

PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / PALENCIA

HENAR MARTÍN PUENTES

Tiene veintisiete años y por delante la labor de liderar el relevo generacional del restaurante que hace dos décadas abrió su familia en Frómista, parada indispensable del Camino de Santiago a su paso por la provincia de Palencia. «Vivíamos en Bilbao antes de venir. Mi padre (Marcelino) se dedicaba a la hostelería en un bar familiar y mi tío Enrique era cocinero. Unieron talento y abrieron este establecimiento en el pueblo de mi abuela materna», relata Andoni, la segunda generación que está al frente de la cocina.

Andoni Sánchez Dublin representa uno de los rostros de una nueva quinta de cocineros que quieren mantener la tradición, preservar la cocina de verdad, anclada a las raíces, pero evolucionando a nuevos horizontes, dando una vuelta a los platos. En un primer momento se formó como informático pero más tarde decidió dar el paso hacia su pasión y para ello completó estudios en la Escuela Superior de Hostelería Bilbao-Artxanda y más tarde, realizando prácticas en Bistró Guggenheim de la capital vizcaína. Con su llegada, en 2019, ha aportado aires frescos a este Asador tradicional de toda la vida. «Me han dejado hacer lo que quiera, la filosofía es mantener la base tradicional y a la vez abrir una línea distinta, un

RTE. VILLA DE FRÓMISTA

Esta casa de comidas que regenta la familia Sánchez Dublin desde hace dos décadas lidera nuevos aires en su cocina desde la llegada de Andoni

SABIA NUEVA EN LA COCINA PALENTINA

cambio generacional», explica.

Desde su incorporación al equipo Villa de Frómista ha dado un giro a su carta, manteniendo lo que no falla, el lechazo churro asado en horno de leña con madera de encina que su tío supervisa en el asador y los guisos de toda la vida. No olvidemos que estamos en Tierra de Campos y hablar de lechazo es 'santo y seña' de esta tierra de tradición pastoril.

Su propuesta gastronómica se basa en el recetario tradicional castellano al ha ido introduciendo otras tendencias como la ensalada de palomino (pichón de Tierra de Campos) escabechado, ideal como entrante y que le sirvió de base para su propuesta en el Concurso Internacional de pinchos y tapas de Valladolid donde quedó finalista, siendo el único chef palentino que logró clasificarse en

este certamen que lleva celebrándose desde el año 2005 y que reúne los mejores cocineros de España y del mundo en torno a la cultura del pincho y la tapa.

En su carta conviven en perfecta armonía el producto local que le sirve de base para elaborar platos de cuchara como las alubias de Saldaña guisadas con otras notas más actuales como su magret de pato con manzana o su arroz con foie y boletus. Otro de los clásicos en su carta son las croquetas de cecina de Villarramiel. También destacan las carnes maduras de razas autóctonas y europea. En su comanda hay guiños a la cocina vasca de siempre que le traslada a su niñez como el bacalao en salsa bizkaina. «A la gente le llama la atención la variedad del platos, no nos gusta cerrarnos en banda, nos gusta trabajar productos diferentes».

Su cocina va rotando en función de la temporada. En otoño incorpora platos que es difícil no dejarse tentar como las albóndigas de ciervo y *amanitas caesarea* con su salsa sobre *parmentier* o los niscalos eschabechados que forman parte de su Menú Micológico del programa Buscasetas. Un pase de siete platos que resume lo mejor de la cocina en torno a las setas por menos de 40 euros (bebidas no incluidas). En él no faltan los productos de cercanía como el pato de Villamartín.

La bodega es otro de los aparta-

dos donde se nota la mano de Andoni, que ha ido añadiendo nuevas elaboraciones a una cava con vocación de ir rotando. «Contamos con 60 o 70 etiquetas, tampoco queremos abarcar más. Los que no fallan son los Ribera del Duero, Rías Baixas, los Cigales, los de Rioja o los txacolí. Puedes encontrarte con botellas desde 10-15 euros hasta los 40 o 50 euros pero no más de 100 euros. Es una bodega que puede convencer a cualquier cliente, nos da mucho juego».

Entre los postres destaca su limón que ha hecho 'icono' entre los dulces de esta casa, una ganache de chocolate blanco y limón junto a una crema de limón acompañado de galleta o su 'manzana', una *mousse* de chocolate negro con pureza del 65%, ganache de chocolate con avellana, cremoso de chocolate con leche sobre crumble de cacao acompañado de golosinas de manzana. Sin embargo, su tarta de queso de oveja palentina debería entrar a formar parte del patrimonio culinario sin olvidar del flan, el arroz con leche o las increíbles fresas.

Andoni se ha ido haciendo un nombre a lo largo de este tiempo, posicionándose como una de las jóvenes promesas de la cocina palentina. Define la cocina del restaurante como tradicional y casera, aunque su visión a medio plazo pasa por ir incorporando algún elemento más moderno, «respetando la base con la que comenzamos y por la que nos vienen a visitar».



EL ASADOR ACTUAL.

Andoni se incorporó en 2019 a este restaurante familiar. En este tiempo ha dado un giro a su cocina, jugando con nuevos productos, abriendo la propuesta a una cocina sincera, auténtica, que mantiene la tradición pero que se abre a nuevas ideas. / RTE. VILLA DE FRÓMISTA