



Pedro y Elisabeth, con los reconocidos torronez de la Venta Nueva de Calatañazor. /

VENTA NUEVA

TORREZNOS EN CUARENTENA

El restaurante Venta Nueva sigue en el mismo sitio de hace 100 años. Al pie de la de la Nacional 122, que son palabras mayores en la red nacional. Pedro González ha nacido entre los comensales, los camiones y sus conductores y los turistas y viajeros que entraban en la vieja venta en la que cocinara un día su madre Goya García. Y siempre, siempre, tuvo claro lo que aprendió en casa: que el restaurante, la casa de comidas, hoy con habitaciones, es un servicio a la carretera, además de un negocio. Por eso, en estos momentos de alarma sanitaria con un cierre generalizado en la hostelería, Pedro se lamenta de no poder atender los mínimos y dar un servicio de cocina en la carretera. Menos mal que la filosofía de las viejas ventas decimonónicas se mantiene, pues lo que antaño fue cambio de postas para diligencias, hoy es repostaje de gasolina. La tienda de la gasolinera suple, en parte, el cerrojazo gastronómico.

Por eso, no le falta nunca al viajero el obsequio de un torronez de Soria con el que el restaurante Venta Nueva, con Luis Arroyo en la cocina, ha obtenido numerosos galardones. De-seando que abra de nuevo para degustar sus menús de 12 y 15 euros, en el cruce de la carretera de Abejar, en la localidad soriana de Calatañazor. En las últimas semanas, el restaurante y el bar están cerrados ante la desolación de viajeros y camioneros que siguen en activo. Pedro González sabe que su

oferta gastronómica de cocina rural soriana está condicionada por la ubicación geográfica de su complejo hostelero que incluye la estación de servicio. Por eso, estos días el personal que se mantiene activo, defiende como puede la atención a la clientela. Lo mejor de este establecimiento es que en tan solo 10 años ha sido capaz de enriquecer y mejorar todos sus argumentos gastronómicos con una sólida oferta de cocina popular y una clara defensa de los productos sorianos, en especial el torronez del que es todo un abanderado. Sin duda, un obligado alto en el camino en el kilómetro 185 de la Nacional 122. Cuando nos dejen.

DIRECCIÓN: Crta. Valladolid, N122. Calatañazor (Soria).
TELÉFONO: 975 183 251.
PRECIO MEDIO: 15 €.

Me consta la estrecha relación en plena crisis de los responsables del turismo regional con los agentes implicados en la hostelería. Sector representado en el Consejo Autonómico de Turismo de Castilla y León con un solo miembro, que personifica el motor de la infraestructura que permite desarrollar el turismo en la región. Son muchos los males que no aquejan y más las incógnitas que se ciernen sobre un futuro más o menos lejano. La cocina está cerrada. El restaurante no abre y no hay un sitio para tomar un café. El fenómeno gastronómico, como lo conocíamos hasta la fecha, ni está ni se le espera por el momento. De ahí que sea fundamental dar voz a los representantes de la hostelería regional para ir abriendo vías que amortigüen los daños de la crisis. La clave está en discernir entre lo gastronómico y el servicio a la sociedad. En el restaurante y en la casa de comidas se cocina para atender a

REVUELTO DE POLIFENOLES SERVICIOS MÍNIMOS, YA

POR JAVIER PÉREZ

una demanda social. Y cuando todo va muy bien, se cocina para fascinar. Quien lo consiga. Pero la clave de la hostelería es que respalde a la vida rural mucho más que a la urbana, que puede vender a domicilio como salida. Tiene que garantizar a lugareños y a foráneos la mínima infraestructura, para lo que nació el gremio de hosteleros y mesoneros. Por eso, es inconcebible que a estas alturas de la pandemia no se haya llegado a acuerdos que permitan unos servicios mínimos en la hostelería rural para que no ocurra lo que está pasando. Que hay territorios sin un lugar donde tomar un café o un plato caliente en 40 kilómetros a la redonda. Un camino que debería comenzarse ya para estar preparados -si es que algún día volvemos- para reanudar la actividad empresarial y social. Incluidas las estaciones de servicio donde habrá que definir mejor la hora de comer más allá de la tienda de autopista.

LA CATA

Raimun R5 Tinto, 2016



BODEGA: Bodegas Sinforiano (Mucientes, Valladolid).
ZONA: VTCyL.
PVP: 6 €

Los de Bodegas Sinforiano siguen redefiniendo la tempranillo de Cigales. En la copa, color sin excesos. Fruto maduro, suaves especiados y puntas de regaliz. Todo fundido. Tanino vivo en una boca ya pulida y cálida. Un tinto mucenteño y ecológico con sello y muy poca duela que firma Ana Becochea.

Mauro Godello Blanco, 2018



BODEGA: Mauro (Tudela de Duero, Valladolid).
ZONA: VTCyL.
PVP: 43 €

A los García les gusta definir como 'atlántico' el arquetipo sensorial de su exclusiva godello berciana. Y lo cierto es que aciertan. Es un blanco serio, muy frutal, pero sin flocos florales. Denota rasgos vegetales, cierta mineralidad y un fondo tostado final que delata su paso por duela.

Monte Pinadillo Vendimia Seleccionada

Tinto, 2014



BODEGA: San Roque de la Encina (Castrillo de la Vega, Burgos).
ZONA: Ribera del Duero.
PVP: 10 €

En la copa, aparece un Ribera con raíz y uvas de viñas viejas seleccionadas en varios terruños, de viticultores de la bodega. Seis años después, Luciana recoge el premio en la copa: un tinto que expresa tierra y variedad, ensamblado y con nervio. Y con un indiscutible sello del Duero.