

* niemeyer

la **vanguardia** se instala en Avilés

¿Avilés? ¿Esa ciudad de cielo gris, feudo de la siderurgia, que queda cerca del Aeropuerto de Asturias? Esa sería la primera pregunta que se haría cualquier persona que no haya visitado esta ciudad asturiana en los últimos diez años cuando le pregunten por la ubicación del nuevo

Centro Cultural Niemeyer.

Asturias, una de las regiones de moda, que está virando su rumbo hacia la vanguardia y la tecnología. Desde hace cinco años se suceden aperturas de espacios que están causando sensación, como *Laboral Ciudad de la Cultura* en Gijón, hace un año el espectacular *Palacio de Congresos* de Oviedo, obra de Santiago Calatrava, y hace unos meses el *Centro Cultural Niemeyer* de Avilés, única obra en España del centenario arquitecto brasileño.

por david fernández-prada  foto entrada urbmam



Avilés y Niemeyer

En la gastronomía ha sucedido un movimiento similar. *Gijón* y *Oviedo* iban muy por delante de *Avilés* en cuestiones culinarias. Las estrellas estaban en otras latitudes, lejos de esta comarca que se recuperaba de su pasado industrial y su perenne capa de humo que escondía el cielo. Pero eso ha cambiado. En *Avilés* luce un cielo azul envidiable y es ahora el lugar con las mejores vinotecas de la región, donde más se cuida el vino, donde los locales están decorados con más gusto, y realmente, la ciudad que va a marcar la pauta culinaria en los próximos años.

Atrás quedan las zonas degradadas y la sensación de ciudad dormitorio. Ahora cuenta con un casco antiguo impresionante, que ha sido recuperado poco a poco y que ha permitido florecer en su interior nuevos conceptos de hostelería. Sus servicios en nada tienen que envidiar a una gran ciudad. Su programación cultural está cobrando cada vez más protagonismo, y ahora el *Niemeyer* le ha dado el espaldarazo definitivo.



Todo comenzó un buen día de 1989, cuando los miembros del jurado de los *Premios Príncipe de Asturias* decidieron concederle el galardón de las Artes al arquitecto que había diseñado la ciudad de Brasilia. Aunque tenía ya 81 años era todavía un gran desconocido para gran parte de la población española. Además de ser un magnífico profesional poco a poco fuimos descubriendo que también era una persona agradecida, y que tras su semblante serio se encontraba un ser con gran corazón, que se convirtió en un gran embajador de Asturias y que prometió dejar para la historia una obra suya en esta tierra. Algo tienen estos premios que crean un fuerte vínculo entre la región y los premiados, como sucedió también con el cineasta *Woody Allen*. **Oscar Niemeyer** quiso regalar un proyecto suyo a Asturias, como una forma de devolver parte de lo que el *Premio Príncipe de Asturias* le había otorgado. Avilés fue el lugar elegido para una idea inicialmente calificada de locura e inviable por muchos, como era recuperar la ría, darle valor a unos terrenos yermos que anteriormente habían sido feudo industrial, crear lo que se ha denominado "*La Isla de la Innovación*". Poco

a poco comenzaron a verse unos cimientos que luego dieron lugar a una estructura semiesférica, la gran cúpula blanca que acaba de estrenar la exposición de *Carlos Saura*. Bajo el título "*Luz*", interpreta la iluminación, desde la más absoluta oscuridad inicial hasta la intensa fuerza del sol, pasando por juego de hologramas o experimentos con mariposas, en un paseo que se podrá realizar hasta el 11 de septiembre.

Este espacio simboliza la redondez, la ausencia de aristas, el equilibrio en estado puro, sin artificios. Si buscamos un símil gastronómico lo podríamos encontrar en *Casa Tataguyo*, restaurante centenario por el que no pasan los años, que sigue siendo santo y seña de la culinaria local, con su soberbia *longaniza* a la cabeza. Mantiene una planta baja repleta de autenticidad, lugar donde gusta comer a los autóctonos, y una planta noble superior con bodega a la vista y decorada en elegante madera. Excelentes productos y buen servicio, comandado por el capitán del barco, *Juan Rivero*, inquieto hostelero que viaja por toda España, prueba todos los vinos imaginables y está siempre atento a cualquier movimiento gastronómico.



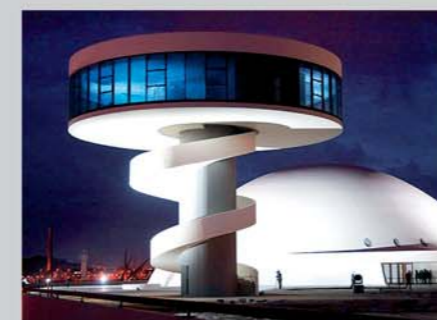
“Lo que me atrae es la curva libre y sensual, la que encuentro en las montañas de mi país, en el curso sinuoso de sus ríos, en las olas del mar...”

niemeyer

la vanguardia se instala en Avilés

Otro de los grandes espacios del *Niemeyer* es la *Torre Mirador*, que tiene un fin exclusivamente gastronómico, liderado por la familia *Morán*. Consta de una columna central, con ascensor interior incluido, y una plataforma circular elevada totalmente acristalada. Desde allí se puede contemplar la transformación de la ciudad. En primer término, al otro lado de las vías del tren, podemos observar uno de los restaurantes que mejor cocina practican en la ciudad, *La Dársena de Fernando*, cuya terraza es muy demandada en verano, y que un año antes de la inauguración ya había rendido su peculiar homenaje al Centro Cultural, a través de una creación de minicocina, el *Güemeyer*, un huevo relleno de *Afuega'l pitu* rojo que emulaba la cúpula del *Niemeyer*. Después llegó el *prensado de costillas de cerdo con salsa agridulce*, construido con la forma arquitectónica de la *Torre Mirador* y que recibieron el primer puesto en la quinta edición de la *Semana de la Tapa de Avilés*.

Desde la *Torre Mirador* se atisba el tejado del recientemente inaugurado *Mercado de Abastos de Avilés*, más conocido como "*La Plaza*". En realidad no es una novedad. Es fruto de la recuperación del mercado tradicional, que ha dado lugar a nuevos espacios, a una actualización de los puestos de



venta y a la aparición de incipientes negocios con atractivas propuestas. Es de visita obligada el despacho de *Delicatessen Antonio*, los pescados de *Juanín*, o las diversas fruterías que presentan lo más granado de la huerta asturiana, como las *fresas de Candamo* o los *kiwis de Pravia*. Como novedad, en la primera planta se acaba de abrir un restaurante diferente, que sólo se abastece de los puestos del mercado, y que ha apostado por mantener el precio de la materia prima, a la que añade un pequeño suplemento por pasar el pescado por la plancha o guisar el *pitu de caleya*. Antes de que finalice el año está previsto que se pueda adquirir cualquier producto del mercado por Internet, lo que lo convertirá en uno de los más avanzados del país. Cada día pasan por sus puertas más de mil personas, más o menos las mismas que caben en el flamante *Auditorio* del *Niemeyer*.

Su forma sólo se entiende cuando te la explican, cuando te hacen comprender que es la figura que permite una acústica perfecta, una grandiosidad sonora que impacta al visitante. *El Auditorio* esconde una gran baza en su interior, una compuerta que permite incrementar el aforo sin cambiar de escenario, pasar a ser contemplados por diez mil personas que al aire libre escucharon a *Woody Allen* el día de la inauguración. Gusta a todo el mundo, al igual que el restaurante avilesino *Jose's*. Su propietario es el líder espiritual de la hostelería local. Es la bondad y la generosidad en estado puro, además de un gran cocinero que desde su restaurante se ha convertido en el mejor embajador de los productos locales. También seduce la excelente relación calidad precio de *La Posada*, un local decorado en madera que llena casi a diario.



Los Morán revoluciona el concepto de restaurante

La restauración del Centro Cultural está en manos de la familia *Morán*, quienes han apostado por un bar donde comer tapas bien elaboradas, que responde al nombre de *PampulhaBar*, por una coctelería con vistas, para la que han fichado a una de las mejores profesionales del país, *Paula Roque*, que dejó su privilegiada posición en el *Silken Puerta de América* de Madrid para adentrarse en este local circular que a buen seguro convertirá en referencia nacional, y por un restaurante gastronómico para catorce personas.

En la *Torre Mirador* cocinarán los mejores chefs del país. El fuego lo abre este mes *Juan Mari Arzak*, y tras él vendrán *Pepe Rodríguez* (El Bohío), *Dani García* (Calima), *Quique Dacosta* e incluso se baraja la posibilidad de que el mismísimo *Ferran Adrià* se deje caer por Avilés. No hay carta, sólo el menú en honor al cocinero invitado, cuyo precio variará en función de los platos y de los ingredientes. Habrá degustaciones que costarán cuarenta euros y otras rondarán los cien euros, en lo que será una ocasión única para disfrutar en Asturias con las mejores creaciones de los últimos veinte años en España.

Al espacio del restaurante se accede desde la coctelería, como a una guarida secreta, pero una vez dentro es totalmente diáfano. La cocina y la gran mesa del restaurante se fusionan y se vigilan, sin mamparas, sin puertas, sin trucos. Los propios cocineros servirán las comandas, en una interrelación sin precedentes, ya que la distancia que les separa es de apenas dos metros. Cualquier comentario hecho por el comensal será escuchado por los maestros de los fogones, mientras que cualquier "oído cocina" o "me cago en la leche que se me quemó el rodaballo" también será motivo de comentario en la mesa.

El restaurante también estará disponible para ser alquilado, para que un grupo de amigos elabore su propia cena, para que las empresas celebren exclusivas comidas con sus mejores clientes, o para que las peñas gastronómicas realicen sus catas mensuales.



En el *Foyer del Auditorio* tiene lugar estos días una singular muestra, *Polaroids*, retratos de personajes como *Lou Reed*, *Plácido Domingo*, *Mickey Rourke* o *Takashi Murakami*, obra del pintor y director de cine estadounidense *Julian Schnabel*, quien disparó su cámara instantánea y trasladó el resultado a gran formato.

Una línea curva hace de enganche visual entre *la cúpula y el auditorio*. Es como una estética autopista elevada, a la que los visitantes no pueden acceder. Es como una pista de despegue, la que podría haber utilizado *Francisco Heras*, el cocinero en mejor momento de la ciudad. En su local, *Llamber*, circula a 110 km/h, dentro de la ley, dentro de las normas establecidas pero buscando sorprender, liderado con humildad y con el esfuerzo necesario para hacer las cosas bien. *Llamber* podría ser una taberna del siglo XXI, un gastrobar o un bar de vinos donde se come bien. En realidad es todas esas cosas, y alguna más, porque el nivel del producto que utiliza, la profusión de la técnica con sentido, y lo equilibrado de sus complejos platos podrían auparlo al podio de las guías nacionales a poco que el servicio fuera menos informal y divertido y el recinto más espacioso y engalanado con manteles de lino. Pero él no quiere eso. Fran quiere que la gente se divierta, que se sienten en taburetes altos, que conversen. Han logrado un local con personalidad, atendido por él mismo y su novia *Eva Arbonés*.

El Niemeyer cuenta con un foro al más puro estilo romano. Son veinte mil metros cuadrados desprovistos de todo, que pueden ser invadidos

para actividades, eventos o manifestaciones de cualquier tipo. Sólo hay cemento, y una tenue iluminación. Nada perturba a la materia prima, como sucede en las sidrerías *Casa Alvarín* y *Casa Lin*, dos de los lugares emblemáticos de la ciudad, donde llegan algunas de las mejores piezas del mar.

Avilés siempre ha sido un lugar sidrero. La ciudad se despierta cada mañana con el ruido del descargar de cientos de cajas de sidra que tienen como destino *Casa Moisés*, *Germán* o *Yumay*, que despacha cada semana cerca de dos mil botellas de sidra. En *Moisés*, nada más adentrarnos en el local, basta con girar nuestra cabeza hacia la izquierda para observar la enorme barra ocupada por decenas de vidrios verdes que son cada cinco minutos capturados por los avezados echadores en busca del escanciado perfecto. El ritual continúa con la entrega del "culín" al cliente, que lo mira, lo huele, e ingiere el líquido de un trago, como mandan los cánones. *Germán* cuenta con su propia sidra, servida en un entorno muy asturiano.

Pero si algo ha transformado la hostelería local ha sido la profusión de establecimientos especializados en *vinos por copas*. Hay auténticos santuarios, como *El Pañol*, que sirve lo más granado del panorama actual y que tiene la mayor selección de ginebras de la ciudad, o *Sal de Vinos*, que además de su selección

vinícola tiene un comedor que merece la pena visitar. Pero la lista se podría completar con una decena de lugares más, como el interesante *Llave y Cordobán*, el pequeño y coqueto *Syrah*, la siempre concurrida *Garnacha* o el acogedor *Carpe Diem*.

El Centro Cultural se completa con un cine, dos salas polivalentes y una sala Club para conciertos. Es un foco que atrae todas las miradas, un espacio abierto a todas las nuevas propuestas, un lugar que hace de puente entre Iberoamérica y España, y que ya se puede visitar. El mejor ejemplo de esa fusión e interrelación se puede degustar en *Ronda 14*, la última novedad culinariamente interesante de la ciudad. La asturiana *Conchi Álvarez* y el peruano *Mario Céspedes* ofertan *ceviche de corvina con puré de boniato* o la *trilogía de causas limeñas* en un marco elegante y atractivo.



Llamber



Mario Céspedes de Ronda 14



Sal de Vinos

Famous Wine Festival, el mayor encuentro de vinos de famosos

Es un evento único en su especie. La segunda edición se celebró del 9 al 19 de junio en la comarca de Avilés y permitió degustar en los "wine bar" de la zona más de treinta vinos de actores, diseñadores, cantantes o futbolistas.

Lo singular del evento es que buena parte de los vinos participantes no se encuentran a la venta en España, con lo que es una oportunidad única para poder probar los caldos de *Cliff Richard* (tiene una bodega en el Algarve), *Gerard Depardieu* (se pudieron degustar los vinos del chateau donde vive en el Loira) o *Michael Seresin* (director de fotografía de Harry Potter que elabora vinos en Nueva Zelanda). Cada uno de los veintidós establecimientos participantes engalanó su local en honor al famoso en cuestión. Algunos bares parecían un *showroom* de *Custo Dalmau*, por la cantidad de camisetas y vestidos de su firma presentes sobre la barra, mientras otros fueron auténticos lugares de culto de *Joan Manuel Serrat*, tanto por los vinilos que colgaban de las paredes como por la música que se pudo escuchar durante esos días. Como novedad de este año se pudieron degustar los caldos de *Andrés Iniesta*, que acaba de sacar su "Corazón Loco", o *Roberto Cavalli*. También estuvieron presentes los vinos de *Luis Figo*, *Fernando Alonso*, *Imanol Arias* o el director de cine *José Luis Cuerva*. La cata inaugural, en la que participaron personajes famosos, se celebró en la *Torre Mirador del Centro Cultural Niemeyer*.



"El *Niemeyer* es la nueva luz que ilumina Asturias. Es un polo de atracción turística, cultural, musical y gastronómica, un espacio integrador y participativo. Es el nuevo Guggenheim, pero más multidisciplinar"

niemeyer

la vanguardia se instala en Avilés