

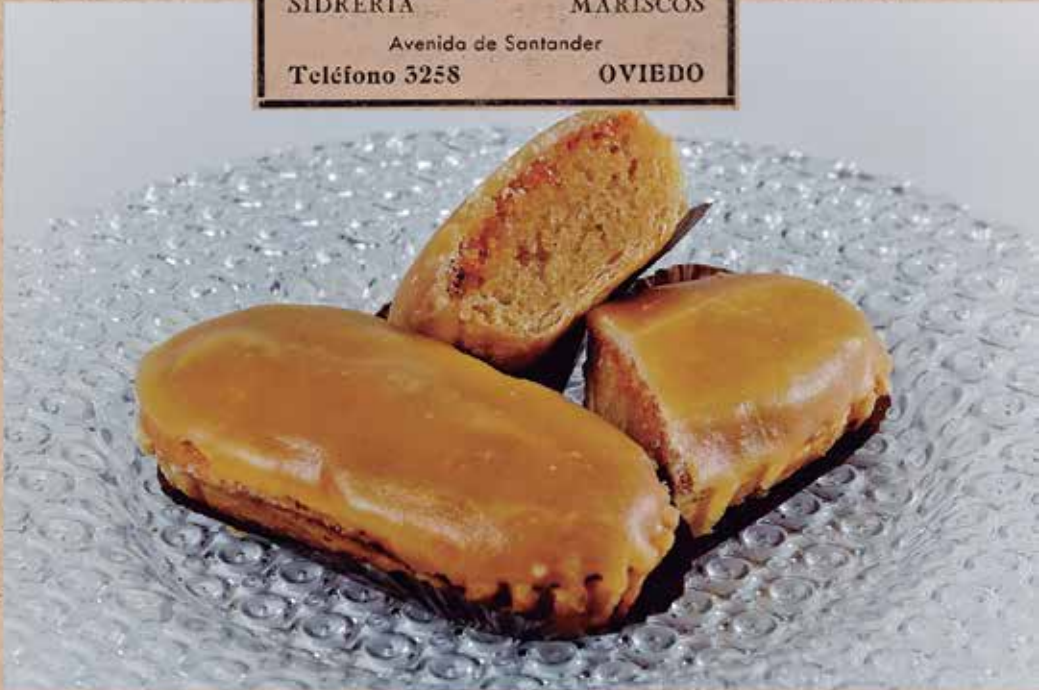


BAR CANTABRICO
RESTAURANT
SIDRERIA MARISCOS
Avenida de Santander
Teléfono 3258 OVIEDO



BAR-RESTAURANTE
MARCHICA
GRAN MARISQUERIA
SAN BERNABE, 5 - DR. CASAL, 8
OVIEDO TEL. 13 0 22

CASA BANGO
GRAN SIDRERIA Y MARISCOS
COMIDAS Y BEBIDAS - PRECIOS ECONOMICOS
Fontán, 8 Telefono 1858
OVIEDO



DOSIER DE PRENSA

OVIEDO Y SU GASTRONOMÍA

NOTA DE PRENSA

Un paseo por la historia y los sabores de la actual capital gastronómica

Oviedo y su gastronomía es, al mismo tiempo, un estudio exhaustivo sobre publicaciones, mercados o restaurantes de la ciudad y un recetario con 40 elaboraciones del Club de Guisanderas de Asturias

Siglos de historia, tradición y evolución se dan la mano en *Oviedo y su gastronomía*, un libro que es, al mismo tiempo, un estudio pormenorizado de las obras, mercados, restaurantes o platos típicos de la ciudad y un recetario con cuarenta fórmulas del Club de Guisanderas de Asturias, cuarenta elaboraciones de origen diverso pero con una cosa en común: su arraigo dentro, y también alrededor, de nuestra capital.

Este año comenzó con una buena noticia, Oviedo había sido elegida Capital Española de la Gastronomía, lo cual ha puesto en valor no solo la cocina de la ciudad, sino sus mercados, su industria alimentaria, los géneros del campo, sus bebidas... y también lo que se escribe y se ha escrito sobre el tema.

«Desde la escritura», explica Eduardo Méndez Riestra en la introducción del libro, «se pone en orden lo que se compra, elabora y come, lo que se bebe, lo que conviene o no, dónde y cómo hacerlo mejor, etc. Empezando por la propia elaboración de platos —la cocina—, que sin recetarios escritos o sin narración textual mal podría regirse y, sobre todo, recordarse. Por todo ello la gastronomía primera no está en el fogón o en el plato —el lugar de *la cocina*— sino en los textos que hablan de ambos [...]».

«El común», continúa Riestra, «emplea hoy *gastronomía* y *cocina* como términos indistintos, pero no lo son: uno y otro tienen su territorio específico, aunque puedan superponerse, solaparse o entrecruzarse con frecuencia. Convendrá siempre tener muy claro lo anterior para ver igualmente claras sus

respectivas proyecciones». Por eso, entre otras cosas, es necesaria una publicación como esta, y es que hasta ahora era muy difícil encontrar bibliografía actualizada sobre la gastronomía de Oviedo. Delallama ya deseaba, desde hacía tiempo, editar un libro sobre la ciudad y su gastronomía, y la noticia sobre su nueva capitalidad fue el espaldarazo definitivo para hacerlo.

En el proceso, Delallama ha contado con Eduardo Méndez Riestra, miembro de la Real Academia de Gastronomía y presidente de la Academia de Gastronomía Asturiana, y el Club de Guisanderas de Asturias, que en 2022 cumplió veinticinco años y lo celebró con otro volumen para la misma editorial

En el texto introductorio, Riestra va repasando las distintas publicaciones dedicadas a la gastronomía asturiana y ovetense, de calado desigual, así como los principales establecimientos de hospedaje y/o restauración de la ciudad, desde finales del XIX en adelante. Por el camino, nombres como el hotel Covadonga, La Goleta, Casa Bango o Casa Fermín, fundado en 1924 y todavía en activo. El gastrónomo culmina la introducción con una serie de platos que «se han singularizado en Oviedo», que han hecho o siguen haciendo «las delicias de los ovetenses y de los visitantes» y que «de algún modo permanecerán unidos al nombre de la capital».

Riestra se centra en platos típicos como la fabada, el pote, los callos o la merluza a la sidra, desgranando su origen y ligándolo a sucesos históricos o establecimientos de referencia. Muchas de estas

preparaciones están incluidas, además, entre las recetas de las Guisanderas en la segunda parte del libro, entradas que también cuentan con los comentarios de Eduardo Méndez Riestra.

Es el propio gastrónomo quien se encarga de recordar, en otro texto más breve y anterior al recetario, que «la cocina es uno de esos territorios fluidos en los que las patrias son tiernas y las fronteras no

existen o, mejor aún, son absolutamente permeables, de modo que sus integrantes pasan, cuando cuadra, de un país a otro, se quedan, se van, van y vuelven, se cruzan o mestizan, se hacen *liftings*, se reinventan, se disfrazan... y donde todo está bien si es para bien». En Oviedo, entre *fabes pintes*, carne gobernada, fritos de *pixín* o *frixuelos*, todo conspira para disfrutar de una buena comida.

— 2 —

SINOPSIS

Hasta ahora era muy difícil encontrar bibliografía actual sobre la gastronomía de Oviedo. Incluso las pocas obras que décadas atrás habían tratado este tema, no estaban ceñidas a la capital del Principado. El deseo desde hace tiempo de editar una obra sobre Oviedo y su gastronomía y la gran noticia de que la ciudad fuese Capital española de la gastronomía en 2024, nos hizo pensar que era el momento de que esta publicación viese la luz.

Para ello hemos contado con el Club de Guisanderas de Asturias. Las cocineras asturianas que lo componen, con restaurantes dispersos por toda Asturias, se han querido unir a esta celebración elaborando las más de cuarenta recetas que se pueden encontrar en el libro. Así, además de apoyar a sus compañeras de Oviedo, hacen que este reconocimiento se haga extensivo a toda Asturias.

El gastrónomo ovetense Eduardo Méndez Riestra abre el libro con un lúcido y extenso estudio introductorio donde alude a publicaciones, mercados, restaurantes o recetas ligados a la historia de la ciudad. Además, escribe los interesantes comentarios a las recetas, que en muchos casos han sido recopiladas por él.

Esperamos que esta obra sea la primera de otras que analicen la gastronomía de la ciudad, y que quien la lea recuerde lo que se cocinaba en su casa, sea ovetense o no. Dice Méndez Riestra en las páginas de este libro que: «La cocina es uno de esos territorios fluidos en los que las patrias son tiernas y las fronteras no existen o, mejor aún, son absolutamente permeables, de modo que sus integrantes pasan, cuando cuadra, de un país a otro, se quedan, se van, van y vuelven, se cruzan o mestizan, se hacen *liftings*, se reinventan, se disfrazan... y donde todo está bien si es para bien».

INFORMACIÓN SOBRE LOS AUTORES



Club de Guisanderas de Asturias:

El Club de Guisanderas de Asturias, con más de 25 años de historia, lo componen en la actualidad cuarenta cocineras, unas en activo, propietarias de restaurantes diseminados por todo el Principado, y otras jubiladas. Además, todos los años el club crece con una nueva asociada.

En el año 2021 fueron reconocidas con la Medalla de Asturias, que otorga el Principado: «Por su ejemplar labor por salvaguardar recetas y platos olvidados de la gastronomía asturiana, y reivindicar el papel de las mujeres en la conservación y transmisión de la cultura gastronómica de la comunidad».

Son además autoras de varios libros, entre ellos, en 2022: *Veinticinco años de las Guisanderas de Asturias. Sus mejores recetas*, también con Delallama Editorial. Tanto con sus publicaciones, como con su participación, muy activa, en ferias y otros eventos donde se promociona la gastronomía asturiana, quieren transmitir la cocina tradicional y su forma de trabajar con los alimentos de cercanía del campo y la mar asturianos.



Eduardo Méndez Riestra:

Ovetense de 1949, en sus días como lector de español en Francia se aficionó a la literatura gastronómica como *hobby*, pues su vida laboral discurriría casi entera en cargos de las administraciones públicas con la excepción de un año y medio que estuvo al frente de *La Máquina* de Madrid, un restaurante de lujo en la zona de negocios, que inauguró con gran éxito en 1983. Fue, también por puro disfrute y a ratos perdidos, inspector de dos importantes guías gastronómicas nacionales y montó el primer programa culinario que se hizo en Asturias desde el Centro de TVE entre 1986 y 1988. Colaboró sucesivamente con páginas gastronómicas en los tres diarios más importantes del Principado y escribió una docena de libros de igual temática en su mayoría, de los que cabe

destacar un voluminoso *Diccionario de cocina y gastronomía de Asturias*. Entre otros, ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía en 2008 y el de Fomento de la Cocina Asturiana en 2017. Es, asimismo, miembro de la Real Academia de Gastronomía y presidente de la Academia de Gastronomía Asturiana.

GALERÍA DE IMÁGENES



FICHA TÉCNICA

- **Título:** *Oviedo y su gastronomía*
- **Texto introductorio y comentarios de las recetas:** Eduardo Méndez Riestra.
- **Elaboración y estilismo de las recetas:** Club de Guisanderas de Asturias.
- **Fotografías:** Xuan Cueto
- **Formato:** 17 x 24 cm.
- **Encuadernación:** Rústica.
- **Diseño:** Cordelia Pickford.
- **Edición:** Delallama Editorial.
- **ISBN:** 978-84-127238-7-8.
- **Páginas:** 176.
- **Primera edición:** marzo de 2024.
- **Precio:** 24,50 €.