

Diario de Ferrol

www.diariodeferrrol.com ☎ 981 36 99 00

Depósito Legal: C-986/99



María Fernández con dos de los platos que elabora en su establecimiento

JORGE MEIS

GASTRONOMÍA > El bar Horizonte, en Prior, ha bautizado sus pizzas, para todos los gustos, con el nombre de las playas de Covas

Santa Comba es nombre de pizza

REPORTAJE DE L.L.P

■ Santa Comba, Ponzos, As Cabazas, Sartaña, Prior o A Fragata no son sólo algunas de las mejores playas de la comarca. Desde el pasado mes de diciembre, son también el nombre de las pizzas que prepara y distribuye el bar Horizonte, en Covas. Se trata de pizzas totalmente artesanas, ya que todos los ingredientes que se utilizan para su elaboración son naturales. Incluso la masa se hace a mano en el propio establecimiento. Así, una "Prior" lleva tomate, queso, huevo, boloñesa, spaguetti y orégano; los ingredientes estrella de la "Santa Comba" son el queso, los champiñones y el jamón; la "Fragata" lleva huevo y gambas; aunque quizá la más apropiada para esta época del año sea la "Sartaña" cocinada con

OPCIONES

Los productos se pueden comer en el propio establecimiento o encargar y llevar a casa

grellos, chorizo, panceta y huevos.

La iniciativa surgió hace apenas dos meses para dar respuesta a una necesidad. Y es que, tal y como explica María Fernández, propietaria del Horizonte, ninguna de las grandes cadenas de pizzas llega a la zona rural. Por eso, y dado que en tiempos de crisis el ingreso aprieta, decidieron crear sus propias pizzas y bautizarlas con el nombre de los grandes atractivos de la zona: sus playas. Por el momento, la iniciativa está siendo to-

do un éxito. La media de pedidos mensuales ronda las 300 unidades, y aunque por el momento Horizonte no lleva las pizzas hasta casa, son muchos los vecinos de la zona rural que hacen sus pedidos por teléfono y se acercan hasta el establecimiento a recogerlas. La otra alternativa es disfrutar de las pizzas "made in Covas" en el propio restaurante.

más

■ EN CARNAVAL el bar Horizonte sorprenderá a sus clientes con una propuesta muy económica: sopa y cocido por sólo cinco euros. El menú se servirá durante los dos fines de semana de Carnaval (la promoción comenzó ayer y continuará hoy y los próximos días 21 y 22). Al igual que ocurre con las pizzas, el cliente puede elegir entre comer en el propio establecimiento o reservarlo y llevarse a casa. Además, el día 23 sortearán entre sus clientes una cesta con productos típicos de estas fechas.