

## APERITIVO CON



Alberto Soto posa en su establecimiento con un vermú y una ración de ensaladilla rusa.  
MANUEL BRÁGIMO

**A**lberto Soto se ha convertido en uno de los cocineros más interesantes entre los que brillan en los fogones palentinos. Lo deja patente en su Ajo de Sopas de la capital del Carrión y en el restaurante vallisoletano de Cepa 21.

–La hostelería ya ve luz al final del túnel.

–Parece que es así, que la situación va mejorando. La gente está bastante animada y con muchas ganas de salir de casa.

–Apuesta en su Ajo de Sopas por una tradición culinaria revisada o pasada por el tamiz de Alberto Soto.

–Es así. Pretendimos ya con el mismo nombre del local que la gente identificase un poco lo que hacemos. Intentamos dar una vuelta a platos típicos castellanos si dan pie a ello. Si no lo vamos a mejorar o al menos no lo igualamos, no lo hacemos.

–¿Detecta en la gastronomía actual una vuelta hacia esa cocina tradicional?

–Sí, sin duda. Lo noto hasta en

## «Una ensaladilla rusa bien hecha me quita el sentido»

**El cocinero Alberto Soto** asegura que para él una tortilla de patata siempre tiene que llevar mucha cebolla



VÍCTOR BORDA

mí mismo. Me empieza a apetecer cada vez dar menos vueltas a los platos. A mí me lo pide el cuerpo, pero creo que es algo se aprecia a nivel general.

–**Alberto Soto, en mi opinión, es uno de los reyes del trampantojo en Castilla y León.**

–Gracias. Mi intención siempre es que ir a un restaurante se convierta un poco en una experiencia, que prueben cosas que habitualmente no pueden hacer en

casa. Al final, empleamos nuestros modos y artesanías para conseguir platos que en tu hogar resultan complicados. La intención no es solo que sea una experiencia y esté rico, también que la puesta en escena sea óptima y buscar la sorpresa. El objetivo consiste en que trascienda lo que es puramente una comida, que vea cosas que no son, pero siempre manteniendo los sabores y pudiendo identificar qué se come.

–¿Cuál es ese producto que no puede faltar en su carta?

–Va un poco por temporadas. La biblia nuestra es la cocina de mercado o de cercanía. Cuando hay guisantes lágrima no pueden faltar. Lo mismo pasa con la trufa o con las setas.

–¿Cuál es ese plato al que no puede resistirse?

–Una ensaladilla rusa bien hecha me quita el sentido. También las patatas a la importancia, pero

¿Cuál es el aperitivo que más le gusta?

–Un domingo con la familia no puede faltar un vermú rojo acompañado de unas aceitunas, unas gildas y unas gambas. Lo principal es una buena compañía. Lo mejor de un vermú siempre es la compañía y las risas. Hay que empezar por ahí: buena compañía, risas, vermú, aceitunas y gambas. Siempre por ese orden.

donde esté una buena ensaladilla...

–¿Cuál es ese plato imprescindible en la cocina palentina?

–Acabamos de hablar de él, las patatas a la importancia. Nacen de aquí y además resulta un plato conocido fuera de Palencia. Hay otros como el lechazo entreadado.

–Hablemos de vino. ¿En Castilla y León somos en exceso de sota, caballo y rey?

–Seguramente. Nosotros, en Ajo de Sopas, intentamos contar, además de con las referencias que deben estar sí o sí en una carta de vinos, con otras cosas y animar a la gente a que prueben opciones distintas. Hay que atreverse con vinos que sabemos van a ser un valor seguro.

–Como experto, ¿la tortilla de patata con o sin cebolla?

–Yo, siempre con cebolla y mucha. Esta deber estar muy pochada también.

–Maridar es un verbo que nos cuesta conjugar. ¿Adaptamos bien lo que bebemos a lo que comemos?

–Soy de los que piensa que hay que beber lo que te apetezca. Habrá vinos que vayan mejor con ciertos productos, pero no soy quien para decir lo que resulta mejor con cada plato.

### EN BREVE

#### EL RESTAURANTE LA GOYA, A PUNTO DE CUMPLIR 120 AÑOS

El restaurante La Goya, situado junto al Puente Colgante de Valladolid, se ha convertido en un clásico de la cocina que no ha perdido ni los productos ni los sabores de toda la vida. Es el restaurante más longevo de Valladolid, que en 2022 cumplirá 120 años. De momento, se puede admirar allí una gran tarta que reproduce sus instalaciones.



#### II CONCURSO DE RELATO CORTO PUEBLOS Y SABORES

Tras el éxito de la primera edición, en la que participaron 210 obras de más de 125 municipios de toda España, la Ruta del Vino de Rueda y Alimentos de Valladolid han presentado el II Concurso de Relato Corto Pueblos y Sabores. Los participantes encontrarán toda la información en la web [www.rutadelvinoderueda.com](http://www.rutadelvinoderueda.com).