



Guzmán y Yessica, en el salón de La Querencia, con algunos de los platos de su carta.

RESTAURANTE LA QUERENCIA
VILLANUEVA DE ÁVILA (ÁVILA)

GUIÑOS A LA COCINA PASIEGA

Guzmán Sánchez de la Parra en poco tiempo ha logrado su sueño: gestionar un negocio y cocinar en su pueblo. El restaurante La Querencia es uno de esos ejemplos de lo que hay que hacer y cómo se deben plantear, en el medio rural, una comanda y un negocio con enfoque gastronómico capaz de defender la nueva cocina, sin abandonar la comanda popular y atendiendo una clientela próxima a sus vecinos y a los forasteros. Entre ellos, muchos comensales que llegan a Villanueva de Ávila preguntando por el restaurante La Querencia y lo encuentran rápido: «está detrás del ayuntamiento, al lado de la Plaza Mayor y se come muy bien». Así, por lo general, empieza siempre una estancia en el restaurante donde Guzmán dirige la cocina y Yessica Cordero, su pareja, está en la sala. Tándem perfecto, ambos formados en escuelas de hostelería. Quién le iba a decir a Guzmán que terminaría tomando comanda junto a la profesional de sala que presentó al jurado en 2013 su plato

de cabra, una legumbre bien estofada... Todo ello con clara identificación de procedencia local. La carta de cervezas y aceites es buena, pero la oferta de vinos, en especial del ámbito de la DO Cebreros, es alucinante con más de 16 referencias.

Guzmán tiene 26 años y se formó en la Escuela de Hostelería Jorge Santallana en Ávila, donde cursó en el grado medio y el superior. Con esa base trabajó en El Almacén, en la capital abulense, e hizo prácticas, entre otros lugares, en el emblemático restaurante Zalacaín, en Madrid. Pero lo más importante es que, a pesar de esa formación, que podría haber tenido una proyección exterior, decidió volverse al pueblo de su familia, donde estaban sus orígenes, en Villanueva de Ávila.

en la escuela de la Casa de Campo de Madrid, con el que quedó campeón del concurso de tapas. De ahí que el 'cucurucho de torrezno' siga ofreciéndose en la barra de La Querencia. Un restaurante que sorprende por su excelente planteamiento. Pocos logran tanto acierto en el marco de la cocina rural abulense. Buena definición de los platos. No hay improvisación y se rematan con criterio y mucho oficio. Desde una ensalada de tomate con burrata y pesto a unas alcachofas con jamón y piñones, arenque sobre ajo, micuit, croquetas, tortilla plana, arroz con carabenero. Además, una carne roja, un queso

DIRECCIÓN: C/ Castilla, 1, Villanueva de Ávila (Ávila)
TELÉFONO: 920 086 626
PRECIO: 30 a 35 euros

REVUELTO DE POLIFENOLES TODO POR AMOR

POR JAVIER PÉREZ

Durante muchos años cuestioné aquella célebre respuesta que habitualmente se esgrimía cuando preguntabas cómo eran la cocina o los platos de tal o cual restaurante. Confieso que me repateaba escuchar aquello de «mi cocina se hace con amor, con mucho amor». Y el caso es que ni Cupido rondaba el comedor, ni los platos de la cocina y la limpieza del local eran tan amorosos. Faltaba definición. No había datos, jugábamos con tópicos y grandes titulares en las cartas, pero vacíos de significado. En aquellos tiempos, en los que uno era más transigente por principiante, me extrañaba que no me hablasen de la técnica, es decir cómo elaboraban, cocían, freían, gratinaban y horneaban, de dónde venían los alimentos y cuál era la verdadera receta tradicional que tantas veces endosaban a una abuela que debió tener miles de nietos, a juzgar por la de

comandas que la dedicaron. Hoy, después de haber comido en más de 2.000 restaurantes en mi región durante los últimos 25 años y teniendo que visitarlos para llevar un plato de garbanzos a mi casa, he llegado a una conclusión y es que lo único que importa en un restaurante es ese equilibrio entre la sonrisa, el oficio, el precio, los guiños locales y, por supuesto, la regularidad sobre todos aquellos que pasan el cuarto de siglo en el mismo lugar, evolucionando con los tiempos. Bien lo han tenido que hacer para mantenerse, que no es poco. Pero, en ocasiones, descubro que en lo de la cocina con amor hay algo de cierto. Las parejas enamoradas defienden las comandas mucho mejor y cuando el tándem, indistintamente, se salda entre la sala y la cocina, el negocio está bien planteado. Y aquí sí que hay amor del bueno al oficio.

LA CATA

Javier Sanz Bruñal Tinto, 2018



BODEGA: Javier Sanz Viticultor (La Seca, Valladolid)

ZONA: Vino de la Tierra Castilla y León

PVP: 12 €

Otros insisten con cepajes galos. Javier sigue empeñado en la bruñal arribeña. Y van diez años. Rojo amaratado, duela mínima a pesar de la maloláctica en barrica. Muy sutil, fruta roja y tostados muy suaves, terciopelo en boca y mucha fruta. Apunte sensorial único en esta parte del Duero.

Heracio Alfaro Crianza, 2016



BODEGA: Terras Gauda (Alfaro, La Rioja)

ZONA: DO Rioja

PVP: 7€

En la copa, la trilogía riojana: tempranillo, graciano y, en este caso, garnacha. Un tinto de la zona oriental, rojo intenso, nariz con esa presencia más pronunciada de la madera y notas especiadas con futo maduro. En boca, funde de nuevo fruto y madera con una acidez más viva. Es un buen contraste con el Duero. Para amantes del vino.

Liberalia Dos Crianza, 2015



BODEGA: Liberalia (Toro, Zamora)

ZONA: DO Toro

PVP: 5€

Saltan de nuevo en la copa los sensores del violinista que pinta en el Duero. Fruta a paladas. Un Toro primario con un pelín de garnacha. Picota exultante. Poderosa nariz que despliega fruta roja, madura, tueste suave, dejes a regaliz y abundante mora. En boca, cálido y goloso. Néctar del Duero.