



Gabriel Díez, con tres de sus propuestas en el interior de su restaurante Naturale

NATURALE
(CARRIÓN DE LOS CONDES, PALENCIA)

LA COCINA NATURAL DE GABRIEL

Sorprende la juventud de este joven cocinero carrionés. Con 25 años Gabriel Díez puso en marcha un restaurante en su tierra, en Carrión de los Condes. Su conocimiento del mundo de las carnes, tuvo una carnicería, ha contribuido para una parte de su comanda, pero el aval es su formación en distintos restaurantes de Palencia y el País Vasco y los cursos en la escuela de Luis Irizar. Esto explica el clima conseguido en el restaurante Naturale, con un diseño apacible y verde. La parrilla marca buena parte de sus logrados platos de carne y pescado, carnes rojas, de vaca de larga maduración que sabe elegir. Se atreve con la costilla de vaca en una puesta en escena que satisface la sorpresa del comensal y garantiza la degustación de una carne de vaca vieja asada a baja temperatura que conserva en la salsa sus propios jugos. El chuletón, que él denomina de ganado mayor, es un acierto a la brasa sobre plato caliente. Pero la parrilla permite

ofrecer rodaballo, lubina, rape y mero asados lentamente o al horno, entre otros pescados. Siempre es un acierto el pescado en tierra de interior. Su hamburguesa con carne de aguja de ternera abre camino a comensales más jóvenes. Pero el Naturale es también lugar de tigres, croquetas, zamburiñas, pulpo y gambones a la brasa. Un acertado salteado de verduras se une a la oferta de platos. Arroces, setas, tapas y postres de elaboración propia. Es Gabriel quien diseña todos los platos, in-

cluida la tarta de manzana caramelizada y sus versiones de arroz con leche y tarta de queso. Una carta de vinos razonable donde no faltan rosados jóvenes, Ruedas y una buena selección de Riberas del Duero y Riojas. Se puede comer por 25-30 euros a la carta. Pero El Naturale, que abrió sus puertas en el año 2018, todavía nos augura tiempos de cocina destinados a la carne de caza, terreno que el joven Gabriel conoce en profundidad. Por ahora, es un apunte gastronómico muy valioso en la cocina carrionesa por el que pasan a diario clientela local, comensales de fuera, turistas y algún peregrino de los que casualmente pasan a diario por la puerta.

DIRECCIÓN: Calle Esteban Collantes, 15.
Carrión de los Condes (Palencia)
TELÉFONO: 659 161 520
PRECIO MEDIO: 25-30 €

REVUELTO DE POLIFENOLES EL FOCO EN LA INVESTIGACIÓN AGRARIA

POR JAVIER PÉREZ

El Itacyl pertenece a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Nace en los años 80 en tiempos del ITA y del CITA y hoy tiene la misión de promover el desarrollo de la innovación agraria y agroalimentaria de la Comunidad, garantizando que la inversión en sus actividades e investigaciones genere beneficios al sector. Es decir, el fruto del trabajo de los técnicos del brazo armado de investigación agraria, a disposición de profesionales y de la industria agroalimentaria. Dicho así, tiene uno la tranquilidad de que no vamos a dejar escapar el patrimonio vegetal y el desarrollo técnico de los cultivos heredados, entre otros, de los leñosos, viña, almendro, olivo y cerezo, sin entrar en lo forestal. También de semillas. Además de los trabajos de catalogación de muchos productos que han alcanzado la figura de calidad y aquellos que están a la espera. Y

locales susceptibles de ser recuperadas. En tiempos de innovación y de I+D+I y de la necesaria mejora de nuestras producciones agroalimentarias, no deja de ser una suerte contar con un instituto de estas características. Ahora lo que hace falta es que el Itacyl adquiera la misma fuerza, vínculos sectoriales y sonoridad que el brillo de las grandes empresas y de las marcas alimentarias. El día que así sea, estaremos en el camino de un futuro que no es tan halagüeño como creemos. Y en el que todavía podemos mejorar gracias a la investigación desde dentro. Larga vida y mucho foco en la investigación agraria en la región.

LA CATA

San Román Tinto, 2017

BODEGA: San Román
Bodegas y Viñedos (Pedrosa del Rey, Valladolid)
ZONA: Toro
PVP: 28 €



Nació para quedarse y demostrar las virtudes de la tinta más tinta del Duero. Lleva el sello de los García en el topónimo vallisoletano. En la copa, la marca de la casa: seda y hierro. Mucho color y una nariz potente y a la vez sutil de fruto maduro y tueste justo. Cálido con tanino bien modelado en boca.

Viñas del Cámbrico Villanueva Tinto, 2017

BODEGA: Viñas del Cámbrico
(Villanueva del Conde, Salamanca)
ZONA: Sierra de Salamanca
PVP: 17 €



Un colmado de registros serranos de rufete. Las claves: cepas viejas, de majuelos altos y lecho granítico, barrica grande sin notoriedad. El resultado, un vino muy expresivo, rojo intenso no muy concentrado, con una nariz muy limpia. Todavía notas de fruto rojo. En boca ligera sensación frutal mineral.

Martin Krachler Tinto, 2015

BODEGA: Valmartín
(Argujillo, Zamora)
ZONA: Toro
PVP: 27 €



El enólogo austriaco de Argujillo firma este tinto del occidente toresano de viñas de 40 años a 800 metros. Cóctel de matices en nariz con abundante fruta negra, mora y dejes de frambuesa que se funden en notas especiadas suaves. En boca, cálido y muy frutal con taninos dulces y vivos.