

NOTA DE PRENSA

26 de mayo de 2026, Valladolid

Cuatro décadas de historia, vino y cocina con alma en el Restaurante Ángela

- La familia que mantiene vivo el espíritu de Ángela.

En pleno corazón de Valladolid, Restaurante Ángela lleva cuatro décadas siendo mucho más que un restaurante. Sus paredes guardan la memoria de una manera muy concreta de entender la cocina: la cocina de verdad, la que nace del producto, de la tradición y del cariño aprendido en casa.

Detrás del Restaurante Ángela se encuentra una familia unida por la gastronomía, el esfuerzo y la tradición. María Teresa Martín de la Torre, “Tere”, es una de las grandes piezas fundamentales, figura imprescindible de la cocina del restaurante. Formada junto a Ángela González, ha desarrollado durante décadas una cocina basada en el producto, la tradición castellana y el cariño heredado de la matriarca de la familia.

Junto a ella continúan los hermanos Juanjo y Jesús “Chuchi” Alejos González, referentes históricos de la hostelería vallisoletana. Juanjo ha estado especialmente ligado al mundo del vino, la sumillería y la promoción gastronómica, mientras que Chuchi ha desarrollado la parte más creativa y culinaria del proyecto, convirtiéndose en una figura reconocida dentro de la cocina castellano-leonesa. La nueva generación llega de la mano de Lucía, hija de Tere y Chuchi, que continúa vinculada al mundo del vino y la gastronomía, participando activamente en certámenes, eventos y actividades relacionadas con la cultura vinícola y hostelera de la familia. Así, varias generaciones siguen manteniendo vivo el legado de Ángela, convertido hoy en uno de los grandes símbolos gastronómicos de Valladolid.

Recuerdan todavía aquellas frituras de peces del Pisuerga, los cangrejos recién traídos del río, los callos cocinados lentamente o las recetas improvisadas que hoy serían consideradas auténtica alta cocina tradicional. Su madre cocinaba “a ojo”, como tantas mujeres de su generación: un puñado de sal, un rato más de cocción, un poco de intuición y muchísimo oficio.

Plaza de la Universidad 4 · 47002 Valladolid · Tel.983 305 289
asociacion@valladolidhosteleria.com
www.valladolidhosteleria.com

NOTA DE PRENSA

Pero Ángela también nació con una personalidad diferente. La familia había viajado varias veces a Alemania gracias a la actividad de uno de los hermanos como importador de cerveza. Aquella cultura cervecera, la decoración alemana y ciertos platos tradicionales centroeuropeos les fascinaron.

Así nació un concepto muy poco habitual en Valladolid: una cervecería-restaurante alemana fusionada con cocina castellana tradicional. Desde unos callos hasta cervezas alemanas cuando casi nadie sabía pronunciarlas, la historia del Restaurante Ángela situado en la calle Doctor Cazalla nº1 es también la historia de la evolución gastronómica de Valladolid.

Aunque Ángela abrió sus puertas el 27 de mayo de 1986, la tradición familiar venía de mucho antes. Todo comenzó en 1956, cuando los padres de la familia arrancaron con el bar Vinos Juanjo, en la zona de Santa Clara. Allí nació una cocina casera y popular basada en recetas que hoy vuelven a estar de moda: callos, caracoles, cangrejos, guisos tradicionales y producto de temporada.

El nombre del restaurante fue un homenaje a la madre de la familia, Angelita, considerada “el alma mater” del negocio. Su cocina marcó a varias generaciones y todavía hoy sus recetas siguen presentes en muchos platos de la casa. “Mi recuerdo más bonito es mi madre”, resume emocionado Juanjo. Enseñó a toda la familia que cocinar era mucho más que alimentar: era cuidar, compartir y emocionar.

Ángela fue además pionero en una mezcla poco habitual en Valladolid durante los años 80: fusionar cocina castellana con gastronomía alemana. Tras varios viajes a Alemania y gracias a la pasión familiar por la cerveza de importación, el restaurante apostó por una estética centroeuropea y platos como codillos, salchichas, ensaladas alemanas o chucrut, siempre conviviendo con los grandes clásicos de la cocina tradicional.

“Íbamos por delante de lo que era el mundo actual”, recuerdan. Y no solo en la cocina. Fueron de los primeros en trabajar con cervezas internacionales, productos delicatessen, y cartas diarias escritas a mano mucho antes del auge gastronómico actual.

La relación con la cultura vallisoletana también ha sido constante. El restaurante se convirtió durante años en uno de los puntos de encuentro de la Seminci, acogiendo a actores, directores y periodistas. Entre las anécdotas que

NOTA DE PRENSA



todavía recuerdan están la visita de Brad Pitt —cuando aún no era famoso— o la llegada de la actriz Mira Sorvino, que terminó disfrutando de jamón y vino pese a haber pedido inicialmente un menú vegetariano.

El año 2000 marcó uno de los momentos más duros para la familia. Primero falleció Ángel “Gelín”, uno de los hermanos. Poco después, un incendio obligó a evacuar el restaurante y paralizó la actividad durante meses. La reconstrucción fue complicada tanto emocional como económicamente. Pero la familia logró volver a levantar Ángela gracias al esfuerzo conjunto de Tere, Chuchi, Juanjo y la propia Ángela González, que siguió vinculada a la cocina incluso en los momentos más difíciles.

A lo largo de estas cuatro décadas, Ángela ha acumulado varios premios gastronómicos a nivel regional y nacional, entre ellos Pincho de Oro en el Concurso Provincial de Pinchos 2000, muchos reconocimientos en concursos de pinchos y una sólida reputación en el mundo del vino, ámbito en el que la familia ha mantenido una estrecha vinculación profesional durante años.

Pero más allá de los galardones, el restaurante sigue defendiendo la misma idea con la que empezó todo: cocina honesta, memoria familiar y producto tratado con respeto. “Todo vuelve: la moda, la gastronomía y los callos”, dicen entre risas. Y en Ángela, esa tradición nunca llegó a marcharse. Una familia cocinando para hacer feliz a la gente.