



Manolín y Lari junto a la barra de El Sanatorio, en la Plaza Mayor de Ciudad Rodrigo.

EL SANATORIO (CIUDAD RODRIGO, SALAMANCA)

DOS HUEVOS CON FARINATO

En 2020 cumple 80 largos años de historia en la hostelería de Ciudad Rodrigo. Pero también celebra ocho décadas defendiendo el patrimonio cultural de una cocina local y, en especial, del producto estrella de la comanda mirobrigense: el farinato. El Sanatorio es, por tanto, un elemento más de la cultura de la ciudad abaluartada. Y esto lo sabe muy bien Manuel Santos, Manolín. Él, junto a su mujer Lari Sastre, lleva el peso de una leyenda en la gastronomía salmantina. Los dos huevos con farinato de El Sanatorio equivalen a la sopa de trufa de Boscú o al pastel de cabracho de mi querido Juan Mari Arzak. Y no me retracto. Algunos platos, aunque parezca mentira, logran hacer historia por sí solos. Pero no solamente es el farinato el santo y seña de este emblemático lugar de la Plaza Mayor de Ciudad Rodrigo. Los llamares y el morro se llevan la palma y cuentan con miles de adeptos.

Este lugar tiene ese algo sentimental

que a mirobrigenses y a forasteros nos emociona. Su decoración refleja en blanco y negro la historia de los Carnavales y el imborrable recuerdo de Maxi, el de El Sanatorio. Y es que Manolín es el salvoconducto de la leyenda que protagonizaron sus padres, Maximiliano y Catalina.

En El Sanatorio se puede comer un menú por 10,50 euros. El pequeño comedor requiere en muchas ocasiones, y no solo en Carnaval, hacer cola para comer a la carta por un precio medio de

20 euros. Carnes rojas, embutidos ibéricos, quesos, ensaladas, cocido, croquetas, sopas y estofados de legumbres. Sin olvidar que también se pueden degustar los descendientes de aquellos vinos serranos que llegaban a Ciudad Rodrigo y que hoy cuentan con la Denominación de Origen Sierra de Salamanca.

Eso sí, El Sanatorio siempre ofrece al comensal la oportunidad de llevarse en el cuaderno de bitácora el recuerdo de haber pisado un sanatorio que, paradójicamente, disfruta de una magnífica salud 80 años después. Este restaurante es uno de esos en los que hay que sentarse a comer al menos una vez en la vida. Y no me retracto.

DIRECCIÓN: Plaza Mayor, 14. Ciudad Rodrigo (Salamanca).

TELÉFONO: 923 461 054.

PRECIO MEDIO: 20 €.

Entre las muchas asignaturas que tiene pendiente la hostelería está la de defender su patrimonio cultural. Me refiero a esos establecimientos que han formado parte de la vida de una localidad, en ocasiones durante generaciones. A ese bar, café, restaurante o casa de comidas que permanece inalterable, donde se respira el mismo ambiente y en el que la decoración es la piel del cantinero. Esos establecimientos en los que cuando entras recuerdas la primera vez que lo hiciste y quién te llevó. En gran parte de estas viejas glorias de la hostelería, además de su vetusta decoración, se mantienen casi milagrosamente el sabor y el aroma de un plato, de una receta. En esta región todavía estamos a tiempo de catalogar casi un centenar de establecimientos de hostelería con más de cincuenta años en los que la pátina del tiempo se ha salvado en su decoración, en muchas ocasiones en

REVUELTO DE POLIFENOL LISTADO DE VIEJAS GLORIAS

POR JAVIER PÉREZ

contradicción con las normativas actuales. Pero hay muchos motivos por los que debiéramos de defender y potenciar este tipo de establecimientos en Castilla y León. Son auténticos productos turísticos y se encuentran entre las preferencias de los viajeros. En la misma proporción que, antaño, fueran también los elegidos de los forasteros y habitantes de los entornos. El ejemplo de esta semana en tierras de Miróbriga, nos puede servir para entender que a Ciudad Rodrigo, 'la Florencia de Salamanca', le faltaría algo sin dos huevos con farinato en El Sanatorio. A pesar de todo su potencial histórico, monumental, abaluartado y rayano, este apunte de la hostelería local es obligado. Y no quiero pensar el día que cierre sus puertas como lo ha hecho esta semana El Penicilino en Valladolid. Otra vieja gloria que entra en el recuerdo.

LA CATA

Mauro VS Tinto, 2016



BODEGA: Mauro
(Tudela de Duero,
Valladolid).
ZONA: VTCyL.
PVP: 27 €

El VS se ha ganado su sitio entre las referencias sensoriales del Duero. Es el sello de la casa de los García. Un tinto no muy concentrado y sutil, de color intenso. Nariz siempre abriéndose entre notas de fruto rojo, negro y tostados muy finos. En boca, taninos dulces y vivos. Con mucha curva todavía.

Pajarita Verdejo, 2019



BODEGA: Liberalia
(Toro, Zamora).
ZONA: Toro.
PVP: 5 €

Juan Antonio 'Liberalio', su creador, asegura que este verdejo del 19 se ha elaborado casi como si se tratara de un ejercicio de papiroflexia. Cada fase es una doblez: desde la viña hasta la botella. El resultado: amarillo verdoso, fruta, hierba y flor abundante en la nariz y mucho volumen y largura en boca.

Varietales Tinto, 2005



BODEGA: Buezo
(Mahamud, Burgos).
ZONA: Arlanza.
PVP: 17 €

En la copa, la fusión de tempranillo, merlot y cabernet sauvignon con 15 años de vida. Parte de ellos envejecido en roble francés, americano y centroeuropeo. Un tinto con ribetes teja y una nariz de fruto muy maduro y ciruela envuelta en fondos de madera y especíados. En boca, pulido del todo.