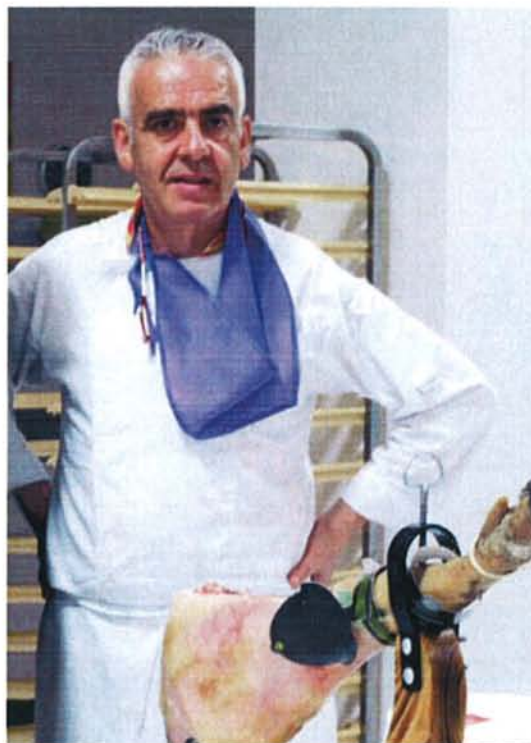


Paco Martínez, restaurante La Criolla

# Referente único en la gastronomía de Valladolid

Hablar de La Criolla en Valladolid es hablar de Francisco Martínez, o Paco, como le conocen todos en esa ciudad. Su infancia transcurrió entre fogones, donde aprendió de su madre el amor a la cocina y donde heredó su pasión por la gastronomía, el arte y la cultura.



**D**el bar familiar, donde realizó su aprendizaje, pasó en el año 1983 a tomar las riendas de La Criolla, un viejo bar que había perdido su carácter en pleno barrio típico del tapeo. Seis mesas era todo lo había en un comedor dedicado a la bailarina vallisoletana Mariemna, una barra bien surtida y una cocina fundamentada en buena materia prima sin espejismos ni logaritmos culinarios. Allí nacieron sus famosas tablas de carne y pescado. Tres años más tarde ya tenía dos comedores más, esta vez dedicados al escritor Miguel Delibes y al etnógrafo y folclorista Joaquín Díaz. Su reconocimiento a los hombres y mujeres de esta tierra iban a continuar con más comedores dedicados al torero Roberto Domínguez, a la escritora Rosa Chacel y a la actriz Lola Herrera.

La experiencia en los Juegos Olímpicos de Atlanta, en 1996, donde acude como cocinero del Comité Olímpico Español para hacerse cargo de las comidas y recepciones oficiales de la delegación española; que repetiría en Sydney en el año 2000, en Atenas en 2004 y en Pekín en 2008, sin duda marcaron el carácter culinario de este profesional. Premios, felicitaciones y el reconocimiento de la prensa especializada serían desde entonces imparables.

## Su cocina...

Su cocina está basada, en los productos de temporada y en la despensa castellano-leonesa y española, con ligeros toques de modernidad. La barra de La Criolla es una

de las más dinámicas de Valladolid, en ella encontramos desde mariscos (gambas, percebes, cigalas, nécoras), hasta platos de toda la vida, raciones, callos, manitas de lechazo y una amplia oferta de pinchos. Su cocina vista fue pionera en mostrar al público lo que se hacía en ella en directo, y el producto que trabaja es seleccionado diariamente desde los principales puertos y mercados españoles por sus proveedores, pero también es el mismo Paco quien va cada día a los mercados para buscar la materia prima más fresca y original para sus recetas, "como la mayoría de los cocineros preocupados por su trabajo, elijo productos de temporada: boletus, espárragos como los de Tudela del Duero que son impresionantes, etc. Tengo proveedores fijos y fieles que siempre me informan acerca de lo más nuevo y mejor del mercado, lo que me ayuda a ser pionero en la cocina" nos cuenta este cocinero de raíces.

Junto a Paco, un equipo de más de cincuenta profesionales consigue que día a día La Criolla siga sorprendiendo a cada comensal que cruza su puerta, convirtiéndose en punto de encuentro de empresarios, artistas, políticos, escritores y público joven "afortunadamente he conseguido mantener fiel al público joven, algo que suele ser difícil, ya que solemos ir acompañados de los de nuestra generación, y ese no ha sido mi caso" apunta Paco. Recientemente, ha habilitado una zona en la entrada, con mesas altas y calefacción para quienes aún no se someten a la ley antitabaco. En su carta de vinos, predominan los blancos de Rueda y los tintos de Ribera del Duero y Toro. ●

**MARÍA FORCADA**

## Restaurante La Criolla

Calixto Fernandez de la Torre, 2  
Valladolid  
Tfños: 983 37 38 22 - 983 33 03 70  
[www.restaurantelacriolla.es](http://www.restaurantelacriolla.es)