

El Asador de Matapozuelos

En un pueblo

Miguel Ángel Benito

(sumiller y periodista gastronómico de Era Rural Agencia de Noticias)

Y no precisamente italiano, ni al pie de las montañas, por que eso hubiera tenido un poco más de atractivo, sin menospreciar a nuestra “**Giralda de Castilla**”, pero eso es así y no nos llevemos a equívocos. Hace 6 años, cuando **Teodoro de la Cruz** junto con sus hijos **Alberto y Miguel Ángel** o Miguel Ángel y Alberto, emprendieron una nueva aventura, la de abrir un restaurante en Matapozuelos (Valladolid), el “**ASADOR LA BOTICA**”, no creo que esperaran tener el éxito que están teniendo, pero eso sí, con un ingrediente que nunca falla: trabajo, trabajo y trabajo.

Matapozuelos es un pueblo de Valladolid que, como dirían los antiguos, antaño sólo tenía un Parque Zoológico que por una u otra circunstancia cerró y se fue a tierras más cálidas. Ahora hay que ir de propio intento a él y su principal recurso turístico es la Gastronomía. Sobre todo, la Gastronomía que ofrece este restaurante. No por los premios obtenidos desde su apertura como el **Premio al Pincho autóctono en 2.004**, **Pincho de oro en 2.005** con su “Crema de morcilla sobre espuma de pan, polen de abeja y piñones garrapiñados”, en el afamado concurso de Pinchos de Valladolid, o el **PRIMER PREMIO en el Concurso de Cocineros de Castilla y León**, celebrado en Peñafiel hace pocas fechas; si no por la simbiosis que se palpa en el ambiente. La unión entre el padre y los dos hijos se demuestra nada más entrar en el local: amabilidad, profesionalidad, saber estar, toda una serie de características que hace que un almuerzo o comida sea verdaderamente especial y muy agradable, uno de esos lugares que merece la pena visitar.

Miguel Ángel de la Cruz, es un gran experto en un alimento que ya estaba o mejor dicho está en desuso, la piña. Sí señores cocineros, la piña verde, es un elemento que este cocinero la maneja a la perfección y que ha sacado sensaciones, sabores y olores que nadie hasta ahora había descubierto. Miguel Ángel, como un buen superviviente del campo, ha utilizado todos los elementos que tiene a su alrededor para conseguir que los pinos, las piñas, las hierbas de los pinares, todos y cada uno de los elementos que les rodean en su pueblo, sean sus aliados. Uno de los platos que más orgullo le produce es precisamente el de las pinos y piñones. Se trata de una “Espuma de piña, tierra de hierbas aromáticas de pinares y helado de piña verde”. Si se lo dice esto a nuestros

antepasados que se podían comer de esta manera las piñas... nos tacharían de locos, pero la vida cambia.

Además de los premios mencionados con anterioridad, en el último Concurso Nacional de Cocineros, celebrado en el Salón Gourmets, Miguel Ángel de la Cruz quedó en 4 lugar, un maldito lugar que nos sabe a todos los que le conocemos a poco. Pero tuvo el orgullo de que su plato fuera calificado como el mejor plato de carne del concurso, dicho plato fue "Lomo de cordero con velo de leche de oveja, relleno de morcilla y piñones". Ven como en Castilla y León se puede comer el lechazo de otra forma que no sea siempre el tradicional asado. Además no podemos olvidar que el año pasado Castilla y León quedó en este mismo concurso en un corto tercer lugar, con Javier Mariscal. Con lo que se demuestra que la cocina de Castilla y León está a la vanguardia de la cocina de diseño y por su puesto en un lugar privilegiado en la cocina tradicional.

Este restaurante, además de tener a Miguel Ángel como uno de los próximos valuarte de la Cocina de nuestra comunidad, tiene en sala a uno de los que también creo que va a ser uno de los Sumilleres que van a tener mucho que decir en el futuro. Me refiero a su hermano Alberto. Alberto, además de ser un perfecto anfitrión, te va a recomendar y maridar todos y cada uno de los platos que elabora su hermano de una manera sutil, elegante, sin ser nada pretencioso en los precios, dando esa sensación de descubrimiento al comensal que quiere jugar con los sentidos, no sólo de comida, sino también del vino.

Finalmente, quería recomendarles un par de cosas. Si van por "El Asador de Matapozuelos", además de su magnífico asado pueden probar dos menús degustación. Uno de unos 8 ó 9 platos a un precio de unos 46 a 50 €, vino aparte, pero tienen otro de esos mismos platos a precio de unos 60 € (aproximadamente). Merece mucho la pena. Además cuando les he visto trabajar a estos hermanos, les comparé con otros hermanos de alta restauración y que están en la misma tesitura que ellos, los increíbles Hermanos Roca (El Celler de Can Roca) en Girona.

A partir de ahora a los hermanos de la Cruz les consideraré como los hermanos Roca de Castilla y León. Espero que tengan los mismos y merecidos éxitos que tienen estos magníficos profesionales de Cataluña.

Por cierto el concurso se celebró hace tiempo en Peñafiel y en el Salón Gourmets de Madrid y no crean que este artículo sale a destiempo, lo que pasa en esta mi amada Castilla y León es que sólo nos acordamos de los profesionales cuando tienen premios y luego nos olvidamos.

Amigos Teodoro, Miguel Ángel y Alberto, seguir trabajando, seguir luchando, que además de cómo dicen ellos, "de estar en un pueblo fantástico" y que llevan con orgullo

por todos los sitios donde van, son un ejemplo de unidad junto a los fogones y a los vinos en un pequeño pueblo de Castilla.