

gastronomía



Fernando Fernández y su hija Carolina Fernández sostienen una foto en la que, a la derecha, se puede ver a Mari Paz Noval. | ANA PAZ PAREDES

Un camino entre pucheros

La heredera de Pacita

Carolina Fernández es la continuadora de la labor de su abuela, una histórica de la cocina local, al frente de Casa Nando en Urbiés (Mieres)

Ana Paz PAREDES

Nada hay que preste más que un buen potaje, unas fabas hechas con querencia y sabiduría o una sopina de marisco cuando el tiempo invernal se hace presente. En días así, quedar con la gente querida en torno a una mesa es una de las mejores ideas para disfrutar de la cocina asturiana, tan variada como tentadora. Por eso, tanto si llueve como si no, una idea oportuna para disfrutar con el paisaje y con la gastronomía es acercarse hasta el bar restaurante Casa Nando, en Urbiés (Mieres), y probar algunas de las elaboraciones que le dan fama, como el pote y la fabada.

Al frente del establecimiento esta hoy una joven emprendedora que ha seguido los pasos de su padre y de su abuela. Esta última, María Paz Noval Díaz, "Pacita" para todo el mundo, es pura historia de mujer emprendedora y valiente para su época. "Con 18 años se puso al frente del bar en la parte antigua de Urbiés. Mi abuelo era minero. Era una mujer muy trabajadora, una adelantada al tiempo que le tocó vivir. También era muy querida por los vecinos porque siempre estaba echando una mano cuando se la



Fabas con calamares, y cabrito al horno con patatinas, entre los diversos platos que se ofrecen en el bar restaurante Casa Nando. | ANA PAZ PAREDES

necesitaba. Y, además, cocinaba de cine", recuerda con claro orgullo esta nieta, que, a renglón seguido, añade que "más tarde abrieron otro local que se amplió con una pista de baile. Se hicieron reformas y se especializó en banquetes y bodas", indica.

Junto a ella está su padre, Fernando Fernández, quien trabajó muchos años junto a su madre, luchando por el negocio, ya con más

visión de restaurante de diario. Él, que le pasó el testigo a su hija Carolina, que se ocupa de la atención al público, afirma sin duda alguna que tiene mucho "de la abuela".

De lunes a viernes ofrecen un menú a 9 euros, incluido el café, donde se elige entre dos primeros, dos segundos y postres. Entre algunos platos que se ofertan están el cocido de garbanzos, fabes estofadas, macarrones con picadillo, en-

salada, fréjoles, ternera asada, sardinas, picadillo con patatas y lomo de cerdo, por citar algunos platos.

En fin de semana tiene un menú con variación de precios según la elección del comensal, que elige de un menú degustación el primero y el segundo plato. Así, según combinen sopa de marisco, garbanzos con langostinos y espinacas, fabes con calamares, con cabrito o menestra y escalopines al queso de Urbiés, lenguado relleno de marisco, lechazo o cabrito al horno con patatinas, el precio oscilará entre los 15, 18 y 20 euros. Si eligen el menú degustación completo el precio es de 30. También hay en ocasiones manos de cerdo, rabo de toro, fabes con almejas o jabalí, bacalao a la vizcaína o merluza a la asturiana. La gran sorpresa son los postres, sobre todo para los llambiones, pues ponen "un poco de todo": flan casero, arroz con leche, borrachinos, tarta de fríxuelos, tarta de chocolate, tarta turonesa y tarta de queso. También hacen comidas por encargo y para llevar.

Cierran los martes por descanso. En fin de semana conviene llamar y reservar en el 985431719. No cuentan con aparcamiento propio y hay que buscar sitio por la zona.

Antes o después de comer



El cordal de Urbiés.

El cordal de Urbiés

cuenta con una ruta circular que se inicia en los puentes de La Llera. Se tarda algo más de cuatro horas en recorrerla. Estupenda con buen tiempo.



Cartel informativo de la senda.

La senda peatonal

de Turón es ideal para los que prefieren paseos tranquilos y sin grandes esfuerzos. Desde ella se puede llegar hasta el pozo Fortuna y también hasta Mosquil.



Poblado minero de Bustiello.

Visitar el poblado minero

de Bustiello es otra buena opción. Fue levantado entre 1890 y 1925 por la Sociedad Hullera Española. Para concertar visitas al mismo, consultar en el 985422185.

