

Rico lechazo en un sinfín de versiones

El restaurante Mannix de Campaspero celebra las XVII Jornadas Gastronómicas

Las propuestas incluyen desde el clásico asado a las manillas y patitas guisadas, las asadurillas con pisto o las croquetas de sesitos

:: JAVIER FERNÁNDEZ

CAMPASPERO. Hipnotizados con el exquisito y único sabor del cuarto de lechazo churro asado. Es el estado en el que se encuentran todavía las personas que han decidido acercarse estos días a Campaspero, en concreto al restaurante Mannix, que hasta el domingo, día 20 de noviembre, acoge en sus instalaciones la decimoséptima edición de las Jornadas Gastronómicas dedicadas a este manjar culinario que provoca un intenso placer en los paladares de la gran afluencia de asistentes que se decide a probarlo. Y no solo eso, ya que esta cita marcada tradicionalmente en el calendario gastronómico pretende dar a conocer las distintas formas de cocinar el lechazo, desde su plato fuerte y ancestral como es el asado, pasando por las manillas y patitas guisadas, las asadurillas con pisto casero, la tosta de pastel de lechazo en salsa de Pedro Ximénez, las carrilleras guisadas, las croquetas de sesitos con jamón ibérico y crujiente de puerro o las mollejas al ajo dorado. En definitiva, un sinfín de succulentas posibilidades.

Para Marco Antonio García, quinta generación de asadores del establecimiento hostelero, que cuenta además con carnicería propia, es esencial la materia prima -siempre usan lechazo churro de la zona de Campaspero-, un horno de adobe alimentado con leña y el toque del maestro asador, además de «la paciencia del cliente, porque siempre tiene que esperar



Marco Antonio García, con dos cuartos de lechazo asado. :: J.F.

al lechazo y nunca debe ser al revés», comenta.

Un lechazo de calidad, al que se añade simplemente agua y sal, son los principales ingredientes para preparar la receta del asado, cuyo proceso explica Marco Antonio con más detalle. «Se calienta el horno en función de los cuartos de lechazo que se vayan a meter y cuando esté bien caliente se retiran las ascuas vivas a un lado y se mete el lechazo. Después de dos horas se procede a darle la vuelta para que se dore la piel y salga churruscadita pero sin estar pasada. Y ya por último, en la misma tartera de barro

Cinco generaciones de maestros asadores y horno de adobe para conseguir 'el toque'

que ha estado en el horno se sirven los cuartos directamente a los comensales».

Comensales llegados desde distintos puntos de la provincia vallisoletana, de Castilla y León, también de la comunidad madrileña -y este año, incluso, autoridades

internacionales de la V Cumbre Mundial del Microcrédito celebrada en Valladolid- no dudan en disfrutar cada edición, y ya van 17, de estas jornadas gastronómicas que se mantienen y siguen teniendo éxito porque «son productos que no se comen habitualmente y son un tipo de jornadas que seguimos haciendo nosotros casi de manera única», explica el asador. Se puede reservar en los teléfonos 983698018 y 983698496.

Nada mejor que rematar la faena del menú con deliciosos postres caseros como arroz con leche, cuajada de leche de oveja churra, natillas, flan y tartas de queso, tiramisú o de yogur, entre otras tartas innovadoras de «la sobrina repostera», Gemma García, que junto con Rosaura Hernando, la madre de Marco Antonio, María del Carmen García, su hermana, y Carlos García, su cuñado, más todo el personal de cocina y comedor, sacan adelante a diario este negocio familiar con treinta años de historia a sus espaldas y que cuenta con clientes fieles durante el resto del año procedentes de toda España, «desde Vizcaya a Sevilla y de La Coruña a Barcelona, por ponerte un ejemplo», comenta Marco Antonio. Y no solo con lechazo, sino con productos de temporada como pollo de corral, congrio en salsa verde o sabrosa ternera.

La visita a este mesón de Campaspero puede además aprovecharse para conocer la casa rural El Clarinete, que la familia hostelera del Mannix también gestiona desde hace un año, pasear por la localidad para contemplar el futuro museo de la piedra y las fachadas de piedra de las viviendas, y recorrer el entorno natural bien por el cercano despoblado de Minguela, las canteras o el pantano existente entre Campaspero y Langayo.

El Rincón del Labrador ofrecerá 400 kilos de setas en los once días dedicados a la micología

:: L.S.

LA SANTA ESPINA. Las VII Jornadas Gastronómicas de las Setas del restaurante El Rincón del Labrador, de La Santa Espina, ofrecerán este año más de 400 kilos de estos hongos durante los once días de celebración. En concreto, las jornadas se desarrollarán entre los días 22 de noviembre y 2 de diciembre con un exquisito menú que incluye tres platos (boletus, alubias con niscalos y pollo de corral con setas), postres caseros y vinos de la Ribera del Duero con un precio de 24 euros el menú. La novedad para esta edición será que durante todos los días, en horario de comida, camareros de once establecimientos de Valladolid y su provincia se encargarán de preparar y servir las copas a los clientes. «Así se la podrá poner un profesional», explicó el propietario del restaurante, Fernando Martín.

Las VII Jornadas Gastronómicas de este conocido restaurante se han retrasado en esta ocasión con respecto a ediciones anteriores ante la ausencia de niscalos y setas suficientes para poder llevar a cabo estos platos. «Ahora parece que los niscalos ya se van a poder coger en un par de días y las setas de cardo y los boletus ya están», especifica.

Para poder degustar estos menús, será preciso realizar una reserva previa, pues el propietario del establecimiento avanza que cuatro días ya están completos. «Lo importante es que la gente se vaya con buen sabor de boca, y eso se consigue con buena cocina y dando buen trato, y si no reservan no podemos asegurar que haya sitio», concluyó.

La Criolla pone en valor la cocina tradicional renovada de Castilla y León

Paco Martínez recupera las jornadas de los años 90 con cocineros del resto de la comunidad, inauguradas ayer por el zamorano Cecilio Lera

:: N. CABALLERO

VALLADOLID. Francisco Martínez se ha propuesto reactivar las Jornadas Gastronómicas de Castilla y León, que dieron a conocer a muchos cocineros de toda la comunidad autónoma al acudir con sus platos a las cocinas del restaurante La Criolla. Fueron años de gloria, de tertulias taurinas y culturales

en las que no fallaban los compañeros José Luis Lera, Maribel Rodicio y Santos García Catalán, ayer de nuevo presente. Una época durante la que Paco el de La Criolla, inauguró los salones dedicados a Miguel Delibes, Lola Herrera, Mariemma, Rosa Chacel, Roberto Domínguez y Joaquín Díaz.

Casi tres décadas después, Paco el de la Criolla recupera esas jornadas gastronómicas para poner en valor la cocina tradicional, aunque siempre renovada, con la presencia cada jueves de un cocinero de Castilla y León. «Es una manera de que los cocineros establecidos en las zonas rurales, alejados de las grandes ciudades, puedan dar a conocer sus

platos más personales en Valladolid», explicaba ayer Paco, en presencia de su primer invitado, el zamorano Cecilio Lera, que trajo desde su cocina del Mesón del Labrador, de Castroverde de Campos, un gran pedacito de sus jornadas de caza (culminan el 27 de noviembre): Carpaccio de boletus con liebre, escabeches de conejo y codorniz, alubias con liebre, perdiz con berza y castañas, pichón bravío de Tierra de Campos y Jabalí al vino tinto de Toro.

El próximo jueves, el también zamorano Pedro Mario Pérez será el cocinero encargado de acercar a Valladolid los platos más peculiares del El Ermitaño, de Benavente.



Cecilio Lera y Paco Martínez. :: RICARDO OTAZO