



Andrés posa con dos de sus propuestas gastronómicas en el comedor de La Tapería. /

LA TAPERÍA

COCINA PALENTINA DE VERDAD

Desde hace siete años, Andrés está al frente de la cocina de La Tapería, un establecimiento hostelero, situado en la céntrica calle República Argentina de la ciudad de Palencia. Se trata de un gastrobar que tiene un claro cimiento de restaurante a juzgar por su comanda, avalada por algo que justifica el acierto de su oferta. Andrés Enríquez pertenece a la vieja escuela, a esos palentinos que se curtieron en las cocinas de los hoteles y de restaurantes en distintas partes de España.

Ese conocimiento nos permite hoy comprobar cómo en este establecimiento se trabaja con un criterio que se ajusta a la cocina palentina sin ninguna duda. Una menestra que responde a la receta tradicional; una cecina de Villarramiel tratada con acierto, poco curada y sacándole a la carne en salazón de equino todo su potencial; un buen estofado de pichones, que en Palencia llamamos palominos, y un nivel alto en el repertorio de estofados de legumbres. No faltan ni la pardina, ni el garbanzo ni, por supuesto, la alubia de

Saldaña. Y no se trata solo de que la carta y el menú enumeren los productos palentinos. Andrés es de Castromocho y Celsa, su mujer, de Villarramiel. El factor terracampino influye en todo, en la morcilla de Villada, en el pato de Villamartín, en el queso, los caracoles y apuntes a la cebolla, patata y pimiento de las menciones de calidad palentinas.

Sin duda, en La tapería, además de cafés, bocadillos y tapas, nos podemos encontrar con un acertado apunte de la cocina palentina, incluidos vinos de

Arlanza y de Cigales. Un lugar obligado para quien busque viejos sabores, nuevas maneras y el aval de un profesional de hostelería y cocina al frente. Andrés responde a ese perfil de compromiso con la cocina local y la defensa de los productos de la tierra. En tiempos de colorín, de deconstrucciones y de fusiones es una suerte encontrar encima de la mesa un plato que responda al diferencial, hoy cada día más difícil de encontrar. Algo que se podrá comprobar cuando pase la

tormenta que nos impide reservar en los restaurantes de nuestro país. Se puede comer por una media de 25 euros entre una variada oferta de platos, raciones y vinos.

DIRECCIÓN: Av. República Argentina, 10. Palencia.
TELÉFONO: 979 714 353.
PRECIO MEDIO: 25 €.

REVUELTO DE POLIFENOLES PLANIFICAR EN CASA

POR JAVIER PÉREZ

Es inevitable tener en mente el momento que vivimos. Algo que será difícil de olvidar, pues jamás en la historia de la hostelería española, salvo en casos de guerra, hemos asistido a un panorama tan desolador. La alarma sanitaria exige una respuesta social y disciplinada. Entre otros sectores, el hostelero, infraestructura vital para el desarrollo económico de pueblos y ciudades y maquinaria fundamental para el turismo, entra en la cadena de los sacrificios que exige la delicada situación. Esperando que pase pronto, lo cierto es que los profesionales de hostelería están dando la cara, muchos de ellos cediendo locales y prestándose a colaborar en aquello que la sociedad les demande. Pero no están callados; los hay que utilizan los grupos de WhatsApp y las redes sociales para seguir vivos y

potenciar sus comandas, sus productos, sus cartas y platos. Un buen momento, que ojalá nunca hubiese pasado, para aprovechar este descanso obligado y replantearnos la vuelta. No entro en la parte económica, que sin ninguna duda va a hacer estragos en el tejido hostelero, de la región. Ahora tenemos tiempo para apuntalar aún más lo 'gastronómico'. Es decir, el conocimiento, la formación, ahondar en nuevos campos y preparar la vuelta con fuerza y mejores ideas. Hoy, gracias a las nuevas tecnologías y herramientas tan fructíferas como Internet, tenemos acceso al recetario desde todos los ángulos. No olvidemos que cuando esto pase, que pasará, y dejemos de estar en casa, el regreso de nuestros clientes y comensales va a ser más que una fiesta. Esperemos que llegue pronto.

LA CATA

Prima Tinto, 2017

BODEGA: San Román (Villaester, Valladolid).
ZONA: Toro.
PVP: 11 €



Los García firman este vino de tinta de Toro y garnacha en un alto porcentaje. Vaso viejo y paso por distintos envases. Duela americana y francesa. Se afina este rojo intenso amaratado con series minerales, de fruto maduro con matices de hierba y flor ya integradas. En boca pletórico, tanino dulce y mucha uva. Chapeau.

Albillo Mayor Blanco, 2018

BODEGA: Lagar de Isilla (La Vid, Burgos).
ZONA: Ribera del Duero.
PVP: 16 €



Lo firma Aurelio y apunta alto este vino emergente avalado ya por la DO. Nuevos registros sensoriales, alejados de esencias tropicales. Más serios, más secos. Amarillo paja. Fusión en nariz de cítricos, fruta verde y de hueso con ligeras notas florales y una boca frutal y sabrosa. Otra lectura del Duero y sus albillos. Chapeau.

Demencia Villegas Tinto, 2014

BODEGA: Demencia de Autor (Villafranca del Bierzo, León).
ZONA: Bierzo.
PVP: 40 €



Vino de Villa, DO Bierzo. Mencías viejas del paraje Villegas, en Valtuille de Abajo. Nacho responde de este tinto pulido, todavía frutal y sin aristas. Rojo suave. Nariz que funde notas terrosas, maduras, especiadas y ese matiz metálico-vegetal vivo seis años después. Tanino domesticado. Qué pena que solo salgan mil botellas.