

1



FUERA DE FOCO

1. Paco Moar está, junto a su mujer, al frente de Casa Pena.
2. El restaurante se encuentra en una casona de paredes de piedra.
3. Callos con garbanzos entre su oferta de cuchara.
4. Chuletón fileteado de vaca gallega.

2



3



4



Un sitio enxebre

Por los caminos gallegos es fácil encontrar lugares fuera de foco. O no tanto. Los derroteros del viajero tienen que ver precisamente con esa vocación que hace salirse de lo transitado y de la macarronería gastronómica. En el entorno milenario galaico, ese patrimonio que pintara Cunqueiro entre otros, sigue siendo el ánimo de algunos restaurantes. Con el producto como bandera, y con ese suave masaje que valora tanto el gallego y que implica que muchas de las inquietudes se relajan frente a una mesa. Y en estas andaba este vagabundo cavilando, al recordar uno de los muchos Caminos que lleva hacia los que dicen que fueron restos santificados del Apóstol Santiago. Los ingleses desembarcaron por la zona de Ferrol



Rúa da Feira, 49
Moeche, A Coruña
restaurantecasapena.com

para deslizar peregrinación y penitencias hasta Compostela. Muy cerca de allí en la pequeña Moeche, en lo que se conoce como Ferrolterra, está una casa de comida que responde noblemente a su denominación. En la actualidad se abusa con tan poco pudor de ese genuino concepto, que cuando se descubre la realidad del mismo, ¡Albricias! Aquí me quedo a vivir. No sólo eso, pues los titulares del establecimiento que lo regentan en tercera generación, le han dado el más que poético complemento como refugio gastronómico.

Típico atípico

Casa Pena es un destino de los que conocen los gallegos como enxebre, eso tan propio del mundo rural de las corredeiras y que alude a la pureza, y al final también a un casticismo directamente galaico. En efecto, en esa casa se respira una gastronomía tradicional que está atravesada por la misma devoción marina que por los productos de la tierra minifundistas. Muchos pellizquitos adornan una carta infalible, caso de unas sencillas expresivas aceitunas rellenas de anchoas de la propia casa, o unos bocaditos de salmón en tacos marinados ideales para prólogos de

grandes comidas. La empanada tiene carta de naturaleza, como no podía ser de otra manera, con una masa perfecta y un ya muy cantado relleno de zamburriñas con jamón. A apuntar socorridas croquetas de buena bechamel, pulpo de tipicidad reconocible pero necesaria, entre otros alicientes. La ensalada de perdiz también es de nota, y habla de la vocación cinegético del restaurante, además de un muy hedonista salpicón de lubricante que dignifica ese sospechoso habitual y de retales, que son muchos salpicones que se vende por otros pavos.

Carnes y pescados

Tiene legión de parroquianos avivados por ese excepcional trato que hoy regala el actual gerente Paco Moar junto a su esposa, nieta de los fundadores. El justiprecio de todo lo que ahí se sirve, no es poca cosa y siempre en el horizonte los soberbios cortes de carnes que constituyen platos forzosos para los que recalcan en Casa Pena; el chuletón se marca y filetea de manera lujuriosa y hace honor a la gloria de la vaca gallega. Ítem más, golosos guisos de rape con salsa a la cedeiresa, la jibia con fabas, o el sinatresco bacalao a mi manera. Y si de vinos hablamos, también hay fiesta en este refugio. El gran momento que están viviendo las zonas de producción enológica gallega está representado en una variada y profunda bodega que también justifica viaje. En Moeche frente al mercado hay uno de esos lugares ideales para buscar gastronómicamente donde da la vuelta el aire, que tituló el maestro Torrente Ballester. ●

En Casa Pena hay una excepcional honestidad desde 1939, como dispensario de esas alegrías que se necesitan para solventar lluvias y otros fracasos del alma. Texto—Andrés Sánchez Magro