



Las cosas que tiene esta tierra

A la contundente fabada asturiana del restaurante Trabanco no le falta ingrediente. En la otra página, vistas de Ribadesella con las vacas limousin de la ganadería de los hermanos Aramburu.

¡El mercado! En órbita desde el siglo XIII, al que el emperador Carlos V le dio una concesión especial en 1523 para que los ovetenses, muy tocados por el incendio que asoló la ciudad en 1521, se pudiesen recuperar económicamente.

Cambiamos de registro con la visita a la casa/taller de Isabel Pedemonte. Una especie de tesoro donde esta diseñadora, que fundó La Costa del Algodón, acaba de inaugurar L'Eremita Lingerie con unas clarísimas señas de identidad: calidez + tradición + emoción, expresados en camisones, chaquetas o chalecos de tejidos excepcionales. "Trabajo con muselinas estampadas con mis dibujos, linos, algodones orgánicos, viyelas... Piezas construidas con mimo y cosidas en el Principado de Asturias. Ropa atemporal que encaja por igual en madres e hijas". Es prácticamente imposible salir de aquí con las manos vacías. Palabra de honor.

En Balbino volvemos a comprobar que Oviedo es un auténtico nido de creatividad. Cuatro socios decidieron hace siete años crear una comunidad con la filosofía de apostar por las cosas que tienen valor en sí mismas. Sin fardar. Así que empezaron por diseñar unas zapatillas (caseras) con paños de sastrería "Algo sencillo que utilizas en casa y nadie más lo va a ver", explica Lucía Arroyo, erigida para esta ocasión en portavoz de la marca. Lo que no saben es que entre sus filas figura un esquirolo, Lorenzo las utiliza muchas mañanas para sacar de paseo a su teckel Tana. Hoy han germinado varias colecciones con telas de diseño propio, pero también han reeditado libros tan "alternativos" como *Teoría del insulto* en Asturias, que se ha convertido en su *best-seller*, organizan conferencias en el local que comparten con Pañerías Páramo o diseñan una peculiar caja de limpiabotas, realizada por un ebanista asturiano, pensada como objeto decorativo. En mente tienen organizar la Experiencia Balbino: si quieres participar no tienes más que acudir al local y encargarte una chaqueta a medida con cualquiera de sus telas.

Sin derramar ni gota

Un antiguo chigre de 1925 se ha convertido tres generaciones más tarde en un llagar-restaurant-tienda de sidra. Se llama Trabanco, está en la montaña, cerca de Gijón, y es el destino elegido por Lorenzo para que hagamos una inmersión total en la gastronomía asturiana.

Primer dato: es un día cualquiera entre semana y está a reventar de clientes. Buena señal. Se respira entre el público cierta adicción a los platos estrella del restaurante: Cebollas rellenas de bonito (¡qué delicia!), el bacalao en cualquiera de sus versiones y el chuletón. Pero también probamos la coliflor rebozada (para ponerle un piso) y el pote, que aprendemos a distinguirlo de la fabada: el primero se hacía solo con verdura, y cuando la familia tenía más dinero se daba el cambiazo de verduras por carne y el pote se convertía en fabada que, por cierto, no es un plato antiquísimo: "Se inventó en el siglo XVIII", asegura Lorenzo. Si fuera un mueble, sería rococó.

Después de comer toca ver la sidrería. Trabanco elabora seis millones de litros al año. Un dato que nos lo cuenta (como si nada) Pablo Jonte, director del departamento de exportación y que nos deja fascinados ante los desconocidos toneles de madera donde fermenta el líquido. Y es aquí donde se produce la traca final: el gran interiorista, el amigo sofisticado, el dandy magnífico que es nuestro querido Lorenzo se convierte en Castillo, el buen escanciador que no vierte ni una gota, mirando al frente, nunca al vaso. Como mandan los cánones. **T**



LA HUERTONA



VILLA ROSARIO



EL MOLÍN DE MINGO



CASA GERARDO



LA LONJA



CASA TRABANCO

HOTEL VILLA ROSARIO
En una antigua casa de indiano, un destino insuperable en la playa de Ribadesella, con el estupendo restaurante Ayalga.
Dionisio Ruisánchez, 6
hotelvillarosario.com

EL MOLIN DE MINGO
En plena montaña, al lado de Peruyes, en este restaurante regentado por Dulce Martínez, sirven uno de los mejores arroces con pitu de caleya del mundo.
Teléfono: 985 922 263

CASA TRABANCO
Estupendo restaurante-tienda-sidrería a las afueras de Gijón. Organizan visitas guiadas.
Carr. de Lavandera, 3255.
Teléfono: 985 13 64 62
casatrabanco.com

CASA GERARDO
El lugar donde Marcos Morán borda la fabada y el arroz con leche.
Carretera, AS-19, km 9, Prendes.
Teléfono: 985 88 77 97
restaurantecasagerardo.es

LA HUERTONA
Muchos coinciden en definirlo como "la mejor parrilla de España" con un picoteo excepcional.
Crtra. de la Piconera, s/n
Teléfono: 985 860 553
restaurantelahuertona.com

EL BÁLAMU
Sobre la lonja de Llanes, puedes ver la subasta de pescado. Deliciosos hígado encebollado y ensaladilla rusa.
Puerto Pesquero, s/n, Llanes.
Teléfono: 985 41 36 06

PARA PICAR EN RIBADESELLA:
Sidrería La Guía (C. de Palacio Valdés, 5) y El Campanu (Marqueses de Argüelles, 9). Sidra, raciones generosas y postres clásicos. El pescado que sirven en los restaurantes El Muelle (P.º de la Grúa, 52) y La Parrilla (Palacio Valdés, 33) es delicioso.

ARAMBURU
Ultramarinos delicatessen con 6 tiendas en la cornisa cantábrica.
aramburu-tienda.es



Lorenzo escancia sidra en el Ilagar Trabanco (Gijón), con Pablo Jonte, Laura Vallado y Alfonso. A la dcha., uno de los quesos artesanales que venden en Aramburu (Ribadesella).



Los favoritos de Lorenzo

Recorremos los espacios que nos recomienda el interiorista en Oviedo y Ribadesella. Direcciones que combinan gastronomía con el diseño de ropa más delicado; lugares donde germinan zapatillas artesanas con actos culturales; rutas urbanas que confluyen en una floristería mayestática... Una guía breve, pero contundente, con el toque deportivo de sus vecinos en Ribadesella, una activísima escuela de surf.



Escuela de surf de Ribadesella.

