gastro planet

SACHA
DÓNDE COMEN LOS CHEFS

ENTREVISTA A RAMONCÍN
COCINA & ROCK AND ROLL

ALBERTO CHICOTE
SU NUEVO LIBRO COCINA DE RESISTENCIA

RESTAURANTES AL DETALLE
GRUPO EL PRADAL

ENTRE BARRICAS
BODEGAS CILLAR DE SILOS

Nº2
2021
Península 5,00 € Canarias 7,00€

Tu distribuidora de vinos en Madrid

Unete a nuestro Clan

Roble o Crianza

El Clan de vinos

www.clandevinos.com

¡Oído cocina!

El verano de la "normalización"…

Recuerdo el terrible 14 de marzo del 2020 casi como si fuera hoy, charlaba con mi mujer sobre el Covid y el confinamiento que acabábamos de comenzar, iluso de mí la tranquilicé: "no te preocupes, esto serán dos o tres semanas, ya verás como para Semana Santa ya estamos de nuevo viajando y con las calles repletas de gente". Lo que yo pensé que serían un par de meses de confinamiento se convirtieron en más de un año de penurias, de cierre de restaurantes, de mascarillas, de gel, de muertos, de angustia…

Hoy os escribo desde la alegría que da ver el final del túnel, con nuestras vacunas puestas y con el anuncio que en unos días podremos salir a la calle sin mascarillas… ¿Hay una mejor manera de celebrar el verano?

Para José Antonio y para mí hay más motivos de celebración, nuestra revista comienza a ser una realidad y ya estamos presentado el segundo número, en esta ocasión con tres portadas diferentes, clientes que confían en hacerse visibles desde GastroPlanet como la bodega Cillar de Silos, la empresa de distribución cárnica Discarlux o el grupo de restaurantes El Pradal.

Una revista en la que hemos echado "el resto" mejorando en protagonistas, contenidos y diseño y, por supuesto, con el reto de superarnos en cada revista.

Éste es el verano de la "normalidad" pero para nosotros es mucho más, es el verano de la ilusión cumplida y de ver como, poco a poco, crecemos con Gastroplanet.

Gracias por estar ahí y por confiar en esta preciosa aventura gastronómica.

José Antonio Muñoz y Alberto Granados.

Alberto Granados
Director

Jose Antonio Muñoz
Editor

El editor no se hace responsable de los contenidos aquí mostrados. Siendo por entera la responsabilidad de cada autor o colaborador. Así mismo, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de la revista. Cualquier queja o reclamación sobre los textos o fotografías aquí mostradas, por favor envíenos un mail a redaccion@gastroplanet.es indicándonos sus datos y el motivo de la disconformidad para poder actuar convenientemente.

staff

EDITOR
Jose Antonio Muñoz
joseantonio@gastroplanet.es

DIRECTOR
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

DIRECTORA DE PUBLICIDAD
Pilar Hernández Coloma
pilar@gastroplanet.es

REDACCIÓN
redaccion@gastroplanet.es

FOTOGRAFÍA
Jose Antonio Muñoz
joseantonio@gastroplanet.es

Colaboran

Hernando Reyes Isaza
hreyes@altum.es

Sara Diez
comunicasaradiez@gmail.com

Fernando Marañón
loboretirado@yahoo.es

Roberto Alcaraz
ralcaraz@dehesadelcarrizal.com

Andrés Alarcón
aalarconjpr@gmail.com

Luis Miguel Domínguez
luismi@motoryviajes.com

Julián Sacristán
comunicacion@wfm.es

Ediciones OMO DOMO SL
Pol. Ind. Sta. Ana Cl. Electrodo 70-72
nave 49 28522 - Rivas Vaciamadrid
Madrid - (Spain) Tel: (+34) 911 126 744

Deposito legal: M-9738-2021
ISSN: 2697-2379

SUMARIO

Productos gastronómicos
Discarlux: el secreto de la buena carne **06**

Productos gastronómicos
Gregorio Tolosa "D" de Discarlux **08**

Productos gastronómicos
Discarlux presenta el nuevo "pack burger" **12**

Restaurantes al detalle
Grupo El Pradal **16**

Escapadas gastronómicas
Hotel Gastro Cañitas Maite
Restaurante Little John **22**

Productos gastronómicos
La rueda del Cabriel **30**

Cocineros españoles por el planeta
Monty Aguiló **34**

¿Dónde comen los chefs?
Sacha Hormaechea **38**

Vamos de cócteles
Las mejores coctelerías de España **42**

Hablamos de gastronomía con
Ramoncín **50**

Entre barricas
Cillar de Silos **54**

60 Sueños gastronómicos
Madera y manos sabias:
tonelería Gangutia

64 Bocados de cine
Ese es mi bistec, Valance
Dedicado a Chus Lampreave

66 Devorando libros
Alberto Chicote: Cocina de resistencia

70 Un lugar para soñar
Mandarín Oriental Ritz Madrid

76 Curiosidades gastronómicas
Pierre Hermé o la mamounia más "dulce"

80 Viajes de autor
Sant Josep de Sa Talaia

84 Arte y cultura
Belinda Washington

88 Lifestyle
Consejos para hacer la maleta este verano

90 Famosos en los fogones
Cocinando con Susana Hornos

92 Motor
Nuevo Maserati Levante Hybrid

96 Tanino Nanino

Verano Nº2

Discarlux
El secreto de la buena carne

Por Alberto Granados

He de reconocer que me he quedado gratamente sorprendido después de mi visita a las naves de Discarlux, una de las empresas más importantes de exportación e importación de carnes de primera calidad. En sus cámaras climatizadas cuelgan miles de lomos de vacas y bueyes madurando para su consumo, una gran parte se distribuirá por los mejores restaurantes de España y otra se marchará rumbo a Europa, a países como Francia, Italia o Bélgica, que ya, desde hace tiempo, vienen consumiendo las vacas y bueyes gallegos.

Los dos socios hermanados en esta aventura cárnica son Carlos Ronda y José Portas, éste último nos habla de sus comienzos en el mundo de la carne hace quince años, de cómo se asoció tiempo después con Carlos y tras pasar por MercaMadrid ahora, en su nave de Vallecas, comienzan a ver su sueño cumplido: convertir a su empresa en líder en las mejores carnes de vaca y de buey, algo que no es nada fácil: *"Es una guerra muy dura porque hay una gran competencia, sobre todo a nivel europeo donde hay muchos compradores, en España somos menos los que nos dedicamos a las carnes gallegas".*

Recorriendo junto a ellos las cámaras de Discarlux aprendo muchas cosas que hasta ahora desconocía, por ejemplo, el porqué del precio tan elevado de las carnes de buey gallego: *"Date cuenta que del buey se aprovecha muy poco y hay que pagarlo entero, el precio hay que dividirlo según la importancia de las carnes, y lo más caro finalmente son los lomos y el solomillo. El buey no es un animal productivo en vida, no da leche y terneros como una vaca y tampoco trabaja, porque ya se hacen todos los trabajos de fuerza de forma mecanizada. Además, la demanda de hamburguesas de carne de buey ha aumentado en los últimos años. Pero también es cierto que cada vez es más difícil controlar el precio que se paga en origen, esto es ya casi como una rifa",* añaden.

Otra pregunta que estaba deseando hacer a estos dos empresarios de la carne… ¿Hay bueyes gallegos para tanta gente? *"Es una buena pregunta porque en casi todas las cartas de los restaurantes en España pone «carne de buey gallego» y obviamente, todos los que nos dedicamos a esto sabemos que no todo es buey, ni gallego, porque no se crían tantos en España. Necesitamos ser algo más honestos en las cartas y explicar bien al comensal el producto que se va a comer y, sobre todo, tenemos que empezar a darle a la carne de vaca la importancia que tiene. La carne de vaca tiene también una gran calidad y eso hay que transmitírselo al cliente, y sobre todo no mentirle porque*

bueyes hay muy pocos y están en contados restaurantes en España".

Las Comunidades que consumen las mejores carnes de buey gallego serían el País Vasco y Navarra, en Madrid todavía no hemos alcanzado el nivel de esas regiones, según me comentan José y Carlos, a los que les pido su recomendación a la hora de visitar los restaurantes con las mejores carnes de España.

"Creo que a la cabeza de todos se encontrarían casas como Etxebarri de Bittor Arguinzoniz, con Estrella Michelin, o el asador Bidea2, también el restaurante El Capricho de León, donde José Gordón está realizando un gran trabajo con una filosofía muy acertada. Él cría los bueyes en su finca, aunque tanta demanda hace que también tenga que comprar parte fuera. También tendría que recomendarte el restaurante Ca Joan en Altea y por supuesto la Castillería en Vejer".

Aunque lo que he visto me ha dejado sorprendido, en Discarlux aún pretenden seguir ampliando negocio: *"Hemos terminado hace muy poco la ampliación de las cámaras refrigeradas para que los lomos pudieran tener más espacio durante su maduración. Cada día tiene más repercusión Discarluxonline la tienda de venta directa para que nuestro mejor producto llegue al consumidor sin ningún intermediario y a un precio competitivo. Hemos montado una cocina I+D para poder acercar nuestros avances a periodistas y profesionales especializados y por supuesto estamos ampliando fronteras para que nuestra carne llegue cada día más lejos, estando presentes en muchas ferias gastronómicas tanto en España como en el resto del mundo".*

A todos estos proyectos habría que sumar el proyecto Fisterra Bovine World y Fisterra 2.0. José Portas nos explica: *"Somos y seremos grandes defensores de la cultura gallega y sus tradiciones, las valoramos y por ello pensamos que su tradición ganadera es digna de estudio, más incluso, de un homenaje. Por ello lanzamos hace unos años este ambicioso proyecto único, hecho desde el corazón y con un gran trabajo detrás. Durante 24 meses hermanamos razas bovinas de todo el mundo, con la máxima pureza y una edad semejante en una finca gallega, contribuyendo a su crecimiento y definiendo parámetros objetivos. En nuestra finca de Galicia hemos asignado la misma alimentación y el mismo entorno de vida a trece razas bovinas distintas, con morfologías diferentes alimentadas y criadas bajo el sistema ganadero gallego, usando alimentación propia de la zona basada en maíz autóctono del país y pastos cercanos al mar. Con las razas ganadoras hemos comenzado nuestro segundo proyecto Fisterra 2.0 que seguro nos dará muchas sorpresas y satisfacciones".*

Todas estas son razones más que convincentes para pensar que estamos ante una de las empresas de distribución cárnicas más importantes del País.

DISCARLUX

C/Tranvía a las canteras
de Monte Viejo, 14
28031 Madrid

La "D" de Discarlux, símbolo de distinción: buena parrilla, máximo respeto a la materia prima y apuesta continuada por las carnes gallegas, vaca y buey

Gregorio Tolosa
“D” de Discarlux

La «D» de Discarlux es la más alta distinción que un restaurante puede recibir por parte de esta empresa de distribución cárnica. Un trofeo que lucen en su vitrina muy pocos restaurantes y que es el premio al respeto máximo a esta materia prima tan importante. La distinción se entrega a los restaurantes con una buena parrilla, porque sus platos carnívoros sean realmente «excelsos» o porque utilicen el mejor producto vacuno, y por eso había una visita obligada al restaurante Bidea2, el “templo” carnívoro de uno de los mejores parrilleros de este País, Gregorio Tolosa.

Bidea2 se encuentra en el pequeño pueblo navarro de Cizur Menor, un asador que ya se ha convertido casi en lugar de “peregrinaje” de los amantes de la buena carne a la parrilla, Gregorio lleva muchos años “frente a las brasas” y muy pocos controlan el producto a la parrilla tan bien como él.

El restaurante está ubicado en un antiguo lagar destinado a guardar los aperos de labranza de sus antiguos propietarios, tras una importante remodelación este lagar se transformó en un acogedor restaurante donde la parrilla es la protagonista del local. Es un espectáculo observar a Gregorio colocando chuletones sobre las brasas, con mimo, con atención, una cristalera permite que la parrilla se pueda ver desde casi todas las mesas. Las paredes están recubiertas de piedra y ladrillo que junto con la madera proporcionan un ambiente cálido y entrañable. Y si es importante el "entorno" en este restaurante más importante es el producto, la materia prima. Gregorio selecciona todas las carnes que llegan a su restaurante y en sus cámaras las aporta su punto personal de maduración.

Las carnes de Discarlux son su punto fuerte, pero hay otros imprescindibles de la casa, como sus Kokotxas (un auténtico espectáculo) sus guisantes lágrima en temporada o sus pimientos de Tolosa caramelizados que solo por probarlos merece que se visite el restaurante.

Carlos Ronda y José Portas (gerentes de Discarlux) tenían en sus agendas desde hace tiempo entregar la famosa "D" de Discarlux a Gregorio, porque desde el principio (José Portas fue el que conocía el local donde hoy encontramos Bidea2 y el que se empeñó en que Gregorio tenía que montar su propio negocio) confían en su trabajo y le han acompañado en esta aventura

carnívora. El viaje por fin se ha materializado y Gregorio ya luce su “D” en el restaurante que le significa como uno de los mejores parrilleros del País.

Esta vez la «D» ha viajado hasta Navarra ¿Cuál será la siguiente? En Discarlux ya están valorando el próximo local que por su especial trato a la materia prima se lleve el Galardón. Os seguiremos informando.

RESTAURANTE BIDEA2

Calle camino Viejo, 2
Cizur Menor (Navarra)

948 28 01 87

PAN DE HAMBURGUESAS
DE 130 GRADOS
LAS SALSAS DE UN INICIO
TOMATES Y RÚCULA
DE HUERTA DE CARABAÑA
QUESO DE FORMAJE
ACEITE AHUMADO
DE CASTILLO DE CANENA
CARNE DE
FISTERRA BOVINE WORLD
PAN DE HAMBURGUESAS
DE 130 GRADOS

CIENTOTREINTA°

CIENTOTREINTA°
CASTILLO DE CANENA
1780

FORMAJE

un inicio

HUERTA DE CARABAÑA

MATEO & CO.
WE COOK BRANDS
mateoandco.es

Discarlux

presenta un nuevo «pack» con la burguer más gourmet

FISTERRA BOVINE WORLD
DISCARLUX
AMES - A CORUÑA
GALICIA

El equipo de I+D de Discarlux no descansa y sigue trabajando para ofrecer a sus clientes los mejores productos posibles. De ahí que hayan diseñado este pack gourmet tan especial, ideal para regalar a la persona que más quieras, para tener un detalle especial con un algún compromiso o simplemente para que te puedas dar un homenaje carnívoro. Vamos a descubrir este estuche con la mejor carne de hamburguesa que vas a poder preparar en casa, con la carne de vaca gallega procedente de Fisterra Bovine World (el proyecto vacuno que tiene Discarlux en Galicia).

Los «burgerlovers» están de enhorabuena con esta caja gourmet repleta de delicatessen, una importante selección de la mejor materia prima y los mejores productores. Este nuevo pack gourmet está compuesto de todo lo necesario para que en casa te puedas cocinar y preparar la mejor hamburguesa del mercado:

Los tomates y la rúcula de Huerta de Carabaña

En Huerta de Carabaña llevan más de un siglo cultivando frutas y verduras de temporada. Durante generaciones, padres e hijos han creído que con tiempo, mimo y paciencia se pueden conseguir grandes cosas. Y esta forma de pensar es la que utilizan para producir alimentos frescos de calidad excepcional, manteniendo el buen hacer y la pasión por los sabores genuinos y naturales. Una empresa familiar con un fuerte compromiso con la conservación del medio ambiente.

Roberto Carlos, José Portas y José Ramón Sandoval

El aceite ahumado de Castillo de Canena

Con sus Olivares enclavados en el valle del alto Guadalquivir, en Jaén, y una historia olivarera que arranca en 1780, Castillo de Canena elabora aceite virgen extra de la más alta calidad de variedades clásicas como Picual, Arbequina y Royal. La compañía tiene un escrupuloso respeto por el medio ambiente, que se materializa principalmente con plantas de energía fotovoltaica, una cubierta vegetal en toda la explotación que reduce la erosión del terreno y preserva la vegetación herbácea autóctona y la utilización de los restos de poda en biomasa como combustible ecológico no contaminante. En la actualidad, sus aceites de oliva extra vírgenes están presentes en más de 40 países, donde han sido reconocidos con los máximos galardones internacionales.

El actor y empresario Miguel Ortiz

La carne

Las Hamburguesas, sobre las que «gira» todo el pack, están elaboradas con carne proveniente de Fisterra Bovine World, un proyecto único en el mundo del vacuno mayor, las mejores razas cárnicas son alimentadas allí durante más de 10 meses a base de maíz autóctono del país y pastos cercanos al mar

Manel Fuentes, Mariano Mariano y el chef Julius

Las salsas de Un Inicio

Un Inicio es una entidad que acompaña, forma, educa y emplea a jóvenes pertenecientes a colectivos en desigualdad de condiciones a través de la gastronomía y la producción de alimentos de quinta gama para restaurantes y servicios de catering. Ofrecen un sistema educativo basado en la actitud y el esfuerzo, además del aprendizaje práctico y la evaluación continua e individualizada. El propio trabajo de los jóvenes mediante los servicios de producción industrial, catering y restauración sustenta el aprendizaje y desarrollo de este proyecto.

El pan de hamburguesas de 130 Grados

Alberto y Güido Miragoli, son los propietarios de la panadería Ciento Treinta Grados, famosos porque ganaron la tercera edición del concurso “Se busca el mejor pan de Madrid”, convocado por el Club Matador. La prioridad en 130° es que la calidad del producto sea la mejor, con materias primas escogidas minuciosamente: para ello apuestan por procesos de economía circular beneficiando a productores y agricultores.

Manel Fuentes

El queso de Formaje

Clara (1992) y Adrián (1990) son los fundadores de Formaje; son también marido y mujer y se conocen desde que tenían 13 o 14 años, pues ambos veraneaban en el mismo pueblo de la montaña palentina: Brañosera. Ambos iniciaron su carrera en el sector del queso artesano en 2014, adentrándose en el mundo de la artesanía quesera y conociendo sus particularidades tanto dentro como fuera de España mediante el trabajo "mano a mano" con productores y otras figuras dentro del sector.

A principios de 2020 deciden poner en marcha Formaje con el deseo de crear un universo en el que, con el queso como protagonista, pudiesen dar salida a sus inquietudes personales y profesionales y compartir con el mundo su forma de entender el panorama lácteo. Toda la leche que se utiliza para elaborar el queso proviene de granjas de, como máximo, 10 km a la redonda de la propia quesería, asegurando así que los matices propios del entorno se trasladan al producto final.

El diseño tan elegante del estuche ha sido realizado por Mateo&Co quienes además han ayudado en el desarrollo del concepto y a las que queremos dar las gracias.

Este fantástico pack de hamburguesa gourmet con la carne de Fisterra Bovine World puede ser un «regalo» que cualquier amigo te agradecerá o ideal para darse un homenaje carnívoro en un día especial y se puede adquirir en la tienda online de Discarlux.

Rafa Gutiérrez de Hombres G

Luis Figo y Concha Crespo

TIENDA ONLINE

discarlux.es

Nace Groucho, la nueva apuesta gastronómica del grupo El Pradal.

¿Sabías que los famosos hermanos Marx eran cinco? Quizás el más conocido de estos cómicos estadounidenses, originarios de Nueva York, era Groucho, pero también estaban Chico, Harpo, Gunmo y Zeppo, todos ellos serán los próximos restaurantes que el grupo El Pradal abrirá en los dos próximos años, con Groucho comienza esta nueva aventura gastronómica…

Y de momento el primer local lleva el sello del grupo: bonitos espacios y una gran materia prima. Groucho es un animado local, presidido por una gran barra, con luminosos colores, un mural que muestra al cómico protagonista y una terraza que será la envidia del vecindiario.
El diseño de Groucho:

Del diseño de Groucho se ha encargado el estudio Ilmiodesign dirigido por el arquitecto Michele Corbani y el diseñador industrial Andrea Spada. El grupo El Pradal ha elegido a Ilmiodesign para este proyecto por tratarse de un estudio con una sólida trayectoria en proyectos destacados para el sector de la hostelería y la restauración, y porque este estudio fue capaz de hacer realidad las ideas del grupo El Pradal para su restaurante italiano Noi y su taberna castiza El Clásico.

De hecho, a la hora de diseñar Groucho, el equipo de Ilmiodesign ha querido mantener la línea estética reflejada en El Clásico. Eso sí, en este caso se ha añadido un toque desenfado y divertido que va en línea con este nuevo restaurante.

A nivel arquitectónico, para hacer más atractivo este local de nueva construcción, este estudio de diseño ha abierto la fachada a la calle a través de una cristalera que permite la conexión visual con el exterior y facilita la entrada de luz natural al interior.
Groucho ofrece un ambiente confortable y cálido diferenciado en tres zonas: Por un lado, la zona del bar, presidida por una versátil barra que permite controlar el flujo de personas (Destaca por su alicatado cerámico en color terrazo y los expositores de bebidas). Por otro lado, está el salón interior con mesas y diferentes tipos de asientos y sillas para comer sentados (aquí una gran bancada en color mostaza es la protagonista). Llama la atención el espacio exterior unido a la fachada principal del local y que acoge una enorme y elegante terraza con capacidad para 68 personas.

La propuesta gastronómica:

En la cocina de Groucho se elaboran platos para compartir y guisos de puchero tradicionales y populares de la cocina española: ensaladilla rusa, croquetas, torreznos, tortilla de patatas, molletes, patatas bravas, pisto, rabas de calamar, empanadillas, huevos rellenos, albóndigas, jarrete, rabo de toro, pollo de corral, etc.

La idea central en el diseño de la carta de Groucho es la de “platos para compartir” entre amigos, familia o compañeros de trabajo sin olvidar en ningún momento la “calidad del producto”, una característica siempre presente en todos los establecimientos de restauración del grupo El Pradal donde se apuesta por trabajar con productos bio y ecológicos (por ejemplo, huevos de gallinas que viven en libertad; verduras de huertos ecológicos; leche fresca no pasteurizada…); productos de temporada y proximidad

RESTAURANTE GROUCHO
Calle María Moliner, 3.
San Sebastián de los Reyes. Madrid
Teléfono: 91 137 99 73
www.grupoelpradal.com/groucho

El Restaurante Noi
luce su primer Sol Repsol

Los Soles Repsol se entregaron en una ceremonia que se celebró en el Teatro Reina Victoria de San Sebastián, esta era la culminación de un año muy difícil y ha supuesto una dosis de ilusión para afianzar el despegue del sector gastronómico.

La entrega estuvo marcada por un estricto protocolo de seguridad sanitaria para garantizar el normal desarrollo del acto y la seguridad de los asistentes, un evento al que acudió todo el equipo del restaurante Noi y en el que la directora de la Guía Repsol, María Ritter, señaló, durante su intervención, que *"este es el año de los valientes. Porque habéis sabido empezar de nuevo, abrir las puertas con ilusión, sacar la sala a la calle y sonreír con los ojos a los clientes que buscaban consuelo. Hasta se han inaugurado proyectos estimulantes"*.

El primer Sol Repsol ha terminado de posicionar al restaurante italiano Noi en el lugar que le corresponde. Desde el día de su apertura, el chef Gianni Pinto ha podido dar rienda suelta a su imaginación y a su creatividad, en este precioso restaurante en Madrid, bajo el paraguas del grupo El Pradal que dirige José Antonio Eugercios.

Noi (*Nosotros* en español), es un local donde poder disfrutar de una buena cocina italiana creativa y con un gran producto, que muy pronto activó la curiosidad de un buen número de críticos gastronómicos y por supuesto de muchos madrileños deseosos de una buena cocina italiana en la ciudad.

No hay duda que un gran chef es parte del secreto del éxito, pero también es necesario un gran equipo, y Gianni se ha sabido rodear de grandes profesionales como Javier Gassibe en cocina y los dos "Gabrieles", Gabriel Medina y Gabriel Manzottou en sala, un equipo ya engrasado y que conocen bien su trabajo. Otro de los factores que suman es tener un precioso local, en la calle Recoletos de Madrid, su "cuartel general", una bonita y confortable decoración y muchos "metros cuadrados" para dar lo mejor de sí mismos, paredes verdes y rojas que le confieren al local un aspecto elegante y confortable.

Chef Gianni Pinto y el Sumiller Gabriel Manzottou

Como ellos mismos dicen: *"NOI es un viaje emocional del norte al sur de Italia, en el que el cliente vivirá una experiencia de contraste y maridaje que le despertarán recuerdos y acompañarán en un recorrido gastronómico sensible y contemporáneo. Los platos se comen primero con los ojos, luego con la cabeza, y finalmente con los otros sentidos. En NOI no queremos asustar al cliente con platos difíciles de entender, ni perdernos en conceptualismos abstractos que alejen a nuestros invitados de la realidad. Al contrario, queremos que nuestros clientes tengan la sensación de que nuestros platos pueden repetirlos en casa, creando así un contacto directo con nuestro espacio gastronómico. En NOI respondemos a la curiosidad del cliente por conocer nuestras propuestas gastronómicas. Es más, le sugerimos: "si usted quiere, le digo la receta".*

Vitello tonnato

EL EQUIPO DE NOI

Director y chef: Gianni Pinto

Cocina: Javier Gassibe

Jefe de sala: Gabriel Medina

Sumiller: Gabriel Manzottou

RESTAURANTE NOI
Calle de Recoletos 6
Zona: Barrio de Salamanca.
Madrid.
Teléfono: 91 069 40 07
info@restaurantenoi.com

Restaurante El Pradal

El Pradal es el primer restaurante del **Grupo El Pradal**, fundado en 2014 por el empresario José Antonio Eugercios, presidente del grupo y propietario de Síbari Food Service/ Euroanchoas (una destacada empresa española de distribución de productos gastronómicos, con más de 4.000 referencias de productos). Cuenta con dos espacios; el restaurante en la planta alta y la sidrería en la planta baja, con un ambiente más informal.
Cocina mediterránea con platos para compartir, arroces, carnes, pescados y postres. Cocina de mercado muy variada basada en la calidad del producto.

Dirección: Calle Lanzarote 26
28703 San Sebastián.
de los Reyes (Madrid).
Teléfono: 91 663 95 32 40.
info@elpradal.com

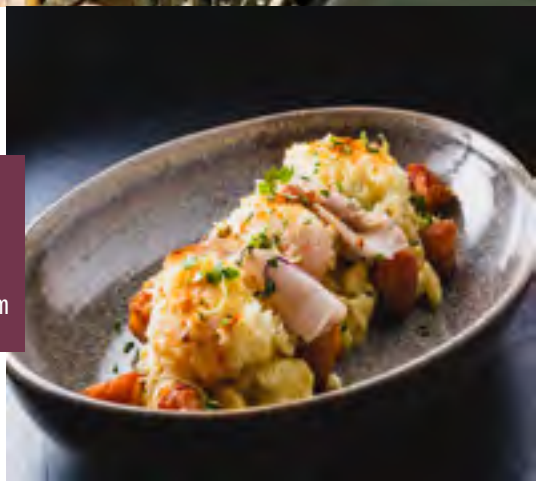
Restaurante La Casita de El Pradal

El restaurante de La Casita de El Pradal está en la primera planta del edificio. Ofrece un ambiente formal y acogedor adecuado para celebraciones y eventos, almuerzos en familia, cumpleaños, cenas de pareja, reuniones con amigos... Amplio y elegante salón ideal para grupos y eventos con capacidad para 160 comensales.

En la planta baja está la sidrería de La Casita de El Pradal. Ambiente informal adecuado para celebraciones tipo cóctel con un amplio salón.

Su cocina mediterránea con platos para compartir, ensaladas y verduras, platos de puchero, arroces y pastas, carnes, pescados y deliciosos postres. Especialistas en carnes y pescados a la parrilla.

Calle Belisana, 17
Zona Arturo Soria.
Madrid
Teléfono: 91 300 23 54
info@lacasitadeelpradal.com



Restaurante Dogma

Es el tercero de los restaurantes del grupo El Pradal y se inaugura en verano de 2018. Un espacio gastronómico que destaca por la calidad del producto, una exquisita atención al cliente, su excepcional carta de vinos (50% referencias nacionales y 50% internacionales) y champán (más de 90 referencias) y para terminar su coctelería, con una selecta carta de cócteles de autor. Existe la posibilidad de comer de forma informal o con una carta más cuidada. Su cocina es mediterránea con platos para compartir, arroces y pastas, carnes, pescados y postres muy sugerentes. Es especialista en carnes y pescados a la parrilla.

Calle Alberto Alcocer, 43
Zona: Cuzco. Madrid
Teléfono: 91 069 72 52

Restaurante El Clásico

El Clásico es el quinto proyecto de restauración del grupo El Pradal y se inaugura en marzo de 2019 en un magnífico edificio de tres plantas ubicado en el corazón de Madrid, entre las emblemáticas Puerta del Sol y Plaza Mayor. En concreto, en la calle Marqués Viudo de Pontejos 9, esquina Esparteros.

El Clásico es un amplio espacio de gastronomía y ocio que destaca por los siguientes aspectos:

Tres ambientes en un mismo edificio: Taberna, Mercado & Arrocería y El Clandestino.

Sitio castizo y lugar de diversión en el centro de Madrid con una elegante y moderna decoración, donde predominan los guiños al arte y la cultura española.

Posibilidad de comer de manera informal con tapas y raciones (en nuestra Taberna) o arroces y productos selectos (en Mercado & Arrocería).

Amplia y elaborada carta de cócteles de autor en nuestra coctelería (El Clandestino).

Calle Marqués Viudo de Pontejos, 9
(Esq. Calle de Esparteros)
Zona Puerta del Sol Madrid.
Teléfono: 91 515 70 38.
Email: info@elclasicomadrid.com

Escapadas gastronómicas

¿Cuánto recorrerías por una experiencia gastro?

Por Alberto Granados

Hotel Gastro Cañitas Maite

294 kilómetros
(Madrid – Casas-Ibáñez, Albacete)

Javier Sanz y Juan Sahuquillo chefs de Gastro Cañitas Maite

Comenzamos sección en Gastro Planet preguntando a los lectores: ¿Cuántos kilómetros serías capaz de recorrer por vivir una experiencia gastro? ¡Nosotros muchos! De hecho, en cuanto nos dijeron que en un pequeño pueblo de Albacete (Casas Ibáñez) había dos jóvenes chefs revolucionando la cocina de la zona, nos pusimos en marcha para recorrer los 294 kilómetros que nos separaban y conocer a estos dos amigos que se conocen desde la escuela, y que después de pasar por restaurantes de la talla de Casa Marcial, el extremeño Atrio, el vasco Mugaritz (los tres con 2 estrellas Michelin) y el mallorquín Andreu Genestra (1 estrella Michelin), han regresado a casa por "todo lo alto" y con la ilusión de poner en valor el restaurante familiar.

Dos chefs de tan sólo 23 años

Javier Sanz (hijo de la familia dueña del hotel) y Juan Sahuquillo no llegan a los 25 años y acaban de concursar en el congreso Madrid Fusión 2021 dentro del apartado “Cocineros Revelación”, consiguiendo el mejor galardón, uno de los premios más deseados por los jóvenes chefs; por si esto fuera poco, también hacen los mejores escabeches del mundo y las mejores croquetas (han sido los ganadores también de estos dos concursos en Madrid Fusión).

En este confortable hotel/restaurante encontramos varias propuestas gastronómicas para disfrutar de la comida de estos jóvenes chefs, la primera es un menú diario, de lunes a viernes, a un precio más que competitivo (15 euros) y que no han podido quitar, son muchos los vecinos de la zona que comen a diario su propuesta entre la que encontramos muchos guisos y comida tradicional con un producto muy escogido.

Después tienen una carta “de barra” la comida más informal, un montón de platos divertidos para coger “con los dedos” (lo que los foodies más modernos han bautizado como finger food) donde versionan algunos platos y tapas famosas.

Croqueta de jamón

Patatas bravas

Carta de barra

Vamos a destacar tres platos de esta carta:

Croqueta de Jamón.
Su croqueta de jamón ha sido la ganadora en el concurso de la “Mejor Croqueta del Mundo Joselito” que se ha celebrado en Madrid Fusión 2021. La croqueta de jamón Ibérico la preparan a base de mantequilla y leche fresca de oveja, dados y láminas de jamón de bellota Joselito y airbags de su tocinillo. Una croqueta melosa, de sabor intenso y textura perfecta. Es una delicia.

Ninoyaki de Queso manchego y Trufa negra.
Un plato elaborado con producto de la zona, su versión mas personal de un buñuelo. Una esfera líquida de queso de cabra (Granizo, La Rueda del Cabriel, mejor queso del mundo en 2019) y trufa negra, base de pistachos y crema de Membrillo y violetas que se come de un par de bocados. Un interior líquido que estalla con cada bocado.

Las Patatas Bravas.
Estos jóvenes chefs las preparan como si fuea un “gofre”. Una masa cremosa y crujiente de patatas asadas, con salsa brava casera (poco picante) a la "catalana" pochando todos los ingredientes en la brasa a fuego lento y al que incorporan una mahonesa de mostaza y soja.

Los Arroces

Solamente por probar sus arroces está justificado el viaje. Los comenzaron a elaborar durante el confinamiento y terminaron poniéndolos a la venta para que sus clientes los pudieran recoger en el restaurante. Ya han perfeccionado la técnica y son una delicia, tienen tres diferentes para elegir, los tres son secos y con su buen *"socarrat"* Para estos arroces trabajan con arroz "bombita" de la Albufera, madurado durante 12 meses y pulido al 60% y por supuesto los acompañan con el mejor producto.

Hay tres arroces diferentes: El Arroz de carabinero / Txipirón, el de txuleta madurada / Tuétano y el Arroz de chuletillas de lechal / Ajetes.

La carta de producto (la más gastronómica)

Aunque la carta de barra y sus arroces les divierten y pueden expresar toda su creatividad, es con su carta de "producto" donde más se lucen.

Una materia prima que buscan en todos los rincones del País para poder ofrecer a sus clientes lo mejor de lo mejor y cueste lo que cueste. El propio Javier nos resume el objetivo de esta carta: *"Mucha temporada, muchos productos y productores y mucho origen".*

Alcachofa confitada y frita.
Unas alcachofas baby que les selecciona Jesús Aguirre en Lodosa, confitadas en aceite de oliva y fritas que se sirven con una yema de huevo de gallina castellana, una yema tan densa que parece que está cocinada a baja temperatura, súper amarilla y muy cremosa, y una loncha de papada ibérica Joselito.

Guisante lágrima de Guetaria.
Lo preparan en un colador y lo ponen en la parrilla para que se ahúmen un poco. Con la grasa del jamón Joselito filtrado preparan un aceite con el que montan la carbonara. Y para darle un toque más fresco y terroso un poco de Trufa de temporada.

Arroz de chuletillas de lechal

Carabinero asado.
Dependiendo de la temporada eligen siempre el mejor producto. Pero para hacernos una idea, en temporada llegan a vender unos 200 carabineros a la semana. El carabinero lo untan con un aceite que preparan con manteca de orza, lo dejan reposar 12/14 horas en cámara y después lo asan a la parrilla solamente por la parte de abajo porque ese aceite casi lo deja encurtido. Una maravilla.

Merece la pena recorrer estos 294 kilómetros que nos separaban de Casas Ibáñez y descubrir la cocina de estos dos jóvenes que han salido triunfadores de esta edición de Madrid Fusión y al que el destino les tiene preparado un camino repleto de éxitos. Ahora solo queda mantener la mente fría, seguir aprendiendo y trabajar con mucha humildad.

Alcachofas confitadas

Hotel gastronómico Cañitas Maite
Calle Tomás Pérez Úbeda, 6.
(Casas-Ibáñez, Albacete)
Teléfono: 967 46 10 54
www.hotelcanitasmaite.com

Carabinero asado

Restaurante Little John Burgers & Things

650 kilómetros
(Madrid – Rota, Cádiz)

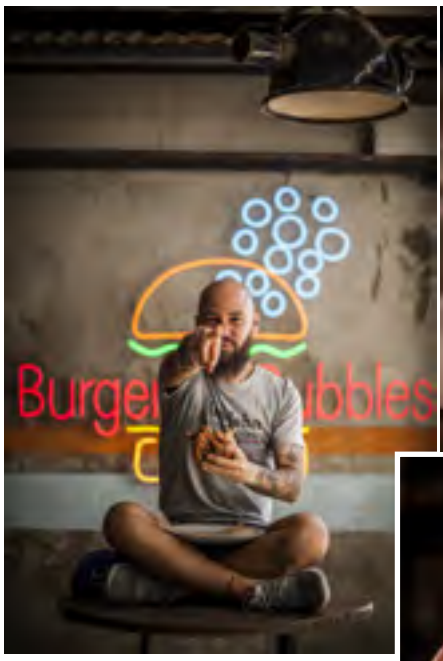
Fotos: Álvaro Fernández

Juan Ruiz propietario y chef de Little John Burgers & Things

Nuestro segundo viaje gastronómico nos lleva un poco más lejos, nada más y nada menos que 650 kilómetros nos separaban de este restaurante, pero… ¿Cuánto kilómetros serías capaz de recorrer por tomarte una de las mejores hamburguesas del País?

En este pequeño pueblo gaditano nació Juan Ruiz, alias "Juanito", ex-sumiller de Ángel León (El Chef del Mar) en su restaurante con 3 Estrellas Michelin "Aponiente". Me reconforta saber que cuando alguien "ama" su trabajo y tiene las cosas claras consigue que en pocos días su local se convierta en uno de los más solicitados de la zona.

Juanito ha cambiado el brillo de sus estrellas por el del cartel que luce en el interior de su local, al que ha bautizado como a él mismo le llaman sus amigos, Juanito (o lo que es lo mismo Little John). Juanito tenía ganas de volver a su pueblo natal y lo ha hecho con un restaurante donde cambian lo del "Fast Food" por lo del "Fast Good". Según me contaba: *"era hora de regresar y comenzar mi propio proyecto donde volcar todos los conocimientos adquiridos en estos últimos años"*. Y han sido muchos porque estos últimos años ha sido uno de los Sumilleres más galardonados de nuestro País (En 2015 recibió el Prix au somellier por la Academia Internacional de Gastronomía como Mejor Sumiller de Europa. En 2016 es la Real Academia de Gastronomía de España la que le otorga el premio como Mejor Sumiller. Ese mismo año el periódico ABC le otorga el premio Salsa de Chiles al Mejor Profesional de Sala, así como el Premio Excelencias al Mejor Profesional de Sala otorgado por las Academias Latinoamericana y Europea de Gastronomía.

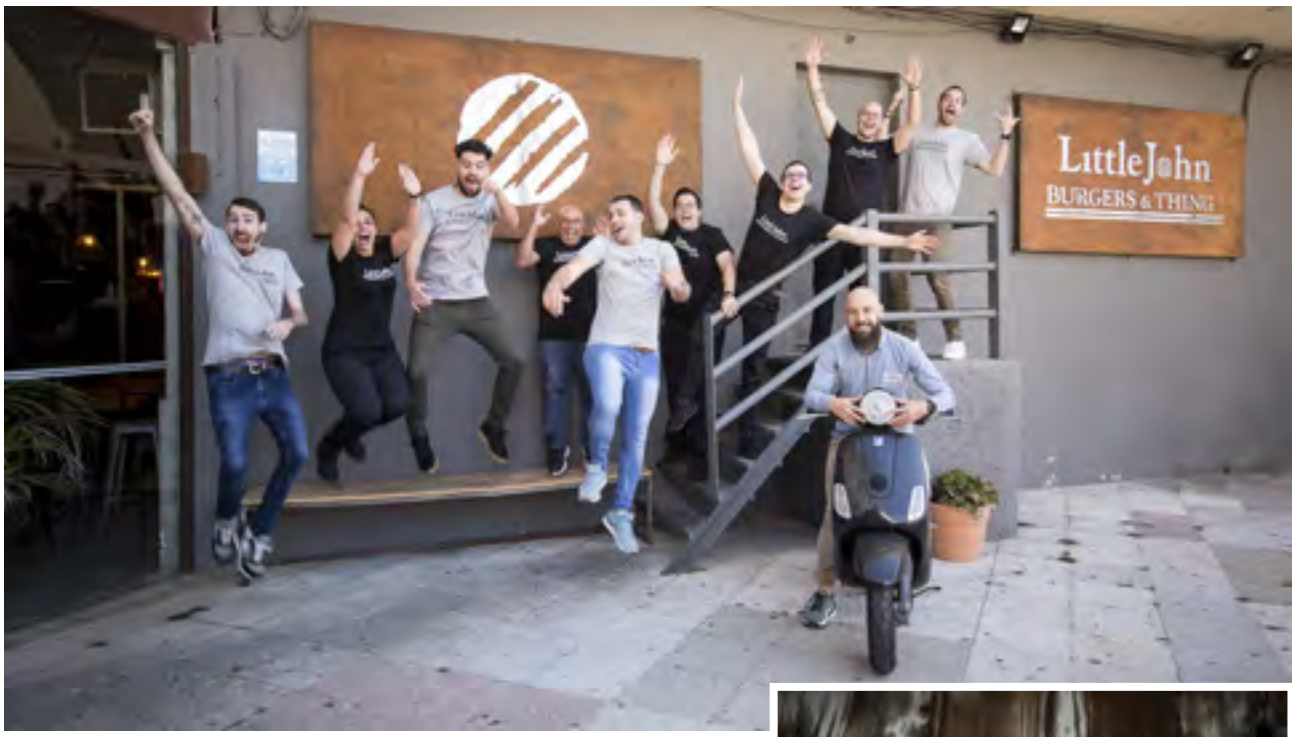


La Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo le nombra Mejor Profesional de Sala en 2018). Y esa "excelencia" a la que estaba acostumbrado en el restaurante Aponiente la ha querido trasladar a su local Roteño, al menos en la materia prima, en el cariño a los productores locales, a la carta de vinos y al respeto por el cliente, aunque en este caso venga a comerse una Hamburguesa.

Nachos con huevos fritos. Son impresionantes estos nachos, o más bien estos totopos, (no ha parado hasta conseguir el mejor producto) que prepara con huevos fritos, una salsa de tomate frito casera y una buena selección de verduras y gratinados con queso de la zona.

Hamburguesa Big Little John.
Habría que destacar que todos los panes se los elaboran en la premiada panadería de Daniel Ramos “La Cremita” de Chiclana de la Frontera y se los sirven a diario. Esta hamburguesa lleva pan brioche, doble ternera, doble de queso cheddar, doble de beicon, doble de tomate fresco, de cebolla y pepinillo y la acompañan de kétchup y mostaza. Una auténtica delicia para los más disfrutones.

Hamburguesa Big Mama.
También nos la presentan con pan brioche y tres carnes de cerdo de 80 gramos smash (plancheadas finas) con doble queso cheddar, doble bacon crujiente, una exquisita salsa cheddar y huevo de campo frito. (Entre los ingredientes de la salsa cheddar utilizan la cúrcuma por sus beneficios digestivos, sabor, y como colorante natural, por eso es posible que se te tinten los dedos después de comerte semejante delicia, pero tranquilos, es un producto natural y después de un par de lavados de manos se va).



Estoy convencido de que Juanito y su equipo seguirán creciendo y que su local será replicado en muchas otras ciudades, y aunque no me importa recorrer tantos kilómetros por disfrutar de sus hamburguesas y "demás", no estaría mal poderle tener muy pronto en Madrid.

Restaurante Little John
Plaza la Cantera, 13
(Rota, Cádiz)
www.littlejohnburgers.com

LA RUEDA DEL CABRIEL

Por Alberto Granados

Perdidos en un pueblecito albaceteño (Villamalea) y en un pequeño local, encontramos a José Luis y Marta, un matrimonio que, desde hace años, ha conseguido posicionar sus quesos entre los mejores del mundo. En este entorno se respira paz, pegados al valle que delimitan los ríos Júcar y Cabriel. ¿Su secreto? Elaborar los quesos con la leche de la cabaña ganadera familiar (compuesta por cabras de la raza murciano-granadina). En GastroPlanet hemos viajado hasta la quesería La Rueda del Cabriel para entrevistar a su propietario, José Luis Abellán; necesitamos que nos explique cómo de la "nada" se han podido posicionar en lo más alto.

Al acceder a la quesería nos encontramos a José Luis, su propietario, que nos comienza a explicar sus inicios: *"No pienses que esta manera que tengo de elaborar los quesos me viene desde hace muchos años. Yo comencé mi andadura en Google, tecleando leche cruda, empecé a ver los resultados y entre los mejor posicionados destacaba Rubén Valbuena, el creador de Cultivo, una de las queserías más importantes del País, y el que ha conseguido juntar y poner en valor el trabajo de muchos pequeños elaboradores. Me fui a verlo y le expliqué que quería elaborar los quesos como él lo hacía. Aún recuerdo verlo volar una cometa con sus hijos en medio del campo. Hice un curso y en varios días comencé a elaborar como me explicó".*

Quesos Moluengo en curación

José Luis nos explica como elaboran sus quesos: *"Todo lo que hacemos es "cuajada láctica" por el tipo de animal que empleamos; la cabra de la raza murciano-granadina. Tenemos una cuba de 200 litros y aunque parezca que no es mucho, utilizamos otras cubas de apoyo y llegamos a producir hasta 1000 litros. Le estamos sacando todo el rendimiento a este pequeño espacio"*.

Para hacer un gran queso necesitamos la mejor leche y José Luis nos confiesa que él se encarga personalmente del rebaño de cabras: "*Yo estoy allí porque me interesa sacar la mejor leche posible* (José Luis es la segunda generación de ganaderos, un negocio que desarrollaba con su familia). *Aunque parezca que toda la leche es igual no es así, y hay una importante labor de selección para que hasta la quesería llegue la mejor leche posible. Para que te hagas una idea, nosotros solamente elaboramos nuestros quesos con el 30% de la leche que producimos, el resto la vendemos a la industria. Traemos la leche de cabras prácticamente "vírgenes" con ubres de primera o segunda lactación y sin pasar por ningún tipo de bomba de trasiego. Aunque nuestro ganado no sea certificado ecológico casi podría serlo porque intentamos intervenir en el lo mínimo posible"*.

Quesos Moluengo; foto superior los quesos en reposo, foto inferior el queso listo para degustar

Queso Moluengo

Queso Moluengo.

El queso más emblemático y más premiado de esta quesería es el Moluengo. José Luis Abellán nos explica su proceso: *"Nuestro producto es artesano y lo hacemos a conciencia: La leche está aquí cuajando durante 24 horas (date cuenta que el queso más famoso de la zona, el queso Manchego cuaja en 40 minutos), nosotros obtenemos una cuajada muy frágil y muy húmeda, prácticamente como un yogurt. Tenemos que pasarla a los moldes con mucho cuidado y por eso es difícil que un queso como este lo encuentres en industrial. Lo tenemos dos días deshorando en el molde (el manchego solamente lleva 3 horas y luego pasa a la salmuera) y otros dos días que se tiene aquí para salarlo (un proceso que hacemos a mano, uno a uno) y luego encenizamos. Después de 20 días de maduración el resultado final es un rulo con corteza de ceniza"*.

Queso Granizo.

Otro de sus quesos más premiados es el Granizo (en el último salón del Gourmet quedaron los segundos con este queso, aunque José Luis opina que fue por culpa de que lo elaboran con trufa, algo que no termina de convencer a los puristas). Es un queso de coagulación lenta y larga de tipo ácido-láctica, amasado a mano y afinado durante 2-3 semanas. Textura blanda, untuosa y con matices fundentes. Sabor limpio donde predominan las notas lácticas de yogur, de nata y un agradable retrogusto a trufa.

Con este queso, en un hotel gastronómico cercano, Cañitas Maite, del que os hemos hablado en las “escapadas gastro” elaboran un exquisito plato versionando un tradicional buñuelo.

Queso Granizo

Ninoyaki de Queso manchego y Trufa negra

Se trata de un Ninoyaki de Queso manchego y Trufa negra. Esfera líquida con el queso de cabra Granizo, con una base de Pistachos, crema de Membrillo y Violetas... ¡Una delicia!

En la quesería ya empiezan a probar con otras nuevas elaboraciones como estos discos con un agujero en medio para que el queso madure de dentro hacia afuera, con ceniza por las dos caras.

Otra de las especialidades es un queso que preparan en exclusiva para Rubén Valbuena y el Cultivo, que lo han bautizado como Jondal y lleva pimentón en la corteza.

Para todos los pequeños productores el confinamiento ha sido muy duro. La hostelería y las tiendas dejaron de reclamar producto y José Luis se fue quedando con sus quesos paralizados y sin saber muy bien que hacer, pero en vez de quedarse parados, comenzaron a realizar "catas on line" y a vender sus productos donde podían: *"Recuerdo haber vendido parte de la producción para una heladería que quería preparar un helado de queso de cabra para la hostelería",* me cuenta José Luis.

Ahora ya parece que todo va regresando a la normalidad y en la quesería no paran de trabajar y de seguir con nuevas elaboraciones. Nos marchamos, a pesar de ser domingo ellos no paran de trabajar y José Luis tiene que regresar al campo con sus cabras. Ha sido un lujo poder conocer a estos pequeños productores y poder poner en valor sus productos.

Quesos Jondal

Quesos de disco en preparación

Moldes donde se elaboran de los quesos Moruengo

QUESOS LA RUEDA DEL CABRIEL

Calle Beaterio, 10.

(Villamalea. Albacete).

Teléfono: 605 170 320

www.quesoslarueda.com.

Emigró en 2009 a Berlín para inaugurar como jefe de partida el restaurante "Dos Palillos". Al cabo de menos de un año decide volver a su ciudad natal para perfeccionar sus conocimientos pasteleros en la escuela "Espai Sucre". Monty Aguiló es ex chef ejecutivo del Hotel Das Stue (Berlín) y ahora chef ejecutivo del grupo Pizarro (Londres). Nacido y criado en Barcelona en un ambiente muy cosmopolita (su madre es australiana y su padre catalán) heredó de su madre la pasión por la cocina y de su padre la pasión por el buen comer.

Monty Aguiló

Londres (Reino Unido)

Calamar de Cornwall a la plancha, parmentier de aceite virgen extra y pimiento del piquillo confitado

Su entorno influenció sobre su decisión de dejar los estudios de economía en la Universidad de Barcelona para redirigir su vida y futuro hacia las artes culinarias.
Compaginó trabajo con los estudios de cocina y economía.

Al terminar sus estudios en la Escuela de hostelería de Barcelona, hizo una pasantía en Mugaritz que le abrió los ojos de la dureza, la exigencia, la constancia y la pasión que requería la alta gastronomía.

Emigró en 2009 a Berlín para inaugurar como jefe de partida el restaurante "Dos Palillos". Al cabo de menos de un año decide volver a su ciudad natal para perfeccionar sus conocimientos pasteleros en la escuela "Espai Sucre".

Durante ese año, Albert Raurich, dueño y jefe de cocina de Dos Palillos y ex-jefe de cocina de el Bulli, lo convence para volver de segundo de cocina del Dos Palillos una vez terminado sus estudios.

En 2012, superada la etapa "Dos Palillos", su mentor, Albert Raurich, le recomienda a Paco Pérez que lo contrate para su nuevo proyecto gastronómico en el Hotel Das Stue. Monty empieza de jefe de partida de pescados y al cabo de pocos meses se convierte en jefe de cocina de uno de los mejores hoteles de Berlín. A los diez meses de la apertura ganan una estrella Michelin, que en su momento fue la quinta de Paco Pérez.

En 2017 decide aceptar la oferta de chef ejecutivo para el grupo fundado por José Pizarro, reconocido chef español con 4 restaurantes en la capital británica.

Hoy, casi 5 años después, sigue timoneando las cocinas de este gran representante de la cocina española por el mundo.

¿Qué es lo que pasa en la vida de un chef para que coja las maletas y se marche lejos?

Supongo que es el interés por conocer otros países, culturas y gastronomías.
Una suerte que tiene nuestra profesión es que podemos trabajar donde sea, ya que en la cocina nos une un único lenguaje común: la gastronomía.

¿Cuáles han sido las ventajas de ser chef español en Londres?

Obviamente, trabajando para un chef ya consagrado en el Reino Unido y que se le conoce por su afán de transmitir la gastronomía española por el mundo, las cosas son mucho mas fáciles.
Mi aportación no ha sido mas que intentar mejorar lo existente y potenciar ciertos aspectos para que se reconozca nuestra cocina como una de las mas excelentes de la ciudad.

¿Y los inconvenientes?

Inconvenientes pocos. Por suerte Londres es una ciudad muy multicultural y abierta a todas las gastronomías. El inconveniente más grande, es posiblemente, estar lejos de mis seres queridos, aunque también puede ser la razón por la cual me siguen amando.

¿Cómo se ve la cocina española en Londres?

Es respetada y amada. Creo que José Pizarro hizo en su día un trabajo impresionante al difundir la gastronomía española en el Reino Unido.
Ahora, aunque siga siendo el cocinero mas influyente, la cocina española tiene muchos y muy buenos representantes aparte de él.

Hablando de producto del país... ¿Qué es lo que más te ha fascinado?

Si hablamos del producto británico, tiene productazos.
Todo lo que proviene del mar es fantástico. Desde el marisco del Norte de la isla al pescado de Cornwall, sur de la Isla, incluso la carne que usamos, a excepción del cerdo Ibérico y el cordero lechal, es del Reino Unido. Todo el vacuno es impresionante, y cómo lo envejecen también. Hay una larga cultura y experiencia en esta técnica. Por lo que respecta a los vegetales y frutas, sus espárragos verdes y las fresas son aclamados internacionalmente.

¿Cuál es el plato español que más echas de menos?

Todos esos platos que hasta que no te vas, cambias de cultura, sociedad, entorno… no te das cuenta que amas tanto. Unos buenos huevos estrellados con jamón ibérico y patatas fritas cocinadas en casa, unos deliciosos callos, unas buenas anchoas, el pan con tomate… Yo tengo suerte de que importamos estos productos al Reino Unido, que los tratamos como si estuviéramos en casa y que intentamos transmitir y hacer llegar a la gente que nos visita estas "joyas gastronómicas". Lo que me hace pensar que no sé si seguiría aquí si no tuviera un fácil acceso a ellos.

¿Cuál sería el plato inglés que pondrías de moda en España?

Por suerte tenemos un Pub a las afueras de Londres y he tenido la oportunidad de poder trabajar los platos mas tradicionales británicos, aunque al final le hayamos dado nuestro toque español.

Aquí los domingos se suele acudir al Pub y comer un "Sunday Roast". Consiste en una proteína, que suele ser carne de vacuno, cerdo o pollo, con verduras de temporada, una salsa llamada Gravy y el Yorkshire pudding, una masa horneada, con forma de cuenco que se elabora con harina, huevos, agua o leche, que se hornea en un molde. También podría destacar su famoso "fish and chips" que todo el mundo conoce, aunque nosotros lo hacemos con azafrán y unos guisantes a la menta.

Arroz con carabinero

El "scotch egg", que es un huevo cocido, envuelto con carne picada, rebozado y frito que también hemos versionado jugando con el elemento que envuelve el huevo y los hemos hecho de butifarra negra, de chorizo y hasta de bacalao a la llauna. Y por último el *"filete Wellington"*, nosotros lo hacemos con solomillo de cerdo y salsa PX.

Todos estos platos funcionarían perfectamente en España.

Cazuela de arroz con bogavante azul británico

Desde la distancia... Elígeme un vino español, un producto de la huerta, otro del mar y un condimento (todos ellos españoles)

Un vino tinto que me gusta mucho es el Negre de Negres del Priorat. De la Huerta destacaría la variedad de tomates de verano. Un producto del mar: el Gallo San Pedro; y un condimento... aquello que sirve para dar a la comida un mejor sabor, amor y buena compañía.

Berlín, Londres… ¿Que te está aportando a tú carrera todos estos destinos extranjeros?

Muchísimas cosas buenas. He crecido en mi trabajo no sólo por mis aptitudes sino también por haber pasado gran parte de mi carrera profesional en el extranjero.
Doy gracias a mis mentores por haber confiado en mí para capitanear estos proyectos, si no hubiera sido por este giro que dio mi vida posiblemente estaría hoy en día en Barcelona, cerca de mis amigos y familia (que tanto se echan de menos), pero con total seguridad no habría tenido una carrera tan exitosa como la que me ha tocado vivir.

Calabaza violín, aceite de calabaza, pipas de calabaza, queso La Peral y miel de castañas

¿Cuáles son tus planes de futuro? ¿Volverás pronto a España?

Muy buena pregunta, ¡quien sabe! Novias nunca faltan para volver a España. Por ahora no. Estamos planeando nuevas aperturas, nuevos proyectos y asesorías. A nivel familiar estoy muy bien afincado en Londres. Nunca digas “nunca”, pero estoy viviendo un momento muy bonito ahora, y de momento solamente pienso en seguir luchando mis batallas aquí en Londres.

Alguno de los platos del chef

Arroz de carabinero.
La Cazuela es un Arroz de bogavante azul británico.
La que salgo emplatando es Calamar de Cornwall a la plancha, parmentier de aceite virgen extra y pimiento del piquillo confitado
Calabaza violín, aceite de calabaza, pipas de calabaza, queso La Peral y miel de castañas
Berenjena encurtida en vinagre y vermouth con alcaparras y queso manchego.

¿DÓNDE COMEN LOS CHEFS?

Sacha Hormaechea

A Sacha no le gusta que le llamen chef, él prefiere denominarse “tabernero”, pero lo cierto es que su cocina “luce” como la de los más prestigiosos chefs, y de hecho es el “refugio” de todos los cocineros que visitan Madrid.

Si tuviéramos que hacer un breve resumen de él tendríamos que decir que es apasionado, viajero, amante de la fotografía, de la radio, del cine, amigo de sus amigos y un gran ¡disfrutón!

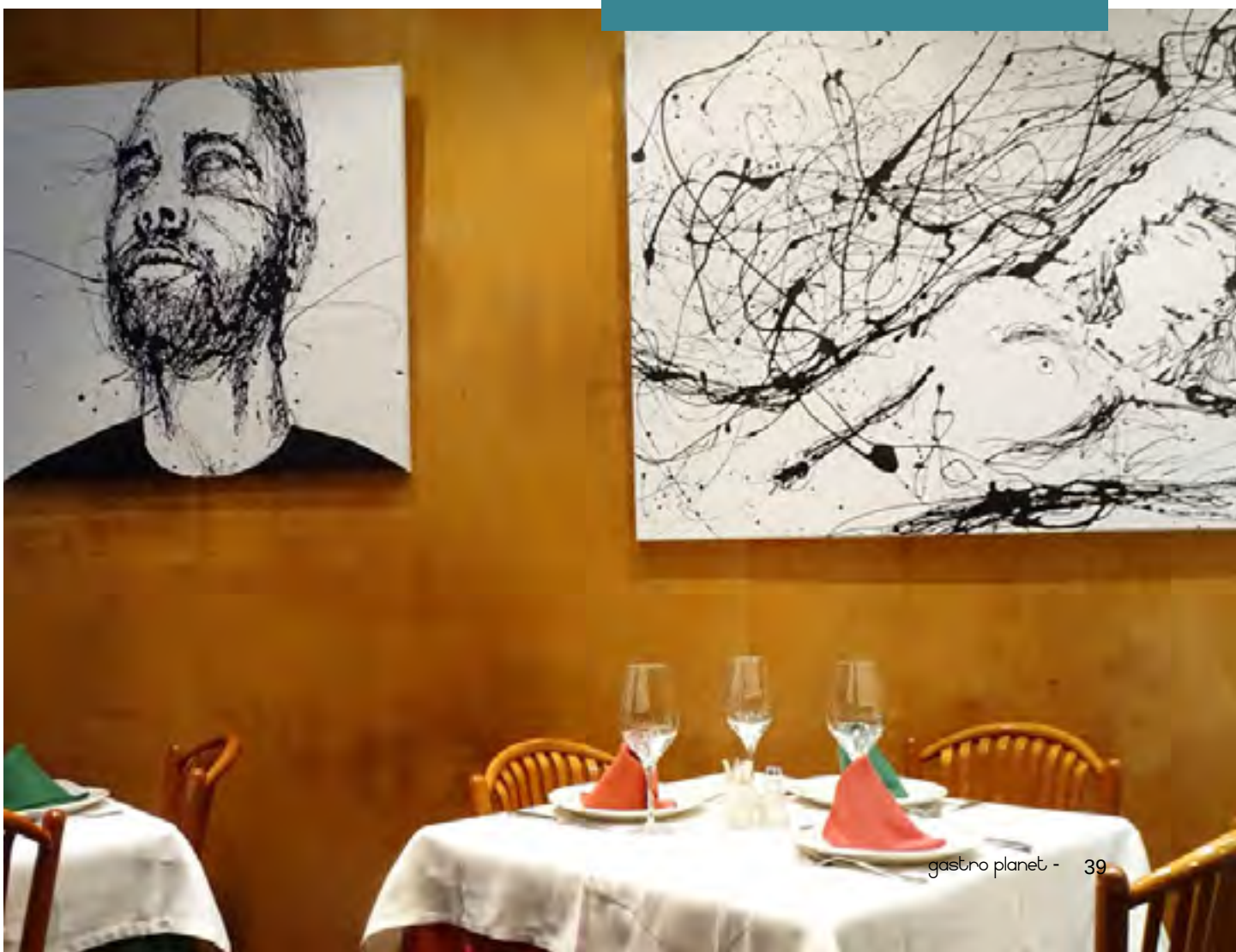
Este madrileño con su corazón repartido (sus raíces son muy diferentes: Su primer apellido es Hormaechea, vasco, el segundo es Mosquera, gallego, el tercero es Piqué, catalán, y el cuarto Vázquez, castellano) sigue manteniendo la taberna que sus padres, Carlos Hormaechea y Pitila Mosquera, inauguran con su nombre en Madrid en 1972 (antes habían tenido otro con el mismo nombre en Sitges).

Sacha nos hace un recorrido por sus restaurantes favoritos:

Un restaurante "canalla"

Es difícil escoger un solo lugar pero creo que destacaría **Los Asturianos** en Madrid, con la señora Julia cocinando y su dos hijos elaborando vinos y llevando el negocio. Es un lujo esos platos de cocina tradicional acompañados de Champagne, lo más importante es la madre que “aguanta” a los dos hijos y cocina de excepción. Yo destacaría las sardinas y los filetes empanados.

LOS ASTURIANOS
Calle Vallehermoso, 94
(Madrid) 91 533 59 47



Un restaurante "con estrella"

Arzak... ¡Por Dios! Es el padre de todos nosotros. Juan Mari es un genio y lo tenemos ahí. Es muy difícil llevar tanto tiempo en este mundo manteniéndose y con ese prestigio. Recuerdo uno de sus platos, una merluza en salsa verde. Juan Mari nos dijo: un plato para mojar. Llegué a mi restaurante y en recuerdo de ese plato elaboré unos huevos con salsa verde y almejas.

ARZAK
Avenida Alcalde Elósegui, 273
(San Sebastián-Donostia)
943 27 84 65

Un restaurante romántico

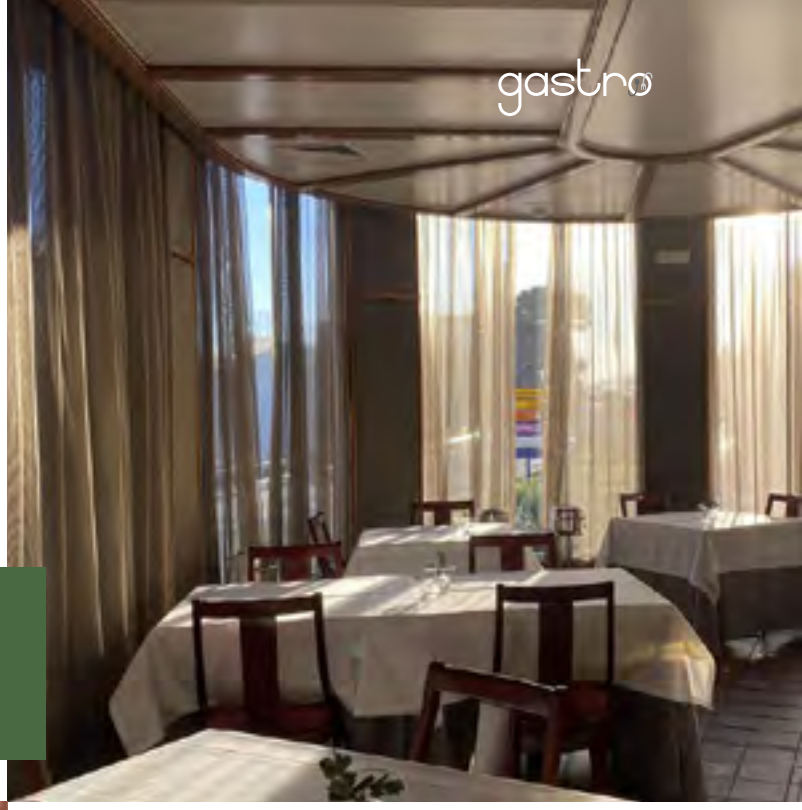
¿Una comida romántica? Más bien sería para "llevártela al huerto". Creo que sin duda elegiría El Atrio en Cáceres. Un lugar maravilloso, con una gran gastronomía y un hotel de lujo, creo que lo tiene todo para una cita romántica, por no mencionar su impresionante bodega.

ATRIO
Plaza San Mateo, 1 (Cáceres)
927 24 29 28

Un restaurante para ir "con extranjeros"

Sin duda **Elkano** en Guetaria, el mejor pescado del mundo con permiso de Ángel León. Aquí saben asarte un rodaballo de cuatro kilos en su punto perfecto.

ELKANO
Herrerieta Kalea, 2 (Getaria, Gipuzkoa)
943 14 00 24



La mejor "barra"

Hay varias "barras" importantes, **El Gambara** en Donosti, el **Nou Manolín** en Alicante y **La Ponderosa** en Cuenca, pero destacaría **Quimet & Quimet** en Barcelona, una barra repleta de "latas" donde hay un "trilero" fantástico que es Quim que te va mezclando una cosa con otra además tienen unos vermuts impresionantes. Revindico las barras para comer, es toda una experiencia.

QUIMET & QUIMET
Carrer del Poeta Cabanyes, 25 (Barcelona)
934 42 31 42

Un vecino

Fonda de la Confianza. Todos queremos tener un buen vecino. No hay nada como un buen retorno, que los amigos vuelvan y eso ha pasado con estos grandes profesionales, Paco Patón en la sala y José Luis Esteban en la cocina, me gusta tenerlos cerca.

FONDA DE LA CONFIANZA
Calle del General Gallegos, 1 (Madrid)
915 61 33 65

Las mejores coctelerías de España

Por Alberto Granados

Las coctelerías se popularizaron en nuestro país hace unos años, siguiendo la "estela" de ciudades como Nueva York o Londres, donde estos locales con elegantes "bartenders" son ya parte de la ciudad.

Ya no nos parece raro encontrar a alguien en la barra de un bar tomándose a la hora del aperitivo un Negroni, o un Margarita antes o después de la comida, un Whisky Sour en el bautizado como "afterwork" o un Mojito o una Caipiriña por la noche.

Estos serían alguno de los cócteles más clásicos, si queremos algunos más modernos nos podríamos tomar un Ceviche Sour (que integra pisco, leche de tigre, jengibre, cilantro, coco y kikos) o un Pato Pekín (elaborado con mezcal, hoisin, lima, vino japonés y soda de pepino) en el restaurante callejero StreetXo del triestrellado David Muñoz o un "sangre de los dioses" o un "edad del pavo" de Salmón Gurú.

Cada vez encontramos más restaurantes con algún cóctel dentro de sus cartas, y ya no tienes que ser un "James Boond" para tomarte un Dry Martini mezclado, no agitado.

En Gastro Planet hemos querido charlar con alguno de nuestros más famosos bartenders para preguntarles por sus coctelerías favoritas, esas que un "foodie" no debería perderse. Son muchísimos los cocteleros que sobresalen en España y había que hacer una selección (seguramente seguiremos hablando de este apasionante mundo en otras revistas) y nos hemos decantado por los más amigos como: Javier de las Muelas, Diego Cabrera y Carlos Moreno que nos "pasean" de manera virtual por los mejores locales del País.

Javier de las Muelas

Javier de las Muelas
(Dry Martini)

Javier de las Muelas es uno de los pioneros de la coctelería en nuestro país y es considerado un referente en el mundo del cóctel.

Es propietario y gestor de restaurantes y coctelerías en Barcelona, Madrid, San Sebastián, Singapur, Hangzhou, Sorrento, San Luis Potosí, etc. Si bien todos sus espacios gozan de personalidad propia, se enmarcan bajo la misma filosofía: crear experiencias únicas cuidando las sensaciones mediante productos genuinos dentro del mundo de la gastronomía.

Javier cree que lo importante *"es que haya una gran diferencia de ese local con el resto. Me apasiona que la coctelería tenga una historia detrás, es muy importante, porque eso se respira, en su alma, en la forma de palpitar el corazón. Es imprescindible que el bartender oficie desde la humildad y la sencillez, y siempre sabiendo que el protagonista es ese feligrés que acude a los bares y a los que yo denomino "Iglesias". Algunas son Parroquias, otros Iglesias, unos pocos Catedrales y los elegidos, que hay muy pocos en el mundo, Vaticanos".*

Javier me reconoce que es muy de "bares": *"Valoro mucho el trabajo detrás de una barra y admiro a sus profesionales.*

Llevo muchos años en el "oficio", tengo la satisfacción de haber abierto, el 31 de diciembre de 1979, Gimlet, uno de los locales más revolucionarios en el mundo de la coctelería, con gente joven, rescatando las formas clásicas en una coctelería con muchos toques de modernidad, en la música, en las propuestas líquidas… Fuimos un referente para muchos de los locales que hay hoy en día. Una de las cosas que más valoro es el equilibrio, que pueda convivir la música con el tintineo de los cubitos de hielo o el sonido de las cocteleras al batirse, de las conversaciones, siempre intento trasladar a mis proyectos la identidad".

Los locales favoritos de Javier de las Muelas:

En Barcelona el Ideal con José María Gotarda, Sergio Padilla en el Boca Chica y Boca Grande, a Marc Álvarez, también en Barcelona Paradiso, en Madrid Nagore Arregui (directora de coctelería de Urrechu), David Ríos, a Borja Cortina con su Varsovia en Gijón… En España estamos viviendo un momento mágico y espero que la pandemia nos deje seguir trabajando como antes.

Boadas (Barcelona)

Para Javier: *"Boadas es ese pequeño-gran local referencia en Barcelona, una "Catedral", tendría que destacar la gran labor que están realizando con Adal Márquez, el actual jefe de Coctelería"*.

Esta Coctelería Boadas está situada junto a la plaza de Catalunya y es uno de esos lugares auténticos, visitados por un público que pasa de la treintena y que busca escaparse de la bulliciosa Rambla. Entrar en este pequeño local triangular, presidido por la barra y con mucha madera, te transporta directamente a los años 50, a esos locales neoyorkinos que imagino repletos de humo y buena música (ese humo también lo he vivido yo en este local hace muchos años).

Boadas Carrer dels Tallers, 1, Barcelona. Teléfono: 933 189 592)

Chicote (Madrid)

Javier me cuenta: *"Soy muy de Chicote, el gran local…* ¡Cuanta historia! El gran amor de la arquitectura y de la sabiduría de un personaje único como Pedro Chicote".

Fundado en 1931, fue la primera coctelería de España. El barman Perico Chicote encargó la decoración Art Decó, que aún se conserva intacta, al famoso arquitecto de la época Luis Gutiérrez Soto. Cruzar la puerta giratoria de Museo Chicote es entrar en una cápsula del tiempo en la historia de Madrid, un templo cuya barra es el altar y los cocktails sus dioses.

Chicote: C/ Gran Vía, 12. Madrid. Teléfono: 915 326 737)

Diego Cabrera
(Salmón Gurú y Viva Madrid)

Diego es uno de nuestros bartenders más importantes. En la actualidad está al frente de una de las coctelerías más premiadas del País, Salmón Gurú, además de una de las tabernas con más solera de Madrid, Viva Madrid, un restaurante recuperado y adaptado a los nuevos tiempos, con coctelería incluida.

Diego nos cuenta en que se fija cuando visita una coctelería: *"Cuando voy a una coctelería busco el conjunto, no simplemente que me sorprendan con el cóctel, porque ya imagino que se va a beber bien, sino la experiencia completa. El servicio, que te reciban con una sonrisa, que el barman esté bien formado, que te orienten sobre lo que tienes que probar, la decoración, la atmósfera, si la licencia se lo permite que tenga una propuesta gastronómica divertida, porque yo prefiero cenar en una coctelería antes que en un restaurante, normalmente las propuestas gastronómicas en las coctelerías aunque son más escuetas son más divertidas y originales".*

Diego Cabrera

Las coctelerías que más le gustan a Diego Cabrera:

Paradiso (Barcelona)

Acceder a este local ya es toda una aventura, una de esas "coctelerías clandestinas" tan de moda en la época de la "ley seca" en Estados Unidos allá por los años 20. Un lugar sorprendente, un espacio mágico y singular, donde poder degustar los cocktails del bar número 19 en la lista de los World's 50 Best Bars y el primero español. Un local donde también podrás disfrutar su gastronomía.

Paradiso: Carrer de Rera Palau, 4. Barcelona.
Teléfono: 933 607 222

Angelita (Madrid)

La Gastrococtelería (premios nacionales FIBAR 2018 y FIBAR 2019) está liderada por Mario Villalón, uno de los hermanos dueños del restaurante Angelita, y se encuentra en un espacio "escondido" en el sótano donde Mario y su equipo te sorprenderán con una coctelería experiencial basada en ingredientes caseros y especial atención al mundo del vino y a los productos de su propia huerta (hay un micro-huerto en la barra).

Además, hay una colección de destilados muy personal y la posibilidad de combinar cócteles y destilados con una selección de vinos ad hoc y tapas inspiradas en cocinas del mundo.

Angelita (Dirección: Calle Reina, 4. Madrid. Teléfono: 915 216 678)

Varsovia (Gijón)

Esta coctelería se encuentra en uno de los edificios más emblemáticos de Gijón, en una construcción modernista revestida de frescos Art Nouveau, y con una fabulosa vista de la bahía de San Lorenzo. En el interior encontramos una mezcla de mobiliario de diseño con mostradores recuperados de antiguos comercios gijoneses, un guiño a la tradición de los comerciantes que los han precedido.

En Varsovia encontrarás un enorme surtido de destilados que se unen a una carta de cócteles clásicos, pero también una amplia oferta de recetas propias, algunas ya reconocidas internacionalmente. Porque la innovación y la experimentación, sin dejar de fijarse en los maestros, son también la razón de ser de este bar coctelería.

Varsovia: Calle Cabrales, 18.
Gijón, Asturias.
Teléfono: 984 196 842

Carlos Moreno
(Grupo Larrumba)

Otro de los cócteleros más importantes y creativos del país. Carlos lleva muchos años y mucho recorrido profesional detrás de una barra, dirigiendo las barras del Urban, O´Clock, Charly´s, StreetXo de David Muñoz y ahora al frente de la coctelería del grupo La Rumba. Carlos coincide en que son muchos los factores para que una coctelería triunfe: *"En una coctelería quiero que me hagan sentir experiencias porque el cóctel no solo es el líquido que esta dentro de la copa. Es importante encontrar hospitalidad, innovación, profesionalidad (es fundamental que controlen los cócteles clásicos) y por supuesto que encontremos buena música y que sea divertido. También me gusta que se pueda comer algo y por supuesto mucha humildad, no debemos de olvidarnos de que el cliente es la "estrella" de nuestro local"*.

Carlos Moreno

sus coctelerías favoritas:

Carlos también coincide con Diego en algunas como Angelita (Madrid), Varsovia (Gijón) o Paradiso (Barcelona) pero también destaca:

Salmón Gurú (Madrid)

Esta es la coctelería de Diego Cabrera y su inseparable Adrián Sehob. Este local está situado en el puesto 22 en la lista de los World's 50 Best Bars y es el segundo español, aunque en sus vitrinas "lucen" decenas de galardones. Aquí se cumplen todos los requisitos que Diego pedía para una coctelería: es divertido, te reciben siempre con una sonrisa, la atención es personalizada (solamente se accede al local cuando tienes un sitio libre) y su carta es de las más originales que te puedas encontrar. Aquí también puedes degustar alguno de sus originales platos como el mole viejo de carrillera ibérica o el aguachile de vieira.

Salmón Gurú: Calle de Echegaray, 21. Madrid. Teléfono: 910 006 185

Dry Martini (Barcelona)

Durante los primeros tiempos, cuando lo regentaba el fundador de la coctelería, Don Pere Carbonell, el Dry Martini Cocktail Bar era una Martinería: sólo se servía Dry Martini. Después vendrían otros cocktails como los Gin Fizz, Margaritas, Negronis, Whisky Sours, etc. Cuando Javier de las Muelas cogió su legado, quiso mantener la esencia de un cocktail bar clásico, por ello mantuvo el estilo inglés de cocktail bar: cuero, madera y latón. Aunque ampliando la carta con recreaciones de coctelería clásica y sus famosas nuevas colecciones de cócteles genuinos, exclusivos e innovadores. Pero siempre destacando el cocktail que le da nombre: el Dry Martini. El Dry Martini by Javier de las Muelas ha permanecido siete años consecutivos en la lista de los 50 mejores bares del mundo año tras año, siendo el 6º mejor bar de la historia y primero de Europa en la valoración ponderada que realiza la organización, manteniéndose en esta lista desde la primera edición, y además considerado el tercer mejor bar de ginebra del mundo.

Dry Martini: Carrer d'Aribau, 162-166. (Barcelona)
Teléfono: 932 17 50 72.

PULPO AL AJILLO
CHIPIRONES EN SU TINTA
BABY SQUID in its INK
BONITO en ESCABECHE
AGALLEGA
BERBERECHOS AL NATURAL de las RÍAS GALLEGAS
ALMEJAS AL NATURAL de las RÍAS GALLEGAS
MEJILLONES en ESCABECHE
NAVAJAS de las RÍAS GALLEGAS (AL NATURAL)
CAVIAR DE ERIZO
LOS PEPERETES
Jesús Lorenzo
BOQUERONES en ESCABECHE
VENTRESCA DE BONITO
www.peperetes.com

Hablamos de gastronomía con Ramoncín

Por Alberto Granados

¿Cuál es el primer recuerdo gastronómico de Ramón?

Creo que sin duda los olores. No olvidaré jamás el olor a guisos en la escalera de mi edificio. Yo vivía en la calle Canarias y cuando regresaba del cole iba subiendo las escaleras y oliendo todo lo que estaban cocinando las vecinas. Porque por aquel entonces en casi todas las casas se comía bien, la vecina gallega preparaba sus potajes, la de Castilla los asados, la Pili que era asturiana hacía fabada y la hacía mejor que nadie.
Llegabas a casa y si había algo que no te gustaba, por ejemplo, repollo, le decías a tu vieja: "creo que la Paqui ha hecho judías" y la vecina le decía a tú madre, venga, deja que se venga el niño, y ese día era fiesta.

También recuerdo lo bien que cocinaba mi madre, a la que mi abuelo le echaba una mano, fueron los que hicieron de mí un "cocinillas". Tenía platos que yo he replicado cuando fui más mayor, por ejemplo, el relleno de carne en salsa, que lo hacía todo ella.

Compraba la carne, le ponía huevo duro, lo enrollaba… se pasaba todo el día preparándolo y era conocido en toda la escalera. También los calamares en salsa, irrepetibles, las lentejas, que es uno de los platos que yo mejor cocino o el gazpacho, que yo sigo haciéndolo con todos los ingredientes en el mortero, todo machacado a mano, con un poquito de comino y que mejor dejarlo de un día para otro… Una delicia. Y luego de cocina de "batalla" los filetes rusos que nos preparaba para llevárnoslos a la piscina del Parque Sindical. En una tartera iban los filetes rusos, la tortilla de patatas y los pimientos fritos…

¿Y sabes cual era mi obsesión gastronómica de pequeño? *¡Los berberechos!* Recuerdo que iba con mi familia y pedían una lata de berberechos para todos, te daban un palillo pinchabas, y paso atrás. Lo rico que estaban y a que pocos tocábamos, jejeje, de ahí que ya de mayor me fuera a bodegas Casas, y yo preguntaba: ¿Alguien quiere berberechos? Porque yo me pedía una lata para mí solo, los berberechos no los comparto. *¡Que recuerdos!*

Ramón es barrio, Ramón es Madrid, **Ramoncín** es música y rock, no es de extrañar que el Ayuntamiento de Madrid le haya galardonado con la medalla de Oro de Madrid, pocos se lo merecen tanto. Con Ramón podríamos haber hablado de infinidad de temas, es uno de los músicos más formados de nuestro País, es una enciclopedia andante y es el tertuliano ideal, pero en Gastroplanet hemos querido hablar de gastronomía con él, y como no… ¡También es cocinillas!

¿Qué aprendiste de la cocina de tu madre?

Yo de mi vieja aprendí la paciencia, algo imprescindible en la cocina. También de ella es un truco que he seguido haciendo, que es poner un recipiente con agua en el horno, al coger temperatura coge la humedad y es ideal por ejemplo para cuando haces pescados al horno. Yo le añado también un trocito de encina cuando preparo asados y le dan un olorcito como si estuvieras en un asador en Segovia.

También me enseñó que no hay que ir nunca a comprar al mercado con hambre. Como vayas con ganas de comer comprarás muchos productos que luego no necesitas. Hay que ir comido y con la lista hecha.

Ramoncín en su taberna favorita, Rosell (Madrid)

Me decías que eras "cocinillas". ¿Cuáles son los platos que mejor te quedan?

Como te comentaba antes las lentejas y el gazpacho son dos de los platos con los que siempre triunfo. A mis hijos les encantan mis patatas fritas, las corto a cuadritos y las frío con cabezas de ajos enteras, el sabor que le dan los ajos es impresionante y son el mejor acompañamiento para un buen filete.

A Ramoncín le llegó la hora de triunfar, consiguióo la fama y con ella, el dinero. ¿Cuál es el "homenaje gastronómico" más importante que te has dado?

Tengo varios recuerdos… Por ejemplo, una Nochebuena, mis hijos discutían donde ir a cenar, que si íbamos a una casa, que si a otra, al final dije… ¡Yo voy a cenar solo! Así que unos se fueron con unos abuelos, el resto con otros y yo me preparé para celebrar esa noche con mi gato Luky (un sibarita, por cierto). Me compré una lata de caviar Beluga de 250 gr. Y encargué a un restaurante que solía ir mucho en Bravo Murillo el mejor marisco: gamba blanca, percebes, una centolla, un par de nécoras y ese fue el homenaje que me pegué yo solo. Le puse una pajarita a mi gato y nos pegamos una cena que tardaré en olvidar.

El siguiente homenaje fue también de caviar, en un viaje que hice a Moscú en el año 1985, por aquel entonces la gente cambiaba vodka, chapitas del ejército y caviar por ropa, les encantaba todo lo europeo, yo cambié unas zapatillas John Smith por dos latas de caviar. Cuando iba a regresar a España alguien me comentó que era posible que no se pudieran pasar por la aduana las dos latas y que a lo mejor me las quitaban, y yo me dije… En todo caso me quitarán solo una porque la otra me la voy a comer ahora mismo. Me senté en las escaleras del hotel, saqué una cucharita de nácar y me zampé la lata de caviar entera ante la mirada atónita de todo el que pasaba.

¿Por cuál producto o por qué plato recorrerías cientos de kilómetros?

Yo soy un enamorado de la cocina catalana. Estoy deseando tener conciertos en Cataluña para ir a comer o cenar a mis restaurantes catalanes favoritos. Me encantan los calçots y cuando llevo tiempo sin comerlos me lo pide el cuerpo. Y luego me gustan mucho los "frutos del mar", me apasiona el marisco, creo que podría alimentarme solo de marisco, podría recorrer muchos kilómetros si sé que al final hay una buena mariscada.

La entrevista la hemos realizado en las bodegas Rosell, uno de tus favoritos del barrio.

Es una de las tabernas que más me gustan. Este ha sido mi barrio, y casi lo sigue siendo. Esto cuando yo venía de pequeño era todo arena, a esta bodega me mandaban a comprar vino. He conocido al abuelo y a los padres de los actuales propietarios con los que me llevo de maravilla.

Me encanta que hayan conservado la bodega con sus azulejos y casi con el mismo mobiliario de antaño. Aquí se apuesta mucho por los vinos de Madrid y eso lo apoyo, tenemos que tomar más vinos de Madrid. Su cocina es tradicional pero siempre intentan salirse de lo clásico, me parecen impresionantes sus alcachofas, su tartar de atún y sobre todo sus croquetas: las preparan de jamón, de roquefort y de bacalao, creo que son de las mejores que he probado.

Dejamos a Ramón en su taberna favorita, en su barrio, como no podía ser de otra manera. Yo le agradezco su amistad desde hace muchos años, hemos trabajado juntos en la radio, le he seguido en decenas de sus conciertos y hemos compartido momentos buenos y no tan buenos, pero para eso estamos los amigos… ¡Para estar siempre cuando nos necesitan!

Textos: Alberto Granados. Fotos:Jose Antonio Muñoz y bodega Cillar de Silos

CILLAR DE SILOS

Ribera del Duero

Hemos llegado al pequeño pueblo burgalés Quintana del Pidio, en menos de dos horas hemos pasado del ruido, el tráfico intenso y la contaminación de Madrid a las estrechas calles deshabitadas de este pueblecito de casas bajas de piedra con menos de 200 habitantes. En estos casos me suelo acordar de mi amigo el gran viajero y amante de la naturaleza Luismi Domínguez cuando me contaba el "vuelco" que le daba la cabeza cuando llegaba a casa después de un viaje por Egipto y al quitarse las botas en Madrid aún salía algo de la arena del desierto.

Estamos aquí para conocer una de las bodegas con más historia de la zona, se trata de Cillar de Silos, una empresa familiar fundada en 1994 por Amalio Aragón junto a sus hijos, aunque los orígenes los podríamos situar en 1970, cuando el padre comienza a adquirir pequeñas parcelas a viticultores vecinos con la ilusión de algún día poder elaborar un vino originario de Quintana del Pidio.

Hemos quedado con dos de sus cinco hijos (solamente tres han decidido seguir con el negocio familiar): Roberto Aragón, el gerente, además del responsable de la parte comercial de la bodega y con Óscar Aragón, quien se formó como enólogo y ahora es el director técnico y responsable de la viticultura y elaboración de los vinos. Nos hubiera faltado conocer a Amelia Aragón, que se encarga de la exportación alrededor del mundo y que ahora tiene su residencia en Londres.

Con Roberto y Óscar paseamos por el pueblo en dirección a sus bodegas subterráneas, mientras Óscar nos cuenta las especificaciones técnicas de los viñedos *"Nuestros vinos proceden de las más de 68 hectáreas de viñedo en propiedad, dentro del Jardín de la Ribera del Duero: entre Quintana del Pidio y Gumiel de Mercado (Burgos). La orografía es más accidentada que en el tradicional páramo, con una altitud que va desde los 840 metros a los 900 metros. Son decenas de pequeñas parcelas, en su mayoría menores de una hectárea, con una edad que va desde los 15 años a los más de 100 años, con alguna parcela prefiloxérica, porque gracias a los suelos arenosos, la plaga de la filoxera no atacó con la misma virulencia a todas las zonas de la Ribera del Duero y por eso conservamos una mayor cantidad de viñedo viejo".*

Óscar nos cuenta que toda la uva tinta que tienen en la Bodega es tempranillo, *"con algunos majuelos de uva blanca de la variedad Albillo. Nuestros viñedos están plantados en laderas y arropados por bosques con un excelente drenaje, protegidos de las peligrosas heladas invernales y de los vientos del norte por los bosques que circundan las cepas".*

Óscar nos aporta algún dato más técnico: *"La densidad de plantación es de unas 2.800 cepas por hectárea aproximadamente. Entre los trabajos en la viña destacan las podas en verde y los aclareos de racimos. Los rendimientos oscilan entre 2.500 y 3.500 kilos por hectárea. El área que conforman Quintana del Pidio, La Aguilera y Gumiel de Mercado es la zona que da vinos más elegantes de la Ribera del Duero, gracias a sus suelos muy pobres (predominantemente arenosos) y a su altitud. Contamos con los siguientes tipos de suelos franco-arenosos: con arenas entre un 63 y un 67%; limo entre el 19 y el 23% y arcilla entre el 13 y 16%".*

Los Hermanos Roberto y Óscar Aragón dueños de la bodega

El calor comienza a ser intenso, aquí en verano se deben de alcanzar temperaturas muy extremas, Óscar nos explica que *"el clima de Quintana del Pidio es continental extremo, con inviernos duros y veranos calurosos, con una pluviometría moderada-baja (entre 400 y 600 mm anuales). La influencia de los ríos que crean microclimas especiales es enorme. Una de las características que diferencian a nuestra zona es la gran diferencia térmica noche-día que marca la buena acidez de los vinos y su elegante gama de aromas. La vendimia es manual y seleccionamos los racimos uno a uno"*.

La bodega la conforman una serie de edificios modernos, como nos cuenta Roberto *"nos hemos ido adaptando a las diferentes necesidades. En 1994 lo único que tenía mi padre eran viñedos y la idea de elaborar su propio vino. En 1998 hicimos la zona de barricas y la de catas (que antes eran oficinas); en 2010 se construyó otro edificio para la intendencia y en breve nos pondremos con la construcción de un edificio para una nueva sala de barricas"*.

Roberto Aragón, el gerente, nos acompaña por el pueblo, está deseando enseñarnos una de las maravillas que esconde esta bodega, mientras nos habla del origen del nombre de la bodega: *"Cuando mi padre decide crear su propia bodega la llama Cillar de Silos en homenaje al monje que se encargaba históricamente de la intendencia en el Monasterio de Silos."*

Como testimonio de este hecho histórico que acredita el linaje vitivinícola del pueblo, la familia optamos por el sonoro nombre de Cillar de Silos para designar nuestros vinos y la bodega. De todo esto guardamos copias de manuscritos que pudimos realizar en el monasterio".

Roberto y Óscar nos abren una puerta de madera y tras bajar por unas escaleras de piedra descubrimos el impresionante laberinto bajo tierra en el que descansan miles de botellas. Una bodega subterránea que data de finales del Siglo XVII. Las condiciones naturales de humedad y temperatura (entre 11,5 y 12 grados) que encontramos son constantes durante todo el año y las idóneas para que los vinos finalicen el proceso de envejecimiento en botella. Esta bodega subterránea es sin duda una peculiaridad que las distingue de todas las de la zona.

Son muchos los vinos que encontramos en esta bodega: un blanco, el Blanco de Silos, elaborado con albillo real y albillo mayor, un rosado, el Rosado de Silos, el Cillar tempranillo (el más joven de la bodega), el Cillar de Silos Crianza (Con 13 meses en barrica de roble francés), el Flor de Silos (16 – 18 meses en barrica), el Torresillo (16 – 18 meses en roble francés) y el más especial, el que elaboraron en honor a su padre, Viña de Amalio, que tiene la grandeza de la imperfección porque cada cosecha tiene el mismo espíritu pero es diferente.

Si ya es importante el trabajo que durante estos años han realizado en Cillar de Silos, qué decir de su nuevo proyecto: Dominio del Pidio, otra bodega a escasos metros de la principal, donde han comenzado una aventura de la que pronto os informaremos.

Madera y manos sabias

Por Hernando Reyes hreyes@altum.es

Tonelería Gangutia

Esfuerzo, respeto por el oficio y un férreo compromiso con el entorno definen la trayectoria de Tonelería Gangutia, una de las más antiguas de España y que exporta sus barriles a medio mundo cumpliendo con las exigencias de las bodegas más exigentes.

Detrás del oficio de tonelero, del que por desgracia poco se escribe y poco se sabe, hay mucha historia, mucha madera trabajada y muchas manos sabias.

Sacar adelante un tonel, una cuba, un barril, una barrica -llámelo el lector como quiera- es un trabajo noble que se realiza con láminas de nobles maderas bien conjuntadas, que requiere de sapiencia y dedicación, además de unas manos curtidas y bien adiestradas. Pero esta labor artesanal requiere también de un enigmático y fascinante elemento como el fuego que, con su fuerza tuesta delicadamente la madera y consigue otorgarle esa curva necesaria. Para muchos expertos el "nuevo lujo" es lo artesanal, y de eso entiende mucho la quinta generación de toneleros de esta empresa dirigida por Fernando Gangutia, bisnieto de Tanis quien en 1870 empezara esta singladura. Aquí han sabido llevar el oficio del "maestro tonelero" a la cúspide cumpliendo con las expectativas de los más exclusivos bodegueros.

De Cenicero (La Rioja) para el mundo

La empresa riojana produce alrededor de 15.000 barricas anuales, de cuya facturación un 20% responde al mercado internacional. Están presentes en casi todas las zonas vinícolas españolas, aunque es en Rioja y Ribera del Duero donde residen sus principales compradores: Bodegas Riojanas, Marqués de Cáceres, Montecillo, Martínez Lacuesta, Torres, Muriel, Coto, Valduero, Emilio Moro, Murua, Valdubón o Pernod Ricard. En la actualidad envían barricas a Suráfrica, Chile, Argentina o Francia, entre otros.

Gangutia participa en proyectos nacionales y europeos que buscan conseguir la barrica del siglo XXI. Seleccionan las maderas en función del aporte tánico; diseñan el curado de cada roble según su ADN y marcan la diferencia con tostados revolucionarios.

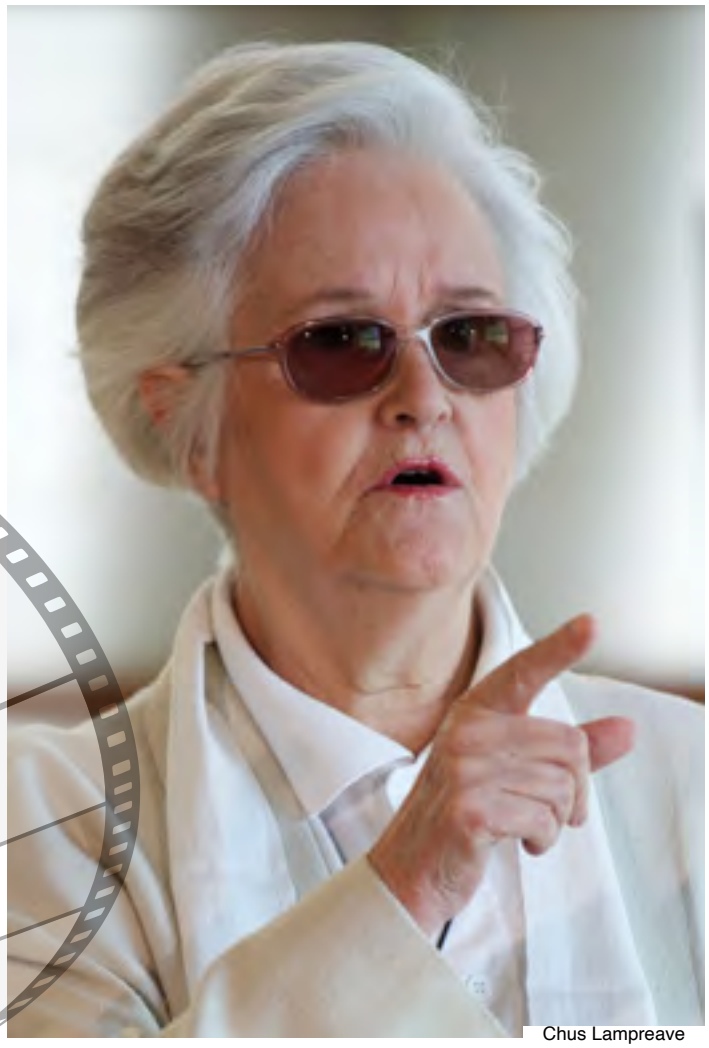
Desde hace poco han empezado a probar con tamaños más grandes: 500, 600 y 700 litros que darán paso en breve a pequeños tinos, y tienen claro que trabajar con materias primas de gran calidad es la base de la excelencia. Por eso eligen los mejores ejemplares de roble francés, europeo y americano, así como maderas alternativas como la acacia, el cerezo el castaño o incluso el eucalipto. Los otros pilares serían el secado natural de la materia prima -que no baja de los 30 meses y que se realiza entre España y Francia- y el tostado a medida.

150 + 1 años

Este 2021 se ha convertido en un año clave para ellos pues acoge la celebración de su 150 aniversario y el primero de las próximas décadas. Están convencidos que así como en los últimos 40 años han asumido con fervor los términos I + D o Calidad Total, el futuro pasa por llegar a bodegas y destilerías que sepan valorar el “mejor producto”, y para ello trabajan sin stock y codo a codo con el cliente. Son conscientes que en este mundo de la tonelería, donde todo gira en torno a un bien finito como la madera, proteger el mundo en el que vivimos no es solo una opción, es una exigencia. Por eso toda su cadena de producción, además de contar con certificados como PEFC y trabajar bajo las directrices de la ISO-14001, está enfocada a lograr una auténtica economía circular.

Más información: www.toneleriagangutia.com

Bocados de Cine


Chus Lampreave

ESE ES MI BISTEC, VALANCE

Dedicado a Chus Lampreave, cinco años sin ti

Por Fernando Marañón.
loboretirado@yahoo.es

Vamos a centrarnos una vez más en el cine anglosajón/hollywoodiense, que a efectos comerciales es el de las franquicias de éxito de comida rápida (por hacer analogías alimenticias desde el primer párrafo). Ese cine convertido en supremo hacedor de clichés.

Hay dos cocinas de fama internacional que ellos filman más que cualquier otra: la italiana y la francesa. De la primera tienen una tradición migratoria que lo justifica (la célebre comunidad italoamericana), porque no es el cine italiano originario el que ha glorificado la pasta y la salsa de tomate, aunque se la viéramos comer profusamente a Marcello mientras la Loren repartía pescozones de maggiorata a los mocosos de barrio napolitano y en Roma regalasen a Anita Ekberg una pizza folclórica a pie de avión.

Es el cine de Hollywood el que le ha dado encanto al restaurante de La Pequeña Italia. Pero cabe preguntarse cómo mantienen estos establecimientos su popularidad con tanta vendetta despachada sobre el mantel a cuadros, salvo que elijas bajarte a Filadelfia a cenar en el Adrian's de Rocky, donde la carne siempre estará blanda.

De la francesa en la gran pantalla made in USA podemos extraer otra reflexión inquietante: la cocina más afamada del mundo la puede reproducir cualquiera, desde un cocinero de la marina estadounidense (American Cuisine), pasando por una bloguera (Julie y Julia) ... ¡hasta una rata de alcantarilla! (Ratatouille).
Cualquiera puede cocinar, dicen. Y sacar tres estrellas Michelín.
Viendo películas desde luego no. Podemos saber que a la salsa de tomate hay que ponerle azúcar además

de salchichas y albóndigas (cualquiera le lleva la contraria a Clemenza) y que el ajo troceado con cuchilla de afeitar se licua en el aceite al freírse (imprescindible hornillo carcelario), pero poco más sabremos de las auténticas recetas de la mamma, el mafioso Poli, o el chef con Chateau en la campiña gala.

Convertidos los programas gastronómicos de televisión en concursos delirantes y antididácticos y desterrada también la lectura del recetario clásico, las casas huelen a microondas mientras el cine glorifica el arte de cocinar y el placer de la comida más elaborada.

Escena de la película Ratatouille

Escena de la película American Cuisine

Con todo, hay una receta de cocina que ha pasado a la Historia del Cine de un modo tan contundente que parecen mentira los gazpachos que aún sirven por ahí como si fuesen tales.

El gazpacho de Almodóvar es canónico: “Tomate, pepino, pimiento, cebolla, una puntita de ajo, aceite, sal, vinagre, pan duro y agua. El secreto está en mezclarlo bien. A Iván le encanta cómo lo mezclo yo”. Y uno se ha quedado con las ganas de llamarse Iván o, en su defecto, que le invitasen a un tazón mezclado por la Maura y echarse después una siesta fulminante.

Seguro que le enseñó a hacerlo Chus Lampreave. Las “testigas” ni en la cocina pueden mentir.

Carmen Maura en la película "Mujeres al borde de un ataque de nervios"

COCINA DE RESISTENCIA

Por redacción

Cocina de Resistencia, el nuevo libro de Alberto Chicote, nos trae todos los trucos, ideas y pasos para conseguir recetas deliciosas aprovechando hasta el último ingrediente de nuestra cocina. Platos sanos que se pueden almacenar para toda la semana y con los que, además, conseguiremos sacar partido a todos los alimentos que tenemos en casa.

Qué vamos a encontrar en este libro.

Cocina de resistencia no es solo un recetario al uso. El chef Alberto Chicote comparte con el público más de cien recetas en las que todo se aprovecha y nada se tira. Platos sabrosos y emocionantes, de creación libre y personal o recetas prácticas y otras más elaboradas, muchas de ellas cocinadas por el chef madrileño durante los meses de confinamiento. Fue entonces cuando Alberto Chicote quiso compartir en sus redes sociales los platos que elaboraba en casa y que alegraron la vida de miles de seguidores.

El 21 de marzo de 2020 publicó el primer plato de #CocinaDeResistencia y siguió mostrando sus recetas hasta finales de junio del mismo año. El propio Chicote lo explica: *"Cociné, como todos, con lo que tenía a mano, buscando la manera de sacarle el mayor rendimiento a la despensa, a la nevera y al congelador. Aprovechando, sacándole chispas a uno u otro ingrediente y buscando que nada, absolutamente nada, se fuese a la basura"*, confiesa Chicote, *"Por eso encontrarás en este libro algo que no es muy común: recetas, platos, que se relacionan, que se hablan, que se llaman y que se responden, se complementan y se encuentran unos en otros. Porque esa es la esencia de* ***#CocinaDeResistencia****: cocinar, disfrutar, emocionarse con la comida de cada día y, por supuesto, no olvidar que en casa… no se tira nada"*, asegura el cocinero.

No dejes de pensar que el hecho de cocinar, aparte de ser básico en nuestra alimentación, es primordial a la hora de hacernos felices. ¿Cuántas veces hemos abierto el frigorífico y nos hemos venido abajo pensando que no hay nada que hacer con los cuatro alimentos que tenemos abandonados? ¿Y las veces que acumulamos botes de conservas o paquetes de legumbres sin saber que lucirían en un sencillo y sabroso plato? Con este libro, Alberto Chicote nos hará cambiar la perspectiva a la hora de enfrentarnos al placentero acto de cocinar y al gusto de comer.

Cocina de resistencia la conforman propuestas para deleitar todos los paladares, junto a consejos, trucos y anécdotas personales con el inconfundible estilo de Alberto Chicote. Porque si algo hace especial este nuevo recetario no es únicamente los platos elegidos, sino la historia que hay detrás de muchos de ellos. El chef explica en el prólogo de su libro: *"No encontrarás en este libro un catálogo de recetas sin más, es más, tampoco estas serán tal y como las imaginas. Para mí, una receta es una guía, un camino amplio para transitar mientras hago lo que más me gusta".*

Lo primero que hallaremos será libertad para disparar nuestra creatividad en los fogones. Para el chef, pionero de la cocina fusión en la gastronomía española, una receta es como dar un paseo por el bosque. Y Cocina de resistencia es un extraordinario paseo en plena naturaleza. Él nos propone disfrutarlo poniéndole todos los sentidos. Nos esperan recetas asequibles y decenas de recomendaciones con el inconfundible estilo de Chicote que nos sacarán de más de un apuro y pondrán a prueba nuestras artes culinarias y nuestra imaginación.

Alberto Chicote sigue explicando: *"Se tiende a pensar que una receta es algo canónico que no se puede adaptar o acomodar a nuestro gusto o (esto es importantísimo) al gusto de quienes van a consumir el fruto de nuestro trabajo y nuestra pasión por el guisoteo. Y no pienso que haya de ser así, hay elementos ineludibles en una receta y hay otros que son meramente accesorios y que podemos amoldar a nuestras necesidades".*

No hay nada que no se pueda hacer (bueno, casi nada), pero, desde luego, no hay nada que no se pueda intentar.

Para Chicote, la cocina, además de su vocación o de un aspecto básico en nuestra alimentación, es clave para hacernos felices.

"Siempre, incluso cuando cocinamos para nosotros mismos, cocinamos para quien va a comerse el resultado del trabajo, y eso es algo colosal. Poder crear felicidad con nuestras manos y unos cuantos ingredientes es algo único. Por eso procuro que este libro sea una ayuda, un apoyo, para que tus platos resulten más tuyos que míos, para que lleven un poco de lo que te cuento y un mucho de cómo lo ves tú", destaca.

Si se siguen estas recetas al dedillo, saldrán de cine, afirma el chef que nos propone "hacer nuestro" este libro: *"Me encantaría que estas recetas que ahora vas a descubrir acabasen siendo solo un principio, un primer paso en la elaboración de un recetario personal o familiar que vayas construyendo poco a poco, plato a plato. Que juegues, que descubras, que quites o que pongas, que taches o que apuntes cuáles son los platos que, a la postre, quieres hacer tuyos. Que seas tú quien utilice este libro para escribir el tuyo propio, ese que se convertirá en la referencia en tu casa, en tu cocina"*.

Me encantaría encontrar este libro salpicado de harina en tu cocina, de aceite de tus sartenes, de pimentón… o de Dios sabe qué. Que huela a cocina, a tu cocina. A tus manos, y no a las mías.

ALBERTO CHICOTE

Alberto Chicote (Madrid, 1969) es un famoso chef y presentador de televisión en Atresmedia. Nacido en el seno de una familia trabajadora de Carabanchel Alto, el cocinero madrileño, uno de los rostros más queridos por el público, siempre ha tenido presentes sus orígenes. A los 17 años entró en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y luego trabajó en las cocinas de reconocidos restaurantes de la capital y de Vigo, además de pasar una temporada en Suiza. Ya entonces daba muestras de su arrolladora energía y motivación.

En su trayectoria culinaria, Alberto Chicote ha destacado por mezclar la cocina tradicional con otras técnicas, siendo reconocido como uno de los pioneros de la cocina fusión en España, tras su labor en los establecimientos NODO y Pan de lujo. Recientemente, se mantuvo al frente del restaurante Yakitoro en Madrid y hoy dirige la taberna de cocina española Puertasol. Lo suyo siempre ha sido embarcarse en un sinfín de proyectos.

La popularidad de Alberto Chicote se disparó al presentar el exitoso programa Pesadilla en la cocina, donde conquistó al público con su particular estilo y carácter para reflotar negocios hosteleros. Luego presentaría el competitivo concurso Top Chef. El chef también ha sido el conductor de diversos documentales sobre hábitos de alimentación saludable, como El precio de los alimentos, Los mitos de los alimentos o Dietas a examen, y del espacio ¿Te lo vas a comer?, en el que se investigan casos de negligencia en el sector de alimentación.

El chef también es autor de los libros *Pesadilla en la cocina*, *Las recetas del programa por Alberto Chicote* y *Las mejores recetas para ser un Top Chef*.

Editorial Planeta (28 abril 2021)
Idioma: Español
Tapa blanda: 304 páginas
Dimensiones: 22.5 x 2.4 x 23.5 cm

MANDARIN ORIENTAL
RITZ
MADRID

La visión más "gastro" del HOTEL MANDARIN ORIENTAL RITZ MADRID

Por Redacción

Quique Dacosta "ya brilla" en el Mandarin Oriental Ritz de Madrid.

Los que deseábamos que el chef Quique Dacosta "desembarcara" en Madrid ya estamos de enhorabuena. Desde el quince de abril, tres nuevos restaurantes, Deessa, Palm Court, El Jardín del Ritz y dos nuevos bares, Pictura y Champagne Bar, abrieron sus puertas en el madrileño Mandarin Oriental Ritz.

El renovado Mandarin Oriental Ritz Madrid se ha convertido en uno de los destinos culinarios más innovadores de España albergando un total de cinco espacios gastronómicos creados y dirigidos por el "tres estrellas Michelin" Quique Dacosta. Un buen número de clientes ya están disfrutado de estas nuevas propuestas culinarias en los elegantes espacios reservados para sus restaurantes y bares, después de la renovación más importante en la historia de este hotel.

Con el objetivo de proporcionar experiencias gastronómicas extraordinarias, los cinco nuevos universos gastronómicos se han complementado con los renovados salones del centenario hotel, que volverán a brillar en todo su esplendor. El Salón Real y el Salón Felipe IV, ambos con vistas al Museo del Prado, han sido cuidadosamente restaurados para volver a acoger los mejores eventos y celebraciones familiares.

Otra gran noticia: El chef Juan Antonio Medina (Ex Zalacaín y A´barra) acompañará a Quique Dacosta en esta aventura culinaria y Silvia García será la nueva Sommelier.

Bajo la dirección de Quique Dacosta, se incorpora al hotel un equipo de máximo nivel: Juan Antonio Medina Gálvez -Head Chef del Hotel-; Ricard Tobella Llerena -Head Chef Deessa-; Silvia García Guijarro -Head Sommelier del Hotel-; y Jesús Abia Olmedo -Head Bartender del Hotel-, estos son los directores de orquesta conjuntamente con un equipo de más de 50 profesionales. Todos ellos están trabajando con el resto del personal del hotel para situar a Mandarin Oriental Ritz Madrid a la vanguardia gastronómica de España.

"Estamos realmente ilusionados por estar en una ciudad tan maravillosa y a la vez tan exigente como Madrid. Llegamos con el aliado ideal. Mandarin Oriental ha entendido perfectamente nuestros valores y juntos los hemos puesto en escena en este proyecto que esperamos guste a Madrid y al mundo", comenta Quique Dacosta.

Restaurante Dessa

CHAMPAGNE BAR

El nuevo y deslumbrante Champagne Bar ofrece la experiencia más exclusiva para los amantes del champagne. Con capacidad para únicamente ocho comensales, los clientes pueden maridar una burbujeante copa con delicias expresamente pensadas para crear las más sofisticadas armonías. En este espacio, a las grandes "maisons" francesas se unirán referencias de espumosos españoles, tanto cavas de toda la península como selectos Corpinnats.

Champagne Bar food

PALM COURT

Es precisamente bajo la recuperada e impresionante cúpula de cristal donde la propuesta más exquisita y característica del Ritz recupera todo el protagonismo. Palm Court, digno heredero de la tradición gastronómica del hotel, presenta una carta que mantiene vivos esos sabores clásicos precisamente añadiéndoles modernidad, ligereza e innovadoras técnicas desde la perspectiva de Quique Dacosta y de la mano del chef Juan Antonio Medina. Además, este volverá a ser el escenario del reconocido "Afternoon Tea" del hotel, revisitado en esta nueva era por Dacosta, pero manteniendo todo el esplendor de la tradición. Palm Court, en honor al espacio original concebido por César Ritz, vuelve a lucir su platería siendo el único hotel que posee un departamento responsable de su perfecto mantenimiento.

DEESSA

El lienzo en blanco y epicentro de la creación de Quique Dacosta y Ricard Tobella, jefe de cocina de Deessa. Ambos han partido de un alma mediterránea, con claro protagonismo de la despensa madrileña y el producto de proximidad y desde una perspectiva totalmente vanguardista. Con una mirada distinta al universo ya conocido de Quique Dacosta, que abarca todas las facetas de la experiencia gastronómica, desde la alta cocina hasta la sala. Así, Deessa ofrecerá dos menús degustación: Menú Clásicos Quique Dacosta, un despliegue de los platos más emblemáticos del reconocido cocinero; y Menú Contemporáneo QDRitz, una propuesta con platos exclusivamente diseñados para este escenario recién inaugurado.

Deessa también cuenta con el salón privado, Condesa Masslov, bautizado con el nombre con el que la espía Mata-Hari realizó su reserva en el hotel en 1916, en honor a la máxima intimidad y exclusividad que ofrece este espacio.

Por último, una Mesa del Chef escondida en las cocinas del hotel hacen las delicias de algunos privilegiados que pueden ver, in situ y muy puntualmente, la perfecta coreografía de todo el equipo de cocina en marcha.

Quique Dacosta en el El Champagne Bar

Propuestas gastronómicas de Palm Court

PICTURA

La barra de Pictura, respaldada por una galería de retratos en la que han participado conocidos artistas y creadores españoles, evoca la pared de un museo desde una mirada contemporánea y actualizada, acorde a la propuesta de coctelería: una fusión de dinamismo, versatilidad y clasicismo con un toque vanguardista. A una propuesta clásica, fiel a combinaciones impecables e inolvidables para los amantes de la coctelería, se unen también creaciones vanguardistas y atrevidas que inauguran una nueva era en la mixología de la casa. Además, Jesús Abia y Quique Dacosta han puesto especial empeño en la creación de un concepto disruptivo: la Liquid cuisine.

Una colección de cócteles creados con técnicas culinarias, como infusionado o cocinado a baja temperatura, cuyos ingredientes mantienen un vínculo con los bocados diseñados ad hoc para cada uno de ellos, logrando así el conjunto perfecto. Por último, la coctelería sin alcohol también cobra protagonismo en Pictura. La carta de Free-Spirits ofrece creaciones originales e innovadoras, basadas en productos naturales que ofrecen una opción saludable pero igualmente sofisticada y basada en la ciencia de la mixología. Una versión más informal de Mandarin Oriental Ritz Madrid para un momento de ocio y descubrimiento, con la opción de disfrutarlo en la terraza al aire libre.

Jesús Abia y Quique Dacosta, La liquid cuisine

Barra y sala de Pictura

EL JARDÍN DEL RITZ

Abierto durante todo el año, el codiciado Jardín del Ritz desprende magia, historia y elegancia. Con un nuevo y espectacular diseño, pensado para recrear un oasis perfecto en el centro de la capital, el Jardín cuenta con una carta diseñada por Quique Dacosta, con la que el chef propone un viaje de sabores y matices a diferentes cocinas del mundo.

Un universo líquido

Mención aparte merece la bodega del hotel, mimada al extremo por Silvia García, Head Sommelier. En continua colaboración con Dacosta, Silvia ha diseñado un universo líquido propio para cada una de las identidades de los diferentes restaurantes y bares del hotel, creando alianzas tanto con grandes casas como con pequeñas bodegas con producciones muy cuidadas. El resultado es una bodega amplia y compleja a lo que se añade la profundidad que le prestan las añadas viejas a las que también se ha dedicado especial atención. Así, Deessa, emblema del hotel, presenta una carta con referencias cargadas de historia y ligadas a la tradición vinícola junto con otras absolutamente vanguardistas, además de cervezas artesanales.

En Palm Court se ha respetado el perfil de cocina palaciega y alta restauración en una selección muy detallista con guiños a referencias españolas y madrileñas y apostando, a su vez, por una amplia selección de vino por copas, acorde al espacio que ocupa este restaurante. El Jardín del Ritz, por su parte, tiene una carta más fresca y desenfadada pero no por ello menos cuidada y, sobre todo, muy intuitiva.

Pâtisserie at Palm Court

No podía faltar el “toque dulce” en la propuesta de Dacosta. De la mano de Claudia Capuzzo, Mandarin Oriental Ritz Madrid ofrece sabores delicados, efímeros y armónicos en una carta cercana al público local, pero con clara vocación internacional tras pasar por el tamiz de la visión de Dacosta. Apostando por la elaboración artesanal, el chef reinterpreta la tradicional pâtisserie francesa, con técnicas que juegan con texturas y utilizando la medida justa de azúcar para exaltar sabores y crear sensaciones, sin perder el equilibrio. Además, el hotel pone a disposición de sus clientes una opción de take-away, un auténtico capricho para los más golosos.

Más información:
www.mandarinoriental.com/

PIERRE HERMÉ O LA MAMOUNIA MÁS "DULCE"

Texto: Hernando Reyes Isaza Fotos: La Mamounia

Si la máxima expresión pastelera y el impecable concepto de la repostería mundial salen de las manos de Pierre Hermé, en la hotelería es La Mamounia quien acaricia la perfección a nivel internacional. Estas dos excelsas figuras han sabido aunarse para trazar unos senderos en los que la exclusividad desfila como nunca antes.

Al oeste del casco antiguo de Marrakech y con las montañas del Atlas como telón de fondo el hotel La Mamounia luce espléndido desde 1925, año en que se inaugurara. De esta propiedad de siete hectáreas se dice que es la embajada del lujo eterno, que los aromas y olores de sus jardines enamoran, que desatan el romanticismo en muchos y que, en parte por su exotismo y alto nivel de servicio, muchos deciden regresar. Sus aposentos han recibido a reyes y reinas, príncipes y princesas, políticos, celebrities, artistas y muchas otras personalidades. Cuentan que Churchill se entregó aquí a la pintura o que era el lugar donde Yves Saint Laurent recibía a sus amigos antes de hacerse con su oasis de Majorelle y que compartió con su pareja Pierre Bergé.

El esplendor que no se apaga

El esplendor nunca se ha apagado en este palacio de ensueño, y en su ADN está el mantener la privacidad de sus huéspedes, satisfacerlos en sus rutinas y caprichos con la excelencia como bandera. En el decidido empeño de La Mamounia, a la que se le conoce como La Gran Dama de Marrakech por preservar el encanto y el patrimonio que la han acompañado a lo largo de sus casi cien años de existencia, y con el listón de estar en la lista de los mejores hoteles del mundo, este emblemático lugar siempre ha sabido, como estrella que es, que se consigue brillar aún más si se camina de la mano de otra estrella.

El “Picasso de la pastelería”

Muchos de los grandes entendidos en confitería coinciden al afirmar que la única manera de entender al llamado “Picasso de la pastelería” es visitar una de sus boutiques-pâtisseries.
Pierre Hermé es mundialmente conocido por sus macarons, pero la esencia de su triunfo está en ese toque personal que consigue colorear sus creaciones para combinarlas con sorprendentes sabores.

Si en 2016 The World´s 50 Best Restaurants Academy le daba el título de Mejor chef de pastelería del mundo, la revista Vogue lo consideraba, también ese año el 4º francés más influyente, dos títulos que contribuirían a empoderarlo, consiguiendo, entre otras muchas cosas, reafirmar que había llegado de Alsacia para revolucionar la pastelería en lo que respecta a gusto y modernidad.

Su primera boutique en África

El pastelero no solamente abrió en las instalaciones de La Mamounia su primera boutique en Marruecos y en África, sino que el Salon de thé par Pierre Hermé, junto a la Galería Mamounia, se ha convertido en un espacio acogedor donde se sirven desayunos y deliciosos aperitivos dulces y salados de su autoría. Torrijas, pasteles de toda clase y sándwiches variados como el club sandwich, el croque-monsieur o el lobster-roll son algunas de las creaciones firmadas por Hermé y que componen esta sabrosa carta. Para la merienda, el chef propone sus característicos macarons, junto con copas de helados y esponjosas magdalenas.

Es él, además, quien se ha encargado de la dirección artística del bar L'Italien en cuya carta brillan sabrosas creaciones saladas de la gastronomía francesa. No cabe duda que hotel y pastelero han marcado con esta alianza unos senderos de exclusividad en los que Pierre Hermé consolida su status y La Mamounia se reafirma en seguir manteniendo ese brillo que encadila a los más exquisitos desde hace casi un siglo.

Más información:
www.mamounia.com

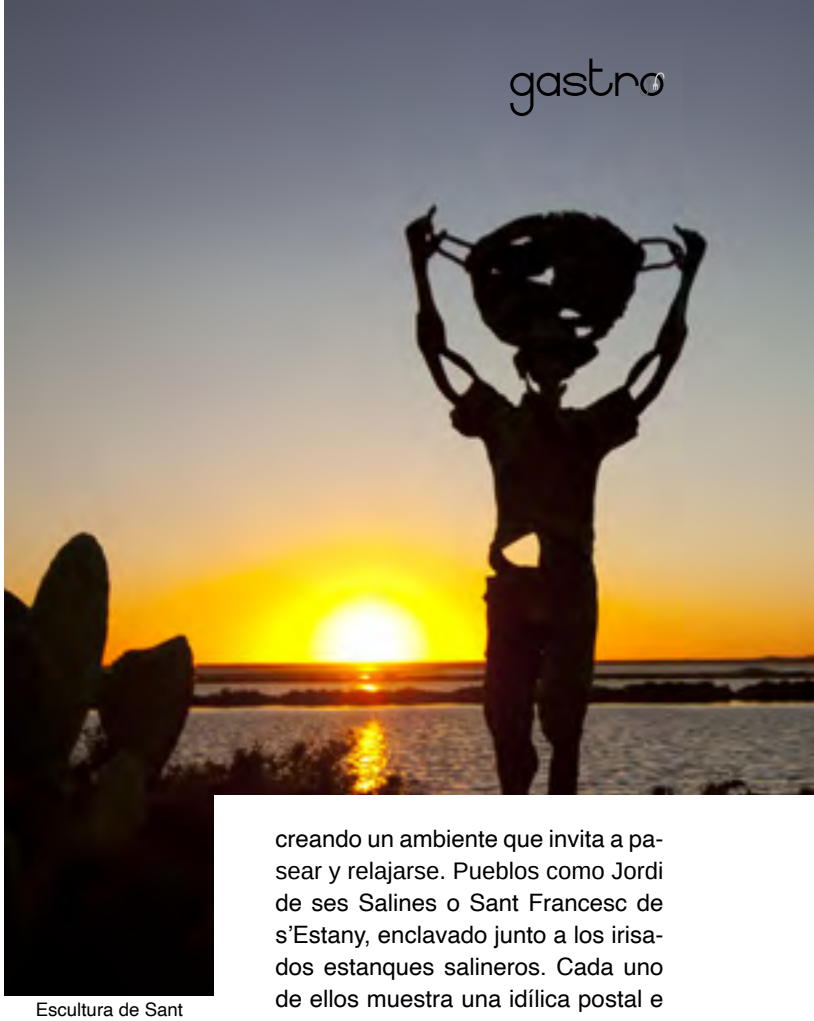
SANT JOSEP DE SA TALAIA

Vista de Cala Tarida

Por Jose Antonio Muñoz

Playas, parques naturales, pueblos con encanto, patrimonio, cultura, historia, gastronomía y diversión. SANT JOSEP DE SA TALAIA, el municipio más extenso de Ibiza, se enorgullece de sus 84 kilómetros de costa, de sus 400 hectáreas de salinas y de tener el monte más alto de la isla. La magia de este hermoso y fascinante territorio te espera.

Mercadillo hippie



Escultura de Sant Francesc

Con 84 kilómetros de costa, SANT JOSEP DE SA TALAIA es el municipio más extenso y la puerta de entrada, a través de su aeropuerto internacional, a la isla de Ibiza. Aquí aguardan al viajero playas, patrimonio, cultura, naturaleza, historia, deporte, gastronomía, diversión... Hay muchos atractivos para disfrutar en este territorio mágico bañado por el Mediterráneo, a apenas dos horas en barco de la Comunidad Valenciana, que ha sabido conservar su identidad y su arquitectura tradicional. En Sant Josep hay atractivos turísticos para todos, especialmente para aquéllos que buscan los "caprichos de Ibiza".

Sant Josep de sa Talaia

es uno de los pueblos más bonitos de Ibiza, en las faldas del monte de sa Talaia, el de mayor altitud de la isla y un excelente mirador desde donde se puede contemplar una espectacular panorámica que abarca desde la ciudad de Ibiza, a Poniente, hasta la costa levantina de la Península. Esta deliciosa localidad de casas blancas y calles estrechas ha sabido conservar su identidad y la típica arquitectura payesa. Merece la pena visitar, entre otros monumentos, su iglesia parroquial, del siglo XVIII, por su impresionante altar barroco realizado en madera. También hay que consultar la agenda cultural, porque, cuando llega la noche, siempre hay algún concierto o evento al aire libre en alguno de sus recoletos rincones.

Pueblos bellísimos, casas repletas de flores que se alternan con el turquesa del Mediterráneo y las fachadas blancas creando un ambiente que invita a pasear y relajarse. Pueblos como Jordi de ses Salines o Sant Francesc de s'Estany, enclavado junto a los irisados estanques salineros. Cada uno de ellos muestra una idílica postal e invita a disfrutar también de sus singulares atractivos.

Parque Natural de ses Salines

Este singular espacio natural protegido se extiende desde el sur de Ibiza hasta la vecina Formentera e incluye también el brazo de mar que separa ambas islas.

Mercadillo Hippie de Platja d'en Bossa

Para los interesados en el universo hippie y la moda Adlib, el mercadillo de Platja d'en Bossa es toda una referencia. Hay que recorrer todos su puestos y, además, tiene la ventaja de que no hay que programar su visita, porque se celebra todos los días, desde media tarde hasta las 12 de la noche.

Reserva Natural des Vedrà, es Vedranell y los Illots de Ponent

Las siluetas de los imponentes islotes des Vedrà y es Vedranell son casi un logotipo de Ibiza. Son espacios que evocan sentimientos mágicos y misteriosos y que se hallan muy protegidos, al tratarse de uno de los principales lugares de reproducción de aves marinas y rapaces.

Ruta por las torres defensivas

Al tratarse de un municipio con muchos kilómetros de costa, en tiempos pasados se construyó una red de torres defensivas para asegurar el territorio de los ataques piratas. Muchas de ellas siguen aún en pie, empezando por la más antigua, sa Torre de ses Portes, en un listado de puntos estratégicos que hay que recorrer para coleccionar algunas de las más bellas postales de la isla, que incluye también sa Torre des Carregador o sa Torre d'en Rovira. Todas ellas fueron levantadas entre los siglos XVII y XVIII a lo largo de la costa y hoy son un emplazamiento ideal para quedarse embelesados con los más bellos atardeceres del Mediterráneo.

Cala Bassa

Feria de la Sal

Sa Caleta varadero tradicional de pescadores

Torre des Carregador

BELINDA WASHINGTON

"Paseando el Silencio"

Por redacción

Tras el parón de la exposición inaugurada pocos días antes del Estado de Alarma en marzo de 2020, **Paseando el silencio**, de Belinda Washington vuelve al **LOBBY ART GALLERY del Hotel Emperador**. Desde el 22 de junio, esta exposición, se mantendrá durante todo el verano en este espacio, que se ha convertido ya en un referente dentro del mundo del arte y la cultura en la capital.

Obra: Alegría

Comisariada por la plataforma Nagare art projects, Paseando el silencio incluye nuevas obras de la artista, tanto en acuarela como grandes acrílicos sobre lienzo, y que quedaron encerradas durante más de un año por culpa de la Covid-19. Belinda Washington, presentadora y actriz de madre malagueña, descubrió mediante las artes plásticas otra forma de expresión de su polifacética personalidad. De conocida espiritualidad y energía, su obra transmite paz, sosiego, serenidad… Un paseo por el silencio al que invita la artista al contemplar su obra.

Según afirma la artista; *"la pintura siempre me pareció un medio para explorar el alma, para abrir los sentidos y para fluir. Me enamoré de la acuarela hace unos 8 años y empecé a alimentar mi avidez con mil cursos con grandes maestros como Manolo Jiménez, Pablo Rubén López, Javier Zorrilla, Kubi, Idoia Lagasabaster, Társila Jiménez, Fermín García Sevilla, Arantxa Martínez, Carmen Mansilla, Mendo, Rubén Belloso Adorna…*
¡Cuánto más aprendía más quería saber! Me quedaba horas y horas "meditando" mientras dejaba correr el agua entre pigmentos. La sensación de pintar me daba paz, nada contaba, nada importaba, todo estaba bien.
Para mí pintar es un viaje, que me hace feliz, es una aventura, el camino es lo importante, independientemente del resultado final. Cada paso con color y la emoción son suficientemente satisfactorios como para alegrar el momento de pintar. Luego viene mirar qué salió, qué quedó plasmado en el lienzo y en el papel, si ese algo transmite, conmueve.
Buscando la luz es una máxima en mi vida, la busco en la gente, en los ojos, en las calles, en los cuadros.
Y sin sombras no hay luz y sin luz no hay sombras.

Obra: Aire

La luz es muy importante, es lo que nos hace ver, mirar en ese viaje eterno en ese despertar".

HOTEL EMPERADOR

Ubicado en el número 53 de una de las calles más emblemáticas de Madrid, el Hotel Emperador forma parte del edificio Lope de Vega proyectado por los arquitectos Julián y Joaquín Otamendi. El edificio cuenta con 232 habitaciones, 18 suites y 12 salas polivalentes en las que poder organizar cualquier tipo de evento, ya sea corporativo o particular.

Construido en 1947, el Hotel Emperador recibe sus primeros huéspedes un año más tarde. Siete décadas en el que este espacio ha vivido grandes acontecimientos y anécdotas que a día de hoy lo convierten en una verdadera leyenda.

El hotel cuenta con una segunda sede en Argentina (Buenos Aires). Un hotel de estilo contemporáneo que reafirma el posicionamiento internacional del grupo. Ubicado en la Avenida del Libertador, Hotel Emperador Buenos Aires 5* cuenta con 265 habitaciones (incluyendo 51 suites) que prometen hacer sentir como en casa a cada huésped que atraviese sus puertas.

Obra: Tiempo de escucha

HOTEL EMPERADOR
C/ Gran Vía, 53, 28013 Madrid
https://www.emperadorhotel.com/

PAZO DE RUBIANES

ALBARIÑO

desde ·1411·

El *Albariño* de las Camelias

RÍAS BAIXAS D.O.

Visítanos

Jardín de Excelencia Internacional
Bodega | Viñedos | Cosmética

VILAGARCÍA DE AROUSA | GALICIA

WWW.PAZODERUBIANES.COM

Consejos para hacer la maleta este verano

Por Sara Diez (comunicasaradiez@gmail.com)

Las vacaciones de verano son el momento con el que hemos soñado todo el año y donde podemos desconectar y visitar aquellos lugares que teníamos previstos. Cualquiera que sea tu destino, organizar la maleta puede llegar a convertirse en un verdadero quebradero de cabeza. Hemos realizado esta pequeña guía práctica que te servirá para aprender a organizar tu maleta. Además, con estos trucos y consejos podrás armar la maleta de una manera eficaz aprovechando al máximo el espacio.

1

Hacer una lista previa

Es muy importante hacer una lista con los elementos esenciales que necesitarás. De esta manera, puedes estar seguro de que no te olvidarás nada. Recuerda que llevar la documentación a mano es vital. Comprueba que llevas contigo todo lo necesario además de medicamentos indispensables, protector solar, una gorra...

2

Piensa en el destino

Antes de comenzar a hacer la maleta, el primer consejo de todos los que te damos es averiguar cuáles son los pronósticos del tiempo en tu destino. Una buena idea es consultar algunos sitios web y foros para conocer las opiniones y consejos de otras personas que han visitado anteriormente el mismo lugar. Como dice el refrán "la experiencia es la clave del éxito".

Equipaje de mano

Si vas a facturar equipaje, debes llevar una muda de ropa limpia en tu equipaje de mano en caso de que tu maleta se pierda y necesites sobrevivir los primeros días de tus vacaciones sin tus cosas. La clave para hacer la maleta de verano perfecta es aprovechar cada rincón y doblar bien la ropa, maximizando el espacio del que dispones.

Dobla la ropa en tu cama

Una vez que sepas lo que vas a necesitar, te recomiendo que tengas todas tus cosas dobladas sobre tu cama para tener una idea aproximada del espacio que ocuparán y ayudarte a organizarlas. Un truco sencillo es colocar primero las prendas más pesadas en la parte inferior y dejar las más delicadas para el final. Las prendas de algodón se pueden enrollar para que ocupen menos espacio y puedes usar el espacio restante para colocar los calcetines y/o ropa interior. Evita llevar prendas innecesarias.

Duración del viaje y las actividades que realizarás

Uno de los puntos más importantes es organizar tu maleta en función de qué actividades vas a realizar y cuánto tiempo estarás fuera. Lo que lleves dependerá de ello. Analiza bien qué prendas vas a necesitar y prevé las posibles inclemencias del tiempo.

Evita llevar contigo ropa innecesaria

En muchas ocasiones llenamos nuestra maleta con prendas para cosas que nunca acaban pasando. Debes ajustar la lista a tus necesidades y el mantra para optimizar la elección de tu guardarropa es evitar el **"en caso de que"**. Recuerda: solo debes llevar aquellas cosas que realmente tengan una utilidad en el destino que vayas a escoger.

Cómo empaquetar los líquidos

Si no quieres utilizar bolsas de plástico tienes que asegurarte de que los envases de líquido que lleves en el equipaje estén dentro de algún lugar estanco o en un compartimento que pueda retenerlo en caso de que se vierta. Como último recurso siempre se puede envolver en una toalla que absorberá el líquido.

Cocinando con: Susana Hornos

Por: Julián Sacristán
comunicacion@wfm.es

Susana Hornos es una riojana porteña o una actriz y productora de teatro y cine que dejó la toga y todo lo demás para irse a cumplir su sueño. Y lo hizo en Buenos Aires.

"Siempre me gustó el teatro y desde pequeña era una aventurera a través de los libros. En los 90 leía mucha literatura iberoamericana. Y coincidió que vi un peliculón, Martín H, *y me fascinó, lo que llevó a que un compañero me prestase* "Un lugar en el mundo"*, y en ese momento me dije: "*donde esté Aristarain yo tengo que estar"*. Y en dos meses dejé todo, un trabajo de abogada por las mañanas en Zaragoza, la compañía de teatro en la que estaba y mi casa y me marché a Buenos Aires, donde no conocía a nadie, sólo tenía a unos familiares lejanos que no había visto nunca. Aunque tengo que decir que fui a ver a Federico Lupi al teatro en España unas semanas antes de irme y le dejé algo sorprendido cuando le conté que me marchaba a su tierra a la aventura. Y como tenía esa calidad humana, sin conocerme me dio su número de teléfono por si cuando llegase allí necesitaba algo. Lo guardé durante bastante tiempo como oro en paño. Lo demás ya se sabe".*

PATATAS A LA RIOJANA

por Susana Hornos

Ingredientes:

para 4 personas

- 5 Patatas medianas
- De 350gr a 400gr de chorizo
- 1 cebolla
- 6 dientes de ajo
- 3 cucharadas grandes de aceite de oliva
- 1 litro de caldo de carne
- 3 hojas de laurel sal al gusto
- 2 cucharadas de pulpa de pimiento dulce o 2 pimentos secos hidratados
- 1 cucharada de pimentón picante

Preparación:

Pelamos la cebolla y la picamos, mientras ponemos a calentar el aceite de oliva en una olla. Cuando esté caliente añadimos la cebolla hasta que se ablande.

A la vez pelamos y chascamos en tacos las patatas, pero aquí es donde está lo verdaderamente importante, chascar la patata es meter un poco el cuchillo y tirar hacia nosotros para desgarrar la patata, así dejamos una parte de la fécula que nos ayudará a tener una salsa espesa. Cortamos los chorizos en rodajas.

Cuando la cebolla está tierna añadimos los dientes de ajo enteros, las rodajas de chorizo, el laurel, sal, el pimentón, la pulpa del pimiento y el caldo de carne. Mezclamos todo hasta que comience a hervir.

Seguimos cocinando a fuego medio durante 30 minutos, y una vez que las patatas estén tiernas...

¡A disfrutar de un buen plato rico y tradicional!

Nuevo Maserati Levante Hybrid

La electrificación llega al SUV Premium

El Maserati Levante Hybrid se presenta al mundo en el Salón del Automóvil de Shanghái. Es el primer SUV electrificado de la marca y segundo tras la salida al mercado del Ghibli Hybrid.

Por Luismi Domínguez (motoryviajes.com)

Más rápido. Más ecológico. Único, el Maserati Levante Hybrid es más rápido y sostenible que las versiones diesel y gasolina. El SUV Maserati, que ya ha conseguido trascender en la historia de la marca con sus cifras récord en ventas, avanza ahora hacia un futuro en el que todos los nuevos modelos del Tridente estarán electrificados.

Con el Maserati Levante Hybrid, la marca italiana pretende mejorar el rendimiento manteniéndose fiel a los valores de la marca. Y a su vez ofreciendo velocidad y dinamismo al mismo tiempo que se ahorra combustible y se refuerza la dedicación de la marca del Tridente por el lujo y el placer de la conducción. El resultado es un SUV híbrido que conserva el inconfundible sonido de todos los Maserati.

El nuevo Levante Hybrid combina el motor dos litros de 4 cilindros con un sistema híbrido de 48 voltios que recupera energía durante la deceleración y la frenada.

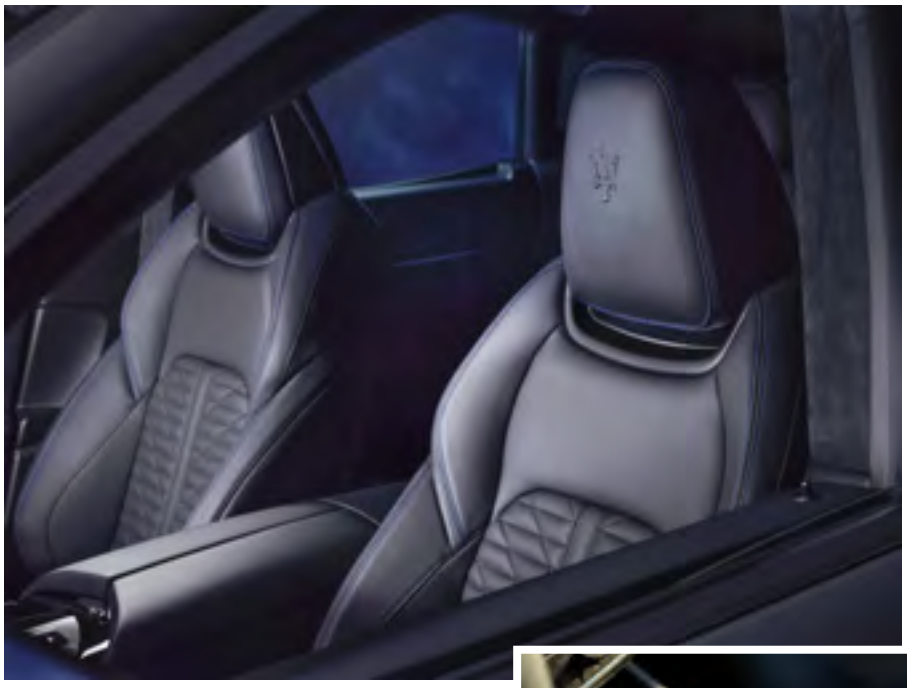
La versión híbrida pesa menos que el equivalente con motor de 6 cilindros (tanto diésel como gasolina) y, por encima de todo, tiene mejor distribución de pesos, puesto que la batería está ubicada en la zona trasera. De esta manera se optimiza el reparto de pesos en el vehículo sin comprometer la capacidad de carga. Todo está diseñado para que el Levante Hybrid sea más ágil y divertido de conducir.

El Maserati Levante Hybrid cuenta con una potencia de 330 CV. Está sólo disponible con tracción a las cuatro ruedas y unas prestaciones de 240 km/h., y una aceleración de 0 a 100 km/h de 6 segundos. Tiene tracción en las cuatro ruedas con diferencial trasero mecánico autoblocante de deslizamiento limitado. El motor va asociado a una caja de cambios automática súper deportiva ZF de ocho relaciones.

Para garantizar una dinámica deportiva, el nuevo Maserati Levante Hybrid calza unos neumáticos 265/50 R19 en ambos ejes, y respecto a la suspensiones, en la parte delantera tenemos barra estabilizadora de doble horquilla y barra estabilizadora multibrazo en el eje posterior.

La versión de lanzamiento del Levante Hybrid se presenta con un nuevo color de la carrocería azul metalizado de tres capas denominado Azzurro Astro.

Otros detalles exteriores e interiores contribuyen al diseño inmediatamente reconocible de este automóvil: algunos están en azul, el tono elegido para identificar los automóviles híbridos, ya utilizado por Maserati en el Ghibli Hybrid.



El sistema avisará al conductor cuando tenga que realizar una revisión mejorando la experiencia de atención al cliente.

Con un smartphone o un smartwatch, los conductores pueden estar en contacto con su Maserati a través de la aplicación Maserati Connect, y también desde casa con los asistentes virtuales de Amazon - Alexa - y Google Assist.

Por fuera, el azul se hace protagonista en las tres icónicas tomas de aire laterales, las pinzas de freno y el logotipo del pilar trasero. El mismo color azul se muestra en el interior del coche, con especial relevancia en las costuras de los asientos.

El Levante Hybrid está conectado gracias al nuevo programa Maserati Connect. Tener el Maserati conectado en todo momento permite comprobar con detalle el estado del vehículo.

smartbox

BUSINESS SOLUTIONS

LAS EXPERIENCIAS SON EL REGALO CORPORATIVO PERFECTO PARA **MOTIVAR, FIDELIZAR E INCENTIVAR,** OFRECIENDO LA POSIBILIDAD DE DISFRUTAR **MOMENTOS INOLVIDABLES. PERSONALIZANDO** CAMPAÑAS TANTO **FÍSICAS** COMO **DIGITALES,** CONSIGUIENDO CREAR UN **VÍNCULO ÚNICO. INSPIRANDO** A LOS DEMÁS PARA EXPERIMENTAR LA VIDA, **REDESCUBRIENDO** LO QUE EL MUNDO TIENE PARA OFRECER.

VENTAJAS PARA TU EMPRESA

- GAMA EXCLUSIVA
- MOTIVAR Y FIDELIZAR
- PERSONALIZACIÓN A MEDIDA
- CONDICIONES ESPECIALES
- IMPULSA TUS VENTAS
- VALIDEZ 3 AÑOS Y 3 MESES*

CONTACTA CON NOSOTROS y os asesoraremos de forma personalizada sobre nuestras experiencias, pudiendo difrutar de las mejores condiciones adaptadas a cada acción.

INFO.EMPRESA@SMARTBOX-GROUP.COM | 91 746 86 41

SÍGUENOS EN: LinkedIn

*Estudio realizado en septiembre de 2020. Validez efectiva a partir del 1/11/2020. Con la excepción de ciertos productos, entre los que se incluyen los exclusivos de la web y las ofertas. Ver detalles en smartbox.com

TANINO NANINO

Por Roberto Alcaraz. Delegado de la Bodega Dehesa del Carrizal ralcaraz@dehesadelcarrizal.com

Gracias a la vacunación, el empuje del maldito virus va perdiendo fuerza, y la vida, poco a poco, vuelve a retomar su añorada velocidad de crucero. Me niego a utilizar palabras como desescalada o expresiones como nueva normalidad. Por un lado, lo contrario de escalada es descenso, bajada, y por otra parte, nueva y normalidad son dos conceptos que no pueden ir en la misma frase a menos de que hayas repetido dos veces segundo de B.U.P… ¡Y ni así! Porque es mi caso y no cometo ese error conceptual (Por cierto, repetí dos veces ese infernal curso por dos motivos: porque los profesores me tenían manía y porque me pasaba las 24 horas del día jugando a tenis. Con el paso de los años me he dado cuenta de que tal vez el segundo motivo tuvo más peso…)

Alberto Granados presentador de The Wine Edition

Pero a lo que vamos. Que la situación mejora lo demuestra el hecho de que hace unos días se ha celebrado en Madrid una nueva edición de Madrid Fusión. Este año, dentro de las actividades de la feria, han organizado un tremendo despliegue dedicado al mundo del vino: Madrid Fusión The Wine Edition (por si alguien no domina tanto el inglés como yo, significa "la edición del vino").

Los organizadores no dejaron ningún detalle al azar. Querían a un presentador que estuviera a la altura del evento, que fuera además uno de los periodistas gastronómicos más importantes del país, con experiencia probada delante de un micrófono y, por si fuera poco, con don de gentes. Pero como no encontraron a nadie con estas características al final tuvo que hacerlo Alberto Granados que, casualmente, esos tres días estaba semi-desocupado.

En la Wine Edition, (que por si alguien no sabe francés significa: “El agua para ducharse”), se habló de nuevas tendencias en los mercados. Hubo foros y conferencias impartidas por grandes profesionales de nivel internacional. Por supuesto no faltaron catas magistrales, maridajes originales con productos de primer nivel, y también tenían su espacio debates sobre los principales problemas de nuestra profesión.

Los enólogos Raúl Pérez, Dirk Niepoort y Peter Sisseck

En definitiva, durante esos tres días, se puso en valor el trabajo de todos los profesionales del sector. Se ha tratado al vino con la importancia, la elegancia y la profesionalidad que merece… ¡Ya era hora!

Josep Roca sumiller de El Celler de Can Roca

Por desgracia, esto no es lo habitual. En nuestro país, las ferias dedicadas al vino, desde hace ya unos años, son eventos mediocres, trasnochados, prescindibles y atrapados sin remisión en los brazos implacables de la rutina. Y el ejemplo claro lo tenemos al terminar cualquier feria, con la respuesta que se repite continuamente al formular una pregunta simple: ¿Qué tal ha ido? ¡MÁS DE LO MISMO!

Hay que buscar alternativas que sean atractivas para todos los oficios que completamos la gran familia del vino. Una feria debe ser un evento global donde visitantes y expositores encontremos todas las herramientas necesarias para mejorar en nuestro trabajo, y pienso que en estos foros se debería dar especial protagonismo a los agricultores y a los viticultores. El campo es donde se inicia nuestro camino, y debemos conocer de primera mano las inquietudes y los problemas de quienes lo trabajan.

Y por supuesto no podemos olvidarnos de lo más importante dentro de una feria: catar. Ojo. He dicho “catar”. O sea: descubrir, degustar, comparar, aprender, identificar… ¡Disfrutar! Eso es la cata. Eso es lo que se debe hacer. Y no lo que vemos muchas veces. Por desgracia en nuestras ferias se cuela mucha gente que no es profesional, deambulando por los pasillos, copa siempre llena en mano, como Pedro por su casa.

Es como si en la puerta pusieran de vigilancia a cuatro policías de frontera marroquíes. Hace poco hubo otra feria en Madrid donde la mayoría de visitantes eran estudiantes con más ganas de botellón que de aprender a disfrutar de los vinos.

Por último, diré que las ferias de vino deben ser únicamente de vino. Es muy difícil apreciar los aromas primarios de un vino de Pago si en la mesa contigua están metiendo en las brasas un par de chuletones. Por cierto, los de Discarlux insuperables, y si están sobre las brasas de Taberna Pedraza, una maravilla.

Resumiendo: Tenemos que organizar eventos a la altura de nuestros vinos. Y la Wine Edition de Madrid Fusión es un buen punto de partida.

Esto es simplemente mi opinión. Y como toda opinión siempre está entre la verdad y la ignorancia. Elijan. Para gustos, los colores: blanco, rosado y tinto.

EMPIRIA

Bienestar y cosmética natural

www.empiriacollection.com

XUNTOS

SABOREA GALICIA

CINCO MARCAS PARA CRECER XUNTOS

Una nueva forma de entender
el trabajo colaborativo
con el objetivo de promocionar
el patrimonio turístico
y gastronómico de Galicia.

LOS PEPERETES

PAZO DE LA CUESTA

DISCARLUX

PAZO DE RUBIANES

Airas Moniz

xuntos@xuntosgalicia.org | www.xuntosgalicia.org