

1



FUERA DE FOCO

1. Alcachofa con yema de huevo.
2. Leo Ramos sirviendo su singular tarta de queso.
3. Carpaccio de gambón, aceite de cítricos, reducción de soja y virutas de foie gras.
4. Rincón de la sala que cuenta con varios espacios.

2



3



4



Cal viva de alegrías

Andalucía está de moda en el mundo gastronómico. Y me atrevería a decir que más aún la Al Andalus interior, contrariamente a lo históricamente habitual que volcaba y expresaba su máximo esplendor en las cocinas costeras. Manteniendo uno de los cetros de este apasionante mundo el gran Ángel León, ahora compartido con Paco Morales, es cierto que la mayor irrupción de nuevos restaurantes de postín mediático ha sido tierra adentro, quizá también los que están aportando una coquinaria de autor e interesante. De esta forma, andando por esas carreteras en las que en los meses veraniegos el calor aplatana el alma en los trayectos, pero las llegadas a destino se reciben con una ilusión especial, se recalca en el hermoso pueblo de Morón de la Frontera, tierra de Cristos y Vírgenes, de flamenco, de aceitunas y de cal.



Gutenberg, 20
Morón de la Frontera, Sevilla
calvivarestaurante.com
Cierra lunes, cenas de jueves a
sábado.

Vuelta a casa

Es a esta localidad a la que retorna, tras su paso por un pequeño y exitoso local en la capital sevillana –que hoy ocupa el recomendado Casa Rafel–, el curioso creador culinario Leo Ramos. Vuelve a su localidad natal para aportar una visión de la gastronomía y elevar la manduca local. Apostar por el pueblo de uno es siempre acierto seguro, no sólo por saber devolver lo que te ha dado, sino porque uno allí es más libre y feliz. De esta forma, Leo recientemente ha inaugurado un local en una zona industrial –por fuera no se intuye el despliegue interior– en el que ha puesto y expuesto todo su potencial. Homenajeando a uno de los productos fuertes de su tierra el restaurante Cal Viva es un espacio potente y acogedor a la vez, con diferentes espacios donde sala, cocina y bodega se entrelazan de forma acogedora y te invitan a disfrutar sin pensar en nada más. Ha conseguido el curioso objetivo de que sólo con entrar ya uno percibe que la visita va a merecer la pena. Una vez sentado, como suele pasar en este tipo de sitios, lo mejor es dejarse llevar por el cocinero. Algo tímido, pero tremendamente apasionado de lo que hace y como lo cuenta, Leo Ramos es un cocinero de producto de temporada, capaz de dar su toque personal a cada plato cuidando con mimo al protagonista del mismo.

Siempre introduce productos y productores locales o cercanos, como es el caso del posible rey del buey en la zona, Desiderio, del que saca un salchichón y un chorizo gloriosos además de otros cortes que utiliza en más elaboraciones, como los callos, o “menudo” como lo llaman por aquí, de buey con gamba roja, soberbio mar y montaña que pudimos degustar.

Sorprendente

Va entrelazando verduras, frutas, pescados y carnes de forma sutil conformando un resultado de menú de sabores reconocibles y profundos con puntos perfectos. De los fríos destacaría el aliño de tomate con atún rojo a la plancha, en el que un sorprendente aderezo hace de un plato de apariencia simple, algo especial. El remate de la parte salada fue uno de sus clásicos como es el arroz trufado con higaditos de pollo, una delicia poco vista. Los postres no se quedan atrás, de contundente manufactura, destacamos las delicadas gachas de naranja y miel, y una tarta de queso singular, concebida tras un error –a modo de la tarta Tatín– según nos contó su autor tras sobrecocinarse unos higos que acabaron caramelizados y con los que elabora una tarta de queso que contrarresta de forma perfecta ese exceso de cocción de la fruta. Bodega amplia en este nuevo lugar, donde a través de su sumiller se puede armonizar cualquier elección culinaria de forma perfecta. Tenemos que salir y viajar, abandonar las zonas de confort para llevarnos sorpresas tan agradables como este Cal Viva, donde el cariño y buen hacer de la casa seguramente lo eleven a altares mayores, aunque esto no importe tanto. Lo que sí importa es la felicidad, que aquí existe tanto en el que lo trabaja como en quien lo visita. ●

Leo Ramos ha vuelto a casa para seguir sorprendiendo con su cocina de sabores profundos y puntos perfectos en un espacio tan potente como acogedor. Texto—Andrés Sánchez Magro