



DE ARANJUEZ A LA CAPITAL. FERNANDO DEL CERRO ES EL NUEVO «CHEF» DEL RESTAURANTE DE ESTA TIENDA DE VINOS MADRILEÑA.

L A M E S A Y E L M A N T E L

HA LLEGADO UN GRANDE

POR FERNANDO POINT

Fernando del Cerro se ha venido a Madrid. Sirve seis almuerzos y dos cenas cada semana en Ortega y Gasset, 16.

Fin de la reseña.

En efecto, los fieles lectores de METRÓPOLI no necesitan saber más. Lo saben todo, porque desde hace ya diez años hemos traído repetidas veces a estas páginas, y hemos premiado debidamente, a este joven y finísimo cocinero que llevó a las más altas cotas a Casa José, el entrañable restaurante familiar de Aranjuez. Nos lo ha demostrado todo, y somos –como nuestros lectores– entusiastas de esa cocina etérea, natural, volcada hacia los frutos y las hortalizas que la tierra nos regala.

Pero como tenemos algunos lectores más recientes, que no han seguido tan de cerca desde 2005 a Fernando como nosotros, aquí van algunas explicaciones más. Dejando Aranjuez, donde empezó a cosechar galardones de Michelin, Repsol y, claro está, METRÓPOLI, se acaba de incorporar a Lavinia y se convierte en pieza maestra de la reconversión emprendida por el nuevo director de la gran tienda, Juan Manuel Bellver, en centro de la cultura del vino y la gastronomía.

Trasladarse a la capital desde la vega del Tajo ha significado para Del Cerro reenfocar prudentemente su cocina: ya no tan kilómetro o, algo más global, y con más alternativas a sus platos vegetales. Pero este chef, que lleva camino de convertirse en el Alain Passard español, no pierde sus raíces. Lo demuestran el nuevo menú degustación, o la carta reconvertida en Lavinia Times –la vena periodística de Bellver no se ha perdido– que incluye también amplia infor-

LAVINIA | ORTEGA Y GASSET, 16 | ☎ 91 426 06 04 | ABIERTO A MEDIODÍA DE LUNES A SÁBADOS Y POR LA NOCHE JUEVES Y VIERNES | DE 50 A 95 €

mación sobre el intenso programa de nuevas actividades de la tienda de la *milla de oro*, sobre los productos de temporada, sobre los grandes vinos por copas que ese nuevo aparato milagroso, el Coravin, permite tomar en perfectas condiciones...

La división no tradicional de esta carta (*Crudos, Conservas, Embutidos, Estofados, Plancha, Asados, Cocidos, Dulces*) invita a montarse cada uno su

comida a su gusto y apunta a una próxima ampliación de horarios y flexibilización del concepto *comida*: entre usted en cualquier momento y disfrute de lo que le apetezca...

Nosotros disfrutamos sin una sola nota falsa con unas habas yodadas con aire de Violeta Mataró (es decir, el vino Dolç Mataró de Alta Alella), una sutil ensalada de espárragos y salsifís (escorzoneras) con vieiras, torreznos de pan, crema de piñones y vinagreta de anémonas, una caballa encurtida con ensalada de cítricos, unas alcachofas estofadas al cacao con trufa *bianchetto* (la trufita de fin de temporada en Alba), unos espárragos verdes fritos sin más (y sin menos: ¡qué estallido de sabor!), un *saam* caliente relleno de guisantes estofados (al dente), una corvina en jugo de tuétano, una aguja de buey con remolacha asada y picado de chiles, un confitado de tomate de árbol con helado de leche merengada y almendrado de cacao...

Es una fiesta sin estridencias a la moda, con un intenso sentido del sabor y de la armonía: lo mejor de la cocina de hoy y de la cocina de producto. Y los menús se pueden armonizar con vinos de pequeños productores o, si repican gordo, con grandes vinos.

Bienvenido, Fernando. FOTO: G. FIDALGO

COCINA	SOBRESALIENTE
SERVICIO	SOBRESALIENTE
BODEGA	SOBRESALIENTE
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE
CALIFICACIÓN GLOBAL		17/20