

El Escaramujo y Taxus se erigen como referentes gastronómicos de la Montaña Palentina

—> explica Armisén, inmersa dentro de su papel de abanderada del turismo de una provincia poco explorada que se quiere abrir al mundo. «Hacemos muchísimos kilómetros para salir del día a día, pero no necesitamos irnos tan lejos para disfrutar de cosas hermosísimas. Sorpresa es la palabra que más repiten los que nos visitan y tenemos que convertir esa sorpresa en deseo de volver para descubrir más, que lo tenemos», sentencia.

Como dice la presidenta de la Diputación, no hace falta recorrer carreteras infinitas para descubrir experiencias que perduren en el recuerdo, y si hay alguien que puede ratificar estas palabras, ese es Ignacio Reguero, un antiguo camionero internacional que, después de recorrer medio mundo, se bajó del camión a

los 36 años para estudiar cocina y abrir el restaurante Taxus en Cervera de Pisuerga, un lugar que conoce bien.

Los viajes aportaron a Ignacio esa mirada abierta que necesitan todos los cocineros para innovar, mientras que el amor a sus raíces le han hecho combinar los sabores de la montaña de formas llenas de originalidad. Y es que la creatividad es un bien muypreciado en la cocina palentina, que se puede encontrar si uno sabe buscar bien.

Uno de esos lugares por los que deben pasar los amantes de las sorpresas en el plato es Salinas de Pisuerga, un pequeño pueblo de montaña de poco más de 300 habitantes en el que merece la pena perderse por muchas razones, pero principalmente para sentarse en una de las mesas de El Escaramujo. Este restaurante con nombre de planta medicinal está regentado por Moritz Saladín, un cocinero con raíces suizas y cántabras, que experimenta con todo lo que ofrece esta tierra.

Jugar con los sabores y aromas de la Montaña Palentina es toda una aventura que aprenden cada día estos cocineros, dispuestos a llegar a la cima culinaria. Pero para lograrlo es necesario algo más que un cucharón a modo de piolet, hacen falta clientes, que, por suerte, no faltan.

MUCHA CREATIVIDAD



ALBERTO SOTO

Compagina su trabajo como chef en Cepa 21 con la gerencia del restaurante Ajo de Sopas. La creatividad desborda cada uno de sus platos y solo hay que ver el que acompaña estas letras para corroborarlo. Bajo el título de 'Monte', Soto propone un salteado de setas y piñones sobre un bizcocho mojado en caldo de hongos. El trampantojo de trufa que corona el plato es solo una muestra de su inventiva.



MORITZ K. SALADÍN

Por sus venas corre sangre suiza y cántabra. Su cosmopolita visión le ha permitido coger un poquito de aquí y de allá para convertir su cocina en algo único. Lleva tres años en El Escaramujo, de Salinas de Pisuerga, donde aprovecha los recursos a su alcance para hacer platos como el de la imagen. Se trata de una ensalada de queso Cantarillos con ravioli de pato, polen, vino dulce y miel de romero.



IGNACIO REGUERO

El gerente del restaurante Taxus de Cervera de Pisuerga atesora uno de los secretos mejor guardados de la montaña: la receta de buñuelos de bacalao de su abuela Rosa. En temporada alta, Ignacio vende 40 kilos de bacalao gracias a esta receta, pero su tendencia hacia la innovación le lleva a ofrecer un sinfín de manjares elaborados con productos de la tierra, como la crepe de morcilla con piñones, aderezada con lágrimas de pimientos de Torquemada.



Carrión de los Condes

Semana Santa 2018



Vive nuestra semana santa



Actividades destacadas

Domingo de Ramos, 25 de Marzo

11:30 h. Iglesia de Santa María del Camino. Bendición de palmas y ramos. Procesión de la «Entrada Triunfal de Jesús en Jerusalén»

Lunes Santo, 26 de Marzo

19:45 h. Procesión «Penitencial del Santo Cristo del Amparo»

Martes Santo, 27 de Marzo

20:30 h. Ermita de la Cruz - Procesión del «Ecce Homo» con la participación de la Cofradía de la Santa Vera Cruz de Villaherberos, con su paso del Ecce Homo portado por niños.

Miércoles Santo, 28 de Marzo

20:30 h. Viacrucis Penitencial por las calles de la Ciudad portando a hombros la imagen del «Bendito Cristo Crucificado». Recorrido (Calle Santa Clara, Calle Sor Luisa, Plaza Conde Garay, Calle Obispo Andrés de Bustamante, Calle Celestina Fernández, Avenida Manuela Rizo, Plaza Conde Garay, Calle San Juan, Plaza Cura Carrión y Calle Santa María).

Jueves Santo, 29 de Marzo

20:30 h. Procesión de la «Oración del Huerto» - desde la Ermita de la Cruz, con la participación de «Antiguos Legionarios».

Viernes Santo, 30 de Marzo

19:30 h. Celebración de la «Pasión y Muerte del Señor Sermón de la Soledad de María» - Iglesia de San Andrés Apóstol.

21:00 h. Procesión del «Santo Entierro y Soledad de María»

Domingo de Resurrección 1 de Abril

11:30 h - «Procesión del Encuentro y Rompimiento del Velo»

- El Santísimo, bajo palio, saldrá de la iglesia de San Andrés Apóstol.

- La Virgen del Rosario «La Antigua», saldrá de la iglesia de Santa María.



Programa completo