

LINARES ROOMS

VIDA EN LA COMPOSTELA HISTÓRICA

Amanecemos en el casco antiguo de Compostela y nos disponemos a pasar un maravilloso día en el entorno del hotel, eso sí, después de un magnífico desayuno en A Casa dos Xacobes, nuevo local de cocina fusión al lado del hotel.

Salimos hacia la izquierda, siguiendo la rúa da Algalia de Abaixo y caminamos hasta encontrarnos con la Plaza de Cervantes, antiguamente denominada Plaza do Campo, ya que era un lugar destinado a la venta de alimentos y mercancías, pero esta actividad se trasladó a la Plaza de Abastos, nuestra próxima visita.

Doblamos a la izquierda en la Plaza de Cervantes hacia la Plaza da Pescadería Vella y ya enfilamos el mercado.



www.santiagoturismo.com

La historia del mercado de abastos tiene sus precedentes en la Edad Media, cuando los vendedores ofrecían sus productos en

las plazas que rodean la Catedral (Azabachería y Platerías), y en la Plaza de Cervantes. Estas tres localizaciones acabaron por concentrarse en el Mercado de la Ciudad, la ubicación actual del mercado de abastos, que fue derruido en el año 1937 para construir el edificio actual, inaugurado en 1941.

En el mercado encontraremos a las típicas “paisanas”, que se ubican por todo el entorno del mercado y ofrecen directamente los productos de sus huertos y árboles frutales, así como una espectacular nave dedicada a los mejores mariscos y pescados de las rías, pero también la ternera gallega tiene un lugar preeminente, junto con el cerdo (“porco”), protagonista destacado de los cocidos gallegos de invierno.

Excelentes productos de temporada y de kilómetro cero, como los famosos pimientos de Padrón (“uns pican e outros non”), tomates con auténtico sabor, pulpo, mejillones, navajas, zamburiñas, xoubas, empanadas, pan gallego...; todo lo podrás encontrar en este fantástico mercado.

Y si te apetece degustar estos manjares, no tienes más que dirigirte al puesto de Mariscomanía donde, por un módico precio, te cocinarán lo recién comprado para que lo disfrutes in situ.

Si prefieres tomarte un respiro, en la nave 5 encontrarás una variada oferta de restauración:

- **Amoado:** filloas rellenas de lo que tú prefieras
- **Frebas:** bocadillos, tapas y raciones de cerdo alimentado con castañas
- **Kioto Abastos Sushi:** comida japonesa

- **A Ostrería:** mariscos, pescado y bivalvos y, por supuesto, ostras

Hay dos nombres propios que dan todavía más valor a este impresionante escenario de producto y gastronomía: se trata de Lucía Freitas con el restaurante **Lume**, y Pepe Solla con **La Radio**.

No podemos dejar de mencionar el restaurante **Abastos 2.0** que, integrado en el propio recinto del mercado, se surte directamente de la mejor materia prima que lo rodea. En cualquiera de sus tres ambientes, barra, mesa o terraza, podremos sumergirnos en el sabor de la tierra.

Mención especial para los restaurantes **Curro da Parra** y **Altamira**, ambos en las inmediaciones del Mercado de Abastos. Y no dejes escapar la famosa tortilla de patatas de **A Sucursal de Moha**.

Si todavía no nos hemos decidido, a escasos metros del hotel se encuentran el restaurante **Mamá Peixe** que, como su nombre indica, está especializado en pescados, el **restaurante Anaco**, donde un joven chef nos deleitará con su manejo de las carnes y pescados gallegos, tanto en cocciones tradicionales como en crudo, y la **Bodeguilla de San Roque**, un clásico de la ciudad.

Si salimos del hotel a la izquierda y bajamos la Rúa das Rodas, estaremos a los pies del **convento de San Domingos de Bonaval**, cuya fundación se atribuye a Santo Domingo de Guzmán, en el año 1220. El edificio actual es obra de Domingo de Andrade quien diseñó, además, la escalera triple de caracol sin soporte del interior, uno de los elementos más singulares del patrimonio histórico de Santiago.

Desde el año 1977 el edificio acoge el **Museo do Pobo Galego**, el primer museo antropológico de Galicia, y también alberga el Panteón de Galegos Ilustres, donde reposan los restos de Rosalía de Castro y Castelao, entre otros, figuras clave de la cultura gallega.

El **Centro Gallego de Arte Contemporáneo**, a la izquierda del convento, nos revela una de las obras del afamado arquitecto portugués Álvaro Siza (la Facultade de Xornalismo y el Parque de Bonaval también son creaciones suyas). Más que un contenedor de arte en sí mismo, con una colección permanente que rebasa las 1200 piezas, el edificio dialoga, en un curioso contraste, con el convento.

Si queremos descubrir una de las mejores estampas de la ciudad vieja no tenemos más que acercarnos al **Parque de Bonaval**, antigua finca y cementerio del convento rehabilitado como parque urbano, donde Eduardo Chillida pone un hermoso marco al casco histórico con su escultura “Puerta de la ciudad”.

El barrio de San Pedro, con sus múltiples bares y restaurantes, será el lugar perfecto para descansar, chatear (compostelana costumbre de compartir unos vinos con los amigos) o cenar tras las visitas.