

PISTAS GASTRONÓMICAS

El retiro serrano de un chef de Madrid

La Fuentada de Oteruelo

Río, 3. Oteruelo del Valle, Rascafría (Madrid). **Teléfono:** 667 56 14 74.

Oteruelo es un precioso núcleo de población cuidadosamente apartado del gran movimiento que genera su *hermana mayor* Rascafría, con el monasterio del Paular a los pies del parque natural de Peñalara como gran referente turístico de la zo-

na. que se formó en el hotel Santo Mauro de Madrid y también fue jefe de cocina en el hotel Urban. En su nuevo local pequeño y recogido, que es el único restaurante del pueblo, se insiste en que todo está "hecho en casa" y que los guisos de cuchara de toda la vida (lentejas, callos con garbanzos) no son platos de orden menor o menos elaborados.

Además, en el despegue de La Fuentada ya se han consolidado la ensalada de queso fresco caseero, las paletillas de conejo asadas y los arroces de setas o chipirones como los platos más solicitados. "Como comer en casa" puede que sea un formidable tópico culinario, pero aquí se justifica, si por comer en casa entendemos comida en la sierra que "sienta bien". Este local donde la comida "sienta bien" ha estado esperando las tardías lluvias de este otoño en Madrid para incorporar las



Comedor y letrero de La Fuentada de Oteruelo, en Oteruelo del Valle (Madrid).

na. A la hora de comer, lejos del bullicio y de la característica oferta de asadores de la sierra madrileña, ha abierto hace pocas semanas este restaurante de ambiente muy casero y familiar.

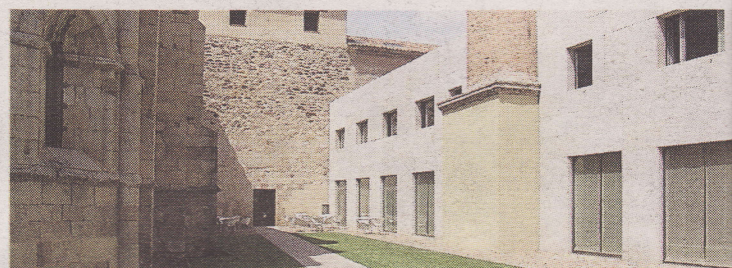
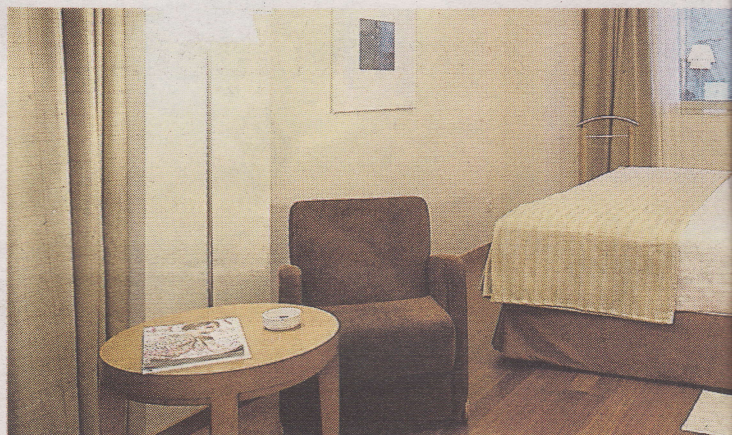
El complemento que plantea La Fuentada a la oferta de la zona es sencillo: "No somos un gran asador de carnes rojas ni una cocina innovadora o de fusión, sino una apuesta por lo tradicional y el buen producto local de temporada", según Gabriel Cavestany,

setas a su carta, y ya en invierno irá sumando productos de caza de proveedores locales.

En la oferta de postres, de nuevo íntegramente elaborados *in situ*, mencionar la tarta *tatin* de manzanas del valle del Lozoya. Vinos de Madrid, La Rioja y la ribera del Duero, así como de Jumilla y el ribeiro San Clodio, terminan de justificar esta parada en la bellísima ruta de aproximadamente diez kilómetros que separan las localidades de Rascafría y Lozoya.

Dormir

10 Puntuación de 0 a 10 10 Buena relación calidad / precio



Habitación y exterior del hotel NH Palacio del Duero, en Zamora.

Un vecino románico

NH PALACIO DEL DUERO, hotel zamorano junto a una iglesia del siglo XII

6.5 **Categoría:** cuatro estrellas. **Dirección:** plaza de la Horta, 1. Zamora. **Teléfono:** 980 50 82 62. **Fax:** 980 53 37 22. **Central de reservas:** 902 11 51 16. **Internet:** www.nh-hotels.com. **Instalaciones:** jardín, salón, 8 salas de convenciones para 350 personas, cóctel bar, restaurante La Vinícola. **Habitaciones:** 49 dobles, 6 triples. **Servicios:** algunas habitaciones adaptadas para discapacitados, no admite animales (salvo perros guía). **Precios:** desde 69 euros, IVA incluido; desayuno, 13,50 euros.

Fernando Gallardo

Que un hotel corporativo no ofrezca servicio wifi incorporado al precio de la habitación debería hoy parecerse insólito, pero es que no hay otra opción mejor para el turismo de negocios en Zamora (el parador, con más relumbrón histórico, es menos frecuentado por empresarios). Su emplazamiento, además, goza del atractivo añadido del convento de San Juan de Jerusalén, sobre cuyos restos pentacentenarios se asienta, y el edificio industrial de la alcoholera La Vinícola que lo enmarca. La iglesia románica de Santa María de

Horta, obra del siglo XII, se encuentra también pegada al complejo. La fachada del hotel, con sus líneas puras, respeta el ideario minimalista de la ruina. Queda patente el trabajo refinado del arquitecto Paco Somoza, capaz de limpiar el velo que ocultó a la vista, durante siete siglos, el ábside y la fachada norte de la iglesia. Aún se visitan las sobras de aquellos viejos alambiques, la maquinaria preindustrial de la fábrica, los serpentinales por donde circulaban sus destilados. El nuevo cuerpo es una yuxtaposición abstracta sobre lo estrictamente edificado en el tiempo.

Se extraña, nada más entrar, el

