

gastro planet

AMAREN

ESPECIAL COCIDOS

UN PASEO POR LOS MEJORES
COCIDOS DE ESPAÑA

DISCARLUX

PRESENTE EN VARIOS DE LOS
MEJORES RESTAURANTES
DEL MUNDO

PEPE RODRÍGUEZ

¿DÓNDE COMEN LOS CHEFS?

ENTRE BARRICAS

BODEGAS BOSQUE DE MATASNOS

JUAN ECHANOVE

HABLAMOS DE GASTRONOMÍA

FÉLIX SOTO

COSERVAS GOURMET



DISCARLUX®

DISCARLUX®

Amaren enciende la parrilla de su nuevo
restaurante en Bilbao con las mejores
carnes maduradas de DISCARLUX

Península 5,00 € Canarias 7,00€

Nº4
2021



Tu distribuidora de vinos en Madrid

Unete a
nuestro
Clan

Roble o
Crianza



 Clan de
VINOS

www.clandevinos.com

¡Oído cocina!

Bienvenidos a un nuevo número de GastroPlanet ¡Y van cuatro! Ha llegado el invierno y con ello el final del año, es momento de echar la vista atrás y ver todo lo que nos ha acontecido en este 2021, el de la tímida recuperación, con la esperanza puesta en que no volvamos a pasar por lo mismo que pasamos en el 2020.

Si hablamos de gastronomía el invierno es la mejor temporada para los guisos (aunque los que somos muy fan de este plato lo tomamos en cualquier época del año, sí, sí... incluso en el tórrido verano), y yo, si tengo que elegir un guiso, escogería sin duda el "cocido madrileño" debo de reconocer que soy muy fan de este plato tan castizo que lleva sopa de fideos y garbanzos con verduras y carnes, lo que no sabía es que hubiera tantos tipos diferentes de guisos y en Gastroplanet hemos preparado un reportaje con todos los cocidos que te puedes encontrar y algunos restaurantes donde degustar los mejores cocidos de España.

Si en los números anteriores hemos intentando llenarlos con nombres destacados del panorama mediático y gastronómico en esta ocasión hemos vuelto a conseguir a los mejores: Juan Echanove, Sergio Pazos, Pepe Rodríguez, el sumiller Ferrán Centelles y hemos viajado hasta La Habana para conocer a nuestro chef español "perdido" por el Planeta, Miguel Ángel Jiménez.

Hemos recorrido cientos de kilómetros para llegar hasta Bilbao y hasta el Puerto de Santamaría (Cádiz) para conocer uno de los mejores restaurantes del País, Aponiente de Ángel León (3* Michelin), hemos visitado la bodega Bosque de Matasnos, el hotel Monasterio de Rocamadour (Badajoz), hemos probado los mejores desayunos de hotel y acudido a las citas gastronómicas más importantes como Madrid Fusión, el Foro del Ibérico o Gourmets, todo es poco para ofrecer el mejor contenido gastro.

Llega el frío y comienzan productos emblemáticos de esta temporada de bajas temperaturas, lluvia, viento y nieve: las trufas, las angulas muy pronto, las setas, la caza... El Invierno, sin duda, es una de las temporadas donde más son felices los disfrutones (sin contar que llega la navidad y todos sus dulces más emblemáticos: turrónes, polvorones, panettones...)

Como decíamos al principio echamos la vuelta atrás y reconocemos que ha sido un buen año para GastroPlanet, el de nuestro nacimiento y el de la consolidación. Poco a poco vamos dando forma a nuestra revista, ampliando contenidos, aportando mejores restaurantes y diseñando una revista en la que ya empiezan a confiar multitud de marcas para publicitarse, sin ellos sería imposible realizar este proyecto que tanto nos gusta, y va nuestra gratitud a todos ellos.

Los dos socios de GastroPlanet, José Antonio Muñoz y Alberto Granados, levantamos nuestras copas y brindamos con todos vosotros, deseándoos lo mejor para el 2022 y trabajando para que, en cada temporada, os podamos ofrecer los mejores contenidos gastro.

¡Feliz 2022!



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.

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
aaalconjpr@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

staff



06 Productos gastronómicos
DISCARLUX, Restaurante Amaren encien-
de la parrilla de su nuevo rest. en Bilbao

08 Productos gastronómicos
DISCARLUX, Premios BMW más gastron-
omía Restaurante Bidea2

10 Productos gastronómicos
DISCARLUX, Fistera Bobine World.
Primital, en busca del origen de la carne

12 Productos gastronómicos
DISCARLUX. 50 Best Restaurants

14 Productos gastronómicos
La Ruta DISCARLUX. A Coruña

16 Restaurantes al detalle
Restaurante Smoke Room, Poncio
y Allard Madrid

24 Productos gastronómicos
Conservas gourmet
FÉLIX SOTO

30 Sueños gastronómicos
¿Dónde compran los restaurantes?
VCA Hostelería by Roberto Altarejos

36 Sueños gastronómicos
E Pack Higiene
La solución para los chefs

40 Escapadas gastronómicas
APONIENTE (Puerto de Santamaría) y
ETXANOBE (Bilbao)

48 Producto de temporada
El cochinillo segoviano

54 Cocineros por el planeta
Miguel Ángel Jiménez
Parque Central (La Habana) Cuba



PORTADA: Restaurante Amaren



58 ¿Dónde comen los chefs?
Los restaurantes favoritos de
PEPE RODRÍGUEZ

62 **ESPECIAL COCIDOS**
De ruta por los mejores cocidos de España y
dónde poder degustarlos.

72 **Hablamos de Gastronomía con...**
Juan Echanove

76 **Entre Barricas**
Bodegas Bosque de Matasnos

80 **Bocados de Cine**
Con Fernando Marañón.
Cine o turrón

82 **Devorando Libros**
La Botella 18 de Ferrán Centelles

86 **Salones y Congresos**
Salon de Gourmets, Foro internacional del
Ibérico y San Sebastián Gastronomika

92 **Desayunos de Hotel**
Los mejores y más apetecibles desayunos

98 **Un lugar para Soñar**
Hotel Rocamador (Almendral. Badajoz)

102 **Cocinando con...**
Con Sergio Pazos Pulpo a la gallega

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

Amaren enciende la parrilla de su nuevo restaurante en Bilbao

Por Alberto Granados.



El nuevo restaurante ha cambiado de ubicación, pero no de filosofía, continúan siendo un referente en las mejores carnes maduradas a la parrilla

Desde el propio restaurante nos cuentan la filosofía: *“Amaren es el resultado de nuestro sueño: rescatar la carne auténtica de Buey. Usamos el término “rescatar” ya que de aquello que se vende como Buey en restauración y carnicería solo el 1 por ciento es Buey auténtico, nosotros nos sentimos orgullosos de ser parte de tan exclusivo 1%”.*

En Amaren se preocupan de seleccionar el mejor producto y en Discarlux se sienten orgullosos de poder ser una de las empresas elegidas para ofrecerles la mejor materia prima.

Aquí vamos a encontrar los mejores bueyes, todos de una edad superior a los 5 años y encontraremos dos categorías: bueyes entre 5 y 7 años y bueyes mayores de 8 años.

“ El nuevo Amaren es la fusión entre lo tradicional y lo actual, tremendamente acogedor ”



Para disfrutar de tan distinguido y escaso manjar todos sus bueyes se cocinan a la brasa, en el nuevo restaurante encontramos una parrilla que llama la atención de todos los visitantes...

Felix Parte, el responsable del restaurante, nos cuenta que el nuevo Amaren *“es una fusión entre lo antiguo y lo moderno, tremendamente acogedor porque queremos que la gente se sienta como en casa...”* También nos apunta una novedad:

“Queremos que los pintxos tengan una gran importancia, es nuestra tradición”

y mucho de los que nos visitan de fuera los buscan, en Amaren hemos elaborado unos pintxos a la brasa para poder disfrutar de nuestra gastronomía en un formato más accesible”.

Han preparado una buena propuesta de pintxos a la brasa entre los que encontramos: La Hamburguesa de nuestros bueyes, Chuletón deshuesado con patata parisina al tomillo, Criollo artesano y sus dos salsas (brava y alioli) Pulpo con espuma de patata ahumada y pimentón de la Vera, Molleja de vacuno mayor y huevo a 80 grados, el taco de Bacalao, brunoise de verduras y láminas de pil-pil o el Timbal de verduritas, queso de cabra y emulsión de mostaza verde y miel.

“Nuestro acierto ha sido tener un local para todos los públicos, desde la gente joven que pueda comerse una Hamburguesa hasta gente que quiera disfrutar de un buen Chuletón, pero sin olvidarnos de aquellos que prefieren un buen Pescado a la brasa, una Cecina de buey espectacular, marinamos nosotros el Salmón y el resultado es increíble, o platos más ligeros como una ensalada de Ventresca, un Pulpo a la brasa o un excelente Bacalao”, explicaba Félix.

El nuevo restaurante Amaren es ya una realidad y se ha colocado de nuevo entre los mejores asadores del País Vasco.



RESTAURANTE AMAREN

C/ de la Diputación, 6. Bilbao,
Teléfono: 944 978 906
www.restauranteamaren.es



Gregorio Tolosa recogiendo el premio de manos de Carlos González

Premios BMW Más Gastronomía 2021

Bidea2 reconocido como mejor asador de España

El restaurante Tenis Ondarreta acogió como cada año los Premios "BMW Más Gastronomía", un evento organizado por El Diario Vasco y patrocinado por BMW Lurauto.

“Una fiesta en la que se dieron cita numerosos rostros famosos y con un protagonista indiscutible, el chef Martín Berasategui.”

El chef se llevó el Premio BMW Más Gastronomía, un merecidísimo galardón, para el cocinero con más estrellas Michelin y galardones de nuestro País.

Además, otro de los nombres de la noche fue el chef Roberto Ruiz, quien recogió el premio al mejor restaurante por su labor al frente de HIKA o el triestrellado chef Pedro Subijana, uno de los cocineros que más destacan del País Vasco.



Pero si de algo nos sentimos orgullosos es del premio que recogió Gregorio Tolosa, dueño del restaurante Bidea 2, mejor asador 2021 para **“BMW Más Gastronomía”**. A Gregorio le entregaron el premio Joseba Odriozola, del restaurante Araneta (mejor asador en 2020) y Carlos González (responsable de Marketing de Discarlux).



Gregorio Tolosa se mostró *“muy agradecido”* por este galardón. Sus palabras fueron *“Me pongo más nervioso aquí que asando txuletas o poniendo el pescado a la brasa”* en su Asador Bidea2. Finalmente, sí que quiso dejar claro que: *“Estamos muy orgullosos de poder conseguir este premio”*. **¡Enhorabuena!**

BIDEA2

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

El restaurante está ubicado en un antiguo lagar destinado a guardar los aperos de labranza de sus antiguos propietarios, tras una importante remodelación este lagar se transformó en un acogedor restaurante donde la parrilla es la protagonista del local. Es un espectáculo observar a Gregorio colocando chuletones sobre las brasas, con mimo, con atención, una cristalera permite que la parrilla se pueda ver desde casi todas las mesas.

ASADOR BIDEA 2

Camino Viejo de Cizur, 2. Cizur Menor, Navarra.
Teléfono: 948 280 187 - www.bidea2.com



FISTERRA BOVINE WORLD

PRRIMITAL, EN BUSCA DEL "ORIGEN" DE LA CARNE

Por: Alberto Granados

Fisterra Bovine World, el proyecto de cría en paralelo que Discarlux tiene en Ames, Galicia, y donde 13 razas diferentes de vacas se alimentaron y crecieron en el mismo entorno.

Ya hemos hablado en GastroPlanet, en anteriores reportajes, de Fisterra Bovine World, el proyecto de cría en paralelo de vacuno que Discarlux tiene en Ames, Galicia, y donde 13 razas diferentes de vacas se alimentaron y crecieron en el mismo entorno. Aquella investigación finalizó y en los establos de Fisterra Bovine World y de Fisterra 2.0, se ha comenzado a reunir las mejores razas puras de España y de Portugal, tras haber entendido el giro que el mercado de la carne está dando, en la actualidad los consumidores en España y Europa reclaman carne de calidad, de animales criados con bienestar y además con pureza de raza, y en eso trabajan e investigan en Discarlux.

En estos días, el equipo de Primital (Mercado de San Miguel. Madrid), han estado visitando los establos y



Primitival en el Mercado de San Miguel
Alberto del Corral, Álvaro Bordas y el chef David Montes



las fincas que Discarlux tiene en Galicia, comprometidos con esa búsqueda de la mejor materia prima seleccionada. El propio Alberto del Corral, gerente y uno de los socios de Primitival nos habla de la experiencia en Fisterra: "Discarlux y su proyecto Fisterra encarnan a la perfección la pasión por la naturaleza, la tradición y la carne y nos hacen entender que mirar hacia atrás (nuestro pasado, nuestras costumbres, o nuestra experiencia) nos ayuda paradójicamente a innovar, transgredir y proponer nuevas ideas en un sector tan copado de propuestas y conceptos tan escasamente diferenciados.

Pasear entre las reses, comprender el cariño y la sabiduría con la que se les alimenta, cuida y acompaña, respirar el aire puro y el olor a pasto mojado, nos dio el chispazo para formular uno de los eslóganes con los que abanderamos nuestra marca: "Res in Peace".

Porque como dicen en Discarlux:
"Queremos homenajear al animal que estamos sacrificando. Siempre con respeto y, por supuesto, con sentido del humor"

PRRIMAL
Mercado de San Miguel.
Pza. de San Miguel s/n. Madrid
www.prrimal.com

50 BEST Restaurants

Of the world

Por: Alberto Granados

Tres de los mejores restaurantes españoles del mundo son clientes de Discarlux

Este año, la gala anual de "The World's 50 Best Restaurants" se celebraba en el Flanders Meeting & Convention Center Antwerp, en Bélgica, una edición en la que seis restaurantes españoles se mantienen en este prestigioso ranking de los 50 mejores restaurantes del mundo.

En esta 19 edición no hemos tenido muchas sorpresas y el que ganaba en todas las quinielas (Noma, en Copenhague, Dinamarca) se alzaba con el premio de ser el mejor restaurante del Mundo. Su chef René Redzepi chef del restaurante con tres estrellas Michelin volvía a recuperar este "honor".

Seis restaurantes españoles han conseguido mantenerse entre los 50 mejores: El Asador **Etxebarri**, en Atxondo, mantiene su tercera posición de la pasada edición, seguido muy de cerca por el restaurante **Disfrutar**, en Barcelona, consiguiendo escalar posiciones: del 9 al 5.

Uno de los que descienden es Mugaritz que pasa del 7 al 14, un gran resultado seguido por el del restaurante **Elkano**, lo encontramos en el puesto 16 (una buena subida desde el 30 de la lista) y Azurmendi, que aunque ha bajado un poco del puesto 14 se ha colocado en un buen 19.

En el Top 20 encontramos al madrileño Dabiz Muñoz, propietario de **DiverXo**, restaurante de Madrid con tres estrellas Michelin, que ha subido 55 posiciones desde la 75. Muchas alegrías está teniendo el chef tras ser también galardonado como el mejor chef del año en la quinta edición de los premios "The Best Chef Awards 2021".

A pesar de que algunos han bajado algunos puestos es todo un triunfo mantenerse en esta disputada lista de los 50 mejores restaurantes del mundo.

Asador Etxebarri



Etxebarri es uno de esos paraísos gastronómicos que no dejan indiferente, una preciosa casona de piedra que a primera vista te emociona, situada en un pequeño pueblecito rodeado de montañas, un entorno duro para los meses más fríos que ha marcado sin duda la personalidad de este autodidacta cocinero.

Bittor Arginzoniz es el "alma mater" de este restaurante con 1 Estrella Michelin, su pasión por la cocina sobre fuego le ha llevado a investigar como poder cocinar en la parrilla cada producto, algunos como las angulas con resultados casi "mágicos".

Pero si en algo destaca este chef es en su experiencia a la hora de preparar la carne a la parrilla, chuletas que escoge con meticulosidad, buscando el mejor producto casi con obsesión, eso se traduce en un resultado perfecto, una carne que llega a la mesa "perfecta" de punto de cocción, de sabor, de temperatura...

Acceder al restaurante es saber que vas a vivir una experiencia única, sabiendo además que el día que Bittor deje de emocionarse y decida apartarse de sus parrillas todo esto desaparecerá, porque a pesar de que es un restaurante familiar y de que la mujer y los hijos de Bittor le acompañan en este proyecto, la magia de su trabajo en las parrillas aún no tiene sustituto ni creo que jamás lo tenga, cuando Bittor diga hasta luego el restaurante seguramente desaparecerá con él.

ASADOR ETXEBARRI

San Juan Plaza, 1. Axpe, Bizkaia.

Teléfono: 946 583 042

www.asadoretxebarri.com

5 Disfrutar

No encontraron una mejor manera de explicar lo que se vive en su restaurante: disfrutar, que han conseguido un impresionante ascenso del puesto 9 al 5.

Este famoso restaurante, abierto desde diciembre de 2014, nace después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, y después de afianzar el trabajo hecho en "Compartir" inaugurado en abril de 2012 en Cadaqués.

En Barcelona la propuesta gastronómica gira entorno del menú degustación, con una cocina de estilo claramente vanguardista y donde los platos destacan por su gran personalidad, marcadamente mediterránea. En definitiva, un restaurante de cocina atrevida, divertida y moderna en busca del "gusto" como premisa principal.



DISFRUTAR

Calle de Villarroel, 163. Barcelona.

Teléfono: 933 486 896

www.disfrutarbarcelona.com

20 Dabiz Muñoz

Estar en el puesto 20 de esta lista es un gran reconocimiento al buen trabajo realizado, aunque estoy seguro que a Dabiz Muñoz no le habrá dejado satisfecho, Dabiz es competitivo al máximo y estoy convencido que no parará hasta llegar al puesto número 1, al igual que no paró hasta llegar a tener sus 3 Estrellas Michelin, con una "cocina de autor" arriesgada e imaginativa, nada de lo que hace Dabiz te puede dejar indiferente, y él lo sabe, llevando en algunas ocasiones al comensal a su propio terreno, a su mundo gastronómico.

Este año está siendo muy fructífero para Dabiz, galardonado como el mejor chef del año en la quinta edición de los premios "The Best Chef Awards 2021", con su restaurante Triestrellado con lista de espera, con multitud de marcas deseando trabajar con él y con un montón de proyectos en marcha.



DIVERXO (NH Eurobuilding)

Calle del Padre Damián, Madrid.

Teléfono: 915 700 766

www.diverxo.com

CHISCO JIMÉNEZ

chef de las Tabernas Galera y Tabacalera

Por: Alberto Granados

Taberna da Galera y Taberna da Tabacalera son dos locales que destacan en la oferta gastronómica de A Coruña, en las que puedes encontrar una gastronomía local y con marcada tradición gallega fusionada con recetas y técnicas de cocina de otras partes del mundo. Al frente de estas tabernas dos socios:

Xalo Muñiz detrás de la barra agitando la coctelera y **Chisco Jiménez** al mando de los fogones. Hemos charlado con Chisco para conocer su punto de vista sobre el estado de la gastronomía gallega...



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

Pues la verdad que desde hace unos ocho o diez años la oferta gastronómica ha mejorado considerablemente ya que salió una hornada de jóvenes formados en los mejores restaurantes nacionales e internacionales y experimentados, que han montado sus propios locales ya sea gastronómicos o con formatos más informales, donde comer y beber bien.

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

Galicia es tierra de churrasquerías, donde comer carne a la brasa es un concepto tradicional y popular muy arraigado en nuestra tierra. Sí que es verdad, que cada vez hay más exigencia y se demanda cortes nuevos y carnes de mejor calidad, ya sean propios o con influencia de otros países y continentes como Argentina o Estados Unidos.

¿Cuáles son tus cortes favoritos?

Tengo tres: la entraña, el chuletón y las mollejas, aunque esto último no sea en sí un corte, pero sí que

es muy consumido en ciertos asadores/parrilladas o churrasquerías.

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

Me quedo con la Rubia Gallega por su intensidad de sabor y porque nos ofrece cierta resistencia en la mordida.

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

Los chuletones, tanto de lomo alto como lomo bajo, y principalmente de Rubia Gallega.

TABERNA GALERA

Rúa Galera, 32 - A Coruña
Teléfono: 881 92 39 96

TABERNA TABACALERA

Rúa Galera, 32 - A Coruña
Teléfono: 881 92 39 96

A CORUÑA

Los mejores
restaurantes
de A Coruña donde
degustar las
mejores carnes



Vinoteca taberna XXI
Calle Río de Canales, 1
Carral. A Coruña
Teléfono: 981 671 370



Parrillada El Roble
Avda. dos Mallos, 14
A Coruña
Teléfono: 981 150 330



Casa Nené
Rúa cima do Lugar, 1
Arzúa - A Coruña
Teléfono: 981 508 107
www.lacasonadenene.com

Taberna Da Tabacalera
Pza. Fábrica De Tabacos, 5
A Coruña
Teléfono: 981 280 095
www.tabernadagalera.com



El Puerto Fisterra
Paseo Ribeira, 43
Fisterra - A Coruña
Teléfono: 981 712 117
www.elpuertofisterra.com



Asador A Carboeira
Rúa Loios, 82
Miño - A Coruña
Teléfono: 981 778 895
www.hotelcrisoldelasrias.com/es/pagina/restaurante-a-carboeira



Divino Steak House
Rúa Ramón Cabanillas s/n
O Burgo - A Coruña
Teléfono: 881 914 412
www.divinovinoteca.com

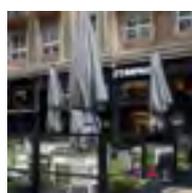
Restaurante Material
Eduardo Vila Fano, 3
Malpica - A Coruña
Teléfono: 881 982 684



Dame La Brasa
Avda. Rosalía De Castro, 32
Oleiros - A Coruña
Teléfono: 981 907 269



Restaurante O Pozo
Rúa Estanque, 12
O Temple - A Coruña
Teléfono: 981 651 001



O Sampaio
(Nueve locales en A Coruña)
Rúa Enrique Mariñas Romero, 2
A Coruña
Teléfono: 981 467 344
www.osampaio.es

by Dani
García



SMOKE ROOM

Por: Alberto Granados

Smoke Room es la última aventura del mediático chef Dani García (sí, sí... el que devolvió sus tres estrellas Michelin), un espacio que pertenece al restaurante Leña y en el que desembarca con un nuevo concepto gastronómico, centrado en las brasas y el humo, y donde encontramos una versión elegante y actualizada de la cocina a la brasa.



Smoke Room está situado en el antiguo Sant Celoni (de ahí que a los gastrónomos nos de mucha tristeza que ocupe el lugar donde estuvo uno de los mejores restaurantes madrileños) pertenece al restaurante Leña, aunque más bien es un reservado, un restaurante boutique único y exclusivo con solo 14 plazas (6 en barra y 2 mesas de 4), 14 comensales que podrán disfrutar de una cocina donde la técnica es, sin duda, el centro de cada plato, convirtiendo el humo en el aderezo y el toque en cada pescado, verdura, marisco o carne.

Pero la exclusividad se nota desde el momento que accedes, a través de un túnel iluminado que te recuerda una nave de la Guerra de las Galaxias. Dentro un espacio elegante acorde con la gastronomía que a los pocos minutos llegará a los platos. Buen servicio de sala y de sumillería a cargo de Luis Baselga, que nos explicaba *"Hemos tenido la inmensa suerte de que el equipo es maravilloso, con ganas de trabajar y sobre todo con mucha pasión, estamos creando equipo y vamos aprendiendo juntos. Un ejemplo es que van a preparar su propio vermut, están creando nuevos cócteles o probando platos y vinos"*.

Pero... ¿Qué comer en Smoked Room? Lo bueno o lo malo es que no tienes mucho para elegir, el

restaurante ofrece una única opción, el Smoked Room Fire Omakase, un menú degustación consistente en dejarse llevar por el chef y que irá cambiando según los productos de temporada. Una vez degustado el menú puedo asegurar que vas a estar en buenas manos porque el "homenaje" gastronómico que te dan es de esos que no se olvidan fácilmente.

Lo primero que llegaba era un brioche casero y un poco de mantequilla normanda de levadura tostada y aguacate de Málaga a la brasa. Al servírtela te avisan de que no debes abusar porque el menú es muy generoso. Yo intenté por todos los medios, al igual que mis compañeros de mesa, no terminármelo, pero tengo que reconocer que fue imposible.

A partir de ese momento platos y platos con un nexo de unión común: el humo.

El primer aperitivo una tartaleta de wagyu A5 (la mayor calificación para la carne japonesa) de Kagoshima, con mostaza de cerveza y piparra ahumada, por encima llevaba un poco de raíz del alga kombu encurtida y frita y unas yemas de erizo ahumadas. A continuación, un plato de esos que te obligan a cerrar los ojos para concentrarte y disfrutar, la quisquilla de Motril, con una base noisette elaborada con mantequilla y pimienta ahumada, acompañadas de unas flores de verbena, una pasta de yuzu kosho, algo cítrica y con chiles

Restaurantes al detalle: Smoke Room, Poncio y Allard Madrid

frescos para darle un toque picante. ¡Un platazo!

Lo siguiente era un plato que aparte de vistoso era una delicia, los percebes a la brasa, que los presentan limpios y cortados para no tener que hacer el esfuerzo de limpiarlos. Todo un detalle.

Llegaba uno de los platos icónicos de Dani García, el tomate nitro, en este caso versionado porque era blanco y no rojo. Se presenta sobre un ajoblanco malagueño y acompañado de anguila ahumada y caramelo de pimienta asado.

Todos los platos eran sorprendentes, un Puchero tradicional del Sur con Caviar beluga 00 con notas ahumadas; el dashy de tomate, moluscos (concha fina y berberecho) y puré de aguacate ahumado; las espardeñas con pesto de siso verde y gazpachuelo ibérico y un poco de panko frito por encim; el bogavante de la Ría a la brasa y salsa de pimienta verde (versionando el solomillo a la pimienta) o un virrey reposado con sabayón de miso y palo cortado.

Un plato que era pura potencia, un mar y montaña con la albóndiga de pato madurado, ostra asada al sarmiento y puré de apio nabo a la brasa. En la base lleva el propio jugo del pato y un poco de grasa de papada ibérica.

Percebes a la brasa



Tartaleta de wagyu A5

Llegaba el último plato salado el wagyu A5 de Kagoshima a la brasa, con soja de 34 años fermentada en una barrica de cedro y wasavi fresco rallado en piel de tiburón.

Para terminar dos platos dulces a los que es imposible resistirse: la calabaza a la brasa y mandarina y la tarta de Rose y mucha vainilla.

Todo este menú tuvo la suerte de acompañarlo con los vinos de la bodega Orben, perteneciente a bodegas Izadi. Un proyecto vanguardista, moderno y unido intrínsecamente con el mundo de la gastronomía. Orben ha creado y reinventado un concepto vinícola aliado con los viñedos viejos de Rioja Alavesa. Ubicadas en torno a Laguardia (Álava), 74 microparcels marcan su devenir en un periplo que comienza con la vendimia manual y la selección, racimo a racimo, de uva pequeña. Origen deseado para un proceso que incorpora la paradójica sabiduría del vino con los nuevos conocimientos técnicos, todo en pro de un acercamiento a la propia esencia de una tierra tan privilegiada.

Los vinos con los que armonizamos este menú fueron: el blanco Chocolate nº1 y nº2 y los tintos Orben 2006 y 2019 y el Malpuestro 2014 y 2019.

SMOKED ROOM

Hotel Hzyatt Regency Hesperia Madrid

Paseo de la Castellana, 57. Madrid

Teléfono: 911 086 277

www.grupodanigarcia.com/es/restaurante-smoked-room-fire-omakase/



by Willy Moya

PENCIO

Restaurantes al detalle: Smoke Room, Poncio y Allard Madrid

Fue en la capital hispalense donde sentó las bases tanto de la nueva cocina andaluza, corriente que lideró junto a Kisko García, Ángel León y Dani García, como de su particular estilo, gracias a su labor en Poncio, considerado el primer restaurante gastronómico de la ciudad. Pero también en Turquía, donde asimiló la fusión (en este país confluyen la cocina mediterránea, balcánica y de Oriente Medio) y lo aprendió todo acerca de los formatos abiertos al público en horario interrumpido, con buen ambiente, música y coctelería propia.

Todo este conocimiento lo traslada ahora a Poncio, donde se asienta tras un largo viaje personal y profesional, y lo traduce en una carta repleta de tapas apetecibles elaboradas con la mejor materia prima.

Y como todo buen restaurante de tapas que se precie, en Poncio no podía faltar una gran barra como protagonista del interior del local. Para los más frioleros, un acogedor salón interior, para los más valientes (al menos en esta época), una terraza exterior.

¿Damos una vuelta por la carta?

Empezamos por los aperitivos donde encontramos una de las tapas favoritas de sus clientes, la gilda con atún ahumado, pulpo y velo de piparra, una reinvención del tradicional pintxo vasco. Una perfecta combinación de ingredientes y colores que se traduce en una explosión



Gilda con atún ahumado pulpo y velo de piparra
Huevos rotos con patatas y jamón ibérico



de sabores al comerla. También encontramos los berberechos con espuma de limón y pimenta de java y el mejillón en escabeche con cebolleta y pepinillo encurtido.

Si hay un plato que me conecta con mi juventud son "los entremeses", me alucinaba ese plato que siempre llevaba un poco de ensaladilla rusa, unos fiambres y algún frito caliente como croquetas, calamares o empanadillas, en Poncio le han dado una vuelta y preparan un plato de "entremeses a su manera", con croqueta de pollo asado y melaza de ajo negro, el foie torta anisada y escabeche de naranja amarga, mollete de jamón con tomate y parmesano con balsámico de Jerez.

A continuación, una gran cantidad de platos/tapas que sin duda apetecen: la ensaladilla de pulpo con su carpacho, la vieira al unilateral con col kimchi y lima, el taco de tartar de atún, el ceviche de lubina, el tomate con vinagreta de miel, las bravas con su salsa brava o las alcachofas con puré de legumbres y jamón.

Encontramos algo de huevo con la tortilla de patatas con gambas al ajillo y salicornia o los huevos rotos con patatas y jamón ibérico; y pasta, con rigatoni con pato, salsa anisada, portobello y trufa.

Nos quedan los pescados y las carnes. En pescados destacan los chipirones, las colas de langostino,



Chef Willy Moya

el espeto de lubina, fideuá ibérica y alioli de albahaca que es otra de las favoritas, el pez espada, trigo y salmorejo de zanahoria y las fabes con albóndigas de choco chile y hierbabuena.

Terminamos con las carnes, otro de los favoritos es la picaña de wagyu madurada ahumada con puré coliflor negra, toda una delicia, pero también tenemos el cabrito, cuscús, almendras, pera y aceite de curry, la costilla de vaca con barbacoa de chipotle o el chateaubriand de presa ibérica con bearnesa de pimiento frito y jamón ¿A qué apetece?

Si visitas Poncio te recomendamos que dejes “sitio” para el postre, como el limón, helado y romero, las rosas con helado de miel y tomillo, el queen d’amand con manzana y helado de nata, el cremoso de chocolate, calabaza en dulce y tahina, el bizcochito de chocolate, con helado o la tarta de quesos parmesano y peras mostarda. ¡Una delicia!

Son muchas las razones para visitar Poncio, cada una de sus tapas puede ser una más que sobrada razón. Un restaurante con una buena calidad/precio donde disfrutar de buen producto y una gran gastronomía...



Rosas con helado de miel y tomillo
Queen D'amand con manzana y helado de nata



RESTAURANTE PONCIO

Plaza del Niño Jesús, 3.

Teléfono: 915 157 471

www.ponciowm.com

Allard Madrid

Regresa con fuerza

El Club Allard es ahora Allard Madrid

El Club Allard se ha convertido en uno de esos locales referentes en la gastronomía madrileña desde que se fundó en 1998 como un selecto club privado exclusivo para socios. Llegaría el 2003 y, ya como restaurante, se abriría al público, aunque su momento de gloria se materializó en el año 2013, cuando el chef Diego Guerrero consiguió las dos Estrellas Michelin para El Club Allard. El relevo llegaría con alguien de su equipo, con la chef dominicana María Marte, una historia de sacrificio que la llevó desde el equipo de limpieza del restaurante hasta dirigir las cocinas, manteniendo durante el tiempo que estuvo en El Club Allard sus 2 Estrellas. En el 2018 llegaría el chef José Carlos Fuentes (procedente del restaurante Tierra donde consiguió su primera Estrella Michelin y con una experiencia en la cocina Asiática ganada en su paso por el restaurante San Pau Tokio de Carme Ruscalleda) y que mantuvo 1 Estrella Michelin para el restaurante.

La pandemia ha traído muchos cambios que se materializarán en breve con una nueva apertura. Su jefe de sala y sumiller Álvaro Prieto nos avanza las novedades del recién estrenado Club Allard.

Nueva temporada de El Club Allard después de muchos meses cerrados, lo primero es conocer ¿cómo os habéis organizado durante la pandemia?

La pandemia la hemos pasado cada uno con sus circunstancias personales, en mi caso durante la pandemia he vuelto a ser padre o sea que dentro de la mala situación general también nos hemos llevado alguna alegría. Hemos tenido el restaurante cerrado, pero todos hemos estado muy pendientes y ahora muy ilusionados de volver a trabajar, sobre todo con los nuevos cambios que vamos a acometer en el restaurante.



Álvaro Prieto



Faisán asado



José Carlos Fuentes

¿Cuáles son los cambios que vamos a encontrar en el nuevo Club Allard?

Como se suele decir... hay que cambiarlo todo para que no cambie nada. Durante algún tiempo la cocina que hacía José Carlos Fuentes o la que hicieron sus antecesores era lo que más demandaba el público y aquel cliente. Ahora los clientes demandan otro tipo de cocina, mucho más cercana, y un servicio también un poquito más informal. Las obras que hemos tenido en el entorno de la Plaza de España nos traerán también muchos turistas extranjeros, y parte del cambio ha sido pensando en ellos, en los que visitan nuestra ciudad y no se pueden permitir el lujo de estar tres horas en una mesa (que es lo que se necesitaba para el menú degustación). Ahora necesitan algo más ágil, degustar una buena comida, pero poder seguir disfrutando de visitar la Ciudad.

Y aunque hay cambios (la decoración será un poquito menos sobria y vamos a renunciar al mantel) seguimos prácticamente todo el equipo, Benito y yo continuamos en sala y el chef José Carlos Fuente sigue en cocina con gran parte del equipo, centrándose mucho más con el producto local.

¿Seguís con el mismo espacio físico?

El espacio físico será el mismo, seguimos ubicados en el histórico edificio Gallardo en el 2 de la calle Ferráz, justo en la esquina de la remozada plaza de España, y aunque hemos realizado algunos cambios en la decoración la sala será la misma solo que actualizada

un poquito, por lo que los clientes habituales lo van a reconocer enseguida. Como novedad, te puedo adelantar, que en uno de los salones anexos al restaurante tendremos otro espacio para que nuestros clientes disfruten también de otra oferta diferente.

¿Cual será la filosofía de la cocina en el nuevo Club Allard?

Algo que aún no hemos comentado es que dejamos de lado el nombre de "El Club Allard" para rebautizarlo como "Allard Madrid", y el cambio de nombre es una declaración de intenciones, prescindimos de la palabra "club" y añadimos el nombre de "Madrid" porque queremos apostar mucho por la cocina y los productos locales, evidentemente siempre con el sello de José Carlos, con ese pequeño toque de burguesía francesada que suele aplicar a sus platos y algún toque asiático por su estancia en Japón, aunque aparecerán mucho menos de lo que aparecían antes. Ahora el protagonismo será para el producto español y madrileño, queremos que sea muy atractivo para el cliente madrileño y también para el que nos visita de otra zona de España y que viene a pasar unos días, por trabajo o por placer a nuestra ciudad y por supuesto para el cliente internacional.

¿Menú degustación o carta?

Ninguna de las dos cosas, vamos a hacer un híbrido, una carta muy dinámica donde haya muchos platos para compartir y muchas medias raciones, la idea es que cada cliente se pueda diseñar su propio menú, dependiendo del hambre y de las prisas, siempre pegados a la temporada y por supuesto, tener algún plato del antiguo restaurante como el Faisán, una pieza que asamos para dos personas y que se trincha en sala frente al cliente, o el Rodaballo entre Salicornias, plato emblemático del chef. Vamos a intentar ser más asequibles, con precios contenidos, aunque sí que es cierto, que muchos productos como el bogavante, el caviar, la langosta o la gamba roja dependemos de los precios del mercado, pero ahí el cliente será el que podrá elegir entre estos o otros platos con productos más asequibles, pero igual de sabrosos. ¡

No se quiere pensar en las estrellas, prefieren centrarse en una cocina de producto y bien elaborada, manteniendo ese toque personal de la cocina de José Carlos Fuentes, pero no se quieren obsesionar, si llega la Estrella serán bien recibida pero ahora no será la mayor preocupación. ¡Bienvenidos de nuevo!

ALLARD MADRID

Calle de Ferraz, 2 - Madrid

Teléfono: 915 590 939

<https://elcluballard.com/>



CONSERVAS GOURMET

FÉLIX SOTO

En los últimos años el paladar de los consumidores españoles ha cambiado y cada vez son más exigentes con todo lo que tiene que ver con el producto y la materia prima. Es por ello, que la tendencia a consumir productos gourmet ha aumentado de una manera muy significativa.



Se puede decir que los productos gourmet están de moda, buscamos aquellos que estén elaborados con la mejor materia prima y elaborados artesanalmente, a ser posible sin conservantes ni colorantes, de ahí que marcas de conservas artesanas como Félix Soto se estén asentando en el mercado nacional e internacional. Un dato: España se coloca en la sexta posición de países que más demandan estos productos gourmet por detrás de Francia, Italia, Alemania, Reino Unido y EEUU.

Y dentro de esos “productos gourmet” cada vez tienen más éxito aquellos que nos transportan con los olores y los sabores a nuestra niñez y juventud, aquellos platos que preparaban nuestras abuelas y madres, uno de los que más éxito está teniendo en la empresa Félix Soto

son las codornices y las perdices en escabeche o el pisto.

Hemos entrevistado a José Ángel Sánchez Mata (Director de producción de Félix Soto) para conocer un poco más de ésta marca que cada temporada continúa expandiéndose con una importante premisa: no cambiar en cuanto a la calidad y a la elaboración del producto, sus dos señas de identidad...

¿Cómo podríamos explicar a los lectores que es Félix Soto?

Somos una empresa de conservas artesanales con una antigüedad de casi 100 años. Desde que se fundó la empresa, en 1927, producimos conservas de calidad con una elaboración totalmente artesanal. Conservar la tradición nos ha convertido en la única empresa que perdura en el tiempo con un producto



Productos gastronómicos: Conservas Félix Soto

y unas características exclusivas. Se nos reconoce por nuestras excelentes perdices en escabeches, pero llevamos realizando la mayoría de nuestros platos desde nuestros inicios.

¿Desde cuando lleva la empresa?

Como hemos dicho antes, se fundó en 1927, en Piedrabuena, un pueblecito cercano a Ciudad Real, desde el año 2020 pertenece al grupo Aras Food (con presencia en otras empresas de alimentación).

¿Cuanto ha cambiado la marca desde que surgió hasta nuestros días?

En los últimos años, se han realizado diversas inversiones en la fábrica con el fin de disponer de tecnología actual para conseguir la calidad que se demanda en la actualidad. Desde que se incorporó al grupo Aras Food, las inversiones se han centrado en la línea de envasado y en la obtención y aplicación de la norma de calidad IFS, que como sabes, es la más avanzada y estricta en el ámbito alimentario.

¿Qué productos tenéis en Félix Soto?

Tenemos una línea de patés con cuatro variedades; otra de nuestras líneas de productos, en las cuales, estamos especializados son los escabeches cuyas variedades son la perdiz y codorniz en escabeche y las ensaladas de perdiz y codorniz en escabeche. Y la última línea son los platos preparados como la carrillada en salsa, el jabalí a la cazadora, rabo de toro, lomo en orza, ciervo en orza, codillo de jamón y pisto manchego que sería nuestro plato vegetal por excelencia.

¿Cuáles son los procesos para elaborar vuestras conservas?

Estrictamente artesanales, se producen como en cualquier cocina y se envasan y esterilizan, manteniendo el sabor y la calidad del producto. Nuestro pisto se fríe en sartén, como siempre se ha hecho y solo se somete al



tratamiento de esterilizado una vez terminado.

Nuestras perdices y codornices, se limpian y cosen una a una, en un proceso totalmente manual. Posteriormente se fríen para obtener una fritura homogénea.

Por su parte los patés se elaboran con un 100 % de productos naturales y, con un porcentaje de carne de los más elevados del mercado.

¿Hacia donde va el futuro de la empresa?

Pensamos que lo más importantes es seguir respetando la tradición y el concepto artesanal, ya que es una seña que nos identifica, sin embargo, nuestra máxima ahora es acercarnos a los gustos de la sociedad actual, con nuevos productos "abrir y listo".

Estos productos están basados en los más modernos sistemas de envasado, estamos estudiando estos sistemas porque queremos que nos permitan seguir en nuestra filosofía de productos sin aditivos ni conservantes, utilizando productos



de cercanía de primera calidad y eliminando alérgenos para que nuestros productos puedan llegar a todos.

¿Hay algunos productos que os hayan pedido y que no tengáis? ¿Os planteáis nuevos productos?

Estamos en un continuo proceso de I + D, buscando productos y procesos que se adapten a nuestra filosofía de "100 % natural". En este sentido, queremos aprovechar que nuestras conservas son 100% libres de alérgenos, y queremos seguir produciendo productos que cumplan esta premisa.

¿Cómo habéis pasado la pandemia, como os ha afectado?

Ha sido un momento de transición para la empresa, ya que entramos en la compañía en mayo del 2020. En todo este periodo hemos visto como aumentaban los pedidos en el canal de alimentación, y como, lamentablemente caían las ventas en nuestra línea de hostelería. En los últimos meses se han estabilizado, recuperando ventas en hostelería, mientras introducimos nuevos productos en alimentación. Estamos



Productos gastronómicos: Conservas Felix Soto

ultimando el lanzamiento de una salsa de tomate especial para pastas, una nueva línea de patés y nuevos productos cocinados.

Seguro que hay algunas conservas más complicadas que otras... ¿Cuáles serían?

Las de perdiz y codorniz, ya que requieren de una manipulación muy meticulosa. Todo el proceso es manual, con varios pasos muy específicos. De igual manera, las ensaladas de ambas (perdiz y codorniz), se deshuesan a mano, con lo que conseguimos que la carne, a pesar de su delicadeza, se mantenga entera, evitando de esta manera, que se produzca el "desmigado" que nos encontramos en las que se someten a procesos mecánicos.

¿Cuál es el producto más solicitado?

Históricamente, los productos de perdiz. En los últimos tiempos hemos notado un incremento en pedidos e interés en productos vegetales.

¿Tenéis exportación? ¿Dónde se venden más vuestras conservas?

Sí, tenemos exportación. Actualmente nuestros productos se venden en toda la UE, con presencia consolidada en cadenas de alimentación en Francia, Italia, Bélgica y Holanda. El brexit ha hecho que se retrase la entrada en UK, pero estamos ultimando una colaboración en este sentido que nos daría también presencia en los mercados británicos.



RECETA DE CODORNICES EN ESCABECHE

Hemos intentado por todos los medios conseguir la receta que utilizan en Félix Soto para preparar sus codornices en escabeche y ha sido imposible, siguen la receta de hace decenas de años de la abuela de José Ángel Sánchez Mata (Director de producción de Félix Soto) y la guardan en secreto. Nosotros hemos buscado la receta tradicional, aunque ya avisamos que es mucho mejor entrar en la tienda online, comprarlas y evitarnos todo este proceso, y así estará el éxito asegurado.

Ingredientes para 4 personas

6 codornices
4 zanahorias
2 cebollas
125 ml de AOVE
125 ml de vino blanco
200 ml de vinagre
3 Dientes de ajo
1 rama de tomillo fresco y de perejil
2 hojitas de laurel
Pimienta negra en grano
Sal al gusto



Preparación:

Comenzaremos preparando las codornices, limpiándolas de grasillas y plumas. Una vez limpias ponemos en una cazuela el aceite a calentar, y en él doraremos las codornices. Cuando estén doraditas las retiramos y reservamos.

Quitamos la mitad del aceite e incorporamos la cebolla picada en trozos grandes, las zanahorias peladas y en rodajas, el tomillo, el laurel, el perejil, los dientes de ajo y los granos de pimienta.

Rehogamos y añadimos de nuevo las codornices, rehogando todo junto durante quince minutos a fuego medio.

Una vez que pasado ese tiempo echamos el vino blanco y el vinagre, se añade agua hasta que cubra las codornices y se cuece todo junto y tapado a fuego lento durante una hora.

Presentación:

Las codornices en escabeche se sirven frías acompañadas de su propia salsa en la que no faltará la cebolla y la zanahoria.

Conservación:

Podéis conservarlas en un recipiente hermético durante unos días retirando las verduras de la salsa, pero también congelan perfectamente para tenerlas listas siempre que os apetezcan.

CONSERVAS FÉLIX SOTO
Teléfono: 926 76 38 60
www.felixsoto.es/

ROBERTO ALTAREJOS



¿Dónde Compran los Restaurantes?

Por: Alberto Granados

Que la restauración en España en los últimos 30 años ha dado un paso de gigante no es nada nuevo. Los chefs intentan mejorar sus técnicas, comprar mejor materia prima, ofrecer un servicio más profesional y que sus restaurantes sean espacios elegantes y confortables. A esta gran revolución se han sumado las marcas de vajillas, cristalerías, cubiertos... que cada día nos ofrecen diseños más funcionales y coloridos, para que las mesas vistan diferentes y se “luzcan” sus creaciones.



Para conocer más de este interesante mercado nos hemos acercado hasta VCA Hostelería, al frente Roberto Altarejos, su aspecto de rockero indomable no pasa desapercibido y su tienda, situada en la calle Ayala, es visitada por los chefs más punteros y “estrellados” de nuestro País. Roberto nos pasea por la tienda explicándonos cada detalle, después de habernos preparado un café más profesional y con mejor producto que muchas cafeterías que conozco.

Todo a su alrededor ha sido seleccionado por él, las vajillas que observamos, la cristalería, los cubiertos... No hay nada que no llame la atención en esta tienda/exposición y eso que no todo está a la vista, según nos explica Roberto: *“Hay cosas que aquí no verás muchas, por ejemplo, las mantelerías, pero fabricamos 45.000 prendas a medida cada año. Muchos de mis amigos me mandan fotos de la etiqueta de los manteles de restaurantes donde están comiendo, el juego es adivinar en que restaurante se encuentran, y te puedo asegurar que la mayoría de las veces acierto.*

VCA
HOSTELERIA SELECCION

Sueños gastronómicos: Roberto Altarejos, VCA Hostelería

¿Más cosas curiosas? Diseñamos y fabricamos las cartas de los restaurantes, algo de mobiliario que yo mismo he diseñado como muebles auxiliares o sillas y mesas, cuchillos (los últimos unos de carne para DIS-CARLUX), unas champaneras muy originales, chaquetillas y delantales, por ejemplo, ahora Clement, una de las marcas de ropa más importantes del mundo en ropa de cocina, que utilizan a los mejores chefs como modelos. CLEMENT nos acaba de dar la distribución para España, pero también diseñamos muchas chaquetillas y muchos delantales nosotros. Por ejemplo, el primer delantal con cintas de cuero, con aspecto industrial, que se hizo en España, Lo diseñó Diego Guerrero y se lo confeccionamos nosotros para Dstage ”.

Roberto se implica a tope con los chefs, y la mayoría confían en su “arte” (la última vez que lo visité me encontré a Pepe Rodríguez eligiendo nuevos modelos de platos para su restaurante El Bohío (1* Michelin) y Marcos Morán, Casa Gerardo (1* Michelin) había estado unos días antes. Muchos de los restaurantes que abren sus puertas confían en VCA para “vestir” sus locales y sus mesas. A mí me llamó mucho la atención una vitrina repleta de cuchillos, Roberto reconoce que una buena inversión la realiza en cuchillos, aquí hay todo un apasionante mundo: “Tenemos mucho éxito con los cuchillos, tengo alguno que supera los 3.000 euros, son



Jarra de agua en porcelana blanca de Vista Alegre



un capricho para muchos chefs. Por ejemplo, Mario Payán tiene algunos de los más especiales, para un maestro como él, es imprescindible tener buenos cuchillos. Cuando recibo alguna de estas joyas pongo una foto en nuestro Instagram y lo tengo vendido a los 5 minutos, pero te tengo que reconocer que me cuesta desprenderme de ellos". Roberto me enseña uno, fabricado a mano en Japón, firmado por el artesano, tarda nueve meses en elaborarlo, una vez fabricado lo tienen en 48 horas en Madrid, Roberto se los encarga con tiempo y cada vez que recibe uno es una fiesta. Veo otro cuchillo, fabricado por Boker, una empresa de cuchillos militares y que tiene una línea diseñada para cocina. Me explica Roberto "Es una pieza exclusiva, con el mango de granadillo y con el acero forjado por un tío en Missouri que es de los mejores del mundo, es el número 42 de una colección de 50, y puede costar más de 1000 Euros, son auténticas joyas..."

Todo me fascina, estoy como un niño pequeño, me emocionan las vajillas que fabrican en Vista Alegre, hay una sopera que destaca entre todos los platos, me cuenta Roberto: "Vista Alegre merece una visita, es una de las primeras fábricas de cerámica de Portugal fundada en 1824, cerca del



Sopera con forma de cabeza de jabalí de Vista Alegre

pueblo de Ílhavo y al borde de la Ría de Aveiro, todo el pueblo trabaja prácticamente para la fábrica y allí en la universidad de Aveiro se da la ingeniería en materiales de la cerámica, hay que tener en cuenta que Portugal posiblemente sea el primer fabricante de vajillas del mundo por delante de China. Esa pieza que te ha gustado con forma de cabeza de jabalí es de coleccionista, es una sopera pintada y elaborada a mano. Solamente se han fabricado 50 para el club del coleccionista de Vista Alegre (un club exclusivo con lista de espera). Es una réplica de una sopera de la Dinastía Qing de 1763. En su momento se pagó 1400 Euros por ella, hoy en día puede costar más de 4000".

Sueños gastronómicos: Roberto Altarejos, VCA Hostelería

Pasamos por delante de un molde de madera para una copa de cristal, “Esta cristalería se fabrica a mano, es de una de las fábricas de cristal soplado más importantes del mundo. Para elaborar esta copa se necesitan, a lo mejor, diez personas, es un espectáculo verlos mover el cristal, como lo bailan... David Muñoz lo pudo ver en una de las fábricas de Portugal que visitamos, una sola copa puede costar más de 75 Euros”, me apunta Roberto.

Ya han pasado más de 30 años desde que Roberto empezó en el sector, comenzó de una manera muy curiosa: “La primera vez que un amigo me invitó a comer a un buen restaurante me marcó para siempre, me quedé fascinado con la sala, con la vajilla, con la mantelería, con cada plato que comimos... y decidí que mi trabajo tendría que ver con todo eso. Esa experiencia que fui cogiendo en este sector la apliqué en mi empresa, VCA, que abrí hace 15 años. Yo quería hacer algo distinto, no quería ser una ferretería. Yo cuando hablé, por ejemplo, con Vista Alegre, sabiendo que eran de los mejores del mundo, les expliqué que no quería la vajilla “al uso” y tenía claro que quería las grandes colecciones, sus productos más exclusivos para que lucieran en los mejores restaurantes. Y ahí comenzamos a ser punta de lanza, intentando crear tendencias”.

Copas, jarras, cubiertos, fuentes, soperas, maquinaria industrial, incluso Kamados, que ahora están muy de moda en las cocinas japonesas...

El paseo por la tienda llega a su fin. Ha sido un placer volver a coincidir con Roberto y con su fascinante “mundo”, y terminada la visita y la entrevista, me ha quedado algo muy claro: La próxima vez que me sienta a comer en un restaurante, observaré su mantelería, su vajilla y su cristalería, seguro que pondré más en valor el esfuerzo que hacen muchos hosteleros para ofrecernos lo mejor y procuraré poner el máximo cuidado para que nada se rompa ni deteriore y pensaré en todos aquellos artesanos que han trabajado para hacer realidad “los sueños” de los chefs.



Copa de cristal con su molde de madera



Champaneras



VCA HOSTELERÍA

Calle de Ayala, 97. Madrid.
Teléfono: 914 018 058
www.vcahosteleria.com



LOS
PEPERETES



José Lorenzo



PEPERETES.COM

E-PACK HIGIENE

la solución para los chefs

Por Alberto Granados

Nada mejor para un negocio que el propio implicado sea la persona que desarrolla una idea, fue el caso de la empresa de la que os voy a hablar, se trata de E-Pack Higiene, una solución diseñada para ahorrar tiempo a los chefs y que puedan cocinar para sus clientes con la tranquilidad de que todo lo relacionado con la salud y la higiene en sus restaurantes está bajo control.



Yves Rallon, un chef con más de 5 restaurantes en la Bretaña Francesa es el fundador y responsable de E-pack Higiene, una herramienta para restaurantes y productores, una idea que surgió de las propias necesidades que encontraba en sus negocios, el propio Yves nos lo cuenta: “Yo tenía un amigo informático con el que contacté para ver si podíamos crear una solución informática que me ayudara a registrar toda la información referente a la seguridad e higiene de mis restaurantes. Me daba la impresión de que perdía mucho tiempo en algunas labores en las que pensaba se podía ganar algo de tiempo. Hice un primer diseño buscando una solución táctil, que tuviera un manejo fácil y sencillo, con una pantalla en la que se pudiera anotar todo el contenido relacionado con la seguridad e higiene. El primer prototipo tenía 6 módulos, lo creamos en el 2013. Me di cuenta que el personal del restaurante se peleaba por usar la aplicación y aquello más que en un trabajo se convirtió casi en un juego. En la actualidad es una herramienta profesional líder en el mercado europeo en la digitalización de higiene en espacios. Estamos en 35 países y acabamos de abrir filial en Marruecos y en España”.



Hemos podido conocer al detalle esta aplicación gracias a Ronan Guevel, responsable de la introducción y expansión de la marca en España, que nos explicaba que: *“Es una herramienta profesional, que consta de una pantalla táctil, una impresora y una cámara/lector que nosotros instalamos. La idea es digitalizar y facilitar el trabajo de todas las tareas que se tienen que llevar a cabo en las cocinas. Nosotros adaptamos esta solución a cada cocina, e introducimos todos los equipos que trabajan en cada restaurante, cada trabajador tiene su propio usuario responsabilizándose cada uno de sus tareas. Vamos a comprobar, por ejemplo, las temperaturas de todas las cámaras y frigoríficos de la cocina y del restaurante. El sistema te marca las veces que se tiene que realizar cada una de las tareas y toda la información queda almacenada en un archivo que la persona responsable puede ver, por ejemplo, desde casa con su móvil. Imaginemos que uno de los frigoríficos no tiene la temperatura adecuada, la persona que lo revisa lo marcará en la aplicación y se puede llamar al servicio técnico, avisar al chef, al propietario, cada restaurante aporta sus posibles soluciones que son configuradas para cada usuario.*

Otra de las tareas que podemos almacenar son las tareas de limpieza que se deben de realizar diariamente, semanalmente o mensualmente. Cada operario sabe las tareas pendientes y una vez realizadas se almacenan y se apunta cualquier incidencia que se haya tenido. Desde la limpieza de la campana o los hornos hasta el cambio de los aceites de las freidoras, todo queda almacenado. Esta solución también nos ayuda a la hora de recepcionar el producto; a todo lo que se recibe se le puede, por ejemplo, hacer una foto al albarán o escanear la etiqueta de todos los productos que se reciben, todo queda almacenado e incluso se pueden poner anotaciones si el peso o la cantidad no son correctos, si hay algo deteriorado o roto, todo puede ser apuntado”.

Una de las cosas que también aporta “Epack Higiene” es que se pueden imprimir etiquetas al momento, por ejemplo, para productos que se quieren congelar, con su fecha, peso, día de caducidad, etc...

Ronan nos sigue explicando que *“también se pueden añadir recetas, para que todas las personas del equipo puedan saber los pasos de elaboración, incluso con fotos.*

Ronan Guevel e Yves Rallon



Sueños gastronómicos: E-Pack Higiene

O por ejemplo, guardar la trazabilidad de todos los productos que tenemos en la cocina, los equipos ahorran mucho tiempo en todos estos procesos, por eso recalcamos siempre que somos una importante solución. Todo el sistema lleva una aplicación directamente al móvil para que cualquiera pueda tener estos datos a su disposición. Es un auténtico adelanto”.

Yo tenía curiosidad de saber porqué habían elegido como filial a España, Yves Rallón, me apuntaba: *“España es el País de la gastronomía. En el marco de nuestro desarrollo en Europa vuestro País tenía que ser el primero, aquí se encuentran algunos de los chefs y restaurantes más importantes del mundo y la gastronomía en España es un sector en auge, donde se hacen muy bien las cosas y con un mercado maduro en el que implantar nuestra solución,*





además los modos de trabajo y de seguridad e higiene son parecidos a los franceses incluso con una legislación europea común”.

Ya solo me quedaba saber los planes de futuro, Yves me explicaba como ve los próximos años de la empresa “Queremos seguir avanzando con esta herramienta profesional, acompañando a los chefs y productores en este camino e ir mejorando cada día con ellos, sería ideal poder estar conectados a los hornos, las freidoras... que todo estuviera conectado en el mismo dispositivo. Ahora lo más importante es implantarnos bien en España y puede ser un buen punto de partida para una expansión europea y más tarde internacional, nos gustaría estar en todo el mercado mundial”.

E-PACK HIGIENE

Calle María Tubau, 5. Madrid.

Teléfono: 911 389 884

contacto@epack-higiene.es

www.epack-higiene.es

ESCAPADAS GASTRONÓMICAS

¿Cuánto recorrerías por buscar
una experiencia gastro?

Texto y fotos: Alberto Granados



Casi 700 kilómetros me separaban de Aponiente, el restaurante del triestrellado Ángel León y de su tripulación, con Alan Iglesias, al frente de la cocina. Me hubieran dado igual 700 o 1000 kilómetros más, vivir una experiencia gastronómica como la que nos ofrecen bien merece un buen viaje, y además, unas semanas antes de que dijeran adiós hasta la próxima temporada (*Aponiente estará cerrado desde finales de noviembre al 1 de marzo*).

→ **642 kilómetros**
(Madrid — Puerto de Santamaría)

aPΘniente



Ángel León probando el jamón de mar

Lo primero que sorprende de Aponiente es el emplazamiento, que deja fascinado a todo aquel que lo visita. Está situado en el edificio que ocupaba uno de los molinos más grandes del Sur de Europa a primera mitad del siglo XIX, que aprovechaba la fuerza de las pleamares para mover una turbina, y mediante un eje, poner en funcionamiento dos piedras de molienda de 250 kilos. Una construcción medio en ruinas que han acondicionado para su cava, sus cocinas, sus espacios de investigación y por supuesto para la sala donde disfrutaban todos sus clientes, una gran parte llegados de todos los rincones del planeta.

Un menú con un eje central: el agua salada. En esta temporada lo han elaborado con la intención de darle importancia al producto y a su entorno, los esteros, las marinas, los fondos marinos... de allí rescatan la materia prima que quedará reflejada en cada uno de los platos.

Escapadas gastronómicas: Pto. de Santamaría y Bilbao

Habría muchos platos que destacar del menú, pero eso nos llevaría una revista entera. Más bien vamos a dar un paseo por aquellos que más me llamaron la atención.

Comenzamos con los aperitivos con una vistosa presentación para la “Oblea de queso payoyo” a la que acompañan de erizo, marinado en piel marina, un poco de plancton marino para aromatizarlo y un ingrediente poco habitual: miel marina.

Y una vistosa tortillita de camarones, con un polvo de camarones liofilizado y una emulsión de perejil y cebolleta. Con este inicio nos empezábamos a adentrar de lleno en los sabores marinos del Menú Degustación.

En la sala nos esperaba Jorge Ponce, el animado director de sala de Aponiente, el encargado de transmitir todos los detalles de cocina en sala, con una gran simpatía que te hace sentir rápidamente como en casa y traspasar esa frialdad característica de muchos restaurantes de alto nivel.

Hay que hacer un “aparte” para los panes, elaborados con masa madre y largas maduraciones. Ofrecen varios diferentes a lo largo de la cena: el primero es un pan blanco con un punto de malta, otro de maíz con espelta, y el último elaborado con semillas ancestrales y una mantequilla de plancton. Los panes te los presentan en una mesa de madera que sale a sala en la que también se cortan, algunos aún humeantes, una delicia.

Uno de los platos que más impresionan del menú de esta temporada es el “atún de mar”, para elaborarlo utilizan la barriga de atunes de gran tamaño a los que le dan forma de jamón tradicional, después se curan en una salmuera y se secan al aire. Nos pusieron tres partes diferentes: una de la zona más curada, otra del centro y una última con más intensidad de grasa.



Entre los platos destacables encontramos las “Cañaíllas calcinadas”. La base de este plato es un guiso de los interiores de la cañaílla (Las cañaíllas son un marisco muy popular en la costa andaluza, que pertenece a la categoría de moluscos univalvos o gasterópodos, también se las conoce como caracoles de mar) con esta presentación buscaban esas notas amargas y dulces de ese interior para matizar el plato, un pilpil que hacen a partir de la pescadilla con la intención de aportar notas salinas, al cual le suman patas halófilas, también calcinadas, en la parte superior y la propia cañaílla para aportar textura.

Uno de los pescados que más me gustan es la caballa, aquí preparan dos platos, uno con la cabeza limpia y frita y luego con los lomos limpios preparan una ensalada. En la base lleva una gelée de pepino, gelatina de raifort (una raíz picante) y la misma ensalada nitrogenada.

Otro plato que nos devuelve al agua salada con un producto poco habitual en los restaurantes, la espardeña (también llamada pepino de mar, Espardenya,

Cohombro de mar o Llongo.

Un equinodermo que pertenece a la clase de los Holothurioidea. Viven en fondos arenosos y en los fondos formados por piedras. También se encuentra en grietas de paredes rocosas). En la base, dulce y avinagrada, nos encontramos unos granos de mostaza encurtidos con un toque de miel, y sobre ella uno de los “embutidos marinos” más





3

famosos de Aponiente, el bacon.
Este embutido marino se elabora a partir de unas 27 ventrescas de corvina que se prensan, con esta masa se hace un bloque y posteriormente se ahúman. Este

- 1.- Oblea de queso payoyo con erizo
- 2.- Entrada del restaurante
- 3.- Caballa
- 4.- Mesa del pan
- 5.- Tortillita de camarones



4



5

bacon se presenta sobre la espardeña.

Ostra, Muergos en revuelto, pepino de mar, puntillitas... El repaso marino que te ofrecen en Aponiente deja impresionado. Para terminar la parte ¿dulce? En Aponiente vamos a encontrar mucha sutilidad en los platos dulces que no empachan ni tienen excesivos azúcares. Un calamar que laminan muy fino, y que se moja en dos salsas más bien picantes, una hueva de lisa esferificada que da la sensación de yema de huevo del tocinillo de cielo, un helado de yema en la base y un chantilly para acompañar y un sorprendente postre en el que cocinan levemente un limón marroquí con sal viva, una técnica que ya utilizaban con los carabineros o los percebes.



Restaurante Aponiente

Calle Francisco Cossi Ochoa, s/n.

El Puerto de Santa María, Cádiz.

Teléfono: 606 225 859

www.aponiente.com

Escapadas gastronómicas: Pto. de Santamaría y Bilbao

Hoy nuestra escapada gastronómica nos acerca hasta Bilbao, un buen referente gastronómico. Vamos en busca de un exquisito plato que yo probé hace algún tiempo y que todavía seguía en mi recuerdo. Lo tomé en el restaurante Etxanobe (En su antigua ubicación del Palacio Euskalduna).

→ **427 kilómetros**
(Madrid — Bilbao)



Ahora Etxanobe se encuentra en una nueva dirección, en la calle Juan Ajuriaguerra Kalea, 8, pero el nivel gastro sigue siendo el mismo o incluso mayor. Y ya que estamos en Bilbao y después de haber recorrido 427 kilómetros desde Madrid aprovecharemos para dar algunas recomendaciones, pistas imprescindibles si viajas o vives en Bilbao.

Ese plato al que me refería al principio y que me hace recorrer cientos de kilómetros es la "Lasaña fría de Anchoas en sopa de Tomate natural" el propio chef Fernando Canales me reconocía que "Este es nuestro plato más representativo, una sopa de tomate con anchoas marinadas en agua y vinagre. Un plato equilibrado y denso. Lo llamamos lasaña porque para que texturice en boca le ponemos una hoja de pasta fresca", una delicia que se puede degustar en su actual menú degustación, un plato que no podrán quitar de su carta.

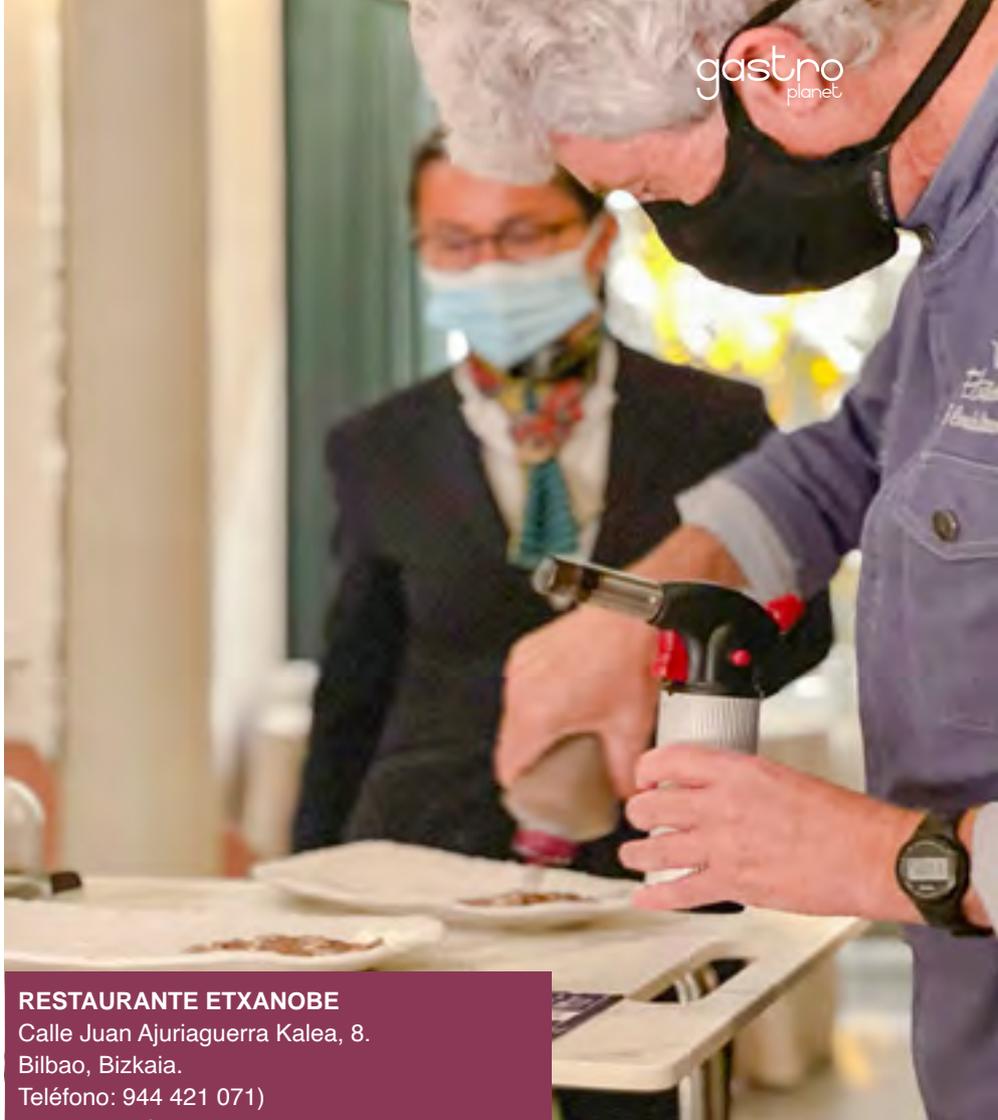


Lasaña fría de anchoas

Ahora en la nueva ubicación del restaurante Etxanobe encontramos dos propuestas gastronómicas diferentes, por un lado, La Despensa, una cocina elaborada pero desenfada, con precios también más accesibles, y por el otro, El Atelier, donde Fernando y Mikel dejan volar su imaginación pero siempre con el mejor producto, al que en algunos platos intentan respetarlo al máximo.

El propio Fernando Canales habla de su propuesta gastronómica: *“Ofrecemos a nuestros clientes experiencias inolvidables a través de creaciones culinarias originales que transmiten la pasión, la alegría y el placer que sentimos al imaginarlas y crearlas. Sólo los mejores productos tienen cabida en Atelier Etxanobe, y sobre la base de la excelencia son preparados para desplegar ante el comensal todo su sabor y cualidades”.*

Merece la pena los kilómetros recorridos por vivir la experiencia “Etxanobe”.



RESTAURANTE ETXANOBE

Calle Juan Ajuriaguerra Kalea, 8.
Bilbao, Bizkaia.

Teléfono: 944 421 071)

www.etxanobe.com

LA OLLA DE LA PLAZA NUEVA



“la Alcachofa de Tudela XL espuma de patata y tierra de ibéricos

Y si visitamos Bilbao estamos obligados a irnos de “Pintxos”, La Olla de la Plaza Nueva, uno de los restaurantes del grupo Amaren (con varios locales en la ciudad y una de las mejores parrillas de Bilbao) es una buena recomendación, de hecho, han obtenido el Palillo de Oro al “Mejor Establecimiento de Pintxos” dentro de la XVII Edición del Concurso de Pintxos Bilbao Bizkaia.

Lo bueno de este restaurante es que aparte de la oferta de Pintxos, entre las que encontramos la “Mini burger ibérica, cebolla confitada ahumada, mostaza verde y queso cheedar”, “la Alcachofa de Tudela XL espuma de patata y tierra de ibéricos”, o “la Vieira Toro a la plancha con velouté de hongos”, también encontramos una buena oferta de carnes y pescados.

TABERNA BASARAS

De momento hemos visitado un restaurante gastronómico, nos hemos ido de pinchos y ahora nos vamos de vinos, porque si te gustan los vinos de la zona aquí va una buena sugerencia: la Taberna Basaras, un pequeño local, de los históricos, con buen ambiente y en la que madre e hijo hacen las delicias de muchos chefs que tienen aquí su cuartel general. Aquí encontrarás varios vinos por copas (pregunta por los Txacolis de Bizkaiko Txakolina) yo te recomiendo para empezar Itsasmendi 7, (Un txacoli envejecido en madera y que lleva 9 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable), luego déjate llevar por el buen criterio de la casa. Y como habrá que picar algo es imprescindible probar sus anchoas, las compran a granel y ellos las limpian y preparan, una delicia, tampoco esta mala su tortilla de patata y sus croquetas. A disfrutar del ambiente de la taberna.

TABERNA BASARAS

Calle Pilota Kalea, 2. Bilbao.
Teléfono: 617 062 464



MARMITAKO SAILING

Seguimos con una divertida "experiencia" gastro: Pasear por la Ría de Bilbao en un precioso velero mientras se catan un par de Txacolis y se prueba algún producto de la zona.. ¿A qué suena atractivo? La empresa Marmitako Sailing las prepara, experiencias gastro a bordo de un precioso velero. Una cena en pareja, una cata de vinos y algunos pinchos, un paseo en grupo... Salir de la bocana de Getxo Kaia, divisar las majestuosas villas y palacios que pueblan el barrio de Neguri, así como el paseo de Zugazarte...

MARMITAKO SAILING

Puerto Deportivo de Getxo
Pantalán I, Amarre 6, Getxo, Bilbao.
Teléfono: 609 303 327
www.marmitakosailing.com



RESTAURANTE LANDA

Y para terminar nuestra "escapada" una última parada de regreso a Madrid: el mítico hotel/restaurante Landa, que llevan abiertos desde 1959 pegados a la carretera de Burgos, una buena recomendación para los que somos unos "triperos" porque uno de sus platos más emblemáticos son los huevos fritos con buena morcilla de Burgos, para mí una de las mejores combinaciones gastro que existen. En la puerta del restaurante tienen una pequeña tienda con productos de la zona, entre ellos la morcilla artesana, todos los días las tienen recién hechas y siempre que regreso del País Vasco paro para hacer acopio de provisiones.

HOTEL/RESTAURANTE LANDA

CTRA. Madrid-Irún, KM 235, Burgos.
Teléfono: 947 257 777)
www.landa.as





EMPIRIA

Bienestar y cosmética natural

www.empiriacollection.com



EL COCHINILLO SEGOVIANO S.L.

Por Alberto Granados

Si hay un plato típicamente navideño y que suele estar presente en nuestras fiestas, a la hora de cenar o comer en navidad y año nuevo, es sin duda un buen asado



Se desconoce el origen de este plato, muy popularizado en la cocina castellana, aunque con toda seguridad sería introducido en la Península ibérica por los romanos que solían cocinar grandes piezas de carne sobre el fuego. Comenzamos a tener alguna referencia de estos asados a partir del siglo XVII popularizado principalmente en tabernas y posadas en la zona de Castilla. Ya a mediados del siglo XX se hizo famoso en muchos restaurantes de Segovia y Madrid, que descubrieron en este plato, un reclamo para atraer turistas hasta sus restaurantes (Cándido o José María se han hecho populares por la forma de cortar el cochinillo, con un plato que posteriormente se lanzaba al suelo y se rompía ante la mirada atónita de los turistas).

Para conocer más de este producto tan excelso hemos entrevistado a Jorge Bernabé Llorente, gerente y propietario de la empresa El Cochinillo Segoviano, S.L., que nos explica sus orígenes que algo sí tenían que ver con el cochinillo: "Mi abuelo se dedicaba a la ganadería

y a mí siempre me ha atraído el campo, yo tenía claro que iba a ser mi forma de ganarme la vida. Me hice Ingeniero agrónomo y me puse a ver algunos negocios en los que el campo y la naturaleza pudieran convivir. Finalmente, en el 2009, compré una granja chiquitita en la provincia de Segovia, con 156 cerdas madres, y me puse a engordar los cerdos que de ellas obtenía y a comercializar los productos del porcino".

Como en muchas historias empresariales un inesperado revés cambia la vida: "Vendíamos esos cerdos a una empresa que dejó de pagarme, y de repente me vi con una importante producción de cerdos. Sin prácticamente fondos era difícil alimentar a los cerdos, incluso era complicado hasta comprar el pienso. Un día charlando con el dueño de un restaurante le pregunté si le podía llevar yo los cochinillos, llegué con él a un acuerdo y empecé a darme cuenta que aquel negocio podía ser rentable. Ese fue uno de los giros inesperados de mi negocio. A partir de ese momento empecé a buscar más clientes y, poco a poco, fui aumentando la cartera

Producto de temporada: El Cochinito Segoviano S.L:

de clientes y los empleados de la empresa en la que comencé yo sólo y en la que ya somos unos 40”.

Ahora esta empresa, aparte de seguir teniendo las fincas donde crían a los cochinitos, tiene ya su propia nave de transformación y procesado para las diferentes presentaciones, con un producto “el cochinito” que cocen como pocos.

El secreto para comer un buen cochinito...

Yo tenía muchas ganas de saber cual es el secreto para comer un buen cochinito y Jorge lo tiene muy claro: *“Sin duda lo más importante, más que la elaboración, es el producto. Tener la mejor materia prima es la única forma de no fallar con un asado. Nosotros criamos a las cerdas con la mejor alimentación, piensos naturales a base de cereales de la zona y las cruzamos con verracos propios, con una genética exclusiva que hemos conseguido con el tiempo y la experiencia. Es fundamental que los cochinitos solamente se alimentan de leche materna, no toman absolutamente nada más”.*

Muchos de estos cochinitos los elaboran bajo la “Marca garantía de Segovia. Tierra de sabor”, eso implica seguir una serie de normas como los días que tienen que



Jorge Bernabé



Paletillas de cochinito



Cochinito entero

tener los animales antes de ser sacrificados, las pautas de sacrificio, su crianza, el lugar donde esta ubicada la finca... *“Todo está controlado y nos parece bien, nosotros ya llevamos tiempo dedicados a cumplir todas las normativas de bienestar animal, somos la primera empresa productora de cochinitos de España en estar dentro del Plan Nacional de Resistencia a Antibióticos. Ahora estamos preparando diferentes auditorías; IFS, BRC e ISO 9002 tratamos así de conseguir el sello de calidad para vender en todos los mercados internacionales. Ahora estamos ya en 14 países europeos, mayoritariamente en Inglaterra e Italia”.*

Otra de los puntos fuertes de El Cochinito Segoviano es que han conseguido una genética propia en sus animales... *“Mantenemos un control total, desde la genética de los animales o la alimentación de las madres hasta el cuidado de los cochinitos, que desde su nacimiento hasta su último día de vida solo toman leche materna. Tenemos una genética propia, tras años de estudios y pruebas. Una raza muy rústica, que se asemeja mucho al ibérico y que da una carne de excelente calidad”.*

Pero... ¿Cuál es la mayor producción de esta empresa segoviana?, Jorge Bernabé nos explica que es el cochinito fresco y congelado: *“Tal cual, envasado al vacío, y destinado a la restauración. Tenemos también la posibilidad de realizar diferentes tipos de despiece: paletilla,*



Si eres de los que prefieres el cordero lechal asado "un buen lechazo", en El Cochinillo Segoviano, S.L. podrás pedirlo y degustarlo en casa.

jamoncito, cochifrito, chuletitas... Desde hace algunos años también elaboramos un cochinillo de quinta gama, que cocinamos entero al horno, de manera tradicional y que servimos con su propia salsa y en cuartos. Al estar pasteurizado tienen una caducidad de 3 meses. Lo dejamos a falta de darle el cocinado final de 30 minutos al horno y queda delicioso" (yo lo he podido probar y doy fe de lo rico que queda, como si lo hubieras estado preparando tú mismo durante la mañana).

Nada tiene que ver la pequeña empresa que comenzó Jorge Bernabé Llorente en soledad con la que tiene ahora, gracias también a sus padres que siempre le han apoyado en sus proyectos. Ya son 40 empleados y tienen su matadero propio, su centro de inseminación, sus naves de producción y transformación y su equipo de ventas y distribución. De las 150 madres que tenían en un principio ya son casi 3000 cerdas. Jorge es un pequeño productor obsesionado con conseguir el mejor producto para sus clientes y eso finalmente tiene su recompensa.

Productos de la tienda online

Cochinillo Segoviano Extra

1/4 de Cochinillo (Asado 30 min.)

1/2 Cochinillo (Asado 30 min.)

Carret de Cochinillo (Asado 30 min.)

Cochinillo (Asado 30 min.)

Paletillas de cochinillo

Carrets de Cochinillo

Cochifrito de Cochinillo

Receta de Cochinillo de Segovia tradicional

La tradición nos dice que el cochinillo debe asarse en el horno únicamente acompañado de agua y sal y, si es posible, que el horno sea de leña para que su sabor sea aún más exquisito. Aunque, en realidad, este requisito no es imprescindible y puede hacerse en un horno eléctrico.

Como hemos dicho, la calidad de la materia prima resulta esencial para que todos tus invitados se chupen los dedos. Por tanto, resulta imprescindible que adquieras un cochinillo de Segovia (puedes consultar la tienda online de El Cochinillo Segoviano, S.L.). La satisfacción de ver disfrutar a tu familia y las felicitaciones que vas a recibir bien vale un pequeño esfuerzo.

Paso 1: cómo conseguir el cochinillo

El cochinillo debe pesar entre 4,5 y 5,5 kilos más o menos y, por supuesto, cómpralo en un sitio de confianza y con todas las garantías. Pídelo totalmente limpio y que lo abran por la mitad de arriba abajo.

Paso 2: manteca de cerdo

Aunque la auténtica receta del cochinillo segoviano solamente lleva agua y sal, hay algunos que le añaden un poco de manteca derretida (bastaría con tenerla un par de minutos en el microondas) para que la corteza quede más crujiente.

Paso 3: el cochinillo en el horno

Antes de introducir el cochinillo en el horno lo precalentamos a 150°C varios minutos.

Una vez bien embadurnado colocamos el cochinillo en una fuente de barro de grandes dimensiones. Si no tenemos una no pasa nada, podemos usar la bandeja del horno. Debe colocarse siempre boca arriba. En la parte de abajo de la bandeja o la fuente añadimos un vaso de agua, pero con cuidado de no mojar la piel del animal.

Otro aspecto importante es pinchar toda la superficie del cochinillo con un tenedor o una aguja y después untarlo con la mezcla de manteca que nos ha sobrado. De esta forma, la piel quedará bien crujiente cuando termine el asado.



Paso 4: el asado

Una vez preparado el cochinillo en el horno, siempre a 150°C, no debemos olvidarnos de poner la posición de calor arriba y abajo. Se programa una hora y media y cada poco tiempo, según va soltando el jugo se aplica por encima. Si vemos que la bandeja o la fuente se está quedando sin agua añadimos un poco más. No hay que dejar que se seque.

Cuando el cochinillo ya esté prácticamente hecho subimos la temperatura del horno hasta 190°C para conseguir el dorado perfecto y la piel crujiente que todos queremos. Nuestra recomendación es no utilizar el grill para dorar el cochinillo, es mejor aumentar el calor y dejarlo un poco más de tiempo en el horno. Si algunas partes se tuestan demasiado las podemos cubrir con papel de aluminio, por ejemplo: las patas, el rabo o las orejas.



En total el cochinillo debe estar unas 2 horas aproximadamente. Si no pesa más de 5 kilos no hay que darle la vuelta, pero si supera ese peso, a mitad del horneado es importante darle la vuelta y en la última media hora o veinte minutos volvemos a ponerlo boca arriba para que termine de asarse.

Paso 5: listo para servir

Cuando comprobemos que la piel ya está crujiente hay que sacar el cochinillo del horno. Es importante no dejarlo en reposo con el calor residual porque la piel crujiente puede desaparecer y precisamente esa piel crujiente, junto con la grasa de la carne, es su principal carta de presentación.

Una vez fuera del horno troceamos el cochinillo y la salsa la pasamos a otra fuente para que los comensales puedan servirse a su gusto. Una recomendación: no hay que echar la salsa encima de la piel crujiente porque se ablandará y no podréis disfrutar de esa textura inconfundible del cochinillo.

La mejor guarnición para acompañar al cochinillo asado es una ensalada, normalmente de escarola, aunque puede valer cualquier otra y tampoco puede faltar un buen vino tinto y, por supuesto, la mejor compañía. Este plato es para degustar en familia o con amigos y compartir las delicias de un manjar inigualable.

El Cochinillo Segoviano a domicilio

Aunque esta receta la puedes hacer en tu casa no olvides comprar el cochinillo segoviano auténtico en su web. O, si no quieres hacerlo tú mismo, puedes pedirlo ya asado, a falta de 30 minutos de horno, y te lo llevan a domicilio.

www.cochinillosegoviano.com/tienda-venta-cochinillo/

COCHINILLO SEGOVIANO, S.L.

C/ Salamanca, 25-28

Boceguillas, Segovia

Teléfono: 921 42 14 70

info@cochinillosegoviano.com

www.cochinillosegoviano.com

Conocido como el “chef farándula” gracias a su afición por grabar vídeos de cocina y entrevistas con los personajes más importantes de Cuba, lo que le llevó a la televisión. Hoy en día es uno de los chefs más conocidos de Cuba



MIGUEL
ÁNGEL
JIMÉNEZ

Hotel Parque Central
La Habana (Cuba)



La afición de Miguel Ángel por la cocina le viene desde muy pequeño, su madre era cocinera y desde jovencito ya le fascinaba todo lo relacionado con los fogones. Este valenciano, afincado hoy en día en Cuba, estudió hostelería y turismo en su ciudad natal y comenzó a compaginarlo como ayudante de cocina en algún restaurante, especializándose como maestro arrocero, todavía recuerda con cariño su paso por la Matandeta, un bonito restaurante rodeado de campos de arroz.

Empezó a especializarse como chef ejecutivo en algunos hoteles de la zona hasta que un día su empresa le ofrece la oportunidad de viajar al Caribe y no se lo piensa, su destino final sería Cuba.

En esta preciosa Isla ya ha echado raíces, aquí le conocen como el "chef farándula" gracias a su afición por grabar vídeos de cocina y entrevistas con los personajes más importantes de Cuba para las redes sociales, lo que le llevó a la televisión. Hoy en día es uno de los chefs más conocidos de Cuba y está escribiendo su segundo libro, pero sin dejar a un lado la cocina, su ocupación principal y su pasión. Con Miguel Ángel hemos charlado de gastronomía...

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

"La gente no le tiene miedo al cambio, sino a la incertidumbre que genera el cambio". Este pensamiento del sociólogo y futurista estadounidense Alvin Toffler ilustra la etapa de mi vida en la que decidí coger las maletas y cruzar el Atlántico.

La crisis económica española de 2008 impactó en la cadena hotelera que me empleaba, y tuve que elegir entre tres destinos del Caribe para conservar mi empleo: Cuba, República Dominicana ó México. Opté por la Mayor de Las Antillas por la seguridad pública y calidad humana que constaté en un viaje turístico previo. Por tanto, fue la referida crisis económica la causante de tal cambio en mi vida.

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

Ser un chef español en Cuba me ha reportado algunas ventajas, la más importante ha sido poder conocer una gastronomía diferente. Con este aprendizaje he perfeccionado y ampliado mis conocimientos y habilidades. Interactuar con recetas, elaboraciones y técnicas desconocidas ha constituido una verdadera escuela para mí. Paralelamente, en este proceso de intenso aprendizaje, he conocido colegas y otros compañeros de trabajo cuya calidad humana les ha convertido en amigos entrañables.

Cocineros por el planeta: Miguel Ángel Jiménez

Por otro lado, también tuve la oportunidad de acercarme a grandes personalidades de la política y la cultura que han visitado el país, como el presidente Obama, el papa Francisco, los Rolling Stone, sus majestades los reyes de España, entre otros...

¿Y los inconvenientes?

Creo que los únicos inconvenientes de ser chef español en Cuba han sido la lejanía de mi entorno personal, en especial de mis familiares y amigos; así como la restricción o carencia de determinados ingredientes con los que me crié y formé.

¿Cómo se ve la cocina española en Cuba?

La cocina española es una de las raíces de la gastronomía cubana, por tanto, está omnipresente en cada hogar, comercio gastronómico o instalación turística: en el recetario local; las técnicas culinarias; las cocciones, las texturas y hasta la dosificación de los alimentos.

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

Realmente no echo de menos ningún plato español, porque me considero embajador de mi recetario natal en Cuba. Ejemplo evidente es la paella, la cual estoy dando a conocer en la Isla tal y como se cocina en nuestro País, sin transformaciones y con la marca España muy latente y presente.

Si hay algo que he podido extrañar ha sido algún ingrediente indispensable para lograr la mayor autenticidad posible en determinadas elaboraciones, aunque esta tierra está llena de posibilidades a la hora de sustituir ingredientes, debido a la potente mezcla de culturas.

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

La cocina cubana es tan peculiar y absorbente de tantas culturas –mezcladas y arraigadas en tantos lugares–, que pienso que todos sus platos merecen tal distinción. Ese recetario lo siento como propio, porque tiene mucho de la gastronomía española.

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

¿El cava valenciano me sirve como vino? Pues elijo Tantum Ergo Pinot Noir Rosado. Me traje dos botellas en mi penúltimo viaje y tomarlas frente al malecón de La Habana fué una experiencia inolvidable.

De la huerta no puedo de dejar de pensar en nuestros vegetales, para hacer un verdadero pisto manchego, pues mis raíces son de La Mancha por parte de mis padres. Recuerdo los gratos sabores y a mi madre cocinando a fuego lento esos vegetales recién cogidos.

Del mar me quedo con las clochinas valencianas. Muerdes el mar cada vez que degustas una de ellas.



gente en general. La Isla se ha convertido en mi patria adoptiva y en mi segunda casa. Mi agenda personal aquí acaba de comenzar. Mis planes de futuro comprenden la filmación de la segunda temporada del programa televisivo "Sabe a Chef" (que me dio la oportunidad de conocer a muchos protagonistas de la cultura cubana, cantantes, actores y demás...), ya que en el programa de cocina se mezcla el saber artístico y los sabores de sus tradiciones culinarias, recorriendo toda la Isla y buscando sus sabores olvidados. También sigo trabajando en la publicación de un libro que narre las experiencias en este programa, y que será secuela del que se publicará próximamente tanto en España como en Cuba bajo el sello de Ediciones cubanas y Disset en España .

¿Volverás pronto a España?

A España vuelvo cada vez que puedo porque me oxigena y me reactiva, al tiempo que me actualizo con las nuevas propuestas culinarias que siempre encuentro. Sin embargo, siempre viajo con la intención de retornar a la Isla, porque sin duda las oportunidades que esta tierra me dio y me ofrece son insustituibles.

Los tres platos más significativos de tu cocina:

Sin dudas la paella, que es mi marca y circula por mi sangre. Cualquier plato tradicional de cuchara también es significativo, como unos garbanzos con chorizo. Y algo que me marcó desde pequeño: los típicos buñuelos valencianos de calabaza.

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

Sí las hay, en particular en la dosificación de las elaboraciones y en la variedad de los ingredientes empleados. Estilos y tendencias que ya están arraigados en la restauración española, como la alta cocina o la cocina de autor, aún no han llegado a la gastronomía cubana.

Por otro lado, debido a las restricciones de disponibilidad y/o acceso, los establecimientos no pueden ofrecer algunos productos frescos, como los pescados y mariscos. Aunque hay algo positivo, debido a las limitaciones que el bloqueo estadounidense impone al comercio exterior cubano, durante todo el año en sus cocinas abundan los alimentos de cercanía, con baja emisión de dióxido de carbono en su distribución.

¿Piensas qué los restaurantes españoles están de moda en Cuba?

La gastronomía española es muy apreciada en toda Cuba, por su amplio surtido de ingredientes, exquisitez de las elaboraciones y por la cercanía de sus sabores al paladar del cubano. Aunque no abundan restaurantes especializados en cocina ibérica, hay muchos restaurantes que en sus cartas incorporan al menos dos platos típicos de España.

¿Cuáles son tus planes de futuro?

Me falta aún mucho por descubrir en Cuba, y aprender de sus tradiciones en particular, y de su



¿Dónde comen los Chefs?

Por: Alberto Granados

Pepe Rodríguez es uno de nuestros chefs más mediáticos gracias a su participación como jurado en el programa televisivo Master Chef, Pepe ha participado en el programa desde su primera edición (2013) y ya van por la novena edición. Pepe nació en Illescas (Toledo) y su niñez la pasó en el restaurante familiar El Bohío, que fundó su abuela Valentina como “casa de comidas” unos años antes de la Guerra Civil Española.

Los padres de Pepe se hicieron cargo del restaurante tiempo después y al acabar Pepe el Instituto (no fue muy buen estudiante) empezó a trabajar junto a ellos de camarero, alternándolo con la cocina, que descubrió como su pasión cuando junto a su hermano Diego, que ha estado a su lado hasta hace pocos años, tuvo que hacerse cargo de ella al no seguir su madre.

En 1999 consiguió la estrella para el restaurante y la conserva desde entonces.

Pepe nos ha confesado sus restaurantes favoritos, en esos en los que se pierde de vez en cuando, aunque mucho menos de lo que desearía....

P e p e R o d r í g u e z





En 1999 consiguió la estrella para el restaurante Bohío y la conserva desde entonces.

Pepe nos ha confesado sus restaurantes favoritos, en esos en los que se pierde de vez en cuando, aunque mucho menos de lo que desearía....

Restaurante de barra



Laredo es una de esas tabernas imprescindibles si te gusta el tapeo y la barra. Ahora que ya empezamos a poder disfrutar de las barras, es uno de los imprescindibles. Muy buen trabajo de estos tres hermanos que cuidan tanto el producto como la bodega. No te puedes marchar sin probar sus famosas chuletas de conejo.

TABERNA LAREDO

Calle del Dr. Castelo, 30.

Madrid

Teléfono: 915 733 061)

www.tabernalaredo.com

Restaurante con estrella



Lú, cocina y alma. Me parece que a pesar de su juventud Juanlu tiene las cosas muy claras, creo que a este chef hay que cuidarlo. Ahora luce una estrella Michelin en su Jerez, pero si continúa en este camino seguro que conseguirá mucho más.

LÚ, COCINA Y ALMA
Calle Zaragoza, 2,
Jerez de la Frontera, Cádiz.
Teléfono: 695 408 481
www.lucocinayalma.com

Restaurante para ir con amigos

Taberna El Fogón de Trifón. Otro restaurante o taberna familiar en Madrid. Trifón junto a su mujer Marisa y sus hijos Trifón e Iker (en cocina) saben poner en valor la cocina tradicional, siempre con el mejor producto y bodega. Si te sabes contener y pides “de espaldas a la bodega” seguro que tendrás una buena experiencia. Es un local con mucha vida, un lugar mágico para ir con amigos.



EL FOGÓN DE TRIFÓN
Calle de Ayala, 144, Madrid
Teléfono: 914 023 794
www.fogondetrifon.com

Restaurante para ir en pareja



Restaurante Akelarre. A nosotros nos gusta mucho Akelarre, un clásico que nunca falla, un lujo con uno de los “maestros” de nuestra cocina, Pedro Subijana. Un restaurante con unas impresionantes vistas y donde se come muy bien (no olvidemos que tiene 3 Estrellas Michelin). Un restaurante para una ocasión especial.

RESTAURANTE AKELARRE
Padre Orkolaga Ibilbidea, 56,
Donostia, Gipuzkoa
Teléfono: 943 311 209
www.akelarre.net/restaurante/

Restaurante para ir con extranjeros

Restaurante Lhardy. Para alguien que visita nuestro País por primera vez hay que enseñarle el tipismo, yo elegiría Lhardy, uno de nuestros restaurantes con más historia, ahora además remodelado por el grupo Pescaderías Coruñesas. Hay que probar el cocido madrileño, su famoso solomillo Wellington o el Souflé que te preparan en mesa.



RESTAURANTE LHARDY

Carrera de San Jerónimo, 8, Madrid
Teléfono: 915 213 385
www.lhardy.com

Restaurante para comer pescado



Restaurante D'Berto. Es sin duda la gran diferencia en pescados y mariscos. Este restaurante gallego, localizado en O'Grove, tiene el mejor pescado tanto en calidad como en tamaño, y además lo saben "tratar". Berto se encarga de seleccionar las mejores materias primas para su restaurante. En verano te sientes como en casa porque te encuentras a medio Madrid.

RESTAURANTE D'BERTO

Rúa Teniente Domínguez, 84,
O Grove, Pontevedra
Teléfono: 986 733 447
www.dberto.com

La Taberna de Elia. Creo que este restaurante de Pozuelo (Madrid) ha conseguido convertirse en un referente en carnes a la brasa. Su dueño Catalin Lupu "Cata" maneja como nadie el arte de cocinar "a la parrilla" y tiene un productazo. Si eres carnívoro este es sin duda tu restaurante.

Restaurante para comer carne



LA TABERNA DE ELIA

Vía de las Dos Castillas, 23
Pozuelo de Alarcón, Madrid
Teléfono: 911 627 429
www.latabernadeelia.es

Especial Garbanzos y Cocidos



Es invierno, estación donde los guisos son protagonistas, y vamos a hablar de uno de los platos más emblemáticos de nuestra gastronomía: El cocido. Un guiso con muchas variantes, pero con un gran producto principal “el Garbanzo”

Por Alberto Granados

EL COCIDO

En Invierno ¡Cuchara! Especial Garbanzos y Cocidos

El garbanzo...

El garbanzo, tal y como lo consumimos en España, es la semilla de la planta del garbanzo (*Cicer arietinum*), una herbácea de la familia de las leguminosas que nos acompaña desde la época de los Cartagineses, que fueron los que la introdujeron en España. Una legumbre que se recolectaba en Cartago Nova y que gracias a ese gran “pasillo comercial” que era el Mediterráneo llegaba hasta nuestros puertos. Una semilla que una vez seca podía perdurar durante muchos meses, siempre que no fuera atacada por el gorgojo.

¿Qué nutrientes te aporta?

El garbanzo en particular y las leguminosas en general, son un alimento con mucha riqueza nutricional. No es de extrañar que esta fuente tan importante de proteínas, haya sido el ingrediente principal de los guisos de los operarios con los trabajos más duros, como aquellos que desarrollan su labor en el campo. Eso sí, al igual que el frijol, estas leguminosas deben ser complementadas con alimentos derivados de cereales como maíz, trigo, arroz... puesto que es deficiente en metionina, un aminoácido que conforma las proteínas y que debemos tomar a través de los alimentos.



Esa importancia calórica que tiene el garbanzo le proviene del almidón, que permite que tengamos calorías disponibles por algunas horas gracias a su lenta absorción algo muy beneficioso, principalmente, para aquellas personas que presentan prediabetes o diabetes, ya que permite una adecuada utilización y control de la glucosa.

Otra de las ventajas es que nos brinda esa sensación de saciedad, por la fibra y el almidón, que nos permite estar “satisfechos” durante unas cuantas horas.

Y seguimos sumando: La fibra ayuda a disminuir el colesterol y nos proporciona mejor salud intestinal, contiene isoflavonas, que aumentan la protección contra las enfermedades cardiovasculares y es rico en múltiples vitaminas del complejo B, en especial tiamina (vitamina B1), riboflavina y niacina, así como ácido fólico, que promueven el adecuado funcionamiento del sistema nervioso. También es rico en minerales necesarios para diferentes funciones vitales, como calcio, fósforo, hierro, magnesio y potasio.

Resumiendo: Las personas que no consumen leguminosas tienen cuatro veces más probabilidad de sufrir presión arterial alta que quienes las consumen con regularidad.

Tipos de cocido...

Hay muchas elaboraciones que se pueden preparar a partir del garbanzo, nosotros nos hemos querido centrar en el cocido, un guiso donde el garbanzo es el gran protagonista, pero con muchas variantes. Aquí van los cocidos más conocidos y hemos seleccionado unos cuantos restaurantes que destacan por tener en sus cartas alguna variante del cocido:

COCIDO MADRILEÑO

Este es un plato de la gastronomía tradicional habitual en muchas casas y restaurantes de la Comunidad de Madrid, un guiso que necesita de su tiempo y dedicación.

El cocido madrileño se prepara principalmente con garbanzos, verduras y carne, un plato de origen muy humilde ideal para conseguir energías a un precio muy económico (en los barrios más pobres se añadía más garbanzos que carne, que además era de la peor calidad y patatas y verduras, mucho más económicas). Hoy en día el plato se ha sofisticado y se han convertido en todo un lujo (aunque la inmensa mayoría de los restaurantes lo sigan incluyendo en sus menús del día, y generalmente los miércoles). Lo que diferencia los cocidos madrileños son sus “vuelcos” (las etapas con las que te traen los diferentes elementos. Lo más habitual son tres vuelcos: la sopa, los garbanzos y la verdura y finalmente las carnes).

CHAROLÉS



RESTAURANTE CHAROLÉS

calle Floridablanca, 24. San Lorenzo de el Escorial, Madrid.

Teléfono: 918 905 975

www.charolesrestaurante.com

Para mí no hay un cocido mejor que el que preparan en este restaurante de El Escorial (una preciosa localidad cercana a Madrid) que fundó hace ya muchos años mi querido amigo Manolo Míguez. Impresiona sentarte a la mesa con mantel de hilo impoluto y comenzar a observar como van dejando platos y más platos cada cual con mejor pinta. Un auténtico deleite para los sentidos. Patata gallega, chorizo artesano hecho con muy poco pimentón, sopa desgrasada acompañada con unas cebolletas y unas guindillas. Luego el resto de vuelcos: Los garbanzos de Fuente Sauco, la zanahoria de rama dulce, el repollo y los grelos salteados, acompañados con el tomate frito confitado (de la abuela) con cominos. A continuación, las carnes: los codillos de jamón con tajada, los huesos de caña con tuétano, los costillares de ternera charolesa, el morcillo de vaca, el chorizo (solo de jamón y paleta con un poco de pimentón) los tocinos gallegos curados en Verín (Orense) el relleno madrileño (rebozado de pan, huevo, ajo y finas hierbas) y la gallina vieja de Santamaría. Por si esto fuera poco el cocido lo terminan con una ensala de berujas frescas que rebajan muy bien todo lo comido.

No hace falta presentar a los más gastrónomos a Juanjo López el creador de la "Tasquita de Enfrente", un especialista en bolsa que cambió las corbatas por hacer lo que más le gustaba: cocinar. Juanjo es uno de los chefs de referencia en Madrid y su cocido debía de ser, obviamente, diferente.

Un cocido cuya característica principal es que tiene un hilo conductor, en este caso es el caldo, que acompaña todos los platos. Para su realización necesitan preparar tres caldos distintos y los sirven en Cinco vuelcos: La sopa con los fideos, unos garbanzos con anguila ahumada, los garbanzos y la verdura, el tuétano con trufa y la carne.

Para el postre algunos "toques castizos" que nos transportan a la infancia como las perrunillas (un dulce de la repostería tradicional que hace años se tomaba mucho en Madrid) y la famosa "palomita" una mezcla de anís y agua fría.

Aunque este es el cocido con el que comenzaron, cada vez que Juanjo encuentra una excusa lo cambia y le añade o quita platos e ingredientes. Algo que me divierte de este restaurante es que, de vez en cuando, acude a cocinar un chef invitado que prepara su propia interpretación del cocido. Ya han pasado por el restaurante chefs de la talla de Albert Adrià, Ricard Camarena, Aurelio Manzano, Pepe Solla, Sacha... y queda una larga lista de grandes chefs invitados que cocinarán su propia interpretación de este plato tan castizo.

LA COCINA DE FRENTE



LA COCINA DE FRENTE

Calle Ibiza, 40, Madrid.

Teléfono: 910 607 220

www.lacocinadefrente.com

CASA CARMEN



CASA CARMEN/TABERNA PEDRAZA

Calle de Recoletos, 4, Madrid.

Teléfono: 913 428 240

www.tabernapedraza.com/el-cocido-de-carmen

Carmen Carro y su marido Santiago Pedraza se hicieron conocidos en Madrid por su cuidada "Taberna Pedraza". Los dos llegaban a Madrid sin experiencia previa en restaurantes, pero con las ganas y el aprendizaje de Carmen por los mejores restaurantes de nuestro país en los que fue descubriendo la elaboración de cada plato de la carta...

Su taberna pronto comenzó a hacerse con un nombre debido principalmente a la buena calidad de sus productos y a algunos platos como su tortilla de patatas estilo Betanzos o sus croquetas que ya empezaron a "dar que hablar" entre la prensa gastronómica... Aquel local pronto se les quedó pequeño y cogieron uno más grande y más moderno a unos metros, en la misma calle.

Algo había que hacer con la antigua Pedraza y el matrimonio pensó en hacer una "Casa de Cocidos" pero obviamente no podían abrir nada "al uso" y crearon un espacio con la cocina vista donde te transporta a las cocinas de la abuela, un acogedor espacio donde parecía "que el tiempo se había detenido" con un cuidado cocido elaborado a la manera tradicional, pero con un producto "excelso".

Esa filosofía la han trasladado a su nuevo local en la calle Recoletos y que comparten con la Taberna Pedraza. Allí se puede degustar también ahora ese imponente cocido madrileño con la mejor "materia prima".

Ningún foodie que se precie, se puede perder este cocido, en uno de los locales más elegantes de Madrid (ahora en manos del grupo Pescaderías Coruñesas, con varios restaurantes más en Madrid) y con uno de esos servicios de los "de antes, que comienza con sus emblemáticas croquetas, continúa con su sopa de picadillo, sus garbanzos, verduras y carnes y que termina con su tradicional soufflé sorpresa.

Lhardy está ubicado en uno de los edificios con más solera de nuestra capital y pionero en esto de los restaurantes "tal y como hoy se conocen". El fundador de este restaurante, Emilio Lhardy, fue el primero en imponer, por ejemplo, el precio fijo en los platos, las minutas por escrito o las mesas separadas, algo habitual en nuestros locales actuales. Hoy en día continúan conservando la decoración de antaño, la elegante vajilla y la delicada cristalería, su servicio y alguno de esos platos tradicionales que los han acompañado durante años y años (Lhardy abrió sus puertas en 1839, cuando Madrid era corte de la Reina Gobernadora y acabada de estrecharse el abrazo de Vergara, entre Espartero y Maroto).

LHARDY



RESTAURANTE LHARDY

Carrera de San Jerónimo, 8, Madrid.

Teléfono: 915 213 385)

www.lhardy.com

MÁS COCIDOS...

EL BABERO

Calle Puigcerdà, 16 - Madrid.

Teléfono: 914 31 84 70

LA BOLA

Calle Bola, 5 - Madrid.

Teléfono: 915 476 930

MALACATÍN

Calle la Ruda, 5 - Madrid.

Teléfono: 913 655 241

LA CRUZADA

Calle Amnistía, 8 - Madrid.

Teléfono: 658 320 577

COCIDO MARAGATO

Muchos son los orígenes que se atribuyen a este plato de cuchara típico de la zona de la Maragatería, en León, un guiso que ha servido durante generaciones para que los trabajadores del campo cogieran “energía”, un plato ideal para combatir el frío y el cansancio.

Lo más curioso de este plato (lo más parecido a un cocido madrileño) es que se come “al revés”, primero el comensal toma lo más energético, es decir la carne, y se termina con lo más ligero, la sopa. Cuenta la leyenda (no del todo cierta) que así lo comían las tropas españolas durante la guerra de la Independencia. Los soldados comenzaban con lo más proteico, la carne, por si acaso el enemigo se presentaba por sorpresa y no daba tiempo a comer nada más, si algo tenía que “sobrar” que fuera la sopa.

Los “vuelcos” son muy parecidos a los del cocido madrileño aunque cambiando el orden: primero las carnes, luego los garbanzos y las verduras y por último la sopa.

Para tomar los mejores cocidos maragatos hay que viajar hasta Astorga o a cualquiera de los pueblos del entorno (Castrillo de los Polvazares, Val de San Lorenzo, Luyego de Somoza, Santiago Millas, Santa Colomba de Somoza, etc).



Cocido maragato

COSCOLO



RESTAURANTE COSCOLO

Calle la Magdalena, 1,
Castrillo de los Polvazares Astorga, León.
Teléfono: 987 691 984

Hace más de 19 años, Pedro y Eva tuvieron un sueño. Un pequeño hotel donde compartir su pasión por la cocina y dar descanso al visitante. Encontraron su lugar en un pueblo de piedra, cruce de caminos de los legendarios arrieros maragatos, Castrillo de los Polvazares. Desde entonces, han alimentado nuestra memoria con aromas, sabores y texturas de siempre, recreando el auténtico cocido maragato, plato estrella de la comarca.

Respetuoso de las raíces, pero incorporando las nuevas técnicas culinarias, Pedro ha dado al tradicional pote maragato su sello personal, convirtiéndolo en un plato de altura, varias veces premiado.

Así es el cocido completo, un primer vuelco con morcillo de buey, costilla, chorizo, morcilla curada, tocino, careta, pata, albóndiga de gallina y relleno (Se acompaña todo con una ensalada de lechuga, tomate cherry y cebolleta que aporta frescor, ayudando a degustar los matices de cada pieza).

Segundo vuelco: Garbanzos de la zona, repollo rizado y patatas (Acompañado de guindilla verde en vinagre y mojo maragato).

Tercer vuelco: La sopa de fideos.

Esta bella casa Maragata fue fundada el 1 de julio de 1999 y nace de la idea familiar de una cosa que se les da un poco bien, y es como no, la preparación del cocido maragato y de los guisos y platos más típicos de la comarca como son el congrio y el bacalao al ajo arriero entre otros; esta tradición familiar se transmitió de generación en generación dando hincapié a la abuela de Juan Andrés que con sus 88 años estuvo al lado de su nieto desde el primer día en que inauguró el restaurante enseñándole la cocina maragata y cocinando para aquellas personas que pasaban por el restaurante, al igual que su madre y ahora él mismo.

Así se divide su cocido, primer vuelco: Chorizo de León, tocino ibérico de hoja, gallina, pata, oreja y morro de cerdo, morcillo de vaca, codillo del lacón y relleno (acompañado de una ensalada de tomate, cebolla y aceitunas regada con aceite de oliva Virgen Extra). El segundo vuelco lo componen los garbanzos de León "Pedro Sillano" o "Pico Parda" y berza de la zona de temporada, rehogada con su ajo y pimentón) y por último el tercer vuelco: La sopa de fideos, de la sustancia de la cocción de todo el cocido.

REST. CASA JUAN ANDRÉS



RESTAURANTE CASA JUAN ANDRÉS

Calle la Magdalena, 1,
Castrillo de los Polvazares Astorga, León.
Teléfono: 987 691 984

COCIDO ANDALUZ

En principio el cocido andaluz y el madrileño son muy similares, los dos llevan la sopa, los garbanzos, las verduras y las carnes. En el caso del cocido andaluz existen además variaciones según la zona. Hay quien añade arroz, puerro, nabo o apio y hay quien utiliza acelgas, berza, boniato o calabaza.

Para no equivocarme con los ingredientes he preguntado a uno de los que más sabe de cocina andaluza, Fernando Huidrobo, Presidente de Honor de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, y lo primero que me ha apuntado es que al cocido como tal no se le conoce por ese nombre, más bien es "puchero andaluz" o incluso "potaje andaluz", y que el plato se toma con todo junto, la sopa, los garbanzos, la verdura y la carne.

También me cuenta otra diferencia con el cocido madrileño, la llamada pringá, que consiste en desmenuzar toda la carne del cocido, hay quien incluso le agrega unos pocos de garbanzos (lo que en Madrid llamamos la "ropa vieja" y que se suele preparar con las sobras del cocido). Esa mezcla es una pasta que se puede además condimentar con un poco de sal y se suele untar sobre una buena rebanada de pan.



Cocido andaluz

COCIDO LEBANIEGO

El cocido lebaniego es un plato típico de la comarca de Liébana, en Cantabria, donde también encontramos el cocido montañés (pero en este caso no lleva garbanzos si no alubias). En el cocido lebaniego se combina la verdura (principalmente berza y repollo) y los garbanzos, con diferentes carnes de cerdo y ternera. Al igual que en el madrileño en este cocido se toma primero la sopa de fideos con el relleno y por otro se sirven las carnes, la verdura y los garbanzos.

REST. DEL HOTEL DEL OSO



En este precioso hotel de piedra, ubicado en medio de la naturaleza y rodeado de montañas, encontramos un restaurante familiar que se ha hecho famoso por su cocido lebaniego. Aquí se dispone la sopa como primer plato o incluso como complemento del cocido. El resto de elementos se colocan en una fuente amplia, un 50% cubierta de garbanzos, un 25% de berza y el 25% con la carne: de panceta, de tocino, de chorizo, cecina y morro u oreja.

REST. DEL HOTEL DEL OSO

Bo. Areños, 2, Areños, Cantabria.

Teléfono: 942 733 018)

www.hoteldeloso.es

COCIDO GALLEGO

Uno de los platos más emblemáticos de la cocina tradicional gallega, es el cocido gallego, cuya diferencia principal con el madrileño, es que la carne de cerdo es la gran protagonista, presentándose habitualmente con las más variadas partes del animal: Morro, oreja, cacheira, lacón, chorizo, lacón... También encontramos dos productos típicos de la zona como son la patata gallega y los grelos o nabizas.

Este cocido se sirve en dos vuelcos: un primer plato de sopa o, más habitualmente, caldo y un segundo en el que se llevan a la mesa las carnes y vegetales con los garbanzos.

Si no sabes muy bien que cocido elegir, el madrileño o el gallego, en este restaurante madrileño no vas a tener problema porque preparan los dos. Sólo tienes que encargarlo para al menos 4 comensales y con dos días de antelación.

RESTAURANTE SAL NEGRA

Mateo Inurria, 33, Madrid.

Teléfono: 913 450 945)

www.restaurantesalnegra.com

Este negocio familiar abrió en el año 1985, al frente del restaurante Alfonso López y su mujer Nila Portas que pusieron su cocido gallego en lo más alto. Desde hace años al negocio también se unió su hijo "Moli", que venía de grandes restaurantes y que ha plasmado todo su saber más vanguardista. Ahora conviven las dos propuestas gastronómicas, por un lado, la oferta más tradicional donde el cocido gallego sigue siendo el gran protagonista, y por el otro, una propuesta más vanguardista con un menú de corte más moderno.

RESTAURANTE LA MOLINERA

Calle Rosalía de Castro, 15,
Lalín. Pontevedra.

Teléfono: 986 782 055)

www.facebook.com/restaurantelamoliner/

LA MOLINERA



Especial Garbanzos y Cocidos

COCIDO EXTREMEÑO

Otro guiso importante que preparaban principalmente para ganar calorías sobre todo para los campesinos y pastores. La diferencia principal con el madrileño es que en este cocido extremeño no encontramos verduras. Se presenta la sopa y luego el resto de ingredientes, los garbanzos, la patata y las carnes, donde se incluyen también algunas partes del cerdo ibérico.

OLLA CORDOBESA

Este puede que sea uno de los cocidos más modestos, se trata de un guiso que al igual que el cocido madrileño lleva caldo, los garbanzos, algunas verduras como repollo, ajo y tocino. Un plato al que se le añade pimentón.

LA OLLA GITANA

Este plato tradicional es de gran tradición en la huerta murciana, también se prepara, con sus variantes, en Almería, Alicante y alrededores. Un guiso en el que conviven garbanzos y alubias, junto con otros vegetales como las judías verdes planas o bajocas, y la calabaza. Pero lo que verdaderamente aporta la gran nota característica de este plato es la presencia de pera y el punto aromático de la hierbabuena.



Cocido extremeño



COCIDO CANARIO

Este es el cocido más atípico de todos. Los canarios han adaptado este guiso a su clima tropical resultando una olla de lo más colorida, con unos ingredientes que son afines en el resto de cocidos como los garbanzos y algunas carnes de pollo, vaca o cerdo (o las tres) y otros más afines a la isla como la batata (un tipo de patata dulce), zanahoria, bubango (o el calabacín volcánico), maíz y piña, posiblemente el ingrediente más curioso para un cocido. He preguntado también a otra amiga, Vanessa Santana,

Gerente en Mercado del Puerto en Las Palmas, y una gran entendida en la gastronomía Canaria, sobre el cocido canario y también me ha comentado que no hay cocido canario como tal, más bien "potaje" canario, y es más de casas de comidas que de restaurantes de mantel. Me recuerda que incluso en algunas casas a ese potaje le añaden el gofio a la sopa y lo ponen como un plato previo antes de empezar con el resto de ingredientes. Me recuerda también el potaje vegetariano que prepara Efigenia en La Gomera y que visitamos juntos, es uno de los restaurantes que

padre era agricultor y ganadero y mantenía la finca familiar y ella siempre ha cocinado para los demás los productos que le daba nuestra huerta. Empezó a dar de comer a algún ingeniero forestal que trabajaba por la zona y poco a poco la clientela se fue ampliando y comenzaron a llegar algunas familias. Su cocina no tiene mucho secreto. Ella lo que ha servido siempre es el escaldón de Gofio (un caldo de verduras que se mezcla con el Gofio y se amasa) el Puchero de verduras y una ensalada especial de frutas... y ella siempre que trabajaba solita preparaba unos grandes pucheros de comida y a cada cliente les ponía en el plato un poco de cada cosa que cocinaba y aquel contraste de sabores, de salado con dulce, de frío con caliente, gustó mucho a la gente y ya se quedó instalado. No siempre ha sido fácil porque hubo un tiempo en los años 80 que el cliente quería carne y nuestra filosofía no encajaba mucho. Pero todo eso cambió y ahora la gente lo aprecia mucho y se ha vuelto a poner de moda. Tenemos muchos clientes que han llegado hasta nuestro restaurante porque han tecleado en google: vegano, vegetariano, La Gomera. Gracias a ella, un pequeño rincón perdido en esta isla de ensueño se ha convertido en un referente de la gastronomía canaria tradicional".

Merece la pena viajar hasta La Gomera y conocer este restaurante, y por supuesto, su famoso "Potaje vegetariano".

CASA EFIGENIA

podemos destacar.

En Las Hayas, La Gomera, es donde se encuentra este restaurante/hotel que regenta desde hace muchos años Efigenia una mujer que se hizo conocida por haber dado de comer hace años, nada más y nada menos, que a la Canciller alemana Ángela Merkel que junto a su marido disfrutó de su puchero vegetariano...

¿La razón de que la comida de Efigenia sea vegetariana? Según ella misma me contaba fue casualidad... A su padre no le gustaba la carne y por eso su madre cocinaba solamente con verduras, como fue lo que ella había comido desde pequeña y la cocina que había aprendido, ha sido también lo que ha dado a sus hijos y a todo aquel que venía a comer a su casa. Y por eso Efigenia es vegetariana, simplemente porque también lo era su padre... ¿Curioso no?

Casa Efigenia conserva el encanto de los "hogares gomeros" y en esta que es su casa ha guardado los recuerdos de una vida llena de sorpresas, gracias a su puchero ha podido conocer a multitud de famosos y periodistas, españoles y extranjeros, que han venido hasta este alejado restaurante para probar su cocina. Ahora también tienen un complejo rural compuesto por suites y habitaciones dentro de este paraíso natural...

Conocer a Efigenia ha sido todo un placer, una mujer con una curiosa historia que me contaba su hijo: "Mi madre lleva más de 50 años con este restaurante, con comida muy tradicional con un punto de vista vegetariano. Mi



Dña Efigenia Foto© Alberto Granados

RESTAURANTE CASA EFIGENIA

Pza de los Eucaliptos s/n, Las Hayas, La Gomera.

Teléfono: 922 804 077

www.efigenialagomera.com

Hablamos de gastronomía con: Juan Echanove

JUAN ECHANOVE

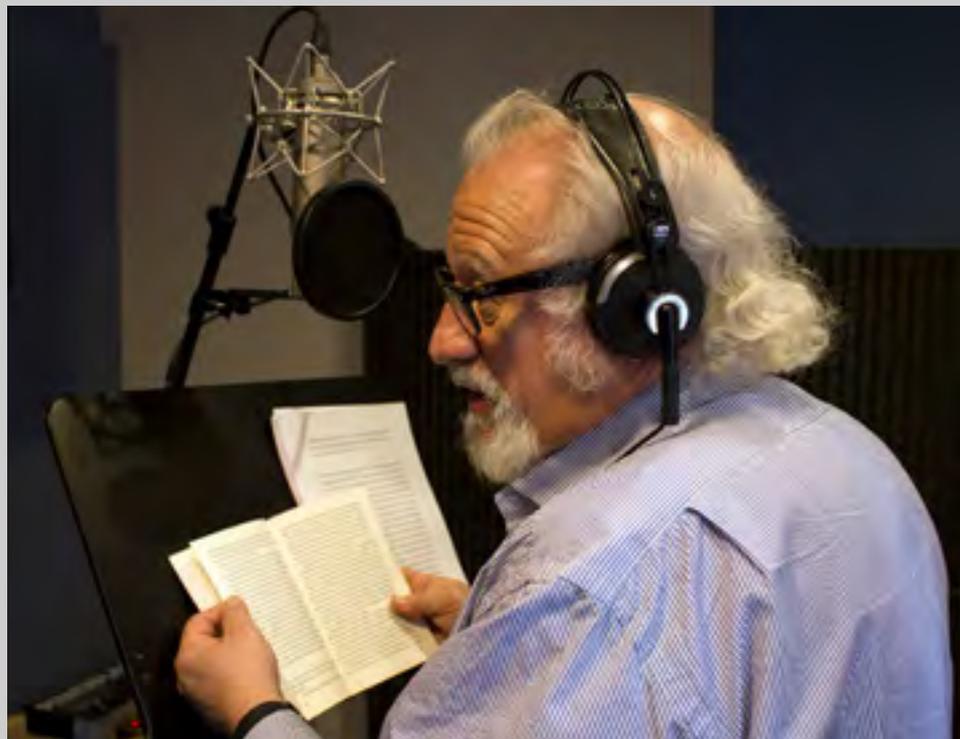
Hablamos de
gastronomía
con:

Por: Alberto Granados

“

Juan Echanove es uno de los más conocidos actores de nuestro país. Su extenso curriculum dejaría helado a cualquier aficionado a las artes escénicas; pero Juan tiene otra gran pasión, que os vamos a descubrir

”



Juan Echanove es uno de nuestros actores más conocidos, incansable sobre y detrás de las tablas, su curriculum dejaría helado a cualquier aficionado a las artes escénicas: películas, obras de teatro, series, cine, radio, televisión... Pero Juan tiene otra pasión que disfrutaban muchos de sus amigos: la cocina. Y no nos confundamos... No a nivel aficionado, Juan ha podido aprender en las cocinas de los chefs más importantes, la mayoría de ellos amigos suyos, y conoce todo tipo de técnicas culinarias, desde las más tradicionales a las más vanguardistas.

Era lógico que mantuviéramos esta entrevista con este “curioso empedernido”, uno de los actores que más admiro, como actor y como persona.

Vamos a conocer la visión más gastro de Juan Echanove:

¿Cuál sería el primer recuerdo gastro de tú infancia? ¿Quién cocinaba, tú padre o tú madre?

Los recuerdos de mi infancia no pasan por quien de mis padres cocinaba, porque mi madre lo hacía poco y muy de “batalla” y mi padre no sabía cocinar ni un huevo frito. Lo que sí recuerdo es que se comía y se cenaba en la mesa, todos juntos. Recuerdo a mi padre llegando de la oficina y todos cenando alrededor de la mesa. Lo recuerdo con mucho cariño, un momento bonito en la convivencia familiar.

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

La ensaladilla rusa, el pollo frito con ensalada de remolacha, y había un plato que me fascinaba de origen soriano (mi abuela y mi madre eran de allí) la sopa de ajo, hoy en día me sigue pareciendo una de las sopas más maravillosas de nuestro recetario.

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

Ya de momento la palabra “cocinillas” no me gusta, a mí me suena a algo despectivo. Dicho esto, sí que me

gusta cocinar. Llevo cocinando desde los 14 años y como bien sabes, mi pasión es el conocimiento, descubrir cosas e ir mejorando día a día en todo lo que hago. La cocina me ha permitido expandir mi capacidad artística, creativa, mi capacidad de aprendizaje, de síntesis... yo cocino de una manera muy extensa, abarco desde la cocina tradicional hasta la cocina molecular. He tenido la suerte de trabajar en el servicio de cocina de cuatro restaurantes con Estrellas Michelin y mi amistad y mi hermandad con estos chefs amigos míos me ha permitido tener un nivel de cocina bastante serio. Esa inquietud de conocimiento me está llevando últimamente al estudio para la obtención de las sopas y los caldos del chef Ricard Camarena, esto me da una dimensión de los sabores, de la utilización de las hierbas y vegetales a través de los fondos, realmente interesante.

¿Por qué plato recorrerías cientos de kilómetros?

Gracias a mi profesión tengo la suerte de recorrer cientos de kilómetros semanalmente, ya no es que me plantee un viaje al año, es que tengo la oportunidad de viajar a muchos sitios de nuestra geografía. Y como lo mejor que tenemos en

Hablamos de gastronomía con: Juan Echanove

España es la diversidad absoluta, y se puede disfrutar del crecimiento y la evolución gastronómica, es complicado elegir un solo sitio. Si yo no fuera actor y no estuviera todo el día viajando recorrería esos kilómetros, por ejemplo, para visitar El Celler de Can Roca, Aponiente, Quique Dacosta, Atrio, Pepe Solla... pero me voy a "mojar" y voy a escoger uno solo: Etxebarri, yo tengo una relación muy especial con Víctor Arguinoniz, lo conocí hace veintitantos años y creo que es una de las personas más auténticas que conozco y he podido observar su evolución. Haría sin duda muchos kilómetros para visitarlo, pero haría parada en ese hipotético viaje en el restaurante Lera, para comer todo lo que me den Luis Lera y Minica, otro de los puntos esenciales de la gastronomía.

¿Qué ingredientes nunca faltan en tu cocina?

En mi cocina nunca faltan multitud de especias, hierbas, aceites, vinagres, condimentos... y en mi nevera procuro tener producto de máxima calidad y comprar día a día

y utilizo mucho la congelación.

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

El bocadillo de ventresca de Martín Berasategui, unas alubias de Tolosa que en el año 1994 me preparó Arzak y que jamás olvidaré, la última gamba roja que me comí en Quique Dacosta, creo que la naturaleza no las hace tan bien como Quique Dacosta, y estoy recordando otro plato suyo que me fascinó la primera vez que lo tomé: su cubalibre de Foie, se quedó grabado en mi memoria. Habría que recoger todas estas recetas en un museo y que unos cocineros las reinterpretaran, y que pudiéramos volver a disfrutarlas y que uno pudiera ir como el que va a un museo a ver obras de arte, nos encontraríamos con verdaderos recuerdos emocionales que nos llevarían incluso hasta la niñez

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

Nunca tendría un restaurante, por convencimiento, bastante tengo con

“

En mi cocina nunca faltan multitud de especias, hierbas, aceites, vinagres, condimentos... y en mi nevera procuro tener producto de máxima calidad

”





lo mío como para embarcarme en una aventura así. Pero haciendo ese ejercicio de imaginación, si lo tuviera, replicaría Tula, de Borja Susilla y Clara Puig en Jávea, creo que es el modelo de Negocio, de tamaño, de gestión y de vida que más me emociona de la Gastronomía.

¿Recuerdas tú peor experiencia gastro?

La tuve en el Levante, en un restaurante que pertenecía a un hotel, con un chef "iluminado" que en su menú degustación te traía unas cosas extrañísimas sobre unas enormes piedras, que te acercaban los camareros, que a veces se tropezaban y tenían que recogerlas del suelo, recuerdo una "quisquilla" sobre una especie de aerolito. Todo terrible. Te ponían unas gafas con realidad virtual que te inducían a la calma...

hasta una botella de Champagne que pedimos se les cayó al suelo esa noche, la comida fue verdaderamente mala y mi peor experiencia gastro...

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

La importancia del proverbio latino: "Si el vino viene, viene la vida" y sobre todo "en el vino está la verdad". Sí, reconozco que tengo una buena bodega.

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

Vino:

Las bobales del entorno del Levante, me encanta esta uva, sin olvidarme de mi favorita, la garnacha.

Producto:

Me fascina el guisante lágrima.

Lugar gastronómico:

La Comunidad Valenciana.

Restaurante:

Etxebarri.

Por último... ¿En qué proyectos andas embarcado?

Estoy terminando la gira de "La fiesta del chivo" que acaba en diciembre, en pleno rodaje de la segunda temporada de "desaparecidos" una serie para Amazon y Antena 3 cuya primera temporada fue todo un éxito, y voy a dirigir e interpretar una adaptación de la película de Ernst Lubitsch "Ser o no Ser", la haré en Madrid en el Teatro de La Latina a partir del 17 de marzo.



00

Jaime Postigo me conquistó por la pasión con la que hablaba de sus vinos, por el esfuerzo que ha ido dejando plasmado en las hectáreas de terreno que un día consiguió y sobre todo por sus vinos

00

Hace tiempo que conozco a Jaime Postigo, dueño de la bodega Bosque de Matasnos. Desde el primer momento me conquistó por la pasión con la que hablaba de sus vinos, por el esfuerzo que ha ido dejando plasmado en las hectáreas de terreno que un día consiguió y sobre todo por sus vinos, para mí unos de los mejores calidad/precio de la Ribera del Duero. Ha sido un lujo conocer sobre el terreno todo este proyecto vitivinícola...

La primera parada la realizamos en la bodega, actualmente a algunos kilómetros de las viñas pero que muy pronto será una realidad en el propio bosque de Peñaranda de Duero. De momento hay que esperar que el proyecto se complete antes de terminar la construcción de la que quizá llegue a ser la bodega más sostenible del panorama nacional vitivinícola.

En la bodega nos explicó las peculiaridades del terreno donde se ubican las viñas del Bosque de Matasnos y su particular clima (hay que tener en cuenta que el terreno está en una altitud de 950 metros) eso hace que estén condicionados permanentemente.

Según nos contó el propio Jaime *“La viña era bosque hasta 1960, cuando la familia que nos lo vendió, decide quitar esa zona de bosque central y dedicarla al cereal. Para despejar toda esa zona de la madera talada vinieron todos los que tenían animales de carga de la zona, hubo trabajo para mucha gente que aprovechaba las jornadas de sol a sol, en ese proceso hubo muchos animales que fallecieron exhaustos y por eso se bautizó a esta zona como bosque de mata-asnos”*.

Bosque de Matasnos

Por: Alberto Granados

El vino con alma de Bosque

Paseamos por las instalaciones, paramos en sus depósitos (una zona de trabajo impoluta) y en su área de crianza con diferentes barricas nuevas y de diferentes formatos. Se esmeran en conseguir la mejor madera del mundo y compran las mejores barricas del mercado, principalmente en Francia, aunque también tienen algunas del Caucaso. Tuvimos la oportunidad de probar el vino directamente de diferentes barricas comprobando la diferencia del vino de alguna de ellas y como cambiaban los matices del vino según la madera de la bodega y su distinta procedencia.

Un paseo por las viñas...

Este proyecto se comenzó tan solo con 4 hectáreas de viñedo, en la actualidad hay 58 hectáreas plantadas, pero este proyecto es muy ambicioso y se pretende llegar a las 120 hectáreas con viñedos. El vino que se elabora se prepara con la selección de las mejores uvas de: 12 Hectáreas de Tempranillo viejo plantado desde 1920 a 1960, 25 Has de Tempranillo, 3 de Merlot, 6 de Syrah, 6 Hectáreas de Malbec, 6 de Viognier, Verdejo y Chardonnay además de la Albillo Mayor clásica variedad blanca de la Ribera.

Paseando por el viñedo Jaime nos contó que *“En Bosque de Matasnos buscamos sobre todo la calidad de nuestro vino, por eso nos olvidamos de tener una gran producción y preferimos cortar y tirar más del 50% de los racimos de nuestros viñedos, tantos los más jóvenes como los de 60 a 100 años de antigüedad. De esta manera los racimos que nos quedan en la planta maduran óptimamente y alcanzan los mejores niveles de fructosa y polifenoles. Somos muy pocos los que lo hacemos”*, reconoció...

En busca de la sostenibilidad...

Uno de los emblemas de esta bodega es ser “sostenibles” y lo más “ecológico” posible y para ello han puesto en marcha diferentes proyectos en estas viñas rodeadas de un bosque de encinas, robles, pinos y sabinas centenarias (protegidas) y una fauna autóctona que engloba especies como el conejo, la liebre, el tejón, el zorro, el corzo, el jabalí, el lobo, las rapaces y las perdices, algo poco usual. Muy pronto contarán con su propia reserva de agua, y ya tienen ganado bovino colaborando en la limpieza del bosque, hay una



Bodegas con alma: Bosque de Matasnos

plantación de trufas, un colmenar de abejas y tienen hasta sus propias mariposas.

El propio Jaime nos cuenta: *“No somos ecológicos, somos sostenibles. Al igual que hacían nuestros mayores, utilizamos todos los recursos que nos regala nuestro entorno. El Bosque es una fuente casi inagotable de recursos naturales y así queremos que siga siendo. Utilizamos las ovejas como herramienta de limpieza de nuestro bosque a la vez que compostamos nuestros raspones de la uva con sus desechos para elaborar nuestro propio compost. También practicamos la lucha biológica reintroduciendo aves autóctonas como el búho chico, el cernícalo y el autillo y nuestras abejas son el mejor certificado de calidad medioambiental, su miel está cien por cien libre de pesticidas y herbicidas. Un reciente estudio demuestra que el 75% de las mieles están contaminadas con pesticidas, pero la nuestra no es una de ellas”.*

Un gran equipo...

El equipo humano que trabaja en el campo y la bodega lo constituyen profesionales del sector, a la cabeza su creador Jaime Postigo, que controla todo el proceso desde el nacimiento de la uva hasta la comercialización final en todo el mundo. Javier Carriches es el ingeniero técnico agrícola responsable del viñedo y Candela Salinas es el departamento de calidad y producción, además de Sorín, Alex, Carmen,

Concha, María, Alberto, Arturo, Antonio y todos los que conforman el pequeño gran equipo de este proyecto.

Txoko Matasnos...

Una de las ilusiones que tenía Jaime Postigo era crear un espacio en la viña en la que se pudiera disfrutar de su vino, pero también de la gastronomía bautizada como Kilómetro 0. El propio Jaime nos lo cuenta: *“Este es un lugar especial, un club privado creado como punto de encuentro para amigos, clientes, productores, periodistas y profesionales del vino y la gastronomía. Todo lo que queremos cocinar y servir en este Txoko es producto de la zona, tenemos huerta ecológica, setas propias del bosque, una gran variedad de caza, trufa que ya hemos plantado, nuestra propia miel y por supuesto los afamados lechazos de la Ribera del Duero, estamos deseando compartirlo con amigos y profesionales”.*

Terminamos la visita paseando por las viñas, descubriendo cada rincón y deseando que ese txoko nos abra las puertas muy pronto, pero eso merecerá otro reportaje...



BODEGAS BOSQUE DE MATASNOS

Camino a Aranda de Duero, s/n

Moradillo de Roa, Burgos

Teléfono: 947 07 90 21

<https://bosquedematasnos.es/>



PETIT BLANCO DE MATASNOS 2020



**ETIQUETA
BLANCA 2019**

COLOR: Color rojo intenso, cereza, limpio y brillante con capa muy alta.

NARIZ: Vino complejo, fino y elegante en la nariz. De intensidad alta, limpio y complejo. Fruta roja y negra, frambuesa roja y grosella negra, vainilla dulce, cáscara de nuez, avellana, sutil nuez moscada, fondo mineral con pimienta blanca. Recuerdo de nuestras lavandas, ligeramente balsámico, terroso, propio del Bosque de Matasnos.

BOCA: Entrada en boca fino, sabroso y rico. De fruta roja y negra, tostados muy finos e integrados. Vino con intensidad y postgusto, es largo. Equilibrio muy interesante entre madurez y acidez, taninos muy finos. Aromas a coco, vainilla, caliza - mineral. El postgusto recuerda de nuevo a la fruta, largo y persistente con aromas de pan tostado.

Extraordinario para beber ya y con un potencial de guarda muy interesante.

VARIEDAD DE UVAS: 94% Tempranillo, 4% Merlot y 2% Malbec

COLOR: Color amarillo limón con irisaciones verdosas, brillante y limpio.

NARIZ: Intensidad alta, con aromas ligeramente cítricos y de fruta de hueso, fruta tropical, piña, banana, vainilla fina y miel del Bosque de Matasnos, flor blanca y fondo balsámico muy agradable. Se aprecia volumen ya en la nariz y toques minerales salinos.

BOCA: Complejo, fruta de hueso, ligero recuerdo de albaricoque, pera y piña. Es meloso y glicérico por su trabajo sobre lías y el volumen propio de la Viognier. Aparecen sensaciones cítricas de pomelo muy discreto y un final de heno cortado del Verdejo que combina a la perfección con un ligerísimo toque tostado. Es largo, untuoso y con posgusto balsámico con la mezcla del volumen y la fruta blanca. Agradable final mineral de nuestros suelos calizos, ligeramente sazonado.

Se recomienda no consumirlo por debajo de 10 grados centígrados.



**TEMPRANILLO -
MALBEC 2016**

COLOR: Picota intenso de capa muy alta, limpio. Lágrima muy marcada.

NARIZ: Limpia y franca, de intensidad media-alta, fruta madura negra y roja, mora, arándanos y cassis, vainilla, clavo y nuez moscada muy sutil todo ello, elegante y complejo al mismo tiempo, fondo floral de tono azul. El vino se encuentra en plena evolución, con mucho recorrido.

BOCA: Entrada muy agradable, paso fresco, volumen medio, sabroso e intenso, largo y ancho hacia el final, taninos finos y persistentes. De nuevo fruta negra y roja, notas ligeras de mantequilla, nuez moscada, vainilla fina, rico. Fondo de pan tostado y cuero limpio. Vino para beber o guardar, vino interesante y con mucha vida por delante. Perfecto para acompañar estofados de ternera, cocido montañés, carnes rojas, lechazo asado y quesos de pasta dura como el Payoyo o Manchego.

VARIEDAD DE UVAS: 25% Malbec y 75 % Tempranillo.

BOCADOS DE CINE

Ese es mi bistec, Balance

Por Fernando Marañón

Cine o Turrón

En Navidad no basta un bistec, Valance: Hay que sacar la cubetería de plata, la cristalería de Bohemia, la fuente con tapa cupular, los postres tradicionales, los espumosos para el brindis y los licores en frasco de vidrio labrado. Si además sientas un pobre a tu mesa, como sucedía en Plácido, es cosa tuya o del qué dirán.

De un modo u otro, las fiestas que se acumulan al final del año son propicias para rodarse e inmortalizar banquetes imborrables, pero lo cierto es que el cine que ha ofrecido platos navideños verdaderamente succulentos no es tanto el francés (enrocado en el descorche), el italiano (siempre pasta), el español (limpiando lentejas de posguerra) o el norteamericano (más de pavo para Acción de Gracias).



Los banquetes de Epifanía más espléndidos en lo que va de Historia del Cine se los debemos a un par de películas escandinavas: La sueca *Fanny y Alexander* y la danesa **El festín de Babette**. Quién lo diría, pero la vieja Europa muerta de frío es el escenario idóneo para rituales dignos de ser filmados y devorados con los ojos.

El banquete inicial de *Fanny y Alexander* es un auténtico recetario de las comidas navideñas típicas de Suecia: mariscos en gelatina con salsa cremosa de hierbas, arenques marinados al eneldo, cabeza de cerdo asada al horno, patatas gratinadas, ensalada con guisantes y espárragos, "ojo de sol" (solöga) preparado con anchoas y patatas cocidas, albóndigas, huevos rellenos, carne con pepinos y remolacha en vinagre... Un excelente y copioso modo de festejar diciembre, antes



de que el invierno caiga sobre la familia con toda su crudeza.

El festín de Babette también se paladea en Escandinavia, más concretamente en una pequeña población de las costas danesas, pero aquí ha de ser una chef francesa (nada

menos que la chef del Café Anglais, el mejor restaurante de París a mediados del XIX), quien se ocupe del guisoteo, para suavizar los adustos espíritus de su comunidad atacando con talento paladares y estómagos endurecidos.



Todo el dinero de una lotería se necesita para comprar los ingredientes y elaborar este menú de alto voltaje:

–Sopa de tortuga, acompañada por vino amontillado.

–Caviar y Blinis Demidoff, regados con Veuve Clicquot de 1860.

–Codornices en sarcófago, rellenas de trufa negra y foie, reposadas dentro de un volován, con salsa de vino Clos de Vougeot, cosecha de 1845.

–Ensalada de endivias, nueces y lechuga con vinagreta francesa, acompañada del mismo vino.

–Selección de quesos franceses, con los reyes roquefort y camembert en vanguardia.

–Tarta de cerezas, frutas confitadas y licor, además de higos, dátiles, uvas y piña como complemento fresco y por entonces exótico.

–Café molido para la ocasión y un Marc Vieux Fine Champagne (Marc de Champagne), cerrando el festín a la francesa.

Pero lo mejor de la película es que Babette nos muestra el modo de cocinar estas delicias.

Dejémonos pues de villancicos y cestas de supermercado. Debiésemos saborear ambos títulos con anual y decembrina frecuencia, porque los dos remiten a lo efímero y frágil de la felicidad, a veces porque ésta antecede a la tragedia y a veces porque alcanzarla no parece sencillo hasta que te llevas la cuchara a los labios.

También en el cine, si es genuinamente navideño, se impone la combinación Comer, beber, amar.

¡Feliz Navidad!

¿Una novela de misterio? ¿un ensayo sobre el arte de catar? o ¿un libro de poesía cinéfila?. En esta obra, y de la mano de Ferrán Centelles Santana, nos adentraremos en una pesquisa detectivesca en busca de la identidad de un vino.

Ferrán Centelles

La botella 18

Por: Alberto Granados



¿Una novela de misterio? ¿un ensayo sobre el arte de catar? o ¿un libro de poesía cinéfila? En esta obra, y de la mano de Ferrán Centelles Santana, nos adentraremos en una pesquisa detectivesca en busca de la identidad de un vino: "la botella 18". Perseguiremos pistas en la tumba de un poeta, en la consulta de una sexóloga, en un museo (y en la cafetería de otro) y en un cine de arte y ensayo.

Con elegancia poesía y no poco humor, conoceremos trago a trago, a científicos, cocineros, los más reputados críticos de vino, Master Of Wine, Master Sommeliers, que se enfrentan a la misteriosa identidad de un mismo vino ¿Serán capaces de identificar y valorar lo que están bebiendo?

Lo logren o no, en "la botella" se esconde un mensaje que nos salva del naufragio: que la vida, vista a través del vino, también puede paladearse. Y que aprender a hacerlo nos hace más felices y libres. ¡Acompáñanos!



Un repaso, capítulo por capítulo, de "la botella 18"

En el principio

La introducción en que se explica el contexto y marco de esta obra. La cata de un mismo vino es el eje principal. ¿Qué nos vamos a encontrar? ¿Por qué realizamos este libro?

Estoy con Rilke

Poesía y vino en la fundación y tumba de una de las figuras claves de la litreatura universal.

Estoy en el Rilke

Para que alguien nombre a su restaurante como Rilke debe saber mucho de poesía. Enric Rebordosa nos ayudará a profundizar sobre la figura del poeta y su relación con el vino.

Voy a hacer un Rilke

Mauricio Wiesenthal es un literato extraordinario, un gentelment de la buna mesa y dispone de una cultura gastronómica y literaria envidiable. Gracias a su conversación decido empezar esta aventura. Rilke afirmaba que para escribir cualquier verso se debía de haber vivido antes. De eso se trata, de vivir.

Va de ciencia

La cata es un análisis sensorial realizada por Homo sapiens. Sin embargo, los sentidos de las personas, si son utilizados con método científico, permiten obtener datos objetivos. Descubriremos la visión científica de la cata.

Daniel San y el señor Miyagi visitan el Halcón Milenario

La cata científica tiene en Vicente Ferreira a uno de sus mayores exponentes. En este capítulo deconstruimos el misterioso vino para llevarlo a su fracción más pequeña. Analizaremos sus compuestos volátiles odoríferos.

El método deductivo de Sherlock Frost

Los Masters Sommeliers son sumilleres con un talento extraordinario para descubrir el origen y la variedad de los vinos que catan a ciegas. Doug Frost MS y MW aplica este método deductivo a nuestro vino.

BLIC, MW, DWWA y otros acrósticos

BLIC ha sido el método para marcar la calidad sensorial del vino más universal. Conocemos cómo funciona con su creadora: Jane Hunt MW. Los Masters of Wine son sabios del vino con una capacidad de diálogo y comprensión asombrosa. Analizamos el vino desde su mirada dialogante con dos de los más Masters of Wine más quedios.

Una borrachera cósmica

Nos adentramos en la historia del vino con Mark Forsyth, uno de los investigadores más punteros. Etimología, curiosidades y el origen y evolución de la embriaguez, marcan este capítulo que se desarrolla en la magnífica British Library.

La copa Nautilus

La Historia del vino nos lleva a la Fundación Vivanco donde hablaremos de cultura y de libertad. ¿Sabías que Sancho Panza fue el primer sumiller? ¿Te atreverías a beber de una de las copas más emblemáticas de la Historia del vino?

Corten, es buena

El vino forma parte de la cultura de las sociedades y, por ello, tiene un valor simbólico entre las personas. El cine ha dado buena cuenta de ello en muchísimas escenas. De la mano del talentoso director Marcel Barrena repasamos algunas de las más emblemáticas.

Sala Equis

Valérie Tasso es conocida por su Diario de un Ninfómana, pero detrás de esta primera capa, se esconde una persona exquisita y de gran sensibilidad por el vino. Conversamos en su despacho de sexología sobre el hedonismo, el placer y la seducción, siempre con una copa de vino en la mano. ¿Sabes cuál es la mejor copa de vino del mundo?

God Save The Queen

Ella es la que más sabe de esto del vino y la que mejor lo comunica. Sus obras han pasado por las manos de todos los estudiantes del vino. Se trata, además, de la crítica de vinos más respetada por todos. She is the Queen. Jancis Robinson se enfrenta a una misteriosa botella de vino.

De ruta por la Cala Montjoi y El Cellar de Can Roca

El Bulli es la casa donde he vivido las experiencias laborales más intensas, donde me he criado junto a las mentes más creativas de la gastronomía. Ferran Adrià siempre explica conceptos y desarrolla ideas con alto grado de genialidad, ¿qué pensará de nuestro vino? En el viaje de Roses a Barcelona me desvíó para hablar con el gran sabio del vino, que además comunica y habla desde el corazón. Josep Roca es único e irrepetible, solo podemos agradecer que se dedique al vino.



Ferrán Centelles

Sobre el Autor

Ferrán Centelles Santana DipWSET formó parte del equipo de sumilleres de elBulli restaurante entre 2000-2011. Tras la transformación del restaurante en fundación, continúa vinculado a elBulli dentro del proyecto "Sapiens del Vino" como responsable de contenidos de esta fabulosa enciclopedia. Ejerce de crítico de vinos de España para www.jancisrobinson.com. En 2006 se proclamó mejor sumiller de España (Ruinart), en 2011 fue Premio Nacional de Gastronomía (junto a David Seijas) y en 2019 recibió el Best Alumni de WSET. En 2016 publicó la obra sobre maridajes titulada ¿Qué vino con este pato? y 2020 fue el turno para el libro Las 100,75 preguntas que siempre quiso hacer sobre el vino. Es, junto a Pedro Ballesteros MW, co-chair del panel español en los Decanter World Wine Awards. Además, es presidente en el jurado del International Taste Institute.

Desde la Cota 402

Momento de descubrir el vino misterioso que acompaña a esta novela. Para ello nos desplazaremos a la casa del Sr. Lobo y conoceremos todos los entresijos del vino que nos ha acompañado.

Si Pla levantara la cabeza

Acabamos conversando con el preso naje que cambió la forma de escribir sobre gastronomía: Josep Pla i Casadevall (1897-1981). ¿Qué pensará de cómo han cambiado los tiempos y el mundo del vino?

The end

Reflexiones finales, anécdotas del libro, recuerdos y la llegada a lo esencial: la botella 18.

Ficha técnica

ISBN: 978-84-09-303366

PVP: 35,00 €

PÁGINAS: 308 pgs (color, tapa blanda)

Cada conjunto incluye: 1 botella de vino y 1 libro

smartbox

BUSINESS SOLUTIONS

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



VENTAJAS PARA TU EMPRESA

GAMA
EXCLUSIVA

MOTIVAR Y
FIDELIZAR

PERSONALIZACIÓN
A MEDIDA

CONDICIONES
ESPECIALES

IMPULSA
TUS VENTAS

VALIDEZ 3 AÑOS
Y 3 MESES*

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

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

SÍGUENOS EN 

*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



Salones y congresos

“

La revista Gastroplanet ha estado presente en los más importantes salones y congresos gastronómicos de España. Informando sobre las novedades, tendencias y apoyando a este sector tan importante para nuestro país.

”



FORO INTERNACIONAL DEL IBÉRICO (SALAMANCA)

Se ha celebrado en Salamanca el III Foro Internacional del Ibérico, un congreso organizado por el portal gastronómico Gastroactitud, auspiciado por el Ayuntamiento de Salamanca y la Diputación Provincial. Un Foro en el que se pretende poner en valor el mundo del ibérico desde una perspectiva transversal, en esta ocasión con una doble mirada: la visión que de él tienen jóvenes cocineros que investigan nuevas formas de interpretar la cocina del ibérico, siempre partiendo de la tradición, y por otro lado el interés creciente de la parrilla como método de asado de las carnes del cochino. Una cita a la que no faltó GastroPlanet...

La lista de chefs que han pasado por el auditorio han sido numerosos: Javier Sanz y Juan Sahuquillo del restaurante Cañitas Maite (Albacete), Pablo de Antonio Villoria del restaurante Origen (Salamanca), David Chamorro de Food Idea Lab, Oriol Castro de Disfrutar (Barcelona) Javier Brichetto (que preparó un asado espectacular), Carlos Hernández y su mentor el parrillero vasco



Aitor Arregi (Elkano), el cocinero coreano Luke Jang (del restaurante Luke), Benito Gómez (Bardal), María Gómez (Magoga), Charo Carmona (Arte de cocina), Juan José Jáuregui (Maskarda denda), Sergio Manzano (A'Barra), el heladero Fernando Sáenz y el pastelero Ricardo Vélez (Moulin Chocolat), un auténtico desfile de cocineros de renombre.

Si en la pasada edición la investigación se circunscribía a la Universidad, en el III Foro Internacional del Ibérico, los investigadores son los cocineros. Nuevas formas de cocinar, aprovechar o conservar el ibérico. Innovación llevada a los fogones, aplicada al producto icono de la gastronomía española. Carne fresca, embutidos, parrilla, repostería, texturas modificadas, grasas, mohos, fermentaciones, helados, aplicaciones de la manteca, etc. Una visión 360 alrededor del cerdo ibérico desde perspectivas que nunca se habían planteado...

SALÓN GOURMETS (MADRID)

Ha finalizado la 34 edición del Salón Gourmets y terminó con muy buenos números: Un 98,8% de ocupación, 37.000 productos y más de 1.500 expositores que llenaron los pabellones 4, 6 y 8 de Ifema Madrid.

La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más importante de Europa reunió en 47.000 m2 de exposición: vinos, aceites, conservas, quesos, chocolates, bebidas, ahumados, cereales, charcutería... Son algunos de los sectores que formaron parte de esta edición del Salón Gourmets donde además se presentaron 1.400 productos nuevos dentro del espacio Innovation Area y Organic Exhibition Area, reservado a las tendencias y avances del sector tanto en calidad como en presentación y tecnología de producción.

El Túnel del Vino / MAPA este año reunió 21 variedades de uva en sus más de 330 monovarietales procedentes de 253 bodegas de toda España.

Un año más, Estrella Galicia patrocinador principal y Cerveza Oficial de SG, reunió a los mejores tiradores de cerveza en el Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia Masters Edition y en la 7ª edición del Certámen Madrid, además del nuevo Desafío XChef By Cervezas 1906, que han sido alguno de los concursos que se han celebrado.

También en esta 34 Edición han contado con el espacio MAPA "El País Más Rico del Mundo" que ha incorporado el Túnel del Vino, el Túnel del AOVE y el nuevo Túnel del Pescado, además de un escenario lleno de actividades.



SAN SEBASTIÁN GASTRONÓMIKA (SAN SEBASTIÁN)

Se ha vuelto a celebrar este año San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country 2021 en su XXIII edición. Tras 25 meses, el Kursaal donostiarra volvió a acoger a gastrónomos para inaugurar una edición de “reencuentros” -con el público, con el palacio y con Francia-, una edición que congregó, durante tres días, la atención gastronómica mundial. El año pasado, el congreso fue virtual –lo que le valió el reconocimiento de la Academia Internacional de Gastronomía-, por lo que han pasado más de dos años sin que el decano de los congresos de gastronomía del mundo se encontrara con su ciudad.



30 horas de actividad, que recogieron hasta 33 ponencias de los más grandes de España y Francia en el auditorio principal y una treintena de actividades en las diferentes salas del palacio (entre concursos, catas, showcookings y comidas) en las que participaron hasta 60 cocineros y cocineras que suman 104 estrellas Michelin.

Chefs de la talla de Alain Ducasse, Albert Adrià, Joan Roca, el peruano Virgilio Martínez, Ángel León, Pierre Gagnaire, Elena Arzak, Hilario Arbelaitz, Martin Berasategui,

Durante el congreso también se entregaron tres premios: el Homenaje, a Alain Ducasse; el de Periodismo Gastronómico, a Julie Andrieu, y el Guerdón de Oro, a María José López de Heredia.

www.sansebastiangastronomika.com



Catas de Galicia 2021

ACIO DE OURO

**Mejor
Vino Blanco
de Galicia
2021**

Acio
de Ouro

Mellor Branco
de Galicia



PAZO DE RUBIANES



WWW.PAZODERUBIANES.COM





LOS MEJORES DESAYUNOS DE HOTEL

Por Alberto Granados

Levantarse después de una placentera noche y encontrarse un desayuno donde todo apetece, es uno de los sueños de muchos viajeros.

Levantarse después de una placentera noche, bajar o subir al comedor y encontrarse un desayuno donde todo apetece, es uno de los sueños de muchos viajeros. Pero no todos los hoteles cumplen con ese deseo y al llegar al comedor se apodera de nosotros una profunda decepción: bollería y pan industrial, jamón york y queso que parecen baldosines, fruta con no muy buena pinta...

En GastroPlanet hemos querido destacar a esos hoteles que nos hacen felices a la hora del desayuno, casi todos por el entorno, por ese espacio en el que nos ofrecen la primera comida del día, y todos porque hacen un esfuerzo especial en ofrecer, a esas horas tempranas, el mejor producto: panes y bollería artesanos, embutidos de pequeños productores locales, fruta seleccionada...

Estos son algunos que nos han gustado a nosotros, aunque la lista podría ser muchísimo más grande. Enhorabuena a los seleccionados y espero que muchos hoteles al leer este reportaje se "motiven" y nos ofrezcan al despertar, un delicioso desayuno...



El Molino de Alcuneza

Es un precioso Hotel asociado a la prestigiosa marca Relais Chateaux, situado a pocos kilómetros de Sigüenza, rodeado de naturaleza y buenos productores locales. Yo los visité hace unos años cuando aún no habían conseguido la Estrella Michelin. He regresado con el tiempo y he comprobado como conserva el mismo encanto de la última vez, aunque he notado un puntito más de confortabilidad, es un verdadero remanso de paz donde se descansa alejados de los ruidos de la gran ciudad y donde se disfruta de una gran gastronomía.

Los hermanos Blanca y Samuel Moreno son los responsables de este rincón en plena naturaleza. La propia Blanca me contaba la historia del hotel: "El Molino de Alcuneza abrió hace 23 años, era el sueño de mi padre que vivía en Sigüenza pero que deseaba vivir en el campo y encontró esta maravillosa casa de piedra en un edificio histórico, con jardín, en un entorno precioso. La idea es que fuera la vivienda familiar, pero esto fue creciendo y se convirtió primero en una casita rural, pero se le fue dotando de servicios: piscina, spa, restaurante, salas de reuniones... hasta que se convirtió en hotel".

En el hotel se pone en gran valor la gastronomía y de hecho lucen 1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol, una cocina honesta, pegada a las recetas tradicionales, pero donde se deja notar la creatividad del chef. Escabeches, Caza, Setas y Miel, entre otros muchos ingredientes, forman parte de una variada selección de platos sorprendentes y llenos de matices.

El desayuno es un auténtico espectáculo: Surtido de bollería que ellos mismos preparan, un zumo de fresa y otro de naranja recién exprimida, unos yogures también artesanos, natural y con mermelada de arándanos, tabla de quesos y embutidos de Sigüenza y un poco de Salmón que ellos mismos marinan en el restaurante. Una ensalada de frutas que te presentan en una cápsula de cristal con menta fresca y para finalizar huevos de corral que puedes tomar fritos, revueltos o en tortilla. Un desayuno perfecto en el ambiente ideal.

HOTEL SPA MOLINO DE ALCUNEZA

Carretera Alboreca, km. 0.5. Alcuneza,
Sigüenza, Guadalajara.

Teléfono: 949 39 15 01

www.molinodealcuneza.com/



Ibiza Gran Hotel

He tenido la ocasión de disfrutar de este desayuno hace unos años y puedo asegurar que es uno de los más impresionantes que he podido degustar.

El nombre oficial del desayuno del hotel es "The Grand Breakfast". En cuanto a la comida, el hotel solo selecciona ingredientes y productos locales de alta calidad

El Grand Breakfast es una combinación impecable de un servicio excelente y un buffet con producto del alta calidad. Sin duda, el desayuno más famoso entre los lugareños de la isla, debe su buena reputación al trabajo que se ha realizado desde 2008, considerado como uno de los mejores del mundo por Ferran Adrià, ofrece una espectacular variedad de zumos recién exprimidos, crepes, quesos, panadería, todo tipo de huevos cocinados al gusto y una amplia variedad de bebidas. para elegir en la terraza, entre un sinfín de estaciones gourmet rotativas.



IBIZA GRAN HOTEL
Passeig Joan Carles I, 17.
Ibiza, Islas Baleares.
Teléfono: 971 806 806
<https://www.ibizagranhotel.com/>



Los mejores desayunos de hotel

Hotel Echaurren

Otra joya en el corazón de La Rioja es el hotel Echaurren, que dirige la familia Paniego, con el chef Francis Paniego como cabeza visible. Un hotel encantador, con pocas habitaciones, sólo 17, y con un trato familiar en el que te hacen sentirte como en casa.

El desayuno se realiza en la primera planta del hotel, junto a una terraza orientada al Sur, desde la que se puede disfrutar de las vistas de las montañas que rodean Ezcaray.

El desayuno es un menú degustación, apoyado en mieles, confituras, quesos y embutidos elaborados en el valle cercano. Huevos frescos hechos al gusto del cliente, que en temporada alternan con verduras y setas de la zona.

Es importante sacar algo de tiempo para poder comer en sus restaurantes: El Portal, 2 Estrellas Michelin y una apuesta gastronómica de vanguardia, y el Tradición donde no hay que perderse sus famosas croquetas, unas de las mejores de España, sus callos o la merluza a la romana confitada. ¡bocados divinos!



HOTEL ECHAURREN

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

Hotel Majestic



Este hotel de Barcelona fue premiado con el “Prix Villégiature” al mejor desayuno de hotel de Europa en 2018. Los afortunados huéspedes degustan en el establecimiento un buffet creado para satisfacer todos los paladares. Desde frutas, cereales, yogures y zumos recién exprimidos, hasta embutidos de la mejor calidad, exquisitos ahumados y pastelería casera, así como platos elaborados al momento. Especial mención merecen los productos aptos para celíacos y las especialidades del chef.

MAJESTIC BARCELONA

(Dirección: Paseo de Gracia, 68. Barcelona. Teléfono: 934 881 717)
<https://majestichotelgroup.com/es/barcelona/hotel-majestic>



Hotel Eugenia de Montijo



Este exclusivo hotel está situado en el que fuera el palacio de la emperatriz de origen granadino, Eugenia de Montijo, durante el siglo XIX y su fachada y estructura principal, de estilo renacentista, datan del s. XVI, aunque en él se han encontrado vestigios de construcciones y usos anteriores: restos de la Edad de Bronce –como parte de una red de saneamiento del s. II a.C. –, arcos de un palacio gótico-mudéjar del s. XV o alfarjes policromados del s. XVI. Elementos que se rehabilitaron y volvieron a colocar en el hotel poniendo en valor y preservando el patrimonio de la ciudad.

Aparte del confort de sus habitaciones encontramos unos desayunos de puro lujo que incluyen zumo natural, fruta fresca, yogur y pudín de chía, quesos manchegos, pan y bollería artesanos, café de Costa Rica y platos calientes y que pueden disfrutarse en el lobby o en la habitación.

HOTEL EUGENIA DE MONTIJO

Plaza del Juego de Pelota, 7. Toledo.

Teléfono: 925 274 690

www.fontecruzhotels.com/es/hotel-eugenia-de-montijo

Anantara Villa Padierna

Otro desayuno con un entorno privilegiado y con productos de la zona: un aceite de oliva premium, molletes típicos andaluces con jamón ibérico y tomate. Por otro lado, encontramos también una gran variedad de platos, desde saludables (fruta, zumos detox, verduras, aguacate, quesos frescos, etc.) hasta los platos más tradicionales que no pueden faltar en ningún desayuno: huevos de diferentes estilos, gofres, crepes, etc.



ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE BENAHAYS MARBELLA RESORT

Urbanización los Flamings, 155.

Benahavís, Málaga.

Teléfono: 952 889 150

Lugares para soñar: Hotel Rocamador

Texto y fotos: Alberto Granados

Debo de reconocer que sentía una especial fascinación por este antiguo convento de monjes franciscanos, regentado en una época no muy lejana (desde el año 1997 hasta el 2012) por la familia Bosé. El actor extremeño Carlos Tristanco y por aquel entonces su mujer Lucía Dominguín Bosé (hija del mítico Luis Miguel Dominguín y la actriz italiana Lucía Borloni, de nombre artístico Bosé) fueron los dueños, durante muchos años, de este complejo hotelero situado en un paraje de la dehesa extremeña, entre los municipios de Barcarrota y Almendral, con un entorno natural que impresiona a primera vista, un enclave mágico cargado de energía donde venían a refugiarse actores, cantantes, toreros, políticos, artistas... que se hospedaban en el precioso hotel para descansar y huir de su ajetreada vida diaria...

Aquí celebró su boda la actriz Aitana Sánchez Gijón y el mediático Miguel Bosé (que llegó a ser socio de este complejo durante algún tiempo) pasaba temporadas refugiado en este maravilloso hotel del que también sería socio Alejandro Sanz. Un sinfín de famosos como Imanol Arias, Juan Echanove, Carmina Ordoñez, Fran Rivera... fueron clientes de este hotel, ahora propiedad de la bodega extremeña Pago de las Encomiendas, propiedad de la familia villafranquesa Carrillo García, que lo ha vuelto a poner operativo tras muchos años de abandono y espolio.

Las crónicas de aquella época contaban que Rocamador se había cerrado tras una mala gestión, un hotel que llegó a lucir cuatro estrellas (fue nombrado en 2002 mejor hotel por la Guía Gourmetour) y cuyo restaurante fue premiado con una estrella Michelin.

Rocamador volvió a abrir sus puertas con la intención de que resurja de nuevo y se muestre con ese encanto que siempre le caracterizó.



HOTEL RO



CAWADOR

Lugares para soñar: Hotel Rocamador

Para acceder al complejo debes abandonar una carretera asfaltada y entrar en una de arena y piedras que te llevarán, tras recorrer varios centenares de metros, a este enclave natural, donde el silencio es el mayor atractivo. Al final del camino un portalón metálico con un cartel que te anuncia que has llegado a Rocamador.

A partir de ese momento, flores, plantas, preciosos edificios de piedra y lo que antiguamente era el convento de piedra, con un gran patio central, desde el que se accede a casi todo el complejo. Ha sido una mala idea traer una gran maleta, no hay ascensor y a las habitaciones se llega por unas estrechas escaleras, pero en eso también reside el encanto de este hotel. Recorro un enorme pasillo para acceder a la habitación, hace muchos años aquellas eran las celdas de descanso de los monjes. Impresiona pensar como sería aquella vida de recogimiento y penurias.

Los nuevos propietarios de Rocamador han querido mantener al máximo el edificio como estaba y aún encontramos habitaciones diferentes, cada una con una personalidad particular, no hay dos iguales (encuentras habitaciones dobles, dobles deluxe y varias suites), todas amplias y acogedoras con todo lo que necesita el viajero moderno.



Hay varios espacios que no te dejarán indiferente, uno de ellos el restaurante, ubicado en una antigua capilla del que fue monasterio (dicen que en ella estuvo orando San Pedro de Alcántara, copatrono de Extremadura). Aún se mantiene todo el frontal, el púlpito y algún banco de madera en el que los monjes escucharían misa. Bajo el altar de la capilla aún reposan los restos de alguno de estos religiosos.

Otro espacio idílico es su piscina, desde la que se observa una gran parte de la Dehesa. En la época en que he visitado el hotel estaba tranquila, con una pequeña y acogedora barra cercana para que no te falte de nada, no te quiero ni contar la experiencia de tomarte una copa de vino tumbado en una de sus hamacas interrumpido tan solo por el sonido de algunos pájaros...

En un principio comentaba que el hotel pertenecía a una bodega, y como no podías ser de otra manera, sus vinos están presentes



Diego Reyes Garrido realizando una cata de vinos



de la lectura junto a su chimenea. Muy cerca están Jerez de los Caballeros, joya del barroco extremeño, Zafra, Mérida o la propia Barcarrota, la localidad más cercana. ¡Un lujo para todos los sentidos!

en su carta y en cualquiera de los espacios del hotel. La bodega Pago de las Encomiendas tiene una buena variedad de vinos sorprendentes.

Yo pude vivir la experiencia de una cata de vino en su jardín, además con el lujo de que fuera guiada por uno de los dueños de la bodega, Diego Reyes Carrillo, con el que probamos alguno de los vinos. Mucho me han llamado la atención sobre todo el Encomiendas del Terruño, un tinto elaborado con Tempranillo y Graciano con 14 meses de crianza en barricas nuevas de 225 litros de roble francés de Allier, un vino de la tierra de Extremadura. Un vino vivo, que en boca nos muestra su equilibrio y su fruta. Tiene un largo final con chocolates y canela en el retrogusto y un final que te invita a seguir bebiendo...

Diego explicaba que detrás del Monasterio habían plantado una hectárea con la variedad Garnacha, que es la que tradicionalmente había en los monasterios.

Ya han registrado las marcas Rocamador y Monasterio porque la intención es que el vino que se coseche en la finca se pueda disfrutar solamente en Rocamador.

En la parte de restauración aún queda trabajo pendiente e ir adaptando la carta al entorno y a los productos locales, aunque todo lo que tomamos estuvo a un buen nivel, como un buen surtido de embutidos extremeños, un revuelto de setas con gambas y jamón o Pluma ibérica extremeña...

Desde el hotel ya avisan de lo que puede ser la experiencia de alojarse con ellos:

“Te ofrecemos la posibilidad de dormir entre muros con más de 500 años de historia pero con todas las comodidades actuales...”

Ya solo te queda dejarte llevar, probar sus vinos, su gastronomía, pasear por el entorno, en verano disfrutar de su piscina y en invierno

HOTEL MONASTERIO DE ROCAMADOR

Ctra. N. Badajoz-Huelva, km. 41,100
Almendral - Badajoz

Teléfono: 924 11 82 80 / 699 23 41 64
www.hotelmonasteriorocamador.es/



COCINANDO CON SERGIO PAZOS

Por: Alberto Granados



Sergio Pazos es uno de nuestros actores más conocidos, gallego de nacimiento y de adopción, por todos los rincones por los que pasea va presumiendo de su "Tierra". A Sergio le cambió la vida ser reportero del famoso programa televisivo "Caiga quien Caiga" aunque antes, ya era conocido, sobre todo por los televidentes gallegos, por "pratos combinados" una serie mítica de la Televisión Gallega de la que se grabaron 14 temporadas. Luego otro programa que lo catapultaría al éxito sería "Cuéntame" en las que estuvo 7 temporadas con su personaje "Pepe", el que fuese fiel chófer de Antonio Alcántara. Sergio me reconoce que *"Sigo siendo un tipo de teatro, lo último importante que he protagonizado ha sido La muerte de Sherlock Holmes dirigida por David*

Ottone de Yllana, que es posible que volvamos a recuperar. Pero sigo aprovechando cualquier oportunidad para subirme al escenario".

A la hora de cocinar Sergio "hace sus pinitos" aunque para GastroPlanet ha elegido un plato mítico de la cocina Gallega, el Pulpo a Feira. "Es un plato muy de Feria, que no necesita mucho, pote de cobre, buen pulpo bien cocido, aceite de oliva, sal y pimentón. En Orense, los domingos y días de fiesta, en las plazas de los pueblos hay pulpeiras, se colocan delante de un bar y preparan su pulpo. Te sientas en el bar, que te sirve las bebidas y el pan y luego te compras el pulpo recién cocinado... ¡Una delicia! Uno de los pueblos importantes por su pulpo es Carvalliño, es el que mejor fama tiene".

PULPO A LA GALLEGA

INGREDIENTES

1 pulpo

4 patatas grandes

(a ser posible gallegas)

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimentón al gusto



PREPARACIÓN

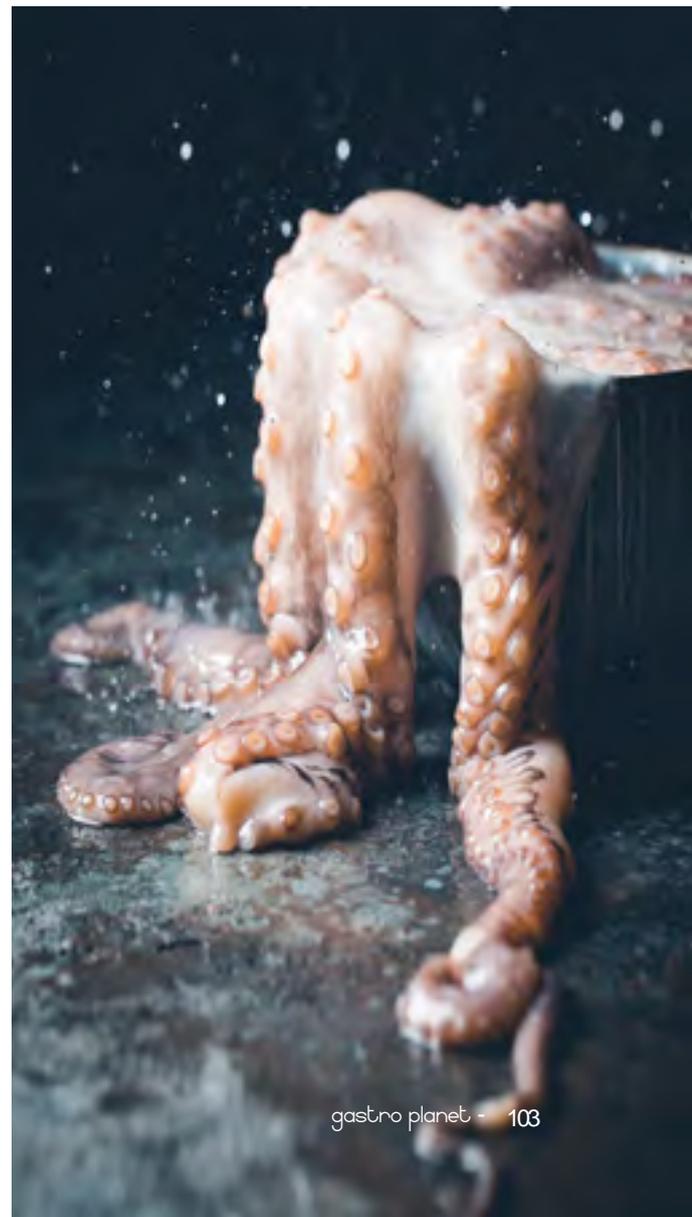
Lo más importante es realizar una buena cocción del pulpo, aunque hoy en día hay muchas marcas de pulpo ya cocido que lo preparan con un gran producto y nos evitan mucho trabajo. Si decides cocerlo tú lo meterás en una cacerola alta y grande, tipo olla, con abundante agua hirviendo. Cogemos el pulpo por la cabeza y lo meteremos y sacaremos de la cacerola de agua hirviendo varias veces (a eso se le llama asustarlo) antes de dejarlo cocer definitivamente (en caso de que utilicemos pulpo fresco. Unos 20 minutos para un pulpo de 1 Kilo). No olvidemos añadir la sal al gusto de cada uno.

Mientras se cuece pelamos las patatas, las lavamos bien y las dejamos cocer en una cacerola con agua hirviendo y un puñadito de sal al gusto hasta que estén blandas.

Cuando comprobamos que el pulpo está blandito, lo sacamos de la cacerola, lo escurrimos bien y lo cortamos en tacos.

Sacamos las patatas de la cacerola con una espumadera, para que no se rompan y escurran, y las colocamos en una fuente llana repartiéndolas bien (mejor si tenemos un plato de madera).

Alrededor colocamos el pulpo en tacos y añadimos el pimentón e incorporamos un buen chorro de aceite de oliva virgen extra que cubra el pulpo y las patatas.



Tanino Nanino: El cliente "no siempre" tiene la razón

TANINO NANINO

En la historia de la humanidad, hay multitud de frases, de conceptos, con los que nos bombardean continuamente en nuestro día a día. Y nadie puede escapar de sus sigilosas garras. Da igual tu profesión, tu ideología política, el lugar donde veraneas... ¡Te bombardean incluso si eres vegano! No se libra nadie.

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

El cliente "no siempre" tiene la razón



Son conceptos que conviven con nosotros y los hemos escuchado tanto que ya damos por hecho que son verdades absolutas... ¡Pues no, almas de cántaro! Son absolutamente falsos. Y ya era hora de que alguien se diera cuenta y sacara a la luz esta farsa, esta tomadura de pelo universal que nos convierte en cómplices de la falacia humana. De todos ellos, hay tres conceptos que comparten el podio de la vergüenza. Pues bien, se acabó. Hoy voy a desvelar el secreto mejor guardado del siglo y además lo voy a hacer enumerándolos de menor a mayor gravedad, para crear un "in crescendo" en el suspense, que será difícilmente soportable por el sabio lector de estas líneas.

Medalla de bronce:

"El Rally París Dakar". Hay que tener la cara muy dura para poner este título a una prueba automovilística que, en 2019, por ejemplo, empezó en Pisco y terminó en Lima. O sea... ¿Qué te das una vuelta por Perú y se llama París Dakar? ¿Nadie se ha dado cuenta antes?

Medalla de Plata:

"El Doctor Sánchez Ocaña". ¡Qué no es doctor, señores! Que hablaba de salud en televisión, pero no es doctor. Era un buen comunicador capaz de convencernos de que debemos comer sano mientras él lucía orgulloso y sonriente su doble papada.

Pero vayamos con la mentira más gorda del universo, nuestra particular...

Medalla de Oro:

"El cliente siempre tiene la razón". ¡Noooo! El cliente únicamente tiene razón cuando la tiene. La hostelería es un arte vivo, complejo, minucioso y que se realiza al momento. Es lógico que en todo el proceso (cocina, sala, bodega) pueda producirse algún fallo.



Tanino Nanino: El cliente "no siempre" tiene la razón

Es verdad que, por pequeño que sea, puede llegar a desbaratar una comida en la que tenías puestas grandes expectativas, pero el fallo es humano y, en hostelería, especialmente comprensible. Los buenos profesionales deben estar a la altura, reconocerlo y enmendarlo con la mayor brevedad y solvencia. El problema surge cuando topamos con un cliente grosero que aprovecha la circunstancia para faltar al respeto al servicio con malos modales y alzando la voz. No sé si es mala educación, prepotencia o las dos cosas a la vez. Se puede hacer cual-

quier reclamación sin necesidad de acabar con el repertorio de palabras malsonantes.

Quejarse con elegancia es algo que hacen muy bien los ricos. Y lo sé porque yo nací en el seno de una familia muy adinerada. Mi padre era diplomático. No de carrera, si no de carácter y todo nos iba de color de rosa. Cuando cenábamos en casa y el servicio nos ofrecía lenguado, solamente nos comíamos la parte de arriba, por pereza de darle la vuelta. Para que os hagáis una idea del alto grado de riqueza, vivíamos en una



zona tan exclusiva que los niños de La Moraleja venían por la noche a hurgar en nuestras basuras. Pero de eso hace mucho y como la diplomacia es de las pocas cosas que no he heredado de mi padre, me he visto en la obligación de hacer algo que a los quince años me parecía impensable: Trabajar.

Hasta llegar a los cincuenta y siete actuales, he hecho de todo: Peletero, cantante, actor, cómico, locutor de radio, entrenador de tenis... Y desde el primer trabajo hasta el último siempre ha estado presente EL VINO.

Las demás ocupaciones entran y salen de mi vida. El vino me acompaña siempre. Fiel. Es el árbol de hoja perenne que resguarda mi casa y mi familia. Desde que empecé (ni me acuerdo cuando) el vino se ha convertido en mi pasión, mi trabajo, mi vida. A mis mejores amigos los he ido encontrando entre botellas, barricas, bodegas, bares, catas y ferias. Y ahora mismo, mientras escribo estas líneas, estoy pensando en el buen rato que vamos a pasar mañana. Brindando, como siempre, con vino. Momentos dulces donde se detienen los relojes del alma. La vida con vino es maravillosa.



*Airas
Moniz*



SAVEL

www.airasmoniz.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.

