

VALLADOLID

Madrid Fusión sitúa a Valladolid en lo alto de la gastronomía española

● Capel destaca la organización del Nacional de Pinchos y su presencia en la Cumbre Internacional / Ayer conquistó al público con 5.000 tapas

Í. A. / Valladolid

El de ayer fue el sexto almuerzo multitudinario que ofreció Valladolid en la jornada de clausura de Madrid Fusión, pero posiblemente fue el que dejó mejor recuerdo, ya que los comensales se redujeron a 300, en lugar de los más de mil convocados en años anteriores.

La conclusión fue lógica: cocineros y público disfrutaron de la comida de clausura con la pausa y la cadencia que merecen los grandes ágapes. Por el pabellón de Ifema pasaron a saludar a las primeras autoridades de Valladolid —el alcalde, Javier León de la Riva; el presidente de la Diputación, Jesús Julio Carnero; y la concejal de Cultura, Mercedes Cantalapiedra— ilustres de la cocina como el televisivo Alberto Chicote o el chef Mario Sandoval, y periodistas como Pepe Oneto.

Los mejores elogios llegaron del máximo responsable de Madrid Fusión, José Capel, quien destacó la posición que «se ha marcado» Valladolid en la gastronomía española en los últimos años gracias a su presencia en el certamen culinario y a los «acontecimientos» que celebra, como el Concurso Nacional de Pinchos, informó Europa Press.

Por el Salón Oriente de Ifema



Jesús Núñez (Felipe IV), Cantalapiedra, Jaime Fernández y León de la Riva, ante las raciones de lechazo. / ICAL

también se dejaron caer el senador Alberto Gutiérrez Alberca, los bodegueros José Moro —de Emilio Moro— y Carlos Moro —de Matarromera— y el presidente del Real Valladolid de

fútbol, Carlos Suárez, entre otros.

La ocasión lo merecía. Diez restaurantes vallisoletanos fueron los responsables de los casi 5.000 pinchos, guisos, postres y raciones de

lechazo que se sirvieron en el almuerzo ofrecido por el Ayuntamiento de Valladolid, a través de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de la ciudad y la Aso-

ciación de Empresarios de Hostelería, que acudió con su presidente Jaime Fernández a la cabeza.

El generoso y variado menú tuvo tres apartados: tapas, guisos y postres. En el menú de pinchos, Ángela sorprendió con su creación 'Postales de Valladolid'; Los Zagales sirvió la tapa 'Olivas y kikos'; Noche y Día elaboró un bombón de morcilla a la miel; Ceyjo apostó una vez más por sus croquetas de jamón huevo; La Criolla deleitó con un canelón de escabechados y el restaurante del hotel Felipe IV, Azalea, aportó la apuesta siempre triunfal: lechazo asado.

Los guisos estuvieron en manos de Campogrande, que ofreció potaje de garbanzos y El balcón de las médulas, que ofreció sopa castellana. El almuerzo se remató con dos

Alberto Chicote, Mario Sandoval y Pepe Oneto no se perdieron el cóctel

postres. Fortuna 25 brilló con un yogur de queso griego con coulis de frutos rojos y aroma de menta y La Tahona puso la guinda con un cóctel de frutas con chocolate.

El cóctel fue regado con vinos de las bodegas Abadía de Retuerta, Arzuaga Navarro, Bodegas de Albertos, Cepa 21, Elías Mora, Emilio Moro, Emína, Grupo Matarromera, Grupo Yllera, Legaris, Mocén y Valdelosfrailles, todas ellas colaboradoras de Valladolid Enoturismo. En el servicio participaron 15 alumnos de la Escuela de Cocina Alcazarén y seis sumilleros de la asociación vallisoletana.

Arranz y De la Cruz destacan el poderío de la despensa vallisoletana

Realizan un viaje gastronómico por los manjares de la provincia

Í. A. / Valladolid

El protagonismo de Valladolid en la jornada de clausura de Madrid Fusión no solo emergió en los platos de comida. También, desde el atril de oradores, dos reputados hosteleros vallisoletanos hablaron para los congresistas de Ifema.

El chef Miguel Ángel de la Cruz (La Botica de Matapozuelos) y Julián Arranz, repostero de Pedrajas de San Esteban, ofrecieron una charla práctica para converger en un único mensaje: la despensa de Valladolid tiene un «potencial infinito» por la variedad y la calidad de sus productos.

Miguel Ángel de la Cruz, que hizo doblete en Madrid Fusión, ya que elaboró también dos tapas de quesos 'Flor de Esgueva' en otra ponencia temática, incidió en la «riqueza» provincial en todos los palos gastronómicos. Así, citó las lentejas y los garbanzos, sin olvidar los piñones o el poderío en carne de caza con los pichones de Tierra de



El repostero de Pedrajas Julián Arranz con Alberto Chicote. / ICAL

Campos. Arranz siguió la lista con el vino de la Ribera de Duero, las setas, el pan de calidad e incluso aceite de oliva, con almazaras locales que cada día ganan más terreno.

De la Cruz y Arranz participaron en la ponencia 'Cocina del Paisaje', patrocinada por la Diputación de Valladolid. Los jóvenes restauradores recurrieron a los

productos vallisoletanos, como los pichones, los piñones o la huerta de Tudela de Duero para realizar una demostración culinaria de que el paisaje de Valladolid «se puede comer», informa Ical.

Los dos apostaron por recrear el paisaje de la provincia a través de tres áreas geográficas o comarcas definidas: Tierra de Campos, Tierra de Piñones y Ribera del Duero en su concepción más amplia y no exclusivamente vinícola. De la Cruz ideó una crema de pichón en forma de castaña, además de un cardo rojo de la huerta de Tudela de Duero y un postre especial a base de piñones.

Arranz recurrió al rebozuelo, un tipo de seta autóctona de Valladolid, que utilizó en unas natillas, y la fresa de Tudela de Duero a la que combinó con cristales de azúcar para realizar una gelatina. Culminó su presentación con un surtido de postres de sobremesa a base de productos de la zona, como piñones o achicoria.

El presidente de la Diputación, Jesús Julio Carnero, destacó la «importancia» de que la provincia estuviera presente por primera vez en Madrid Fusión y resaltó el «sello» de la tierra que imprimen los dos ponentes a sus platos.



Lo último: postales comestibles

> De todos los pinchos que ofreció Valladolid, el más original fue el del mini bocadillo de lechazo del Ángela, ya que iba acompañado con 'postales' comestibles (son de oblea) de los monumentos más representativos de la ciudad, como la Plaza Mayor.

> Jesús Alejos indicó que hoy mismo lo incorporará a la lista de las tapas del jueves y advirtió que su deseo es ampliar el álbum de 'postales' a rincones con encanto de todos los barrios de la ciudad. Lo divertido para los clientes es que pueden pedir el pincho 'personalizado' con su lugar favorito.

CUMBRE INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA

Talento 'made in CyL' en Madrid Fusión

El cocinero Miguel Ángel de la Cruz y el pastelero Julián Arranz protagonizarán una demostración de cocina con ingredientes de Valladolid. El salmantino Sebastián López y el burgalés Juan González competirán por la mejor tapa y bocadillo de autor

FERNANDO LÁZARO

¿Qué hace el talento cuando se junta y trabaja para conseguir un mismo objetivo? Pues, seguramente, genialidades. Y la próxima edición de la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión, que se celebrará en la capital de España entre el 21 y el 23 de enero, será testigo del trabajo de dos jóvenes talentos de la gastronomía de Castilla y León, el cocinero Miguel Ángel de la Cruz (restaurante La Botica, en Matapozuelos, Valladolid), y el pastelero Julián Arranz (Pastelería Arranz, Pedrajas de San Esteban, Valladolid), quienes dibujarán los sabores de su provincia en las mesas de este evento gastronómico.

Se trata de dos gastrónomos que defienden su trabajo desde el medio rural, desde pequeñas poblaciones de Castilla y León, lo que no ha impedido que su trabajo sea reconocido, ensalzado y difundido notablemente fuera de esta tierra.

Y «su» Valladolid es lo que pondrán sobre la mesa en una de las salas polivalentes de este foro para realizar sus demostraciones gastronómicas, trasladando a cada plato los paisajes de esta tierra y sus productos.

La demostración de cocina que protagonizarán al alimón llevará como título 'La cocina del paisaje' y para su desarrollo han diseccionado Valladolid en tres comarcas: Tierra de Pinares, Tierra de Campos y el Valle del Esgueva. De la primera utilizarán los piñones, de la segunda los pichones y el pan y de la tercera el vino y el queso, entre otros ingredientes.

«Lo que pretendemos es poner en valor los productos de la tierra», señala Miguel Ángel de la Cruz, firme partidario con su trabajo diario de revalorizar los productos del día a día y cercanos. El chef de La Botica utilizará los ingredientes para dar vida a platos salados mientras que Julián Arranz se encargará, con los mismos productos, de poner el toque dulce, pero sin convencionalismos, con diferentes técnicas de pastelería, de la habitual y en miniatura.

Así, inspirado en Tierra de Campos Arranz enseñará cómo hacer unas natillas con rebozuelo, aceite de oliva de Medina de Rioseco y pan de Valladolid; o, haciendo lo propio con el Valle del Esgueva, un yogur de oveja, con fresa de Tudeña de Duero y vino, aprovechando la cercanía de la Ribera del Duero; y, de la Tierra de Pinares presentará una selección de pastelería en miniatura, con el piñón como pro-



DOS NÚMEROS NÚMERO UNO. Julián Arranz (derecha) y Miguel Ángel de la Cruz son dos jóvenes cuyo talento les ha abierto numerosas puertas, la última: la cumbre internacional de gastronomía Madrid Fusión. Los dos ofician en el medio rural con ingredientes cuanto más cercanos mejor y su trabajo les ha hecho labrarse un hueco en la gastronomía actual. En la imagen, ayer, tras preparar su ponencia.

Salamanca, Burgos y Valladolid en la mesa

La cocina de Castilla y León estará presente también en los almuerzos de los tres días en los que se celebre el congreso. El lunes 21, 17 chefs de la ciudad de Salamanca darán de comer a unos

300 comensales en la cumbre de gastronomía Madrid Fusión. El martes, el turno le corresponderá a la ciudad de Burgos, que aprovechará esta cita para presentarse oficialmente como

Capital Española de la Gastronomía y protagonizará un almuerzo elaborado por los equipos de cocina de 18 restaurantes de la capital y la provincia, mientras que el miércoles, día de la

clausura, serán cocineros vallisoletanos los encargados de elaborar los 3.100 pinchos que se servirán en el almuerzo del mediodía para agasajar a congresistas y asistentes.

tagonista pero utilizando también ingredientes como la achicoria o la zanahoria. Y desde Madrid, este pastelero partirá hacia la India, donde estará un mes impartiendo cursos acompañado del cocinero leonés Jesús Prieto Serrano (restaurante Serrano, Astorga).

Miguel Ángel de la Cruz protagonizará una segunda demostra-

> BOCADILLOS DE AUTOR /

Juan González, en la final. El cocinero burgalés Juan González (restaurante y bar de tapas La Favorita) es uno de los finalistas en el Concurso de Bocadillos de Autor, una de las actividades más seguidas y que mayor interés mediático cosecha dentro del foro. González competirá con otros cinco candidatos y el resultado se conocerá el 21 de enero.

> TAPAS DE DISEÑO /

Sebastián López. El 22, a las 15 horas y en el escenario polivalente de Madrid Fusión se fallará la IX edición del Concurso de Tapas de Diseño, en el que el salmantino Sebastián López Oliva (La Hoja 21, Salamanca) se medirá con los otros cinco finalistas procedentes de Barcelona, Vizcaya, Gijón, Madrid y Málaga.

> COCINERO REVELACIÓN /

Pablo Montero, candidato. El cocinero del restaurante LeDomaine de la bodega Abadía Retuerta (Sardón de Duero, Valladolid) es uno de los candidatos al reconocimiento como Restaurante Revelación 2013. El chef, discípulo de Andoni Luis Aduriz, competirá con otros seis candidatos de toda España. El vencedor se conocerá el día 22.

ción de cocina en el escenario polivalente, en este caso con otro 'vallisoletano', el queso Flor de Esgueva (elaborado en Peñafiel), como protagonista. Aquí compartirá fogones con los cocineros Quique Dacosta (restaurante Quique Dacosta, en Denia, con tres estrellas Michelin), y Sergi Arola (Sergi Arola Gastro, de Madrid, con dos estrellas) y realizará dos tapas con este queso curado de oveja.

La cumbre Madrid Fusión 2013, centrada en el lema 'La creatividad continúa', congregará a algunos de los mejores cocineros del mundo: desde Andoni Luis Aduriz (Aduriz de San Sebastián) pasando por Joan Roca (Celler de Can Roca de Girona), Elena Arzak (Arzak, San Sebastián) Ángel León (Aponiente), Diego Muñoz (Astrid y Gastón, de Perú)... y una larga lista de cocineros y profesionales de renombre mundial.