



Conrado Calvo en una simpática postura en el interior del restaurante.

**CASA CONRADO**  
VILLASECO DE LOS GAMITOS (SALAMANCA)

## EL REY DE LA COMARCAL 517

Lo mejor de la cocina salmantina está en su comanda: ibéricos curados y en fresco, caldereta de cordero, mollejas de lechazo, lechal asado y unas manitas de cordero de antología, carrilleras, lomos de bacalao, merluza en salsa, carnes rojas y rabo de toro, entre otros platos con el sello de Chus, la jefa de cocina, al 'estilo de la Cuca', como dice Conrado. Menú del día a unos 13 euros y a la carta, en torno a los 40 euros. No olvida su doble condición de servicio a la zona y la cara de innovación permanente en su cocina totalmente actualizada. Ahí está, a pie de carretera, en su trono merecido, con la sonrisa ledesmina y ese aire charro que han forjado los años de servicio a la cocina rural salmantina, en la comarcal 517, la que viene de Salamanca, pasa por la puerta del restaurante Conrado y se dirige a Vitigudino. Otro hallazgo gastronómico de raíz a tener en cuenta

en Villaseco de los Gamitos. Ya va para 60 años en los que ni un solo día en esta casa se dejó de atender al comensal, desde los ganaderos y tratantes de antaño a los turistas de interior del siglo XXI. A pesar de las reformas conserva ese aire cálido y familiar que heredó de Berna, la primera jefa de cocina y de Conrado, sus padres, un ambiente familiar que se respira todavía pues Chus Nieto, su mujer, y Diego, su hijo, lo mantienen en cocina y sala. Esto es algo imposible de imitar, y menos de fingir. Conrado y

Chus convencer hoy con una comanda actual, en la que siguen triunfando los platos de la casa y los embutidos ibéricos que se venden en el restaurante. La carta de vinos, más que correcta, incluidos algunos versos sueltos como el Ituro. Postres de corte tradicional y moderno que incluyen las obleas de Cipérez, ejemplos de kilómetro cero. Conrado domina las carnes rojas y maduradas, los asados de cochinillo y cordero y los platos de setas, además del cocido y la cocina de matanza que cada año tienen unas jornadas en la agenda de Conrado. Lo dicho, un lujo y un tesoro en la comarcal 517.

**DIRECCIÓN:** Carretera Fregeneda, S/N. Villaseco de los Gamitos (Salamanca)  
**TELÉFONO:** 923 140 404  
**PRECIO MEDIO:** 40 €

Llega el invierno y entramos o salimos de la temporada de caza y la Navidad. Esta última viene con su comanda propia. Llevamos años luchando por pura rentabilidad en desestacionalizar la cocina de temporada, por necesidad, y casi lo hemos conseguido gracias a los adelantos en la cría, recolección, transformación y conservación que nos proporciona la industria alimentaria. Pero por fortuna, aún tiene mucho peso el momento del calendario en los platos tradicionales y los gustos del comensal. De ahí que, ahora, la comanda regional de los restaurantes ha vuelto a respirar y a renovar clientela y conviene no apartarse mucho de la pluma y el pelo en la carta. En los últimos años, castigados

### REVUELTO DE POLIFENOLES COCINA DE TEMPORADA

POR JAVIER PÉREZ

por la situación, hemos bajado la guardia en la celebración de jornadas gastronómicas. Y en este sentido, conviene no olvidar que es el mejor momento para reactivar al sector, agradecer a los comensales y promocionar las cocinas comarcales. Pero no todo debe centrarse en lo estacional y en la temporada, también es una opción la innovación y la vanguardia ya que una jornada gastronómica es un magnífico banco de pruebas para someter al juicio de los comensales, productos y recetas. Esperemos que algún día, a las mentes preclaras de la política gastronómica y turística, así como al propio sector de la hostelería, se decidan a convertir en destino y producto turístico el calendario de jornadas gastronómicas. A la espera.

## LA CATA

*Mauro*  
Tinto, 2019

**BODEGA:** Bodegas Mauro (Tudela de Duero, Valladolid)  
**ZONA:** VTCyL  
**PVP:** 30 €



Un cuarto de siglo metiendo la nariz en este vino. Cada año, mejor. Tempranillo casi todo. Desvela la casta de compañía con esos suaves matices de frambuesa y mora y tueste sin exagerar. Concentrado y cálido todavía. Largura de por medio y mucha finura en boca, con ese toque táctil de tanino pulido y fruto maduro que hace mucho creó el gran Mariano. Chapeau.

*Yllera 12 meses*  
Tinto, 2018

**BODEGA:** Yllera (Valladolid)  
**ZONA:** VTCyL  
**PVP:** 7 €



Ni un solo año he dejado de catarlo. Es parte de mi memoria. Y van 35. Yllera tiene un Duero propio en su entraña sensorial. Ahora más actual con ese toque de cabernet y syra de comparsa con la tempranillo. Picota. No muy concentrado. De todo en nariz: hierba, mora, flor y mucho torrefacto. Un imprescindible. Cada añada, mejor. Grande el Curro. Chapeau.

*Protos Crianza*  
Tinto, 2017

**BODEGA:** Protos (Peñafiel, Valladolid)  
**ZONA:** Ribera del Duero  
**PVP:** 17 €



Está en mi arcano sensorial desde los ochenta. No ha perdido ese carácter de Ribera de libro. Todo tempranillo. Mucho fruto maduro, mucho roble y ese perfecto dueto de acidez-alcohol. Tanino dulce y vivo. El toque de maloláctica le da finura y cremosidad. Mucho curre en viña y duela. Ribera de Duero por todos los puntos cardinales. Chapeau.