

PLATO FUERTE *Viaje gastro*

50



Arriba, Santiago de Compostela se ofrece en la distancia al peregrino. Abajo, monasterio de San Julián de Samos (Lugo). En la otra página, la plaza del Obradoiro, punto final del Camino de Santiago.

des y viñedos. Los puntos de interés aquí son mucho más evidentes: la iglesia de San Lorenzo de Sabagán, el puente medieval de Puente Villarente, donde los caballeros andantes que protegían a los peregrinos organizaban justas, o la Astorga de Canadil, con el Palacio Episcopal como asombroso faro de caminantes. Al pasar por la capital, el peregrino se asusta un poco con el tráfico y las multitudes tras tantos días pisando campo, pero, a cambio, se encuentra con una ciudad muy jacobea, con una catedral y un Parador prodigiosos y un Barrio Húmedo donde ahogar las agujetas con chatos de vino y muchas tapas de regalo. Como en León se cruzan El Bierzo y la Maragatería, no hay caminante que se resista a probar los vinos bercianos o el cocido maragato.

La llegada a Galicia siempre es una explosión sentimental que solo conoce el peregrino que ha estado sufriendo y gozando, ambulando y manuscando durante muchos días y por muchos caminos. Los bosques resultan mágicos, las iglesias desprenden melancolía, como el Monasterio de la Magdalena de Sarría o Santa María en Melide, y las aldeas están llenas de autenticidad. El pulpo es, de las obligaciones del peregrino, la más agradable, y se acompaña con vinos fresquitos y ligeros, queso de Arzúa o tarta de Santiago. La llegada a Santiago es el gran acontecimiento del peregrino que cada uno vive a su manera, aunque casi todos visitan la Catedral por delante (la fachada cincelada por el Maestro Mateo) y por detrás (la plaza Platerías, con su fuente de los cuatro caballos). Luego ya cada cual elige la callejuela o el bar *enxebre* (auténtico) del casco antiguo por el que perderse reflexionando sobre todo lo que se ha vivido. ●

descúbrelo en CLUB DEL GOURMET - El Corte Inglés



► Val de Nairós 2016 es un *coupage* tan gallego que está hecho de treixadura, albariño, loureira y lado. Es una fresca edición limitada de menos de 6.000 botellas numeradas que constituye un premio muy adecuado para el final del Camino.



► David Sueiro es el primer huevo con huella ambiental calculada de España, un indicador que evalúa los principales impactos ambientales potenciales del producto basándose en el análisis de su ciclo de vida. Este huevo punteado "más viscoso, brillante, con menos agua y más ácido oéico" es un placer gallego a la vez sencillo y elevado.



“El pulpo es, de las obligaciones del peregrino, la más agradable, y se acompaña con vinos frescos y ligeros”