

La Bodega El Molinón

Calle del Águila ad Oviedo, capoluogo dell'Asturia in Spagna, è il prolungamento del **Calle Gascona**, comunemente chiamata **via delle sidrerie**, (la sidra è un vino leggero ottenuto dalle mele *ndr*), vicino **alla cattedrale di San Salvador**.

Questa cattedrale imponente, "ricamata", è un capolavoro.

Si presenta in stile **gotico**, ma contiene porzioni di stile **preromanico** (Cámara Santa), **romanico** (apostolado de la Cámara Santa) e **barocco** (Capilla del Rey Casto).

Al civico n°13 c'è la Bodega El Molinón.

Il nome ha origine da un vecchio mulino che esisteva all'interno della struttura, successivamente fu attivo un forno per il pane ed oggi un locale molto accogliente.

La Bodega El Molinón, (la Cantina il Mulino), è un Wine Bar piccolo, accogliente e confortevole. Si parla, si fa amicizia, ci si ferma per un bicchiere di vino, (propone infatti un interessante elenco di vini), o stuzzichini, ma anche pranzo e cena.... I prezzi sono molto competitivi.

E' gestito da due soci, Assunta brava e competente cuoca e Alfonso.

Purtroppo, la crisi monetaria e l'affitto da pagare, creano ai soci problemi inevitabili per la sopravvivenza, in quanto la clientela è diminuita .

Ho frequentato questo locale, durante la mia permanenza ad Oviedo, diverse volte, ed Assunta mi ha proposto piatti tradizionali poco diffusi in altri ristoranti.

Ho apprezzato **la Boroña Asturiana**. E' una **pizza rustica** realizzata con farina di mais che viene sistemata in uno stampo. Si fa una cavità al centro che viene riempita con: **Sanguinaccio, (morcilla) - pancetta, (tocino) - salsiccia, (chorizo) - costola di maiale, (rib)**.

Alla fine si copre con l'impasto avanzato e si inforna.

Si mangia a fette accompagnato con vino o sidra.

Questo piatto laborioso si consuma ancora oggi nelle campagne e quando fa freddo.

Il Centollo è un granchio di mare enorme.

Nel guscio viene versato del brodo con frutti di mare per essere consumato.

L'ho molto apprezzato per il sapore del mare e la consistenza degli arti e le chele, che pur se fanno senso, hanno una loro polpa gustosa.

La Fabada è un piatto caldo e pesante e per questo motivo è più comunemente consumato durante l'inverno.

E' realizzato con **grandi fagioli bianchi** (fabes) -**spalla di maiale** (Lacón Gallego) o **pancetta** (tocino) - **sanguinaccio**, (morcilla) -**salsiccia** (chorizo).

E' tipicamente servita con pane croccante, e con sidro o vino rosso.

Fagioli con frutti di mare, (frijoles con marisco).

Come dolce, gustoso e leggero, **il budino di riso**, (arroz con leche).

Trovare un locale, in qualunque posto del pianeta, così amichevole, dove puoi trascorrere del tempo in amicizia e consumare anche un pasto a prezzi modici, è senz'altro una bella risorsa.

Le foto sul
link: <https://plus.google.com/photos/102927067766305302836/albums/5933199589701451681?banner=pwa&gpsrc=pwr1>

Luciano Pellegrini agnpell@libero.it

cell +393404904001