

De la mesa a la cama: Restaurantes con alojamiento

Pocas cosas hay tan placenteras como descubrir el país a través de sus restaurantes. Bueno sí, que tras el festín no tengas que desplazarte y te puedas quedar a dormir. Por eso te descubrimos seis lugares en los que no sólo cocinan de maravilla, sino que también te acogen para que pases la noche bajo el cielo limpio y estrellado del campo.

Los aficionados a la gastronomía somos también un poco exploradores porque, **si sabemos que puede haber un gran descubrimiento culinario detrás, no dudamos en echarnos a la carretera** para recorrer los kilómetros que hagan falta. El destino puede ser una ciudad o un pueblo, da igual; aunque es cierto que el hecho de estar en un lugar recóndito y un poco aislado le da todavía más romanticismo al asunto. Porque organizar una visita a un restaurante 'rural' puede ser la excusa perfecta para salir del bullicio de la metrópoli y pisar de nuevo tierra, respirar un aire que se siente y huele diferente, ver el horizonte sin apenas edificios que se interpongan y volver -porque siempre hay que volver- con la sensación de que hemos ganado meses de vida e incluso preguntándonos "¿por qué no me mudo al campo?". Lo habitual en estos restaurantes es que lo que se utilice sea el producto de cercanía, tan de cercanía que sea de la huerta o del gallinero de al lado, que se cocinen recetas que sólo se pueden probar ahí (y en dos sitios más), y que el trato sea como si fueses uno más de la familia.

Pero ¿qué pasa cuando uno está tan bien? Que no se quiere ir. Que le gustaría **alargar la velada en el restaurante un poquito más para que la sobremesa se convirtiera en cena y que, ya de paso, se echaría en una comfortable cama** para, al día siguiente, despertar con el canto del gallo y bajar a desayunar bien descansado, aún con los ojos hinchados y, aunque parezca mentira, un apetito voraz que se satisface con mermeladas caseras, café humeante, bollería aun caliente y pan de pueblo hecho esa misma mañana.

Este deseo que muchos tenían no pasó desapercibido para varios hosteleros que veían como, cada vez más, llegaban hasta su 'casa' foráneos deseosos de saciar el apetito gourmand. Así que se liaron la manta a la cabeza y trazaron, con mucha maña, un proyecto de hotelería. Como no podía ser de otra manera, cada alojamiento tendría la personalidad del lugar muy marcada para que, ni en sueños, el visitante se pudiera olvidar de que en el campo la vida va a otro ritmo.

Bodega El Capricho y Hospedaje Doña Elvira – Jiménez de
Jamuz, León



Si eres una amante de la carne seguramente ya conozcas este 'templo' que esconde el pueblo leonés de Jiménez de Jamuz, famoso por su alfarería. Fue el abuelo de José Gordón quien construyó las tradicionales bodegas subterráneas que abundan en la zona y que la convierten en un lugar único digno de visitar. Y fue el propio José quien, hace ya 40 años, transformó una de esas bodegas en un restaurante que es todo un referente dentro del sector carnívoro: El Capricho.

Pero no hablamos de una carne cualquiera sino de la mejor carne de buey, un animal que a Gordón fascina desde siempre por su elegancia y su carácter. Primero se dedicó a recorrer las pequeñas aldeas donde los criaban para aprender todo sobre ellos y, más adelante, comenzar a seleccionar ejemplares de razas autóctonas para así fomentar que algunas no se extinguieran. Toda persona que conoce a José sabe que su búsqueda de la excelencia, desde el animal hasta la maduración, roza la obsesión; algo que luego se nota en una carne veteadada y deliciosa.

Como ellos mismos afirman, "la cocina de El Capricho mantiene los sabores de la memoria con sencillez y tradición". Unos sabores que te retrotraen a un día de campo al abrigo del fuego oliendo el aroma de la madera de encina que se va tostando. Unos sabores que reconfortan y que lo hacen a ritmo de cucharada, como las de alubias de la Bañeza o de callos de buey, con esa morcilla que se unta en un poco de pan, pan que también sirve para mojar la salsa del guiso de ancas de rana. Y de ahí saltamos hasta la "reverencia al buey" materializada en un tartar de cadera, carpaccios madurados, la cecina –recordando que estamos en León– o la chuleta. Y como en el equilibrio está la virtud, mucha huerta: tomate, pimientos rojos asados, berros y marujas, cebolla al rescoldo o berenjena tatemada.



Tomate.



Cecina de buey.



Chuleta de buey.



Alubias.

En este caso sólo harán falta unos pasos para refugiarse en el Hospedaje de Doña Elvira, que recibe su nombre en honor a la madre de José Gordón: “una gran anfitriona, una mujer de su casa. Poderosa en su silencio y sus dominios, con gran arte en la cocina [...] Una mujer llena de carisma y ternura”. Este hospedaje presume de salas en las que leer plácidamente y seis habitaciones sencillas, pero repletas de elegancia, donde sentirse anclado a la tierra. Y así, entre materiales nobles, reposar lo vivido y lo comido.



Extra: Si estás pensando en hacerles una visita pronto, no lo pienses y que sea en febrero porque durante todo el mes se celebran las XIX Jornadas Gastronómicas El Capricho de José Gordón con las que, en esta ocasión, conmemorarán la cocina de Ecuador y Colombia a través de un menú que combinará la carne de El Capricho con los sabores propios de la rica cocina de estos dos países latinoamericanos. Una ocasión única para conocer el trabajo de cocineros como Luis Maldonado y Joaquín Araque, chef y pastelero del restaurante Tributo (Quito, Ecuador), Jaime David Rodríguez Camacho, copropietario de Celele Restaurante (Bolívar, Colombia), o Marco Antonio Beltrán Rodríguez, cocinero mayor de Andrés Carne de Res (Bogotá, Colombia).