

Factor humano

Vicky y Manuel Beceiro
Responsables del Restaurante Beceiro

Las bodas de oro de un clásico

El popular establecimiento de comidas conmemora con una fiesta su 50 aniversario

SARA SILVAR/ C. L.
FERROL/LA VOZ

El jueves 29 de agosto, el restaurante Beceiro, de Covas, celebrará su medio siglo de vida por todo lo alto. La fiesta aniversario arrancará a las 21.00 horas con un menú especial, y diferentes actuaciones para festejar sus 50 años de trayectoria.

La casa de comidas nació en 1969, de la mano de Manuel Beceiro Fernández. A él se unirían posteriormente su mujer, Carmen Díaz, y su hijo, Manolo Beceiro. Actualmente son los nietos del fundador, Manuel y Vicky Beceiro, los que continúan con el negocio de la familia. Tal y como explica Vicky, lo que caracteriza a este clásico restaurante, ubicado en El Vilar, es el ambiente familiar y su comida tradicional. En la temporada estival, aumentan los clientes y el negocio tiene más actividad. Es conocido por sus cenas de los sábados, que este verano han estado animadas por grupos como Los Limones, Alejandro Caribe y Dúo Jess & Bj, entre otros.

—¿Cómo será la cita que han preparado para este jueves?

—Queremos que sea un día de celebración para todos los amigos del restaurante y para aquellos que se quieran acercar. Haremos una tortilla gigante, para la que emplearemos 40 kilos de patatas y 20 docenas de huevos. A ver qué tal sale. Además, habrá liscos y vino. El precio será de seis euros por persona.

—También habrá espacio para la música.

—Sí. Nos gusta tener actuaciones musicales para animar las cenas. Nos acompañarán varios músicos que han actuado en el restaurante a lo largo de los años y grupos que suelen colaborar con nosotros en los eventos.

—¿Cuál fue el origen de este establecimiento?



Vicky y Manuel posan junto a su padre, Manolo Beceiro. ESTEVO BARROS

—Pues la historia empieza en 1969. Mi abuelo decidió montar un negocio aquí, en Covas, cuando, por aquel entonces, a todo el mundo le parecía una locura. Fue difícil pero, poco a poco, los de la familia intentamos seguir y llevarlo lo mejor que podemos.

—¿Cómo ha cambiado el negocio en estos 50 años?

—No demasiado. Sigue siendo parecido, porque lo conservamos como un negocio familiar con comida tradicional. A pesar de pequeños cambios en el local o en la carta, sigue en la misma línea.

—¿Cuáles son los platos que más piden los clientes?

—Diría que pescados, en general. Se pide mucho calamar a la romana y bacalao a la plancha.

—Además de esta fiesta, llevan todo el mes de agosto con celebraciones, ¿es tan importante organizar eventos para los clientes?

—Ha sido un mes de festejos por-

La fiesta. Tendrá lugar el jueves 29 a partir de las 21.00 horas.

50 años desde su fundación. Manuel Beceiro Fernández abrió el negocio en 1969.

El menú. Prepararán una tortilla gigante, acompañada por liscos y vino de barril.

que hay mucho que celebrar. Hace poco organizamos una motochurrascada con la Asociación de Vecinos de Covas, y también varios conciertos y la fiesta del percebe. Nos gusta tener actuaciones de música en vivo los sábados por la noche y organizar cenas para que la gente quiera acercarse hasta aquí y pueda pasarlo bien.

—¿Han tenido muchos clientes extranjeros durante el verano?

—No ha sido tantos como otros

años. Este verano los visitantes vinieron algo más tarde, suponemos que por el mal tiempo. De todas formas, en estos meses se nota que hay mucho movimiento y muchos surfistas que vienen a la zona, y el estar a pie de playa es lo que nos da un poco de vida.

—¿Creen que el ambiente familiar les diferencia frente a otros negocios?

—Pensamos que al estar en familia se trabaja de forma diferente. Quizá porque el restaurante es algo de todos y nos ayudamos mucho. A día de hoy, estamos los dos hermanos, pero mi padre sigue por aquí guiándonos y dándonos consejos.

—¿Es posible que Beceiro pase otra vez de padres a hijos en el futuro?

—Eso es lo que nos gustaría, pero todavía no lo sabemos. A ver qué pasa. La verdad es que nos haría ilusión que alguno siguiera con la tradición.

MI BITÁCORA Despedida

Llegó el fin de mi verano. Es el momento de la despedida de mis nietos, cada año más difícil, porque los lazos de su infancia, tejidos con ternura de abuela, se fortalecen con: la conversación; algunos diálogos intimistas; la complicidad; el silencio, que a veces necesitan etc. Y deseo guardar cada sonrisa, cada abrazo, cada «te quiero»... donde nada ni nadie pueda borrarlos. Ellos son la raíz que me sujeta a la tierra y convierte mi frágil huella en pilar.

Y necesito decirles que son el más preciado regalo que me han hecho sus padres. Un padrastro y una madraza que se complementan. Ella con su firmeza, exigencia necesaria en al día a día, y él con su análisis más flexible, como conviene a un padre obligadamente ausente. Su educación la cimentaron en común sobre algunos principios innegociables; un amor incondicional y cientos de noes, cuando el corazón decía sí. Lo demás lo han hecho Elena, Sara, Antonio y María, en los que veo: una mirada limpia; respeto (especial hacia los mayores); firmeza en la defensa de lo que creen justo; en las discrepancias con sus padres o en la protesta... Y defectos varios, que siempre pretendo disculpar. Dicen, además, que son muy educados. Y en algún caso el tono me estremece. Y temo que los vientos del hedonismo los arrastren a lo fácil. Porque son jóvenes de hoy, vulnerables, de mente lúcida, forjada con esfuerzo en el estudio y el conocimiento de realidades muy diferentes. Pero pienso que hoy eso no es suficiente.

El coche se aleja. Miro hacia los árboles y siempre adivino algún color y olor de otoño... Será que se humedece mi mirada.



CENTRO DE DÍA

Especializado en Alzheimer y otras demencias y



Gabinete Psicológico

Para atención a las familias y cuidadores

C/. Río Castro nº 43 - 45 Bajo • Telf. 981.370.692 • Fax: 981.931.830 • 15404 FERROL Email: afalferrolterra@afalferrolterra.com