

El Calderito de La Abuela en constante evolución

El [Calderito de la Abuela](#) cocina los clásicos de forma sencilla y brillante en un tranquilo tramo que goza de buenas vistas en el Municipio de Santa Úrsula. Mario, junto con Fabián Torres, han mantenido un concepto gastronómico amado por los lugareños y fidelizado por los visitantes.

Toda una institución santaursulera reconocida por su yuxtaposición de sabores y texturas, así como por sus propuestas fuera de carta que juegan con la 'memoria viajera' del Chef, inesperadas e inventivas.

Ir Calderito de la Abuela siempre despierta en mí una mezcla de curiosidad y alegría; quiero apresurarme a empujar la puerta de entrada para abrirla y recibir, de un golpe en la cara, un cálido alboroto de humildad.

Estoy entre una mezcla feliz de gente de la ciudad que intenta acercarse al verde del norte, y gente del norte que simplemente no quiere parecerse a la gente de la ciudad. Y lo mismo ocurre con lo que te encuentras en la carta, que no intenta ser algo diferente a lo que es: propuestas cuidadosamente conceptualizadas, súper estacionales y pinceladas del recetario tradicional de otras culturas en un fuera de carta. En esta casa, hay gracia y precisión aplicadas a un género muy bien seleccionado, sin mencionar la huerta de la familia desde donde surten gran parte de su repertorio gastronómico.



¡Pum! El pan golpea la mesa (como era de esperar) y marcó el comienzo oficial de nuestra cena. Un pan del día elaborado con esmerado cuidado y pasión por Mario Torres en el 'atelier' ubicado en la parte baja del restaurante. Es 'su rincón', muy bien equipado, juega como un niño con fermentados, levaduras salvajes, masas madre, temperaturas y tiempos en una búsqueda continua del pan perfecto...y de esta búsqueda, hacen las delicias al paladar los molletes gallegos, los bollitos, el fougasse o el bagel judío.



Comenzamos con un generoso 'Micuit (terrina o paté) de cochino negro' elaborado en casa. Un bocado serio, pureza y almizcle; una declaración de intenciones acompañada con tostas de pan de doble fermentación, mermelada de tomate con jengibre y brotes de la huerta. Aquí siempre tienen presente en sus platos ese punto fresco de Km'0' que aporta un 'crunch' diferencial y ya se ha convertido en un sello de la casa. Suerte que éramos 2

para compartir, aunque podría estar horas untando y disfrutando de este manjar.



Seguimos descubriendo la huerta en su máxima expresión y explorando otras culturas con el 'Wok Thai' (verduras, gambas, cilantro y frutos secos). Ligereza, con una actitud despreocupada y completamente alegre. Unas zanahorias tan anaranjadas, que parecen bronceadas por el sol de estas islas maravillosas, acompañadas por el crujido de los frutos secos en una orquesta de sabores coronada por salsas asiáticas.



Llegamos a lo celestial. Los platos de cuchara, lo caliente siempre es valiente y emocionante! Aquí el menú cambia a las raíces que dieron forma a la gastronomía en el mundo: la francesa; y nada más arriesgado que un 'Cassoulet'. Una mezcla francesa de carnes asadas, frijoles horneados y especias. Hay tantas versiones de Cassoulet como abuelas francesas por el mundo. Las regiones también tienen sus propias opiniones y se pueden presentar debates acalorados.

En mi humilde ignorancia, el *Cassoulet* debe alcanzar ese punto de textura entre una sopa y un guiso. Un caldo elaborado para hacerte suspirar donde se dejan cocer los frijoles y las verduras ¡aquí el equipo gana! Las carnes deben estar perfectamente chamuscadas para que no se empapen totalmente mientras están en el horno. Las especias y hierbas, deben simplemente hacerte sonreír. Y como presentación, un cuenco; satisfecho, no pesado; y el del Calderito, se asemeja a la historia silenciosa de una naturaleza muerta 'still life' de Flemish.

Una presentación impecable cargada de sabor i verdadera determinación! Experimentación constante con los ingredientes de memoria que ha traído Mario de sus viajes, hasta la creación de un plato fuera de carta de excepción...Sólo se echó de menos el crujiente de las propias grasas que crean esa corteza determinante. Debo señalar que, para devorarnos esta locura, ya teníamos a nuestro amigo David Rodríguez de [David Rodríguez Pastelería](#) en la mesa y Mario a nuestro lado.



Para el postre, seguimos la sugerencia de David 'un tres leches'. Si quieres saber por qué es el favorito de este artífice del dulce itienes que ir al Calderito!, un restaurante que aún tiene el éxito escrito en cada palabra, bien estructurada, que escribe 'y reescribe' su menú.