



Sara América, con un plato de periquillos en la mano, y su hija Mar, en el comedor del Restaurante España con algunas de las propuestas de su comanda. /

## RESTAURANTE ESPAÑA (FERMOSELLE, ZAMORA)

# SARA, MAR Y LOS PERIQUILLOS DE FERMOSELLE

No acostumbro a empezar por el postre. Pero, en este caso, la excepción está más que justificada. Los periquillos son a Fermoselle lo que el olivo y la viña al suelo de esta villa zamorana, declarada conjunto histórico artística y enclavada en El Arribe fronterizo, en plena Raya. Y es que los periquillos ya eran famosos y se consumían en tiempos de carnaval cuando los padres de Sara, Eloy y Pilar los ofrecían en su pensión y casa de comidas Española. Desde entonces, la tradición continúa y el espíritu hospitalario de la casa permanece intacto ahora en las manos de Mar, aunque con la proximidad de Sara, su madre. Degustar un periquillo es comprobar de inmediato la participación del olivo y la viña. Se nota, con absoluta claridad, el recuerdo a aceite de oliva y a orujos, pues son los ingredientes de esta curiosa y centenaria pasta que se elabora, además, con harina, azúcar, anís y levadura y que al freírse en forma de bolas se salen picos que parecen periquillos que abren sus bocas, co-

mo describe Sara América cuando le preguntan. Lo mejor es que sigue manteniendo esa textura blanda y abizcochada en su interior que para nada empalga ni se adhiere al paladar. Y lleva desde los años 50 en la comanda del restaurante España, al lado de sus carnes rojas de la raza sayaguesa, de su pulpo guisado con patatas o de su cordero en salsa de almendras. Hoy, Mar es una cocinera referente en la cocina fermosellana, zamorana y de la Raya. Sus

platos, sus vinos, aceites y quesos son una constante en su carta donde no faltan guñíos de modernidad como las pizzas o las hamburguesas. Además, paellas y revueltos junto a los obligados platos de bacalao, los guisos y el arroz a la zamorana. Lo he vuelto a comprobar recientemente en Fermoselle. Un restaurante de obligada visita en El Arribe. Desde luego, muy recomendables los champiñones a la plancha al España. Son los mismos que defendía la señora Pilar, su hija Sara y, hoy, su nieta Mar. Sin duda, sensaciones y estímulos gastronómicos de primer orden. Se puede comer por una media de 20-25 euros en el comedor interior o en la terraza.

**DIRECCIÓN:** Calle de Requejo, 16. Fermoselle (Zamora).

**TELÉFONO:** 655 721 268.

**PRECIO MEDIO:** 20 €.

## REVUELTO DE POLIFENOLES PASTAS Y BOLLOS, DE AQUÍ

POR JAVIER PÉREZ

No es la primera vez, ni será la última, que sugiera a los restaurantes, casas de comidas y a todo el mesonero regional que se hagan eco de los postres de la repostería tradicional. En este apartado, también Castilla y León lidera el muestrario más variado de pastas y dulces de la Península. Cerca de 300 productos con más de un siglo de existencia contrastada se mantienen hoy en pastelerías, confiterías y en los recetarios locales que afloran con motivo de fiestas o épocas del año determinadas. El ofrecer al comensal una pasta local, cargada de argumento cultural, debe ser una opción obligada sin que ello rivalice con los postres de la casa y las recetas, también tradicionales, elaboradas en la cocina. Una vez más, a poco que refresquemos la memoria, encontramos otro elemento de nuestro argumentario gastronómico, un patrimonio

de los denominados típicos. Y que nadie se rasgue las vestiduras y menosprecie la pasta de siempre frente a la nacida del colorín. Y si, además, en la cocina del restaurante se elaboran, amasan y hornean las pastas respetando el recetario tradicional, entonces se convierte en un valioso apunte gastronómico que debemos agradecer. Lo más curioso de este fenómeno es que se extiende por todas las comarcas de la región y por fortuna, todavía está prácticamente intacto. Sirva de ejemplo la cita de los periquillos follacos que hoy hacemos. Es de agradecer que los equipos de cocina elaboren estas pastas fieles a la tradición.

que debemos defender. Que nadie se cuestione como adquirirlos porque, por fortuna, son muchos los obradores familiares, artesanales e industriales que siguen ofreciendo esa larga lista de bollos, pastas y dulces

## LA CATA

### Ferratus AØ Tinto 2018



**BODEGA:** Ferratus (Gumiel de Izán, Burgos).  
**ZONA:** Ribera del Duero.  
**PVP:** 10 €

Me convence este Ribera de buenas hechuras y precio razonable. Lleva el hierro de María Luisa, ribereña de raza. Ivars retomó a Garrido en el diseño de los Ferratus. En este 2018 logra reunir las virtudes sensoriales de un Duero de libro: mucho color, cargado de fruta y de series de café y tueste, cálido en boca, tanino dulce y mucha largura.

### El Lagar de Isilla Albillo

Blanco 2019



**BODEGA:** El Lagar de Isilla (La Vid, Burgos).  
**ZONA:** Ribera del Duero.  
**PVP:** 16 €

Los de Isilla siguen la senda blanca del Duero en el 2019 con este albillo de diseño en el cristal. Aurelio se emplea a fondo y fermenta en distintos envases las uvas de vasos viejos. Amarillo paja. Ligero y leve cremosidad. Nariz de fruta blanca con pelín de tueste y nada exótico y ese deje cítrico que da nervio. Hijo del barro, la duela y la damajuana. Chapeau.

### Cielos & Besos Tinto, 2019



**BODEGA:** AlmaRoja (Fermoselle, Zamora).  
**ZONA:** Arribes  
**PVP:** 10 €

Sin duda, los tintos de Arribes, y este caso es un buen ejemplo, tienen un sello sensorial propio. Fruto maduro, cuero, terrosidad y finura. Son tintos alejados de la concentración que hacen de la ligereza, virtud. En la copa, mucho Juan García y la mano de la enóloga Carlota, que llena de besos sus expresivos jóvenes piritas bajo el cielo azul de Fermoselle.