GUIÓN MERENDEROS:

**Primero hare una introducción a los merenderos:**

Tienen su 1.origen a finales del siglo XIX y comienzos del XX;

cuando muchas familias gijonesas salían al campo a disfrutar de comer al aire libre, especialmente en zonas rurales cercanas a la Providencia, Deva, Cabueñes o Somio

Al principio, pequeños establecimientos que ofrecían bebidas, sidra y comida casera a visitantes. Con el tiempo, se fueron popularizando y profesionalizando, hasta convertirse en locales típicos con bancos de madera, amplios prados, parrillas y un ambiente familiar muy asturiano

Años 60 y 70, su auge fue notable gracias al turismo y al desarrollo urbano de Gijón.

**Ahora haré un repaso de los merenderos más icónicos, destacando las características de cada uno, la ubicación y señalando la época de mayor esplendor:**

| **El Puentín** | La Guía | Hasta mediados de los 90 | Pequeño puente, sidrería, ambiente familiar |
| --- | --- | --- | --- |
| **El Pinche** | La Guía | Mitad del siglo XX | Merendero típico frecuentado por tranvía; parte de circuito local |

| **Ideal Rosales** | La Guía | Mediados del s. XX |  | Luego discoteca Tik; aparición en cine |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Somió Park** | Somió | Desde 1926 a la posguerra; revival en 2008 |  | Parque inglés, baile, música, transporte por tranvía, hoy restaurante |

**Ahora hablaré de los merenderos de la actualidad, cuales son, y características de cada uno.**

Aunque no quedan tantos como antaño, estos merenderos con solera pertenecen a familias muy conocidas del intangible patrimonio hostelero de la ciudad. Viejas joyas de arquitectura efímera en forma de tapas y raciones que nos trasladan a años de hermandad y comunidad. Este listado nos permitirá viajar al pasado saboreando la tradición llagarera, sidrera y culinaria de Gijón:

CASA SEGUNDO

CASA ARTURO

CASA YOLI

EL CHABOLU

MERENDERO LA CASINA

RINCONIN DEVA

Ahora hablare apartado Antes vs Despues

| **Aspecto** | **Antes** | **Ahora** |
| --- | --- | --- |
| Comida | Simple, casera (tortilla, bocadillos, sidra) | Carta más elaborada, platos asturianos gourmet |
| Precios | Muy bajos | Moderados, acorde a calidad y servicios |
| Ambiente | Sencillo, informal, solo exterior | Bien cuidados, zonas infantiles y salones |
| Permanencia | Larga sobremesa espontánea | Organizada, con menú del día, reservas y take-away |
| Clientela | Locales y familias | También turistas, celebraciones y eventos |

Finalmente curiosidades.:

….