



El bonito conquista paladares

El ministro de Agricultura tilda de “espectacular” el rollo de la gozoniega Ramona Menéndez con los primeros túnidos de la costera, que asombra en la Academia de Gastronomía

Un bonito en rollo, el primero de la costera de este año, con el sello “Pescado de Confianza” de la rula de Avilés, conquistó el pala-

dar el ministro de Agricultura, Luis Planas, durante la visita de autoridades, este martes, al pabellón de Asturias en Madrid Fusión. Su autora es Ramona Me-

néndez, la guisandera al frente de los fogones de Casa Belarmino que viajó a la capital junto a su esposo Juan Luis González y su hijo Alejandro con un guiso hecho

Arriba, a la izquierda, Ramona Menéndez y Juan Luis González con su hijo Alejandro y la viceconsejera Graciela Blanco; a la derecha, preparativos del menú y, sobre estas líneas, el rollo ya finalizado.

“a la manera tradicional”. El rollo de bonito que cocina con esmero Ramona Menéndez se caracteriza porque la ‘carne’ del túnido no se tritura, “la picamos a mano, como en la receta tradicional de las aldeas”, explican sus autores. Cuando el ministro Planas les llamó para preguntarles por un plato que definió como “espectacular”, el matrimonio no daba crédito al éxito del menú que presentaron con el resto de la representación asturiana: Casa Telva y Pomme Sucre.

La presidenta de la Real Academia de Gastronomía, Lourdes Plana Bellido, pidió en los postres que si le podían sacar ese bonito en rollo del que estaba hablando todo el mundo. “Nos parece increíble”, resumen Ramona y Juan Luis. Junto al pescado de temporada, que viajó a Madrid apenas 24 horas después de la primera subasta de la temporada, los de Gozón también presentaron su croqueta de Gamonéu y un pastel de puerros que “gustó mucho”. “Lo llevamos todo embolsado, solo tuvimos que freír las croquetas allí y calentar el bonito”, explican agradecidos de la oportunidad de les brindaron desde Turismo del Principado para “maravillar” en Madrid con lo mejor de los fogones asturianos.