

## GASTRONOMÍA

| GASPAR REY MAZUECA

# Pesquera sobre el Duero, murmullo de agua y gastronomía

El destino me llevó a conocer un lugar en el que la atrevida y sincera cocina del joven Pedro de Rodrigo, la temprana primavera y las carnes del valle del Esla se trenzaban virtuosamente con una de las gamas de vinos más extraordinarios

Este restaurante está ubicado en unos valles que dan vid, verduras, ganadería, aire y matices culturales tan enraizados que sorprenden a cualquiera. Cocina regia pero sabrosa, para ser paladeada con unos vinos que estremecen el paladar y asedan el espíritu. El hotel donde se encuentra ubicado el restaurante es un aliento nuevo sobre piedras clásicas. Salones y rincones para fumarse un buen habano después de una excelente comida, dejando caer la ceniza y las miradas sobre el murmullo de un río que fluye y se va, resbalando lentamente hacia Portugal. Chimeneas, ámbitos y rincones maravillosamente diseñados, tranquilos y relajantes en los que reposar esperando un ágape.

### Vega Sicilia de cuatro patas

En este relajado lugar, Pedro de Rodrigo se luce con elegancia, sin estridencias pero con una gran clase. Dentro de su variado menú, Pedro le ha dado un protagonismo inevitable a la carne de los valles del Esla. Un producto que está marcando una pauta de sabores muy bien logrados, alquimia de intensivo, de recuperación de montaña, de maneras de hacer las cosas, sin prisas, pero sin pausas. Los Vega Sicilia con cuatro patas. Carnes lustrosas, rematadas como orfebrería fina. Marquetería de grasa, sabor de pasto, lustre en el paladar. Un 'lujo revolucionario', según un

ganadero gerundense experto con el que me topé hace unos días: "Esta es la carne que como yo en mi casa". Lo entendemos.

### La magia del Valle del Esla

Imaginen el banquete: cecina de buey peinada con aceite Marqués de Valdueza; consomé de rabo de buey, netamente inglés; canelones de morro de ternera con crema de coliflor, para repetir varias veces y mojar pan; un prodigioso bacalao Giraldo confitado con salsa de manos de ternera que podría enternecer a un ictiófobo, una ecuación elevada al cuadrado del gusto en el que la melosidad, justa, de las manos, se une a la de las lascas del bacalao;

### Restaurante Fuente de la Aceña

Hotel Fuente de la Aceña

Quintanilla de Onésimo

47350 Valladolid

983 680 910

posada@fuenteacena.com

lomo de buey de verdad, no de vaca vieja, caliente con sal NoMu sudafricana, crujiente como los bordes mismos de la carne.

Alión 2002, Pintia 2003, Tokaji Aszú 5 Ptt como vinos de apoyo y la compañía impagable de Rafael Alonso, de Azucena Casas y Purificación Mancebo nos adentraron en el postre, un sencillo coulant de avellana con helado de chocolate blanco que se agradecía como fin del festín. La charla fue progresando en los salones que hemos indicado anteriormente. Un calvados o un orujo sencillo remataron el evento. El precio de 40 euros por persona, que no incluye el vino, comprende una oferta sensorial de habitación y cena por 70 euros por persona.

Pero no hace falta seguir una pauta de menú cerrado. La oferta de Pedro es consistente y variada. A pesar de su juventud está bien asentado en su cocina, amplia y bien diseñada y desde la que se ha convertido en un punto de referencia.

El río seguía su curso entre brumas matinales, graznidos y piares de una primavera que llega pisando con las mismas ganas que el ganado de los valles del Esla pisa para encaramarse hacia sus pastos frescos. Un encuentro con lo puro.

