñas legumbres con llampares y salmonetes.

La Escollera no es un restaurante más en el mapa culinario de España. Este lugar ha conseguido que su versión de las verdinas, un tipo de alubia pequeña y de color verde pálido, famosa en Asturias por su textura mantecosa y su capacidad para maridar con mariscos y pescados, destaque sobre la oferta de otros prestigiosos establecimientos. En la reciente edición del concurso "Las Mejores Verdinas de España", celebrado en la capital asturiana, el plato de La Escollera logró captar la atención del exigente jurado, llevándose el primer lugar.

Este concurso, que este año ha celebrado su segunda edición, ha visto cómo 20 establecimientos de diversas partes de España, incluyendo Madrid, Castilla y León, Andalucía, y Castilla-La Mancha, competían por ofrecer la mejor preparación de verdinas. Sin embargo, fue la propuesta de La Escollera la que finalmente se alzó con el galardón principal, reafirmando la reputación de Asturias como el corazón indiscutible de este ingrediente.

Las verdinas, muy valoradas en la alta cocina por su finura y su versatilidad, son especialmente apreciadas en guisos donde los sabores del mar y la tierra se encuentran. En el caso del plato ganador, la combinación de llampares (moluscos típicos del norte de España) y salmonetes resulta en un plato que resalta la dulzura y la textura suave de las verdinas, mientras que el toque salino y potente de los llampares aporta un contrapunto perfecto.

Además de La Escollera, otros restaurantes también fueron reconocidos en diferentes categorías. Casa Repinaldo, con su propuesta de verdinas con pixin, gambas y almejas, y Mesón Maryobeli, con un clásico plato de verdinas a la marinera, demostraron que la creatividad y la excelencia culinaria en el uso de esta legumbre no tienen límites.

El evento no solo fue un escaparate de talento y creatividad, sino también una oportunidad para reforzar la importancia de las denominaciones de origen y las marcas de garantía, como la Verdina de Asturias, que asegura que los consumidores estén recibiendo un producto de calidad superior.

Mientras los chefs trabajaban en sus creaciones desde tempranas horas de la mañana, el público y los jueces tuvieron la oportunidad de degustar versiones que iban desde las más tradicionales hasta las más innovadoras, demostrando que la cocina española sigue siendo un vibrante campo de experimentación y tradición.

El concurso, patrocinado por el Ayuntamiento de Oviedo y apoyado por varias instituciones y empresas locales, no solo buscaba coronar al mejor plato de verdinas, sino también promover la gastronomía como un pilar de la cultura y la economía local. Con eventos como este, Asturias no solo se confirma como un punto de encuentro para los amantes de la buena mesa, sino como un lugar donde la tradición y la innovación se encuentran para celebrar la rica diversidad culinaria de España.