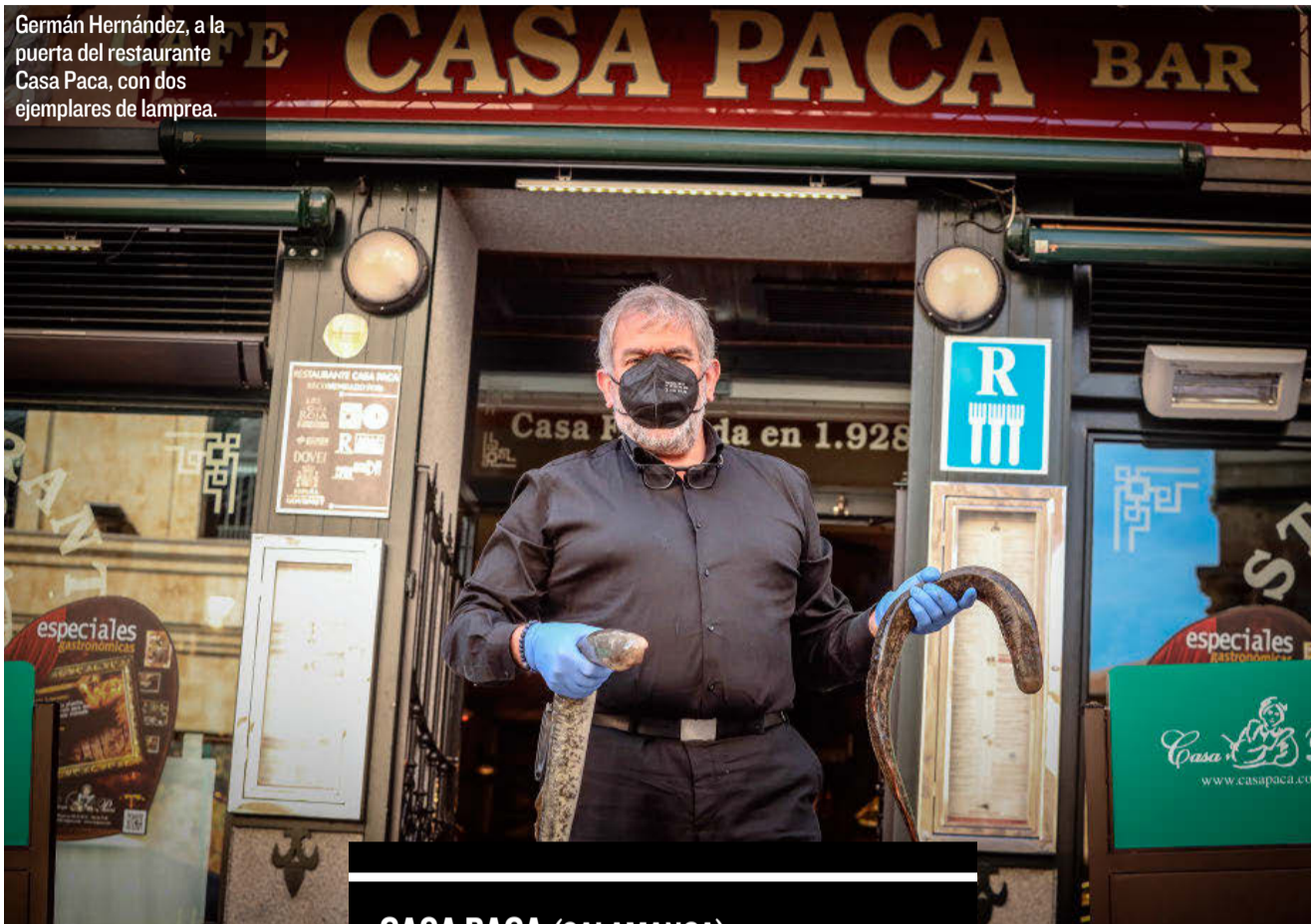


Germán Hernández, a la puerta del restaurante Casa Paca, con dos ejemplares de lamprea.



CASA PACA (SALAMANCA)

LAMPREA EN CASA PACA, MARCA SALAMANCA

La lamprea, ese dinosaurio que por fortuna todavía abre sus fauces en la cocina española, tiene su hueco en la comanda de Casa Paca. Un apunte que sirve para afianzar el valor de este restaurante. Casa Paca, repito, ni es un viejo mesón ni es un restaurante de la vanguardia, es un clásico ineludible y referente de la cocina salmantina. Germán y sus dos socios, Javier y José Alberto, han logrado crear ese clima de atención, servicio y oficio en el marco de una decoración cargada de elementos que te transportan al restaurante de siempre. Su fachada en la esquina de la Plaza del Peso ya es parte de la estampa de la ciudad. Veinte años en manos de este triunvirato de hosteleros que defienden una carta amplia y completa. La lamprea cocinada como siempre, con su guarnición de arroz y picatoste, lo demuestra en esta época del año. Nunca faltan lentejas, ni patatas a la importancia, ni pescados, ni esas cocochas a la romana, al ajillo o en

salsa. Ni la trilogía de sopa de marisco, castellana y verduras. Por supuesto, las carnes rojas maduradas y las de ibérico, entre un verdadero collage de platos bien presentados, generosos y respondiendo a la receta. En Casa Paca siguen teniendo el detalle de recibirte con pan de cristal y jamón ibérico. Una amplia carta de vinos donde aparecen las etiquetas más variadas, con una amplísima presencia de vinos salmantinos de la sierra y de la Ribera, hoy Arribes. Entre

los muchos aciertos de Casa Paca está su agenda gastronómica que, en temporadas, se centra en el atún y los arroces, entre otras iniciativas aplaudidas por su clientela. Una cocina sin altibajos y una fidelidad a los proveedores de carne, pescado, verduras y vinos garantizan que siempre el comensal se reencontrará con los sabores que, desde hace más de 20 años, nos regala Casa Paca por una media de 50 euros. Más que justificado. Es evidente que el brillo estelar está garantizado a pesar

de la ceguera de las guías del colorín. Cuando pase la pandemia, volveré a sentarme en su mesa. Por ahora, marcado por las restricciones, Casa Paca también ofrece la posibilidad de llevarte la comida y las tapas a casa.

DIRECCIÓN: Plaza Peso, 10. Salamanca
TELÉFONO: 923 218 993
PRECIO MEDIO: 50 euros

REVUELTO DE POLIFENOLES

LO QUE NOS HEMOS PERDIDO

POR JAVIER PÉREZ

El día que las nuevas generaciones de comensales, obsesionadas con el efímero colorín de unos platos de delicada sutileza y compleja arquitectura, prueben la cocina de los 70, recuperarán la base cultural de la gastronomía. En los últimos años, hemos dado un salto tan espectacular en la denominada nueva cocina, que hemos perdido un tipo de cocina sobre la que se cimentó la actual. Salsas, hoy ya prácticamente desaparecidas, sopas y cremas en recesión y platos de aquellos, que en los años 70 eran alta cocina, han sido silenciados. Con lo cual, nos hemos perdido conocer la estructura organoléptica mejor definida de la cocina española. Podríamos denominarla la cocina del 'cuéntame', pues no dejan de ser una serie de recetas perfectamente sincronizadas a la cocina de la hostelería durante varias décadas. Y no es alabanza de vieja

permanencia de una receta y un plato en un restaurante con la misma consideración que una obra de arte intocable en sus formas y texturas. Una salsa americana, un ave rellena, un guiso de ancas de rana, un pastel de cabracho o un chicharro al horno, pasando por una buena manzana asada o una ración de exquisita lamprea, de anguillas o de bacalao en sus mil caras, pueden ser ejemplos de esa cocina que nos hemos perdido antes de la esferificación. No se entendería ir de gourmet por la vida sin haber conocido la perfección de un asado, un cocido, un pescado al horno o unas excelsas patatas a la importancia.

LA CATA

Amaya Arzuaga Tinto, 2016

BODEGA: Bodegas Arzuaga
(Quintanilla de Onésimo,
Valladolid)

ZONA: Ribera del Duero
PVP: 65 €



Adolfo González da las puntadas enológicas y logra domeñar la uva de cepa anciana con mucho curre en fermentación y crianza. Picota de libro. Abanico de series en nariz: hierba, mineral, mora y puntas florales envueltas en tostados suaves. Espléndido en boca con taninos de terciopelo, en este caso azul, y mucha largura, como el diseño de Amaya.

Palomar de la Reina Tinto syrah, 2018

BODEGA: Bodegas La Mejorada
(Olmedo, Valladolid)

ZONA: VTCyL
PVP: 48 €



Vi plantar esta syrah en la arena jerónima. La casta gala se adaptó y nos regala hoy un cóctel sensorial con un velo violáceo sobre rojo intenso. Nariz plural: con sus violetas, frutas maduras, mucho tueste y vainilla. Arquitectura tánica sin excesos, cálido y frutal. En la etiqueta, un palomar sin andamios. Moneo ya tiene su esperado tinto. *Chapeau.*

Terreus Tinto, 2018

BODEGA: Bodegas Mauro
(Tudela de Duero, Valladolid)

ZONA: VTCyL
PVP: 89€



De los primeros que en el valle del Duero reivindicó un solo suelo. Lo creó Mariano y sigue respondiendo a la viña bajo las Mambles y con argumentos sensoriales a su precio. Concentrado y carga de color. Nariz en pleno despliegue todavía, ahí está el fruto rojo, negro, el tueste y el regaliz. Vigor en el tanino, cálido y muy largo. Y el sello de los García.