

«No estamos bebiendo vino, estamos bebiendo etiquetas»

Pablo Medrano Cocinero



Tenemos una cocina muy rica, pero no la sabemos vender. Aquí, mientras los señores de palacio se comían la parte noble de la res, el pueblo llano se tuvo que inventar platos que parece que no se pueden comer en un restaurante, sino en una taberna en un plato de barro desconchado como las migas de pastor, la

—¿Los vinos? ¿Por qué apuesta tan fuerte por los vinos extremeños?

—Soy un gran aficionado al vino. No tomo otra bebida. A veces no bebo ni agua. Por pura justicia protejo los vinos extremeños. Me duele mucho cuando entran en la vinoteca extremeños y piden un riberita. Les digo: Del Guadiana, y responden: No hombre, del Duero. Y me lo dicen con sorna. Aquí tenemos algunos vinos que si se cogieran algunas guías y algunas valoraciones, tienen 92, 93 puntos, muy por encima de marcas consagradas y son infinitamente más baratos. No se puede ser críticos porque el Habla sea caro y ser condescendiente con el Pago de Carraovejas, que es mucho más caro pero como pone Ribera del Duero, pues está justificado. Tenemos los vinos que hacen las bodegas Pago de los Balancines, Pago de la Encomienda, Habla, ahora apuesto por un vino que es una sorpresa, Dehesa Vieja. Tienes el Marqués de Valdueza, las bodegas Caraval... Quienes no tienen complejos, quienes vienen de fuera a cazar me piden que les venda una

Caraval... Quienes no tienen complejos, quienes vienen de fuera a cazar me piden que les venda una

caja de un vino extremeño cuando tenemos en el portal de al lado a un señor que ni siquiera lo quiere probar porque es un vino extremeño. La situación ha pegado un vuelco bestial. Tú comparas a botella tapa-da un Dehesa Vieja de Riobobos con un Pago de los Canónigos y un Matarramera y queda por delante el extremeño. Es que no estamos bebiendo vino, estamos bebiendo etiquetas.

—Porque es la mejor. Es más cara y le ganaré menos dinero que a otras, pero le doy un prestigio al establecimiento. Es 100% española, sin capital extranjero. Es cerveza de bodega, sin pasteurizado. Si no la vendo en mes y medio, se pudre. Es cerveza fresca, como la leche fresca. La espuma que echa no es por bala de gas, es la propia espuma de la fermentación de la cerveza. No llena tanto, pero emborracha igual

—¿No faltan en Cáceres buenos restaurantes de tipo medio tirando a barato?

—Sí, es verdad. Hay que abogar por ellos. Abogaría por que los restaurantes existentes tengan un abanico de precios para todas las familias. En Cáceres hay un abanico muy corto. Parece que damos un salto de la hamburguesería o la pizzería al restaurante de 40 euros.

—¿Hay buenos profesionales en Extremadura?

—No, tajantemente no. Hay buenos profesionales, pero muy pocos. Hay mucha gente que tira cervezas, pero poca gente que sirva cerveza. La escuela de cocina se ha tomado a veces como si fuera un castigo y lo que se necesitan son buenos profesionales, no estudiantes que se lo tomen como un castigo.