

El prestigioso chef Javier Montero vuelve al restaurante natal, en Mondoñedo

Abrirán en abril con una cocina basada en la tradición, pero más vanguardista

INMA EIROÁ

MONDOÑEDO / LA VOZ

El chef Javier Montero, miembro de una saga de empresarios que se han labrado un nombre en la hostelería, vuelve al negocio familiar de Mondoñedo. El próximo 1 de abril esperan reabrir las cocinas del Restaurante Montero, manteniendo la calidad que les ha distinguido, pero aportando a esa cocina tradicional algunas dosis de vanguardia, un toque más «canalla y «divertido», «pero sen demasiado esnobismo», matiza. «O Montero sempre se caracterizou polos pescados, mariscos, carnes; a idea é recuperar eses pratos e levalos a un punto máis actual, con unha cocción máis controlada, con un servizo e un emplatado distinto».

La empresa hostelera mindoniense cumplirá 48 años en las próximas San Lucas, cuatro más de los que tiene Javier que, matiza, fue uno de los hermanos «son cinco» que ya nació en el Mondoñedo. Allí vio cómo cocinaba su madre: «Gardo gratos recordos de aqueles olores e sabores», dice, aunque al crecer quiso aprender cosas nuevas. Formado en la Escuela Superior de Hostelería de Santiago, recorrió el mundo para conocer el trabajo de importantes chefs. Pasó por las cocinas de varios estrellas Michelin, des-



Javier Montero, en el restaurante O Tragaluz, de Santiago de Compostela. SANDRA ALONSO

de el catalán Santi Santamaría, a los gallegos Toñi Vicente o Marcelo Tejedor, entre otros.

Se atrevió también a lanzarse por su cuenta y tras permanecer seis años en O Tragaluz, en Santiago, el pasado día 12 bajaba la persiana para trasladarse a Mondoñedo, con su niña de 3 años y su mujer María Teresa Iglesias, Tita. «Estará na sala, é a media naranja, os meus ollos, o cerebro, a que dirixe o comedor».

Con capacidad para albergar banquetes de 80 comensales y

35 si es para comer a la carta, en las instalaciones de Mondoñedo están de renovación. Los clientes se toparán con sorpresas, no solo en la cocina, sino en la decoración.

Javier anuncia novedades también para la cafetería, que lleva su hermana Ángeles. Pretenden ofrecer una carta de tapas informales y divertidas para el cliente que no quiere ir al restaurante. Pero todo ello, poco a poco, con tiempo para ir rodando y completando el equipo y localizando

los suministradores y productos adecuados. Explica que busca trabajar siempre con productos de calidad, autóctonos. Pescados, carnes, mariscos, productos de huerta. En su caso, añade, incluso cuentan con fincas donde cultivan faba, guisantes, calabacín y otro tipo de verduras y hortalizas.

Señala que en septiembre va a sumarse gente que trabajaba con él en Santiago y entonces incorporarán a la carta menús degustación.

El albergue de 38 plazas, abierto en julio, registró en tres meses 450 pernoctas

Ángeles es el tercer pilar de la empresa Montero en Mondoñedo y la que ha acogido la llegada del nuevo chef, su hermano Javier, con mayor satisfacción.

Ella se encarga del albergue, el hotel y la cafetería. El balance que hace del albergue, que comenzó a funcionar en julio del año pasado, es muy positivo: «Está medrando con ganas e forza» señala, indicando que en los tres meses que estuvo abierto la pasada temporada registró 450 pernoctas. Señala que la gente se sorprende al ver las instalaciones, los servicios que ofrece, el diseño, la funcionalidad, la amplitud. Cuenta con 38 plazas. Los usuarios pagan 15 euros por dormir y disponen de sábanas de algodón, toalla, nórdico... Los que no quieren dormir en las instalaciones tienen la opción de poder ducharse (cuesta 3 euros) o de utilizar la lavandería, donde disponen de lavadoras industriales y secadoras. Es un servicio que no solo utilizan los peregrinos, sino también algunos vecinos que acuden a lavar mantas, sobre todo. Lo mismo ocurre con las duchas, que usa a veces gente que viene a realizar deportes a Mondoñedo. También tienen zona de descanso en el jardín, sala con Internet, etcétera.

Otros peregrinos «hay mucho extranjero» optan por el hotel, que tiene 17 habitaciones.

Mañana, último día para anotarse a la comida que cierra el homenaje a Xosé Vizoso

MONDOÑEDO / LA VOZ

Mañana, miércoles, cierra el plazo de admisión de reservas para participar en la comida que cerrará los actos de homenaje a Xosé Vizoso, el próximo día 25 en Mondoñedo.

Comenzarán a las doce de la mañana, en el Auditorio Pascual Veiga, donde vecinos, familiares, amigos y personalidades de distintos puntos de Galicia arroparán al artista mindoniense en este acto a quien la corporación municipal mindoniense le otorga el título de Fillo Predilecto de Mondoñedo. Hacia las dos de la tarde las personas que tengan hecha la reserva pasarán al comedor habilitado junto al auditorio, en la Plaza Jaime Cabot. La comisión organizadora agradece el esfuerzo de los que hacen posible este homenaje.

O OUTEIRO DE MONDOFORTE

Homenaxe a Xosé Vizoso

Pouco antes de morrer, o biógrafo e amigo persoal de Pablo Picasso, o xornalista vilabés Antonio Domínguez Olano deixou dito que o autor do Gernica, gran aficionado ao mundo do touro, animal moi presente na súa obra, descubriu que a primeira corrida de touros de España se celebrou en Mondoñedo. Eu non teño datos que podan corroborar ou desmentir tal descubrimento picasiano, tampouco tenta tanta importancia, ou si?

O caso é que o cubista tiña gran paixón pola tauromaquia e sobre todo polo animal que sofre e morre para facer posible o espectáculo. Picasso, xa desde a súa etapa coruñesa, foi fixando na súa retina as formas, actitudes e posicións dos touros de lidia e plasmando con lapis ou pincel sobre diferentes soportes a súa recreación do animal bravo. Animal bravo? Resulta curioso referirse ao touro con este adxectivo cando ten criadores como o colombiano Santamarina de Mondoñedo.

Se hai algún animal que puidera ser representativo de Mondoñedo ese é o cabalo. Bestas dos montes da contorna baixan nas Quendas e nas San Lucas a celebrar as

feiras que abren e pechan temporada anual. Os animais entran en Mondoñedo polos Muíños e tiran cara a vila pola rúa de Cunqueiro e isto leva pasando desde antes de que os Muíños tivera os muíños que hoxe non ten e antes de que Cunqueiro vencera a Méndez Núñez.

Nese camiño, asomando o fuciño por riba dunha porta de poxigo a medio abrir, estaba o pícaro Vizoso, recollendo cos seus ollos as formas, actitudes e posicións das bestas. Esas anotacións na materia gris encheron dúcias de metros cadrados de papel de estraza que lle daba Claudino, o taberneiro. Tempo despois os cabalos de Vizoso chegaron aos carteis das San Lucas con variadas cores, diferentes formas, distintas actitudes, diversas posicións que conforman múltiples escenas.

O vindeiro sábado xuntáremonos para mirar os cabalos desde a porta de poxigo a medio abrir e falaremos de Vizoso e o mellor de todo é que el tamén estará con nós e, se cadra, tamén fala algo.

Non sei se na comida haberá mantel de papel ou se os panos de mesa serán de tea o que si teño seguro é que acabarán pintados.

* Fran Bouso, mestre e escritor.



ANTÓN CAXOTO