DE TAPAS Y CAFÉS EN PONTEVEDRA, por Alejandra Ruiz Garrido



Estamos en Galicia y en una de sus ciudades donde la ría ofrece lo mejor del mar. Pero yo les quiero hablar, no de un restaurante al uso, sino de un pequeño local que es todo un agradable descubrimiento. Vamos a tapear, pero tapas deliciosas y originales. Para ello, vayan por "la rúa Alta", siempre dentro del casco histórico y como si fuesen a la Iglesia de Santa María, y hagan la parada en "El Pitillo".

Comerán muy bien a base de raciones ricas y creativas. Desde croquetas de grelos, a las de choco o boletus, entre una amplia gama de posibilidades. Deliciosos los calamares o la tortilla.

Las raciones son generosas y dan para dos.



Cartel de la taberna El Pitillo

Van a comer muy bien a buen precio. Yo opté por las croquetas de choco, las de boletus y unas zamburiñas a la plancha. Todo ello regadito con una cerveza y cerrando con un buen licor café, cortesía de la casa. Les aseguro que todo estaba más que rico y bien servido.

Y mientras gozaba de tan buen yantar, el dueño, Javier Fernández Saa , me contaba la historia del local. Van ya por la tercera generación de hosteleros. Parece ser que fue su abuelo quien abrió un

local que ofrecía la posibilidad de tomar café y jugar a las cartas. Entonces se llamaba “El Principal”, por estar al lado del teatro Principal . Corría el año 1939. Eran tiempos de inicio de la dura posguerra y la escasez. Pero el abuelo, que era un lince, se le ocurrió que con el café pondría un pitillo.Lógicamente esta genial idea hizo que pronto aumentase la clientela, y todo el mundo quisiera “ir a tomar el pitillo” con el café y las cartas . De aquí vendría luego el nombre definitivo que fue puesto por la propia clientela. Parece ser que el abuelo iba a Barcelona y allí compraba el famoso tabaco para liar, con el que se hacían luego los pitillos.



Este abuelo ingenioso y buen emprendedor, que se diría ahora, era hermano del escritor gallego Hipólito Saá. Después será el hijo quien se haga cargo del negocio y ahora lo continúa el nieto, manteniendo ese trato cercano y una rica cocina casera.

Es un local pequeño, con un comedor arriba para unas 30 personas, con mucho encanto y una buena cocina de tapeo. Para no perdérselo cuando vayan a Pontevedra. Si van en grupo mejor reserven con tiempo porque suele llenarse. El telf.. para reservar es el 665311332 . Está céntrico, en la calle "Rúa Alta 32. No se pierdan la variedad de sus estupendas croquetas, los calamaares o las

zamburiñas a la plancha.

**Pero antes de ir a comer de tapas al «Pitillo», se pueden tomar un vermout de barril, como los de pueblo, en «la Navarrica». Otro local que mantiene su personalidad e historia desde que nació allá por el año 39.**

Después de comer, tomen un café en «la carabela«, cafetería situada en la Plaza da Estrela. Otro local de los años 40, a la antigua y con una clientela sin prisas.

Estos son los tres locales, únicos, que mantienen su personalidad propia de los años 40, que es cuando abrieron. Lugares con historia, encanto y donde les van a tratar muy bien. Son locales donde aún no ha intervenido la estupidez del «minimalismo»y sus terribles e impersonales tonos negros en todo,

incluidos los uniformes de los camareros.



Sin el vino precomilona en la taberna La Navarra, no se puede vivir

Y pueden cerrar la tarde con un buen helado, otro café diferente, en la bella Plaza de Curros Enriquez. Es un local con amplia terraza, moderno , colorido y con toques italianos. Es moderno pero agradable. Sirven un buen café y el bizcocho de naranja hace que la merienda siga en la buena línea que iniciamos..

!Qué aproveche!, indaguen, prueben y ya me contarán si descubren algún otro rincón que me faltó por visitar en esta hermosa ciudad vecina que es Pontevedra



Alcazaba 52