

Cuando escucha hablar de La Rioja, lo primero que se viene a la cabeza es vino: vino tinto de alta calidad y larga tradición. Pero esta pequeña región del noreste de España tiene otra cara: la de sus restaurantes familiares en tranquilos pueblos ubicados en lo alto de montañas escarpadas o rodeados de tierras de cultivo. No verá carteles con estrellas Michelin; en cambio, encontrará una constelación de platos rústicos y sabrosos, y vinos extremadamente asquibiles y bebibles que rara vez se pueden encontrar fuera de aquí. Todo servido por personas que tratan a sus comensales como amigos que llegan a almorzar. Conducir hasta estos sitios es la mitad de la diversión, ya que las carreteras serpentean entre colinas cubiertas de viñedos y montañas verdes.

Estos son cinco restaurantes que ofrecen una rica muestra de lo que es en realidad La Rioja.

La Cueva del Chato

Para los españoles, "chato" se refiere a alguien con la nariz chata, y el chato en cuestión aquí es el chef César Torrecilla, quien no tiene una nariz particularmente chata. "Ese era mi padre", explica. "Soy el chático".

Ubicado en el pequeño pueblo de **Canillas de Río Tuerto** (población 42), unos 40 kilómetros al oeste de Logroño, la capital de La Rioja, el restaurante está dirigido por Torrecilla y su esposa, María Isabel Hermosilla.

Vine con mi esposa Ivana, nacida en Logroño, y su familia (seis personas en total) y hacia el final de la comida, Hermosilla había memorizado nuestros nombres.

El menú estaba repleto de delicias rústicas, que incluyen espárragos blancos bañados en salsa de champiñones; un guiso de caparrones (una alubia roja local) salpicado de lonchas de morcilla, panceta de cerdo y chorizo; ensalada de foie gras, que era esencialmente un generoso montón de delicioso foie gras; y el tour de force del menú, un enorme chuletón con hueso, o rib eye, que los comensales cocinan colgando el filete crudo en unas parrillas portátiles instaladas sobre la mesa.

Dirección: La Cueva del Chato, Camino Torrecilla 1, Canillas de Río Tuerto.

Bodega Pimiento

Mientras Marimar Porres ponía en nuestra mesa un grueso trozo de morcilla recién hecha a la parrilla, dijo: "La morcilla es el sushi de Rioja".

Porres, copropietaria y directora de **Bodega Pimiento**, un restaurante que tiene 50 años en el pueblo de **Tirgo**, trabaja en el comedor mientras su hermano y copropietario, Pablo Porres, supervisa el asado de la carne y verduras en la enorme parrilla abierta en el comedor.

El restaurante, ubicado en un edificio de piedra de finales del siglo XVIII con techos sostenidos por vigas de madera, cuenta con largas mesas y bancos de madera. Casi todo lo comestible proviene de la campiña cercana donde abundan las granjas y los viñedos. El jamón ibérico y el chorizo se curan en casa; las verduras se cultivan en el huerto del restaurante y el cordero procede de una granja local.



CASA TILA. Este restaurante funciona en una construcción de 1882.



ALAMEDA, Tomás Fernández supervisa la parrilla en este restaurante de Fuenmayor.

El toque rústico y sabroso de

LA RIOJA

Esta región de España es famosa por algo (sí, vino), pero es hora de darse una vuelta para probar la gastronomía de sitios como estos. **POR David Farley.**



BODEGA PIMIENTO. Casi todo lo que sirven viene de granjas cercanas.



VINIENGA DE ABAJO. Una de las villas de La Rioja que guarda un tesoro culinario.



CASA COMIDAS IRENE. Aquí trabajan solo para atender 20 asientos.



LA CUEVA DEL CHATO. Ensalada y foie gras sobre una cama de papas.



EN CLAVIJO. Casa Tila es un especialista en recetas con arroz.

Si uno pide un menú físico, se lo pasarán, pero los camareros prefieren recitar el breve compendio de lo que se ofrece cada día. La comida es riojana hasta la médula: hay platos de patatas a la riojana (trozos de papas y chorizo meciéndose en un caldo de pimentón ahumado); morcilla a la plancha rellena con sangre de cerdo, manteca, cebolla y arroz, que marida muy bien con una guarnición de dulces pimientos rojos asados; y el plato fuerte de la comida, sus chuletillos de cordero lechal al sarmiento, porque son cocinadas sobre sarmientos o ramas de parrón secas, lo que las convierte en el acompañamiento ideal para una audaz cosecha de La Rioja. En nuestro caso, elegimos un Crianza de la bodega local Caecus.

El postre fue un plato colmado de canutillos rellenos de crema.

Dirección: Calle Salvador 8, Tirgo.

Casa Comidas Irene

Si está dispuesto a enfrentar la estrecha carretera que serpentea a lo largo de la frontera entre las regiones de La Rioja y Castilla y León, será recompensado con panorámicas de montañas altas y verdes salpicadas por vacas pastando felices, hasta llegar a un delicioso almuerzo en el tranquilo pueblo de **Vinienga de Abajo**, que tiene solo 78 habitantes. En un restaurante de solo 20 asientos, con techos con vigas de madera y grandes fotografías de ovejas en las paredes, Irene Sobrón y su equipo —dos mujeres— cocinan unos platos abundantes e inspirados.

Casa Comidas Irene, que encendió sus fogones por primera vez en 2013, ofrece un menú del día a la hora del almuerzo:

es una comida con tres platos, además de vino de la casa por unos 22 euros. Sobrón explicó que el menú del almuerzo, que Ana Montero, la única mesera del restaurante, recita frente a cada mesa, no cambia con frecuencia, por lo que a los comensales probablemente se les ofrecerá algo similar a aquello con lo que yo me deleité: timbal de papa, un plato cubierto con chorizo sin su piel, puré de papas con un huevo frito encima; y una soperá con abundante guiso hecho de chorizo ahumado y frijoles rojos.

Como plato principal, comimos unas tiernas manitas de cerdo en una espesa salsa de tomate, tres grandes albóndigas de cerdo en salsa de naranja ligeramente dulce y un plato de venado que tenía un sabor muy intenso y que estaba untado en una salsa de champiñones. De postre, pruebe la torrija, parecido a la tostada francesa, bañada en huevo, frita y endulzada con miel.

Dirección: Calle Josefa Martínez 10, Vinienga de Abajo.

Casa Tila

Cuando el equipo de marido y mujer de Manuel Ruiz y Ana Isabel Díaz abrieron **Casa Tila** en un edificio de 1882 en el pueblo de **Clavijo** (300 habitantes), ubicado en la cima de una colina, concibieron un menú con algunos productos básicos españoles. Y entonces, un día alguien le preguntó a Ruiz, el chef riojano, cuál era su especialidad en particular y su plato local favorito. Se encogió de hombros y pensó en ello, dándose cuenta de que a menudo comía platos de arroz mientras crecía. Entonces agregó al menú un plato a base de

arroz. Fue un éxito. Tanto es así que cuando los comensales llamaban para hacer reserva, pedían específicamente ese plato de arroz.

"Ahora tenemos seis preparaciones en base a arroz en el menú y se ha convertido en nuestra especialidad", dijo Díaz, quien trabaja en el restaurante que tiene solo cinco mesas.

Estas alternativas tienen que encargarse con antelación —online a través de la web de Casa Tila o por teléfono— e incluyen una gran paellera rellena de cremoso arroz de la Albufera de Valencia, cocinado en un caldo de vino de Rioja, además de



TIMBAL DE PATATA. Chorizo sin piel y puré de papas, con huevo frito encima, en Casa Comidas Irene.

ajo, cebolla, puerro y coñac, y luego cubierto con un gallo entero (un pollo macho joven) cocido a fuego lento con mantequilla ahumada y romero; hay una versión surf-and-turf con venado y camarones; y otra que incluye oreja de cerdo confitada, panceta ibérica y morcilla.

Además cuenta con un menú de papas, con preparaciones como alcachofas salteadas en un sedoso puré de papas con granos de maíz tostados; salmorejo, una sopa popular de Córdoba, en el sur de España, aunque la versión de Ruiz sustituye la base de tomate con guisantes y huevas de un pez llamado maruca, lo que le da un sabor fresco y brillante.

Dirección: Calle Don Marcial 8, Clavijo.

Alameda

"Esto no es un restaurante", me dijo un comensal instalado en la mesa del lado durante el almuerzo. "Este es un templo de la gastronomía", agregó. Hice caso a las palabras del hombre que resultó ser Martín Berasategui, uno de los chefs más famosos de España, y cuyo restaurante en el vecino País Vasco tiene tres estrellas Michelin. Berasategui dijo que viene aquí un par de veces al año.

Alameda, en la localidad de **Fuenmayor**, cerca del río Ebro y de la frontera entre La Rioja y el País Vasco, está dirigida por un equipo formado por marido y mujer: Tomás Fernández y Esther Álvarez.

Fernández maneja la parrilla de carbón, que los comensales pueden ver a través de unos grandes ventanales, y Álvarez supervisa la cocina. Antes de abrir Alameda en 1988, ella aprendió a cocinar en el restaurante familiar Mesón Chuchi, también en Fuenmayor; su marido, por su parte, era agricultor.

El restaurante es conocido por su carta de vinos, que incluye botellas de 120 bodegas locales, y su filete de costilla de 40 días de curación a la parrilla. Álvarez y Fernández llevan mucho tiempo comprando su carne a Luismi Garayer, un carnicero del País Vasco cuya especialidad son las vacas viejas de la región de Galicia. La carne es menos tierna que la de ternera, pero mucho más sabrosa, como descubrí cuando apareció en nuestra mesa un trozo de filete con hueso apenas medio cocido. La carne, ligeramente masticable pero sabrosa, es el mejor filete que he comido en España. Las cocochas, o barbillas de merluza a la parrilla, también fueron reveladoras: el camarero recomendó comer cada una de las 10 piezas de un solo bocado, dejando el sabor (una combinación de lo ahumado de la parrilla y lo salino del mar) estallar en el paladar. Lo cual hizo.

Dirección: Plaza Félix Azpilicueta 1, Fuenmayor. **D**

© The New York Times