



Jesús Hernández, Torti, con una de sus afamadas tortillas frente a la Venta. /

VENTA LA TORTILLA LA NUEVA TORTILLA DE UNA VIEJA VENTA DEL CAMINO

La Venta de Los Cuatro Caminos, como se la conoció toda la vida, en el cruce de Aldea del Rey Niño, sigue a pie de carretera. En estos días, en la más absoluta soledad. Como en aquellos tiempos en los que las tormentas y la nieve la aislaban varios días. Ahora, Jesús Hernández, 'Torti', como le llaman sus muchos amigos, también siente el aislamiento que le obliga a cerrar la Venta aunque no quiere olvidar a los ganaderos del entorno que a diario pasaban y pasan por su puerta para atender el ganado. Y por eso, la Venta La Tortilla aunque sigue cerrada hasta que amaine la tormenta, siempre tendrá un pincho, un tentempié, para los ganaderos a la puerta. Jesús Hernández, el Torti, desde hace cinco años lleva el pequeño negocio familiar que conserva la vieja arquitectura de pequeños comedores, techos bajos y un clima de viajeros, turistas, gentes de paso que encuentran en la Venta la Tortilla posiblemente el

mismo clima que su abuela Isabel trasladó a su clientela en los años 70. O el de su padre, Jesús, que terminó llamando a la Venta la Tortilla ante la insistencia de sus clientes. La antigua posada de finales del siglo pasado ha llegado al siglo XXI abanderando la tortilla con mucha dignidad. Sin duda, la estrella de este establecimiento, como no podía ser menos, es la tortilla recién hecha, pero sus patatas revolconas, sus mollejas, sus huevos rotos y sus cro-

quetas son también muy apreciadas. Su relación con los ganaderos del entorno obliga a responder en la carta con carnes rojas, solomillos, chuletones, chuletilas de lechazo y su cocido madrileño, ante la masiva afluencia de comensales de la capital de España. La Venta la Tortilla sigue al pie de la carretera que va a Burgohondo, a nueve kilómetros de Ávila. El menú sale por unos 10 euros y unos 25 de media a la carta. Las patatas son de la zona, los huevos de la granja Redondo y el pan de Fidel, el panadero del pueblo. Un lugar para detener el coche cuando pase todo. La tortilla se hace al momento y no le busquéis secretos: huevo, patata, aceite y cebolla a elegir. Y siempre hay vino de la D.O. Cebreros.

DIRECCIÓN: Km. 9, AV-900. Ávila.

TELÉFONO: 920 229 964.

PRECIO MEDIO: 25 €.

A estas alturas es de suponer, de lo contrario sería irresponsable, que los agentes implicados en el sector de la hostelería regional estén analizando, pensando e intentando buscar vías de futuro a una situación que ha puesto ya en quiebra y a las puertas del cierre a una buena parte de los pequeños (y de los grandes también)

establecimientos de hostelería. Lo que parecía imposible resulta que empieza a ser viable en la desgracia. Se puede vivir en cuarentena sin restaurantes, sin bares y sin hostales. Hasta ahora, anécdota de una situación que nos descoloca a todos. A los que mandan y a los que obedecemos. Pero no debemos esperar mucho para que se vean las caras por videoconferencia los empresarios de hostelería, las asociaciones profesionales y las instituciones de quien dependen, fundamentalmente de la

REVUELTO DE POLIFENOLES LAS 'GASTROOPINIONES' TENDRÁN QUE ESPERAR

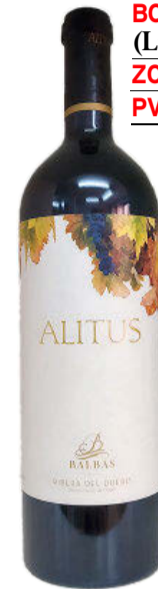
POR JAVIER PÉREZ

que tendremos que entrar y no tardando. Pero ojo, las voces y opiniones deben venir, según mi criterio, solo de aquellos implicados estrictamente con un gremio, un sector empresarial y el oficio de cocinar y servir. El colorín y las 'gastroopiniones' son para épocas de vacas gordas y de momento no habrá. Por lo tanto, tendrán que esperar a que se dé un nuevo caldo de cultivo donde quepan todas las frivolidades que han creado una cocina ficticia.

LA CATA

Alitus Tinto, 2009

BODEGA: Balbás (La Horra, Burgos).
ZONA: Ribera del Duero.
PVP: 90 €



Juanjo puso todo su aliento en este tinto de largo recorrido, de clara expresión ribereña y con años de duela y botella. En copa, una década después, color vivo, una nariz que concentra fruto maduro y especiados finos. Y un armazón tánico construido en la duela con tempranillo, cabernet y merlot, trío de resistencia.

Mauro Tinto, 2017

BODEGA: Mauro (Tudela de Duero, Valladolid).
ZONA: Ribera del Duero.
PVP: 29 €



En la copa, uno de esos vinos que mantiene el acierto enológico 30 años después. La clave es el sello de los García. Un buen criterio en el contacto con el roble, la fuerza del tempranillo y ese matiz de la sutil syrah. Concentración justa, color vivo, nariz con tueste, flor y mora y un tanino vivo y sabroso.

Cantariña Tinto, 2016

BODEGA: Cantariña (Villafranca del Bierzo, León).
ZONA: Bierzo.
PVP: 30 €



Terruño histórico a la sombra de la 'Casita de los tres los Pinos', corazón de vino de los Álvarez de Toledo. Santi lo diseña en la bodega de Luna. Cinco hermanos que rinden homenaje a su abuelo José, pionero del vino berciano. Rojo intenso. En nariz, fruta, mineralidad y especiados. Buena carga de fruta en boca.