DE LA BIBLIA DE LAS GUÍAS A UN MITO CON INFLUENCIA EN LA HISTORIA

Cuando en el año 1900 André Michelin creó un manual para la ayuda de conductores y ciclistas no podía ni imaginarse en lo que se iba a convertir aquella publicación y el grado de influencia que iba a alcanzar.

En el prólogo de aquel primer número de la *guía roja* figura una frase premonitoria: "Esta obra aparece con el siglo y durará tanto como él". La realidad es que esa profecía se quedó corta.

La guía nació con unos fundamentos claros. Se basaba en las tres R: repostar, reparar y reposar. Y con esas premisas fue como se ofreció gratuitamente a conductores y ciclistas. Aquella primera edición se publicó en Francia con una tirada de 32.909 ejemplares y en ella aparecen recomendados 1.298 hoteles.

Las páginas de la que se puede considerar la primera guía de viajes, desvelaba curiosidades muy prácticas para sus lectores. Del año 1900 a 1910 señalaba con un rombo los hoteles que poseían un cuarto oscuro para el revelado de fotografías y de 1902 a 1905 contaba con un capítulo en el recomendaba a los mejores cirujanos de Francia.

Es en 1907 cuando aparecen en las guías Michelín los consejos relativos a los neumáticos bajo un título muy bíblico: "Los mandamientos de Bibendum".

El éxito de la publicación fue de tal magnitud que enseguida se amplió llegando en 1910 en España.

Y además tuvo que luchar con otros competidores. En 1914 la guía Continental fue condenada por plagio de la guía Michelín. El tribunal de París le ordenó retirar del mercado 32.000 ejemplares e indemnizar a Michelín con 10.000 francos.

En 1923, tres años después de decir cobrar por la guía, aparecieron los primeros restaurantes recomendados y en 1926 nació la estrella de la buena mesa que hace referencia a su valor gastronómico.

Adelantándose de nuevo a los tiempos, sus responsables decidieron en 1929 incluir un cuestionario para que sus lectores pudieran expresar su opinión de los establecimientos que visitaban. No es más que lo que hoy en día se hace en numerosas páginas de viajes en Internet.

En una evolución clara, la guía roja ofrece unos cambios significativos que sus lectores iban a agradecer con el tiempo. En 1931 aparecerían los primeros restaurantes de dos y tres estrellas con valor gastronómico y en 1933 nacería la figura del inspector en Francia.

Pero la historia tenía guardada una gran sorpresa para la Guía Michelín. El mando aliado americano pidió a los responsables de la publicación que les dejara reeditar la guía de 1939, que sería utilizada por sus oficiales en el desembarco de Normandía, No la querían para saber donde se comía mejor o el lugar más idílico para hospedarse. Lo que precisaban era la información que contenía. Los planos exactos de las villas de la comarca en que se iba a desarrollar la invasión aliada serían cruciales en el devenir de la historia. Se desconoce el número exacto de ejemplares editados, pero sí quedó patente que esa edición especial contribuyó a la liberación de Francia.

Siguió la guía roja con sus publicaciones y con el orgullo de haber contribuido a la historia. recuperó la normalidad para conceder en 1965 al restaurante Paul Bocuse tres estrellas, que desde entonces conservó ininterrumpidamente hasta la actualidad.

Con el tiempo algunas de las ediciones de la Guía Michelín adquirieron valor en el mercado. La edición original de 1910 de España escasea. Solo hay ocho ejemplares en el mundo y uno de ellos lo tiene el rey Felipe VI después de que se lo regalaran en 1998, siendo Príncipe de Asturias, tras una visita a la fábrica Michelín de Valladolid con motivo del centenario de Bibemdum.

La guía roja vive más años de los que predijo su fundador gracias a la seriedad, rigurosidad, independencia y profesionalidad de sus temidos y respetados inspectores, que cada año pasan revista miles de hoteles y restaurantes de todo el mundo. Es la biblia de las guías y la única que con sus calificaciones crea jurisprudencia en el complejo sector de la hostelería.

DATOS

Gratis hasta 1920. La guía roja nació para ayudar a ciclistas y conductores a seleccionar un alojamiento. Fue gratuita desde su nacimiento hasta el año 1920, en el que se decidió ponerla a la venta. Su precio inicial fue de siete francos en Francia y de cinco pesetas en España. Y pronto ampliaría la información ya que desde 1923 los restaurantes también aparecen recomendados en la Guía Michelín.

GALICIA SUMA 28 LOCALES CON ESTRELLA DESDE 1930

La Guía Michelín no empezó a distinguir con una estrella a los mejores restaurantes hasta el año 1926. Un total de 28 establecimientos gallegos lucieron en algún momento ese distintivo y doce de ellos todavía pueden presumir de ello.

El primer establecimiento gallego en conseguir tal honor fue el Palace Hotel de Vigo en el año 1930 y mantuvo el distintivo durante nueve años. Pero desde 1938 fue necesario aguardar hasta 1980 para que alguna estrella se detuviera de nueva en este rincón del noroeste. Y fue Casa Solla el que lo consiguió. Es el restaurante que aguantó la estrella durante más años, un total de 36.

Le sigue muy de lejos Toñi Vicente, de Santiago, con 16 años en la guía roja y ya en una hipotética clasificación se aprietan las posiciones con los 15 años de Casa Pardo de A Coruña y los 14 del Rotilio de Sanxenxo y del Chocolate de Vilagarcía.

Poco más de una década, concretamente once años, se ganaron su estrella Doña Antonia de Pontevedra y Loliña de Vilagarcía. E igualando los nueve años del ya mencionado Palace Hotel vigués están Puesto Piloto Alcabre de Vigo y Casa Marcelo de Santiago.

Aguantaron la estrella durante ocho años El Mosquito de Vigo y dos que todavía la lucen, Retiro da Costiña de Santa Comba y Yayo Daporta de Cambados.

Pueden presumir de siete nominaciones el Sibaris de Vigo, Roberto de Vedra, A Rexidora de Barbadás y Pepe Vieira, aunque éste último puede seguir manteniéndola, al igual que As Garzas de Malpica y La Estación de Cambre, que llevan seis años con su estrella.

Casa Tomás de Neda aguantó la distinción durante cinco años, los que llevan en la actualidad el Alborada coruñés y el Maruja Limón vigués.

El ourensano restaurante San Miguel, un eterno recomendado de la *guía roja*, lució su estrella en cuatro ediciones de la prestigiosa publicación, cifra que espera superar el Silabario de Tui. Un año menos presumió de superar el riguroso examen de los inspectores el Playa Club herculino, al igual que el Culler de Pau de O Grove que puede mantenerse en esa privilegiada posición.

Los últimos en entrar en tan prestigiosa nómina de calidad fueron el Árbore da Veira coruñés, hace dos años, y el Nova de Ourense en la última edición.

Son en total 28 restaurantes. Algunos siguen abiertos, otros cerraron e incluso alguno se refundó. Unos tuvieron más suerte que otros. Pero todos ellos hicieron gozar los paladares de los gallegos en algún momento y la Guía Michelín supo reconocerle su buen hacer en los fogones y la sala.

Pepe Solla mantiene la estrella que ganó su padre en 1980

AHORA HAY DOCE RESTAURANTES DISTINGUIDOS

No hay en Galicia tres estrellas, ni siquiera dos. Y en la actualidad son doce los restaurantes gallegos distinguidos con una estrella Michelín: Casa Solla, Retiro da Costiña, Yayo Daporta, Pepe Vieira, As Garzas, La Estación, Alborada, Maruja Limón, Silabario, Culler de Pau, Árbore da Veira y Nova.

CASA SOLLA LLEVA EN LA GUÍA MICHELÍN 50 AÑOS

El restaurante que puede presumir de ser el que más años lució la estrella Michelín en Galicia es Casa Solla. Su primera mención como recomendado fue en 1965, hace 50 años, pero en 1980 consiguió la ansiada estrella y tras 36 ediciones de la guía todavía la mantiene. Pepe Solla sabe defender la distinción que ganó su padre.

CASA MARCELO MARCÓ TODO UN HITO CON SU ESTRELLA

Solo un restaurante gallego que perdió la estrella logró recuperarla. Fue el santiagués Casa Marcelo, que además es el segundo de toda España en recuperarla al año siguiente de perderla. Y los únicos restaurantes gallegos que consiguieron entrar en la Guía Michelín con estrella fueron Toñi Vicente en 1993, Árbore da Veira en 2014 y Nova el pasado año.

LAS 14 ESTRELLAS DEL VECINO PORTUGAL

El vecino Portugal es otro ejemplo de la buena gastronomía occidental europea. Tres restaurantes del país luso gozan actualmente de dos estrellas Michelín y ocho de una. Vila Joya de Albufeira, Ocean de Armacao da Pera y Belganto de Lisboa son las tres casas de comidas portuguesas que gozan de los dos astros re la prestigiosa guía gastronómica francesa. Los dos primeros los consiguieron en 1999 y 2012, respectivamente, mientras que el tercero que hizo con la distinción en la última edición de los galardones.

El chef austríaco Dieter Koschina, en el Algarve desde 1991, es el gran responsable de la cocina de restaurante Vila Joya este espacio gastronómico, que aliando la técnica a la calidad de los productos y a la creatividad, ofrece un servicio y un saber recibir de excepción, proporcionando a los clientes un ambiente, que tiene tanto de elegante, como de tranquilo y relajado. Menos conocido es que el Vila Joya también funciona como un pequeño hotel de encanto. Todo comenzó hace más de tres décadas, cuando la pareja Jung, naturales de Alemania, descubrieron una casa completamente abandonada y decidieron hacerla su refugio de vacaciones.

Por su parte, el Ocean es el restaurante de alta cocina del Vila Vita Parc Resort & Spa, ubicado en la región más meridional de Portugal, el Algarve. El chef austríaco Hans Neuner, elegido Cocinero del Año (Portugal) en 2009 y 2012, y su equipo fueron galardonados con las dos estrellas pro primera vez en 2009.

Su carta es técnicamente perfecta y exacta, y demuestra un toque muy distintivo de ligereza. El océano, el producto del mar, es el rey de su oferta gastronómica.

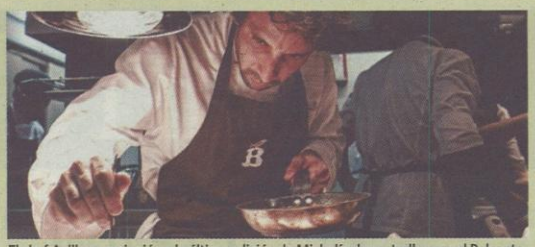
El producto del día es el que define su menú , que evoca un descubrimiento, un nuevo enfoque. Después de haber sido cuidadosamente seleccionado, de acuerdo con su estacionalidad y su identidad cultural, la materia prima con que se trabaja es estudiada a fondo, "porque sólo así se puede explorar en todas sus dimensiones".

Se trata de un equipo de cocina que funciona con rigor y creatividad, con un "respeto sagrado por la integridad del sabor".

Galardonado con dos estrellas Michelín, el restaurante Belcanto abrió en 1958 én el Chiado (Lisboa), cerca del Teatro Nacional de San Carlos y en el lugar de nacimiento de Fernando Pessoa. La ubicación y el ambiente sobrio y sofisticado rápidamente hicieron del Belcanto un punto de encuentro obligatorio. En el verano de 2011, José Avillez se interesó el establecimiento y comenzó una extensa reforma, reabriendo sus puertas en 2012. Obtuvo una estrella de la guía roja en menos de un año. Se trata del primer restaurante en Lisboa galardonado con dos astros, y José Avillez es el segundo chef portugués que recibió esta distinción. Además, el Belcanto fue considerado uno de los cien mejores restaurantes del mundo por la prestigiosa lista *50 Mejores Restaurantes del mundo.*

El austríaco Hans Neuner es el chef del restaurante Ocean, con dos estrellas.

Dieter Koschina capitanea la cocina del restaurante Vila Joya, en el Algarve



El chef Avillez consiguió en la última edición de Michelín dos estrella para el Belcanto

Portugal también cuenta con ocho restaurantes de una estrella. Henrique Leis (Almancil); Fortaleza do Guincho (Cascais); Willie (Quarteira); Il Gall D'oro (Funchal); Feitoría (Lisboa); L'and Vineyeards (Montemor O Novo), y Pedro Lemos y The Yeatman (Oporto). Son el mejor ejemplo de la nueva cocina portuguesa.

La gastronomía lusa está muy vinculada a la cocina mediterránea y, como en ésta, los tres ejes sobre los que gira son el pan, el vino y el aceite. Asimismo, también se nota la influencia de las excolonias de Asia, África y América, principalmente de la cocina brasileña. Por otro lado, se utilizan mucho las especias, que incluyen el piri piri, el pimentón y la canela. Existen también influencias de la cocina beréber (principalmente de la cocina marroquí).

La primera Guía Michelín publicada en Portugal data de 1915. Después se produciría un salto hasta la década de los 90 en el que se publicaron las estrellas y recomendaciones en la guía española. En 1995 se editó de nuevo en Portugal, tendencia que se extendió hasta 2013 y se volvió a publicar con la española.

Ronsel do Sil
RIBEIRA SACRA
www.ronseldosil.com
SACARDEBOIS | PARADA DE SIL | OURENSE

BACCHUS DE ORO 2015
Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2015

BACCHUS DE ORO 2014
Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2014

PREMIO EXCELENCIA CERVIM 2013
Mejor Vino de España de Viticultura de Montaña

MEDALLA DE ORO CERVIM 2013
Concurso Internacional de Vinos de Montaña

"OURENSE TIENE VINOS PARA PRESUMIR Y SENTIRSE ORGULLOSO"

La Diputación ourensana es y fue siempre un referente para los sectores productivos de la provincia. Su presidente, Manuel Baltar, muestra una sensibilidad muy especial que se traslada a todos los planes que intentan encajar como un rompecabezas para construir una provincia con futuro.

Es Ourense una provincia que puede presumir de vino. Y mucho. Los profesionales que aparecen en la Guía Michelín saben de la importancia que los vinos tienen en la mesa y es difícil no encontrar en sus restaurantes alguno vinculado con esta provincia que cuenta con cuatro denominaciones de origen: Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei.

El presidente provincial analiza cada una de ellas. Manuel Baltar señala que el Ribeiro "es la segunda Denominación de Origen que se fundó en España y tiene un gran futuro ya que un 30 por ciento de su superficie está sin explotar. El gran trabajo del consello regulador en los últimos años está acompañado por la ilusión y el buen hacer de los bodegueros, Se hizo una gran apuesta de innovación tecnológica y está dando sus frutos. Supo reinventarse después de pasar por dificultades. Está pisando muy fuerte a nivel internacional porque los blancos son tremendos, compiten con cualquiera porque tienen un nivel altísimo. Y los tintos... en el puerto de Barcelona quise pedir un ribeiro tinto y el precio de la botella era de 40 euros".

La Ribeira Sacra es la joya de la corona. Baltar considera que "es un lugar elegido por estar enclavado donde está y por su viticultura heroica. La presencia de un vino de A Teixeira cada año en la Gala de la Hispanidad que preside Obama habla de su calidad. Esperamos que pronto sea declarada Patrimonio de la Humanidad. La base económica de la comarca es el vino, que se convirtió en un ejemplo claro de que una actividad económica contribuye a que los jóvenes se identifiquen con la tierra y apuesten por ella. Hay solución al problema demográfico. Supone una experiencia de éxito de la vida en el rural. La apuesta por el cooperativismo debe impulsar todavía más una fama que ya traspasa las fronteras de Ourense".

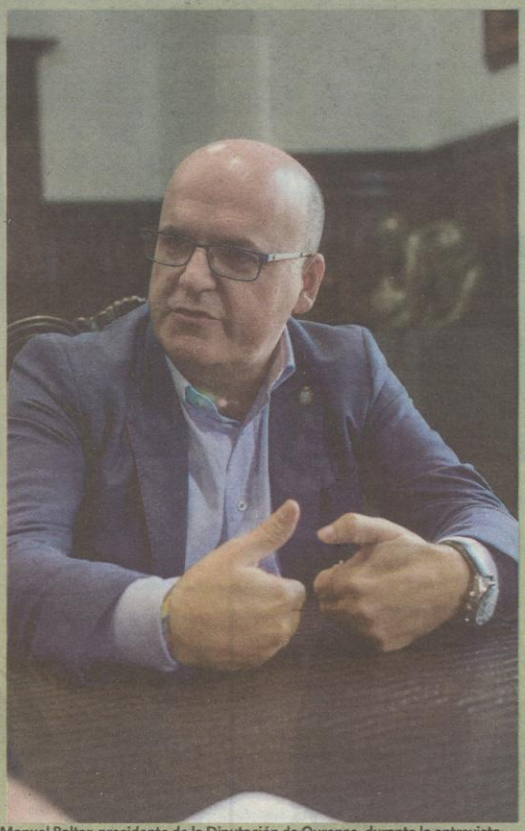
La provincia tiene cuatro D.O.: Ribeiro, Ribeira Sacra, Monterrei y Valdeorras

La Diputación apoyará con 50.000 euros a cada consello regulador

El proyecto Enourense asesorará y ayudará a las bodegas

El Museo do Viño de Galicia avanza para asentarse en Ribadavia

El turismo gastronómico y los geodestinos dan a conocer la provincia



Manuel Baltar, presidente de la Diputación de Ourense, durante la entrevista

En cuanto a la Denominación de Origen de Valdeorras, el presidente provincial cree que "hay que hacer un esfuerzo de divulgación y en el aspecto comercial. Son vinos a la altura de los mejores. Supo recuperar variedades que estaban casi perdidas gracias al esfuerzo de personas como Horacio Fernández Presas. Necesita un consello regulador estable porque calidad le sobra".

La última de las zona vinícolas ourensanas es la de Monterrei. Manuel Baltar afirma que "Verino y otros apellidos ilustres tuvieron un efecto llamada, pero los vinos no están exentos de calidad y eso fue lo que los llevó a estar presentes en todos los restaurantes de España. Sus condiciones de explotación son mucho más sencillas que en la Ribeira Sacra y además cuenta con una posición internacional privilegiada, lindando con Portugal. El vino es un atractivo turístico que se suma al termalismo. El enoturismo tiene en Monterrei una realidad clara a la que ayuda la incorporación del nuevo Parador por el que la Xunta apostó con fuerza".

Y es que el presidente provincial lo tiene muy claro: "Hoy en día tenemos vinos para presumir y sentirse muy orgullosos de que se elaboren en nuestra tierra, cerca de nuestra casa".

La Diputación ourensana contribuye a que sus vinos triunfen con un apoyo claro e inequívoco. "En los presupuestos de 2016 destinamos una cantidad de 50.000 euros para cada consello regulador. Es una estrategia de apoyo a un sector fundamental. Se trata de organizar algo semejante a un Cluster de la provincia de Ourense. Va unido a la marca Ourense. Además crearemos en la capital provincial una sede en el mismo edificio para las cuatro denominaciones de origen bajo el sello Saborea Ourense".

Y su apuesta por el vino no se detiene ahí. La Diputación de Ourense, junto con la Escola de Organización Industrial, llevará a cabo un proyecto denominado Enourense. Manuel Baltar tiene claro que el ente provincial "va a prestar apoyo a las cuatro denominaciones de origen de nuestra provincia en el aspecto de promoción, innovación y comercialización para este sector básico y estratégico para nuestra economía. Debemos estar ahí para que el sector vea en la Diputación un aliado en ese trabajo integral que acometeremos para tener una visión conjunta de la provincia".

DATOS

Otros productos para presumir. Además de los vinos, la provincia de Ourense cuenta con otros productos amparados por la Indicación Xeográfica Protexida y que no se pueden olvidar. Quizá el más conocido es el Pan de Cea. Sus molletes de kilo se elaboran en unos hornos de leña con unas características especiales. La patata es otro de los productos más que conocidos. la fama de los tubérculos de la zona de A Limia traspasa las fronteras ourensanas. Son de la variedad Kennebec y se cultivan según las prácticas más tradicionales para alcalzar una calidad óptima. La totalidad de los municipios de la provincia de Ourense ofrecen también una gran producción de castañas y

La ayuda irá destinada a "las pequeñas y medianas empresas y estará acompañada de iniciativas de apoyo, un diagnóstico del sector y una plataforma de comercio electrónico, a lo que sumaremos acciones de promoción y asesoramiento para mejorar la competitividad".

A todas estas acciones se suma la apuesta por el Museo do Viño de Galicia que se asentará en la antigua rectoral de Santo Andrés de Camporrendondo, a apenas tres kilómetros de Ribadavia. La Diputación colabora con el proyecto y finalmente tendrá capacidad decisoria con la intención de que "sea un nuevo polo de atracción en el ámbito del vino y el turismo". Manuel Baltar no puede esconder su satisfacción por contar con una nueva infraestructura que lleve el apellido de Galicia como el Parque Náutico de Castrelo do Miño, el Parque Tecnológico de San Cibrao das Viñas, el Museo do Entroido de Xinzo o el futuro Museo da Emigración que se instalará en el pazo de Vilamarín propiedad de la Diputación.

La Ribeira Sacra, que aspira a ser Patrimonio de la Humanidad, ofrece una estampa mágica durante la vendimia con su viticultura heróica

TURISMO. Pero no solo del mundo del vino vive Ourense, donde la gastronomía se disfruta como en pocos lugares. Manuel Baltar sabe que "son muchos los restaurantes buenos que tenemos en la provincia y todos ellos se basan en nuestros vinos y en nuestra despensa. Porque somos una excelente despensa que nos ayuda a contar con una gastronomía de calidad. Y a mayores contamos con fiestas gastronómicas de primer nivel como la del pulpo de O Carballiño".

Con todos estos atractivos la provincia presenta muchos alicientes para ser visitada. Quizá sea la gran desconocida de Galicia pero poco a poco va acercándose al lugar que el corresponde. Baltar desvela que "de las ocho rutas turísticas en tren que hay en Galicia cinco están en Ourense y son las de más éxito, sobre todo la de la Ribeira Sacra".

Y para facilitar más la llegada de visitantes y viajeros, cuenta con siete geodestinos que no dejan indiferente a nadie. Es imprenscindible visitar la Ribeira Sacra, a la que la propia Diputación define como "la catedral de Dios". Marcada por la abundancia de monasterio y sus bellísimos paisajes. el Cañón del Sil, que se puede admirar desde sus alturas, a pie de río o desde el propio cauce con el viaje en catamarán, es una imagen que queda grabada en la memoria. como el trabajo de los viticultores én sus escarpadas laderas en tiempo de vendimia.

En las comarcas de Celanova y Baixa Limia, dice la Diputación que "hablan las piedras" de un legado histórico y artístico en plena naturaleza: miliarios, dólmenes, iglesias... y con un especial significado ya que en esta comarca los romanos creyeron que el río Limia era el Leteo, el río del Olvido, hermano de la memoria.

Las tierras de Ourense y Allariz pueden presumir de sus cascos históricos y su carácter termal. Son el lugar ideal para pasear por sus calles o planear unas compras.

En Valdeorras y Trives la provincia ourensana ofrece un enclave natural privilegiado con las cumbres más altas de Galicia y algunos de los paisajes vírgenes más hermosos que se puedan encontrar. El singular bosque de tejos de Casaio es uno de los pocos que se conservan en Europa. estas tierras de oro que explotaron los romanos también cuentan con una arboleda frondosa que es el hábitat de ciervos, tejones, jabalís o ginetas. Y además cuenta con la única estación de esquí de Galicia.

En las comarcas de Monterrei y Verín se puede visitar el castillo que fue baluarte en la defensa contra Portugal del siglo XVII. es además la comarca de Galicia que cuenta con mayor número de manantiales. No se puede dejar de asistir a los carnavales de Verín, Laza, Viana y Vilariño, una de las fiestas ancestrales más peculiares de España.

Y por último las comarcas de O Ribeiro y O Carballiño, tierra de vinos y de ríos. O lo que es lo mismo, de bodegas y balnearios.

Ribadavia, con un casco histórico y barrio judío excelentemente conservados, es cita obligada en la animadísima Festa da Istoria en la que la villa retrocede a la Edad Media y todos los asistentes visten de época para no desentonar con todas las actividades del último fin de semana de agosto.

Cuenta además con magníficas rutas por el románico, gótico y barroco, salpicadas de monasterios como el de Oseira, que marcaron el Camino de Santiago. No hay que perderse A Fervenza do Viñao, un entorno natural de increíble belleza donde el río y la vegetación se vuelven mágicos. Y, por supuesto, es imprescindible recalar en O Carballiño para admirar el Templo de la Veracruz, una insólita obra del arquitecto Antonio Palacios, y también para degustar su legendario pulpo en el lugar en donde mejor lo saben preparar.

además existen importantes empresas que después las procesan con distintas recetas para convertirlas en sabrosas tartas o en el codiciado marrón glacé. Todavía cuenta Ourense con otros dos productos amparados por la Indicación Xeográfica Protexida: los pimientos de Arnoia y los pimientos de Oimbra. Los de Arnoia, de forma cónica de piel lisa y brillante de color verde claro y un peso de entre 50 y 90 gramos y una longitud de entre 7,5 y once centímetros. Tiene un olor intenso y un sabor dulce. Los de Oimbra son alargados, con un casco y tres o cuatro costillas, pesan de 100 a 200 gramos la unidad de una longitud de 10 a 20 centímetros, su piel es lisa y brillante de color verde con tonalidades amarillas y tiene un sabor dulce sin picor y un olor de intensidad media. Y aún en Ourense se participa en denominaciones de origen que abarcan todo el territorio gallego para elaborar un excelente orujo, numerosos productos de agricultura ecológica y tener un peso muy especial dentro de la denominación de la Miel de Galicia.