

UN MAR DE SABORES

EN EL RESTAURANTE A ILLA DE SANXENXO LOS PESCADOS Y MARISCOS SON LOS PROTAGONISTAS. AQUÍ SON MAESTROS EN ENSALZAR LOS AROMAS Y PALADARES DE LA RÍA

Texto: TERE GRADÍN

Encarnación Patiño es de Ons y cocinera por vocación desde que de niña veía a su madre y abuela entre fogones. Salada como el mar frente al que creció, tan dulce como los postres que prepara y tan natural como los productos que forman parte del catálogo del restaurante que, junto a su marido Carlos Piñeiro, abrió hace casi siete años en Noalla, donde la costa de Sanxenxo ofrece una de sus miradas al Atlántico. A Illa, que así se llama el local, es un auténtico templo volcado en mariscos y pescados, con una preparación muy especial de uno de los más conocidos platos gallegos, el pulpo, en un entorno donde el mar es el principal protagonista.

En casa de Encarna siempre fueron muchos a la mesa. Ella observaba con detalle cómo preparaban los platos su madre y su abuela. A medida que crecía aumentó su pasión por la cocina con un claro objetivo: hacer las cosas bien manteniendo la tradición y con productos de óptima calidad. Andando el tiempo su vocación se convertiría en su profesión, en la que le acompaña su marido Carlos —encargado de ir a las lonjas de O Grove y Cangas a por el producto mejor y más fresco, y proveedor también de la excelencia de la huerta casera— y su nuera Sandra Blanco Otero.

Más de una vez han dicho que no hay secretos. Que el éxi-



Encarnación (i) y Sandra con varios platos de la casa. // T.G.

to radica en la gran calidad del marisco y pescado que sirven a sus clientes. Además el restaurante cuenta con huerta propia donde se cultivan diversos productos (dependiendo

de la temporada: pimientos, lechugas, cebollas, puerros, tomates, patatas, repollos...) que luego se sirven en la mesa.

Conscientes de que un cocinero tiene que ser fiel a sus tra-

ces, al recetario tradicional y al producto de su entorno, que en este caso son los mariscos y pescados de la ría, aquí la materia prima cobra un protagonismo esencial. Cocina de mar que la experiencia de Encarna sabe potenciar como nadie dándole el toque justo de cocción.

Así saben únicos todos los mariscos, desde el camarón al percebe, navaja, almeja, berberecho, zamburiña, cigalas, bogavantes, nécoras, centollas... El catálogo de pescados de la ría también es amplio, dice Encarna, "hay de todo según la temporada". Lenguaudos, corujos, rodaballos, sanmartiños, lubinas, salmoneles, sargos..., que se acompañan, por supuesto, con ensalada de la huerta propia. Una de las especialidades de este conocido restaurante es el pulpo á illa, confeccionado con ajada. La excelencia de esta cocina se puede saborear tanto dentro de la sala como en la amplia terraza ajardinada del establecimiento. Para los más carnívoros también hay un amplio catálogo de carnes (churrasco, entrecot, chuletones). Todo acompañado de una carta de vinos en la que hay cumplida representación de los albariños de la zona y de todas las denominaciones gallegas, además de otras regiones del país.

Tienen fama los guisos de pescado. Encarna acaba de elaborar un corujo al horno, una de las opciones de la amplia carta. "Se hace con patatas panadeiras que se pasan antes por la sartén para que acaben de hacerse con el pescado. Se ponen en la base de la bandeja con el sofrito de cebollas, pimientos y tomates cherrys. Se agregan unas rodajas de limón alrededor, vino blanco, sal y aceite de oliva. Después al horno durante unos veinte minutos y está listo", dice Encarna, que transmite su amor por la cocina con una perenne sonrisa.



Comedor del restaurante A Illa. // T.G.



Exterior del establecimiento, con terraza ajardinada y fachada del restaurante. // T.G.



i Restaurante A Illa

➤ Soutullo, 90. Noalla (Sanxenxo) Tlf: 986 74 52 63/ 635 55 85 81 y restauranteailla.com. Horario: De 11.30 a cierre.



LA RECETA

PULPO Á ILLA

➤ **Ingredientes:** Pulpo, patata, pimentón dulce, aceite de oliva virgen, ajo, sal.

➤ **Preparación:** La patata se cuece en el agua del pulpo. Se hace una ajada con anterioridad para que el pimentón "repose". Una vez cocido el pulpo se trocea y se pone encima de la patata. Se añade la ajada y un poco de sal.

EL POSTRE TARTA DE QUESO



➤ Si los mariscos y pescados de A Illa son irresistibles, también lo son las tartas y postres caseros de Encarna, como su tarta de queso elaborada con productos de primera calidad, como los huevos de corral que utiliza para su elaboración.

VISITA OBLIGADA A LANZADA

➤ La gran playa de Sanxenxo —y a la vez espacio natural protegido, que comparte con O Grove— es la de A Lanzada, la de las nueve ondas y también testimonio de la presencia de los primeros pobladores. Está plagada de leyendas y rituales pero también de elementos terrenales como las dunas que la rodean —kilómetros de fina arena— y la ermita románica en torno a la que se celebra la romería de finales de agosto.