

"Ojalá nunca me toque hacer pan, que siga habiendo panaderías en los pueblos"

Entrevista: Sara Acosta / Fotografías: Restaurante *Lera* y Mikel Ponce

El cocinero y propietario del restaurante de alta cocina *Lera* está orgulloso, sobre todo, de una cosa: de la red de microempresas a las que un establecimiento como el suyo ayuda indirectamente, para así fijar población en Castroverde de Campos (Zamora), un pueblo de 250 habitantes que, como tantos otros entornos rurales, podría decaer poco a poco. Acudir a su restaurante es degustar una gastronomía que quiere recuperar la diversidad gracias a pequeños productores. Su modelo de colaboración entre cocina y territorio ha sido reconocido, en representación del Colectivo de Cocineras y Cocineros Rurales, con el Premio Extraordinario Alimentos de España, 2025, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

¿Cómo ayuda tu cocina al territorio?

Nosotros tratamos de hacer economía circular, es decir, que todo nuestro entorno gane con lo que genera. Aparte de tener negocios propios, como nuestra huerta —un poco una huerta de capricho—, somos socios de una cooperativa de pichones que pusimos en marcha hace cinco años. También trabajamos con horticultores de la zona, carniceros, queseros... con todos los que nos rodean. No es por una cuestión de discurso, es por hacerlo como se ha hecho siempre; y, sobre todo, por tener un poco de conciencia de desarrollo rural verdadero, de lo que hacemos los verdaderos habitantes del campo, que somos muy pocos, la verdad.

¿Todo lo que ofrecéis en vuestro establecimiento está vinculado al territorio cercano?

Casi todo. Diría que el 80 % o el 90 % del producto con el que trabajamos es de la zona, pero hay cosas de fuera, obviamente. Por ejemplo, hay un plato con ostra.

¿Por qué abrir un restaurante de alta cocina en un pueblo de 250 habitantes?

Primero, por dar vida a un edificio que estaba hecho, que era un hotel cuando empezaron mis padres. Logré terminarlo, le costaba coger aire solo como hotel, entonces planteamos hacer el restaurante. Y 10 años después, aquí estamos.

Te consideras un cocinero de resistencia, apoyando el territorio y lo rural. Debe ser difícil.

Me considero eso y más, porque al final nuestras zonas se están quedando muy vacías. Ten en cuenta que Castroverde es un pueblo que ahora tiene 250 habitantes, cuando antes era bastante grande. Ya no solo es que yo resista como restaurante, resiste el de la tienda, y otros.

Al final, el 99,9 % de nuestra clientela es de fuera de la comarca y de la provincia.

Pero sí es verdad que es una cocina de resistencia, no solo porque somos muy pocos, también porque estamos haciendo una cocina

“Me gustaría que el futuro fuese como hace 50 años, que pudiésemos comprar a pequeños productores y recolectores de la zona para que la gastronomía cada vez se dote de más personalidad



Luis Alberto Lera (Zamora, 48 años) se considera un cocinero de resistencia. No solo porque pelea por un restaurante de alta cocina que abrió en 2015 en un entorno rural que sufre despoblación, también porque su gastronomía está recuperando platos que habían quedado relegados al campo, a las casas, a la cocina de la abuela. Él lleva casi 20 años viviendo en Castroverde de Campos, donde sus padres tenían un mesón y también un hotel que él ha terminado y renovado. A su restaurante con una estrella Michelin acuden clientes de todo el país. Cuando empezamos esta entrevista, acaban de terminar compota con las manzanas de la huerta que tiene el establecimiento para los desayunos de los dos próximos meses. “No son las más brillantes, pero son nuestras, nos la da el campo”.

que se ha perdido. En muchos platos hacemos una gastronomía que había quedado relegada a la comida de casa, popular, de la gente del campo. Le estamos dando una vida para que esté en las mesas del restaurante.

¿Por ejemplo?

Las lentejas. En nuestro menú de degustación damos un plato de legumbre y en este caso todas las noches damos lentejas; los mediodías también. La lenteja siempre es un plato de casa, relegado a la comida de la abuela. Desde hace años llevamos lentejas en nuestro menú de degustación y creo que es el mejor ejemplo.

¿Y qué llevan vuestras lentejas que represente esa conexión con el territorio?

Primero, que es una legumbre muy arraigada en nuestra zona, Tierra de Campos. Segundo, que trabajamos con los productores que están aquí, a 15 kilómetros de nuestro restaurante y que cultivan lenteja ecológica. Y luego, que al final lo que tratamos es, más allá de cocinar un plato, que este guarde una parte de memoria, de lo que hemos sido y hacia dónde vamos.

Mencionas ecológico, pero no todo lo que trabajáis lo es, ¿no?

Sería imposible.

¿Estáis atentos al manejo de los suelos y conservación de la tierra de los productores con los que trabajáis?

Estamos atentos, lo que pasa es que a quien nos vende tampoco le podemos hacer cambiar su sistema de producción. En nuestra huerta lo hacemos todo en ecológico, el vino, por ejemplo; también las dos legumbres que trabajamos, la alubia y la lenteja. Pero claro, otras muchas cosas no lo son y ahí no podemos hacer nada.

Es un sector difícil de transformar. Decías antes que no se trata solo de que tu restaurante resista, sino que resistan los tenderos y los productores de la zona.

Yo no me considero adalid de nada ni he venido a salvar nada. Simplemente, ya que estoy ubicado aquí y estoy en mi pueblo, trato de que esto crezca. No es una tarea fácil y nadie se puede poner la bandera de salvador; los pueblos y el entorno rural de este país necesitarían muchos salvadores, porque tienen un problema grave de despoblación, sobre todo en nuestra zona.

Dentro de todo eso, en nuestra empresa ya somos una media anual de 20 personas que viven en un pueblo con varias casas abiertas, que gastan en las tiendas de aquí, que hacen vida en el entorno y eso al final es el verdadero desarrollo rural, montar microempresas que saquen adelante los pueblos. Un restaurante, no el mío, cualquier otro, es verdad que es un foco de riqueza en su entorno y tiene un verdadero impacto socioeconómico importante.

Es algo que se ve muy rápido, ¿no? Es más directo que en la ciudad

Efectivamente, sobre todo porque encontrarte un restaurante como el nuestro es una rareza. Pero una vez que lo tienes, vas tejiendo una tela alrededor, que son pequeños gestos, mucha gente no vive directamente del restaurante, pero sí indirectamente.

¿Por qué es una rareza?

No montas un restaurante de alta cocina en un pueblo de 200 o 300 habitantes, por cuestiones de mercado. No es



la gran ciudad, aquí montarías otro tipo de negocio. En su momento nosotros decidimos que esto era viable y que podía hacerse así, hay otros muchos en todo el país que también lo hacen.

Comentabas que el 99% de vuestra clientela viene de fuera.

Sí, de Madrid, Valladolid, Barcelona, Almería, Granada, Coruña, Bilbao, de todas partes. Todo el mundo es de fuera. Obviamente, también hay clientes de Zamora, Valladolid, Palencia y alguno del pueblo y de pueblos aledaños, es lógico que los haya. Pero la ciudad que más gente nos envía es Madrid, porque es la ciudad grande más cercana que tenemos, está a dos horas y media.

Más allá de un restaurante de alta cocina, ¿cómo los hogares pueden contribuir a ayudar al sector primario en origen frente a todo este sistema de alimentación dominante en el que estamos?

Es un tema cultural, yo lo veo en mi pueblo. A veces la gente compra al carnicero que viene todas las semanas, o al horticultor. Pero luego hay mucha gente que no tiene esa conciencia y se va a un supermercado cercano o a 30 kilómetros, y carga el carro.

En las ciudades quizá no te quede más remedio, pero es muy triste que en un pueblo como el nuestro eso suceda, y es una pena porque ahora más que nunca necesitamos esa economía circular para que esto siga manteniéndose; no creciendo, los

pueblos no crecen, pero con que se mantengan me vale. Y la única forma es que todos pongamos nuestro granito de arena para que no decaigan aún más.

Luego, es verdad que el mercado dominante es muy dominante, es decir, la quinta gama de los productos procesados está ahí, y desgraciadamente a los pueblos también llega.

Aunque desde el medio urbano sea complicado, ¿qué se puede hacer para conectar un poco más con el sector primario en la cocina de una casa de ciudad?

Lo primero es cocinando, que ya es bastante importante. Hoy muy poca gente cocina. Estamos viendo el crecimiento de la cocina preelaborada en todas partes. Cocinar ya es un acto de resistencia: llego a casa por la tarde, y mientras me voy descalzando y tal, me pongo a hacer un puchero con algo para esa noche o para el día siguiente. Compró al carnicero, en los mercados.

Sí, encima, cocinas con un poco de conciencia y con lo que te rodea, siendo un poco exigente con tu compra, ya es una segunda fase muy importante para que los productores vivan. Y luego, en el caso de los pueblos, tenemos mucho acceso a productos naturales.

Por ejemplo, ayer por la noche estábamos limpiando unas manzanas de nuestros manzanos para hacer una compota. Sé que no son las mejores manzanas, ni las que más brillan. Da igual, son nuestras. Hay que aprovecharlas, nos las da el campo. Ahora tenemos compota de manzana para los desayunos del hotel para los próximos dos meses. Las generaciones que estuvieron antes que nosotros lo hacían habitualmente. Ahora nos toca a nosotros hacer los deberes. Yo ya tengo 48 años, les toca a los que vienen detrás que eso no se pierda.

Tenéis un conocimiento valioso. ¿Organizáis talleres o actividades de divulgación?

El restaurante, por suerte, funciona muy bien. Hoy desde las nueve de la mañana están las ollas a tope, y los fuegos se apagarán probablemente esta noche a las doce o a la una de la madrugada.

“Hoy muy poca gente cocina. Estamos viendo el crecimiento de la cocina preelaborada en todas partes. Cocinar ya es un acto de resistencia

Tengo que hacer una salida esta tarde a Zamora para dar una charla y luego unas tapas. Y volver. Este restaurante va a mucho ritmo, me encantaría poder hacer algo más por mi entorno, pero mis días

tienen 24 horas y no me da la vida. Obviamente cuando podemos hacer algo para concienciar, para plantear cosas, lo hacemos. Tenemos la oportunidad de ser altavoz.

¿De qué es la charla que vas a dar?

Se trata de una mesa redonda para hablar sobre el pan, las harinas tradicionales, las harinas ecológicas y, sobre todo, del papel del pan en la alta cocina. Estamos viendo que el pan cada vez es peor en los restaurantes, en las ciudades, y tenemos la posibilidad de revertir todo esto, y que también el ciudadano de a pie conozca las harinas, los panes. Es una problemática grande, igual que la cocina preelaborada.

¿Vosotros hacéis vuestro propio pan?

No, trabajamos con dos panaderos rurales, hablamos con ellos diariamente. Ojalá nunca me toque hacer el pan, que siga habiendo panaderías en los pueblos, que es lo que quiero.

¿Cuál es el problema del pan?

El primero es que hay tantísimos preparados en panadería que ya comemos un pan que lo que menos lleva es harina. El segundo es la calidad de las harinas, que cada vez es peor, porque lleva un montón de conservantes y de cosas. Y lo tercero es que hay una conciencia de comer panes malos y nadie se preocupa de saber qué lleva su pan.

¿La materia prima del pan que compráis es de vuestro entorno cercano?

Sí, trabajamos con la panadería de aquí del pueblo, de Castroverde, les compramos casi toda la bollería de los desayunos aparte del pan. Luego trabajo con otra panadería que se llama El Molino, que es de un gran amigo mío, Teodoro Fernández; él hace probablemente uno de los mejores panes de este país, y lo hace con harina ecológica y con una conciencia tremenda. Es bonito encontrar proyectos como estos, para que sigan manteniendo el entorno, y sobre todo haciendo las cosas como se han hecho siempre, pero con una mirada puesta en el futuro.



¿Tienes en la cabeza una estimación de todos vuestros proveedores que están vinculados al territorio?

Ahora mismo no te podría decir, ni yo mismo lo sé. Es un trabajo que está vivo, estamos trabajando con la Universidad de Alcalá de Henares y con la Universidad de Santiago de Chile para ver el impacto socioeconómico de un restaurante como *Lera* en el entorno.

A mí me gustaría que el futuro fuese como hace 50 años, que pudiésemos comprar a pequeños productores y recolectores de la zona, para que la gastronomía cada vez se dote de más personalidad, que se nos ha ido con los años, también por el exceso de burocracia. Esta es tan grande que al

pequeño productor y al pequeño recolector se les prohíbe la venta y va en detrimento de la gastronomía porque hay un montón de productos que se quedan en el limbo para que puedas comprar a las grandes marcas. Y eso sí lo echo de menos.

¿Por qué crees que funciona tu restaurante?

Bueno, lo principal es porque se come bien; nadie va a un restaurante donde se coma mal, da igual que esté en el centro de la ciudad. En segundo lugar, por la diferenciación, es un restaurante de caza; bastante gente viene simplemente a curiosear qué pasa aquí. Luego hay factores intangibles que yo no controlo.

¿Cómo es la relación de la caza y el territorio en vuestro caso?

Bueno, como ha sido siempre. Al final, en nuestros territorios siempre se ha cazado y se ha comido la caza. Lo cual es algo que viene de hace montón de años. Lo que pasa es que ahora como hay tanta separación entre el mundo rural y el urbano, esto puede parecer raro, pero al final está toda la gente que caza en nuestras zonas; y no solo en la nuestra, en La Mancha, en Madrid, en Galicia, siempre se comió la caza. Hay una vinculación muy directa con la comida. ■

