gastro planet

FLORENCIO SANCHIDRIÁN

50 MEJORES RESTAURANTES PARA COMER JAMÓN IBÉRICO EN ESPAÑA

RODRIGO DE LA CALLE

¿DÓNDE COMEN LOS CHEFS?

HABLAMOS CON... CARLOS LATRE

COCINA & MUCHO HUMOR

ENTRE BARRICAS

DEHESA DEL CARRIZAL

MONTANEGRA

DISFRUTA DE LO AUTÉNTICO

COCINEROS ESPAÑOLES POR EL PLANETA

PEPE MONCAYO, RESTAURANTE CRANES (WASHINGTON)

DISCARLUX®

"Esentzia Sagardi", el menú carnívoro de Grupo Sagardi y Discarlux

DISCARLUX®

Península 5,00€ Canarias 7,00€

Nº3
2021

Tu distribuidora de vinos en Madrid

Unete a nuestro Clan

Roble o Crianza

Clan de vinos

www.clandevinos.com

¡Oído cocina!

El cambio de estación nos regala un nuevo número de nuestra revista GastroPlanet, despedimos el verano y damos paso al otoño, una temporada repleta de productos fascinantes para los amantes de la buena gastronomía, en las cocinas y en los hogares se van abandonando las sopas frías y las ensaladas y se van sustituyendo por guisos y caldo calientes.

Son muchos los productos que llegan con esta temporada: frutas como la manzana, los higos o la granada, algunos frutos secos, verduras como la berenjena, la coliflor o el repollo, pescados como el salmonete, los platos de caza… aunque para nosotros las "reinas" indiscutibles del otoño son las Setas.

Este producto casi divino que aparece en nuestros bosques sin haber necesitado prácticamente de la intervención humana, tan solo hacen falta unos cuantos buenos días de lluvia para que broten estas delicias con aromas intensos a bosque o frutos secos…

No hemos podido tener mejor portada, acompañada en esta ocasión, de unas buenas recomendaciones de restaurantes donde disfrutar de estos "manjares" del bosque. Aunque si hablamos de productos "excelsos" tendríamos que destacar también, como no, a nuestro jamón ibérico, otro de los "protagonistas" indiscutibles de nuestro nuevo número. Le hemos pedido a uno de los cortadores de jamón más laureados de nuestro País, Florencio Sanchidrián, que nos elaborase una lista con los mejores restaurantes de España donde podemos encontrar el mejor jamón ibérico, tratado con la importancia que requiere. Una lista que nos llevará por 50 restaurantes de todo el País.

Hemos querido seguir "creciendo" con este número, afinando nuestros reportajes, eligiendo los mejores protagonistas para las entrevistas, seleccionando los contenidos más interesantes, gastronómicamente hablando, para seguir aumentando en amigos seguidores de nuestra revista, que afortunadamente, comienzan a ser muchos más cada día, que aprecian y saben valorar el esfuerzo que supone una revista de estas características, en estos tiempos convulsos donde ya se comienza a ver la "luz del túnel".

Ya no son obligatorias las mascarillas en espacios abiertos, los restaurantes empiezan a ampliar sus comensales en interiores y terrazas, en muy poco tiempo (a lo mejor cuando estés ojeando esta revista) se volverán a poder volver a disfrutar de las "barras" ese espacio tan "nuestro" que muchos "parroquianos" echamos de menos y todo comenzará poco a poco a normalizarse (sin olvidarnos nunca de los que ya no están con nosotros y de los que han visto como las circunstancias les obligaban a cerrar sus negocios).

Es tiempo de esperanza, momento de estar ilusionados con lo que vendrá, desde GastroPlanet al menos os deseamos el mejor Otoño que jamás hayáis disfrutado…

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

PUBLICIDAD
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

REDACCIÓN
redaccion@gastroplanet.es

FOTOGRAFÍA
Jose Antonio Muñoz
joseantonio@gastroplanet.es

Colaboran

Hernando Reyes Isaza
hreyes@altum.es

Fernando Marañón
loboretirado@yahoo.es

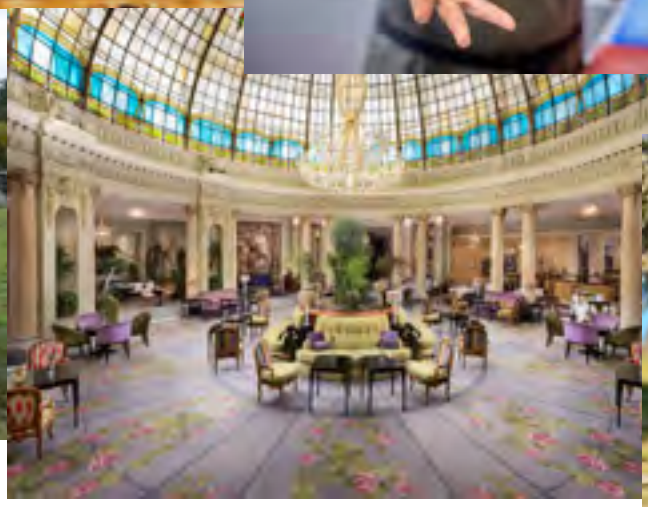
Roberto Alcaraz
ralcaraz@dehesadelcarrizal.com

Andrés Alarcón
aalarconjpr@gmail.com

Luis Miguel Domínguez
luismi@motoryviajes.com

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

06 **Productos gastronómicos**
DISCARLUX, Esentzia Sagardi.

08 **Productos gastronómicos**
DISCARLUX, Cofradía del Chuletón.

10 **Productos gastronómicos**
Novedades / Miscelaneas de DISCARLUX.

12 **Productos gastronómicos**
DISCARLUX Fisterra Bovine World

14 **Productos gastronómicos**
Ruta DISCARLUX. (Alicante)

16 **Restaurantes al detalle**
Restaurante Torre de Sande (Cáceres).
Restaurante Bar Manero (Madrid).

22 **Productos gastronómicos**
MONTANEGRA, jamones y embutidos de delicado sabor y exquisito aroma.

28 **Escapadas gastronómicas**
Sevilla y Barbate.

36 **Producto de temporada**
Las setas, el manjar del otoño.

48 **Cocineros españoles por el planeta**
Pepe Moncayo, restaurante Cranes Washington (EE.UU).

52 **¿Dónde comen los chefs?**
Los restaurantes favoritos de Rodrigo de la Calle..

Nº3 Otoño 2021

56 **ESPECIAL JAMÓN**
Florencio Sanchidrián nos muestra los 50 mejores restaurantes para pedir jamón ibérico.

68 **Hablamos de Gastronomía con...**
Carlos Latre.

74 **Entre Barricas**
Bodegas Dehesa del Carrizal.

80 **Bocados de Cine**
Con Fernando Marañon.
James Bond.

82 **Devorando Libros**
La sala al desnudo de Abel Valverde.

84 **Un lugar para Soñar**
La visión más "gastro" del Westin Palace Madrid.

90 **Un lugar para Soñar**
Hotel SO/Sotogrande (Cádiz).

94 **Cocinando con...**
Con Jota Abril, pollo a la secretaria.

96 **Motor**
Nuevo Mitsubishi Eclipse Cross PHEV, un viaje gastronomico de 800 km.

100 **Tanino Nanino**
Roberto Alcaraz y su visión sobre el mundo del vino.

"ESENTZIA SAGARDI", EL MENÚ CARNÍVORO DE GRUPO SAGARDI Y DISCARLUX

Por: Alberto Granados
Fotos: Comunicación Grupo Sagardi

"Esentzia Sagardi": así se ha bautizado unas jornadas que se llevarán a cabo en alguno de los locales más emblemáticos del grupo Sagardi en toda Europa. Un menú degustación que invita a reunirse en "cuadrilla" en torno a una mesa y con un gran protagonista: el Chuletón de vaca de Discarlux.
En alguno de los restaurantes se podrá vivir la experiencia "Esentzia Sagardi" con un parrillero muy especial: Gregorio Tolosa (del restaurante Bidea2) uno de los parrilleros más reputados del País, que cocinará a "cuatro manos" junto a Iñaki López del grupo Sagardi.

Partiendo de una premisa importante, la cocina vasca original, han creado en este grupo de restauración, nuevos proyectos gastronómicos con un denominador común: una cocina de producto, sincera y auténtica. Un importante grupo de restauración que cuenta con un amplio equipo de profesionales compuesto por más de 800 personas que trabajan en sus 31 establecimientos y en las oficinas centrales en Barcelona.

El Grupo inició su incursión internacional en 2008, cruzando el atlántico para abrir su primer restaurante en Argentina (Buenos Aires). Actualmente, también está presente en

México D.F. (México) y varias ciudades Europeas: Oporto, Londres o Amsterdam y prevé abrir próximamente nuevos restaurantes en las principales capitales gastronómicas del mundo. En España el grupo tiene restaurantes en Madrid, Barcelona, Valencia y Sevilla.

CALENDARIO Y RESTAURANTES

27-28 de septiembre — Madrid, Sagardi Castellana

Ubicado en pleno Paseo de la Castellana, muy cerca de la Plaza de Colón, cuenta con dos plantas: el restaurante en la parte de arriba con semireservados y una ambientación agradable y relajada, y la planta baja con la amplia barra de pintxos y la parrilla a la vista, donde se asan los míticos txuletones vascos. Sin duda es uno de los grandes referentes de la cocina vasca en Madrid.

SAGARDI CASTELLANA: Paseo de la Castellana 13. Madrid. Teléfono: 913 086 281

4 de octubre — Oporto, Sagardi Porto

Sagardi Porto se encuentra en la zona de la Ribeira, muy cerca del Palacio de la Bolsa y del jardín del infante Don Henrique, en el corazón antiguo de la ciudad. El lugar perfecto para dar a conocer la cultura gastronómica vasca en todo su esplendor.

Una barra de pintxos variada y divertida que va cambiando al ritmo de las estaciones, una excepcional cava de carnes donde maduran los txuletones y la imprescindible parrilla vasca, el corazón de Sagardi, configuran un espacio único para el disfrute de la mejor cocina vasca de la ciudad.

SAGARDI PORTO: Rua São João, 54. Oporto, Portugal. Teléfono: +351 221130987

18 de octubre — Barcelona, Sagardi BCN Gòtic

SAGARDI BCN Gòtic se ha consolidado como uno de los referentes de la cocina vasca en el barrio del Born. De su parrilla salen cada día los mejores txuletones vascos de la ciudad y pescado fresco directo de la lonja de la Barceloneta, a pocos metros del restaurante. Su barra de pintxos donostiarras es una de las más animadas de Barcelona.

SAGARDI BCN GÓTIC: Calle Argenteria, 62. Barcelona. Teléfono: 93 319 99 93

2 de noviembre — Amsterdam, Sagardi Amsterdam

Sagardi Amsterdam se encuentra en el corazón de la ciudad, junto al canal Singel, muy cerca de la plaza Dam y la estación central. El lugar perfecto para dar a conocer la cultura gastronómica vasca en todo su

Sagardi London

Sagardi Porto

esplendor. Una barra de pintxos variada y divertida que va cambiando al ritmo de las estaciones, una excepcional cava de carnes donde maduran sus txuletones y la imprescindible parrilla vasca, el corazón de Sagardi, configuran un espacio único para el disfrute de la mejor cocina vasca de la ciudad.

SAGARDI AMSTERDAM: Calle Spuistraat, 304. Amsterdam, Holanda. Teléfono: +31 010 2004317

8-9 de noviembre — Londres, Sagardi London

Este restaurante con esencia vasca se encuentra en el barrio de Shoreditch, muy cerca de la estación de metro Old Street. Uno de sus atractivos es el Sunday Roast al estilo de la cocina vasca, un plato típico de la cocina británica que se toma los domingos en el que encontramos una especie de asado de carne con patatas.
Otros platos emblemáticos del restaurante londinense es su solomillo asado de ternera madurada, los quesos artesanales, las costillas de cerdo caseras, el pato a la parrilla o el bacalao frito.

SAGARDI LONDON: 95, Curtain Road (Shoreditch). Cordy House building. Londres, Inglaterra. Teléfono: +44 (0) 20 3802 0478

La Cofradía del Chuletón

Compartiendo amistad al lado de una buena carne

TEXTO Y FOTOS: Alberto Granados

Todo comenzó hace años, casi de casualidad, cuando José Portas y Carlos Ronda, gerentes de Discarlux, empezaron a compartir mesa y mantel con amigos. Los más asiduos eran el periodista deportivo Iñaki Cano, el deportista Fernando Romay y Pedro García (bodegas Arzuaga) a los que se sumó el periodista gastronómico Alberto Granados. Aquellas comidas comenzaron a ser habituales, se elegían diferentes restaurantes donde podíamos disfrutar de un buen chuletón de carne de Discarlux y de los buenos vinos de Arzuaga y se invitaba a algún amigo conocido.

Pronto los comensales empezaron a aumentar y los invitados se convirtieron en “asiduos”. Se apuntó el cantante Ramoncín, el chef Juan Pozuelo, el humorista Isidro Montalvo y nuestro maestro, el gran José María Iñigo, al que todos llevaremos en nuestro corazón (incluso en Fisterra Bovine World, la finca para la cría de ganado que tiene en Galicia Discarlux, hay una placa que homenajea la memoria de nuestro querido cofrade).

La amistad se iba enraizando en aquel grupo que hoy en día cuenta con 19 cofrades, entre los que encontramos al exfutbolista del Real Madrid José Luis Morales, el televisivo Jota Abril, el guitarra de los famosos “Hombres G” Rafa Gutiérrez, el actor y empresario Miguel Ortiz, los actores Sergio Pazos y Manu Baqueiro, el mediático runner Raúl Gómez (el cofrade menos activo), nuestro “Chechu” el empresario Aarón Guerrero o el director de emisoras de Onda Cero Marce Fernández, que fue el último en llegar. A este grupo de amigos también pertenece

la comunicadora gastro Concha Crespo, la única mujer de la Cofradía, y no porqué se haya decidido que haya pocas mujeres, como decíamos en un principio, ha sido la casualidad la que ha ido "organizando" esta familia.

Aquellas reuniones fueron aumentando hasta el punto de acondicionar un local, propiedad de José Portas, a modo de Txoco. En aquel pequeño espacio hemos tenido nuestras mejores reuniones y han venido a cocinar muchos chefs amigos como Fabio de El Baccaro de Fabio Gasparini o nuestro querido Trifón de El Fogón de trifón.

Un grupo que principalmente surgió para reunirnos, comer y pasárnoslo bien, pero que poco a poco ha ido enraizando y ahora se ha convertido en una familia en la que encontrar un apoyo en los buenos y malos momentos.

Hay muchos amigos que son también habituales de nuestras reuniones y que casi se podrían considerar "cofrades" como el gran Juan Echanove, nuestro querido Mariano Mariano, el inquieto chef Julius, el futbolista Roberto Carlos, los actores Antonio Molero e Iván Massagué o nuestro admirado entrenador Vicente del Bosque.

Muchos han sido los momentos compartidos, infinidad de risas, muchas bromas, unos cuantos viajes, decenas de restaurantes y muchos kilos de chuletones los que hemos disfrutado en esta "Cofradía del Chuletón".

La "Bienvenida" al Verano: comida en el restaurante Cardumen

Hay varias comidas que siempre intentamos realizar con la "Cofradía del Txuletón", la de Navidad, antes de Semana Santa, la vuelta de las vacaciones y por supuesto la que da la "bienvenida" al verano. Este año se realizaba en "Cardumen" (Dirección: Albufera, 323. Edificio Vallausa, Pta.1. Nave 5-6. Madrid), el nuevo restaurante de la familia Sánchez Vega, con los hermanos Raúl y Luis al frente (Luis a cargo de la bodega repleta de buenas referencias)

El restaurante presume de tener el mejor producto y tenemos varios espacios donde poder elegir la mejor carne (de Discarlux) y el mejor pescado y marisco fresco que viene directo de la propia lonja que tiene a escasos metros la familia (con la que abastecen de pescado a decenas de restaurantes y hoteles), también dueños del restaurante "La Lonjería". Ese producto tan exclusivo se cocina a continuación en la parrilla y se sirve al comensal, un lujo que no muchos restaurantes ofrecen.

Una comida con cofrades y amigos en la que dimos la bienvenida al verano, seguiremos informando.

FISTERRA BOVINE WORLD

Por: Alberto Granados

LOS NUEVOS PROYECTOS VACUNOS DE DISCARLUX

Mucho se está hablando en estos años de las diferentes razas de vacas y de sus cualidades. Sin duda a la "cabeza" de ese "ranking" de la mejor raza se encuentra la Vaca Rubia Gallega, todos hablan de sus virtudes, de su sabor, de sus aromas, de su textura… pero nadie hasta este momento había realizado un estudio serio para conocer si el entorno, el clima, el cuidado o la alimentación influían tanto en el desarrollo de una raza en concreto, por eso surgió "Fisterra Bovine World" un proyecto de investigación que llevaron a cabo desde Discarlux, siempre preocupados por hacer llegar a sus clientes el mejor producto… Las trece razas con reconocido prestigio cárnico que se introdujeron en primera instancia fueron Angus, Wagyu, Rubia Gallega, Holstein Frison, Limiana, Maronesa, Cachena, Sayaguesa, Simmental, Hereford, Highland, Galloway y Dexter.

LA SEGUNDA FASE DEL PROYECTO VACUNO DE DISCARLUX

Terminada la primera fase del ambicioso proyecto y sabiendo que las razas ganadoras de aquella edición fueron la Sayaguesa, la Limiana, la Maronesa y la Rubia Gallega (a la que se une la raza Barrosa como invitada) se comenzó una nueva aventura, otro nuevo proyecto vacuno, la segunda fase de consolidación, donde todas estas razas ganadoras vuelven a convivir en el mismo espacio y con idénticas alimentaciones.

LAS RAZAS DE LA SEGUNDA FASE

© Álvaro Fdez.Prieto

Autóctona de la comarca de Sayago en el suroeste de Zamora.

De buena adaptación a condiciones medioambientales difíciles, con buena calificación lechera y actualmente muy encaminada al sector cárnico. Sus niveles de ácido oleico son comparables a los de un cerdo ibérico. La capa es de color negro con degradaciones en la línea inferior del tronco.

La Sayaguesa se caracteriza por su gran tamaño, las vacas alcanzan los 155 cm. y los toros los 175 cm. de altura.
Distribución actual:
Suroeste de Zamora.

Antaño esta raza fue explotada por su triple aptitud: trabajo, carne y leche, con una orientación mayor hacia la producción de trabajo. En la actualidad, su aprovechamiento se dirige exclusivamente hacia la procucción de carne, producción en la que sobresale de las demás al conseguir becerros de mayor peso al nacimiento y destete. Se encuentra en peligro de extinción ya que solo quedan unos 2.000 animales en Galicia.

Es declarada junto a la Cachena, la Frieiresa, la Caldelá y la Vianesa raza autóctona por el Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente. También entra dentro del grupo Morenas Gallegas.
Distribución actual:
Sureste de Ourense.

La maronesa es una raza vacuna de gran rusticidad autóctona del norte de Portugal Posee un pelaje oscuro casi negro, y es utilizada, cada vez en menor medida, para el trabajo en el campo.

Las referencias más antiguas a esta raza datan de 1.835 y sitúan a estos animales en “Abas do Marão”, describiéndolos como animales esencialmente lecheros. El estado de pureza que caracteriza esta raza tiene que ver con el hecho de que su zona de origen es una de las más inhóspitas del país, en donde sería difícil criar otro tipo de animales.
Distribución actual:
Norte de Portugal.

Su morfología fuerte y robusta, conforma un dorso y unos lomos de gran anchura, lo cual la caracteriza por su especialización en la producción de carne.

El color fundamentalmente es el pelirrojo, trigueño o canela (capa teixa). También son características las mucosas sonrosadas y las pezuñas y los cuernos de color claro.

El peso medio de esta impresionante raza suele ser en su etapa final de entre 450 y 500 kilos para las vacas y los 1.500 kilos para los machos.
Distribución actual:
Galicia y provincias limítrofes

Tiene el estatus geográfico protegido de DOC (Denominação de Origem Controlada) de la Comisión Europea. Pariente muy cercana de la cachena gallega pero con la cornamenta más grande y con algo más de tamaño es muy apreciada por su carne.
Distribución actual:
Norte de Portugal.

1 — PRRIMITAL

Un concepto de “Street-meat” con los cortes premium de Discarlux. Tienen dos parrillas, un ahumador para ahumar las costillas y las hamburguesas, y muy buena materia prima con una filosofía de “comida callejera” con una carta elaborada por el chef David Montes.

Plaza de San Miguel, s/n. Madrid
915 424 936

2 — CUATRO A GOURMET

Un precioso espacio gourmet en el que las materias primas seleccionadas se convierten casi en “joyas” tras las presentaciones, los escaparates y los envoltorios, con una impresionante cámara de maduración con las carnes seleccionadas de Discarlux.
Al frente encontramos a José Ramón, otro de los famosos hermanos «Sandoval», junto a su mujer y sus tres hijas (Las Cuatro A): Ángeles, Andrea, Alba y Ángeles.

Avenida de Méndez Álvaro, 34. Madrid
915 980 474
www.cuatroagourmet.com

RESTAURANTES

3 — CHARRÚA

Este restaurante se ha ido posicionando entre los más “top” de la capital. Un lugar donde se cuidan todos los detalles, con una elegante y hogareña decoración que hace que se respire un ambiente de confort alrededor de una de las parrillas mejores de Madrid.

Calle del Conde de Xiquena, 4. Madrid
912 791 601
www.charruamadrid.com

4 — SELVÁTICO

Selvático es la primera creación del Grupo La Jungla. El espacio cuenta con dos salas, un área chill-out y una terraza que te harán desconectar del caos de la capital. Con su exótica cocina, sus cócteles de autor y el mejor ambiente de la ciudad, sin duda es una experiencia que debes probar.

Plaza de Carlos Trías Bertrán, 3. Madrid
633 462 828
www.selvaticomadrid.com

5 — LA TABERNA DE ELIA

Ha conseguido convertirse en un referente en carnes a la brasa dentro el panorama gastronómico español, distinguido recientemente con un Sol en la guía Repsol. Carne de wagyu, angus, simmental, rubia gallega, buey gallego… cortes de alta calidad, seleccionados personalmente por Cata, su propietario, de las mejores razas de vacuno, madurados en sus propias cámaras.

Vía de las Dos Castillas, 23. Pozuelo de Alarcón, Madrid.
911 627 429 – 616 878 287
www.latabernadeelia.es

CARNICERÍAS

6 — ANA

Ubicada en Sigrás a las afueras de A Coruña tiene una auténtica legión de carnívoros de la zona en busca de los tesoros de su cámara de maduración donde es fácil encontrar piezas de buey o de vaca de diferentes razas y chuletas con maduraciones extremas.

Os Campons, 39. Sigrás, A Coruña
981 674 069

7 — CANALES

Carne de ganado de la mejor calidad, nacido y criado de forma natural en los caseríos de Euskadi. Especializados en productos Eusko Label, con productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en la CAPV, con una calidad excepcional.

Libertador Simón Bolivar Hiribidea, 3
Portugalete, Bizkaia
944 619 384
www.carniceriacanales.es

8 — FINCA DE VALGAÑÓN

Especialmente dedicada a cortes selectos de ternera asturiana, buey y vaca, carnes de cerdo ibérico y embutidos. Apostando por la máxima calidad y con amor por los detalles.

Calle Alejandro Casona, 8. Oviedo, Asturias
985 243 658
www.lafincadevalganon.com

1

4

5

2

3

7

6

8

CÉSAR MARQUIEGUI

Jefe de cocina del grupo Gastro Nou

Su creatividad, su sensibilidad y su aprecio a la materia prima han hecho de César Marquiegui un referente en Alicante: hablamos con él del lugar que ocupa la carne en la carta de Gastro Nou, los favoritos de los clientes y los mejores restaurantes para degustar producto de calidad en la zona.

POR: Alberto Granados

Alicante se está posicionando, poco a poco, como un buen destino gastronómico. Solo hay que ver la cantidad de Estrellas Michelin y Soles Repsol que encontramos en esta provincia (16 Estrellas Michelin repartidas entre 12 restaurantes) con Quique Dacosta a la cabeza con su restaurante de Denia (3 Estrellas Michelin).

Su cercanía al mar y su importante huerta les confieren unos productos de "kilómetro 0" que hacen de su propuesta gastronómica algo difícilmente superable.

¿Cómo ha cambiado la oferta gastronómica en Alicante en los últimos años?

Pienso que hemos ido evolucionando como en el resto de España. Ahora nos encontramos ante un público muy exigente que controla mucho más en producto, cocciones, técnicas, texturas… y una gran parte de ese aprendizaje ha sido gracias a las redes sociales. Nuestro cliente es de mucho nivel gastronómico y exige calidad, prefiere pagar un poco más pero que el producto sea el mejor.

Si hablamos de carne… ¿También están cambiando mucho los gustos de los clientes?

Nuestra oferta está basada principalmente en el pescado, en el marisco y en la huerta, eso no quita para que tengamos una buena oferta en carnes. El cliente también nos pide un buen steak tartar o un buen lomo de vaca madurado, nosotros siempre tenemos que tener una buena oferta de carnes de altísima calidad. Con Discarlux llevamos trabajando 16 años, para nosotros es un sello indiscutible de calidad. No hay duda que la gente demanda menos carne pero de más calidad.

¿Los chefs cada vez tenéis nuevos cortes y piezas de carne entre las que elegir? ¿Cuáles son tus cortes favoritos?

Soy bastante clásico, y me gusta mucho el chuletón, creo que a partir de la cuarta costilla del lomo alto es donde encontramos el mejor corte. Ahora han salido nuevos cortes muy llamativos como el Tomahawk y otros están más de moda como la picaña o el T-Bon pero yo prefiero una buena chuleta, bien madurada. Eso sí, tiene que estar bien cocinada.

¿Tienes una raza de vaca favorita a la hora de cocinar?

Para mí la "top" a nivel mundial es la raza Rubia Gallega. Una buena chuleta, madurada 30 días, es una carne con el grado de infiltración justa, de gran sabor… para mí es una carne maravillosa. Eso sí, tienes que adaptar el tipo de carne a la elaboración que quieras hacer. Por ejemplo, una Frisona es ideal para hacer un Solomillo Wellington o una Simmental para asar.

¿Cuales son los platos carnívoros que más éxito tienen en tu restaurante?

Nosotros tenemos en carta cinco referencias: el solomillo a la brasa, en diferentes elaboraciones (que preparamos en josper con un buen carbón), el steak tartar a partir del solomillo de la rubia gallega, la frisona para el solomillo Wellington, la hamburguesa de picaña con la carne picada al momento y por supuesto el lomo de vaca madurada.

ALICANTE

Carnes en el Mediterráneo

Los mejores restaurantes de Alicante donde degustar las mejores carnes

El Piripi (1 Sol Repsol)
Avenida Óscar Espla, 30. Alicante
965 616 425
grupogastronou.com/piripi

Nou Manolín (2 Soles Repsol)
Calle Villegas, 3. Alicante
965 616 425
grupogastronou.com/nou-manolin

Villa Antonia
Carrer Sant Antoni, 92.
San Juan, Alicante.
965 407 485
villa-antonia.com/restaurante-asador

Alma de Barra
Calle Antonio Galdo Chápuli, 15. Alicante.
966 603 702
restaurantealmadebarra.com

Barrazero Bistro
Maestro José Garberí Serrano, 2
Alicante
673 811 241
barrazero.com

Ca Joan
Calle Partida la Olla, 146
Altea, Alicante
966 883 234
cajoanaltea.com

El Laurel gastrobar
Avenida Santander, 14. Alicante.
635 063 200
ellaurelgastrobar.metro.rest

Pópuli Bistró
Carrer Vial Flora de España, 36
Alicante.
965 616 425
grupogastronou.com/populibistro

Taberna Casa Mario
Avenida de Ronda, 102.
Elda, Alicante.
689 793 345

Finca Sta. Luzia
Avenida de Alicante, 38. San Juan, Alicante
865 888 028
fincasantaluzia.com

Titas Gastrobar
Compositor Maestro Manuel Carrascosa, 1
Villena, Alicante
966 154 017

La Llar Arrós i Brases
Calle Med Jorge Serrano Mate, 21
Alicante
639 118 239

Tapas Alicante
Calle Periodista Pirula Arderius, 3
Alicante
965 145 095

Toch
Carrer Enric Valor, 2. Alicante
966 354 703
tochrestaurante.es

TORRE DE SANDE

Presa Ibérica ahumada

Texto y fotos: Alberto Granados

En más de una ocasión he escrito de la importancia de una buena marca y no hay duda que Atrio tiene uno de los mejores posicionamientos, si se trata de cocina de entorno y de calidad. José y Toño con su fiel escudero Alberto Montes en la cocina llevan tiempo deleitándonos con su restaurante Atrio (2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol) en Cáceres y ahora, a muy pocos metros de su restaurante, encontramos una nueva propuesta gastro, en este caso más informal: el restaurante Torre de Sande con su sello inconfudible.

Si conoces Cáceres te sonará este histórico restaurante que en su momento era de lo mejorcito de la ciudad, un precioso local con un elegante patio y vistas a la monumental Torre, que se había ido quedado antiguo y con una pobre oferta gastronómica. Ahora, bajo la tutela del restaurante Atrio, “luce” con nuevos interiores y una cuidada cocina con una propuesta más que apetecible y a precios razonables (dentro del nivel que siempre atesora esta marca)…

Entrantes

La carta de Torre de Sande está repleta de platos apetecibles, nosotros comenzamos con una Presa Ibérica ahumada, con una mousse de Pimentón y Cebollino y un Aceite ahumado, una auténtica delicatessen

Y un Paté en crouté (paté en costra), un plato clásico de la cocina francesa que es toda una delicia. Un hojaldre relleno de un Paté a base de carne de Pato, Pollo y Presa con una guarnición de Pistachos y Aceituna negra, solo por este plato merece la pena la visita (aunque de momento no esté en la carta)

Luego las exquisitas y melosas Croquetas de Jamón…

Su delicada Ensaladilla Rusa…

Los Langostinos en tempura en salsa cremosa, con su toque picantito, que acompañamos con un vino de Pepe Mendoza, **Casa Agrícola tinto**, que elabora en

sus viñas junto al Mediterráneo, entre la garriga de Alto Vinalopó Monastrell, Giró y Alicante Bouschet, de bosques balsámicos de la Marina Alta. Un tinto elaborado con las variedades: Monastrell 70% , Giró 25% y Alicante Bouschet 5%. Plena explosión de los montes y sierras mediterráneas, aromas de Bouquet garnit, pino, romero, flor de romero, piel de naranja. Frescura plena Mediterránea. Boca plena y llena de equilibrio. ¡Muy fan de Pepe Mendoza y de sus vinos!

***O sus exquisitos Mejillones al curry**…*

Platos ideales para compartir, y hay muchas y sabrosas opciones como los Embutidos Ibéricos Puro Extrem, el Zorongollo (una ensalada extremeña de Pimientos), el Brioche relleno de ternera ó pollo, la Sopa tomate, la Coliflor asada con salsa especiada, las Berenjenas cremosas con miso y arroz suflado, el Brócoli frito con salsa de kimchi y canela, el Puerro a la brasa con salsa romescu o el Hígado de pato marinado con aceite de oliva virgen…

Pescados

En pescados encontramos el Pescado del día, las Ostras al natural Gillardeau, la Vieira asada, caldo de coco y lemon grass o estos crujientes Boquerones fritos…

Mejillones al curry

Para terminar con la oferta de la carta encontramos unos cuantos guisos (tendremos que venir en Otoño a probarlos) como los Callos y morros, las Manitas cordero o el Arroz con calamares, magro y alcachofas.

Carnes

En el apartado de las carnes tenemos la Pluma, el Secreto y la Presa ibérica, la Pechuga de pato con salsa de café, el Steak tartar de ternera, las Mollejas de ternera asadas, la Entraña de ternera o lo que pude probar, la Codorniz rellena de foie…

Siempre hay que dejarse “excusas” para regresar a los restaurantes que te han sorprendido, en este caso aparte de unos cuantos platos no hemos podido con el postre… Y eso que parecían irresistibles: Los Piononos de Santa Fe, la Tarta de chocolate, el Tatín de manzana con helado de vainilla, la Tarta cremosa de 3 quesos, la Tarta de limón o los Frutos rojos en tartaleta con helado de yogur.

Ha sido un verdadero placer contemplar como este restaurante ha vuelto a “florecer” en un entorno espectacular. Ya tenéis una razón más para visitar Cáceres… ¡Ya estás tardando!

Paté en crouté

RESTAURANTE TORRE DE SANDE

Calle Condes, 3 - Cáceres
Teléfono: 927 164 994
www.torredesande.es

BAR MANERO

Texto y fotos: Alberto Granados

Un largo camino ha sido el que ha recorrido Carlos Bosch hasta llegar a Madrid con su Bar Manero, y no hablo de los 400 kilómetros que le separan de Alicante, la ciudad donde tiene su primer Bar Manero y El Portal, hablo del esfuerzo que ha realizado para abrir las puertas de uno de los locales más elegantes de Madrid…

Ya estaba casi todo preparado para abrir en Marzo del año pasado cuando la pandemia se llevó todo por delante, Carlos Bosch decidía ir retrasando la apertura del negocio hasta hace unos meses, y durante este tiempo ha ido perfeccionando el equipo y la propuesta gastro, cuidando cada uno de los detalles…

Visitar Manero Madrid es como viajar a los años 50, a esos lujosos locales neoyorkinos donde se escuchaba buena música en el mejor ambiente selecto. Un precioso local donde podemos disfrutar de diferentes ambientes, desde la barra principal, a varias mesas para sentarse a comer a cenar, una zona más de “ultramarinos” para picar diferentes “delicatessen” con un gran servicio de sala dispuesto a que pases un gran ambiente, con buenos productos y la mejor música de los años 60, 70 y 80’s.

He tenido la suerte de ser uno de los primeros en probar su gastronomía. Una cena con el gran Bosch y de su inseparable Raquel Giménez (la responsable de la decoración de sus locales). Como siempre

Carlos nos tenía guardada alguna sorpresa líquida para comenzar La Caña de Navia de las Rías Baixas. Un curioso vino de playa (y es que literalmente se cría sobre el mar en una finca de nombre Playa) pero no solo curioso por este detalle sino porque además sigue la tradición de los viejos albariños y no conoce depósitos de metal, sino solo madera, donde fermenta y envejece en lías. Un vino que elaboran en las bodegas La Caña de Jorge Ordóñez…

Para el primer plato que probaríamos. Unos exquisitos Tomates de la Huerta (la mayoría del producto lo traen de Alicante) con una impresionante Ventresca de bonito del Norte "Manero" porque otro de los "sellos de identidad" de Manero son sus productos seleccionados con su propia marca, que aparte de poderlos disfrutar en el restaurante los puedes comprar en su Tienda Online

Lo siguiente sería un sandwich que me ha dejado enamorado, el Bikini con Salmón ahumado y Caviar Oscietra del que me hubiera tomado seis o siete… ¡Son adictivos!

Para empezar tenemos muchas opciones, podemos probar alguno de sus mariscos y conservas, dentro de su línea personal de conservas tienes Mejillones, Berberechos, Sardinillas, Navajas, la Ventresca… y en Mariscos frescos las Ostras (Cadoret "Perla Negra" nº2),

Ensaladilla

las Gambas al Ajillo, el Cangrejo Real o el Txangurro, por ejemplo…
Seguimos con más sorpresas, llega el blanco de Rueda Nisia "Las Suertes 2017" un verdejo que también elabora Jorge Ordoñez con fermentación en barricas de roble francés…

Más opciones para empezar en Manero son sus ensaladas y verduras (a Carlos siempre le han atraído los platos healthy y procura que en sus cartas siempre encuentres platos saludables) como la Alcachofa confitada, varias elaboraciones con sus impresionantes Tomates, la Ensalada de Quinoa con Verduras, el Tartar de Alcachofa con Aguacate, la Ensalada de Bogavante…

Nosotros seguimos con platos divertidos para compartir, el Lobster Roll con Cangrejo Real y Bogavante… Y luego su Brioche de Pastrami, sinceramente creo que es uno de los mejores que he probado y que les va a dar muchas satisfaciones,

Brioche de pastrami

merece la pena probarlo…

Para terminar la parte salada cambio de vino, y de nuevo otra sorpresa… Un vino ecológico Orange que elabora Pere Raventós para la marca Manero, sorprende su toque a sidra pero que te envuelve en boca, realmente sorprendente…

Para acompañar uno de mis bocatas favoritos, el de Calamares… Ya me he tomado unos cuantos en Alicante y estaba deseando que "desembarcaran" en Madrid, una maravilla…

Por supuesto nos hemos dejado muchos platos sin probar (algunos ya los he tomado en Alicante) como su Gilda Manero, la Ensaladilla, el Micuit casero caramelizado, la Croqueta de Jamón Ibérico o Rabo de Toro, la Tortilla de papas trufada, las Patatas Bravas, los Callos, las Albóndigas… alguno de los platos haciendo un "guiño" a nuestra ciudad… Y como no, sus platos de "cuchara" como el Arroz Manero de Alcachofas y Atún, el Canelón de la madre de Carlos, los Garbanzos con espinacas, las Judías con Perdiz Manero, el Bacalao con Tomate frito o el Cordero de Castilla al horno con Patatas y Pimientos…

Si vas a Manero es bueno dejarte "sitio" para el postre… como su delicado Flan de Queso

Su jugosa Torrija con helado de Vainilla…

O el Panettone de "Juanfran Asencio" con helado de Turrón de Jijona (dos productos traídos de su tierra y que destacan por su calidad)…

Creo que el éxito está asegurado en este elegante bar que ahora encontramos en Madrid y con vistas a expandirse en un par de locales más de nuestra capital. Un lujo poder disfrutar de este ambiente junto a mi amigo Carlos Bosch al que le deseo toda la suerte del mundo, aunque él sabe bien que la suerte es el trabajo diario y sobre todo la buena organización…

Algo muy divertido es que antes de llegar a los lujosos baños tienes un fotomatón para llevarte un recuerdo de tu visita o bien para colgarlo en la pared, no nos hemos podido resistir y allí hemos dejado la foto de nuestra visita…

¡Larga vida a Manero!

BAR MANERO

Calle de Claudio Coello, 3

Zona: Puerta de Alcalá (Madrid)

Teléfono: 918 398 936

MONTANE

Delicado sabor y exquisito aroma definen a los proctos de Montanegra

Para conocer la historia de esta empresa familiar nos tendríamos que remontar al año 1956, cuando la familia Tomé Hernández, fundaron y formalizaron esta empresa productora de jamones y embutidos en Nogales (Badajoz) el corazón de Extremadura.

Pero no sería hasta 1990 cuando Montanegra se unió a la D.O. Dehesa de Extremadura después de que, en años anteriores, los distintos órganos territoriales de la región implicados en el medio ambiente, la ganadería, el control sanitario y los poderes administrativos gestaran esta nueva Denominación de Origen.

D.O. Dehesa de Extremadura

El pertenecer a una Denominación de Origen implica que exista una unificación de criterios, normas y directrices comunes, que desencadenarán en un exhaustivo control de calidad. Hoy en día, esta Denominación de Origen, cuenta con más de cien empresas adheridas y está considerada por los mercados como una de las de mayor calidad y la más exigente en controles de producto de todas las zonas elaboradoras de jamones y embutidos ibéricos.

Bajo esta Denominación de Origen se controla tanto el proceso de cría como el sacrificio y el secado de las piezas que se elaboran dentro de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Se utilizan cerdos de raza Ibérica pura o madres ibéricas puras cruzadas con Duroc-Jersey logrando genéticamente cerdos con un 75% raza ibérica y 25% raza Duroc-Jersey.

Entrevista a José Luis Tomé

Según José Luis Tomé, gerente de Montanegra: *"Nosotros intervenimos en todos los procesos de la producción: desde la cría, la crianza, la matanza, el salado y el secado, hasta la comercialización. Lo primero que controlamos es a los distintos ganaderos de cerdo ibérico que crían exclusivamente para nosotros, estamos muy pendientes de la genética y por supuesto de la crianza y el engorde".* Una vez que los animales adquieren su peso se les termina de engordar, nos lo cuenta José Luis: *"Una selección de nuestros cerdos van a montanera, para terminar de alimentarse con bellota y otros van a lo que denominamos cebo-campo, todo en extensivo (El 75% de nuestra producción se cubre con ganado propio, quedando un 25% de nuestras dehesas de integración). La Montanera la realizamos principalmente en algunas Dehesas de Extremadura y la más grande la tenemos en la Sierra de San Pedro (Una sierra extremeña perteneciente a la cordillera de los Montes de Toledo. Está situada al occidente de Cáceres y al norte de Badajoz). Por supuesto en nuestra empresa controlamos la total trazabilidad de nuestros ibéricos"*.

José Luis Tomé nos sigue explicando todos los procesos: *"Una vez que el cerdo ibérico se encuentra en su peso óptimo, que al final de la Montanera podría estar entre los 160 y los 175 kg. (Aunque el peso mínimo para el sacrificio será de 117 kilos como peso medio de las canales del lote, y de 115 Kg. como peso mínimo individual por cada canal) se le sacrifica. Nosotros participamos con un importante paquete del accionariado del matadero de referencia de la provincia de Badajoz "Mazafra" situado en la localidad de Zafra; yo tengo la responsabilidad de ser uno de sus consejeros delegados".*

"Los Jamones MONTANEGRA se caracterizan por ser unos jamones de delicado sabor, exquisito aroma y una calidad excelente"

El siguiente proceso es el secado de los jamones y la elaboración de los embutidos, José Luis nos explica el proceso: *"Para los jamones utilizamos secaderos naturales, tenemos el secadero de Nogales con capacidad aproximada de unas 150.000 piezas y el secadero de Higuera La Real, con una capacidad aproximada de 500.000 piezas. Instalaciones situadas en el sur de Badajoz, limítrofe a la sierra de Huelva, donde aprovechamos las bondades del microclima de la zona para el sacado de los ibéricos".*

"Los Jamones Montanegra se caracterizan por ser unos jamones de delicado sabor, exquisito aroma y una calidad excelente"

Los distintos procesados del cerdo ibérico

En Montanegra trabajan principalmente la transformación del jamón, envasan, deshuesan y lonchean en distintos formatos, no solo el jamón, también elaboran distintos embutidos como el lomo, el salchichón o el chorizo. José Luis Tomé nos lo explica: “El Jamón Ibérico debe presentar en todo momento, el punto óptimo de curación. La producción de nuestros jamones no se produce igual durante todo el año, por lo que, en función de la época del año, los jamones serán de una curación y peso distinto que en otra. Las distintas condiciones climáticas y geográficas, dan como resultado un jamón con unas características propias.

Pero en nuestra empresa también nos centramos en la elaboración, curado y envasado de diferentes embutidos como chorizos, salchichones Ibéricos de bellota, morcillas, morcón… Productos derivados, en los que la materia prima utilizada siempre es de la mejor calidad. Otra de las elaboraciones estrella son los lomos y lomitos, se fabrican con la pieza más noble y valiosa del despiece de la canal del cerdo ibérico, con un magro muy entreverado, consecuencia de la raza y la bellota. Para que te hagas una idea, el precio del lomo llega a superar al del jamón en su precio final. Se podría definir al Lomo Ibérico como el extracto de la calidad del cerdo ibérico.

Seguimos charlando con José Luis y nos habla de uno de los premios de los que se siente más orgulloso: “En Montanegra siempre hacemos un importante esfuerzo por ir mejorando en cada producto. De hecho, ganamos hace unos años uno de los concursos más importantes de diseño que se celebran en Inglaterra y conseguimos quedar entre los cinco primeros con un original envase para el jamón ibérico loncheado a cuchillo, gustó mucho nuestra presentación, que en la actualidad ya lo encontramos en la mayoría de las marcas. Siempre intentamos mejorar en la presentación y envasado de nuestros productos. Ahora estamos trabajando para que nuestros envases sean más sostenibles y vamos a reducir un 40% los plásticos que se utilizan”.

“estamos trabajando para que nuestros envases sean más sostenibles y vamos a reducir un 40% los plásticos que se utilizan”

Productos

jamones

Jamón cebo 50 % raza ibérica
Jamón cebo campo 50 % raza ibérica
Jamón bellota 50 % raza ibérica
Jamón bellota 100 % ibérico
Jamón bellota Dehesa de Extremadura

paletas

Paleta cebo 50 % raza ibérica
Paleta cebo campo 50 % raza ibérica
Paleta bellota 50 % raza ibérica
Paleta bellota 100 % ibérica
Paleta bellota dehesa de extremadura

lomos

Lomo cebo 50% raza ibérica
Lomo bellota 50 % raza ibérico
Lomo bellota 100 % ibérico

loncheados

Loncheado de jamón
Loncheado de paleta
Loncheado de lomo
Loncheado de embutido

lomitos

Lomito cebo
Lomito bellota

embutidos

Chorizo cular extra
Salchichón cular extra
Chorizo rojo extra «curación natural»
Salchichón ibérico extra
Morcilla extremeña
Morcón extra
Caldillo extremeño

Dónde encontrar Montanegra

España

Restaurante Lvgaris (Badajoz)
LVGARIS (Dirección: Avenida Adolfo Díaz Ambrona, 44. Badajoz. Teléfono: 924 274 540)
www.restaurantelugaris.es

Exclusivas GERMO (Tarragona)
Dirección: Passeig Xavier Montsalvatge, 7. Tarragona.
Teléfono: 977 251 930

Hotel Rocamador (Badajoz)
Dirección: Carretera N. Badajoz-Huelva, km. 41,100. Almendral. Badajoz. Teléfono: 924 118 280
www.hotelmonasteriorocamador.es

Feduchy (Conil de la Frontera. Cádiz)
Dirección: Pascual Junquera, 2. Conil y Feduchy Playa. Dirección: Playa La Fontanilla. Conil)
www.feduchy.com/

Restaurante Sal Negra (Madrid)
Dirección: Calle Mateo Inurria, 33. Madrid.
Teléfono: 913 450 945
www.restaurantesalnegra.com

Restaurante El Enfriador (Madrid)
Dirección: Plaza de Perú, 1. Madrid.
Teléfono: 913 454 094

Clandevinos (Distribuidor en Madrid)
www.clandevinos.com

Reino Unido

Basco Fine Foods (Inglaterra)
Dirección: Unidad 427C Birch Park. Thorp Arch Estate Wetherby, West Yorkshire LS23 7FG.
Teléfono: 01 937 845 767
www.bascofinefoods.com

Portugal

El Corte Inglés (Portugal)
www.elcorteingles.pt

JAMONES Y EMBUTIDOS MONTANEGRA

Calle María Cristina, 26 Nogales, Badajoz

924 481 391 / 677 464 281

montanegra@montanegra.es

www.montanegra.com

ESCAPADAS GASTRONÓMICAS

¿Cuánto recorrerías por buscar una experiencia gastro?

Texto y fotos: Alberto Granados

En el número anterior comenzamos esta sección preguntando a los lectores... ¿Cuántos kilómetros serías capaz de recorrer por vivir una experiencia gastro? ¡Nosotros muchos! Y por eso, cada vez que organizamos un viaje, nos preocupamos de buscar buenos y sorprendentes restaurantes donde disfrutar de la gastronomía local.

→ 699 kilómetros (Madrid — Sevilla)

UN PLATO A DEGUSTAR

Ensaladilla rusa

Restaurante Becerrita: Calle Recaredo, 9 (Sevilla)
954 41 20 57 — becerrita.com

Restaurante becerrita

Yo siempre que voy a Sevilla tengo una debilidad que cumplo cada vez que viajo a la capital hispalense, se trata de ir a tomar la “ensaladilla” de Becerrita, una de las casas emblemáticas de Sevilla.

Me gusta su ensaladilla “tradicional” con gambas, sin mucho secreto, buena textura de la patata, sus gambas y cucharada extra de mahonesa… ¡Una delicia! En el resto de productos también buscan la “excelencia” y son famosas también sus croquetas de rabo de toro o la presa ibérica de bellota con mostaza crujiente. Hay que estar muy atento a las jornadas gastronómicas que se suelen hacer en el restaurante.

Sobretablas

Caballa al whisky

Restaurante Sobretablas: Calle Colombia 7, Sevilla
955 54 64 51 — sobretablasrestaurante.com

Y ya que estamos en Sevilla vamos a realizar dos paradas más, la primera nos lleva hasta el restaurante Sobretablas, ese del que todo el mundo habla, sin duda el restaurante de los gastrónomos. Un local singular situado en el barrio del Porvenir, en un edificio construido en el año 1929 para la Exposición Iberoamericana, que conserva la traza y la fachada original, con diferentes ambientes que incluyen salones con espacios privados y una amplia terraza.

Aquí tenemos a dos jóvenes que a pesar de su edad son ya "veteranos" cada uno en su faceta, la pareja formada por Camila Ferraro (cocina) y Robert Tetas (sala y bodega) que desde que abrieron (Octubre de 2018) no han dejado de recibir reconocimientos: "Mejor apertura 2018" por Gurmé Sevilla, "Mejor cocinera 2019 de Sevilla" por Talento Gastro, finalista "mejor sumiller 2019 de Sevilla" por Talento Gastro, nuevo Big Gurmand 2020 en la ciudad por la guía Michelin, recomendado por la guía Repsol y mejor cocinera revelación de España en Madrid Fusión. Y para colmo… ¡Se conocieron en el Celler de Can Roca! ¿Qué mejor restaurante para que surja el amor de dos gastrónomos?

En Sobretablas encontramos una oferta culinaria que recupera la cocina tradicional con nuevos sabores y elaboraciones en una carta que se renueva cada temporada. Una cocina en evolución con gran respeto por el producto, con nuevas técnicas y maridada con los mejores vinos.

Hay muchos platos que sorprenden y de hecho yo me he atrevido a bautizarlos como los "Sacha" de Sevilla, ya que la mayoría de los platos que probé bien podría haberlos elaborado mi admirado Sacha en su restaurante madrileño. Podría destacar una impresionante "Caballa al whisky". Emulando el tradicional plato del Solomillo al Whisky preparan este plato con Caballa, que cocinan por separado para que sea más tierna. Un plato que solamente lleva Ajo, Cebolla, Whisky, Caballa y Patata pero que es una delicia.

Si tengo que elegir un pescado destacaría la "Ventresca de atún glaseada con ajo blanco y quinoa suflada". En este caso la ventresca la "glasean" con un caldo de ave muy reducido para aportarle el sabor "umami". Rodean la ventresca de una quinoa que doran a la sartén y luego fríen y el interior lo rellenan con un exquisito ajo blanco.

Y terminaríamos con otro plato sorprendente: "Pato a la naranja", versionado. Según me cuenta Robert: "Sevilla está lleno de patos y naranjos y eso merecía un plato". Trabajan con patos azulones de granja y los compran frescos, ellos mismos los despiezan y sacan los muslos, los contramuslos y el magret y el resto lo utilizan para hacer el caldo. Muslo y contramuslo lo cocinan de manera tradicional durante 10 horas con el caldo y zumo de naranja y el magret lo curan en sal y azúcar durante un día, para concentrar su sabor y cambiar su textura. La salsa es la reducción del caldo. Lo acompañan de trocitos de naranja marcada con Mantequilla, capuchina que sacan de su huerto, ajo tierno y un puré de chirivias.

Merece la pena destacar el gran trabajo que hace en sala y bodega Robert Tetas, busca por todos los rincones del mundo para conseguir "joyas" únicas para su bodega, incluso rastreando por internet para localizar coleccionistas o amantes del vino dispuestos a vender esos manjares líquidos. Una delicia.

Pato a la naranja amarga

Restaurante Maquiavelo
Paseo de las Delicias (Sevilla)
955 283 933
www.maquiavelosevilla.com

Ostreasur
C/ laminadora, 19 (Sevilla)
955 283 933
www.ostreasur.es

Roll de anguila ahumada, foie y teriyaki

Molcajete de guacamole

La segunda parada nos lleva hasta el restaurante de moda: Maquiavelo. Cuando llegas a las puertas de este impresionante restaurante en Sevilla sabes que vas a vivir una experiencia sorprendente. Una vez que accedes y te encuentras con ese deslumbrante «decorado» te piensas que te encuentras en uno de los restaurantes más punteros de Ibiza. No hay duda que Maquiavelo se ha convertido en el restaurante de moda de la capital hispalense y además tenemos una buena noticia: ¡Se come bien!

En el restaurante encontramos diferentes espacios, junto a un lago central, en el que encontramos sobre una plataforma un elegante piano con el que amenizan las cenas. Cuenta con un inmenso jardín con más de un millar de plantas, y el agua y la naturaleza son los hilos conductores de este precioso local que cuenta también con una zona de reservados para un público algo más exclusivo. Las cenas se amenizan con espectáculo en directo y varios bailarines acompañan con sus bailes la velada.

Ribeye sin hueso

Pero no nos despistemos: en Maquiavelo se come bien, aquí tienen un importante protagonismo las carnes y pescados a la brasa que cocina con acierto el chef Víctor González (también de la Casa de María). ¿El secreto? apostar por el buen producto y de esta forma es más fácil hacerse con el triunfo… Discarlux es el proveedor de sus carnes y OstreaSur es la distribuidora que lo sirve en Sevilla y encontramos platos que seguro que nos harán disfrutar en una noche inolvidable.

MAQUIAVELO
SEVILLA

EL CAMPERO

699 kilómetros (Madrid — Barbate)

No hay duda que Barbate se ha convertido en la "capital" del atún salvaje de la almadraba. Hasta este pequeño pueblo gaditano se acercan miles de personas, fundamentalmente en época veraniega, para disfrutar de los platos de atún rojo salvaje, algo posible gracias a la ultracongelación que ha conseguido que el atún se pueda degustar más allá de la época de temporada. Y si recorremos esos 699 kilómetros llegamos hasta la puerta de uno de los restaurantes que se ha situado como referencia de este preciado manjar: El Campero.

Nada tiene que ver la pequeña taberna que regentaba el padre de Pepe Melero (actual propietario) con lo que encontramos en la actualidad. Ahora junto a la puerta se expanden unas impresionantes terrazas donde cada día se atienden a centenares de turistas, ahora principalmente españoles.

Pepe ha sido un "visionario" y supo entender que, del atún como del cerdo, "se come todo" y, poco a poco, fue incorporando en su propuesta gastronómica aquellas partes del atún que se desechaban y que ahora forman parte de su menú degustación como el descargamento, el tarantelo, el descargado, el morrillo, la parpatana o el contramormo.

En la actualidad encontramos al frente de la cocina a Julio José Vázquez, que a pesar de su juventud, lleva muchos años dedicados a la cocina. Julio se ha formado en la Escuela de Hostelería de San Roque y ha pasado por las cocinas de restaurantes gaditanos como El Faro, Hotel Meliá Atlanterra o de Málaga, como el restaurante Cantora de Fuengirola. En El Campero viene desarrollando su creatividad con el atún desde 2004.

No es mala idea dejarse llevar por el menú degustación en el que en-

Tataki de El Campero

Sashimi de El Campero

Restaurante El Campero
Avenida Constitución, Local 5 C
Barbate, Cádiz
956 432 300
restauranteelcampero.es

Tosta de atún de El Campero

contraremos atún en sus diferentes presentaciones y cortes, si te decides por la carta tienes que probar su exquisito tartar de ventresca (toro) al que si encima le añaden un poco de caviar es una gran experiencia gastro. También se puede pedir la tosta de atún y trufa (a ver si eres capaz de tomarte solo una), el sashimi de ventresca (toro) otro placer, cada bocado se deshace en boca aportando unos increíbles sabores marinos o el tataki de atún, otra maravilla. Si vas a El Campero no dudes en tomar el atún salvaje en todas sus variantes.

Y ya que estamos en Barbate aprovechamos para conocer la nueva taberna del joven chef Juan Viu, se llama Barrunto, y aquí encontramos un “productazo” con elaboraciones sorprendentes y canallas.

Juan Viu es un joven cocinero y, a pesar de su edad, tiene las ideas muy claras y me da que muy pronto conseguirá ser "Cocinero Revelación", ahí lo dejo... Con Juan si que podemos asegurar que "de casta le viene al galgo" porque creció en el obrador de sus abuelos, la pastelería Tres Martínez, la más emblemática de la zona. Estudió en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla y a pesar de su edad ha pasado ya por cocinas tan importantes como la de Aponiente (3* Michelin), la Taberna de Lillas Pastia, en Huesca, (1* Michelin) junto al chef Carmelo Bosque el que más le ha marcado como cocinero. Después de dos años en el hotel restaurante La Breña, en los Caños de Meca, finalmente se decidió a montar su restaurante gastronómico en Barbate. Su sueño comenzó, pero ha tenido que hacer un alto en el camino para redefinir por donde quería continuar su carrera y eso ha terminado con separar dos conceptos de su cocina, la más canalla, con una taberna que ha bautizado como Barrunto y el Viu Espacio Gastronómico que en unas semanas estará operativo y donde podrá demostrar su talla con una cocina más arriesgada en un elegante espacio junto al mar.

Juan me recibe en su taberna Barrunto y me explica el concepto del local: *"Mi idea para esta taberna es ofrecer una gastronomía más canalla, más informal, sin la seriedad que impone el restaurante y hemos preparado una carta muy divertida con platos para «comer con las manos»".*

Hay muchos platos para elegir, siempre con esa filosofía de “comer con las manos” como las croquetas de atún encebollado, aunque en rea

Croquetas de Barrunto

Barrunto

lidad no son unas croquetas al uso porque no las preparan con bechamel, lo que cocinan es un guiso de atún encebollado tradicional y luego hacen una velouté, el resultado es impresionante... Tampoco nos podemos olvidar de su ensaladilla, Juan me contaba: *"Yo con la ensaladilla le hago un homenaje a Juanjo de la Tasquita, le tengo mucha admiración y mucho respeto"*, en Barrunto preparan la ensaladilla y la acompañan de tartar de atún, encurtidos y corazón de atún rallado, una ensaladilla muy "marina! y como no... ¡deliciosa!

Hay que probar también un "suso", un bollo que en Madrid llamamos "Pepito", al que también le llaman en otras localidades "chucho" y que va relleno de chocolate, crema o nata (también se lo preparan en el obrador La Cremita de Chiclana). Aquí en vez de rellenarlo de crema lo rellenan de puntillitas fritas, una mayonesa picante y un alioli de tinta ¡Adictivo!

Y por último la elaboración estrella de la casa: el Sofrito. Juan me cuenta *"el recuerdo que yo tengo de mi abuela de pequeño era ir a su casa con mis primos a tomar el sofrito que nos lo preparaba con huevos fritos y patatas y de postre poleá" (un postre típico andaluz con leche, harina, anís y canela), he querido homenajearla con esta elaboración*. Juan me reconocía que me había cambiado un poco el plato para que probara más cosas (normalmente el sofrito lo ponen con dos huevos fritos). Este sofrito lo caramelizan (lleva unas siete horas de cocción) y me lo sirvieron con tarantelo... ¡Para mojar pan!

Ensaladilla con tartar de atún y encurtidos

Suso de puntillitas fritas

Sofrito de Barrunto

Restaurante Barrunto
Avenida Atlántico, 21
Barbate, Cádiz
699 885 565
barbarrunto.com

Catas de Galicia 2021

ACIO DE OURO

Mejor Vino Blanco de Galicia

2021

PAZO DE RUBIANES

WWW.PAZODERUBIANES.COM

SETAS, EL MANJAR DEL OTOÑO

Por: Alberto Granados

En España tenemos más de 1.500 especies de setas. Somos uno de los países con más variedad micológica y el otoño es la estacíon del año perfecta

Cada estación tiene sus productos de temporada y cada vez más chefs orientan sus cartas a esos productos de "mercado". El Otoño llega con su bajada de temperaturas, con su lluvia, con sus brumas y nieblas... La naturaleza comienza a recogerse para el frío invierno y los bosques reciben una humedad que los revitaliza.

El campo nos ofrece muchos productos en estos tres meses de final de año, pero las setas silvestres son uno de los productos de temporada más deseados por los cocineros, que gracias a los hongos de cultivo y a los diferentes países pueden tener ciertas clases de setas durante todo el año como el famoso y socorrido champiñón hasta otras nuevas que se han añadido a la oferta de los restaurantes algo más exóticas como las shiitake.

España es un País privilegiado, si hablamos de variedades de hongos, hay más de 1.500 tipos de setas diferentes y somos uno de los destinos del planeta con más variedad micológica.

Entrevista con el profesor **Dr. Gabriel Moreno** del Departamento de Ciencias de la Vida (Botánica) de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Alcalá de Henares y **director de la Sociedad Micológica de Madrid**

Dr. Gabriel Moreno

¿Hablar de setas es hablar del otoño?

No, aunque en otoño salen innumerables setas por las lluvias y temperatura, hay setas de primavera como el "Perretxiko" o "Seta de Orduña" (Calocybe gambosa), muchas Morchellas y otras como los champiñones, seta de cardo, seta de chopo que fructifican siempre que llueva y la temperatura sea idónea. En invierno tenemos la codiciada trufa negra (Tuber melanosporum). Además, no olvidemos las sabrosas setas cultivadas que las tenemos todo el año.

Como en todo lo relativo con la gastronomía hemos avanzado mucho en nuestro País, hace un tiempo solo se conocía el champiñón, el níscalo y dos o tres setas más y ahora tenemos una gran cantidad de setas españolas y extranjeras porque ya hay algunas japonesas muy populares ¿Verdad?

Sí, hemos pasado de ser un país exportador de setas a ser un país importador. La culpa es de la restauración y la gastronomía que las han incorporado a nuestra dieta. Y es muy bueno, porque las setas aportan un abanico de sabores y aromas que no se encuentran en otros alimentos.

La climatología influye muchos en las setas ¿Cual es la mejor climatología para las setas? ¿Recuerdas cual ha sido nuestro mejor último año?

Como hemos indicado anteriormente un otoño lluvioso es la mejor estación. España es muy variable climatológicamente, hay veces que en una Comunidad Autónoma no hay setas, pero sí en las vecinas. Tenemos que fijarnos en las lluvias de finales de verano y otoño para preparar nuestra campaña.

Si queremos coger setas en el bosque es importante pedir información en alguna asociación para que nos expliquen cual es la mejor manera para recoger setas y no arrasemos con la naturaleza ¿Cual serían las recomendaciones más importantes?

Le indico los consejos de nuestra Sociedad Micológica de Madrid:

1. Si no la conoce no la coma.

2. No emplee bolsas de plástico para recolectar las setas. Se le romperán, ensuciarán y fermentarán. Lo ideal es la clásica cesta.

3. No recolecte ni consuma setas que estén cerca de carreteras, en jardines públicos, próximas a minas, fundiciones, incineradoras, aeropuertos, etc. El contenido de metales pesados (plomo, mercurio y cadmio) aumenta en estas circunstancias.

4. No patear o destruir las setas que desconozca.

5. No utilice rastrillos para recolectar níscalos. Es una auténtica salvajada ecológica.

6. No recolecte más de lo que sea capaz de consumir.

7. No haga caso a los tradicionales métodos de la cucharita de plata, el ajo, el vinagre, la cocción prolongada, etc. Son absolutamente falsos. La única forma de saber si una seta es comestible o no, es conocerla perfectamente.

8. Compruebe a su llegada a casa uno por uno todos los ejemplares. Deseche los trozos sueltos.

9. ¿Qué hacer si hay síntomas o sospechas de envenenamiento, máxime si éstos aparecen a partir de 6 horas después de la ingestión? Acudir inmediatamente a URGENCIAS de un gran hospital y solicitar la presencia de un micólogo. Llevar los ejemplares que guardó en el frigorífico. En su defecto, restos que haya en la basura y en ausencia de ambos, muestras de vómitos en un recipiente.

Sin contar con el peligro de las setas venenosas. Por desgracia no hay año sin intoxicados por consumo de setas y lo que es peor con fallecimientos

¿Cual es la seta más gastronómica?

Depende de cada persona y región.

Y para finalizar... ¿Cual es la mejor manera de mantener las setas en casa?

*Son productos perecederos, hay que consumirlos enseguida y mantenerlos en la nevera***.**

Esta es una seleción de algunos de los mejores restaurantes para comer setas en España, (por orden afabético).

1. **BALUARTE**, SORIA

Al frente de este restaurante de Soria nos encontramos al chef Óscar García Marina, que en 2008 decidió comenzar su andadura en solitario y abrir este local en la capital soriana. Desde entonces han sido varios los reconocimientos a su labor, como el de Mejor Cocinero de Castilla y León 2013, Una Estrella Michelin y dos Soles de la Guía Repsol, entre otros.

Dirección: Calle Caballeros, 14 bajo. Soria.
Teléfono: 975 213 658
www.baluarte.info

2. **CA L'ENRIC**, GIRONA

Ca l'Enric comienza en 1882 como hostal para transeúntes y como pequeña tienda para atender a los agricultores de la zona. En 1965, con la llegada de la Dolores, la mujer de Desideri, empiezan los "platillos" y poco después las cacerolas y la brasa del fin de semana. Ahora, el viejo hostal ya es todo un restaurante, y el punto de inicio de Ca l'Enric.

Dirección: Carretera de Camprodon, s/n. Nacional 260, Km 91. La Vall de Bianya, Girona. Teléfono: 972 290 015

3. **ECHAURREN TRADICIÓN,** EZCARAY, LA RIOJA

La familia Paniego lleva ya cinco generaciones al frente de esta casa en la que se conjugan tradición y modernidad. Cocina tradicional en la que las setas del entorno de Ezcaray adquieren un gran protagonismo en temporada y que la guía Michelin ha sabido recompensar con 2 Estrellas Michelin. También en la guía Repsol han conseguido la máxima calificación y lucen los 3 Soles Repsol.

Dirección: Padre José García, 19. Ezcaray, La Rioja. Teléfono: 941 354 047
www.echaurren.com

4. **EL BROTE**, MADRID

Los fundadores son Pablo Roncal, jefe de cocina, Eduardo Antón y Álvaro De La Torre. Llevan ya más de diez años involucrados en cada paso del proceso: recolección y compra del producto de la mejor calidad, cocina propositiva y el servicio más cercano y acogedor. No tienen un menú fijo, sino uno que cambia según los caprichos de la naturaleza.

Dirección: Calle de la Ruda ,14. Madrid.
Teléfono: 652 173 319)
www.elbrote.es

5. **EL CISNE AZUL,** MADRID

Después de cuarenta años haciendo las delicias de los amantes a la micología en su pequeña taberna de la calle Gravina 19 en Madrid, decidieron abrir una nueva sucursal en la misma calle, a tan solo unos portales, en el número 27. En otoño de 2013 nace el nuevo restaurante que procura continuar con las tradiciones y costumbres de su homónimo ampliando el espacio y la comodidad.

Gravina, 19 Y 27, Madrid. Teléfono: 915 213 799
www.elcisneazul.com

6. **GANBARA,** DONOSTI

Ganbara nació como el sueño común entre José y Amaia, a quienes movía la ilusión por ofrecer una barra con una selección única de pintxos, así como un restaurante donde el género de calidad fuera el denominador común. Aquel sueño es hoy en día toda una realidad y continúa con el apoyo de la siguiente generación.

1 Sol Repsol. Dirección: San Jeronimo Kalea, 19. Donostia, Gipuzkoa. Teléfono: 943 422 575
www.ganbarajatetxea.com

7. **LA COCINA DE MARÍA LUISA**, MADRID

Han pasado ya casi quince años desde que, procedente de Navaleno, un pueblo soriano donde tenía un conocido restaurante, desembarcaba en Madrid María Luisa Banzo para ofrecer a los madrileños su cocina tradicional, basada en el producto de temporada.

Jorge Juan, 42. Madrid. Teléfono: 917 810 180
www.lacocinademarialuisa.es

8. LA LOBITA, NAVALENO, SORIA

Todo comenzó en 1952 cuando los abuelos de Elena Lucas, Luciana Lobo y Andrés Lucas, fundaron con esfuerzo la casa de comidas “La Lobita” en honor al apellido de la abuela. Desde entonces el apellido, la familia y el restaurante han crecido hasta llegar a la tercera generación que desde el 2001 ha aplicado un cambio importante al restaurante. A la tradición heredada le han añadido una pizca de vanguardia, pero siempre con el producto de entorno como “eje central” de su cocina.

1* Michelin. 2 Soles Repsol. Dirección: Avenida La Constitución, 54, Navaleno, Soria. Teléfono: 975 374 368

9. LA TASQUITA DE ENFRENTE, MADRID

Es un referente para los gastrónomos y no es raro encontrarse a numerosos chefs entre su clientela habitual. Juanjo López, con Nacho Trujillo al frente de los fogones, ofrecen una cocina honesta, con alma, basada en la experiencia y en la confianza que da trabajar con los mismos proveedores desde hace años, todos ellos de mercados nacionales.

2 Soles Repsol. Dirección: Calle Ballesta, 6. Madrid.
Teléfono: 915 325 449
www.latasquitadeenfrente.com

10. NECTARI, BARCELONA

El restaurante Nectari se ha convertido en poco tiempo en lugar de peregrinaje para los amantes de la alta gastronomía mediterránea. Durante el periodo del 2012 al 2018 estuvo premiado con una estrella Michelín.

La combinación entre innovación y tradición es uno de los mejores secretos del restaurante. Pero, sobre todo, la base de una cocina basada en la selección de productos frescos de la mejor calidad, de origen local y de temporada.

1 Sol Repsol. Dirección: Carrer de Valencia, 28. Barcelona. Teléfono: 932 268 718
www.nectari.es

María Luisa Banzo: La reina de las setas y la trufa

La chef María Luisa Banzo

María Luisa y su marido Ángel se instalaron en Madrid hace muchos años. Su origen es el pequeño pueblo de Navaleno (Soria) donde María Luisa ya llevaba tiempo al mando de los fogones de su restaurante familiar. En la capital decidieron vivir y levantar su negocio y no fue nada fácil. Primero encontrar casa, situar a los niños en colegios y luego buscar el local que se adaptara a sus sueños. Finalmente, todo cuadró y encontraron el local deseado, nada más y nada menos que en la calle Jorge Juan, en el Barrio de Salamanca, que ahora es una calle repleta de buenos restaurantes.

El local nada tiene que ver con lo que era en un principio, una antigua vaquería que tuvieron que arreglar para darle forma al restaurante deseado. Tras muchos meses de obra consiguieron poner en pie y convertirlo en un refugio sobre todo para los amantes de las setas y las trufas, las dos señas de identidad de la casa. María Luisa conoce como nadie esos dos productos, sus temporadas, sus texturas, sus aromas, la manera en que los ha de conservarlos y sobre todo cocinarlos.

Sus "caprichos micológicos" como ella los llama los podemos encontrar en muchas de sus variantes: Boletus Edúlis salteados o gratinados, Revuelto de Setas de Temporada, el de Trufa Negra de Soria o la Tosta con Hongos, Foie y Salsa de Higos y Moscatel… ¡Un paraíso para los amantes de estos apreciados manjares que nos regala la Tierra!

Era casi una obligación charlar un rato con ella.

María Luisa… ¿Cómo llegaron las "setas" a tu vida?

Siempre digo que las "setas" no llegaron a mi vida… ¡Yo nací entre setas! Mis primeros recuerdos de la infancia están asociados al delantal de mi madre y a aquellas cestas con setas y cajitas de trufas entre algodones, es difícil de olvidar esos aromas. Cuando recibo se-

Carpaccio de boletus pinícola

Angula del monte salteada

Haciendo níscalos en
La Cocina de María Luisa

tas en mi restaurante y las huelo enseguida esos aromas me transportan a esa infancia en mi pueblo de Navaleno (Soria).

Las setas dan mucho trabajo, llevan una laboriosa limpieza, son frágiles… ¿Es un producto agradecido?

Para mí sí, yo soy lo que soy gracias a las setas. A mí me lo han dado todo: mis reconocimientos, la proyección pública… Todo ha sido gracias a las setas. Es una materia prima cara y delicada pero cuando la ves sobre el plato es una delicia. Yo solamente cocino con setas silvestres, si pueden ser de Soria magnífico, pero no me cierro a las setas de calidad de otros rincones, este año me han traído unos Boletus de la sierra de Guadarrama increíbles.

Es un producto maravilloso, no las siembras, no las riegas, no las cuidas… es un regalo caído del cielo para disfrutar.

¿Cuál sería tu seta favorita?

El Níscalo. Me parece una seta muy rica y versátil, con unos sabores muy diferentes, no sabe los mismo si se ha cogido en un terreno arenoso o junto al brezo… La gente piensa que solo hay una clase, pero encontramos muchas. Es una seta muy denostada, mal manipulada. Por eso me gusta cocinarlos. Un buen Níscalo a la plancha, vuelta y vuelta, es proteína pura, cero calorías. Y luego se pueden preparar de muchas formas: desde revueltos, como guarnición, escabechados… Es mi favorita.

Y… ¿Cuál sería tu plato favorito?

Curiosamente sería un Carpaccio de Boletus. No hay nada más sencillo y que exprese mejor los sabores de las setas y el bosque. Yo solo lo preparo con Boletus frescos y lo acompaño de aceite de girasol que deja que la seta se exprese y nos aporte todos los sabores que tiene, incluso de frutos secos. Otro de los platos que más gusta a mis clientes es el Níscalo a la plancha, otra seta que se muestra en su plenitud.

Y por último… Algún consejo para preparar unas buenas setas:

Voy a ser muy trasgresora, siempre me peleo con algunos entendidos cuando digo que las setas… ¡Hay que lavarlas! Sí que es verdad que cada seta hay que lavarla de un modo diferente y darle su tratamiento personalizado, pero las setas están en contacto con animales, barro, arena, etc. Y además creo que el agua les viene hasta bien.
Lo siguiente sería utilizar cuando se sirven aceite de girasol, la seta tiene un sabor muy sutil que se camufla con el aceite de oliva (y que conste que adoro el aceite de oliva).
Y a poder ser ¡No mezclarla! Creo que cada seta necesita su protagonismo, cada una tiene su sabor y no las suelo mezclar.

CHAMPIÑÓN SILVESTRE
(Agaricus campestris)

Nombres populares: Champiñón silvestre, de prado. (eusk.) Barren-gorri, urdintz, larre-sulsoa (cat.). xampinyó, girola blanca (gall.) Fungo dos lameiros

Descripción: Sombrero 5-11cm, carnoso, globoso en el centro y extendido hacia el borde, va aplanándose. Cutícula blanca, sedosa, con escamas pardas, más evidentes en el centro, color de fondo variable: blanco, rosa, pardo. Láminas cerradas y libres, apretadas, color rosa-carne de joven, ennegrecen con la edad. Pie blanco, sólido, liso, separable. Carne espesa, blanca, vira a rosada en contacto con el aire. Olor-sabor suave, agradable.
Hábitat: Praderas, campo abierto, pastizales abonados por ganado, jardines y pinares.
Temporada: Primavera, Abril-Mayo. Posible segundo brote a final de Verano y Otoño.
Cocina: se cocina en múltiples preparaciones, incluso crudo en ensaladas, o como guarnición.

NISCALO
(Lactarius Deliciosus)

Nombres Popular: Níscalo. (eusk.) Esne gorri, piñutela, nizkaloa. (cat.) Pinetell, paratge, rovellons (gall.) Fungo da muña.

Descripción: sombrero 5-15 cm en forma de copa extendido y deprimido en el centro. Color anaranjado, al igual que láminas, pie, carne y látex. Láminas de color naranja, con tonos tonos verdosos. Pie corto, cilíndrico, quebradizo y granuloso. Carne de textura granulosa, compacta, espesa pero frágil, blanquecina hacia el centro, al contacto con el aire muestra color naranja. Olor afrutado y grato sabor.
Hábitat: en bosques de coníferas o mixtos, especialmente los pinares
Temporada: Verano-Otoño.
Cocina: Ideal para freír, o asar. Acompaña en guisos con arroz o carne.

ORONJA
(Amanita Caesarea)

Nombres Populares:
Amanita de los césares, Oronja, Huevo de rey. (eusk.) Kuleto, gorringo, arraultza. (cat.) Reig, ambrosia reig, ou de reig, bolet d'or. (gall.) Araiña

Descripción: al nacer aparece como un blanquecino huevo de ave que al irse abriendo, va mostrando su hermoso sombrero anaranjado-rojizo. Cutícula delgada, lisa, sedosa, separable, de bordes estriados, que suele conservar restos blancos de la volva. Láminas de color amarillo limón, libres, apretadas, desiguales. Pie amarillento grueso, cilíndrico. En la parte inferior, abultada volva blanca en forma de saco. Carne blanca, cerrada, de olor suave y agradable. Sabor dulce, recuerda a la nuez.
Hábitat: claros soleados y zonas orientadas al sur de bosques de robles (sobre todo), encina, haya, castaño. También en matorral Mediterráneo.
Temporada: Si hay humedad, puede aparecer a finales de Agosto. Dura todo el Otoño
Cocina: Excelente cruda en ensalada, cortada en finas láminas

BOLETO COMESTIBLE
(boletus Edulis)

Nombres Populares:
boleto calabaza. hongo blanco.
boleto pardillo. barrigón.
(eusk.) onddo zuri, udazkeneko onddo zuri.
(cat.) sureny cep.
(gall.) andoa, madeirudo, cogordo

Descripción: es el Boletus de mayor talla y peso. Sombrero al principio esférico, después convexo y aplanado, borde algo más blanquecino. Cutícula lisa, monocolor marrón claro, avellana, calabaza o pardo-rojizo. Tubos blancos, que al envejecer viran a amarillo-verdoso. Pie robusto, grueso, de color blanco o pardo claro, con fina retícula en la parte superior. Carne color blanco inmutable.
Hábitat Pinares, castañares, hayedos y robledales. Temporada verano y otoño, siendo muy abundante en otoños húmedos.
Cocina: excelente en múltiples preparaciones (incluso en crudo): Asado, en ensalada, paté, al ajillo, a la yema y foie mi-cuit etc. A la plancha no añadir ajo (se quema y amarga). Los pies precisan más tiempo de cocción que los sombreros.

SENDERUELA
(Marasmius oreades)

Nombres Populares: senderuela. Carrerilla. Ninfa. Rojilla. Capucha. (eusk.) Marasmio jangarri, ankaluze (cat.) Camasec de prat, fals (gall.) moixerno Sendeiriña

Descripción: miode de 1 a 4 cm. Sombrero convexo, poco carnoso, translúcido con humedad, borde algo estriado. Cutícula parda, marrón rojizo o color café con leche. Láminas libres, muy separadas, de jóvenes blanquecinas y del color del sombrero al envejecer. Pie cilíndrico, delgado, estrecho, muy fibroso, más claro que el sombrero, se resiste a la rotura por doblez o torsión. Carne blanquecina de olor a almendras amargas, sabor dulce.
Hábitat: praderas abonadas por ganado, bordes de camino y zonas abiertas. Sale agrupada en grandes hileras
Temporada: primavera, Verano, hasta mitad de Otoño.
Cocina no es carnosa pero tiene buen sabor. Excelente para mezclar en la sopa de ajo o aromatizante de otras sopas y guisos..

Las 10 setas más codiciadas en las cocinas de España

SETA DE CARDO
(Pleurotus eryngii)

Nombres populares: Seta de cardo. Seta de caña. Seta de castilla. (eusk.) Gardu ziza. (cat.).Gírgola de panical

Descripción: tamaño medio del sombrero 6-12 cm, apanado-umbilicado, con formas irregulares, borde enrollado. Cutícula lisa, color amarronado, gris-marrón-claro a marrón-oscuro con manchas. Láminas desiguales, apretadas, claras, de color blanco-crema-grisáceo. Pie corto, macizo, cilíndrico, de color blanquecino. Carne blanca, cerrada, de olor y sabor poco pronunciados, pero agradables.
Habitat: campos abiertos, praderas, barbechos, zonas planas desforestadas. Micorriza con el cardo corredor o borriquero ("Erangyum campester"). Especie sometida a cultivo intensivo. Abunda en Castilla.
Temporada: primavera y Otoño.
Cocina: Como entrante, salteado con verduras. También a la plancha y acompañando carnes. Tiene propiedades medicinales

ANGUILA DE CAMPO
Cantharellus lutescens)

Nombres populares:
Trompeta amarilla. rebozuelo anaranjado, angula de monte.
(eusk.) saltsa perretxiko hori. (cat.).
Camagroc (gall.)Trompeta marela

Descripción: de tamaño 2-8cm, en forma de trompeta (recuerda a una flor), con el centro hueco, bordes festoneados, partidos en lóbulos desiguales. Color marrón-amarilo o pardo gris, sobre fondo amarillo naranja. Pliegues (no láminas) amarillos que bajan hasta el pie. Venosidades irregulares, decurrentes, Pie 2-6cm de largo, cilíndrico hueco, liso, brillante, color amarillo-rojizo-oro, estrechado en una base blanca. Carne delgada, fibrosa, flexible, color amarillo-pálido o crema. Delicado aroma afrutado y fino paladar. Esporada blancuzca.
Hábitat: pinares calcáreos o calizos. Cara norte, más húmeda y musgosa, camuflados entre el sotobosque de musgo o hierba
Temporada: tardía, de Septiembre a Diciembre, incluso con heladas.
Cocina: es una seta excelente y muy buena acompañante de cualquier tipo de guisos

COLMENILLA
(Morchella esculenta)

Nombres populares:
colmenilla gris. Morilla. Cagarria. Seta de cuaresma.
(eusk.) Karraspina arrunt.
(cat.) múrgula grisa, Múrgula.
(gall.) Xirupato, orellazos.

Descripción: Como todo el género Morchella, sombrero esférico o globoso, con celdillas o alvéolos profundos. Color pardo amarillento, más claro en las aristas de los pliegues. Pie blanco, corto y granuloso. Carne blanquecina, con buen sabor. Está hueca.
Hábitat: fresnos, álamos, olmos y otros árboles caducifolios. Riberas de ríos. Claros herbosos.
Temporada: primavera (Marzo a Mayo). Acostumbrando la vista a su camuflaje entre hojas y ramas, suele aparecer en grupos.
Cocina: conviene desecarla previamente y rehidratarla antes de cocinarla, para evitar Síndromes Hemolítico y Cerebeloso. Cocción prolongada (>70 grados).

ROBOZUELO
Cantharellus lutescens)

Nombres Populares:
Rebozuelo. Cabrilla. Seta de san juan
(eusk.) xixa, saltsa perretxiko
(cat.). Rossinyol (gall.) Cantarela

Descripción: monocolor amarillo huevo. Pliegues (no láminas. Sombrero 1 a 12 cm, convexo en el centro o aplanado, en forma de copa y con el borde enrollado, ondulado, sinuoso y lobulado. Textura gruesa y carnosa. Homogénea (no se diferencian sombrero y pie). Pie grueso, cilíndrico y carnoso. Carne blanca que amarillea en los bordes, compacta y ligeramente fibrosa. Olor a orejón, albaricoque o fruta fresca, sabor ligeramente picante.
Hábitat: hayas, castaños, robles, encinas, jaras, etc. También en campas, herbales, helechos… Normalmente en grupos numerosos.
Temporada: de primavera a otoño.
Cocina: mundialmente empleada en la preparación de salsas. Es mejor congelar o empolvar que desecar, pues al rehidratar pierde sabor. Versátil: Revueltos. Encebollado con aceite y limón. Acompañando a guisados

TROMPETA DE LOS MUERTOS
(Craterellus cornucopioides)

Nombres populares:
Trompeta de los muertos. Cuerno de la abundancia. Trufa del pobre.
(eusk.). Saltsa-perretxiko beltz
(cat.) Rossinyol negre, trompeta, orella d'ane.
(gall.) Trompeta dos mortos

Descripción: monocolor gris ceniza-pardo, que ennegrece con humedad. Tamaño de 5 a 15 cms. de altura, forma irregular, margen ensanchado y ondulado. Sombrero muy embutido, estrecho, en forma de trompeta, sin láminas ni pliegues y muy estilizado. Superficie algo escamosa. Láminas con una especie de venas, arrugas o pliegues longitudinales poco marcados. Pie puntiagudo, corto, cilíndrico, tubular y hueco. Carne gris, elástica, textura cartilaginosa. Inodora, sabor agradable que recuerda a la trufa.
Hábitat: muy variado. A la sombra de robles, hayas, castaños y otros caducifolios, en zonas musgosas. También en ecosistema Mediterráneo, de encinas y alcornoques. Entre acículas de pinares.
Temporada: Fin del Verano y Otoño. Hacia el 1 Noviembre de ahí su nombre trompeta de los muertos. Crece en grupos
Cocina: Se aprovecha todo. Acompañando a arroz o guisos de carne. Receta con callos. Conviene secar (horno abierto a 50 grados) y después rehidratar.

COCINEROS ESPAÑOLES POR EL PLANETA

Por: Alberto Granados

WASHINGTON

PEPE MONCAYO
RESTAURANTE CRANES

Este cocinero de Barcelona está feliz, en la nueva edición de la guía Michelin Washington D.C. ha conseguido una estrella Michelin para su restaurante Cranes (del que también es socio).

Su carrera como cocinero comienza en el 98, según el propio chef: “En el 98 estudié hostelería y nunca me gradué. Me aburrían mucho las clases así que renuncié y me metí de pleno a trabajar”.

Tiene una larga experiencia en cocina: El Hotel Alimara, el Gran Casino de Barcelona, Vía Veneto (1* Michelin), Círculo Ecuestre, Can Fabes (3*), EVO 1*), Dos Cielos (2*), Santi by Santi Santamaria en Singapore (donde estuvo 10 años). En la actualidad lleva la cocina de

Heirloom tomatoes

El chef Pepe Moncayo

Unagi paella

varios restaurantes Ola, Bam! y Cranes (1* Michelin).

Pepe Moncayo nos habla de gastronomía desde su restaurante Cranes en Washington:

¿Qué es lo que pasa en la vida de un chef para coger las maletas y marcharse lejos?

En mi caso sentir la necesidad de aprender más y seguir creciendo. Exponerte a otras culturas y estilos de sociedad me han enriquecido muchísimo, tanto como persona como profesional.

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

Ninguna en particular por mi nacionalidad, aunque muchísimas ventajas por hablar la hermosa lengua que tantos en el mundo compartimos y que, en especial, hablan tantos y tantos profesionales que cada día trabajan en los restaurantes de todo los E.E.U.U.

¿Y los inconvenientes?

Ninguno, me siento muy bien recibido por la comunidad

¿Cómo se ve la cocina española en EEUU?

Esta muy bien reconocida. Muchos profesionales hace décadas, antes que yo, ya propagaban nuestra cultura gastronómica en D.C. como La taberna del Alabardero, y tenemos el privilegio de contar con la súper estrella en nuestro equipo, el chef José Andrés.

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

No tanto los platos, más bien productos que no se pueden conseguir fuera de España en estado óptimo como la cecina, la espardenya, la gamba roja mediterránea, el guisante lágrima…

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

El Philly cheesesteak (Este sándwich es famoso sobre todo en Filadelfia y Pensilvania. Se elabora con finas tiras de carne de ternera, concretamente de ojo de bife, una carne que se encuentra entre las costillas de la ternera, cebolla caramelizada y queso provolone fundido).

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

¡Son tantos los vinos de los que me acuerdo! No nos damos cuenta que en España somos unos privilegiados y que tenemos que valorarnos más. En la bodega que tengo debajo de casa, en D.C., encuentro el Alto Moncayo que es fantástico.

En producto de la huerta elegiría la alcachofa del Prat, del Mar sin duda la merluza y el condimento que más valoro es el pimentón ahumado.

¿Hay muchas diferencias entre los restaurantes americanos y los europeos?

Quizás no hay muchas diferencias a primera vista, pero como restaurador muchísimas: Las regulaciones, la cultura de las propinas, las horas de apertura…

Steamed Buns

¿Los restaurantes españoles están de moda en Washington?

No diría de moda, bien establecidos sí.

¿Cuáles son tus planes de futuro?

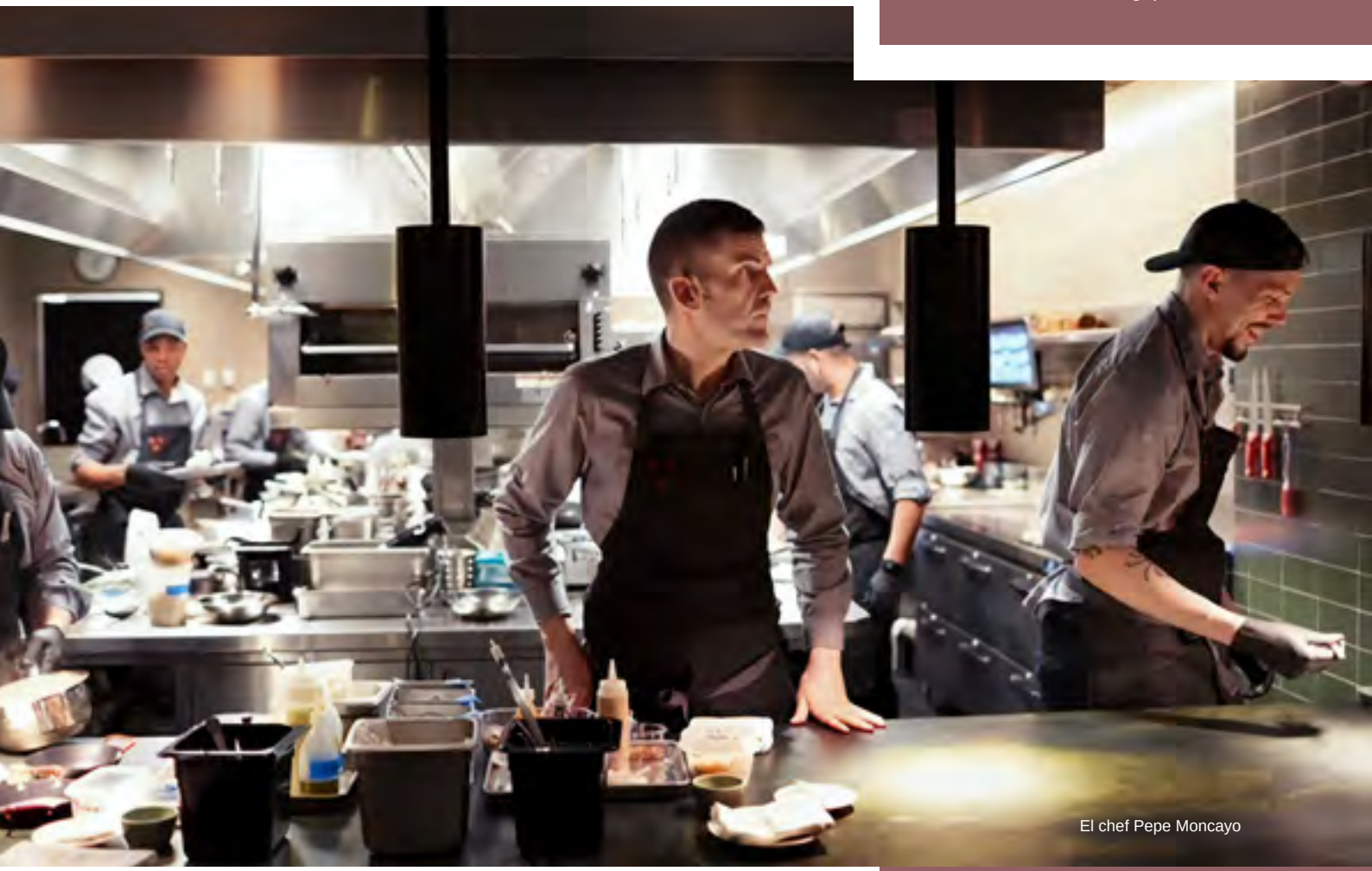
¡Seguir creciendo!

¿Volverás pronto a España?

Siempre que pueda ahí voy. Me queda tanto por conocer…

Los tres platos más significativos de tu cocina:

Voy a decir solo uno que se está convirtiendo en el plato más significado de Cranes: La Unagi paella.



El chef Pepe Moncayo

smartbox

BUSINESS SOLUTIONS

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 las exclusivas de la web y las ofertas. Ver detalles en smartbox.com

¿Dónde comen los chefs?

Por: Alberto Granados

Todos los años, unos cuantos periodistas especializados en gastronomía, nos toca escribir una “bío” de un chef participante en Madrid Fusión. Esa biografía se publica en el libro anual que sirve como recordatorio de la edición. En esta última me tocó escribir sobre Rodrigo de la Calle, es una buena oportunidad para recordar lo que escribí sobre este Chef que ha hecho de las “verduras” su religión.

¿En serio? ¿Tengo que hablar de Rodrigo de la Calle? ¿El chef de las verduras? ¿Yo, que soy un amante de los chuletones? Tranquilos, no pasa nada. Soy amigo de Rodrigo y me apasiona, en primer lugar, él como persona, soy muy fan de su sonrisa y su simpatía, y luego como cocinero, siempre es un lujo probar cualquiera de sus platos. Segundo, porque a pesar de que Rodrigo es un de los más importantes defensores de la cocina verde también lo es de la cocina “del otro lado” es decir: de los pescados, de los mariscos y las carnes (algo que, en sus platos, a pesar de que muchos piensen lo contrario, conviven con naturalidad).

El chef Rodrigo de la Calle

Rodrigo de la Calle dejó Aranjuez por Guadarrama para montar su "invernadero": el restaurante con el que volvió a conseguir la Estrella Michelín y donde ha mostrado su cocina más desarrollada

Rodrigo de la Calle es un madrileño nacido en el año 1976 y es hijo de agricultor y nieto de cocineros. ¿Empiezan a entenderlo todo? Su pasión gastronómica se fue cuajando en la escuela de hostelería de Aranjuez en la que empezaría a estudiar en 1994, una formación que le llevará a restaurantes tan emblemáticos como Lhardy, Goizeko Kabi, Romesco o Lur Maitea, aunque sería en su etapa en Elche donde su cocina daría un giro de 180 grados cuando junto al botánico Santiago Orts abanderaría lo que se ha bautizado como "gastrobotánica" en la que incluiría variedades vegetales en sus platos, que aunque hoy son más comunes, por aquel entonces fueron revolución, como el caviar cítrico, carisa, la salicornia…

A este gran conocimiento de lo "verde" le faltaba la técnica y esa le llegaría de la mano de Andoni Luis Aduriz, varios años estaría en Mugaritz gestándose el Rodrigo de la Calle que llegaría después.

¡Recapitulemos! Tenemos el conocimiento del producto y la técnica, ahora nos queda añadir sus bases de pastelería gracias a Paco Torreblanca, los secretos de los arroces de Quique Dacosta con el que también trabajó en "El Poblet" y la influencia de su maestro Martín Berasategui… Ahora sí que tenemos al Rodrigo de la Calle que en 2009 sería premiado como Cocinero Revelación en Madrid Fusión y en el 2010 Cocinero del Año (premio concedido por la Cámara de Comercio de Madrid) tras haber montado su propio restaurante en Aranjuez en 2007. Había triunfado su cocina basada en el máximo respeto a la naturaleza.

Cualquier chef, con lo conseguido hasta este momento, ya sería todo un afortunado, pero Rodrigo de la Calle tenía aún mucho camino por recorrer. En 2011 llegaría su primera Estrella Michelin y su segundo Sol en la guía Repsol reconocimiento a su apuesta por su personal cocina.

Quizás esa seguridad fue la que le llevó a radicalizar más su menú compuesto a base de frutas, verduras y hongos, utilizando la proteína animal simplemente como sazonador. Añade a su trabajo las verduras fermentadas, los superalimentos, las bebidas fermentadas… un trabajo de investigación que lo llevaría a París para trabajar como asesor gastronómico en cocina "verde" del prestigioso y laureado chef francés Joël Robuchon.

Rodrigo de la Calle dejó Aranjuez por Guadarrama para montar su "Invernadero": el restaurante con el que volvió a conseguir la Estrella Michelin y donde ha mostrado su cocina más desarrollada, que con el tiempo (mayo de 2018) trasladaría al centro de Madrid. Un pequeño restaurante donde Rodrigo da un máximo de 20 comensales y donde sigue apostando por su menú #vegetalia.

En este pequeño repaso (no me puedo extender mucho más) nos hemos dejado aparte sus libros, sus programas de televisión, su restaurante "Paella Power" pero es que para resumir la trayectoria de este chef necesitaríamos varias páginas como ésta. ¡Enhorabuena Rodrigo de la Calle!

Un restaurante con estrella

Sin ninguna duda el que para mi es de largo el cocinero más completo en todos los sentidos en España, es Fernando Arellano, yo le llamo cariñosamente “el último mohicano”, pertenece a esa generación de cocineros con los conocimientos típicos de la vieja escuela, dominando las técnicas mas vanguardistas, creativo, perfeccionista...Un cocinero único, y su restaurante “Zaranda” un lugar donde sumergirte y olvidarte de todo, comiendo en el cielo.

Restaurante Zaranda, Hotel Es Princep
Carrer Bala Roja 1 (Palma de Mallorca)
680 60 25 80
www.zaranda.es

Un restaurante canalla

Elena y Matías son una pareja increíble y su Amore GASTRObar, en las Rozas (Madrid), es un sitio súper divertido donde ir a comer en pareja, con amigos o en familia, cocina de mundo y del mundo, un viaje gastronómico donde te puedes comer a bocados lo mejor de la gastronomía clásica y moderna con técnica y sabor y donde no faltan las copas, seductores cócteles y una buena variedad de vinos, para hacer redonda una velada canalla. Seguro que terminarás hablando con la mesa de al lado.

Restaurante Amore Gastrobar
Calle Castillo de Arévalo, 2, local 10
(Las Rozas, Madrid)
910 129 852
www.amoregastrobar.es

La mejor barra

Si por la mejor barra entendemos un sitio donde entras, te apoyas en la barra y pidas lo que pidas está rico, el camarero te atiende como en casa y la cocina funciona con el amor de una cocinera tradicional, ese sitio es Casa Justo de Pozuelo. Cañas tiradas como “Dios manda”, vermuts, vinos, cocina de mercado, casera de verdad. No te puedes ir sin probar sus tomates trinchados, sus pimientos fritos y por supuesto los mejores torreznos del mundo. El bar con barra de “toda la vida”.

Restaurante Casa Justo
Avenida de Europa, 11 (Pozuelo de Alarcón, Madrid)
913 517 444
www.casajusto.multiespaciosweb.com

Un restaurante romántico

Yo tengo poco tiempo para compartirlo en pareja, pero cuando lo hago, me gusta desconectar y relajarme, comer rico y confortable, en un sitio pequeño y sin ruidos, con pocas mesas para centrarme en mi mujer y en el momento, y sin duda lo consigo en Da Giusepoina de Ignazio Deias, hace la mejor cocina italiana que he comido fuera de Italia: repertorio de pastas, pizzas, embutidos, conservas y productos italianos, vinos…

Restaurante Da Giuseppina
Calle de Trafalgar, 17 (Madrid)
914 458 539
www.dagiuseppina.com

Un restaurante para ir con extranjeros

Casa Lhardy es el restaurante que todo el mundo tiene que visitar una vez en la vida por lo menos. Fue el primer restaurante donde trabajé, allí empecé a cocinar en el año 95. Aún recuerdo comer en casa los productos de casa Lhardy en navidades, cuando era niño, su tienda, su consomé, sus croquetas, la barquera de riñones al jerez, los callos, el pato a la naranja… y el cocido ¡por Dios! Un restaurante emblemático que gracias a Dios sigue abierto por mucho tiempo. Allí estoy en mi casa.

Restaurante Lhardy
Carrera de San Jerónimo, 8 (Madrid)
915 21 33 85
www.lhardy.com

Un restaurante vecino

Cuando quiero un café, una caña, cuando quiero charlar, cuando quiero echar la quiniela, cuando quiero ver a un amigo y cuando quiero comer las mejores albóndigas, champiñón al ajillo, pimientos fritos, tortilla de patata, tomates trinchados… Voy a Ponzano 89, a menos de diez metros de El Invernadero, está el Bar el 89, el más antigüo de la calle Ponzano. Mariano guisa como nadie y tiene un bar peculiar donde estoy como en casa. Si no estoy en mi restaurante he salido un momento a “donde Mariano” a tomar algo.

Bar el 89
Calle de Ponzano, 89 (Madrid)
616 606 890

50 restaurantes para comer el mejor jamón ibérico

Patrocinado por Los Romeros de Alanís

Por: Alberto Granados

SALADO

Los jamones y las paletas pasan por un proceso clave para obtener un resultado óptimo, posalado. Este proceso se realiza de forma manual por el maestro jamonero. Cada jamón se coloca y se cubre con sal individualmente. Cada jamón o paleta permanece cubierto de sal tantos días como kilos tiene. Tradición y artesanía para crear el mejor producto ibérico.

La fábrica Los Romeros de Alanís está ubicada en el corazón del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla ofrece una producción elaborada siguiendo pautas de hace más de 20 años. Cumpliendo los requisitos de trazabilidad, sanidad y garantía que exige el cliente. Todo ello se consigue gracias a la combinación de innovación en tecnología, estricta higiene y buen hacer artesanal.

DESPIECE

Una vez sacrificado el cerdo, es transportado en camiones frigoríficos propios hasta las instalaciones, donde se procede al despiece y se obtienen las diferentes piezas de carne. De donde se obtienen los jamones, paletillas y los diferentes embutidos.

CURADO Y SECADO

El final del proceso tradicional de elaboración de jamones, paletas, lomos y embutidos tiene lugar en nuestras bodegas y secaderos. Manejando las ventanas de nuestras bodegas de forma manual para controlar la entrada de aire procedente del Parque natural de la Sierra Norte de Sevilla, se controlan las condiciones de maduración de nuestros productos. Cada jamón o paleta tiene un control individual durante los años que requiera cada uno de ellos en su curación. un cuidado personalizado que hacemos con el mayor mimo, para conseguir un producto que satisfaga las máximas exigencias de los paladares más delicados.

JAMON IBERICO BELLOTA
5 DEHESAS
LOS ROMEROS DE ALANIS
ALANIS DE LA SIERRA

www.losromerosdealanis.com

El jamón ibérico es sin duda una de las señas de identidad de nuestro país y se ha convertido en uno de los productos básicos de nuestra dieta mediterránea gracias a que el jamón es rico en proteínas, minerales y vitaminas.

No se sabe a ciencia cierta desde cuando se consumen los jamones curados, aunque el cerdo era ya una parte importante de la alimentación de celtas, griegos o romanos.

Hay muchos tipos de jamones en España y aún hay algo de confusión entre los clientes: jamones serranos, ibéricos, pata negra, de cebo, algunos muy sabrosos, muy curados, muy secos, unos baratos, otros muy caros...

Esa confusión nos ha llevado a contactar con uno de los mayores expertos en jamón ibérico de nuestro país, **Florencio Sanchidrián**, que ha conseguido hacer "arte" del acto de cortar jamón. Un artista que ha sido designado *Embajador Mundial del jamón ibérico* por la Academia Internacional de Gastronomía y que sin duda se le ha considerado como el mejor Cortador de Jamón a nivel internacional.

Florencio Sanchidrián nació en El Fresno, Ávila, el 19 de febrero de 1962. Ha regentado varios locales y restaurantes y su carrera profesional le ha llevado desde Barcelona a Badajoz o Sevilla. En 1986, ganó su primer premio en un concurso de corte de jamón y eso hizo que su carrera diera un giro importante.

Pero si hay algo que destacar son la multitud de personalidades a las que Florencio Sanchidrián ha cortado jamón desde políticos como Barack Obama, Silvio Berlusconi, Tony Blair, George Bush, el Rey Juan Carlos I, deportistas como Rafael Nadal, actores como Robert De Niro, Al Pacino o Richard Gere. Hasta los Papas Benedicto XVI o el Papa Francisco han disfrutado de su "arte". Tampoco podemos olvidar los eventos en los que ha cortado jamón como el banquete de boda de los Príncipes de Asturias en 2004 y en muchas ediciones consecutivas de las carreras de Fórmula 1, en las cuales ya es un habitual.

Florencio Sanchidrián nos ha elaborado la lista de los 50 restaurantes imprescindibles si te gusta el jamón ibérico. Se han quedado muchos fuera de este ranking pero todos los que encuentres en este reportaje llevan la recomendación del "maestro" Sanchidrián.

Mi España, tierra de raza y vida
Sol, mar y montaña regalan sabor.
Vides y olivos aguardando recogida,
llenando cada día la tierra de color

Campos dorados, verdes praderas,
encinas, alcornoques y naranjos.
Bosques con frzambuesas y moras.
Sueño con sus montes, altos y bajos

De riqueza oculta sin igual en sus mares,
llenos de secretos, tesoros escondidos.
Regalando, cada día, preciosos
atardeceres,
y despertando los paladares más dormidos

Mezcla de culturas, llenas de pasión,
tienen en la paciencia su secreto.
Curando su mayor tesoro con el corazón,
O con amor, dando sabor a fuego lento.

Y, después del secreto, su esencia,
de carne roja y blanca alma,
raza ibérica curada con paciencia,
muestra esta tierra que tanto ama.

Florencio Sanchidrián

ANDALUCÍA

Azabache – Huelva: Nació siendo un pequeño bar de tapas y se convirtió en todo un referente del tapeo onubense. Dice Florencio: "*Un restaurante de calidad, con buen jamón ibérico bien elegido y bien cortado*".
Calle Vázquez López, 22 (Huelva) — Tel. 959 257 528
www.restauranteazabache.com

Bodegas Campos – Córdoba: Abrieron sus puertas en el año 1908; hoy son un referente gastronómico y cultural de la ciudad. Dice Florencio: *"Un patrimonio de la gastronomía y la cocina cordobesa. Donde un jamón bien cortado y de calidad, nunca ha faltado"*.
Calle Lineros, 32 (Córdoba) — Tel. 957 497 500
www.bodegascampos.com

Casa Robles – Sevilla: Uno de los emblemas de la restauración de Sevilla con una barra donde se respira el ambiente de la ciudad. Dice Florencio: *"Un restaurante de referencia por su buena cocina andaluza, donde el jamón ibérico es protagonista"*.
Calle Álvarez Quintero, 58 (Sevilla)
Tel. 954 213 150 - www.casarobles.es

El Pimpi – Málaga: Ocupa un viejo caserón del siglo XVIII, edificado en una antigua calzada romana. Fue en 1971 cuando se convirtió en esta bodega. Su decoración, típicamente malagueña, es el alma de esta bodega.
Calle Granada, 62. Málaga.
Tel. 952 225 403 - www.elpimpi.com

El Faro – Cádiz: Nace en 1964 como una pequeña taberna donde se elaboraba una cocina sencilla y local basada en pescados de la Bahía en fritura y guisos marineros, Tras tres generaciones siguen cocinando con la misma ilusión una cocina de raíces, que nace en el mar y se deja abrazar con productos del entorno.

Calle San Félix, 15. Cádiz — Tel. 956 211 068
www.elfarodecadiz.com

Casa Sevilla – Almería: Dice Florencio: *"Apuestan por la calidad y el buen servicio, es primordial ya que normalmente es el primer plato que se sirve en la mesa".*
Calle Rueda López s/n (Almería) — Tel. 950 272 912
www.casa-sevilla.com

Jaylu – Sevilla: Este lugar es una parada ineludible para todo aficionado a la buena mesa. Dice Florencio: *"Un restaurante donde la calidad del jamón de bellota, bien cortado, es capaz de transmitir sensaciones únicas".*
López de Gómara, 19. Sevilla. Teléfono: 954 339 476
www.restaurantejaylu.com

Ruta del Veleta – Granada: Dice Florencio: *"En calidad y servicio es fantástico. Una calidad suprema y un jamón muy bien cortado, con un trato personal e inmejorable".*
Av. de la Sierra Nevada, 146 (Cenes de la Vega, Granada) — Tel. 958 486 134
www.rutadelveleta.com

ARAGÓN

La Lobera de Martín – Zaragoza: Comenzó suandadura en 1969 como un local informal de tapas que ofrecía una excelente cocina. José Manuel Martín, hijo de los fundadores, toma las riendas del negocio en el 2000.
Calle del Coso, 35 (Zaragoza) — Tel. 976 201 744
www.laloberademartin.org

Casa Unai – Zaragoza: Podría pasar por uno de esos bares que no llaman la atención, pero al entrar descubrimos una barra abarrotada de buenos productos: tortillas, morcilla de Burgos, croquetas, huevos rellenos, boquerones y por supuesto Jamón Ibérico cortado a cuchillo.
Calle Luis del Valle, 2 (Zaragoza) — Tel. 651 49 02 31
www.casa-unai.es

ASTURIAS

La Pondala – Gijón: La Pondala es un lugar de referencia de la gastronomía asturiana desde que María González, fundara este restaurante en Gijón en el conocido barrio de Somió, en el año 1891.
Avda Dionisio Cifuentes, 58 (Gijón, Asturias)
Tel. 985 361 160
www.lapondala.com

La Venta del Jamón – Oviedo: Tiene el honor de ser de los más antiguos del concejo que permanece abierto y que, a pesar de las reformas, no han perdido un ápice de encanto.
Pruvia de Arriba 38 (Pruvia, Llanera, Oviedo)
Tel. 985 262 802
www.laventadeljamon.com

Real Balneario – Salinas, Asturias: Su historia abarca una larga y variada trayectoria desde sus inicios como restaurante en los años 50. En los años 90 se inicia el proyecto definitivo.
Avenida Juan Sitges, 3 (Salinas, Asturias) — Tel. 985 518 613
www.realbalneario.com/es

BALEARES

Restaurante Flanigan – Calviá, Mallorca: Tiene la suerte de poder contar con un grupo de expertos en gastronomía y hostelería comprometidos con los ideales culinarios más esenciales y al servicio del público.
Puerto Portal. Local 16 (Calviá, Mallorca)
Tel. 971 679 191 - www.flanigan.es

CANARIAS

Mesón Castellano – Santa Cruz de Tenerife: Situado en la Playa de las Américas encontramos cocina castellana. Especialidad en carnes, Cordero y cochinillo, pescado y marisco, arroces y tapas.
Callao de Lima, 4 (Sta. Cruz de Tenerife) — Tel. 922 271 074

Mundo Ibérico – Santa Cruz de Tenerife: Lo que se encuentra aquí cuesta encontrarlo en toda la Isla y son un paraíso para los amantes del Ibérico. En el corte confían en Anibal Falcón Morales (campeón de España de corte de jamón en el 2019).
Calle Dr. Guigou, 36 (Santa Cruz de Tenerife) Tel. 663 387 560
www.mundoiberico.es

CANTABRIA

La Bombi – Santander: Un lugar emblemático de Santander, donde más se disfruta de la rica gastronomía de Cantabria tal cual es; respetando sus sabores.
Calle Casimiro Sainz, 15. Santander, Cantabria. Teléfono: 942 213 028)
www.labombi.com

CASTILLA LA MANCHA

Adolfo - Toledo: Este emblemático restaurante, fundado por Adolfo Muñoz y su esposa Julita García, han compartido con miles de clientes-amigos más de 35 años. Situado sobre dos casas, una mudéjar del siglo IX y otra posterior del siglo XII (1158). Justo al lado de la Catedral de Santa María, en el corazón del Casco Histórico de Toledo.
Cerro del Emperador, S/N (Toledo) — Tel. 925 227 321
www.grupoadolfo.com

Casa Pepe - Ciudad Real:
Carretera de Carrión (Ciudad Real) – Tel. 926 814 079
www.casapepeciudadreal.com

El Callejón - Albacete: Especialistas en comida típica manchega y de mercado, y se caracterizan por su ambiente taurino y salones reservados. Elaboran sus platos con los mejores productos de la tierra.
C/ Guzmán el Bueno, 18 (Albacete) - Tel. 967 211 138
www.restauranteelcallejon.com

CASTILLA Y LEÓN

Casa Pacheco - Vecinos, Salamanca: La historia de esta casa se remonta a 1916 con el bisabuelo de José Antonio Benito, cuarta generación, que se ha dedicado a mantener la tradición y la esencia de este negocio tan especial, pero dándole un toque vanguardista para adaptarse a los nuevos tiempos. En el jamón ibérico han apostado por Joselito y aparte del jamón tienen otros embutidos de la marca.
C/ José Antonio, 12 (Vecinos, Salamanca)
Tel. 923 382 169
www.restaurantecasapacheco.com

El Mesón de Gonzalo - Salamanca: La historia de esta familia hostelera se remonta al año 1947 cuando el abuelo del actual propietario Gonzalo, Manuel Sendín, abrió en Salamanca El Mesón. Allí trabajaría durante décadas Gonzalo, que se jubilaría en 2010 para dar paso a su hijo.
Plaza del Poeta Iglesias, 10 (Salamanca)
Tel. 923 217 222
www.elmesondegonzalo.es

El Rincón de Jabugo - Ávila: Los mejores embutidos de Jabugo dehesa de Extremadura Guijuelo. Dice Florencio: *"Cuando se trata de arte el que reine tiene que ser siempre el mejor jamón, cortado por aquellos artistas que de corazón sienten el arte".*
C/ de San Segundo, 28 (Ávila) - Tel. 920 252 590
www.hsansegundo.com/jabugo.htm

José María - Segovia: Desde 1982, este emblemático restaurante ha sido lugar de encuentro y celebración. Un referente gastronómico para los segovianos y los visitantes de todos los continentes, entre ellos personajes populares de la política, la cultura, la ciencia o los medios de comunicación, tanto nacionales como extranjeros deseosos de probar su cochinillo asado.
Calle Cronista Lecea, 11 (Segovia) – Tel. 921 461 111
www.restaurantejosemaria.com

La Parrilla de San Lorenzo – Valladolid: Situado en los bajos del "Real Monasterio de San Joaquín y Santa Ana" con unas galerías únicas donde el comensal se encuentra rodeado de obras, objetos y realizaciones artísticas.
C/ Pedro Niño, 1 (Valladolid) - Tel. 983 335 088
www.laparrilladesanlorenzo.es

Rey don Sancho – Zamora: Elaboran una gran variedad de platos clásicos zamoranos e internacionales. Entre sus especialidades encontramos: Arroz a la Zamorana, cordero asado y carnes alistanas.
Avda. de Galicia s/n (Zamora) – Tel. 980 039 039
www.reydonsancho.es/restaurante.html

CATALUÑA

Aspic – Barcelona: Apunta Florencio: "Cortan y miman cada pieza como si fuera única. Transmiten pasión por el corte de jamón y lo ejecutan muy bien".
Pau Casals, 24 (Barcelona) – Tel. 932 000 435
www.aspic.es/restaurantes/

Boca Grande – Barcelona: El restaurante Boca Grande es un imán de sofisticación en Barcelona. Su buen servicio se suma a la calidad de la cocina, que a su vez se construye sobre una excelente materia prima.
Passatge de la Concepció, 12 (Barcelona)
Tel. 934 675 149 - www.bocagrande.cat

Can Fusté – Barcelona: Ponen de moda el famoso "Pan tostado con tomate" como parte de la idiosincrasia catalana y l o acompañan con un excelente jamón ibérico.
Gran Vía de Carles III, 50-52 (Barcelona) — Tel. 933 393 000
www.canfuste.es

Palermo – Lleida: Florencio destaca: *"Un restaurante con muy buen nivel de servicio y con corte de jamón a cuchillo".*
Avinguda de L'Exèrcit, 48 (Lleida) — Tel. 649 206 363
www.restaurantpalermo.es

Dolceta – Barcelona: Dice Florencio: *"Desde hace años defienden el jamón como producto de altísima calidad. Actualmente han apostado por la marca 5 Jotas".*
Calle d'Urgell, 32 (Barcelona)— Tel. 933 218 351

EXTREMADURA

Lvgaris — Badajoz: Cocina especializada en la fusión entre la tradición y las nuevas tendencias con tres cartas al año (enero, abril y octubre). Javier García se encarga de la cocina y Ángel Pereita de la bodega y la sala del restaurante. Han apostado por el *jamón Ibérico de Montanegra*.
Avda. Adolfo Díaz Ambrona, 44 (Badajoz) — Tel. 924 274 540
www.restaurantelugaris.es

Restaurante Eustaquio Blanco (Cáceres): Un espacio amplio y luminoso con vistas excepcionales, y dos ofertas gastronómicas, una más informal para tapear y el restaurante.
Avenida Ruta de la Plata, 2 (Cáceres) – Tel. 927 238 555
www.restauranteeustaquio.es

GALICIA

A Mundiña – A Coruña: Un proyecto gastronómico en el que apuestan por una cocina honesta y respetuosa con la calidad de la materia prima que obtienen cada día de los productores, directamente y sin intermediarios.
Rúa Real, 77 (A Coruña) — Tel. 881 899 327
www.amundina.com

El Refugio – Oleiros, A Coruña: Materias primas de primera calidad, una cuidada elaboración y una esmerada presentación de platos. Para acompañarlos tienes los mejores vinos nacionales e internacionales en su bodega.
Plaza de Galicia, 8 (Oleiros, A Coruña) — Tel. 981 610 803
www.restaurante-elrefugio.com

Mesón Compostela – Vigo, Pontevedra: Mesón Compostela está situado en la Plaza de Compostela, en pleno centro de la ciudad de Vigo con unas excelentes vistas de la Ría.
Praza de Compostela, 6 (Vigo, Pontevedra) — Tel. 986 432 896
www.mesoncompostela.com

LA RIOJA

Casa Víctor – Logroño: Dice Florencio: *"Grandes expertos a la hora de seleccionar el jamón. Un restaurante con un alto consumo de ibérico. Siempre merece la pena pedirse un buen plato de jamón".*
Calle Bretón de los Herreros, 30 (Logroño, La Rioja)
Tel. 661 520 982
www.grupoconcept.es/casavictor

MADRID

Filandón: Uno de los mejores productos marinos y una buena parrilla como eje central de la cocina. Un restaurante acogedor, muy de familia y amigos, con una decoración con motivos rurales que hacen que te sientas como en casa.
Ctra. de El Pardo a Fuencarral, Km. 1.9 – Tel. 917 343 826
www.filandon.es

A'barra: Dice Florencio: *"Un restaurante con Estrella Michelin que apuesta por el jamón ibérico, en este caso de la marca Joselito, uno de sus socios. Habría que destacar la selección de jamón que hacen por añadas y que encontramos en muy pocos restaurantes".*
Calle del Pinar, 15 – Tel. 910 210 061
www.restauranteabarra.com

Casa Lucio: Dice Florencio: *"Uno de los clásicos de Madrid. En Lucio siempre ha habido un buen jamón ibérico y puede que sea uno de los restaurantes que más haya publicitado este codiciado producto".*
Calle de la Cava Baja, 35 (Madrid) — Tel. 913 653 252
www.casalucio.es

Ultramarinos Quintín: Dice Florencio: *"Ubicado en el centro del barrio de Salamanca. Lo destaco por la calidad de su producto y sobre todo por el buen trato, algo habitual en todo el grupo de restaurantes que dirigen Sandro Silvia y su esposa Marta Seco".*
Calle de Jorge Juan, 17 — Tel. 917 864 624
www.ultramarinosquintin.es

Urrechu - Pozuelo de Alarcón: Dice Florencio: *"Este es un buen punto de referencia para tomar jamón ibérico. Hacen una buena selección de las cuatro denominaciones de origen y siempre lo encuentras en la carta de este restaurante de élite".*
Calle Barlovento s/n (Pozuelo de Alarcón) — Tel. 917 157 559
www.urrechu.com

MURCIA

La Abadía Ibéricos - Murcia: Según Florencio: *"Restaurante de referencian en la calidad de su jamón ibérico, desde el jamón más elitista al más cotidiano, siempre manteniendo la calidad. Con un maestro cortador como Pablo Martínez (Campeón de España)".*
Jaime I el Conquistador, 5 (Murcia) — Tel. 868 106 053
www.laabadiaibericos.es/restaurante/

La Olla - Pamplona. Navarra: Dice Florencio: *"Un clásico de Pamplona. Buena cocina y mucha profesionalidad. Buen corte de jamón".*
Avda. Roncesvalles, 2 (Pamplona, Navarra) — Tel. 948 229 558
www.laolla.com

PAÍS VASCO

Sagartoki - Vitoria: Nombrada en dos ocasiones Mejor Barra de Pintxos de España encontramos la mejor materia prima, un elemento con carácter y personalidad propia, inconfundible. Senén González y su equipo hacen que disfrutes de cada bocado al máximo.
Calle el Prado, 18 (Vitoria-Gasteiz, Álava) — Tel: 945 288 676
www.sagartoki.com

Kate Zaharra - Bilbao: Cocina con personalidad, respeto por la tradición y autenticidad.
Zabalbide Kalea, 221 (Bilbao) — Tel. 944 461 347
www.kate-zaharra.com

VALENCIA

Beher - Valencia: Aparte de ser una empresa con más de 60 años dedicados a la crianza del cerdo 100% ibérico autóctono, tienen también tiendas y restaurantes por todo España con el jamón ibérico como producto más representativo.
Plaza de l'Ajuntament, 16 (Valencia) — Tel. 961 020 793
www.beher.com

Marisquería Civera - Valencia: Un restaurante abierto en 1967. Más de 50 años dedicados a la excelencia en el servicio, la calidad del producto y la maestría en la cocina.
Mossèn Femades, 10 (Valencia) — Tel. 963 529 764
www.marisqueriascivera.com

Nou Manolin - Alicante: En pleno centro de Alicante, en el lateral de la calle peatonal Castaños, en la calle Villegas, encontramos el "Nou Manolin" uno de los restaurantes imprescindibles si viajas a Alicante con una de las mejores barras de España y que pertenece al grupo Gastro Nou con otros locales como el Piriri o el Pópuli Bistró.
Calle Villegas, 3 (Alicante) — Tel. 965 20 03 68
www.grupogastronou.com/piripi

Salamanca

EL MESÓN DE GONZALO

La historia de esta familia hostelera se remonta al año 1947 cuando el abuelo del actual propietario Gonzalo, Manuel Sendín, abrió en Salamanca El Mesón. Allí trabajaría durante décadas Gonzalo que inauguró el Mesón de Gonzalo y del que se jubilaría en 2010 para dar paso a su hijo, el segundo Gonzalo. Gracias a su buen hacer y a la experiencia adquirida durante tantos años ha conseguido que su restaurante esté a la cabeza de los mejores locales de Salamanca, destacando por su buen producto y por un buen equipo de sala.

Si hay algo que distingue a este restaurante es el producto y la materia prima, Gonzalo está obsesionado por tener los mejores productos en su restaurante y eso le ha llevado a seleccionar los productores más laureados.

Si hablamos de Jamón Ibérico en el restaurante Gonzalo han realizado un esfuerzo especial, trabajando codo a codo, con una de las marcas referentes en Jamón Ibérico: *Carrasco (Una empresa familiar que comienza su andadura en 1985, y que en la actualidad dirigen Juan Atanasio Carrasco y Francisco Carrasco que han conseguido posicionar su marca también a nivel internacional llevado ya sus productos a más de 14 mercados extranjeros).*

Gonzalo se implica en todos los pasos hasta que el jamón llega a la mesa del comensal: Elige en montanera los mejores animales, está pendiente del proceso de elaboración, escoge en bodega sus propios jamones y

en su restaurante siempre encontramos un cortador de jamón ofreciendo jamón ibérico recién cortado.

Esa dedicación le ha llevado a recibir numerosos reconocimientos y premios, siendo galardonado con 1 Sol en la Guía Repsol y recomendado desde el año 2020 en la guía Michelin, todo con una receta muy sencilla con dos ingredientes fundamentales: trabajo y pasión.

EL MESÓN DE GONZALO
Plaza del Poeta Iglesias, 10
Salamanca
Tel. 923 217 222
www.elmesondegonzalo.es

Hablamos de gastronomía con Carlos Latre

Por: Alberto Granados

Carlos Latre es uno de nuestros imitadores más importantes, con una voz prodigiosa que cambia para imitar a más de cien personajes. Un comunicador al que le vienen bien todos los medios: la radio, la televisión, los escenarios... y ahora los teatros, porque Latre acaba de bordar su papel como actor protagonista del musical "Golfus de Roma" en el Teatro romano de Mérida, la misma obra que ahora podemos ver en el teatro La Latina (Madrid).

Pero si hay algo que realmente apasiona a Carlos Latre es la gastronomía y los vinos, se declara un gastrónomo capaz de recorrer cientos de kilómetros para probar su plato favorito y no le importa pasar horas frente a la barbacoa o en la cocina para hacer felices a los suyos. Ha sido un verdadero placer entrevistar a Carlos Latre y compartir con vosotros esta charla entre amigos.

El actor Carlos Latre

Una de las escenas de *Golfus de Roma*

> Nuestros viajes los organizamos en función del restaurante que queremos conocer o el chef al que queremos visitar.

Cual sería el primer recuerdo gastro de la infancia… ¿quien cocinaba, tú padre o tú madre?

Tengo muchísimos recuerdos gastronómicos, como el olor a las rosquillas de anís que preparaba mi abuela, la paella de mis tías y mí otra abuela, una paella enorme para toda la familia, jornadas increíbles con ellos; y los guisos marineros, mis tíos eran pescadores y siempre hemos tenido en casa una fuente con pescado… Mi casa ha sido un matriarcado y han cocinado las mujeres: mi abuela, mis tías, mi madre…

¿Que platos recuerdas de pequeño, de esos que te han dejado marcado?

Sin duda los platos de cuchara de mi madre y que aún sigue cocinado, como el arroz con patata y bacalao, las judías pintas con arroz, la paella, el arroz caldoso, había un plato que me encantaba que se preparaba con pulpo, patata y caldo de pescado y que se mezclaba con una salsa alioli… ¡un manjar!

Sé que eres cocinillas y un gran apasionado de la gastronomía. ¿Cuáles son los platos que mejor cocinas?

Me encanta cocinar porque me relaja mucho. Curiosamente la pandemia me ha vuelto a acercar a la cocina de la que te aleja el trabajo y las obligaciones. Me he reencontrado con los arroces, con la fideuá, con las barbacoas y con platos que hacía tiempo que no cocinaba. Los que mejor se me dan son los arroces, hago uno de montaña con costillitas, conejo, setas variadas y butifarra que creo que lo bordo.

¿Por qué plato recorrerías cientos de kilómetros?

Hay muchos platos por los que lo haría: por el Arroz de Pinoso, por las Tortillitas de camarones de Cádiz, por el marisco gallego. Pero también me harían viajar unas fish and chips a Londres, una buena Burguer a Estados Unidos, o unos tacos mexicano sabrosos a D.F… ¡Hay tantos!

¿Eliges tus viajes en relación a las experiencias gastro que vas a encontrar?

Sin duda. De hecho, una vez viajábamos a Brujas y me dijeron que ese día cerraban los restaurantes por fiesta nacional y anulamos el viaje. Nuestros viajes los organizamos en función del restaurante que queremos conocer o el chef al que queremos visitar.

¿Qué ingredientes nunca faltan en tu cocina?

Buen aceite de oliva, el jamón ibérico, arroz, buenas verduras… Siempre busco la mejor materia prima, y por supuesto buen vino para regarlo y buena gente para disfrutarlo.

Qué platos de grandes chefs se ha quedado grabados en tu memoria.

Recuerdo un plato del chef Massimo Bottura en la Osteria Francescana (3* Michelin. Módena. Italia) que me dejó fascinado: las "Cinco edades del Parmigiano Reggiano" en diferentes texturas y temperaturas, increíble. Nunca olvidaré una "tortilla de caviar" de los hermanos Roca en El Celler de Can Roca (3* Michelin. Gerona) o el Cordero con pan con tomate que preparan en recuerdo de su abuela Angeleta. Que decir del arroz a banda socarrat, para comer con las manos, de Quique da Costa (3* Michelin. Denia. Alicante), cualquiera de David Muñoz en Diverxo (3* Michelin. Madrid) del "Tomate nitro" de Dani García, la "plancha" de Casa Silvio en Santander, la falsa lasaña de Sacha, los callos de Trifón… ¡Hay tantos buenos platos que recuerdo!

¿Has tenido o tendrías un restaurante? ¿De qué estilo de cocina sería?

No, no me gustaría tener un restaurante, prefiero ir a visitar los restaurantes de mis amigos chefs. He tenido la gran suerte de tener grandes amigos dentro del mundo de la gastronomía y me conformo con ir a verlos.

¿Recuerdas la peor experiencia gastro?

Lamentablemente hay muchas malas experiencias gastro, creo que los "grandes" han hecho mucho daño, hubo un tiempo en que la técnica primó por encima de la materia prima y se hacían las cosas con poco sentido, algo que ahora no sucede. He tenido experiencias muy malas. Hay algo que me fastidia mucho que es cuando voy a visitar el restaurante de un chef muy amigo y la experiencia no es buena, se pasa un mal trago.

¿Qué importancia le das al vino en una comida? ¿Tienes una buena bodega?

El vino es tan importante como la comida, es el complemento perfecto. Soy muy de vino, me encanta y creo que debemos de estar orgullosos de las buenas bodegas y los buenos vinos que tenemos. Soy un gran defensor

> "Me encanta cocinar porque me relaja mucho. Curiosamente la pandemia me ha vuelto a acercar a la cocina de la que te aleja el trabajo y las obligaciones."

Carlos Latre haciendo una barbacoa

Golfus de Roma
Teatro La Latina
Pza.de la Cebada, 2
Madrid
www.teatrolalatina.es

Soy muy de vino, me encanta y creo que debemos de estar orgullosos de las buenas bodegas y los buenos vinos que tenemos.

de nuestro vino y de nuestros bodegueros, y del importante trabajo que realizan, siempre vinculados al azar del tiempo y el clima. Tengo una buena bodega y soy gran aficionado. Tengo muy buenos amigos bodegueros y eso es una gran ventaja.

Danos alguna recomendación de vino, producto, lugar gastronómico, restaurante…

Elegir uno solo es muy difícil, pero en vino recomiendo a mi amigo Álvaro Palacios, me gusta mucho La Montesa, un vino estupendo de la Rioja con una gran calidad/precio.
Por proximidad el producto que elegiría sería el arroz, mi producto favorito.
Un lugar gastronómico… Me decanto por mi casa, un domingo de paella con los míos, es mi rincón favorito. Por desgracia ya tengo muchos familiares muy mayores, que algún día ya no estarán entre nosotros y quiero quedarme con esos momentos felices que pasamos en familia.
Tengo tantos restaurantes que recomendar… Te voy a decir un restaurante "Terra Milles" (El Grao de Castellón, Castellón) donde te contaba que viven mis familiares pescadores, esto es una antigua caseta de pescadores que preparan lo que hacen del día, no hay manteles, no hay estrellas, pero me encanta su pulpo, su fideuá… ¡Inolvidable!

Por último… ¿En qué proyectos andas embarcado?

Después de haber pasado un verano apasionante con la obra "Golfus de Roma" en el Teatro Romano de Mérida, con llenos diarios y el público aplaudiendo puesto en pie, toca estrenar en Madrid. A partir del 9 de septiembre estaremos en el teatro de La Latina con este papel como actor que ha sido todo un reto para mí y que tan buenos momentos me ha dejado. Pero no dejo de lado todos los proyectos con los que continúo como El Hormiguero o Tú cara me suena en Televisión, en la radio en las mañanas de Onda Cero con Alsina… Creo que va a ser una temporada maravillosa.

Una de las escenas de *Golfus de Roma*

ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

Vuelve la mayor campaña solidaria de la hostelería en España.

Del 1 de octubre al 15 de noviembre de 2021

Establecimientos de toda España se unen para luchar contra el hambre en el mundo con la donación de una pequeña parte del plato o menú solidario de su carta.

Busca tu restaurante solidario en ***www.restaurantescontraelhambre.org***

Dehesa del Carrizal

Por: Alberto Granados

DEHESA DEL CARRIZAL
VINO DE PAGO

Lo primero que te sorprende cuando llegas a la bodega Dehesa del Carrizal es el entorno. Situada en los Montes de Toledo, junto al Parque Nacional de Cabañeros, entre las cuencas del Tajo y del Guadiana. Una viña rodeada de naturaleza, de cotos de caza, de olivos... Aquí se elabora un vino singular, un vino de Pago, una Denominación de Origen Protegida y limitada a tan sólo a 20 bodegas españolas. La singularidad del enclave, los suelos y el clima pueden ser las razones para que en esta bodega se obtengan unos vinos excepcionales.

PERO, ¿QUÉ ES UN VINO DE PAGO?

Según la ley 24/2003 del 10 de julio, para que un viñedo y un vino se considere de pago tiene que cumplir ciertas especificaciones muy claras como ser: “Un paraje rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de su entorno, y donde se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares. Además, la producción de uva, la elaboración del vino y el embotellado deben realizarse dentro del pago, siguiendo estrictamente las normas de producción reguladas por Orden Ministerial específica para cada Pago”.

En esta ley se define exactamente cómo debe elaborarse cada uno de los vinos para ser aprobados por la Comunidad Autónoma, por el Ministerio de Agricultura de España y, finalmente, por la Unión Europea. El Pago se sitúa, de esta manera, al mismo nivel de un Consejo Regulador.

LOS VIÑEDOS

Las primeras cepas de esta bodega se plantaron en 1987, en concreto de uva Cabernet Sauvignon, a las que se fueron uniendo después las variedades Syrah, Merlot, Tempranillo, Chardonnay y Petit Verdot, curiosamente es una bodega donde se elaboran muchos monovarietales.

Aquí las viñas crecen sobre suelos pedregosos y subsuelos ácidos, produciendo unas uvas singulares con un largo proceso de maduración (A veces, la vendimia se alarga hasta octubre). El viñedo, lo encontramos orientado al noroeste y protegido por la ladera de clima seco mediterráneo, alberga cepas seleccionadas y conducidas en espaldera.

El cuidadoso emparrado –que realizan en dos fases– favorece una correcta aireación de la vegetación y una buena exposición de los racimos al sol, consiguiendo una óptima maduración.

Vísta aérea de los viñedos

Vino Chardonnay

LA BODEGA

Elaboración

Toda la elaboración se realiza íntegramente en su bodega, a pocos metros de las viñas, lo que favorece el transporte y la manipulación de las uvas, que superan unos importantes y estrictos controles de calidad. Comprende varias fases: vendimia, transporte, enfriamiento, selección y fermentación. Todo el proceso se realiza con el máximo cuidado para que la uva quede entera, consiguiendo que mantenga su calidad del viñedo al depósito.

Se inicia entonces la fermentación y el paso por la cuba correspondiente (madera francesa, hormigón o acero inoxidable), donde se van incorporando los diferentes matices. Ésta finaliza en el momento del "descube" donde termina una compleja dinámica de disolución de los componentes de la uva en el vino. Un seguimiento muy preciso de esa fermentación es primordial y se realiza con catas diarias. Al final del descube, el vino se pasa a barricas y el orujo se extrae de la cuba y se aprieta con nuestra prensa vertical que

Los viñedos

dará lugar al llamado vino de prensa (Esa operación es muy delicada y le dan todo el cuidado pues de su éxito depende la calidad del futuro ensamblaje).

Crianza

Tras la fermentación, los vinos pasan al parque de barricas de roble francés de diferentes maestros toneleros y niveles de tostado, según sean necesarios para cada vino. Así descansarán para seguir perfilándose.

La puesta en barrica busca la finura aromática y la elegancia tánica, cómplices naturales en sus vinos. Las condiciones de humedad y temperatura son siempre muy controladas. El frío invernal favorece la precipitación de los compuestos inestables, mientras que la subida de las temperaturas en verano acelera las reacciones químicas y permite al vino evolucionar en suavidad.

Cada 3 ó 4 meses realizan un trasiego que consiste en pasar el vino de una barrica a otra, con mucho cuidado, para separar las lías depositadas del vino limpio. Así el vino gana una limpidez notable por decantación natural. En Dehesa del Carrizal un tercio del parque de barricas es renovado cada año.

Ensamblaje

Pocas decisiones son tan importantes en la elaboración de un vino como el ensamblaje. Se trata de una operación de selección y de creación. Los lotes se fusionan en algo superior a los elementos que lo componen. Este momento llega después de la puesta en barrica, pero se piensa en él desde el primer día que empiezan a probar los lotes provenientes de parcelas diferentes. Cada variedad y/o cada parcela aporta su diferencia que permite generar un vino de gran complejidad y equilibrio.

El Chardonnay de Dehesa del Carrizal también pasa por una selección rigurosa. Su crianza dura de 3 a 5 meses y todas las barricas, son catadas para definir el lote final. Al finalizar el proceso de crianza, todos los vinos pasarán el resto de su vida en una botella donde seguirán madurando, a veces durante unos años.

LA VENDIMIA 2021 EN DEHESA DEL CARRIZAL

Con la recogida de la uva Chardonnay arrancó la temporada de vendimia 2021 en la bodega Dehesa del Carrizal. Su uva blanca terminó su ciclo de maduración debido a las condiciones climáticas. La recogida de las primeras uvas se ha adelantado un poco para que no pierdan la frescura y el punto de acidez que caracterizan sus vinos.

Condiciones climáticas

Esta temporada ha dejado en Dehesa del Carrizal un Invierno frío y lluvioso, lo que ha permitido arrancar el ciclo vegetativo con una buena reserva de agua en el suelo.

La Primavera ha sido fresca, dejando un crecimiento más lento. Han tenido episodios de lluvia hasta mitad de junio, pero no han afectado ni a la floración ni al cuajado.

Y por último, el verano, no está siendo especialmente caluroso, tan solo se podría destacar la ola de calor de 3 días a mitad de agosto, pero han podido disfrutar en la zona de muchas noches frescas. Esta climatología ha tenido como consecuencia que la maduración, de forma general, sea óptima y que esperen una buena añada 2021. La producción es mediana, pero hasta la fecha de buena calidad.

Ya comenzó la recogida de las uvas tintas, una vendimia que se puede alargar hasta finales de octubre, gracias a la personalidad de cada parcela que se valora de forma independiente, para obtener la mejor cosecha de sus uvas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo y Petit Verdot.

LOS VINOS

CHARDONNAY

Luce un amarillo verdoso muy intenso que llama la atención. Es un vino limpio y brillante, con presencia de los aromas de la fruta blanca a los que se unen notas de miel y pastelería. Untuoso y sabroso en boca, pero siempre fresco, ligero, agradable y con retrogusto largo. Es resultado de una cuidada elaboración: vendimia en septiembre tras una completa maduración, fermentación en barricas nuevas de roble francés a temperatura controlada y crianza de unos tres meses con batonnage sobre lías finas en barricas de las mismas características. Después, el vino permanece en botella al menos 6 meses.

VARIEDAD DE UVA: 100% Chardonnay

PETIT VERDOT

Procede de una uva de gran arraigo en Burdeos que, por su larga maduración, casa a la perfección con nuestro particular clima. Nuestro viñedo más joven tiene un excelente futuro y largo recorrido. El vino se presenta en rojo picota intenso y con destellos azules. La nariz nos revela notas de bayas, de regaliz, de eucaliptus también de monte bajo. En boca, ataca de forma fresca y suave; luego aparece la concentración de taninos maduros que le otorga gran amplitud y longitud final. En todo momento, el Petit Verdot tiene presente el grafito, su principal característica mineral. Se puede guardar hasta 10 años en bodega y para conocer todos sus matices se recomienda servirlo a 16 ºC.

z

VARIEDAD DE UVA: 100 % Petit Verdot.

MV TINTO

Un todoterreno para casi todos los paladares y también para casi todos los platos. Un multivarietal elegante y muy equilibrado que guarda lo mejor de cada una de nuestras uvas. Cada año las variedades utilizadas varían, buscando lo mejor del viñedo: lo carnoso del Syrah, lo frutal y floral del Tempranillo y el Merlot, la longevidad del Cabernet Sauvignon. Después de algo menos de un año en barrica, atesora una nariz compleja pero ensamblada. Nos regala frutos negros maduros: moras y arándanos confitados así como notas de madera, tostados, especias y, de fondo, la tierra. Suave en boca, agradable y muy equilibrado, brinda a la vista un rojo picota con matices granates y alcanza su óptima degustación a 16 ºC.

VARIEDAD DE UVA: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

CABERNET SAUVIGNON

Para muchos, el mejor Cabernet de España. Nuestro veterano sigue siendo nuestro adalid, un vino tan elegante como complejo. Sus viñas de más de veinticinco años de experiencia y su vendimia tardía tras una perfecta maduración, conforman un vino que atesora matices de monte bajo, especias y minerales. Su espíritu singular procede también de un proceso de elaboración lento y cuidado, con largas maceraciones, una crianza de 12 a 14 meses en barrica de roble francés y fermentación en tinos de madera. También descansa un largo envejecimiento en botella antes de salir al mercado. Para degustarlo, se recomienda servirlo a 16º y esperar a que hable, con calma. En boca lo encontraremos pulido pero con mucha garra, y nos dejará siempre un largo retrogusto.

VARIEDAD DE UVA: 100% Cabernet Sauvignon

SYRAH

Una variedad especial que cuidamos con una elaboración especial. Fermentado en depósitos de hormigón y maloláctica en barrica nueva de roble francés. Entre 12 y 14 meses en las andanas de barricas de roble francés y 18 meses en botella antes de salir al mundo. El resultado, un vino de un increíble color rojo picota con ribetes amoratados. En nariz es muy intenso y nos regala una mezcla de confitura madura, aceituna negra y notas tostadas. Llena toda la boca y se muestra goloso y sabroso, pero a pesar de lo intenso llega bien pulido al final de la cata. El disfrute óptimo se encuentra a 16 ºC.

VARIEDAD DE UVA:
100 % Syrah

COLECCIÓN PRIVADA

Lo mejor de lo mejor, ensamblado a la perfección. Un vino de color rojo cereza que alberga tonos de juventud. Nariz compleja con notas florales, especias minerales, tonos balsámicos y frutos negros confitados. En boca se muestra potente, amplio y muy sabroso, con mucho equilibrio y personalidad. Nos regala un recorrido largo y complejo, y con el retrogusto vuelven la fruta y los minerales, a los que se unen el chocolate negro, el toffee y matices tostados. Se elaboran los varietales por separado, con una crianza en barricas nuevas y seleccionadas de roble francés. Se inicia entonces en primer ensamblaje, que se irá ajustando hasta alcanzar el equilibrio perfecto. Un juego que dura entre 12 y 15 meses y solo en las mejores añadas acaba viendo la luz. Solamente las botellas de las barricas elegidas, las ganadoras, pasarán a botellero y de ahí al mercado. Colección Privada aspira a lo más alto del mundo.

VARIEDAD DE UVA:
Principalmente Cabernet Sauvignon y algo de Syrah,dependiendo de las añadas también puede llevar algo de Merlot y/o Petit Verdot.

BOCADOS DE CINE

Ese es mi bistec, Valance

Por: Fernando Marañón

¿De qué se alimenta un hombre cuya única residencia conocida son los hoteles con casino y cuyo equipaje se limita al pasaporte y la pistola?

Nadie lo sabe. Antes fumaba y dicen que eso resta apetito, pero hace tiempo que le suprimieron el vicio tabacalero en aras de la corrección política. Afortunadamente aún bebe, al menos da trabajo a esa disciplina de la restauración llamada coctelería, aunque se pase de listo a vueltas con el removido y el agitado, la temperatura del sake y la del Don Perignon. Hablamos, por supuesto, de James Bond, que si nada cambia, volverá a las pantallas en Octubre con una nueva entrega de la saga “No Time to Die” la última película de Daniel Craig como Bond, al que acompañarán Ana de Armas y Rami Malek.

Sin estrujarse demasiado la memoria, se diría que 007 nunca se sienta a la mesa y pide las cocochas, el roast beef o la sopa de tortuga, que ni siquiera escoge un vino de cosecha imposible. Pero esta impresión no es del todo exacta. A lo largo de estos más de 50 años largos se le ha visto desdoblar una servilleta para ponérsela sobre las piernas en el vagón restaurante del Orient Express (Desde Rusia con amor) y en una lujosa terraza de Corfú (Solo para tus ojos). En el tren pidió lenguado a la brasa (qué británico) y un blanc du bois tinto, dato chocante si tenemos en cuenta que se trata de vino blanco, como su propio nombre indica. En la terraza griega, gambas Préveza (un enclave que no por costero destaca por sus gambas), ensalada Kavala (suponemos que la de berenjena) y Bourdetto, éste sí, el pescado con más reputación de Corfú.

Le he visto morder una manzana en Nunca digas nunca jamás y tragar un canapé de beluga en Casino Royale, probar un higo en un mercadillo de Solo para tus ojos y comerse una uva en Diamantes para la eternidad. Lo demás es rechazar el desayuno tropical de Vive y deja morir, la cabeza de cordero de Octopussy o la ración de ostras de Solo se vive dos veces, ignorar la cesta del picnic, pasar directo al café-copa-y-puro en los almuerzos con jefatura o al tinto agitado de tren, sustitutivo del postre, para tantear a Vesper Lynd.

En Vive y deja morir Bond nos enseña excepcionalmente su apartamento entre misión y misión, mera antesala chapada en madera hacia un gran dormitorio de altura superior y cama King size (aunque ahora se está mudando). Allí, en una coqueta cocinita de soltero (o de

viudo alegre), prepara café expresso a su jefe en un abrir y cerrar de ojos. Es quizá el único momento "amito de su casa" que nos depara 007 en toda la saga. Ahora anunciaría Nesspreso, pero solo si Clooney decide invitarle a hacerlo (al tiempo).

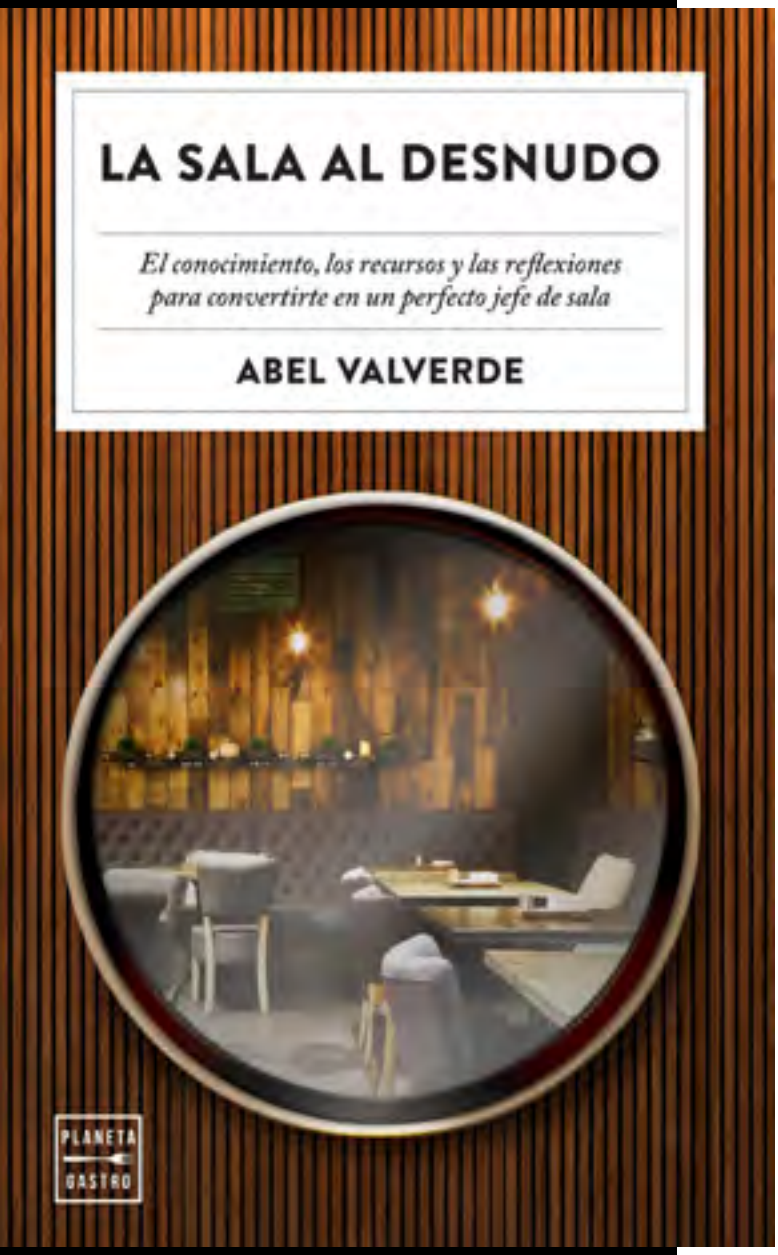
La cocina de Bond apenas arroja pistas sobre sus cualidades culinarias. Mucho más bondiano (y definitorio) es el momento en el que descubre su pack alimenticio básico cuando le obligan a "desintoxicarse" en la clínica de Nunca digas nunca jamás. Para no ablandarse ante el tratamiento, James reserva una maleta con el beluga, el vodka, los huevos de codorniz y el foie grass de Estrasbursgo. Pero es que ya lo decía Kevin Kline en Un pez llamado Wanda: "Contribución inglesa a la cocina mundial: la patata frita". Y ésta no puede llevarse envasada en el equipaje.

En definitiva, Bond es más de picoteo que de almuerzo completo. Cuando toca comer, parece optar por el pescado con aderezo local o toque de distinción que lo eleven mínimamente sobre el fish and chips. En cualquier momento empiezan los tiros y tampoco es cosa de que te pillen con la servilleta enganchada sobre la pajarita del smoking. Queda mejor decir que el don Perignon del 53 no se puede beber a más de 4 grados y chuparle el lóbulo de la oreja a cualquier aficionada, a la temperatura que sea.

Bond podría matar a cualquiera que perturbase su cena, con el cuchillo de la carne, el tenedor de ensalada y hasta la cucharilla del postre, aunque es tan estoico en la nutrición como generoso en la lujuria, algo paradójico a poco que se piense. En todo caso, no pierdo la esperanza de que en alguna entrega de la saga el villano internacional de turno ponga la zancadilla al camarero que trae un buen pedazo de carne al punto, como el perverso Lee Marvin al camarero Jimmy Stewart en aquel clásico de blanco y negro dirigido por John Ford. Y que Bond se levante de su mesa del restaurante como lo hizo John Wayne para decir: Ese es mi bistec, Valance.

Luego, que el autor de la zancadilla se llame Goldfinger, Tiburón o Scaramanga es secundario. No progresaremos mucho en lo gastronómico, pero seguro que habrá hostias como panes.

La sala al desnudo: "El conocimiento, los recursos y las reflexiones para convertirse en un perfecto jefe de sala", de Abel Valverde



Se acaba de publicar el nuevo libro del considerado mejor maître de España, con todos sus secretos para alcanzar la excelencia en una experiencia gastronómica completa, que pasa necesariamente por el servicio de sala.

Ser maître o jefe de sala, más allá de las habilidades propias de su cargo, requiere del conocimiento de otras disciplinas y saberes como la gestión emocional y del estrés, economía, negociación, psicología, observación, capacidad de improvisación, creatividad e, incluso, cierta facilidad para la interpretación y puesta en escena.

Abel Valverde, reconocido por su brillante trayectoria como uno de los mejores jefes de sala del país, se despoja de su traje y en esta obra, libre de corsés y con gran sinceridad, ofrece toda su experiencia para, a partir de ella, encontrar las herramientas necesarias para comprender la realidad del día a día del servicio de sala de un restaurante y de las personas que se encargan de él, hacer frente a los imprevistos que en el transcurso del mismo puedan aparecer, y contribuir así decisivamente a conseguir la mejor experiencia gastronómica posible.

CONTENIDO

Un jefe de cocina debe convertirse, en definitiva, en un auténtico jefe de pista que, además del servicio y de sus clientes, debe preocuparse también por aspectos como la gestión de equipo, la renovación continua o las relaciones con la cocina y los críticos gastronómicos. ¿Cómo resolver estas cuestiones?

Con ánimo de contribuir a la instrucción en todas estas habilidades, Abel Valverde, reconocido como uno de

los mejores maîtres de España, publica con Planeta Gastro La sala al desnudo, una obra imprescindible que pone al descubierto el espacio de sala, un aspecto extraordinariamente fundamental de cualquier restaurante y que habitualmente pasa desapercibido oculto tras los focos sobre los chefs o los sumilleres.
Estas páginas reúnen todo lo que en la práctica debe afrontar un jefe de sala y que a menudo no se suele contar, desplegando todo el conocimiento acumulado de la experiencia del autor a lo largo de todos sus años en el sector.

Se trata de un libro personal y directo que va más allá del servicio de sala entendido como una simple profesión y en el que Abel Valverde hace de su trabajo su vida y la cuenta hablando de todo aquello que implica a su profesión, sin cortapisas, dictando una auténtica clase magistral, en unos tiempos como los actuales tan convulsos para el sector de la restauración.

Siempre se ha dicho que la sala y la cocina tienen que llevarse bien y ser complementarias, pero en el día a día, en la realidad, no es así. En muchos casos existe una incomprensión total de lo que sucede en la sala, y también, desde el otro lado, de lo que sucede en la cocina. Lejos de toda intención de generar polémica, pero sí con un realismo presente en todo su discurso, este libro es un ensayo que habla de lo que hay entre bastidores y de todas aquellas cosas,

recursos, incluso sentimientos y razones, que son necesarios para el oficio, pero que se quedan fuera de los manuales y solo se aprenden con el ejercicio de la profesión.

Con la huella bien presente de Santi Santamaría, amigo, maestro e inspiración para el autor, Abel Valverde quiere mostrar sin tapujos, de forma desnuda, sin miramientos, aquellas cosas que preocupan a los profesionales de la sala. Lo que, como maîtres, a veces no se atreven o saben que no pueden decir públicamente, ya sea por comodidad, por prudencia o por miedo.

Según explica el propio Abel: “No vale solo con ofrecer al cliente una gran cocina, debe dársele la posibilidad de que experimente, de que viva algo más. Y eso tiene que suceder en la sala. Quienes trabajamos en ella debemos dejar de ser «transportistas de comida» para aportar más técnica y más experiencia, a fin de potenciar lo que ocurre en cocina”.

FICHA TÉCNICA

Título: LA SALA AL DESNUDO
Autor: Abel Valverde
Editorial: Planeta Gastro, 2021
P.V.P: 19,95€
Páginas: 310

SOBRE EL AUTOR

Abel Valverde (Barcelona, 1976), considerado como uno de los mejores maîtres de España, fue director de sala del restaurante madrileño Santceloni, premiado con dos estrellas Michelin y actual maître, responsable y formador en Pescaderías Coruñesas Restauración.

Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Gi-rona completó su aprendizaje trabajando en el Casino Castillo de Peralada y el Hotel Santa Marta de Lloret de Mar, en Gran Bretaña en el Hotel Hambleton Hall, en Oakham y en el restaurante Can Fabes (1998-2001) junto a su mentor y gran referente, Santi Santamaria, desde donde se trasladaría a Madrid para, junto con el chef Óscar Velasco, ponerse al frente de Santceloni.
Ejerce actualmente como asesor consultor de F&B para NH Hotel Group, y es profesor colaborador en distintos centros como el Basque Culinary Center y en numerosas masterclasses de formación continua por todo el país.

Entre los muchos reconocimientos y premios a su labor y trayectoria destacan el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala en 2008 y el Gran Prix de l’Art de la Salle, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía. También ha sido reconocido como el Mejor Maître del Año por las revistas Metrópoli y Club de Gourmets, y ha recibido el prestigioso Gueridón de Oro que otorga el congreso San Sebastián Gastronomika.

Restaurante La Rotonda

La visión más «gastro» del Hotel Westin Palace

Por: Alberto Granados

Cada vez que accedo a esa impresionante sala coronada por una luminosa cúpula de cristal me llegan los recuerdos de las innumerables veces que he disfrutado junto a mi maestro gastronómico, Joaquín Merino, al que tanto hecho de menos, de esos elaborados Dry Martini que tomábamos mientras, como decía Joaquín, un rayo de luz procedente del Sol nos iluminaba. Fueron tiempos muy felices y me alegra recordarlos cada vez que visito este elegante hotel madrileño cargado de historias y con miles de famosos e ilustres huéspedes entre sus clientes.

Por las habitaciones de este lujoso hotel han pasado miles de personalidades, una lista interminable en la que podríamos destacar al pintor Ignacio de Zuloaga, que convirtió el hotel en su domicilio habitual; el escritor Vicente Blasco Ibáñez; el bailarín y director ruso Serge Diaghilev y sus principales estrellas, Nijinsky y Pavlova; el pintor Pablo Picasso; los actores Buster Keaton y Cary Grant; la científica y premio Nobel Madame Curie; la misteriosa Mata-Hari… Sus historias han quedado para el recuerdo de un hotel que comenzó su andadura el 12 de octubre de 1912. Este es uno de los hoteles más importantes de España y ha conseguido perdurar en el tiempo, a pesar incluso de haber sido testigo de una cruenta guerra y de su posterior posguerra.

Pero en esta ocasión no vamos a hablar de sus elegantes suites

o de sus innumerables servicios, en GastroPlanet vamos a dar un "paseo" por su propuesta más gastronómica porque en este hotel podemos disfrutar de una selecta oferta culinaria a cualquier hora del día, bien sea para desayunar, tomar un aperitivo, un almuerzo con una actuación de ópera o una cena romántica, The Westin Palace, Madrid ofrece un servicio ininterrumpido de alimentos y bebidas de 7 de la mañana a 12 de la noche.

Una buena manera de comenzar el día puede ser desayunar bajo la histórica Cúpula del Palace con esa luz que lo invade todo creando una atmósfera acogedora que te recargará de energía para todo el día (Para los más madrugadores el hotel ofrece de 7 a 11 de la mañana la opción de desayuno buffet con una amplia gama de platos tradicionales e internacionales con muchas sugerencias saludables y nutritivas, o una opción más ligera como es el desayuno continental más acorde con nuestras costumbres locales). Ambas opciones están disponibles tanto para huéspedes como para clientes locales de visita por la ciudad o para una reunión de negocios.
A la hora del aperitivo o por las tardes, recomendamos visitar el 1912 Museo Bar para disfrutar de su famosa coctelería, donde según decía Hemingway "se sirven los mejores Dry Martini de Madrid". Desde el año 2013 este acogedor espacio exhibe el legado de los 109 años de historia que cumple el hotel el próximo 12 de octubre.

Para los más golosos, las meriendas dulces, que incluyen una deliciosa pastelería hecha en casa son una sugerencia tentadora.

Y para los que quieran disfrutar de la oferta gastronómica nada mejor que el restaurante La Rotonda, situado junto a la cúpula, y capitaneado por José Luque como chef ejecutivo del hotel, con una gran trayectoria a sus espaldas. La oferta elegida es una cocina de base mediterránea con influencias y guiños a otras culturas, utilizando siempre que es posible productos de cercanía como son las verduras de la Vega del Jarama o de la Huerta de Carabaña y muchas opciones saludables como la ensalada "Eat Well" con tomate rosa de Cadalso de los Vidrios y ventresca de bonito. (Actualmente el restaurante La Rotonda ofrece un servicio de comida ininterrumpido de 7h a 24h).

Los domingos merecen una mención especial con la celebración de su Opera & Lunch, una experiencia que como residente local al menos has de vivir una vez la vida. La propuesta se traduce en una actuación de ópera en directo con espectacular vestuario de Sastrería Cornejo, acompañada de un almuerzo degustación de 8 platos que el Chef Luque renueva mensualmente con el estreno de cada ópera.

Salmón a la parrilla, tuétano de brócoli e hinojo encurtido con emulsión de ajo negro

Tournedó de ternera, carabinero asado jugo de sus corales, mirepoix de hortalizas de invierno

Alcachofas en flor confitadas con jamón ibérico y escamas de sal

Puerro braseado, tronco de cigala, tomate encurtido y mantecado de AOVE

ASIA GALLERY

A la propuesta gastronómica más tradicional habría que añadir una más exótica que viene de la mano de Roger Chen, director del Grupo Zen, con Asia Gallery, popularmente conocido como "El chino del Palace" y su auténtico Pato Lacado Estilo Pekín, sin duda unos de los mejores restaurantes chinos de la ciudad.

Con Asia Gallery nos adentramos en un entorno exótico, repleto de encanto oriental, en el que nos despiertan nuestros sentidos con la sabrosa y nutritiva gastronomía cantonesa que incluye diez variedades de dim sum del sur de China, langosta salteada con pimienta de Sichuan, pato con salsa de ciruela y el popular pato laqueado a la pekinesa. Una oferta gastronómica que se amplía con tres menús diferentes ideales para tener una experiencia completa de la oferta gastronómica del restaurante. Asia Gallery ha recibido multitud de reconocimientos a su trabajo, entre los que destacan el Premio Honorífico Metrópoli 2004 «Mejor restaurante Cocina Extranjera» y «Mejor decoración», el Sol de la Guía Repsol de 2010 al 2017 y recomendado en la misma guía desde entonces, o las recomendaciones en la Guía del Ocio.

GREEN T

Green T Sushi Bar es un coqueto espacio que ofrece cocina japonesa y de fusión que podemos acompañar con un amplio menú de cócteles.

Si quieres algo diferente déjate impresionar por la cocina-teatro en vivo con platos como el Tataki de Atún Daikun y salsa de Ponzu o los Makis de Foie y Frutos del Bosque, y contempla el diseño esmerado donde se combinan el mobiliario oriental antiguo con piezas únicas españolas.

THE WESTIN PALACE

Desde hace unos meses también te puedes dar un capricho gastronómico y disfrutar en casa de la cocina del "Palace" porque The Westin Palace Madrid ha puesto en marcha un servicio de comida a domicilio, uniéndose así a la tendencia de restaurantes de lujo de Madrid que se han sumado al "delivery".

El chef José Luque

El hotel propone una cuidada selección de platos de probado éxito creados por José Luque, chef ejecutivo del hotel, entre los que destaca la “Seta Ostra Rey Asada con extracto de Verduras y Cecina de León”, otros clásicos como el “Solomillo Wellington por encargo o el Steak Tartar” así como varias ensaladas y opciones muy saludables.
(los pedidos se pueden realizar desde la misma web del hotel o a través de la aplicación de Deliveroo).

ENTREVISTA CON JOSÉ LUQUE, CHEF EJECUTIVO DEL HOTEL WESTIN PALACE MADRID

José Luque podría ser definido como un “chef cinco estrellas”. Cuando hace más de 25 años desembarcó en las cocinas de su primer hotel, apostó por cambiar este prejuicio de que en los restaurantes de estos establecimientos no se comía realmente bien. A lo largo de todos estos años ha trabajado para grandes empresas tanto nacionales como internacionales. Durante este tiempo también ha viajado por el mundo representando la alta cocina española, colaborando con prestigiosos chefs de otros países.

Para Luque su profesión es su pasión. En su tiempo libre, disfruta visitando restaurantes de toda la geografía española. Siempre tuvo claro su amor por la cocina, cuando aún era un niño se subía encima de una silla para ayudar a su madre a hacer croquetas. De ahí le viene la base de su cocina, un total respeto por la tradición y la materia prima que se ha encargado de evolucionar con su inagotable creatividad y una

cuidada puesta en escena. Su incansable energía y dinamismo le llevan a inscribirse en competiciones gastronómicas desde una muy temprana edad, entre sus logros ser campeón del afamado concurso nacional de pinchos y tapas de Valladolid con su tapa “100% Madrid”.

Desde hace 6 años dirige el equipo de cocina de The Westin Palace Madrid donde la calidad gastronómica es una máxima desde 1912, y asume la responsabilidad de diseñar y cocinar desde pequeños eventos privados hasta los banquetes multitudinarios más relevantes que tienen lugar en la ciudad.
Hemos querido conocer más a fondo a este gran chef.

¿Qué diferencias hay entre la cocina de un restaurante normal y la de un gran hotel?

"En nuestras cocinas no se descansa. Empezamos con los desayunos y terminamos con las cenas, y por supuesto, el room service las 24 horas"

La principal diferencia es que una cocina de un restaurante solo da servicio al propio local, nosotros damos servicio a banquetes, a un bar, a un room service, atendemos los desayunos y por supuesto, tenemos que atender a nuestro restaurante, tanto en comidas frías como calientes, sin olvidarnos de la pastelería. En nuestras cocinas no se descansa. Empezamos con los desayunos y terminamos con las cenas, y por supuesto, el room service las 24 horas.

En el Palace Madrid… ¿Hay muchos guiños a la cocina madrileña?

Yo soy madrileño y eso se tenía que notar. Me gusta incorporar pequeños matices de nuestra cocina siempre que se puede. Tenemos patatas bravas, callos, el bocadillo de calamares, gallina en pepitoria… Dependiendo del momento. Pero nunca me olvido de la cocina

Tarta cremosa de queso con frambuesas al estilo Palace

Restaurante Asia Gallery

Restaurante Asia Gallery

madrileña y por supuesto en cuanto tengo ocasión la incorporo.

¿Cuáles son los platos mas emblemáticos del Palace?

Yo llevo solamente seis años pero he mantenido algunos platos que no podían desaparecer como un milhojas elaborado con salmón y mantequilla de anchoas, el de nata y hojaldre, el solomillo Wellington o los famosos huevos Benedictine…

En el Palace se puede comer las 24 horas… ¿Qué es lo mas difícil a la hora de elaborar todos los platos?

En el Palace se puede comer prácticamente de todo. Desde unos macarrones a la boloñesa hasta un sandwich o una hamburguesa, intentando que siempre encontremos pescados frescos y productos de temporada. Lo más complicado es organizarse en cocina, que tengamos mucho trabajo ya hecho. Es primordial que el cliente no tenga que esperar mucho y que pueda comer cualquier cosa de la carta a la hora que desee. Ese es el verdadero reto.

¿Con cuanta asiduidad cambiáis la carta? ¿Estáis pegados a las temporadas?

"En el Palace se puede comer prácticamente de todo, desde unos macarrones a la boloñesa hasta un sandwich o una hamburguesa"

Los cambios de carta en un hotel son complicados porque hay que cambiar a la vez la carta del restaurante, la del bar, la del room service o incluso la de los banquetes, hacemos un para de cambios al año, uno para primavera/verano y otro que sería para otoño/invierno.

Y la carta de vinos… ¿Encontramos una gran oferta de vinos españoles y extranjeros?

Sí, tenemos una carta de vinos internacionales. Marriot, que es nuestra compañía, lo que quiere es que tengamos producto de temporada y de cercanía, y aunque podemos encontrar algunos vinos extranjeros los vinos españoles están muy bien representados.

En un hotel de lujo no pueden faltar los productos exclusivos como el caviar o el cangrejo real… ¿Cuáles son esos productos y que tratamiento les dais?

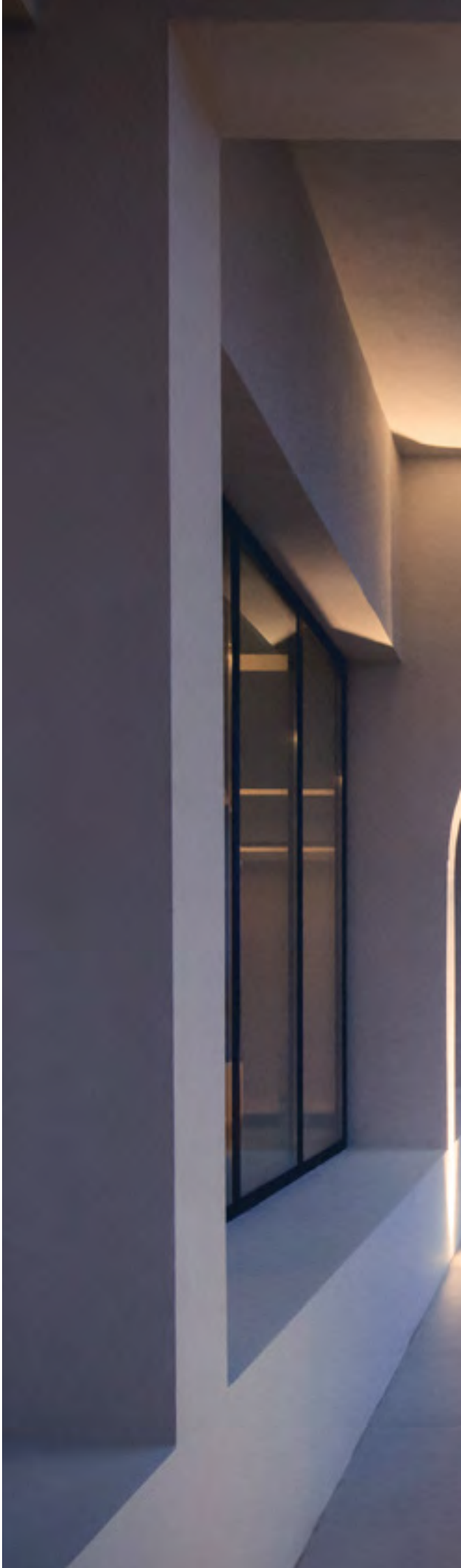
Los productos de lujo no pueden faltar: el caviar, el cangrejo real, un buen foie, el marisco en temporada, una carne extremadamente rica. Tratamos que el producto sea el protagonista por sí mismo, que la calidad sea la máxima e intentar no esmascarar los sabores de ese producto tan exclusivo.

SO/ SOTOGRANDE

POR: Hernando Reyes Isaza
hreyes@altum.es

> Una sofisticada revolución de vanguardia

La marca top del grupo ACCOR debuta en España y lo hace en Sotogrande, ese refugio de exclusividad mundial ubicado en la provincia de Cádiz. Con el lujo no convencional como leitmotiv nos encontramos ante una revolución estética del cortijo tradicional andaluz que combina los elementos de la arquitectura tradicional de campo de la región con edificios de corte contemporáneo que irradian vanguardia y modernidad.



UN LUGAR PARA SOÑAR: SO/SOTOGRANDE

En Andalucía, la que probablemente sea la región española que goza de mayor popularidad internacional y a la que acompañan importantes iconos de identidad de todo un país, se posa la última apertura de SO/, la marca de alta gama de la internacional **ACCOR**. Se trata del décimo hotel de la marca y el primero en España, que para alegría de muchos ha desembarcado en forma de resort. Nada más llegar a este "cortijo revolucionado", como ellos mismos lo llaman, su director, el danés Robert Kmitia, me explica que la sierra, el mar y el golf son aspectos que definen el hilo conductor del resort y que terminan por convertirse en alma del hotel y en el eje principal para los sentidos.

A lo largo de los tres días y 2 noches que disfruté de SO/Sotogrande voy concluyendo que en todo momento se pretende que el huésped vaya aunando una colección de experiencias colmadas de detalles, de emociones y con mucha personalidad, esas cosas que tanto oímos y que poco entendemos que "marcan la diferencia" y que aquí, de forma indeleble se quedan en nuestro interior. Y es que no queda duda que tras cada detalle hay un grandísimo trabajo de reflexión. Al igual que ha sucedido en todos los hoteles SO/, aquí se ha buscado un diseñador para que de vida al emblema de la propiedad en cada rincón de las instalaciones.
La elegida ha sido Dolores Cortés (segunda generación) de una marca de moda de baño que más allá de ostentar los más grandes premios internacionales ha sabido conducir en su diseño y grafismo un paquete de dibujos, de telas estampadas y de colores, el espíritu que destila Andalucía, una región que se ha surtido del legado de diversas culturas que pasaron por sus tierras, y que Dolores Cortes ha sabido plasmar magistralmente en la imagen gráfica del hotel con los uniformes de todo el personal y el logo como bandera.

El espíritu rebelde de So/ se plasma en cada una de sus habitaciones que están divididas según categorías: SO Cosy, SO Comfy, SO Studio, SO Lofty, SO Two, y SO Vip. Los seis restaurantes y bares del resort fusionan grandes productos nacionales con la inspiración y modernidad de So/. El llamado Hi-SO, situado en la zona de la piscina, presenta una carta gastronómica basada en comidas al aire libre con una decisiva herramienta como es su amplísima barbacoa de leña. El Social Club, MIXO, MIXO VVIP y SOCIETY son otros lugares para encuentros alrededor de una copa, de exclusivas reuniones o donde encontrar la intimidad de una acertada velada.

Con el ánimo de convertirse en todo un referente de bienestar en las costas del Sol y de la Luz, el centro wellness ofrece una gama de tratamientos inspirados en la ciencia para satisfacer cuerpo y mente. Cuenta con 8 salas de spa con terapias naturales, 3 cabinas de tratamientos, Crioterapia, Flotarium & Fisioterapia, piscinas termales e hidraúlica, hamman, áreas de relax y un moderno gimnasio.

Ciertamente, y tras 60 años de existencia y carácter cosmopolita, uno tiende a creer que el hotel es desde su reciente apertura el destino principal de Sotogrande, la urbanización "sin pueblo" que tiene como asiduos a los más grandes representantes del panorama internacional. Solo un concepto como el de SO/ podía asumir la identidad de este complejo que ahora tiene puestas todas sus miradas en el hotel que tanto añoraba.

1.- Terraza chill out
2.- Suite
3.- Spa
4.- Piscina
5.- Daikiri
6.- Sangría
7.- Café Capuccino
8.- Tataki de atún rojo

SO/ SOTOGRANDE

COCINANDO CON **JOTA ABRIL**

Le conocemos como Jota Abril aunque en realidad se llama José Joaquín Abril, un Jiennense que lleva media vida en Madrid haciendo lo que más le gusta: comunicar. Este periodista ha pasado por muchos medios de comunicación, aunque en Madrid le conocemos porque entre 2008 y 2011 presentó “Buenos días Madrid” en Telemadrid, e incluso da las Campanadas de fin de año, en la misma cadena donde también ejerció de presentador de informativos; y en Andalucía, por presentar “Expreso Noche” para Canal Sur, entre otros...

En la actualidad compagina la presentación de eventos con una nueva aventura radiofónica de lunes a viernes en Melodía FM donde presenta el Morning “Parece Mentira” de 7 a 10 de la mañana, sin abandonar Espejo Público de Antena 3 donde también le podemos ver algunos días entre semana.

A pesar de tanta actividad diaria siempre saca tiempo para cocinar y es un gran gastrónomo y uno de los integrantes de la famosa “Cofradía del Txuletón”, un grupo integrado por actores, músicos, artistas, deportistas, chefs o periodistas en torno a una mesa donde no falte un buen chuletón de Discarlux.

Jota nos prepara un plato muy famoso en su familia, de hecho, este “Pollo a la secretaria” surgió en la finca que aún conservan, en el municipio jiennense de Alcalá la Real, un pueblo de la Sierra Sur de Jaén.

Jota nos cuenta que un grupo de amigos se reunió en la finca de su familia en 1925 para preparar el guiso, el encargado de elaborarlo era Fernando Ruíz de la Fuente Abril, secretario del ayuntamiento en aquella época. Comenzaron a preparar el guiso con el pollo y los demás ingredientes y cuando ya solo quedaba añadir el arroz al guiso se dieron cuenta de que se lo habían olvidado en la tienda al hacer la compra. Ya era tarde para ir a por el arroz (la tienda estaba a 15 kilómetros de la finca) y decidieron hacerlo sin el arroz. El guiso quedó tan exquisito que, a partir de ese momento, comenzaron a cocinarlo de esa manera y bautizarlo como “pollo a la secretaria”. Desde aquella época es un plato tradicional en su familia.

POLLO A LA SECRETARIA

INGREDIENTES

1 pollo grande troceado
2 higaditos de pollo
6 dientes de ajo
3 cebollas
2 o 3 tomates
2 pimientos verdes
Unas hebras de azafrán
Perejil
1 vaso de vino blanco
1 vaso de agua
2 hojas de laurel
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta y sal
1 cucharada de colorante
200 gr. de jamón serrano en taquitos
1 taza de guisantes
1 taza de pimientos morrones

PREPARACIÓN

En una cazuela ponemos aceite de oliva virgen extra, los ajos enteros y pelados junto con los higaditos de pollo. Freímos y ponemos en un mortero con el azafrán y un poco de perejil, triturándolo todo. Lo reservamos.

En la misma cazuela añadimos el pollo troceado, la sal, la pimienta negra molida y freímos bien hasta que el pollo se dore. Añadimos el vino y lo dejamos reducir y reservamos.
Picar los pimientos y la cebolla, se fríen en la misma sartén y si hace falta mas aceite se agrega, dejándolos pochar a fuego suave.

Añadimos el tomate rallado y dejamos que se cocine el sofrito.
Incorporar el pollo, el laurel, el majado, el colorante y el azafrán en hebra.
Añadir los taquitos de jamón y los guisantes. Incorporamos agua hasta casi cubrir y los pimientos morrones cortados en tiras (se pueden incorporar al final)
Cocinar a fuego suave hasta que el pollo esté tierno y la salsa haya reducido.

Mitsubishi eclipse Cross PHEV híbrido enchufable

Madrid - Badajoz - Madrid → 804 km

Por: Jose Antonio Muñoz

Una escapada a Badajoz donde además de comer muy bien, probaremos este nuevo Mitsubishi eclipse Cross PHEV.

Por desgracia será una escapada breve, aunque lo normal sería prolongarla al menos un fin de semana para disfrutar del paisaje y de los maravillosos rincones que esta provincia extremeña nos ofrece.

Antes de comenzar nuestro viaje os daremos algunos datos técnicos sobre el vehículo. En cuanto a la tecnología híbrido enchufable de este Mitsubishi eclipse Cross PHEV, va equipado con dos motores eléctricos, uno en cada eje, que se complementan con el motor de gasolina de 2400 cm³ que desarrolla una potencia total de 188 cv. Cuando vamos en carretera el sistema elige el modo de conducción eléctrico o híbrido auto recargable en función de la carga de la batería, aceleración, velocidad, etc. Pero al mismo tiempo ofrece distintas opciones de conducción: eléctrica EV, guardar energía SAVE o recargar la energía a voluntad CHARGE. En modo eléctrico tiene una autonomía para circular entre 50 y 60 km, en carretera el consumo se puede disparar un poco por lo que es un vehículo muy práctico para la ciudad y para recorridos cercanos donde se combine el sistema eléctrico. Lleva el distintivo cero medioambiental de la DGT.

Antes de partir hemos organizado bien el viaje, prefijando las paradas y el lugar donde vamos a comer. Nuestra primera parada está muy cerca de Madrid, a tan sólo 47 km en la N-V, “Las Esparteras” y aunque es un área de servicio y a primera vista parece un simple bar de carretera la sorpresa llega cuando entras dentro y empiezas a ver vitrinas y más vitrinas con todo tipo de productos gourmet de altísima calidad, por no hablar de su cava de vinos donde podemos encontrar desde Vega Sicilia o Pingus, a una selección de champagnes franceses… Es un auténtico museo para los más foodies. Como es muy temprano y nos quedan muchos kilómetros que recorrer optamos por tomar un exquisito montado de jamón ibérico.

Seguimos camino; nuestra siguiente parada es a 251Km de Madrid. Es imposible no parar en Trujillo y visitar su plaza Mayor con la majestuosa estatua de Pizarro, la iglesia de San Martín y sus imponentes palacios renacentistas como el Palacio de los Duques de San Carlos, el Palacio de los Marqueses de Piedras Albas y el Palacio de los Marqueses de la Conquista o la casa natal de Francisco Pizarro. Si ya cuando se viaja da hambre, estar en Trujillo hace salivar; es el momento de probar una morcilla patatera en tosta, o unas migas extremeñas y si no conduces pruébalas con cava de Almendralejo.

Continuamos hacia Badajoz, meta final de nuestro viaje. Tras 155 km. Llegamos a nuestro destino. El restaurante donde vamos a comer es LVGARIS. Un auténtico templo de la cocina extremeña donde Ángel Pereita y Javier García hacen “magia” con los productos extremeños invitándonos a descubrir contrastes de sabores que sólo aquí podrás probar.

Comenzamos con algo muy típico, unos buenos embutidos extremeños; el mejor jamón de bellota que he probado en mucho tiempo y lomo doblado, ambos de la marca Montanegra. Una buena idea es pedir diferentes platos para compartir y así poder degustar el mayor número de opciones que Ángel y Javier nos

ofrecen. Dura decisión la de elegir, pero hay que hacerlo, unos boletus salteados con jamón y torta de la Serena además de ensalada de perdiz escabechada; ambos platos increíbles.

Otro de los platos que no se nos puede escapar es el carpacho de presa ibérica ahumada con aceite de trufa. Como plato principal mi consejo es pedir un solomillo con su guarnición; lo preparan trinchado y la carne es mantequilla además de su delicioso sabor, por supuesto ternera extremeña; si queréis pedir algo un poco más especial el solomillo de venado en salsa dulce de Pedro Ximénez con puré trufado y setas es otra gran elección. De postre, y si aún cabe algo más, un tiramisú o el surtido de postres sin olvidarnos de los sorbetes (Mojito o limoncello entre otros). Para rematar la faena, solo nos queda tomarnos "un café con siesta" pero como no se puede nos conformaremos con volver a nuestro vehículo que cuenta con un elevado confort interior, atractivo diseño e incorpora la última tecnología para facilitarnos la conducción, con

Restaurante Lvgaris (Badajoz)

Boletus salteados con jamón y torta del la Serena

Solomillo de ternera extremeña

Lomo doblado

Un sistema de cambios totalmente automático, es muy intuitivo y está todo a mano

Marisquería Penalty en Talavera de la Reina

paneles de control muy intuitivos. Son algunas de las percepciones tras realizar el viaje con este Mitsubishi eclipse Cross PHEV híbrido enchufable. Y ahora buena música y a disfrutar de un bello paisaje ya preotoñal. Aún tenemos 402 km por delante.

Como “disfrutones” que somos, una última parada en Talavera de la Reina, y no a comprar cerámica sino a comer marisco. El Penalty, templo del pescado y del marisco, abrió sus puertas 1972 especializándose en el champiñón; pronto esta pareja venida de Vitoria, comenzaría a introducir frutos de mar ganándose a pulso gracias a su “savoir faire” y una espectacular materia prima la fama que a día de hoy tiene. Delicias como el carabinero a la plancha, el salmonete en varias texturas o las tempuras.

Más información

www.mitsubishi-motors.es
www.asadorlasesparteras.com
www.restaurantelugaris.es
www.marisqueriapenalty.com

TANINO NANINO

Por: Roberto Alcaraz
(Delegado de la bodega Dehesa del Carrizal)
ralcaraz@dehesadelcarrizal.com

Estamos en vendimia. Época frenéticamente colorida donde vuelve a brotar la ilusión, un año más, en todas las viñas españolas.

Las bodegas suben las pulsaciones al máximo en esta mágica y siempre diferente carrera de fondo. Trasiego de las peonadas, cajas repletas de racimos, maniobras medidas de los remolques, tolvas insaciables, manos sabias en la mesa de selección…

Es el pistoletazo de salida de una nueva añada, que por cierto, se ha adelantado en algunas zonas debido a un episodio de calor extremo a mediados del mes de agosto. El cambio climático está empezando a enseñar la patita y tenemos que estar preparados y buscar soluciones antes de que sea demasiado tarde.
Pero por muchas dificultades que se encuentren en el camino, los bodegueros afrontan cada vendimia con la misma ilusión y con mayor esfuerzo para conseguir unos vinos cada vez mejores. Vinos de los que nos podamos sentir orgullosos… ¡Todos!

No obstante, hay que reconocer que no todo es de color de rosa. El trabajo en las viñas, en la bodega es muy duro, sin contar las noches en vela cuando la predicción del tiempo amenaza con malograr la labor de tantos meses. Como digo, es muy duro, y muy honesto y sobre todo muy respetuoso en todo su proceso. Y este triunvirato: trabajo, honestidad y respeto es lo que debemos transmitir los profesionales del vino desde el mismo momento en el que salen los camiones cargados de palés para su distribución y venta.

Por desgracia a lo largo de todo el proceso hay algunos agujeros negros, errores que se han ido enquistando con el tiempo y que afectan, en mi opinión, a la buena imagen de nuestros vinos.

El otro día, paseando por un mercadillo encontré un puesto de ropa donde vendían un chándal completo por 6 euros de la marca HADIDAS. Con “H”. Era, evidentemente, una imitación. Jamás compraría un chándal Adidas o de cualquier marca reconocida tan barato. Pensaría que han bajado la calidad. Pues bien: en los lineales del supermercado encontramos vinos a un euro y pico con la contraetiqueta de Rioja, o de Ribera del Duero, o de Rueda, por poner algunos ejemplos. Debemos tener en el mercado vinos de todos los precios. Pero las denominaciones de origen deberían ser más estrictas a la hora de marcar los parámetros de calidad. No todo vale.

El Club deportivo Nuevo Puerta Bonita es un equipo de fútbol de Carabanchel que se deja cada jornada la piel en el campo. Tiene el respeto de sus rivales, pero conoce perfectamente en la liga que juega. Pues eso, hay que darle a cada vino el espacio que le corresponde. Sería un buen paso para empezar a cuidar el producto. Y precisamente si hablamos de cuidar más el producto es inevitable hablar del sector hostelero.

TANINO NANINO

Y vaya por delante mi admiración y respeto al coraje de tantos y tantos locales que han sido capaces de sobrevivir a la pandemia y a mentes pre claras que con su impericia han estado a punto de acabar con la principal seña de identidad española: la hostelería.

Pero hay que reconocer que tenemos un problema muy grave de falta de personal. No voy a entrar demasiado en los porqués: horarios prolongados, sueldos, fines de semana laborables, desgaste físico… El caso, es que salvo un buen número de excepciones, en la hostelería española no hay camareros profesionales. No hay buenos camareros. Hay personas que ni siquiera saben que es una profesión que requiere una preparación exhaustiva, y se “meten a camarero hasta que encuentren otra cosa”. Ni siquiera les gusta el trabajo y, salvando excepciones, intentan suplir su falta de preparación siendo agradables.

Y la falta de profesionalidad de esos camareros repercute directamente en la venta de vino. En el modo de ofrecerlo. En lugar de prescribir diferentes referencias o interesarse por los gustos del cliente, nos conformamos con que nos pregunten, en el mejor de los casos: ¿Un riojita? ¿Un verdejito? ¡Qué manía con los diminutivos!

Y en los meses de calor, en las zonas turísticas y costeras, los problemas se multiplican. El listón profesional baja, aún más (salvo contadas excepciones) y tomar una copa de vino tinto en condiciones es una misión de Superhéroes: Te lo sirven abierto de hace ni se sabe, caliente caliente EEEOOO (Qué grande Rafaela Carrá). Muy caliente. En este caso, y sólo en este caso, se le puede llamar al vino, caldo. Y si le pides al camarero una cubitera, con actitud displicente te dice que el vino tinto se toma a temperatura ambiente... ¡Tócate los racimos!

Luego, a la hora de pagar, te cobran como si supieran.

En restaurantes como Alabaster, Casa Rafa, Dantxari o en tabernas como La Castela, La Catapa, La Montería, Laredo o Pedraza por ejemplo, cualquier falso camarero de éstos dura menos que un pastel a la puerta de un colegio.

Para resumir: en los 15 días que he estado de vacaciones en la costa, vuelvo a repetir: salvo contadas excepciones (Pekado Mortal y Que trabaje Rita en Denia) el vino mejor servido, a mejor temperatura y con la mejor copa me lo he tomado en mi casa. Una pena.

Un buen camarero pone en valor nuestros vinos. Es el último paso entre la vendimia y el cliente. Y tal vez el más importante. A todos ellos, muchas gracias.

Viva la hostelería española… ¡La buena!

PULPO AL AJILLO
CHIPIRONES EN SU TINTA
BABY SQUID in its INK
BONITO en ESCABECHE
BERBERECHOS AL NATURAL de las RÍAS GALLEGAS
ALMEJAS AL NATURAL de las RÍAS GALLEGAS
NAVAJAS de las RÍAS GALLEGAS (AL NATURAL)
MEJILLONES en ESCABECHE
CAVIAR DE ERIZO
BOQUERONES en ESCABECHE
VENTRESCA DE BONITO
LOS PEPERETES
Jesus Lorenzo
www.peperetes.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 La Cuesta · Discarlux · Pazo de Rubianes · Airas Moniz