

COMER / GASTRONOMÍA



Detalle del comedor de este restaurante de Covarrubias, en Burgos.

DE GALO / Covarrubias (Burgos)

La visita a Covarrubias siempre es un deleite por su imagen medieval, sus casas de abobe con vigas de madera, su colegiata y el imponente torreón. Y en este entorno brilla con luz propia el restaurante De Galo, que desarrolla una notable cocina de temporada con propuestas culinarias tradicionales pero perfectamente trabajadas y con un resultado sencillo pero gustoso.

Cocina reconfortante

79/100	Cocina Bien
	Servicio ... Bien
	Bodega Bien
	Decoración Bien
	Baños Bien

RODRIGO PADILLA

El restaurante De Galo es la referencia gastronómica de esta comarca burgalesa por la que pasó El Cid en su camino del destierro hacia Valencia. El comedor ocupa el espacio de lo que fueron las cuerdas de una antigua posada por la que han pasado desde Blas de Otero a Federico García Lorca.

Pero lo que aquí nos ocupa es la cocina, y la de esta casa es sencilla pero buena. Reconfortantemente buena.

Galo Rodrigo, el cocinero, pone

sobre la mesa una cocina tradicional castellana elaborada con buen criterio. En su oferta sobresalen los asados de lechazo, junto con magníficos cortes de carne roja y pescados (merluza, rodaballo...) asados en una parrilla de carbón. En temporada apuesta por la caza, con platos como unas patatas con jabalí o perdiz escabechada. Y ahora, con las lluvias, el restaurante se decanta por las setas: revuelto de boletus edulis, de cardo o aquellas que la natura-

leza presente en cada momento.

Esta casa de comidas completa su oferta culinaria con otros productos de la tierra como sopa castellana, morcilla de Covarrubias, queso puro de oveja churra... Para rematar, flan casero, arroz con leche o cuajada. Buena carta de vinos, dominada por Riberas del Duero y Riojas pero sin olvidar una selección corta de otras menciones y de Arlanza, la tierra en la que se ubica.

rodrigopadilla@terra.es

RESTAURANTE DE GALO

Dirección: C/ Monseñor Vargas, 10
09346 Covarrubias (Burgos)
T: 947 40 63 93
Web: www.degalo.com
Capacidad: 70 personas
Jefe cocina: Galo Rodrigo

Precio medio: 30 euros. De lunes a viernes menú del día
Cierre: Martes noche y miércoles
Horario: De 13,30 a 16 h. y de 21 a 22,45 horas
Fumar: Sí

BURGOS/ Jornadas gastronómicas

Concurso de recetas con morcilla de Sotopalacios

Sotopalacios celebrará el domingo 8 de noviembre su Feria de la Morcilla, que en esta nueva edición cuenta con dos hechos destacables. El primero, que este año incluye un concurso de recetas. Y el segundo, que la muestra está respaldada por la recién nacida asociación de Fabricantes de Morcilla de Sotopalacios, integrada por tres productores del municipio burgalés. La feria está organizada también por el Ayuntamiento de la Merindad de Río Ubierna, con el objetivo de difundir la especificidad de las morcillas de Sotopalacios, municipio situado a tan sólo diez kilómetros de la capital.

Como en años anteriores, cerca de 1.000 asistentes se repartirán más de 300 kilos de morcilla frita y 'a la caldera'. La jornada comenzará con una misa

castellana y el pregón del director general de Producción Agropecuaria de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, Baudilio Fernández-Mardomingo. Tras este acto, se dará paso a la degustación de este producto dentro de una carpa habilitada al efecto.

Junto al arroz, la sangre, la cebolla, la manteca de cerdo y el sebo de vacuno, los fabricantes de Sotopalacios añaden a su producto aditivos como la sal, la pimienta y el pimentón. Es esto último lo que aporta una calidad diferenciadora al producto respecto a las morcillas fabricadas en otras zonas de la provincia de Burgos.

Con la finalidad de promocionar este producto ha surgido la asociación de Fabricantes de Morcillas de Sotopalacios, propuesta por el Ayuntamiento de la

Merindad de Río Ubierna y tres fabricantes del municipio: Miguel y Conchi, Embutidos González y Águeda González y otros. En total, anualmente llegan a producir alrededor de 600.000 kilos de morcilla, lo que supone el diez por ciento de la producción de la misma en la provincia de Burgos. Su proyecto incluye la creación de una página web, www.morcilladesotopalacios.es, que sirve de ventana turística y de promoción de este producto fuera de la provincia de Burgos.

En cuanto al concurso de recetas, el plazo para presentar propuestas a la primera edición del concurso concluye el 5 noviembre. La organización preseleccionará tres finalistas, que deberán cocinar su receta en el Hostal Sotopalacios el 8 de noviembre, para que posteriormente sean valoradas por el jurado.

BOCADITOS

I Encuentro de Escuelas de Cocina en Valladolid. La Fundación de la Lengua Española organiza el I Encuentro Internacional de Escuelas de Cocina, que se celebrará el 9 de noviembre en Valladolid, en el marco del V Concurso Nacional de Tapas y Pinchos, que tendrá lugar entre los días 9 y 11 de noviembre de 2009. En el encuentro, organizado en colaboración con el Ayuntamiento y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid, participarán 12 estudiantes seleccionados por la Fundación entre los 72 alumnos de 42 escuelas de cocina de todo el mundo que presentaron su candidatura a la convocatoria, realizada a través del portal digital de la Fundación. Durante su estancia en la ciudad, del 7 al 12 de noviembre, participarán en un curso de español técnico en relación con la actividad gastronómica.

Aranda en las Jornadas Gastronómicas de La Sologne en Francia. Una delegación formada por más de un centenar de personas de Aranda de Duero participará en las Jornadas Gastronómicas de La Sologne que se celebrarán este fin de semana en la Romorantin-Lanthenay (Francia), según detalló la concejala de Hermanamientos, Leonisa Ull. Aranda de Duero, según Ull, participará como invitada de honor en esta cita gastronómica después del hermanamiento que rubricaron ambas ciudades en julio de 2008. Aranda mostrará los productos estrella como el vino de la denominación Ribera del Duero, el lechazo asado con IGP, morcilla o los dulces típicos de la zona, entre otros, informa Europa Press.

Paradores promociona en sus hoteles los productos de León. El presidente de Paradores de Turismo, Miguel Martínez, ofreció a los representantes de los consejos reguladores de los productos de calidad de El Bierzo (León), los 93 paradores que existen en el país para impulsar su consumo. «Acabo de hablar con los representantes de los consejos con denominación de origen y he ofrecido los paradores, que los tienen a su disposición, tanto el de Villafranca como el de León o cualquier otro que ellos quieran para potenciar los productos gastronómicos del Bierzo», aseguró. Miguel Martínez participó como mantenedor en la inauguración de las XXV Jornadas Gastronómicas del Bierzo en la localidad de Lillo del Bierzo, informa Ical.

I Jornadas Gastronómicas Hispanolusas en Lisboa. Portugal saboreará la cocina de Castilla y León durante las I Jornadas Gastronómicas Hispanolusas, que se celebrarán en cuatro de los mejores restaurantes de Lisboa durante este fin de semana. En estas jornadas participarán cuatro jóvenes valores de la cocina de Zamora y Salamanca como son Ricardo Campos (Restaurante La Oronja de Zamora), que cocinará en el restaurante lisboeta Eleven, y Mónica Fernández (Posada La Cartería de Puebla de Sanabria), que cocinará en el Vin Rouge de Cascais. Los dos chefs salmantinos que se desplazarán a Portugal son César Niño (Restaurante El Alquimista de Salamanca), cuyo menú podrá degustarse en el Restaurante Tavares de Lisboa, y Emilio Sánchez (Restaurante Hovohambre de Salamanca), que cocinará en el Restaurante Terraco, también de Lisboa. Estarán coordinados por el prestigioso cocinero estrella Michelin de El Ermitaño, Pedro Mario Pérez.

Cinco restaurantes de Valladolid sirven menús 'de cine' con motivo de la Seminci. Los cocineros de Gabino, Ángela, La Criolla y Don Balcabo sirven estos días unos menús 'de película', coincidiendo con la Semana Internacional del Cine de Valladolid, Seminci, y en el marco de la iniciativa Cenas de Cine. Los menús (40 euros) constarán de entrantes, pescado, carne y postre. De forma paralela, el restaurante Zarabanda que capitanea Jesús Ramiro en el auditorio Miguel Delibes



Participantes en las Cenas de Cine. / P.R.

elaborará cinco platos inspirándose en otras tantas películas, hasta el 31 de octubre. Aquí los comensales podrán disfrutar de propuestas inspiradas en las películas *El gran restaurante*, *Deliciosa Martha*, *Una partida de campo*, *El festín de Babette* y *Como agua para chocolate*. Pero la Seminci, que vuelve a contar con Museum como vino oficial, inspira también a los reposteros. La Asociación Provincial de Empresarios de Confeitería de Valladolid pone hoy a la venta el Postre Seminci, que recurre a la imagen de este certamen, donde destacan el rojo y el blanco a través de un cremoso de mora y una mousse de trufa blanca y menta y gel de vino tinto.

Maridaje del mítico champán Bollinger con los platos del Trigo de Valladolid. El restaurante Trigo de Valladolid servirá el martes 3 de noviembre el exclusivo champán Bollinger, la bebida preferida de James Bond, durante una cata vertical dirigida a profesionales y amantes de las burbujas. La degustación incluye las nuevas añadas de La Grande Année de Bollinger, tanto el milesimado (de añada) como el rosado, además de las tres cosechas de RD, un Grande Année con más envejecimiento en bodega, según informó el restaurante vallisoletano. La cata estará dirigida por Philippe Meguy, director de exportaciones de Champagne Bollinger. Las burbujas forman parte de un menú degustación que incluye huevos con angula de monte, arroz con setas y trufa, salmónete, lechazo, queso de oveja con sorbete de tomate y pastela de higos con helado de regaliz. El precio asciende a 70 euros.