

LA MIRILLA

Un blog «canidiense» resucita el espíritu de don Gabriel

CRÓNICA

Beatriz Antón
beatriz.anton@lavoz.es

Blog para recuperar la memoria histórica de un lugar auténtico. ¡Opa Canido! ¡Opaíííí! Abrimos La Mirilla con el saludo típico de uno de los barrios más auténticos de la ciudad. Porque hoy toca hablarles de un nuevo blog (bueno, en realidad, nuevo, nuevo no es, porque lleva ya algo más de un año dando guerra en la red) que nació con el objetivo de recuperar la memoria histórica de Canido. Y también, no nos podemos olvidar, con la intención de resucitar el espíritu de personas como el sacerdote don Gabriel Vázquez Seijas, quien durante los años 70 y 80 consiguió que el barrio despertase de su letargo y se convirtiese en uno de los más dinámicos de la ciudad. A este blog y a su foro se puede acceder tecleando canidosostible.blogspot.com y su autor es nada más y nada menos que Faustino V, un seudónimo con sabor a vino bajo el cual se oculta un vecino/a del barrio que prefiere seguir en el anonimato. «Lo creé —explica este Rioja que vive en un barrio «donde el clarete es el rey»— porque pensé que era de justicia reconocer todo el trabajo que desarrolló por Canido don Gabriel y otras personas como Quinín o Ángel Brea». Además, añade Faustino V, otra de las razones que lo llevaron a crear este blog y foro canidiense fue el hecho de que, tras unos años oscuros, esa llama de dinamización social y participación ciudadana que prendieron Vázquez Seijas y sus colaboradores parece que está volviendo a revivir. De ello, dice el bloguero, dan fe iniciativas recientes como la ruta de Las Meninas o el movimiento surgido para recuperar las fiestas patronales de Santa Cruz.

Reivindicaciones. Aunque canidosostible es un blog dedicado, sobre todo, a la recuperación de la memoria histórica, en sus feudos también hay hueco para



En el blog «canidiense» se pueden encontrar fotos antiguas como esta

la actualidad y para las reivindicaciones sociales, sobre todo las de tipo urbanístico. «Es un blog muy cañero, pero las críticas siempre se hacen con humor», matiza Faustino V. Entre otras demandas, en el diario cibernético se enarbolan banderas a favor de la peatonalización de la calle Alonso López, la recuperación del casco viejo de Canido (entre la plaza del Cruceiro y La Tahona) y el desarrollo sostenible del barrio. Opaíííí.

Febrero sabe a choco de la ría en los 93 Paradores de España. Y de Canido saltamos al Parador de Turismo, un edén para el descanso que no sé muy bien si se encuentra en A Magdalena o si pertenece ya a Ferrol Vello. Sea como sea, este establecimiento hostelero se cuele hoy en La Mirilla porque resulta que una receta tradicional de sus fogones se puede degustar, a lo largo de este mes de febrero, en los 93 Paradores que se encuentran salpicados por toda España. Me refiero a los *chocos de la ría* (ferrolana, claro está) en *tartera*. Este plato típico de la gastronomía local forma parte del Menú 80 Aniversario diseñado por la cadena hostelera para celebrar que ya es octogenaria. Según explica el director del Parador de Ferrol, Héctor Carril, este menú se puede solicitar en todos los establecimientos de la cade-

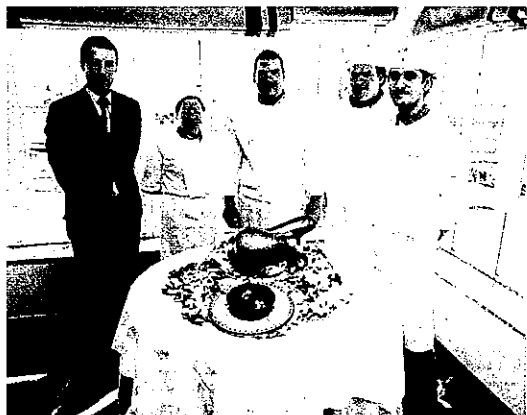
na desde noviembre, y cada mes, además de unos platos fijos, se ofrecen ocho especialidades de otros tantos paradores. Así, este mes, además de los chocos en tartera de Ferrol, en la carta del Menú 80 aniversario también se pueden encontrar costillas saladas con papitas, típicas del Parador de Cañadas; bacalao monacal, de Guadalupe; o crujiente de rabo de toro, de Córdoba, entre otras especialidades. Héctor Carril explica que el choco de la ría tienen muy buena aceptación en el Parador que él dirige, pero también —y sobre todo— en los del resto de España. «Es normal, porque los ferrolanos ya están acostumbrados a tomar los chocos y por eso, a la hora de elegir alguna especialidad del Menú 80 aniversario, prefieren probar algo nuevo». En Gerona, en Granada, en Valencia o en cualquiera de las ciudades y pueblos en los que la cadena está presente, para preparar los típicos chocos de la ría ferrolana los cocineros de Paradores siguen, a lo largo de este mes, la receta tradicional. «Se trata de un choco guisado, con su cebolla, su pimiento y sus patatas», apunta Carril. En Ferrol, el plato lo prepara con mano maestra el equipo de cocina encabezado por Roberto Aneiros, un chef que ya ha demostrado su valía en los paradores de Santo Estevo y Vilalba.



Gabriel Vázquez Seijas fue párroco de Canido a lo largo de dos décadas



En el blog se pueden encontrar imágenes curiosas del barrio; en esta, firmada por el pincel de Edu Hermida, Tintín se pasea por la plaza del Cruceiro



Héctor Carril, a la izquierda, junto al equipo de cocina del Parador de Ferrol; en la mesa, un exquisito plato de choco de la ría en tartera. JOSÉ PARDO

COMIDA
 20 FEBRERO 2009
FESTIVAL DE COMPARSAS
 MOSTRAS DE ASOCIACIONES PONTONESAS
 20 FEBRERO 2009
 20 FEBRERO 2009