

para llevar las riendas del restaurante familiar y transformarlo en el templo de la cocina cinematográfica que hoy es el restaurante Lera. Su propietario y chef, Luis Alberto Lera, acaba de recoger su primera estrella Michelin.

—¿Qué supone estar en la Guía Michelin con una estrella tras décadas como cocinero?

—Siempre es un agradecimiento, aunque nuestra premisa principal del Lera nunca ha sido recibir premios, ni estar en ninguna guía. Nuestro objetivo es crear un restaurante singular: si que es verdad que todos los premios que vengan agradecidos son y, obviamente, siendo una estrella Michelin, pues mucho más, que duda cabe.

—¿Qué puede suponer esa estrella para la cocina de caza en general, que es en la que están especializados?

—Como no hay muchos restaurantes especializados en caza no sé muy bien lo que representa, aunque a la caza como tal creo que le viene muy bien, porque pones en valor un producto que aparentemente estaba en desuso, y lo demostraba porque había muchos restaurantes que la usaban habían desaparecido por la poca vida rural. Si que es verdad que va a venir bien también para que vean que hay otro tipo de negocios y proyectos.

—En esa guía no hay muchos restaurantes más especializados en caza.

—No lo sé bien, pero está claro que supone un antes y un después a restaurantes con nuestro formato, con un entorno rural, una oferta muy clara y una visión muy particular.

—¿Supone en cierta manera también un premio a la cocina de la que denominan 'España Vacía' y a los fo-

ta COVID, como lo ha llevado en res-

taurante Lera?

—Ha sido un año muy duro para un sector muy castigado como el de la hostelería, que no sólo no ha recibido ninguna ayuda económica sino moral tampoco. De hecho, ha sido muy castigado moralmente como colectivo. Por ello, que te den premios y tener años como éste 2021, que hemos tenido muy bueno, siempre anima a seguir adelante, aunque es verdad que 2020 fue un año durísimo para todos.

—¿Con qué menú piensa celebrar el reconocimiento?

—No soy muy de celebrar. En el Lera va a seguir todo igual, va a ver muy po-

«La cocina de caza estaba en desuso porque los establecimientos que la practicaban han desaparecido»

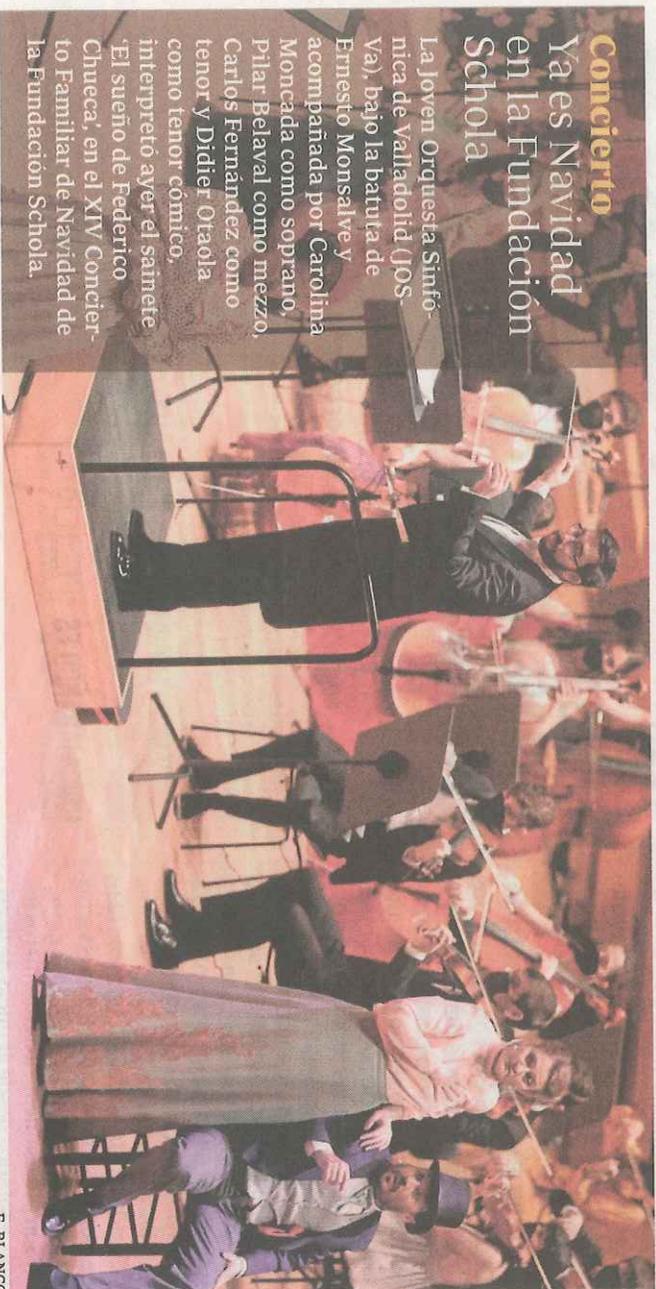
cos cambios. Va a ser como los últimos seis años, con cambios muy poco a poco, muy relajados. No va a haber un cambio radical, será una continuidad de lo que llevamos haciendo este tiempo porque para nosotros siempre lo principal es el cliente, el equipo y la gente que nos rodea y a partir de

—¿No van a subir entonces precios ahora que están en el olimpo de los restaurantes? ¿Esperan muchas reservas tras figurar en la guía?

—Reservas, bastantes. Antes de esto, hace un mes, ya estábamos dando para abril y mayo. El Lera es un restaurante que, desde que abrimos, siempre ha funcionado bastante bien y especialmente en 2019 y 2021, lo cual agradezco mucho a mis clientes y a mi equipo. En cuanto a subida de precios, no la tengo prevista porque el Lera va a seguir su mismo camino y su mismo formato, aunque cada vez tendremos más autoexigencia.

Concierto Ya es Navidad en la Fundación Schola

La joven Orquesta Sinfónica de Valladolid (JOS-Va), bajo la batuta de Ernesto Monsalve y acompañada por Carolina Moncada como soprano, Pilar Belval como mezzo, Carlos Ferrández como tenor y Didier Oradía como tenor cómico, interpretó ayer el sainete 'El sueño de Federico Chueca', en el XIV Concierto Familiar de Navidad de la Fundación Schola.



F. BLANCO