



GASTRONOMÍA

DIEZ ASADORES DE DIEZ

Madrid Fusión consagra a diez asadores de Castilla y León como los diez mejores de España / El gastrobar Villa Paramesa se alza como número 1 en la categoría de gastrobares / 13 restaurantes de la Comunidad entre los 100 mejores de la Península

BERNANDO LAZARO

La supremacía de Castilla y León en materia de asados está fuera de toda duda. Y la lista de los 'Cien mejores restaurantes de España' que cada año se presenta en el seno de Madrid Fusión lo ha vuelto a constatar: los diez mejores asadores de España se encuentran en esta tierra y son, por este orden: Mannix (Campaspero, Valladolid); Nazareno (Roa, Burgos); Las Cubas (Arévalo, Avila); Casa Azofra (Burgos); Las Cabañas (Medina de Pomar, Burgos); El Ciprés (Aranda de Duero, Burgos); Zurita (Tudela de Duero, Valladolid); Los Canteros (Mingorria, Avila); Asados Alonso (Peñafiel, Valladolid); y José María (Segovia).

La mayoría de estos asadores centra su trabajo en convertir al lechazo en una succulencia única, aunque la lista de 'Los 100 mejores restaurantes de España' también recoge el lino con el que los maestros asadores oficinan para convertir el cochinillo en un bocado divino, como ocurre en Las Cubas de Arévalo y en el Mesón José María de Segovia. Otros alternan lechazo y cochinillo como La Cabaña de Medina de Pomar y alguno añade a esta lista el cabrito asado, como ocurre en Los Canteros de Mingorria.

La lista de los cien mejores restaurantes de España, que lleva el sello del gusto de su promotor, José Carlos Capel, director de Madrid Fusión, alpa a la primera posición en la categoría de 'tapas, gastrobares y puestos de mercado' al gastrobar vallisoletano Villa Paramesa Tapas, regentado por los hermanos Castrodeza en el centro de Valladolid, mientras que el Mesón del Labrador-Lera, de Castroverde de Campos (Zamora), se sitúa en la cuarta posición en el apartado de bistrós, casas de comidas y tabernas. Por su parte, La Botica de Matapozuelos, en Valladolid, se sitúa en la novena posición en una de las categorías más deseadas, la de 'Nueva alta cocina', superado por restaurantes de la talla de Ricard Canarena, Nertua, Alkminia o el Tickets de Albert Adria.

Precisamente, Miguel Angel de la



El la imagen superior, Marco Antonio García, maestro asador del Mannix, de Campaspero (Valladolid), coronado como número uno de los asadores de España. Debajo, los hermanos Roberto (I) y Enrique Cristóbal, artífices del Nazareno de Roa (Burgos), el segundo mejor asador de España. Y David Arias, de Las Cubas, en Arévalo, coronado como número tres por sus tostones asados. / I.M.



guinos y restaurantes junto al mar; arroces; asadores castellanos; patatas de carne y pescado; marisquerías y restaurantes de pescado; y cocinas del mundo.

La lista de 'Los 100 mejores restaurantes de España' persigue, según sus promotores, ser una «construcción» que premia las buenas cocinas pero no los establecimientos

> NUEVA ALTA COCINA / Eco

cocina vallisoletana El restaurante vallisoletano La Botica (Matapozuelos, Valladolid) se ha consagrado como el noveno mejor de España en la categoría de 'nueva alta cocina', al juicio de los críticos gastronómicos que han elaborado la lista de 'Los 100 mejores restaurantes de España'.

> BISTRÓS, CASAS DE COMIDAS Y TABERNAS /

Acanto zamorano El restaurante El Mesón del Labrador-Lera, de Castroverde de Campos (Zamora), repite en 2015 en la lista de los 'top 100'. En esta ocasión ocupa la cuarta posición, sólo superado por La Tasquita de Enfrente; Alnuemas; y Canalia Bistró.

> TAPAS, CASTROBARES Y

PUESTOS DE MERCADO / Número uno Villa Paramesa Tapas, de Valladolid, comandado por los hermanos Castrodeza, (Valladolid) se ha coronado como el número 1 de España en el apartado de 'Tapas, gastrobares y cocina de mercado', por delante de otros destacados establecimientos.

> ASADORES / Diez de diez. Los diez mejores asadores de España están en Castilla y León, Sor, por este orden: Mannix (Campaspero, Valladolid); Nazareno (Roa, Burgos); Las Cubas (Arévalo, Avila); Casa Azofra (Burgos); Las Cabañas (Medina de Pomar, Burgos); El Ciprés (Aranda de Duero, Burgos); Zurita (Tudela de Duero, Valladolid); Los Canteros (Mingorria, Avila); Asados Alonso (Peñafiel, Valladolid); y José María (Segovia).

Cruz, cocinero de La Botica, protagonizó esta semana una ponencia en el seno de Madrid Fusión en la que, acompañado de Luis San José, de Senda Duero, exploraron las posibilidades de los esparraigos de Tudela de Duero y de los productos ecológicos que produce este re-putado hortelano en la alta cocina.

La lista de 2014 incluía un restaurante menos (12 en total) y ninguno encabezaba alguna de las diez categorías en las que se divide: nueva alta cocina; clásicos contemporáneos; bistrós, casas de comidas y tabernas; tapas, gastrobares y puesto de mercado; chitin-

con mayor número de reconocimientos. A pesar de ello, incluye restaurantes con una estrella Michelin como Ricard Canarena (Valencia), El Cenador de Amós (Cantabria) o La Botica de Matapozuelos (Valladolid), aunque nunca los que ostentan ni dos ni tres de los preciados macarrones de la guía roja.

Los líderes de este año no lo podrán ser el próximo año, según las bases de esta iniciativa, de manera que cada año se de visibilidad a nuevos profesionales de la gastronomía, en ocasiones sólo conocidos en su área geográfica.

EDITORIAL CASTELLANA DE IMPRESIONES S.L. / EDITOR: JOSÉ LUIS ULIBARRI DIRECTOR GENERAL EDITORIAL: PABLO R. LAGO GERENTE: JOSÉ ANTONIO ARIAS SUBDIRECTOR: FELIPE RAMOS

La Posada DIRECTOR: FERNANDO LAZARO REDACCIÓN: MAR TORRES CATAS VINO: DAVID SCHWARZWÄLDER E-MAIL: laposada@dv-elmundo.es TELÉFONO: 983 421 700 DIRECCIÓN: MANUEL CANESI ACEVEDO. 1. 47016 VALLADOLID