

DE VINOS

CIGALES, A LA CONQUISTA DE MADRID

Llega el buen tiempo y con el calor cambian los gustos de consumo vitivinícola. Y esto es lo que quiere aprovechar la denominación de origen Cigales para llevar a Madrid sus vinos «frescos y dinámicos» y conquistar comercialmente esta plaza, una de las más interesantes del mercado nacional.

Para ello, desde hoy viernes y hasta el próximo 30 de junio un total de 20 establecimientos de la capital darán la bienvenida a sus clientes con una copa de vino de alguna de las 16 bodegas de esta denominación de origen que participan en la acción.

La primera copa será invitación y el objetivo es que muchos de los clientes de esta veintena de restaurantes continúen sus almuerzos disfrutando con alguno de los vinos de Cigales.

Esta quincena de Cigales en Madrid cuenta con la participación de las siguientes bodegas: Sinforiano Vaquero, Santa Rufina, Museum, Alfredo Santamaría, Bodega Cooperativa de Cigales, Hijos de Marcos Gómez, Valdelosfrailes, Félix Salas, Hiriart, CH Vinos de Cubillas, Hijos de Rufino Iglesias, Ovidio García, La Legua, César Príncipe, Remigio de Salas y Concejo.

HIRIART, MEJOR ROSADO EN LA NARIZ DE ORO

El vino Hiriart Elite 2011, de la DO Cigales y elaborado por bodegas Hiriart, ha sido galardonado con el primer premio al mejor rosado en el concurso nacional de Sumilleres de la Nariz de Oro. Hiriart está elaborado con tinta del país, garnacha y verdejo y suma a este premio otros galardones con sus rosados de 2011 como un oro en Cannes o una plata en Bruselas.



Detalle del comedor de este acogedor restaurante salmantino. ENRIQUE CARRASCAL

EL MESÓN DE GONZALO (SALAMANCA)
ALMA TAURINA Y COCINA CON ENJUNDIA Y MUCHO SABOR

Tiene tanta historia que siempre ha sido El Mesón. A secas. Con su ambiente taurino y su inmejorable ubicación, junto al desaparecido Gran Hotel, en sus paredes se ha escrito una parte de la historia de la capital charra. Pero los tiempos cambian y esta casa de comidas, que abrió sus puertas en el año 1947, ha sido profundamente renovada, en lo estético y en lo culinario.

El restaurante, ahora renombrado como El Mesón de Gonzalo (Sendín, responsable del Plaza 23, en la plaza Mayor salmantina), luce una estética rústicamente acogedora tras dejar vistos sus muros y bóvedas de piedra, antes ocultos, todo ello aderezado con elegantes guiños taurinos con sugerentes y hermosas fotos.

Toda esta estética se traslada a la cocina, donde Marcos del Valle, joven chef de vocación tardía pero ya con una dilatada carrera culinaria, desarrolla una coquinaria de corte tradicional pero que denota inquietud creadora, con articulaciones que llaman la atención por su finura y,

aunque ningún plato sea una exhibición de técnica, todos lucen sabor y aroma, buscan la apetencia del comensal y seducen por su conjunto, lo que se agradece en tiempos de tanto bullicio en las cocinas.

Sabores gustosos y plenamente reconocibles que permiten navegar alternando delicadezas como un *carpaccio* de *magret* de pato aderezado con salsa de quicos y pistachos aromatizado con trufa y parmesano; un espectacular cochinillo asado al estilo tradicional, de ejecución precisa y sabor embriagador; unas tersas mollejas de lechal encebolladas, de sabor delicado; un soberbio *foie* sucu-

lentizado con unos divertidos tallarines de mango que aportan la acidez que complementa el plato y pasas; un reconfortante *steak tartar* cortado a cuchillo y de factura liviana y sabor pleno; un soberbio arroz negro meloso con carabinero y una finísima espuma de alioli... Propuestas que alternan sencillez y producto con producto e imaginación.

De postre, una divertida y convincente *pizza* de manzana. Completa carta de vinos, con precios muy ajustados, y servicio fetén. Para disfrutar de algo auténtico.

rodrigopadilla@terra.es
@rodrigopadilla_

GUÍA

Dirección: Plaza Poeta Iglesias, 10. 37001 Salamanca
Teléfono: 923 217 222
E-mail: info@elmesondegonzalo.es
Web: www.elmesondegonzalo.es

Cierre: Domingos noche
Horario: De 12 a 16 y de 20 a 24 horas
Precio medio: 40 euros

COCINA
Jefe de cocina: Marcos del Valle

VALORACIÓN
Cocina: Notable
Servicio: Notable
Bodega: Notable
Decoración: Sobresaliente
Baños: Notable
PUNTOS: 85 de 100

BOCADITOS

PABLO MARTÍN, AL FRENTE DE LOS SUMILLERES

El segoviano Pablo Martín ha sido reelegido presidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla y León (ASCYL) durante la celebración de la asamblea anual de este colectivo. La reelección, que se prolongará durante cuatro años, contó con el respaldo de las diez asociaciones. Martín aseguró que «en la sumillería todo lo que se haga tiene que ser para sumar a favor de esta profesión», al tiempo que recalcó que la formación es la principal baza de los nuevos sumilleres.

Dentro del organigrama siguen el vallisoletano Juan José Alejos, el salmantino José Antonio Cabañas, y el segoviano José Luis Aragüe ‘Mazaca’, y han entrado a formar parte el leonés ‘Fitto’ Benítez, como secretario de la ASCYL y, como vocal, el palentino José Antonio León. La comunicación y relación con las asociaciones estará a cargo de Miguel Ángel Benito.

JUEVES DE TAPAS, OCIO Y TURISMO EN PALENCIA

El Ayuntamiento de Palencia pondrá en marcha este verano la denominada ‘Ruta del jueves’, en colaboración con las dos asociaciones de hostelería de la capital, con la que se pretende unificar el esfuerzo de todos los sectores implicados para promocionar y difundir la ciudad, al unir los atractivos vinculados a gastronomía, turismo, cultura, compras y ocio.

La nueva actividad se ha programado para los primeros y últimos jueves de cada mes, desde el 5 de julio hasta el 6 de septiembre. Las visitas guiadas comenzarán a las 23 horas y tendrán una duración de una hora, con una inscripción mínima de ocho personas.

PISTAS

ALIMENTOS DE PALENCIA SUMA 130 ASOCIADOS

La Comisión de la Marca Alimentos de Palencia, integrada en el Club de Calidad que promueve la Diputación, dio esta semana el visto bueno a nuevas incorporaciones que han dejado la cifra de asociados en 130.

Además, se analizaron 30 expedientes según disponen los controles y el reglamento de la distinción alimentaria. Del total de miembros,

86 son productores agroalimentarios con 327 productos -152 con Banda Azul y 175 con Banda Dorada-, 28 restaurantes y 16 comercios minoristas de alimentación.

En la reunión se analizaron además los expedientes de los diferentes sectores que engloba el Club de Calidad, como son la producción, transformación, restauración y comercio minorista de alimentación, y



Lenteja de Tierra de Campos.

se autorizó la entrada de dos nuevas empresas en el sector productor. Por un lado, Rigodón, de la capital palentina, con productos de repostería dulce y salada, y la Fundación Global Nature, de Fuentes de Nava, con la Identificación Geográfica Protegida (IGP) de Lenteja Pardina, autóctona de Tierra de Campos.

Por otro lado, tras presentar toda la documentación requerida por el organismo de Control Externo (Cetece) -garante del origen de la calidad y de los productos- han entrado de forma definitiva en el Club de Calidad con todas las garantías necesarias establecidas de origen y calidad un total de seis empresas. Se

trata del fabricante del sector lácteo Campos de Nava, de Cascón de la Nava, y de los restaurantes Ticiano en Villallano, Mirador del Golf en Grijota, Hostería de San Miguel en Piña de Campos y la Bodega del Canal en Villamuriel de Cerrato.

Por su parte, la Casa de la Morcilla, de la localidad de Dueñas, incrementa su gama de productos con presencia en este club y Quesos Gamazo, de Quintana del Puente, obtiene la Banda Dorada. Igualmente, se ha constatado que los restaurantes que han renovado su licencia han incrementado el número de productos de la marca en sus respectivas cartas.