



DANIEL M. ARRANZ VALLADOLID

La constelación de estrellas de Valladolid brilla con más fuerza gracias al restaurante Alquimia. Vocablo que da significado a una ciencia que combina varios elementos de química, física, o medicina. Trasladando dicha acepción al universo gastronómico Alquimia es un laboratorio «de alta cocina, un concepto de cocina molecular a base de creatividad, texturas, técnicas y mucho sabor». Es la carta de presentación del último restaurante en ser reconocido por la Guía Michelin por una de sus afamadas estrellas, la sexta para la provincia de Valladolid. «Yo no sabía si reír o llorar. Se me hizo la gala más eterna de mi vida, pero también la más bonita», explica el palentino de Guardo Alvar Hinojal, chef y propietario de este templo gastronómico que en cuatro años, pandemia mediante, ha conseguido llegar a la cumbre: «A día de hoy soy consciente de la estructura que tenemos y es lo máximo a lo que podemos llegar. ¿Qué podemos hacer? Mantenerlo y eso quiere decir que hacemos un buen trabajo».

Con un equipo de ocho personas Alquimia ha visto ya la repercusión de adentrarse en este universo de estrellas: «Nos han entrado muchas reservas en las últimas horas. Lo primero que hay que hacer es seguir haciendo lo mismo, no cambiar nada, solo limar detalles», expone Hinojal que ampliará la plantilla: «De cara al restaurante y para poder gestionar las agendas habrá una ampliación. Calculo que otro par de camareros y otro más en la cocina». Ya no hay un solo hueco para comer en los dos próximos fines de semana alguno de los tres menús que ofrecen, con nombres muy sugerentes: Adrenalina, serotonina y dopamina.

El primero iba a evolucionar antes del reconocimiento con el objetivo de «introducir un plato a mayores porque había mucha distancia con los otros dos. Uno de 9 pases, otro de 18 y otro de 25». Aunque el palentino Alvar Hinojal cree que en el futuro «restaremos algún pase –al menú más largo para que sea más corto y la gente no se cansa de comer». Una experiencia sensorial que puede extenderse durante casi tres horas y media: «Al final es importante el entorno, el servicio, siempre cercano y elegante porque si el cliente se relaja disfruta más».

La esencia de Alquimia es una amalgama de sabores con productos kilómetro cero: «Intentamos buscar todo productos cercanos a través de nuestros amigos de Trigo, también con estrella, con unos chicos que tienen una huerta y después la despensa de Castilla y León es enorme y muy rica. Nos gusta usar la base del producto de aquí y darle un toque más exótico con productos de fuera». En su carta se pueden encontrar arroces, bacalaos, patatas, varios hongos, pero también masala, coco, chile, corvina, curry o gamba roja. Productos que sorprenden a cualquier paladar por la intensidad de los sabores y ese toque particular del chef guardense.

Para llegar a la estrella ha tenido

Alvar Hinojal, uno de los grandes triunfadores de la gala de la Guía Michelin, asegura haber alcanzado su techo con Alquimia donde apuestan por una cocina de producto con una amalgama de sorprendentes sabores. Para Cristóbal Muñoz la estrella verde va en consonancia con la apuesta por la sostenibilidad de Ambivium

«La estrella Michelin es lo máximo»



Alvar Hinojal con la chaqueta de estrella Michelin en una de las salas de su restaurante. PHOTOGENIC

GRANDES TRIUNFADORES DE UNA PROVINCIA CON 6 ESTRELLAS

Alquimia sumó su primera estrella siendo una de las grandes triunfadoras, pero en la provincia de Valladolid La Botica de Matapozuelos, Trigo, Refectorio (Sardón), Taller Arzuaga (Quintanilla) y Ambivium (Peñañiel) mantuvieron las suyas en la gala celebrada por la Guía Michelin en Toledo. Allí se visibilizó a las nuevas generaciones de cocineros que empiezan a liderar templos gastronómicos que apuestan por los productos de la tierra, pero con nuevas técnicas para ofrecer platos novedosos.



Cristóbal Muñoz, en el centro, junto a Jesús Sánchez y Fina Puigdevall. E.M.

que vivir alegrías pero también sin sabores en torno a la gastronomía en su tierra natal, trabajando en el Hotel Real de Guardo, y después con una aventura personal en Velilla del

Río Carrión que se llevó por delante la crisis del 2008. «Parece que juego al parchís, voy de crisis en crisis» subraya en tono jocosos Hinojal que posteriormente siguió su crecimiento

en Suite 22 y en Taller Arzuaga antes de aterrizar en el entorno de la Iglesia de Santa María de la Antigua donde él y su equipo siguen «con la misma ilusión que el primer día, pe-

ro tenemos un punto de madurez bastante bueno», expone.

Sin tener referentes si tiene locales gastronómicos donde fijarse: «El restaurante perfecto sería si se fusionase Dámaso, que tiene una mano maravillosa, Trigo por su concepto de restaurante y Trasto por el atrevimiento. Si hay algún químico que los junta puede ser una bomba», concluye Alvar Hinojal.

MEJOR CHEF JOVEN

Otro restaurante con una trayectoria pareja en el tiempo es Ambivium, en Peñañiel, el proyecto gastronómico de la bodega Pago de Carraovejas que ya contaba con estrella Michelin sumaba una estrella verde: «Es un reconocimiento a todo el equipo. Su compromiso es tratar de equilibrar los recursos que tenemos de ser lo más respetuosos posibles con el entorno. Es una herencia de nuestros padres y un préstamo a nuestros hijos, de dejar un legado mejor del que nos hemos encontrado», subraya Pedro Ruiz Aragonese CEO de Alma Carraovejas.

Doce años lleva ligado al mundo de la cocina el almeriense Cristóbal Muñoz y desde hace cinco y medio al frente del proyecto culinario de Alma Carraovejas que le han servido para recibir la chaquetilla negra como mejor chef joven del país a sus 32 años: «Lo había soñado muchísimas veces, pero no llegas a tocarlo y ayer – por el martes- pude tocarlo», explica Muñoz que tiene claro el camino para llegar al éxito: «Ilusión, esfuerzo, pasión y sacrificio por nuestro oficio». En el escenario de la gala en Toledo ejemplificó el paso adelante de los jóvenes talentos que «vienen pujando muy fuerte y coincidíamos todos, o la gran mayoría es que nos encontramos en núcleos rurales que se salen del circuito de Madrid, Barcelona y Málaga».

Los galardones no distraen a este premiado chef que considera que deben seguir «con la misma receta que hasta ahora: trabajo, constancia y esfuerzo para trabajar el equipo al máximo con toda la disciplina del mundo». Un lustro después se siente en Peñañiel «como en casa. He podido ver el crecimiento del restaurante desde que llegué y aquí había mucho potencial, las instalaciones son una pasada». El restaurante corona el proyecto vitivinícola «de una de las mejores bodegas de España como Pago de Carraovejas, rodeados por un viñedo fantástico y donde vivir esa experiencia gastronómica en torno al vino». La cocina de Ambivium ha girado de esos tres menús que tenía en 2017 a uno actual: «Nos hemos decantado por uno para dar lo mejor que tenemos en la casa y crecer desde la perspectiva de la mejora continua, con el producto de temporada», explica Cristóbal Muñoz.

La estrella verde a la sostenibilidad marca según este cocinero el futuro de los restaurantes al ser hoy en día una «tendencia mundial» en la que llevan trabajando con «pequeños proyectos» desde hace años.

Valladolid sigue de moda y el turismo gastronómico vuelve a poner a la ciudad y la provincia en el mapa.