



OPINIÓN

JAVIER
PÉREZ
ANDRÉS

AUTOCLAVE SÍ, GRACIAS

Si a las guisanderas de toda la vida y a los viejos cocineros de los vetustos hoteles de tiempos pasados les hubiesen dicho que la industria alimentaria les iba a tomar el relevo, se habrían reído a carcajadas. Pero lo cierto es que, al paso que vamos, desaparece la cocina familiar en los propios domicilios y los restaurantes abandonan la receta tradicional por un cierto complejo de inferioridad. Sólo un puñado de valientes se atreve con el cocido, los callos, el estofado y platos de cuchara que precisan tiempo, criterio y fidelidad a la tradición. Por eso deberíamos levantar un monumento a la industria alimentaria responsable y a los cocineros que la asesoran, siempre que sean serios y fieles a la tradición cuando elijan recetas populares. También deberíamos fijar en el calendario el 'día de San Autoclave', que tantos beneficios ha dado a la conserva de calidad.

En ocasiones, en determinados restaurantes es preferible optar por una buena conserva antes que elegir un plato de la carta. No es nuevo lo que hoy tanto entusiasma a las nuevas generaciones de la cocina, quienes liofilizan, ultracongelan, cocinan al vacío y se sirven de las nuevas tecnologías en hornos, cocedores a vapor y técnicas de vacío. Hace dos siglos supieron evolucionar desde el 'baño maría' y, con la esterilización, la industria conservera evitó problemas de salud y dio paso a una herramienta imprescindible en la conserva como es el autoclave.

No se trata de entrar en el terreno de la cocina-ficción, pero tal vez convendría reflexionar sobre la necesidad, al menos, de rescatar el recetario a través de una conserva de calidad fiel a la receta. El resto no entraña ninguna dificultad. Sólo se trata de cocinar bien.

Casa Ojeda, entre los diez mejores

El restaurante Casa Ojeda, de la capital burgalesa, ha sido destacado por la revista cultural 'Monocle', editada en Londres, como uno de los diez mejores establecimientos de España. La noticia ha despertado «sorpresa y alegría» en el propietario del restaurante, Luis Carcedo.



El empresario Luis Carcedo.

La garnacha prepara su fiesta

La Fiesta de la Garnacha regresará a la localidad abulense de Navalvenga del 10 al 11 de abril, organizada por la Bodega Garnacha Alto Alberche y el Ayuntamiento local. Entre las actividades de este año se encuentra la elección del mejor vino del año en la comarca.

El primer vino moraño

La Moraña hace un guiño a Cebreros y se coloca en el mapa del vino regional gracias a la iniciativa de la bodega Valhondo, de Castellanos de Zapardiel

J. P. A.

La Moraña, que está en Ávila, es un viejo territorio cargado de historia mudéjar. En la Edad Moderna se vivió el momento álgido de los vinos moraños. Madrigal de las Altas Torres y Blasconuño de Matababras forman parte del territorio de la DO Rueda desde el 12 de enero de 1980, cuando el primer reglamento definía para siempre el escenario de la variedad verdejo y de los célebres vinos blancos de Rueda. Castellanos de Zapardiel y Moraleja de Matababras no andan muy lejos de estas poblaciones que, si bien hoy se encuentran separadas por un documento oficial, la historia las une, pues argumentos quedan sobre la importancia de la viticultura moraña antes de la filoxera.

Todo nace de un viticultor de fuertes raíces familiares, Macario González, emparentado con los Curros de Fuente el Sol. Precisamente en este término conserva majuelos con viejas cepas de verdejo. Estas plantaciones se unen a las de tempranillo, garnacha y algunas foráneas, situadas en Castellanos de Zapardiel y Moraleja de Matababras, así como en el Pago de Valhondo, entre ambos términos moraños, además de las viñas de Lomoviejo. Estos viñedos los aportan Teo Martín y José Vegas, que cierran el triunvirato de un grupo de moraños que, a partir de 25 hectáreas de viñedo (una pequeña parte en producción) y 8.000

botellas, se abren camino en el sector del vino reivindicando un hueco para esta comarca abulense hermanada con la tierra de Medina.

Macario, Teo y José tienen raíces familiares vinculadas a la viña, los dos últimos en Castellanos de Zapardiel. Un

proyecto que pasó de ser un sueño a una realidad recientemente, en el marco de la feria que organizan los sumilleres de Ávila. La empresa se creó en la añada de 2006. Un año después, envejecía en barricas su primer vino, Vetone 2007. Actualmente es el vino que tienen en el mercado. El nombre hace un guiño a la cultura vetona, tan extendida en la provincia de Ávila, aunque con aires y acento francés. Pocas veces recoge el sector del vino ejemplos como el de estos moraños que, al margen del negocio, se han guiado por el respeto y cariño personal hacia la tradición vinícola de su pueblo.



TRADICIÓN. Teo, Macario y José, ante el logotipo de su vino. / ARGÍ

PRIMER TINTO MODERNO

Proyecto: El primer vino tinto de corte y diseño actual que se produce en la comarca abulense de La Moraña. **Firma:** Bodegas y Viñedos Valhondo (Castellanos de Zapardiel, Ávila). **Teléfono:** 920 256 559.

morcilla... Decoración estilo mesón, en un local que tiene tres alturas. Cuenta con barra para tapeo, además del comedor y cafetería.

- Fumadores ● Párking
- Discapacitados
- Recomendado para niños

Mesón El Viso

Gumiel de Mercado (Burgos).

El Viso, 45.

☎ 947 545 103.

Precio: a la carta, entre 20 y 25 euros por persona.

Cierra: los lunes.

Mesón El Viso es un restaurante especializado en

cocina casera y tradicional, fundamentalmente castellana. El restaurante abrió sus puertas en el año 1994, en lo que antes era un antiguo lagar de vino. Conserva, eso sí, formando parte de la decoración, la viga y la piedra original del lagar.

- Fumadores ● Párking
- Discapacitados
- Recomendado para niños

DIFERENTE

El Estoril

Ciudad Rodrigo (Salamanca).
Calle General Pand, 11.

☎ 923 460 550.

Precio: a la carta, entre 30 y 35 euros por persona.

Abierto todos los días de la semana.

Con una cocina ligada a los alimentos de la zona, el restaurante El Estoril busca un toque personal. Con una carta extensa, son muy recomendables las manitas de cerdo deshuesadas y trufadas. Disponen de una amplia carta de vinos, entre los que destacan los de Castilla y León.

- Fumadores ● Párking
- Discapacitados
- Recomendado para niños

Paco Rubio

Astorga (León).

Plaza de Armas, 5.

☎ 987 641 081.

Precio: a la carta, entre 25 y 30 euros por persona.

Cierra: los martes.

Gastronomía con un toque especial. Muy recomendable es la tarrina de salmón, el lomo de atún con crema de zanahoria y judía verde. También son muy buenos la cecina y el pucherete del Páramo. Para los que prefieran algo más atrevido, está la lasaña de rabo de toro, el foiegrás fresco

escabechado, el bacalao San Mamés con salsa de pimientos o capón de corral guisado en pepitoria. De postre, el ponche bañezano.

- Fumadores ● Párking
- Discapacitados
- Recomendado para niños

El Cercao

Quintana de Raneros (León).

Calle del Rastro, 6.

☎ 987 280 128.

Precio: a la carta, entre 30 y 35 euros por persona.

Abierto todos los días de la semana.

Una vieja bodega restaurada

que ofrece una gastronomía cercana. Legumbres, embutidos, lengua curada, mollejas, carnes rojas a la brasa, asados y pescados.

- Fumadores ● Párking
- Discapacitados
- Recomendado para niños

DE AUTOR

Zarabanda

Valladolid. Centro Cultural Miguel Delibes (Av. Monast. Ntra. Sra. de Prado, 2).

☎ 983 384 811.

Precio: desde 50 euros.

Cierra: las cenas de los

domingos, siempre que no haya un evento. En tal caso, el restaurante está abierto.

Los grupos Ramiro's y Obel se han unido para lograr que Zarabanda, ubicado en el edificio más espectacular de Valladolid (el Centro Cultural Miguel Delibes) sea un referente gastronómico de la capital vallisoletana, con su restaurante gourmet, menú del día, cafetería y catering, ofreciendo así una completa oferta gastronómica.

- Fumadores ● Párking
- Discapacitados
- Recomendado para niños

