

LA ERA DE LOS NOGALES

PREMIO AL MEJOR RESTAURANTE 2023

GLOSA POR ALEJANDRO TOQUERO

ACADÉMICO DE NÚMERO

Desde muy pequeño y a las faldas de su madre. Así es como Toño Rodríguez empezó a asimilar los sabores tradicionales de la cocina del Alto Aragón. A él le gusta recordarlo porque siente que la raíz de todo lo que es como cocinero y, sobre todo, de lo que representa La Era de los Nogales, se lo debe a ella.

El galardón que hoy recibe es al mejor restaurante de Aragón, pero es difícil desvincularlo de su figura. Toño y La Era de los Nogales prácticamente son la misma cosa y no se entenderían por separado. Y es que el recetario que se sirve a la mesa de este pequeño paraíso prepirenaico tiene todo que ver con el talante y el talento de su creador.

Su trabajo está asociado a dos ideas: divertido y sorprendente. Pero no se queda en la floritura o el adorno. Hay mucho fondo de cocina, avalado por los títulos que atesora de mejor cocinero de España y de Aragón, por su protagonismo en la selección española de cocina profesional y por los premios nacionales e internacionales que ha recibido. De hecho, raro es el concurso al que se presenta del que no regresa con algún reconocimiento. Esa inquietud es la que se respira en La Era de los Nogales.

De alguna forma, el restaurante nació hace diez años, cuando vio la luz la empresa Catering y Eventos del Pirineo que presta todo tipo de servicios hosteleros. Cuando llegó la pandemia, su actividad cayó en picado y de la cabeza inquieta de Toño surgió la idea de reconvertir la finca donde celebraba bodas en un restaurante. Acababa de nacer La Era de los Nogales.

Está en Sardas, cerca de Sabiñánigo, un pueblo de poco más de 30 habitantes. Por la puerta pasan vacas, corderos, perros y de vez en cuando algún vecino, así que la clientela potencial del entorno más cercano es escasa. Toño, su trayectoria y sus reconocimientos, son los que ejercen de banderín de enganche e imán para atraer a gente.

Otra dificultad añadida es que el restaurante funciona un poco a contracorriente. De abril a octubre, por ejemplo, todos los fines de semana están comprometidos con bodas, así que solo abre de domingo a jueves. Y se llena. Algo muy bueno tiene que cocerse entre los fogones para que eso suceda.

La experiencia en La Era de los Nogales se desarrolla en un espacio nuevo junto a una borda. Está acondicionado para recibir a 150 personas, pero en el servicio de mediodía solo se atiende a 30 comensales. Un detalle más a la búsqueda de la excelencia.

Hay tres menús, dos para comer bien y otro para gozar. Quédense con el nombre de este último: Ambición. Tiene 22 pases. Es un paseo largo por Aragón de casi tres horas, para disfrutar sin prisas. Pero les aseguro que se hace corto.

Echando cuentas, cada bocado sale a poco más de dos euros. Todo un milagro por la elaboración que lleva y los productos de nivel que atesora. Los madrileños que paran a comer no acaban de creerse el precio y especulan con lo que podría pedirse por un menú así en la capital del reino.

Pero La Era de los Nogales no es solo Toño Rodríguez. Él es el impulsor y catalizador, el que ha encendido la mecha, y mérito suyo es haber conseguido que un equipo joven le siga en la 'locura' de poner en marcha un restaurante gastronómico en un pueblo casi deshabitado.

A la mesa se recorre Aragón de norte a sur. El aceite del Somontano y el pan de la panadería Sayón de Jaca son un magnífico punto de partida. También hay garbanzos, de Lierta, en las sorprendentes elaboraciones de los aperitivos.

Pero lo mollar de la degustación llega de la mano de recetas casi intocables. Es el caso del ajoblanco con almendras de Sobrarbe y anguila, y de la tradición reinventada de los callos de bacalao con purrusalda y zamburiña.

Setas, huevo y trufa negra forman un trío al que Toño también saca mucho partido. Y la popular merluza la cocina a su manera: mostrando un despiece casi desconocido como la carrillera o apostando por sus huevas en una ensalada fresca.

Pero si hay un ingrediente inspirador, ese es el ternasco. Es la niña de sus ojos. Entre las muchas versiones que seguramente ha cocinado en su vida, una de las últimas que se puede degustar en La Era de los Nogales es el cruasán, un sorprendente guiso de cuello de ternasco que se come con la mano, de uno o dos bocados.

Flores eléctricas, helados cítricos, aceite y chocolate... Mejor no dar más pistas porque el colofón es realmente espectacular.

En fin, así es La Era de los Nogales. Un lugar mágico, especialmente si el tiempo acompaña y los petit fours y el café se pueden tomar al aire libre, a la sombra o al abrigo del nogal que da nombre al restaurante.

Enhorabuena.

Enlace: <https://www.laeradelosnogales.com/>