

Gestión Empresarial Gourmet

La esencia de la cocina cántabra de hoy en un maravilloso entorno

Ignacio Solana explora la gastronomía de su tierra con espléndidos resultados

Ana Marcos AMPUERO (CANTABRIA)

Restaurante La Solana

C/ La Bien Aparecida, 11. Ampuero (Cantabria). Tel: 942 676 718. Cierra lunes (excepto en verano). Semirreservado para ocho personas. Aparcamiento propio. www.restaurantesolana.com

Es el restaurante de Cantabria sobre el que están todos los ojos puestos. La irrupción en escena del joven cocinero Ignacio Solana ha venido a sumar alicientes a esta Comunidad Autónoma que, hoy por hoy, disfruta de una pujante gastronomía. Con una estrella Michelin concedida el pasado año –lo que hace ya cinco galardones en la región–, el restaurante se encuentra enclavado en lo alto de un precioso valle coronado por el santuario de la Virgen Bien Aparecida, patrona de Cantabria. Un bonito trayecto desde Santander –son sólo 50 kilómetros–, por serpenteantes carreteras de exuberante vegetación, maravillosas vistas y la recompensa perfecta a mesa y mantel.

Lo que comenzó siendo una tarea humilde de los años cuarenta se ha convertido en manos de Ignacio Solana, ya tercera generación, en una ineludible parada *gourmet*. Inaugurado en 2007 como restaurante gastronómico, el chef no deja de aprovechar todo lo mejor de su tierra, muy rica en materias primas que le suministran pequeños proveedores de la zona.

Su lema es *Naturalaleza, producto, sabor* y nosotros añadiríamos que una bien perfilada creatividad que convive en perfecta armonía con aquellos platos –pura tradición– que servía su madre, gran cocinera. En sala, su hermana Inma Solana, junto a Noelia y Ani, despliegan un dinámico y eficiente servicio fe-



ELECONOMISTA

El Menú

Primero: Tartar de salmón rojo
Segundo: Merluza de anzuelo con pil-pil de sus raspas
Postre: Chocolate, naranja y cacahuete
Precio medio: 60-80 €

menino. La cocina es protagonista en este sencillo comedor que, lejos de decoraciones barrocas, exhibe unas mesas bien vestidas y equipa-

das (buenas copas, mantel de algodón...) con una austera puesta en escena, pensada para otorgar protagonismo a los platos y el espectacular paisaje que se divisa desde sus ventanales. La carta es atractiva, variada y, desde luego, satisfará a muy distintos paladares. Un delicioso tartar de salmón rojo con aguacate y helado de hinojo, de impactante presentación, junto a unas alubias blancas con berza, chorizo y morcilla –de compango hecho en la casa–; un revuelto de perrechicos de aquellos montes y una merluza de anzuelo del Cantábrico elaborada

con pil-pil hecho de sus propias raspas. Todo es un sabroso juego “tradición-vanguardia” en este restaurante que no renuncia a unos buenos huevos fritos con patatas y pimientos de temporada (para mojar con los panes hechos en la casa). Como broche final, “quesos de la tierra” (únicos ese Gamonedo, Tresviso...) y postres con un importante toque de refinamiento. Gran carta de vinos con más de 470 referencias nacionales e internacionales. Ofrecen un interesante menú degustación (dos aperitivos y siete medios platos) por 58 euros.

La Cata

DESEA 2009
 B. Sota els Angels/D. O. Empordà
 PVP recomendado **19,50 €**
 Calificación **8,7**

A. M. Nueva bodega ecológica y biodinámica que lanza este tinto, elaborado con carmenere (40 por ciento), una variedad prácticamente inexistente en España y muy frecuente en Chile. La uva consigue imprimir carácter en un multitudinario ‘coupage’ –merlot, cabernet, cariñena y syrah–, muy raro en nuestro país, donde no se suelen unir tantas variedades. Un tinto de ‘terroir’, alegre y sutil, de gran personalidad. Para asados y pescados en salsa hechos al horno.



Valladolid celebra en mayo el I Festival Culinario del Lechazo

A. M. MADRID

Producto insignia de tierras vallisoletanas, del 6 al 13 de mayo, los restaurantes de la ciudad le rendirán honores. Para ello y durante el festival se desplegará un amplio repertorio de especialidades como el lechazo guisado con patatas o alcachofas, los pinchos a la parrilla, las manillas de lechal o las asaduras guisadas, la casquería de lechazo en forma de callos, sesos o mollejas, el cochifrito y las hamburguesas. También tapas de autor y, naturalmente, chuletillas de lechal asadas al sarmiento y lechazo asado al horno de leña.

De viaje con Lola: la Ruta del Sur

21:30 ¿Qué plan buscamos esta noche para nuestra amiga Lola?

Todavía te queda mucho por conocer del lugar que ya conoces.

Guía Repsol 2013

Abel Valverde, Premio Club de Gourmets al Mejor Maître

A. M. MADRID

Abel Valverde, director de sala de Santceloni (Hotel Hesperia), restaurante con dos estrellas Michelin, ha sido elegido *Mejor Maître de España* por la revista *Club de Gourmets*. El restaurante, uno de los grandes referentes de la alta cocina en Madrid, premia así una carrera intachable en la que la tarea de Valverde se ve reconocida. Él orquesta un comedor perfectamente acompañado en el que todo son agasajos al cliente: para el metre, la principal tarea de Valverde es “conseguir que cada cliente se sienta único”.