



◀ **TRADICIÓN Y ALTA GASTRONOMÍA**

Castilla y León cuenta con once establecimientos en total con una estrella Michelin.

CASTILLA Y LEÓN

Modestia y grandiosidad

Cualquier momento es bueno para entregarse al PLACER de comerse la historia, porque Castilla y León es eso, pura HERENCIA CULINARIA.

por
VICTORIA BRAVO



COCINA DE LA TIERRA

Marcada por la grandiosidad de los monasterios y castillos feudales que en ella se erigen, Castilla y León ha sido construida por aquellos que la han trabajado. Como bien reflejó Miguel Delibes, "si el cielo de Castilla es tan alto, es porque lo levantaron los campesinos de tanto mirarlo". Y debe también a sus pastos, a sus ríos y a su ganadería la riqueza de su gastronomía. De ellos surgen tesoros como el cordero lechal. También conocido como mamón, se cocina en horno de leña construido con adobes recubiertos por una capa de barro que se va renovando periódicamente. En el caso del

restaurante Mannix (Campaspero, Valladolid), considerado el paraíso del lechal, lo recubren de un barro que se calienta con madera de encina. El resultado es una carne que se desprende fácil y se corta con cuchara y tenedor. Tampoco se debe perder de vista la paletilla de lechazo churro que prepara la familia Pedrosa en La Estrella del Bajo Carrión (Villoldo, Palencia), o las mollejas acompañadas de pimiento frito de El Refectorio, en Valladolid.

Otro producto de gran valor en el repertorio culinario de esta región es el cerdo, al que podemos apreciar a través de los jamones de Villamanín, el botillo o la empanada de batallón. Sin olvidar las salchichas de Trobajo, el farinato, el chorizo de Cantimpalo o las morcillas de Burgos y León; chorizos y chacinería son parte intrínseca de nuestra historia. Como ocurre con el cordero, es común cocinar el cerdo al horno de leña, más conocido como el tostón, para conseguir una piel tremendamente crujiente. Así se prepara en el Mesón de Gonzalo, ubicado a dos pasos de la Plaza Mayor de Salamanca, además de las manitas de cerdo deshuesadas con boniato, trufa y Oporto; y en El Almacén (Ávila) lo sirven confitado y acompañado de frutos secos.

De izda. a dcha.:
tomate de El Capricho (León), helado de bellota, algarroba y aceite ocal de ConSentido (Salamanca) y paloma sangrante con su rillette de Lera (Zamora).



A LA CAZA

"No concibo el mundo sin la caza, existe desde que el hombre es hombre y es necesaria para el equilibrio del ecosistema e importantísima en la gastronomía zamorana y española", afirma Luis Alberto Lera, cocinero y copropietario de Lera, en Castroverde de Campos (Zamora). Este restaurante se ha convertido en el alma de la cocina cinegética: Luis la transforma en platos épicos de la casa como el escabeche de conejo, la paloma sangrante con su *rilette* o las alubias con liebre. Y, para amantes de las elaboraciones más novedosas, están las gyozas de codorniz en escabeche de El Alquimista o las albóndigas de ciervo al curry rojo que preparan en Tapas 3.0, ambos en Salamanca. En capital salmantina no hay que dejar pasar tampoco el restaurante ConSentido, el proyecto de Carlos Hernández del Río, que tiene como hilo conductor el estudio, la recuperación y la transmisión del recetario castellano.

En esta ruta merece la pena asimismo hacer un alto en la Bodega El Capricho. Su historia la comienza Segundo Gordón a principios de los años 20 del siglo pasado en Jiménez de Jamuz (León), y la continúa hoy su nieto, José Gordón. Gracias a ellos, esta cueva se ha convertido en un referente de la carne de buey, donde se cuidan las maduraciones y su cocinado sobre brasa de leña o carbón de encina. Más al sur, en Segovia, se esconde otro templo de la carne de buey: el Mesón Riscal, donde los hermanos Jesús y Javier García combinan ganadería y hostelería para servir carne certificada con la marca CaBu.

Resulta impensable hablar de la gastronomía de Castilla y León sin mencionar otros productos como las setas y la trufa negra de Soria –inolvidables las manitas de cerdo rellenas de carne y trufa de El Maño–, la huerta palentina o el cocido y puchero castellano. Pero, aunque pueda resultar paradójico, llama la atención el protagonismo que tiene el bacalao, que se popularizó gracias a los arrieros maragatos, quienes transportaban el pescado desde Galicia y Asturias. Así, es común encontrarlo al ajoarriero o, como recuerda Luis Alberto Lera, *a la tranca*, con un pisto muy ligado, patatas y huevo; típico de Zamora. Modesto y grandioso, como Castilla y León. **GQ**

