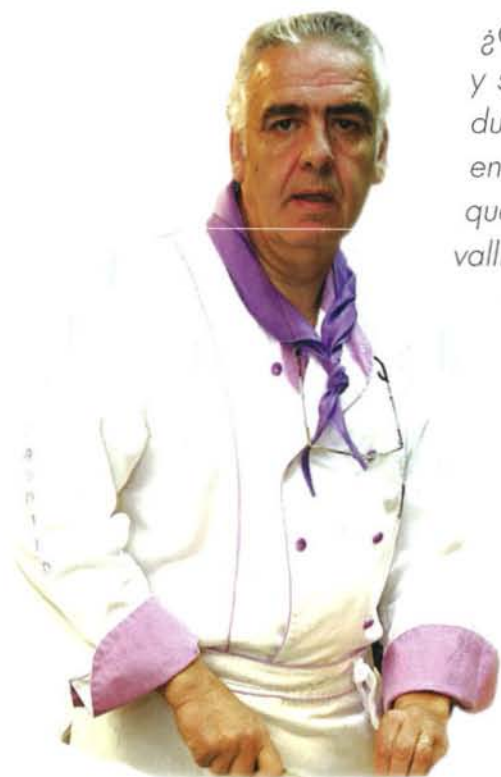


Simplemente Paco, el de La Criolla



¿Quién no conoce a este cocinero, mediático donde los haya, y sobre todo popular. Paco es un hombre con ideas, lo que sin duda le ha traído algún que otro disgusto. Popularizó las "tablas" en su "catedral", porque así se puede considerar el restaurante que dirige desde hace más de 25 años junto a la Plaza Mayor vallisoletana, con altares en forma de comedores dedicados a los más ilustres personajes de la historia contemporánea de la ciudad, la mayor parte de ellos vivos, como Delibes, Lola Herrera, Joaquín Díaz o Roberto Domínguez.

Pero él no se conformaba con idear en la cocina y fue de los primeros restauradores en tener su propia bodega, Pagos de Quintana, trajo a la ciudad un nuevo concepto de terraza casi permanente, a pesar de la climatología de Valladolid y apostó por los pinchos cuando casi nadie creía en ellos.

Confirmando el refrán que dice que nadie es profeta en su tierra, Paco goza de prestigio a nivel nacional, y también internacional, especialmente dentro del mundo del deporte. Y es que sus cualidades culinarias y su don de gentes le han llevado a recorrer el mundo, y a estar presente en las cuatro últimas Olimpiadas: Atlanta, Sydney, Atenas y Pekín de la mano del Comité Olímpico Español, que le ha tenido como cocinero VIP de la delegación olímpica española.

P.- Desde que usted empezó con ello, ¿anda que no han tardado en darse cuenta en Valladolid del tirón de los pinchos?

R.- Es cierto que la "La Mina", ya en el año 1977 era un bar donde se cenaba de pinchos. Luego todo ha ido evolucionando y hoy Valladolid es un referente en España.

P.- Ahora que tan de moda está esa pelea, ¿qué tipo de cocina prefiere usted, la moderna o la clásica?

R.- Para mí no existe esa pelea. Yo soy de los que prefieren la buena cocina moderna y también la buena cocina clásica, porque en definitiva, lo que importa es hacer una buena cocina.

P.- En materia culinaria, ¿ha tenido algún maestro o es totalmente autodidacta?

R.- Aprendí un poco de mi madre y después viajé por muchos fogones de España, donde también fui aprendiendo.

Todo ello, unido a mis propias inquietudes, han dado el resultado actual.

P.- Lo de meterse a bodeguero ¿fue una frivolidad o es que también veía venir la importancia que iba a tener el vino?

R.- Yo sabía que el vino iba a ser el futuro de esta región, como así está siendo. Hoy ya hay colegas de profesión que tienen también su propio vino.

P.- Podría explicarnos de manera breve como fue para convertirse en el cocinero del Comité Olímpico Español?

R.- Fue una propuesta que le hice un buen día a Rafa Cortés Elvira, que por entonces era Secretario de Estado para el Deporte. Le pareció bien y salió adelante, y hoy ya llevo cuatro Juegos Olímpicos.

P.- De todos los personajes que han pasado por su casa, ¿podría decirnos cual ha sido el que más le ha impresionado, ¿y el que más le ha decepcionado?

R.- Quizás Sofía Loren, que visitó Valladolid el año pasado con motivo de la Seminci, sea el personaje que más me ha impresionado, porque a su edad esté como está. Y el que más me haya decepcionado, pues no lo recuerdo.

P.- ¿Qué le queda a Valladolid para convertirse en un referente a nivel turístico y a nivel gastronómico?

R.- Sólo se me ocurre decir que Vino se escribe con la V de Valladolid. Nuestra ciudad tendría que ser la capital mundial del vino.

P.- Por último, siendo tan mediático y popular, ¿no le ha tentado nunca dedicarse a la política?

R.- Yo no creo que sea mediático y mucho menos popular. Lo que sí soy es una persona que ama mucho lo que hace y defiende mucho a su tierra.



VALLADOLID capital de la "tapa"

Valladolid ha superado el concepto tradicional de gastronomía para elevarlo a producto turístico gracias a su apuesta por las "tapas", que en esta ciudad se pueden definir como micrococina o cocina en miniatura. Todo empezó con la Feria de Día, que ha revitalizado las Ferias y Fiestas de la ciudad y está siendo un modelo a imitar por muchas ciudades españolas.

Esa unión de las administraciones y la Asociación de Hostelería, ha situado también a Valladolid en la vanguardia de los Concursos de Pinchos y Tapa.

Es por ello que las instituciones han unido esfuerzos y Valladolid se ha situado ya en la vanguardia de los Concursos de Pinchos y Tapas. El Concurso Provincial en el mes de Junio, el Concurso Nacional que se celebra en el mes de Noviembre, son ya un referente a nivel nacional. Pero por si esto no fuera suficiente, la ciudad ha entrado a formar parte de la Red de Ciudades de la Tapa junto con San Sebastián, Gijón, Santiago, Lérida, Lanzarote y Cambrils con el objetivo de vender sus vinos y su gastronomía como producto turístico de excelencia.

La Red pretende crear una ruta turística tipo para que cada ciudad muestre sus principales peculiaridades. Esta ruta comenzaría con la visita a un mercado, una lonja o una huerta para conocer los productos de la zona y luego saborearles en forma de tapas y platos en bares y restaurantes; el recorrido se completa con la visita a una bodega con cata de vinos incluida y el alojamiento en alguno de los hoteles de la ciudad.

Este proyecto cuenta con el apoyo de la Secretaría de Estado de Turismo, quien ha tenido en cuenta la tradición en este tipo de producto

como la tapa, pero también la experiencia en la organización de eventos relacionados con la gastronomía, y su participación en certámenes gastronómicos de alto nivel como Madrid Fusión.

Aunque la ciudad cuenta con diferentes zonas de vinos y tapas, quizá la más cercana a la Plaza Mayor es también la que está de moda. Los principales bares de tapas se encuentran en torno a la Plaza Martí y Monsó, conocida popularmente como Plaza del Coca. Allí podrán degustar las mejores tapas en lugares como La Criolla, Villa Paramesa Tapas, el Caballo de Troya, Vino Tinto y Vino Tinto Joven, La Manduca, La Mina, Zamora, Ceijo, Jero, Mil Vinos, Sal y Pimienta o Los Zagales de la Abadía, ganador en Madrid Fusión durante dos años.

Pero si la tapa es importante en esta ciudad, Valladolid ha cobrado fama por sus vinos, ya que la provincia cuenta con denominaciones de origen como Ribera del Duero, Rueda, Toro, Cigales o Tierras de León. Es por eso que se han puesto en marcha rutas de enoturismo que discurren por bodegas de cada una de las D.O.