

## **El Hogar Gallego, el millor producte de la cuina del mar.**

Calella (Maresme) va ser la població pionera del turisme de masses, ara fa cinquanta anys. En un dels paradisos de la indústria turística vacacional, lluny d'una oferta gastronòmica senzilla i barata s'hi troba un dels millors restaurants de peix i marisc del litoral català. El Hogar Gallego, fundat el 1977 a Calella, és un restaurant especialitzat en la cuina del mar, basada en la primeríssima qualitat del producte. El peix i marisc fresc arriba a taula procedent directament de les aigües de l'Atlàntic i de la Mediterrània. El restaurant es proveeix regularment d'ostres, cloïses i d'altres bivalves criats a les "bateas" de la localitat gallega de Cambados, així com també de percebes, llagostes i llamàntols d'aquelles costes. D'altres productes, com les gambes o els peixos són seleccionats a llotges més properes, especialment a Blanes, i també s'hi serveixen els crescuts en l'aquari propi del restaurant.

El producte és el pilar fonamental d'una cuina en què conviuen dues generacions de xefs: Antonio i Toni Gordillo, pare i fill. Els peixos i mariscs són elaborats a l'estil tradicional (la cuina d'Antonio Gordillo destaca pels seus arrossos, suquets i cassoles marineres), que comparteixen carta amb els plats més sofisticats i moderns, la cuina de nova expressió de Toni Gordillo, que aporta els coneixements apresos a l'Escola d'Hostaleria Arnadi Hofmann Restaurant de Barcelona i, alhora, l'experiència i la innovació adquirits després d'haver treballat al costat de Ferran Adrià (El Bulli), Santi Santamaria (El Racó de Can Fabes), Jean Luch Figueras (Jean Luch), i Olivier Roellinger (Les Maisons de Bricourt).

De la cuina creativa de Toni Gordillo destaquen el "Fricassé de llamàntol amb verduretes, tòfona, suc del seu coral, flors i gerimants", el "Bacallà a la gallega (diferent, molt diferent)" o les "Vieires amb caviar d'arengada fumada, mango i espàrrecs". El Hogar Gallego ([www.elhogargallego.com](http://www.elhogargallego.com)) disposa d'un celler ampli, amb una oferta variada i un preu assequible. Les postres elaborades artesanalment es poden acompanyar amb una àmplia selecció de vins dolços, o posteriorment amb una exquisida proposta de brandis i wiskis i una gran cava de pursos per als amants dels havans.

L'establiment va obtenir el 1992 el Diploma Turístic de la

Generalitat de Catalunya i és, des dels seus orígens, un negoci familiar on es garanteix un tracte amable i una atenció personalitzada.

Saúl Bernárdez i Sara Bugallo van arribar a Calella (Maresme) provinents de Galícia l'any 1966. El primer negoci d'aquest matrimoni va ser un petit bar. Els dos fills de la parella, Emilia i Carlos, van treballar-hi seguint els preceptes dels seus progenitors fins els anys 70, dècada durant la qual el negoci va fer el primer salt qualitatiu. La família va crear El Hogar Gallego, que ha estat ampliat i renovat des de llavors en diferents ocasions.

En aquella època ja havia entrat a formar part de la família l'actual xef de cuina, Antonio Gordillo, casat amb Emilia. Si hi ha hagut una constant en la història dels protagonistes que han fet possible aquest establiment, aquesta ha estat l'afany de superació. Antonio Gordillo és un cuiner autodidacta que s'ha convertit en l'ànima de la cuina, i el seu cunyat, Carlos Bernárdez, el complementa a la perfecció com a encarregat de la bodega i el servei de sala, ajudat pel sommelier Joan Valls. Carlos i Antonio són els artífexs del creixement del negoci i de la millora de l'oferta i de la qualitat del servei, en el qual col·laboren Emilia i Carme Noheras, esposa de Carlos. L'estimació pels fogons ha arribat a una tercera generació amb Toni Gordillo, fill del xef i actual cap de cuina.

El Hogar Gallego ha estat reformat i ampliat durant l'any 2000. L'establiment disposa de diferents menjadors per a celebrar els àpats, ja siguin familiars, celebracions o d'empresa. Just a l'entrada del restaurant, i de caràcter informal, hi ha una barra ideal per a degustar els menús diaris de la casa, les tapes o prendre esmorzars o berenars de forquilla. Un pàrquing privat amb capacitat per a 40 vehicles és a la disposició dels clients, just davant del restaurant, en una antiga fàbrica tèxtil reformada, i és vigilat.

**EL HOGAR GALLEGO**      **Tel. 93 766 20 27/93 769 48 55**  
**C/Ànimes, 73-75**      **Fax. 93 766 40 03**  
**08370 Calella (Barcelona)** **Web [www.elhogargallego.com](http://www.elhogargallego.com)**

**Preu aproximat persona: 45 euros (celler a part)**