O ROMPEOLAS

JAVIER MANCHADO

¿Qué tiene y no tiene el puerto de Aldán?

¿El puerto de Aldán? Pues está como está. Con unos contenedores a modo de caseta de marineros, que eran provisionales y se convirtieron en permanentes, con una lonja por construir, con dique de abrigo sin hacer y con la amenaza, ahora, de que el puerto esté ocupado en un futuro por un negocio de gastronómico, que no abre Aldán al mar, más bien lo priva de él. Pero nadie protesta. Y eso que en su momento hubo confluencia de fuerzas para evitar que se pusieran los contenedores en el puerto de Aldán. El propio ex alcalde José Enrique Sotelo puso su coche allí para impedirlo. Pero no sirvió de nada. Portos ganó.



FdeV

Puertas abiertas en la Fundación Casa-Museo Camaño «A Mangallona». Es siempre un momento muy esperado. En esta casa encantada se esconden y se ofrecen verdaderos tesoros. Ayer tuvo lugar, también, a las 19.00 horas, la presentación del libro, «A Galiza de José Afonso», de Paulo Esperança. ■

Los datos que maneja el Partido Popular cangués

Y ahora el PP de Cangas va y trata, con el dato de que el tripartito autorizó 90 complejos turísticos, de demostrar que dicen una cosa y hacen otra. Hay que recordar aquí que las licencias no se otorgan por capricho, sino en base a criterios técnicos que marcan las leyes que promueven Xunta y Estado. Si los proyectos cumplen la ley hay licencia, si no se da, se estaría prevaricando. Solo para aclarar. ■

Hostelería

La cultura de la coctelería se asienta en Cangas. La empresaria Sandra Herrera y el chef italo-americano Lucas Warren maridan en O Xistral gastronomía y cócteles elaborados con productos de Morrazo

Un laboratorio de cócteles en Cangas

CRISTINA GONZÁLEZ
Cangas

Gonzalo Núñez



Sandra Herrera y Lucas Warren con dos cócteles en la terraza de O Xistral.

Ubicado en una casa que conserva la esencia antigua del casco histórico de Cangas, bien restaurada y con una terraza que respeta el entorno del conjunto tradicional, O Xistral no es un gastrobar cualquiera, es una coctelería de autor, un concepto nuevo que busca abrirse paso en el mundo de la hostelería. Mai padriño, Verdea, El faraón, Cacau&brasa, Orixe, Margarita do Padrón, Negroni das Rías o las ofertas sin alcohol con magia Finca o Mojito de Maracuyá, son algunos de los nombres de estos cócteles, que se crean ,como en un auténtico laboratorio de sabores, con los productos recogidos en Morrazo para elaborar los cordiales que son la base de esta bebida.

Detrás del negocio están Sandra Herrera, de origen colombiano que lleva más de veinte años en Galicia y enamorada de Morrazo; y desde este pasado verano tambien el chef y mixólogo italo-americano Lucas Warren, que representa la visión creativa y gastronómica, autor de los cócteles y con amplia formación en cocteleria, en la que se inició en Inglaterra, en el West Kensington, siguió por diferentes países de Europa como Grecia, Francia o Países Bajos y en los últimos años en Miami . Fue allí en donde la empresaria le conoció en su etapa de formación americana y le convenció para arrancar esta cultura y experiencia del cóctel desde Cangas para toda Galicia. Elabora sus cordiales, que son la base del cóctel, con productos de la comarca de Morrazo, tan variados como el millo corvo. El chef reconoce que en esta tierra ha encontrado una explosión de sabores y cada vez que sale al monte halla uno nuevo.

Lo que buscan es ofrecer experiencias para el paladar: «Queremos que la gente se acostumbre a maridar con cóctel» asegura Sandra Herrera, que reconoce que hace dos décadas encontró en Galicia mucho más que un lugar en donde establecerse y se enamoró de su cultura, su gente, su manera de vivir y su gastronomía. Los primeros 17 años lideró una empresa de maquinaria para hostelería y aquella etapa le permitió conocer de cerca el sector y las exigencias de sacar adelante un negocio.. Tras la pandemia y el cierre de aquella empresa decidió reinventarse y orientar su trayectoria a la hostelería, comenzando una etapa de formación que le llevó a Estados Unidos. Durante los últimos cuatro años repartió su tiempo entre Miami y Galicia, ampliando su formación y conociendo otras formas de entender la gastronomía: «Pero a medida que conocía otros lugares, más valor encontraba en la riqueza y autencidad de Galicia». Y por ese amor a esta tierra , a Cangas y también a Vigo, decidió abrir O Xistral con el que busca poner en valor el producto local desde nuevas experiencias a través de la creatividad de su socio que estudia, investiga y crea cócteles. Lucas Warren asegura que su pasión por el arte de los líquidos le viene de niño, en el seno de su familia en Cerdeña, con esos sabores y olores del limoncello y del destilado de uva. Se formó en hostelería y le llegó lapasión por la coctelería, que es insaciable, y en su laboratorio, como un perfume, transforma los líquidos en algo apetecible con técnicas ancestrales. ■

O BICHEIRO

Luis Davila

