

EL AROMA DE LA CIMA CULINARIA

El afamado chef Alberto Soto se ha convertido en el abanderado de la cocina de vanguardia de Palencia, en la que chefs como Moritz Saladín e Ignacio Reguero ganan enteros



L

legar a lo más alto de la gastronomía nacional es una gesta al alcance de muy pocos, pero son muchos los que intentan ascender esa cumbre a la que ya han llegado grandes nombres como Juan Mari Arzak, Martín Berasategui o Ferran Adrià. Y es que, por muy alta que sea la montaña, siempre existe un camino a la cima, y en Palencia son varios los cocineros dispuestos a calzarse los crampones, agarrar un cucharón a modo de piolet y tratar de hacer cumbre en el cada vez más competitivo mundo de los fogones.

El palentino que mejor posicionado está actualmente en esta encrespada ruta que



El jefe de cocina ha abierto Ajo de Sopas en la capital palentina, donde reservar mesa es misión imposible

es el éxito en la cocina es Alberto Soto, que para hacer este reportaje se ha desplazado hasta la Montaña Palentina, el punto más alto de su Palencia natal, donde pretende demostrar que después de este largo ascenso que es su trayectoria profesional, no le teme a las alturas. «Acabo de abrir mi negocio en Palencia capital, Ajo de Sopas. Un proyecto que es un sueño porque siempre he trabajado fuera y me tira mucho mi tierra, mi producto y mi gente», señala Soto, que,

tras triunfar en Cepa 21, ha conseguido que reservar una mesa en un pequeño local del Paseo del Salón de Palencia sea tan complicado como hacer cima en el Curavacas en medio de un temporal.

Lo bueno se hace esperar. Tal vez por eso haya que reservar con tanta antelación para comer en Ajo de Sopas, un lugar en el que la tradición y la vanguardia se fusionan para ofrecer un espectáculo de sabor a los comensales, a esas personas dispuestas a disfru-

▲ **El turismo por bandera.** Ángeles Armisén y Alberto Soto, en los fogones del Parador de Cervera, escenario de lujo de este reportaje.

tar de los placeres que ofrece una provincia que aún no ha explotado todo su potencial turístico. «Hace falta que la gente esté dispuesta a perderse por la ciudad y la provincia, porque hay muchas cosas que ver», explica el chef, consciente de que una oferta amplia y heterogénea es primordial para que el turismo aumente en una tierra que cuenta con la cultura, el arte y la naturaleza como reclamos.

Tanto la ciudad como la provincia son tesoros que aún no conocen muchos castellanos y leoneses, y la presidenta de la Diputación, Ángeles Armisén, cree que la gastronomía es un complemento perfecto para ese atractivo propio que posee Palencia. «Ahora nadie entiende el turismo si no va acompañado de una experiencia gastronómica»,

MARCO ALONSO



ALBERTO MINGUEZA
Fotografías

