

gastro planet

ESPECIAL FABES

UN PASEO POR LOS MEJORES
RESTAURANTES DE FABADA
DE ESPAÑA

TORREZNOS DE SORIA

MORENO SÁEZ

SERGIO DALMA

HABLAMOS DE GASTRONOMÍA

CONSERVAS PEPERETES

CONSERVAS GALLEGAS PREMIUM

MARIANO DE ANDRÉS

COCINEROS POR EL PLANETA



DISCARLUX

DISCARLUX®

Taberna Pedraza un paraíso carnívoro en
Madrid con las mejores
carnes maduradas de DISCARLUX

Península 5,00€ Canarias 7,00€

Nº5
2022





Quesos ALDONZA Y DON ISMAEL

SOCIEDAD LIMITADA



Nuestros quesos de cabra



visite nuestra web www.donismael.com



Quesos Aldonza y Don Ismael, S.L.

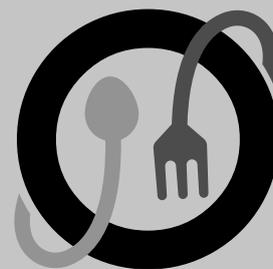
Ctra. Nacional 430, km 276. 13100 Piedrabuena (Ciudad Real)

Tf: +34 926 763 805

www.donismael.com - calidad@donismael.com



¡Oído cocina!



Justo cuando escribo estas páginas está en su momento más álgido la invasión por parte de Rusia a Ucrania. Las noticias nos muestran cientos de miles de refugiados, caras de tristeza, muertos y destrucción. A veces, continuar con nuestra actividad (que en el caso de la Gastronomía, los vinos o los viajes es lúdica y festiva) nos resulta un ejercicio a veces complicado. Es cierto que tenemos que intentar seguir haciendo nuestras vidas, pero siempre, al menos en mi caso, acordándome de los que sufren, de los que se han quedado sin hogar, de los fallecidos en una inexplicable invasión. Por eso quiero resaltar en esta pequeña introducción, a todos aquellos que se ponen "manos a la obra" para ayudar a los más necesitados. Héroes como el chef José Andrés, que abandona la comodidad de su hogar y la seguridad de su familia para viajar hasta la frontera de Polonia con Ucrania y ayudar a los más necesitados.

El chef español José Andrés lo hizo durante la Pandemia y ya es habitual verle, junto a su equipo de la ONG "World Central Kitchen" (WCK), donde se necesite un plato de comida, siempre al lado de los más necesitados. Hace unos días ha llegado a la ciudad ucraniana de Leópolis, en el oeste del país, allí ha estado repartiendo alimentos entre los refugiados que llegan a las estaciones de trenes y otras instalaciones públicas de la ciudad.

Así lo explicaba el chef en un vídeo publicado en sus redes sociales:

"Gente del mundo... ¡Hola desde Lviv (Leópolis) en Ucrania! Permítanme presentarles uno de nuestros increíbles restaurantes @WCKitchen aquí. El chef Mike y su equipo están cocinando comidas increíbles... haciendo envíos varias veces al día a la estación de tren, a los refugios y más, en Lviv. ¡Héroes! #ChefsPorUcrania", explicaba el popular cocinero español establecido en Estados Unidos.

Poco más nos queda por decir. Mucha fuerza a todos los que sobre el terreno o desde sus domicilios hacen lo posible por ayudar a los más necesitados, aportando su grano de arena. El nuestro es resaltar su labor y hacerles nuestro pequeño y humilde homenaje.

Ha llegado la primavera, al menos para nosotros, una primavera que no será igual para todos. Espero que al menos podáis disfrutar de un buen rato con esta revista que, curiosamente, ha charlado con uno de los hermanos de José Andrés, Mariano de Andrés, que ejerce como Gerente General de Wafi Restaurantes, División F&B. Mariano es nuestro "chef por el Planeta" desde el Restaurante Seville's (Dubai). También nos dice sus restaurantes favoritos el chef Ricardo Sanz (ex Kabuki y ahora grupo Ricardo Sanz), hablamos de Fabes con los estrellas Michelin Nacho Manzano o Marcos Morán, de gastronomía con el cantante Sergio Dalma y de cocina con Rafa Gutiérrez de Hombres G...

¡Que mejor manera de recibir la primavera 2022!

Alberto Granados



Alberto Granados
Director



Jose Antonio Muñoz
Editor

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

EDITOR

Jose Antonio Muñoz
joseantonio@gastroplanet.es

DIRECTOR

Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

PUBLICIDAD

Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

REDACCIÓN

redaccion@gastroplanet.es

FOTOGRAFÍA

Jose Antonio Muñoz
joseantonio@gastroplanet.es

Colaboran

Hernando Reyes Isaza
hreyes@altum.es

Fernando Marañón
loboretirado@yahoo.es

Roberto Alcaraz
ralcaraz@dehesadelcarrizal.com

Andrés Alarcón
aalarconjpr@gmail.com

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



06 Especial DISCARLUX
Fisterra Bobine World
plató de cine

08 Especial DISCARLUX
Taberna Pedraza en Madrid
Directo a las parrillas imprescindibles
de Madrid

11 Especial DISCARLUX
Ruta Discarlux; Jerez de la Frontera
Miscelanea

16 Restaurantes al detalle
ARROS QD (Londres)
AMBIVIUM (Peñañiel - Valladolid)

26 Productos gastronómicos
CONSERVAS PEPERETES
Conservas gallegas "premium"

32 Productos gastronómicos
JAMONES MONTELLANO
Tradicón familiar

36 Productos gastronómicos
Torreznos de Soria
Moreno Sáez

40 Enoturismo
Almendralejo
La ciudad del Cava

50 Escapadas gastronómicas
MARCELA (León) y
TRAVESSA (Lisboa)

60 Cocineros por el planeta
Mariano de Andrés
Restaurante Seville's (Dubai)



PORTADAS DE ESTE NÚMERO

- 64 **¿Dónde comen los chefs?**
Los restaurantes favoritos de RICARDO SANZ
- 68 **ESPECIAL FABES**
De ruta por los mejores restaurantes de España y dónde poder degustarlas.
- 80 **Hablamos de Gastronomía con...**
SERGIO DALMA
- 84 **Entre Barricas**
Bodegas Carrascas
- 90 **Bocados de Cine**
Con Fernando Marañón.
Platos por los que merece la pena vivir

- 92 **Devorando Libros**
Terrinas, Rillettes, Salchichas & Pâtés en Croûte
- 96 **Salones y Congresos**
Worldcanic 2021, Gala de las Estrellas Michelin en Valencia y FITUR 2022
- 102 **Un Lugar para Soñar**
Noa Boutique Hotel
A Coruña
- 106 **Cocinando con...**
Con Rafa Gutiérrez de (Hombres G)
Tacos del Pastor
- 108 **Tanino Nanino**
Roberto Alcaraz y su visión sobre el mundo del vino.



visita de Pasquale chef del restaurante La Baita a Fistera Bovine World



FISTERRA BOVINE WORLD

EL MEJOR DECORADO NATURAL...



“

Fistera Bovine World se está convirtiendo en un estupendo decorado natural por el que se han interesado televisiones y productoras para sus producciones .

”

Fisterra Bovine World se está convirtiendo en los últimos tiempos en un estupendo decorado natural por el que se han interesado varias televisiones y productoras. Este paraje verde está situado a pocos kilómetros de la capital de Galicia, Santiago de Compostela, lo que le confiere una ventaja con otras zonas, al contar con las mejores comunicaciones con la gran urbe pero manteniendo todo el encanto rural y de los métodos de manejo gallego.

Pero... ¿Qué encontramos en Fisterra Bovine World?

Discarlux tuvo el acierto, hace unos años, de llevar a cabo un proyecto de seguimiento a varias de las razas vacunas más importantes. Esta "cría en paralelo" se realizó con la intención de conocer si el entorno, el clima, el cuidado o la alimentación influían tanto en el desarrollo de una raza vacuna en concreto, y para ello juntaron trece diferentes: Angus, Wagyu, Rubia Gallega, Holstein Frison, Limiana, Maronesa, Cachena, Sayaguesa, Simmental, Hereford, Highland, Galloway y Dexter.

Terminada esa primera fase y sabiendo que las razas ganado-

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

Una apuesta natural...

En el empeño por conseguir el máximo bienestar animal, en Fisterra los animales viven en completa libertad y comen a demanda, lo que convierte este establo en un auténtico hotel de lujo para ellos donde solamente encontramos animales seleccionados. Todos los animales que allí se encuentran han sido elegidos, uno a uno, en pequeñas explotaciones y casas particulares de aldeas, en algunos casos remotas, de toda Galicia y del norte de Portugal.

Grabaciones...

Ese entorno natural y la ganadería existente han atraído a distintos programas y productoras de televisión y cine, que han utilizado este plató para realizar diferentes reporta-

jes. Programas tan importantes como Aquí la Tierra, Comando Actualidad o informativos territoriales de Televisión Española y de la televisión autonómica gallega que desde sus informativos a programas como Larpeiros o Fun Polo Vento, han visitado y grabado en Fisterra Bovine World.

Pero no solamente televisiones, también plataformas digitales tan importantes como NETFLIX han paseado sus cámaras por estos espacios naturales. Aquí se ha grabado, por ejemplo, al cocinero y parrillero más mediático de Italia, Pasquale Maravita de La Baita (Nápoles), que eligió Fisterra Bovine World como uno de los decorados para el rodaje de su documental para Netflix Italia, un chef que aprovecharía la visita para conocer los avances y proyectos que se están dando y ya de paso, para seleccionar animales para su establecimiento, ya que sus clientes cada vez reclaman más carne de Galicia.

Fisterra Bovine World
Calle Iglesia, 26.
Trasmonte, A Coruña.
Teléfono: 915 07 98 61
www.discarlux.es/fisterra

Entrevista a José Portas propietario de DISCARLUX y del proyecto





Taberna Pedraza

Directo a las parrillas imprescindibles de Madrid.

Por: Redacción

La Taberna Pedraza es a uno de los lugares imprescindibles para los amantes de la buena carne. El secreto ha sido seleccionar siempre las mejores carnes así es como esta pareja madrileña que sin tener una trayectoria hostelera, han logrado poner a la Taberna Pedraza como uno de los imprescindibles de Madrid para saborear piezas únicas de carne a la parrilla.

La Taberna Pedraza abrió sus puertas allá por el año 2014, en un pequeño local de la calle Ibiza de Madrid. 48 metros cuadrados para ofrecer una cocina basada en el mejor producto y en platos clásicos.

En esa pequeña taberna fue el germen de lo que hoy es la Taberna Pedraza, situada en un amplio y bonito local en una de las calles (Recoletos) que ya comienza a posicionarse con fuerza por su oferta gastronómica.



Los artífices de este éxito son Santiago Pedraza –ex Director de Marketing de Turismo de Madrid- y su mujer Carmen Carro, que es la que está al frente de los fogones. Una historia de superación que los ha llevado a varias ubicaciones hasta conseguir un restaurante adecuado a su propuesta gastronómica.

Santiago y Carmen son obsesivos con el producto, seleccionan la mejor materia prima y Carmen puede repetir pacientemente días, semanas o meses un plato hasta que la receta está perfecta.

Eso los ha llevado a tener una de las mejores Croquetas de Madrid, una codiciada Tortilla de Betanzos, unos exquisitos «Tigres» o uno de los mejores Cocidos madrileños de la ciudad.

Hace un tiempo dieron un paso más y apostaron por la calidad de las carnes de Discarlux, es un deleite para la vista, en el caso de que seas carnívoro, pararte frente al escaparate de su Taberna, y ver colgada una selección de bueyes y vacas madurados difíciles de superar. Esa colaboración con Discarlux ha conseguido darle otro pequeño impulso a Pedraza, y en su parrilla se asan chuletas a la



altura técnica de muchos asadores vascos. Además, Carmen está cocinando nuevos platos para el disfrute de los amantes de la buena mesa y se quieren posicionar ¿Y porqué no? como una de las mejores parrillas de la ciudad.

Si visitas la Taberna Pedraza tienes que probar, sí o sí, sus platos “emblemáticos” como sus Croquetas, melosas y de gran sabor, las de Jamón me parecen adictivas con un perfecto rebozado. Al morderlas descubrirás que se te deshacen en la boca. ¡Una delicia!

Su Tortilla de Patatas al estilo Betanzos, muy poquito cuajada, ideal para experimentar al máximo sus dos ingredientes principales: buena patata, que varían en función de la época del año, y los huevos siempre de gallinas criadas en libertad... Aunque no hay dudas que sus Tortillas gustan, instalaron hace tiempo un contador de Tortillas y las cifras ya asustan.

Otro de los platos con los que se “lucen” son los Callos, uno de los emblemáticos de la cocina madrileña que Carmen borda respetando la receta tradicional.

Y mientras pruebas alguno de sus platos se acercarán para enseñarte la carne elegida, piezas de vaca o buey madurado que terminan a la parrilla, solo con ver la foto te das cuenta del “nivelazo” carnívoro del restaurante.

No hay que olvidarse tampoco de los Guisos, Car-

Discarlux: Taberna Pedraza (Madrid)



men hace como nadie las Judías de Tolosa con sus sacramentos (acompañamientos), como la Morcilla de puerro de Carnicerías Olano (que ha ganado en varias ocasiones el concurso a la mejor Morcilla de Guipúzcoa), o un buen Tocino, Repollo y Piparras... Otro de los platos que me ha sorprendido en mi última visita ha sido la "Carne gobernada" un guiso originario de Asturias y que me parece una delicia, una carne guisada en salsa, jugosa después de estar horas a fuego lento.

Para terminar alguno de sus postres caseros como la Quesada Tradicional Pasiega, la Leche Frita al momento (tiempo. 10 minutos), el Pastel de Chocolate Puro, 72% Cacao, la Macedonia de Frutas Frescas o los Helados Artesanos.

A todo esto hay que sumarle un buen equipo de Sala, me ha encantado volver a ver a Nico Fernández, sumiller y bodeguero, con el que coincidí mucho en el antiguo Joaquín Felipe del Mercado Isabella, ahora brillando en la Sala de Pedraza. Creo que he dado unas cuantas razones para visitar la Taberna Pedraza (aunque a veces las fotografías tienen más poder que la escritura) ¡A disfrutar!

Buey maronés, otra vez protagonista

En la Taberna Pedraza durante el año dedican jornadas monote-máticas a carnes muy especiales que, por su origen especial, merecen estar marcadas en rojo en el calendario. Pronto serán degustados los lomos de dos bueyes de raza maronesa que José Portas, gerente de Discarlux, fue a comprar directamente al norte de Portugal, a casa de Xico conocido ya en Discarlux de anteriores compras y por la calidad de unos animales que cría y alimenta de forma tradicional. El próximo 9 de mayo, y durante dos semanas, se van a llevar a cabo de nuevo "las jornadas del Buey"



TABERNA PEDRAZA — Calle de Recoletos, 4 Madrid — Teléfono: 913 428 240
www.tabernapedraza.com

Jupe Jerez

Entrevistamos a Pedro Herrera, dueño junto a su hermano Daniel de Jupe Jerez, la junto a su hermano Daniel de Jupe Jerez. Distribuidora de Discarlux en Jerez de la Frontera



José Portas, Carlos Ronda, Pedro Herrera y Daniel Herrera

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

Creo que ha crecido tanto en variedad como en calidad. Tenemos más compromiso, dedicación y una gama más amplia en la elección, tanto en los niveles más selectos como en los de precios competitivos.

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

Aquí en el Sur, cada vez la gente se interesa más por las razas y maduraciones. Donde la mayoría de restaurantes antes gastaban lo típico, como era un entrecot de ternera o un solomillo, ahora vemos que la vaca está ganándole cada vez más terreno a la ternera, debido a que muchos clientes buscan más potencia en el sabor de la carne.

¿Los chefs cada vez quieren nuevos cortes y piezas de carne entre las que elegir? ¿Cuáles son los cortes que más os piden?

Cada vez quieren innovar más y nos piden cortes y piezas que no sean muy comunes. Nosotros intentamos adaptarnos a las necesidades de cada restaurante. Notamos que cortes como el "Ribeye" o el "T-bone" se están demandando cada vez más, así como la carne de importación.

¿Tus clientes te piden alguna raza vacuna en concreto o se dejan aconsejar?

Normalmente se dejan aconsejar. Tenemos la suerte de contar con la mejor empresa a nivel de vacuno de España como es Discarlux, allí nos sentimos como en casa y vamos cada poco tiempo a escoger lomos que se asemejen a las características que nos piden nuestros clientes. Es cierto que la raza gallega gana mucho protagonismo en cuanto a calidad, pero nuestro producto "Estrella", en relación calidad-precio, es la Simmental "Origen".

Dinos algunos restaurantes de Jerez y el porqué los eliges...

-Mesón hermanos Carrasco, Mesón hermanos Grimaldi, Quorum, Venta Gabriel, La Carboná y Taberna Jerez.

Todos priman por encima de todo el buen trato y la calidad de la carne. Son grandes clientes y referentes de la provincia de Cádiz. No es fácil comerse una buena chuleta que esté bien hecha, con su correspondiente atemperado y su punto justo, aquí puedo asegurar que no te fallarán. Aparte de la carne, te ofrecen una variedad de productos para disfrutar de una buena comida.

JEREZ DE LA FRONTERA

Por: Redacción

Los mejores restaurantes de Jerez de la Frontera donde degustar las mejores carnes



Al entrar en La Carboná se revive el origen de Jerez. Sus muros evocan el ambiente romántico y clásico bodeguero. Se respira Jerez y se recrea la historia de sus vinos en cada rincón. Han creado un espacio donde disfrutar sin prisas de la alta gastronomía, paladear un buen vino y reencontrarse con sabores tradicionales entre amigos.

La Carboná
Calle San Francisco de Paula, 2
Teléfono: 956 347 475
www.lacarbona.com



LA CARBONÁ



MESÓN HERMANOS CARRASCO

De tierras albarizas y restaurantes familiares, nacen en Jerez tres hermanos, hosteleros de corazón. Comenzaron a trabajar la hostelería de la mano de su tío, Salvador Rodríguez Barroso. Hoy en día han forjado su propio estilo, sello significativo y singular donde salir a comer en Jerez es sinónimo de Hermanos Carrasco. De sus manos, solo decir una palabra, la creación de platos con personalidad propia creando un estilo singular.

Mesón Hermanos Carrasco
Av. José Manuel Caballero Bonald, 1
Teléfono: 856 050 737
www.hermanoscarrasco.es

Este mesón lleva el apellido de los hermanos Jesús y Gonzalo, que llevan toda la vida metidos en la cocina cuando su padre, allá por el año 1980, abrió un restaurante: El buen comer. Ellos tenían unos catorce años y ya “trasteaban” por la cocina. Ahora con su taberna nos deleitan con sus mejores platos de autor.

Mesón Hermanos Grimaldi
Avda. Voltaire, Edificio Apex.
Teléfono: 956 355 277
www.hermanosgrimaldi.es



MESÓN HERMANOS GRIMALDI

QUORUM



Un bonito local cuyo propietario Ismael García, es también el máximo responsable de la Bodega Jerezana de Valdelagrana, en El Puerto de Santa María. En la cocina el chef Alejandro Sánchez, un joven cocinero que ha pasado por cocinas tan prestigiosas como el Celler de Can Roca o Aponiente, donde fue segundo jefe de cocina y desde donde dio el salto hace tres años para acompañar a Ismael García en el restaurante de Valdelagrana.

Restaurante Quorum
Avda. José Manuel Caballero Bonald, 3 Teléfono: 856 815 234
www.quorumjerez.es

Ésta es la antigua Taberna Arenal, que abrían Luis Pino y Miguel Gómez Labat, los mismos propietarios del tabanco Las Banderillas, en 2018 y que la han rebautizado como Taberna Jerez. El interior del establecimiento recrea el patio de una bodega jerezana con sillas de enea, barriles y el techo cubierto de hojas de parra y unas luces que parecen gajos de uva.

Taberna Jerez
Calle de San Miguel, 2.
Teléfono: 856 832 472



TABERNA JEREZ

VENTA GABRIEL



Típica venta de carretera de la provincia de Cádiz, que, con el tiempo, ha ido evolucionando hacia restaurante. Una venta que inauguró en 1976 Gabriel Sánchez Lucena y que ahora llevan sus hijos, con Manuel Sánchez al frente.

Venta Gabriel
Ctra. Cortes – Cuartillos.
Teléfono: 956 189 508
www.ventagabriel.es



MISCELANEA

Estos son algunos de los mejores lugares para disfrutar de las carnes de DISCARLUX

Solomillo Wellington Restaurante Lhardy Madrid



El restaurante 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. Gran parte de la historia de España se ha tramado entre la elegancia de estas paredes, bajo sus lámparas que evocan la etiqueta y solemnidad del romanticismo, y en torno a sus manteles que continúan subrayando los más delicados refinamientos gastronómicos. Hace poco, una nueva empresa, Grupo Coruñesas, se ha hecho cargo de adecuar y poner de nuevo en marcha este emblemático restaurante que había cerrado momentáneamente sus puertas.

En este restaurante encontramos uno de los mejores Solomillo Wellington de Madrid...

Se trata de un plato de carne que habitualmente se elabora con Solomillo de ternera, vaca o buey, y que se prepara con algunos ingredientes como el Foie, el Bacon o tocino, la Mostaza, y una «duxelle» (un sofrito triturado de champiñones y cebolletas) y que se cocina al horno envuelto en una lámina de hojaldre. Lo más espectacular de este plato es que lo preparan con Solomillo «seleccionando» de Discarlux, una buena manera de asegurarse el "éxito"...

Una elaboración perfecta, un Solomillo Wellington que preparan para dos personas y que llega con el punto perfecto de cocinado de la carne, con un interior jugoso...

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

Carnicerías

CERVERA (VALENCIA)

Carnicería fundada por José y Julia en 1986. En la actualidad su hija Laura regenta el establecimiento principal de los tres que tienen junto a su marido Miguel. Una carnicería especializada en carnes maduradas de Discarlux y hamburguesas con más de veinte referencias distintas.



CARNICERÍA CERVERA
Calle Camino viejo de Torrente N° 16,
Alaquas (Valencia)
www.carniceriacervera.com/tienda



JUANITA (PALMA DE MALLORCA)

En el Mercado de Santa Catalina de Palma de Mallorca se encuentra Carnicería Juanita en la que pueden encontrar todo tipo de cortes, así como una gran selección de carnes maduradas.

CARNICERÍA JUANITA
(Mercado de Santa Catalina. Puesto 24, (Palma de Mallorca)
Teléfono: 971 733 998
www.mercatdesantacatalina.com/puesto/12-carniceria-juanita.html

LALO (MADRID)

Esta Charcutería fue fundada en el 1980, por Hilario García García. Empezó siendo un pequeño establecimiento, pero con un enorme esfuerzo y gracias a la calidad de sus productos y al excelente trato dispensado por sus empleados, ha ido creciendo y se ha convertido en un referente en el sector alimenticio de la Comunidad de Madrid.



CARNICERÍA LALO
Mercado de la Paz
Ayala, 28, Puestos 097, 098, 099 Y 100 (Madrid)
Teléfono: 915 763 377
www.carnicerialalo.com

Restaurante clásico

Este es uno de esos restaurantes con el que todos los críticos gastronómicos están de acuerdo, con un gran producto y con dos hermanos (Alberto y Belarmino Fernández) en sala y bodega y con su madre, la incombustible doña Julia, en los fogones haciendo el "tandem" perfecto...

Pero dejémonos de tonterías... ¡Aquí se viene a comer y a beber! No esperes una decoración con dorados y plantas, este es un pequeño restaurante familiar, con decoración de bar de los de "toda la vida" y con una gran mujer en los fogones, Julia Bombín, que a pesar de sus años sigue incombustible en la cocina, y dos hermanos que han sabido conjugar tradición y producto como "emblemas" de una buena casa de comidas Belarmino y Alberto.

No hay que olvidarse de los vinos, los Fernández son también productores, y en bodegas y vinos tienen una amplia experiencia, por lo que su bodega merece una atención especial.



RESTAURANTES ASTURIANOS
Calle de Vallehermoso, 94
Madrid
Teléfono: 915 335 947

Restaurantes al detalle: ARROS QD (Londres)



ARROS QD

Londres

Por: Alberto G. Granados



Arros QD es el restaurante del triestrellado chef Quique Dacosta en Londres, un local de casi 1.000 metros cuadrados a un paso de Oxford Street, con una propuesta gastronómica con los «arroses» como protagonistas. Y desde el día en que se abrió este elegante restaurante he estado deseoso de visitarlo para poder contar mi experiencia en primera persona, y ese momento ha llegado, he podido disfrutar de ese fantástico local en Londres y de uno de sus arroces más solicitados...

El restaurante ha sido decorado por uno de los diseñadores con más nombre de nuestro país, Lázaro Rosa-Violán. Lo primero que destaca es una impresionante bodega vista y una cocina abierta para que los comensales puedan disfrutar de la cocina en directo de los diferentes arroces que se preparan, de hecho, junto a la cocina vista hay una barra para poder vivir con más intensidad la cocina de Quique Dacosta y su equipo.

Según nos explican: *«Nuestro menú cambia con las estaciones, mezclando el legado de la cocina regional española con ingredientes británicos locales. La mayoría de nuestros platos los preparamos al fuego, con nuestra parrilla de seis metros, e incluyen de todo, desde pulpo a la parrilla hasta Tomahawk, pero sin duda nuestro plato «estrella» son los arroces, que llegan a la mesa recién cocinados».*

La parte líquida también es importante en Arros QD encontramos una carta de vinos muy completa, que rinde homenaje a los vinos clásicos menos conocidos del Mediterráneo, además de homenajear a las mejores regiones y enólogos de todo el mundo, una buena selección de champagnes, sin olvidarnos de nuestros famosos «generosos». También encontramos una buena propuesta de originales cócteles como el Azafrán y sake, Gin Mare y Gazpacho, Licor de Café y Crema catalana... Cócteles que se basan en una divertida mezcla de ingredientes para revivir los recuerdos de las noches mediterráneas.

La carta...

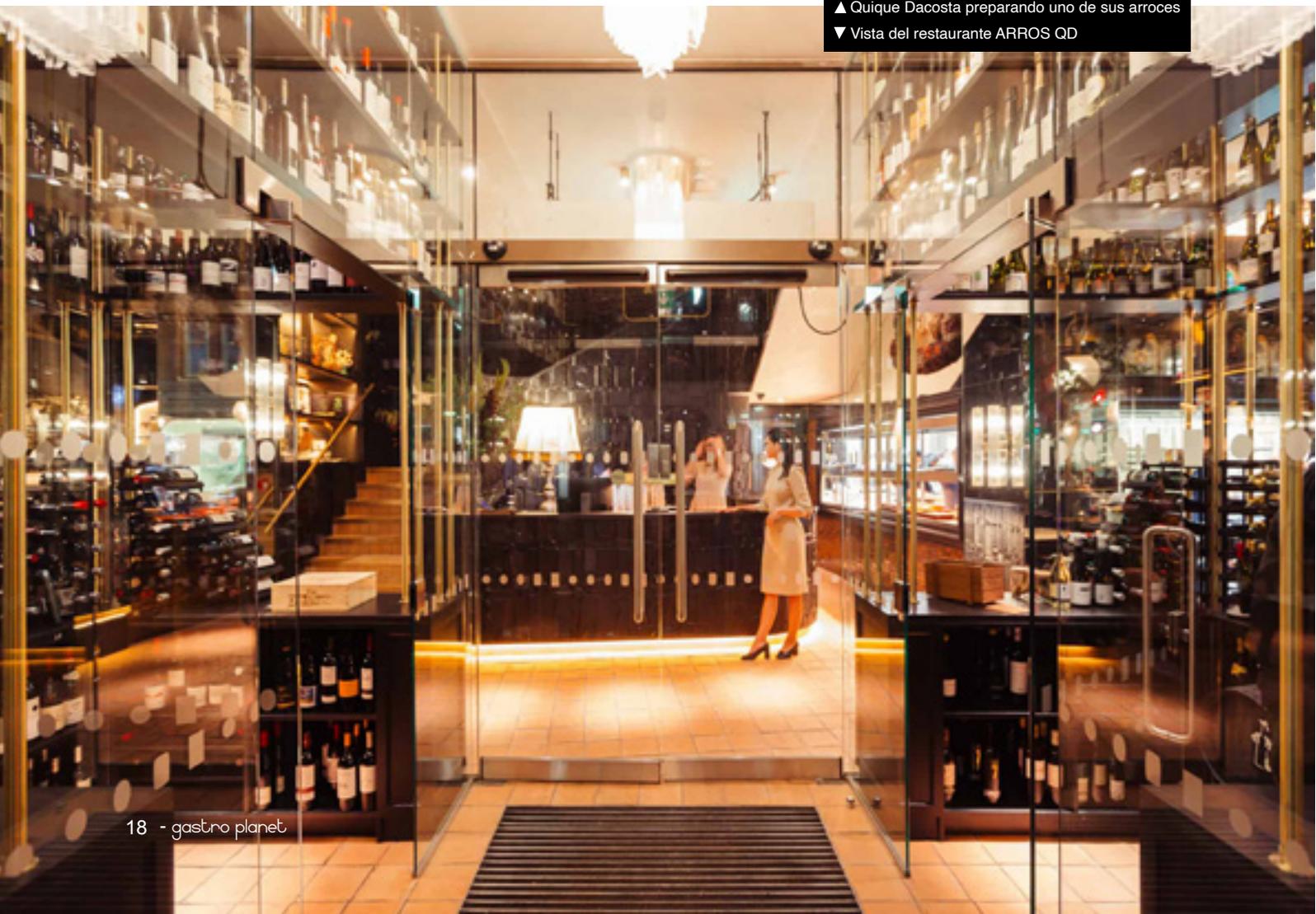
La carta empieza con el apartado «Crudo» donde encontramos platos como la Ensalada de cítricos valencianos, aderezo de Tomate de col rizada y Anacardos, la Ensalada de Tomate Heritage y Ajoblanco, el Steak Tartar de ternera de Galloway, Pan de masa madre, Cebolla en escabeche y Mostaza, Ostras de roca Maldon y salsa Mignonette, el Caviar Riofrío Beluga ecológico, 30 Gr. o lo que pedimos: Tartar de Atún, puré de Aguacate y juliana de Puerros...

En el apartado «Tierra» propuestas como el Calabacín, Yogurt, azafrán, Res el hanout y Queso de cabra, las Brochetas de Maíz dulce, Pimienta de Cayena y crema de Queso feta, Ragú de Setas, Berenjena asada, puré de Trufa y brotes de guisantes o el Broccolini, tallo tier-

Restaurantes al detalle: ARROS QD (Londres)



▲ Quique Dacosta preparando uno de sus arroces
▼ Vista del restaurante ARROS QD



no, salsa de maní y Ajo crujiente... También hay algo de productos del Mar como el Langostino cardenal escarlata, emulsión de cangrejo marrón, la Vieira Cornish Queen, Ajo y Perejil o estos Langostinos tigre del Mediterráneo con salsa brava y Cebolla crujiente...

En carta no pueden faltar las carnes y los pescados, en «Carnes» el Pollo alimentado con Maíz y Cebolla morada caramelizada, el Solomillo de ternera de Galloway, las Chuletas de cordero de Kent, la Presa ibérica al carbón, el Tomahawk Cornwall alimentado con pasto o las Carrilleras de ternera con reducción de vino de Oporto, bechamel de Coco, Cacahuets, y bouquet de hierbas. Del «Mar» llegan los Mejillones de Cornualles ahumados, salsa brava y algas crujientes, la Pata de Pulpo a la gallega, salsa de guindilla verde, pimentón, picadillo de tomate, el Calamar atlántico, allioli, mojo rojo, la Ensalada tibia de Bogavante del Atlántico, lima, aderezo de tabasco, berros o la brocheta de Pescado al espeto...

Los Arroces...

Pero si hay algo por lo que destaca este restaurante son sus Arroces preparados al fuego, con una cocina vista para que se pueda disfrutar desde la sala el espectáculo. Una gran variedad entre los que encontramos el Arroz vegetal , berenjena a la plancha, pimienta



Arroz de langostino tigre y besugo

rojo y Alubias de Garrofó, la Paella valenciana, con Conejo, Pollo, Alubias de Garrofó y Romero, el Arroz de Cangrejo picante, el Arroz de Anguila ahumada, el Arroz negro, Bacalao vasco, brochetas de azúcar y emulsión de pil pil, el Arroz ibérico de Presa, cuscús de verduras, el Arroz Tomahawk Cornwall alimentado con pasto, el Arroz Carabinero de Langostinos, gratinado picante, el Arroz de Langosta canadiense y Sepia o el Arroz Mediterráneo con Sepia, Langostino tigre y Besugo, punto perfecto del Arroz y gran sabor... ¡De 10!

Los postres...

En la parte dulce hay tres postres diferentes para elegir: la Tarta de Queso, sirope de frutos del bosque, helado de galleta y papel de Almendra, las Pizarras de Chocolate al carbón, gelatina de Bourbon, praliné de Avellanas y Brownie o este delicioso Arroz con leche...

Ha sido una buena experiencia poder disfrutar de la cocina de uno de nuestros chefs más internacionales en uno de los «Templos» de la gastronomía como es Londres, en donde no es nada fácil triunfar. Quique Dacosta y todo su equipo lo está consiguiendo... ¡Muchos éxitos!

ARROS QD
64 Eastcastle St.
Londres - Reino Unido
Teléfono: +44 20 3883 3525
www.arrosqd.com



Tartar de atún



Restaurante Ambivium

Estrena nueva temporada

Por: Alberto Granados

Ambivium abre sus puertas en una nueva temporada plagada de retos, han sido meses de trabajo a puerta cerrada para defender esa "Estrella Michelin" que luce en la entrada y que exige un esfuerzo constante.

El restaurante Ambivium está enclavado dentro de la bodega Pago de Carraovejas, con unas vistas impresionantes a las viñas y al Castillo de Peñafiel, una construcción histórica que muestra su poderío desde lo más alto. No hay duda que en este restaurante los vinos y la bodega son el "eje" principal desde el que todo gira, por eso han hecho un gran esfuerzo en la construcción de una cava de vinos que deja sorprendido a cada uno de los clientes que quieren vivir la experiencia "Ambivium", de hecho, es la primera parada que realiza el comensal, en un recorrido que los llevará por diferentes "experiencias". En la impresionante cava hacemos un recorrido entre las más de 4.000 referencias de vino de los cinco continentes que puedes encontrar en la carta: el nuevo y el viejo mundo, rarezas, añadas únicas, ediciones limitadas y botellas que encierran universos líquidos y paisajes embotellados capaces de emocionar...

El reto de hacer de la visita a Ambivium un recuerdo inolvidable recae en un joven equipo que trabaja en armonía. En la cocina tres chefs capitaneados por Cristóbal Muñoz, con Guillermo Ortega (I+D) y Enrique Gonzalo, con José María Pineda “Tote” defendiendo la sala y un equipo de 6 sumilleres.

Hablamos con Cristóbal Muñoz sobre la propuesta gastronómica de esta nueva temporada, el chef nos avanza que: *“Este año estamos trabajando la experiencia “Cellarium” un nombre que hace un guiño al término latín clásico con el que se nombraba a la bodega o el lugar en el cual se almacenaban los vinos y los alimentos, ese es el hilo conductor de nuestro menú, pero sin olvidarnos de que en Ambivium la parte líquida tiene muchísima importancia. En definitiva... Mantenemos la esencia del restaurante, pero vamos un poquito más allá, reflejando la cocina castellana y el producto del entorno, representando nuestro kilómetro 0”*.

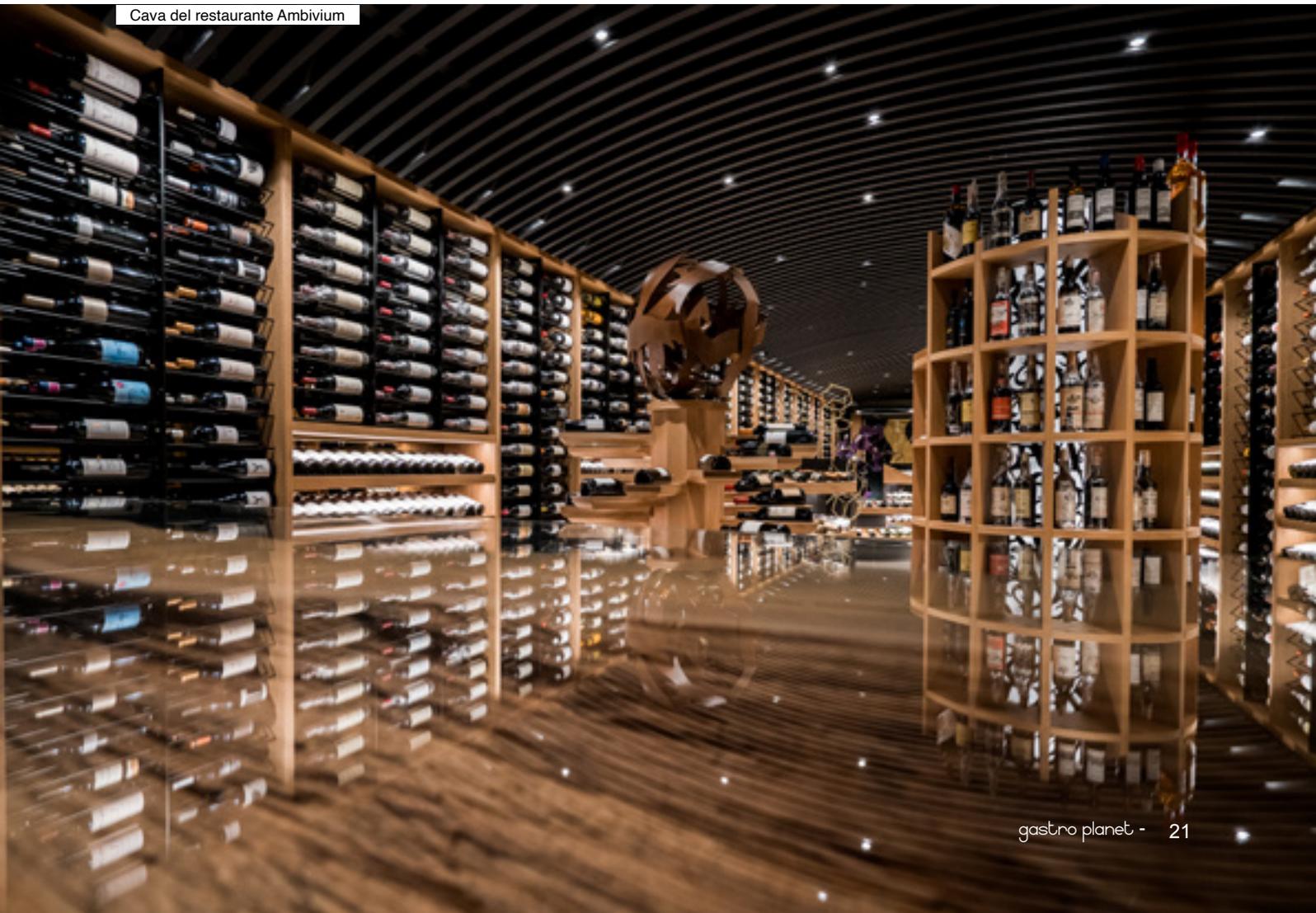
Le preguntábamos al chef si había habido muchos cambios con el menú de la pasada temporada, nos explicaba: *“Tenemos una propuesta más sólida, más concentrada, más reducida... Tres horas, más o menos, es lo que vienen durando ahora la experiencia y sobre todo vamos afinando, guardamos algunos de los clásicos que ya manteníamos, pero hemos ampliado un poquito esos bocados para que la experiencia sea más concentrada, hay que seguirla la esencia en esas tres horas”*.

Hay algunos platos clásicos que no se pueden quitar, Cristóbal nos explica cuales son: *“Pues está, por ejemplo, la trucha, que se mantiene ya tres temporadas, las sopas que sería su segunda temporada y dejamos también la miel, aunque con alguna aportación. Prácticamente el 95 % del menú ha sido nuevo. Ahora en primavera vamos a mantener también el 80 % de la propuesta, el resto nos adaptaremos a la temporada con platos algo más frescos y de mercado”*.

Tenía curiosidad de saber cual es la filosofía del restaurante... ¿Se prepara un plato y se marida o se elige un vino y se elabora el plato? *“Existe un buen equilibrio. Trabajamos en unión con los sumilleres, nuestro equipo de cocina es un enamorado del vino y nos estamos formando también en ese campo tan importante. A veces creamos un plato y en combinación con los sumilleres lo maridamos o en otras ocasiones nos proponen un vino y a partir de ahí procuramos expresarlo de la mejor manera en el plato. La experiencia vino y comida tienen que ir en este restaurante armonizadas”*.

El menú “cellarium” incluye todas las formas de conservación de los alimentos: Liofilización, humo, pimentón, escabeche y encurtidos, ajo, secado, adobo, salazón, salmuera, curación, hielo, fermentación láctica, fermentación del cacao y azúcar.

Cava del restaurante Ambivium





LOS PLATOS MÁS DESTACADOS

Liofilización:
Remolacha
aérea

Secado:
Garbanzos,
setas y trufa
melanosporum



Salazón:
Bacalao y salsa
ajoarriero

Adobo:
Jamón y caviar de
sus huevas



Salmuera:
torcaz, calabaza
y cacao

**Fermentación
Láctica:**
Miel los
almendros





Los chefs Cristóbal Muñoz, Guillermo Ortega (I+D) y Enrique Gonzalo,



RESTAURANTE AMBIVIUM

Horario: Comidas de miércoles a domingo.
Sábados también cenas.

Reservas: + 34 983 881 938
+ 34 648 466 707

Email: reservas@restauranteambivium.com

Dirección: Camino de Carraovejas s/n,
Peñafiel (Valladolid).

www.restauranteambivium.com

Tu distribuidora de vinos en Madrid

Únete a
nuestro
Clan

Roble o
Crianza



Clan de
vinos

www.clandevinos.com





Jesus Lorenzo

Por: Aberto Granados



Conservas Gallegas "Premium"

Por: Redacción



Jesús Lorenzo, director comercial y de marketing

“Peperete” es una palabra de origen gallego que evoca algo agradable, apetitoso, deseado, sabroso o distinto, creo que no podrían haber encontrado un nombre mejor para estas conservas exclusivas, un lujo en cada lata que se abre...

Un éxito que se puede deber a que el proceso de elaboración de sus conservas apenas ha cambiado desde sus comienzos, en 1992, y son muy similares a los utilizados por sus bisabuelos, pioneros en el envasado de conservas de Berberechos y Mejillones en Galicia. Las salsas que elaboran, proceden de recetas que han perdurado en el tiempo de la familia. Recetas caseras, elaboradas en pequeñas ollas con productos locales de primera calidad (ser una pequeña empresa les permite buscar la materia prima más excelsa) y específicas para cada producción.

GastroPlanet ha podido visitar la conservera y observar el proceso de envasado que comienza con una rigurosa selección de la materia prima, ese día estaban elaborando conservas de Almeja de Carril, habitualmente escogen sólo productos frescos en su temporada óptima de consumo, abasteciéndose en las más importantes lonjas gallegas de los pescados y mariscos con las mejores cualidades y tamaños.

Hemos podido charlar con Jesús Lorenzo (segunda generación), director comercial y de marketing, que nos explicaba los primeros recuerdos que tiene de la empresa: “Los primeros se remontan al año 1990 cuando mi padre me llevaba a la “metalgráfica”, donde se fabricaban las latas de hojalata para toda la industria conservera, miles y miles de latas por segundo pasaban a una velocidad increíble por cintas transportadoras. Recuerdo también cuando mis padres tenían un pequeño restaurante donde hoy está ubicada la conservera. Eran años duros en los que nuestra madre tenía que

criar a 3 hijos y atender el restaurante y mientras tanto, además de gestionar el restaurante junto con mi madre, en la trastienda del restaurante, mi padre se hizo con una vieja cerradora de latas con la que empezó a hacer las primeras “peperetadas”. Un día enlataba unos kilitos de berberecho con los que hacía una docena de latas, otro día un guiso de xoubas de mi madre o unos chipirones en su tinta, también receta de la familia, que hoy en día seguimos elaborando de la misma manera. Y en 1992 nace oficialmente Conservas Los Peperetes, proyecto en el cual mis padres me involucran en 1996 con 16 años recién cumplidos”.

Es comprensible que esta marca de conservas esté conquistando las mejores tiendas y restaurantes, Jesús Lorenzo nos desvela algunos secretos de su éxito:

“Conservamos la elaboración artesanal en cada uno de nuestros productos, un proceso minucioso donde cada pequeño detalle marca la diferencia. Al tener el control sobre todo el proceso productivo (elección y compra de la materia prima en su momento óptimo de consumo, transporte hasta nuestras instalaciones, elaboración en fresco de cada una de nuestras especialidades...) necesitamos que todo funcione al compás, como la mejor de las orquestas sinfónicas, para así lograr el mejor resultado final.

Gracias al buen hacer de nuestras artesanas, junto con las recetas caseras de nuestra madre, hechas exclusivamente con productos naturales y de Km0, conseguimos que cada uno de nuestros productos

Productos gastronómicos: Conservas Peperetes

sea único, y eso requiere un gran esfuerzo por parte de todos los empleados”.

Si tuviéramos que distinguir alguna de las características de sus conservas serían:

Origen: Solo las materias primas frescas y de los mejores orígenes son dignas de terminar en una lata de Los Peperetes.

Tradición: Sus antepasados, descendientes de los primeros conserveros gallegos han sabido trasladar su experiencia en el sector de generación en generación.

Artesanía: Proceso de elaboración completamente artesanal a base de recetas caseras propiedad de la familia donde solo utilizan ingredientes naturales, dando como resultado un producto único y auténtico.

Excelencia: Su producción se ajusta al escaso volumen de materia prima de la más alta calidad que el mar está dispuesto a darnos en cada campaña. Esto, unido a su limitada producción, hacen que cada una de sus latas sean un pequeño tesoro.

Teniendo tan poca producción tenía interés en conocer donde se concentran las ventas de la marca y si tienen exportación, Jesús Lorenzo me lo contesta: *“Nuestro principal cliente es el retail especializado y también la restauración de alta gama. Básicamente tratamos de tener presencia en aquellos establecimientos que comparten nuestros valores y aprecian y transmiten el esfuerzo y cariño que hay detrás de cada uno de nuestros productos. Así mismo, el comercio electrónico es un canal que cada día supone un mayor porcentaje de nuestras ventas. Gracias a nuestro esfuerzo por dar a conocer la marca y nuestro saber hacer a través*

de RR.SS. cada vez el mercado nos reconoce más y el cliente nos busca directamente para adquirir nuestros productos desde cualquier parte del mundo.

Tras una larga trayectoria, hemos conseguido posicionarnos entre las marcas de referencia en el sector gourmet, tanto en España, como en otros 18 países, destacando EE.UU. donde el prestigioso chef español José Andrés confía en nosotros desde 2014 para la producción de su línea de conservas gourmet a través de una marca conjunta Los Peperetes/José Andrés”.

Sería difícil saber cual es la mejor conserva de Los Peperetes, aunque una de las más valoradas por los clientes serían sus berberechos, un producto que les ha acompañado desde el principio de la empresa. Aunque sus mejillones, sus increíbles sardinillas o el caviar de erizo que es un auténtico espectáculo marino, tampoco se quedan atrás.

Y aunque siguen innovando (han sido los primeros en elaborar percebes en conserva, carne de centollo, ostras en escabeche, huevas de merluza o cangrejo de las Nieves) no dejan de pensar en nuevas elaboraciones...

Nos despedimos de Jesús Manuel pero antes quiere destacarnos que no son una empresa, *“más bien somos una familia, donde están mis hermanos Santiago (Director de Producción) mi hermana Belén (Directora de Logística y Exportación) y mi madre Toña Paz, alma mater de la empresa, donde a sus años sigue pendiente de todo. Además de un gran equipo de profesionales sin el cual Los Peperetes no sería lo que es hoy en día”.* En todo estamos de acuerdo...





Berberechos al natural

Temporada: Septiembre a Noviembre

Procedencia: Ría de Arousa y Noia

Pesca: Manual, mediante rastros durante la baja mar



Mejillones en escabeche

Temporada: Julio-Enero

Procedencia: Parques de cultivo (bateas) de las Rías Gallegas

**PRODUCTOS
A DESTACAR...**

Sardinillas A0

Temporada: Junio-Septiembre

Procedencia: Lonjas de Vilaxoán y Lonja de Rianxo (Ría de Arousa)

Pesca: Red

Almejas

Temporada: Octubre-Febrero

Procedencia: Rías de Arousa y Muros

Pesca: Manual o con rastros





Navajas

Las navajas son otra de las joyas de los fondos marinos gallegos. Son extraídas por buceadores de las profundidades arenosas y llegan a nuestras instalaciones tan sólo unas horas más tarde para ser procesadas en su máximo estado de frescura.

Comprometidos con la sostenibilidad y la pesca artesanal, nuestras navajas están amparadas bajo el sello “Pesca de Rias, de onde se non?”, que garantiza el origen y la calidad del producto.

Caviar erizo 120

Si aún no lo has probado no dejes de hacerlo. Su consumo es tradicional en el norte de España y cada vez es más utilizado por chefs de alta cocina. Te sorprenderá su sabor a mar, su aroma y la suavidad de su textura.

Exige un proceso muy laborioso y cuidadoso con la extracción de las huevas de manera manual y siempre en su temporada adecuada, entre enero y marzo, para garantizar el mejor sabor.



Zamburiñas

La preparación de sus viandas exige un cuidadoso proceso de cocción para obtener esa ternura que las caracteriza sin perder ni pizca de su sabor. Este molusco exige una limpieza exhaustiva, desconchando y desviscerando a mano.

La preparación de sus viandas exige un cuidadoso proceso de cocción para obtener esa ternura que las caracteriza sin perder ni pizca de su sabor. Este molusco exige una limpieza exhaustiva, desconchando y desviscerando a mano.

Elaboradas a la gallega, con la salsa típica a base de aceite de oliva, cebolla y tomate; como manda la tradición. Una lata especial para momentos especiales.



Percebes

Es un producto muy novedoso siendo Peperetes la primera empresa en ofrecerlo en conserva. Es escaso y de difícil captura, ya que habitan en las zonas rocosas de fuertes resacas donde el mar abierto golpea violentamente, suponiendo un gran riesgo para sus recolectores, los "percebeiros". Por todo ésto es uno de los manjares más apreciados y valorados de Galicia.

Temporada: Septiembre a diciembre

Procedencia: Roncudo, Cedeira o Fisterra

Pesca: manual mediante raspeta directamente de las rocas.





Manuel Curto, Carmen Hernández, Manuel Curto y Carmen Curto

Ibéricos MONTELLANO

Por: Alberto Granados

Me reciben en su empresa a pesar de ser sábado, esta familia apenas tiene días libres, es lo que tiene ser propietarios de un negocio donde todo pasa por sus manos. Me encuentro en Mozárbez, un pequeño pueblo a pocos kilómetros de Salamanca y a una altitud superior a los 800 metros, me reciben Carmen Hernández (la fundadora junto a su marido Manuel Curto de esta empresa y que desempeña la labor de directora de calidad), su hija Carmen Curto (directora de Marketing y RRHH) y su hijo Manu Curto (director de ventas y expansión internacional), los tres con el mismo objetivo: continuar con una labor que comenzarían Carmen y Manuel en 1989 y que ahora Carmen con sus hijos continúan con la intención de que prime el trabajo artesanal y la mejor materia prima.

Mucho ha cambiado la empresa desde los inicios, Carmen Hernández me contaba como fue su historia “mis abuelos y mis padres ya se dedicaban a los ibéricos, mis hijos son la 4ª generación. En mi época las mujeres estaban muy mal vistas en este negocio, nosotras nos dedicamos a estudiar porque no nos querían en la empresa, y yo me hice profesora. Con el tiempo, decidí con mi marido, dedicado a las finanzas, montar nuestra propia empresa. Teníamos claro que no queríamos tenerla en Guijuelo porque se encontraba muy lejos de Salamanca y eso complicaba mucho el trabajo, encontramos una zona con las mismas condiciones climáticas que hay en Guijuelo, frío seco muy puro y una altitud parecida a Guijuelo”. Una decisión que fue todo un éxito, se ahorran ellos y sus trabajadores (casi todos de Salamanca) los 100 kilómetros que hay ida y vuelta

diarios y además están libres de la masificación que ya existe en gran parte de zonas de Guijuelo, con decenas de naves unas pegadas a otras.

Carmen nos siguen contando los inicios: “al principio teníamos una pequeña nave donde solamente elaborábamos algunos embutidos, comprar jamones suponía un gran gasto. Poco a poco fuimos invirtiendo en camiones de cerdos y elaborando jamones y paletas. A los inicios teníamos que hacerlo todo solos, con ayuda de pocos operarios, elaborábamos, envasábamos, vendíamos... Mi marido se hacía largos viajes de un día para hacer clientes, una auténtica paliza. Ahora tenemos la suerte de contar con nueva tecnología y con un gran equipo, y aunque mi marido ya está retirado mis hijos están a mi lado”.

Precisamente le preguntaba a Manu la diferencia entre los jamones de Montellano, su producto estrella, y el de otras marcas, Manuel me explicaba: “Aquí todavía utilizamos métodos artesanales, se abren y se cierran las persianas diariamente, los perfilamos a mano, nuestro salado es manual (con un punto de sal muy bajo) y los jamones se dan la vuelta todos los días, los colgamos en cuerdas para que tengan su propio espacio y se cambian constantemente de salas para su curación y los

IBÉRICOS
MONTELLANO
SALAMANCA



reparamos uno por uno, el lomo lo atamos a mano, tenemos más tiempo de curación que muchas empresas...”. Son muchas las razones que hacen que estos jamones tengan ese punto de diferenciación con otros similares. Algo que me llamó la atención en mi visita son las famosas persianas, la familia tiene que vivir muy cerca de la nave porque cualquier cambio de temperatura o de clima les hace que tengan que abrir o cerrar esas persianas. Me dice Carmen: “Si llueve, hace niebla, si nieva... ¡Se cierran! Si cambia la humedad se modulan, el aire no puede dar de frente a las piezas porque las deseca... Esto es muy esclavo”.

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO - "SUPREME"

Este jamón de bellota 100% ibérico es una parte de una edición limitada 300 unidades que proviene de la selección de los mejores cerdos de las añadas 2014 y del 2015.

El contenido de ácidos grasos oleicos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza entre 56% y 57%, un nivel excepcionalmente alto, lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas que tuvieron a su libre disposición los cerdos en los meses anteriores a su sacrificio, en las dehesas de Extremadura y de las sierras de Sevilla. Salados según el método tradicional y curados en bodegas naturales hasta alcanzar, muy lentamente, su punto perfecto de curación, superior a 45 meses.



PALETA DE BELLOTA IBÉRICA

Procede de cerdos ibéricos de bellota. La paleta de bellota ibérica esta elaborada con las extremidades anteriores del cerdo ibérico, con un periodo de salazón más corto que los jamones y una curación de más de 24 meses.

Es una pieza más pequeña que el jamón y su peso oscila entre 4 y 6 kg. aproximadamente. Si fuera paleta de bellota 100% ibérica su peso estaría entre 3.7 y 6 kg. La paleta ibérica se presenta entera, deshuesada y envasada al vacío para su comodidad, pudiéndolo consumir con gran facilidad de corte. Se envasan en piezas enteras y en mitades; de este modo se puede degustar su intenso sabor con toda la calidad de la paleta de bellota ibérica en su punto óptimo de curación. Ofrecen toda la calidad de su producto con la comodidad del loncheado a máquina, presentado en estuches al vacío de pesos comprendidos entre 50 y 100 gramos.

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

Procede de cerdos alimentados con bellotas, hierbas y otros recursos naturales de la dehesa. Una de las piezas más nobles de la charcutería del cerdo ibérico. Una vez limpia y libre de grasa, se adoba con sal marina, pimentón de la Vera, orégano y ajo. A continuación, es embutida en tripa natural o artificial, se ata a mano y se cura en secaderos naturales un mínimo de 70 días.

Envasados al vacío en piezas enteras o medias piezas. Se presenta en cajas de 10 kg., loncheados en envases de 100 gr. y exclusivamente el lomo de bellota ibérico se presenta enlatado (3 piezas).



CABECERO DE LOMO IBÉRICO

Elaborado artesanalmente con una de las mejores piezas nobles del cerdo ibérico: la presa de lomo ibérico. Se adoba con sal marina, pimentón de la Vera y orégano.

Presentación en piezas enteras al vacío en cajas de 7 kg.



CHORIZO IBÉRICO BELLOTA

Alimento artesanal elaborado con los mejores magros, junto con las piezas nobles del cerdo de bellota y adobado con sal marina, pimentón de la Vera, ajo y orégano. Embutido en tripa natural, su tiempo de curación oscila entre tres meses y medio y cinco, de forma lenta y natural. Si se trata de Chorizo Bellota Campaña la curación puede ser hasta 6 meses.

Se presenta en cajas de 10 kg y 7 kg, con posibilidad de ser envasado al vacío en piezas enteras y en medias piezas y loncheado en envases de 100 gr.

A destacar

SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA

Producto tradicional realizado con los mejores magros, junto con las piezas nobles del cerdo ibérico de bellota y adobado con sal marina, pimienta negra, nuez moscada y vino blanco. Embutido en tripa natural. Su tiempo de curación oscila entre cuatro y cinco meses, de forma lenta y natural. Si se trata de Salchichón Bellota Campaña la curación puede ser hasta de seis meses.

Se presenta en cajas de 10 kg y 7 kg, con posibilidad de ser envasado al vacío en piezas enteras y en medias piezas y loncheado en envases de 100 gr.



IBÉRICOS MONTELLANO

Carretera Nacional Gijón-Sevilla Km. 352.6

Mozárbez (Salamanca)

Teléfono: 923 373 100

<http://www.ibericosmontellano.com/>



Torreznos de Soria

Por: Alberto Granados

Moreno
Sáez

Se han convertido en la empresa puntera en la elaboración de los famosos Torreznos de Soria. Moreno Sáez es una empresa familiar donde padre e hijo siguen el trabajo que empezaría en los años 20. Hemos querido conocer más de esta empresa con Samuel Moreno, segunda generación que nos habla de como comenzaría todo: “Nuestra tradición chacinera viene de muy antiguo, de comienzos del siglo XX, cuando S. Baldomero Moreno Mazo pone en marcha una Fábrica de Embutidos en Badarán (La Rioja). La Reseña más fehaciente es que en el año 1921 Registra la marca “El Rey del Chorizo Riojano”. Al fallecimiento de D. Baldomero Moreno, quedan al cargo de la industria sus hijos Felipe y Víctor Samuel Moreno Sáez, aunque en el año 1.960 D. Víctor Samuel Moreno toma la iniciativa de montar su propia industria, lo que le hace instalarse en Soria por su buen clima para la curación de los productos cárnicos, iniciando su nueva Industria Embutidos Moreno Sáez, en enero de 1.963. Esta industria es la que sigue en la actualidad con la segunda y tercera generación de la familia”.

Muchos años de historia les avalan, pero no hay que dejar de adaptarse a los tiempos, nos lo cuenta Samuel: “Durante los casi 60 años de historia de la industria, ésta ha pasado por multitud de avatares, ya que se empezó en principio con la tradicional fabricación de embutidos (Chorizos, salchichones y lomos embuchados), hasta el año 1.969 en que se instala un matadero industrial para dotar de suministro propio a la empresa, lo que conlleva la apertura a la fabricación de nuevos productos (jamones curados y Adobados cárnicos (pancetas, costillas lomos, caretas, etc.) y comercializar en fresco carnes y derivados cárnicos. Este sistema de trabajo estuvo activo hasta finales de los años 80, momento en que la alta cifra de fabricación de embutidos curados y productos adobados obliga a reestructurar profundamente la industria para profesionalizarla y especializarla en la fabricación de estos productos y eliminar el Matadero Industrial, para proveerse de materia prima de los Mataderos externos, más profesionalizados y especializados. Con el tiempo y los cambios en la cadena de venta y distribución, con la irrupción de nuevos actores en el

retailer, y las costumbres de consumo, el producto principal de Embutidos Moreno Sáez que era el Chorizo, tipo Vela, sufre una importante merma en sus ventas lo que obliga a la empresa a reinventarse de nuevo y diferir su producción a otros productos, como otros tipos de chorizo y los productos adobados y entre ellos la Panceta para Torreznos, que ya despuntaba y empezaba a ser muy solicitada en hostelería y comercio. En 2011 la empresa afronta un importante Proyecto de Investigación, con el fin de lograr un tratamiento para facilitar el cocinado del Torrezno mediante el tratamiento de la Corteza de la panceta, lo que deriva en el desarrollo del Torrezno precocinado, producto que simplifica y agiliza muchísimo el cocinado y la preparación de un torrezno para los consumidores finales. En el año 2013 se pone en marcha la Marca de Garantía Torrezno de Soria, de la que somos socios fundadores, y la unión de la mayoría de fabricantes en la misma, lo que ha redundado en el extraordinario desarrollo de este producto y su importante implantación a nivel nacional, alcanzando una fama sin precedentes y situando al producto como una de las joyas de la gastronomía española”.

Un producto que no puede faltar en la barra de ninguna taberna, pero... ¿Cual es el secreto de la buena elaboración de los torreznos? Samuel nos explica que: “Esencialmente contar con una buena materia prima, es decir una buena Panceta de cerdo. Debe ser equilibrada en su composición magro/grasa. No nos vale una panceta excesivamente magra, porque quedaría seca y

salada al paladar, ni una que fuera excesivamente grasa, que provocara rechazo del consumidor y exceso de sabor grasiento. Después, en Moreno Sáez hacemos un salado de la misma con el método más tradicional: una buena y equilibrada salmuera, como se ha hecho siempre. Y con la adición de la mínima cantidad de aditivos, conservantes y demás productos no naturales. Un suave pintado con un buen Pimentón de la Vera y un proceso de secado controlado a temperaturas suaves. Luego ya viene el proceso de cocinado de la panceta para dar lugar al Torrezno, en el que cada cual tiene su sistema, pero que esencialmente se traduce en un pochado de la corteza de la panceta, a baja temperatura bien en sartén o bien en horno, para que ésta rompa el colágeno, se esponje y quede crujiente al acabar el Torrezno”.

Queríamos saber si además de los torreznos, hay otros productos de los que se sientan orgullosos, Samuel nos apunta: “Pues... siempre hemos sido “Choriceros”, quiero decir que seguimos fabricando Embutidos tradicionales de Soria, Chorizo Vela, Chorizo Sarta Casero, etc. y seguimos elaborándolos muy bien y alguno de ellos con curación tradicional. Siempre hemos elaborado unos productos muy reconocidos por su calidad, y esa manera de trabajar ha sido nuestra mejor arma para acceder al mercado y defendernos contra la competencia de las grandes compañías”.



VI RU TAS

+ FINAS
CRUJIENTES

de Torrezno



NUEVOS DA DOS

Bienvenido a la nueva era del Torrezno de Soria. Estas virutas son el "summun" culinario que los mejores chefs eligen para sus creaciones. El Torrezno curado como marca la tradición, ahora más fino y crujiente. Se cocina en un minuto, con aceite caliente, formando figuras rizadas que no sólo aportan un sa-

bor incomparable a tus platos, sino que también los visten con un toque de vanguardia, elegancia y originalidad nunca antes visto en estos productos. Las virutas de Torrezno de Soria Moreno Sáez transmiten en cada bocado el sabor de siempre adaptado a los nuevos tiempos.

Una vez más el Torrezno de Soria se reinventa para brindarte un formato

único para acompañar los mejores platos y sorprender como aperitivo.



PANCETA del ALMA

La panceta de Moreno Sáez de 1,5 kg. Aprox. tiene el recorte y tratamiento especial para hacer el auténtico Torrezno de Soria. Proviene del área pectoral del cerdo, está

adobada con sal y pimentón y curada en los secaderos naturales de la empresa. Si eres de los que, como nosotros, también disfruta del proceso de cortar y ver subir

poco a poco la corteza de los mejores torreznos antes de comerlos, no dudes en decantarte por sus pancetas adobadas.





el TORREZNO de SORIA

el sabor de nuestra tierra

BAN DE JAS

Precocinadas

TORREZNOS al INSTANTE

Hacer torreznos nunca había sido tan sencillo. Las bandejas precocinadas solo necesitan de una sartén con aceite y cinco minutos de tu tiempo para obtener una corteza crujiente y una fritura digna de los mejores chefs. Si utilizas

freidora, calienta el aceite a 180 °C, si tienes una sartén, pon aceite abundante, que pueda cubrir los torreznos y caliéntalo hasta que comience a humear. Añade los torreznos precocinados Moreno Sáez y fríelos al gusto. Extrae los torreznos y prepárate para vivir una experiencia inigualable.



TO RRE ZNO

Bandeja Clásica

La mejor forma de disfrutar de un auténtico Torrezno de Soria en tiempo récord y sin conocimientos culinarios requeridos. La panceta de cerdo adobada, de la más alta calidad, es cortada en tiras precocinada en las instalaciones de Moreno Sáez y envasada para preservar sus características únicas durante más de tres meses tras su fecha de elaboración.



Almendralejo

Ciudad del Cava



Por: Jose A. Muñoz
Fotos:; Ayuntamiento de Almendralejo
y Miguel Ángel Muñoz Romero



Denominaciones tan dispares como 'Ciudad del Romanticismo', 'Ciudad de la Cordialidad', 'Ciudad Internacional del Vino' (Roma, 13 de octubre de 1987) y 'Ciudad Antigua del Vino' (Bézier, 27 de junio de 1992) definen la personalidad de una ciudad tan peculiar como Almendralejo, que ha sabido hacerse merecedora de tales calificativos.

Ubicada en la provincia de Badajoz, Almendralejo es la capital de la amplia y rica comarca de la Tierra de Barros, situada en la importante ruta Vía de la Plata, antigua calzada romana que atraviesa la península de Norte a Sur. Está cruzada por la A-66, principal vía de comunicación del oeste peninsular y, permite un fácil acceso a la A-5 por Mérida, que

la comunica de un lado con el interior de la Península, y del otro con Portugal.

Sede de la Ruta del Vino Ribera del Guadiana, Almendralejo está íntimamente ligada al vino, al cava, al aceite y la aceituna. Al aproximarse a la ciudad, el viajero se ve inmerso en un interminable mar de viñedos y olivares que le sorprenderán por sus colores y belleza en las distintas estaciones del año.

Almendralejo ofrece la posibilidad de disfrutar de un turismo cultural, patrimonial, gastronómico y natural al que se une, cada día con una oferta más atractiva, el turismo enológico. Sin salir de la ciudad se pueden visitar bodegas tradicionales, artesanales, modernas e innovadoras que



abren sus puertas e invitan a probar sus vinos y descubrir su singular historia, además de edificios emblemáticos como el Palacio de Monsalud, la Parroquia y el Teatro Carolina Coronado, entre otros.

Cabe destacar la visita a 'Huerta Montero', uno de los yacimientos arqueológicos de época prehistórica mejor conservados y más importantes del país. Además, el Disco de Teodosio, obra de plata de grandes dimensiones de finales del siglo IV, que remite a los antecedentes romanos de la localidad.

La gastronomía es otro de los grandes atractivos de Almendralejo. Puede disfrutarse en los restaurantes donde se elaboran deliciosos platos con productos de las principales De-

nominationes de Origen (D.O.P) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) de Extremadura, entre ellos jamón ibérico, aceite, cerezas, miel, pimentón, quesos, cordero o ternera y se acompañan con un esmerado servicio del vino. Por supuesto, no pueden olvidarse las típicas tapas acompañadas inevitablemente de un vino del año y unas sabrosas aceitunas locales. El visitante se sorprenderá, sin duda, al degustar un tradicional desayuno de migas con cava, con uno de los apreciados vinos espumosos que se producen en las bodegas de Almendralejo, única en Extremadura autorizada a su producción de acuerdo con la normativa del Consejo Regulador del Cava.

Es recomendable adquirir alguno de los excelentes vinos de la D.O.P Ri-

bera del Guadiana, que ganan cada año en calidad y reconocimiento, tanto nacional como internacional, así como los licores típicos, entre los que destaca el famoso licor de bellota, pero también las aceitunas, el aceite de oliva virgen extra y los dulces conventuales, sin olvidar los productos típicos relacionados con el cerdo ibérico, desde el tradicional chorizo y jamón hasta las carrilleras, presa, secreto y pluma ibérica.

Las Fiestas locales empiezan en febrero con Las Candelas, fiesta de Interés Turístico Regional y continúan con la Romería de San Marcos y la Ruta Literaria del Romanticismo, declarada tb. de Interés Turístico Regional, para conocer a dos de los grandes autores del Romanticismo, José de Espronceda y Carolina

Enoturismo: Almendralejo, la Ciudad del Cava

Coronado, dos almendralejenses y extremeños que, a través de sus obras, han hecho inmortal a esta tierra. En junio continuamos con la Fiesta Ibérica del Vino en la Plaza de Toros para continuar en agosto con la feria de la Piedad y Fiesta de la Vendimia, en septiembre la fiesta ibérica de la cerveza FIB CER y el rallye de la Vendimia, para terminar el año en noviembre con el Salón del Vino y la Aceituna de Extremadura (Iberovinac).

Una oferta de alojamiento, atractiva y renovada, junto con una dinámica agenda de actividades culturales completan el catálogo de atractivos de una ciudad alegre, vivaz, fresca, próspera y emprendedora, en la que el carácter de la gente, su forma de vida y acogida al visitante te seducirá para quedarte.



Más información: visita.almendralejo.es



RUTA DEL VINO RIBERA DEL GUADIANA

La Ruta del Vino Ribera del Guadiana constituye la principal oferta enoturística de Extremadura, que aúna una oferta diversa de establecimientos, bodegas, modernas instalaciones, hoteles y casas rurales con encanto, balnearios, restaurantes emblemáticos, bares de vinos singulares y todo un catálogo de actividades y propuestas para descubrir la cultura del vino y todos los placeres asociados a la buena vida. Entre las experiencias que propone se enmarcan algunas como la 'vespataría' y cicloturismo entre viñedos, vivencias con bodegueros, talleres de corte de jamón, tapas y menús maridados, degustaciones de productos gourmet, recreaciones históricas y visitas teatralizadas, paseos en globo, rutas en burro entre viñedos, safaris fotográficos, talleres de pintura o catas singulares en bodegas.



EL CAVA Y ALMENDRALEJO

Al comienzos de la década de los 80 un grupo de tres empresarios emprendedores almendralejenses: Pablo Juárez, Aniceto Mesías y Marcelino Díaz, tuvieron la intención de crear un producto estrella creando ilusiones y nuevos caminos para desarrollar nuevas vías de elaboración y comercialización de los productos extremeños aún poco conocidos en el ámbito nacional, fue así tras largos experimentos, muchos viajes y mucha ilusión como nace el cava de Almendralejo, concretamente el “cava vía de la plata” inscrito en la D.O. Cava en 1983. Este es el comienzo de la historia del cava en Almendralejo. En 1985 cuando cada uno elige un camino diferente pero al tiempo paralelo, nace el “Cava Bonaval”. En 1986, como consecuencia de una ley de la Unión Europea, Cataluña propone una serie de municipios para la elaboración del cava, entre

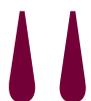
los que no figuraban ni Almendralejo ni Requena, razón por la que litigan y, al tener estas dos ciudades determinados derechos adquiridos, (en el caso de Almendralejo estaba en D.O. Cava desde 1983) ganan el pleito. Siendo así que Almendralejo es la única ciudad de Extremadura donde se puede elaborar cava.

Desde entonces hasta hoy, la elaboración y producción del cava en Almendralejo ha ido creciendo y dándose a conocer más a nivel nacional e internacional. Almendralejo es ya una ciudad con tradición del cava, tanto que algunos ya la han llamado Ciudad Internacional del Vino y Ciudad del cava.

En la actualidad hay cinco bodegas inscritas en la D.O.P. Cava: Bodegas Vía de la Plata, Bodegas Romale, Bodegas Marcelino Díaz, Bodegas López Morenas y Bodegas Martínez Paiva.



Almendralejo, está a punto de cumplir los 40 años desde que comenzase en 1983 a producirse la primera botella de cava. Conquistando los mercados nacionales e internacionales, a día de hoy ya son cinco las bodegas inscritas en la D.O.P. Cava con una producción anual de seis millones de botellas.



BODEGAS VÍA DE LA PLATA

www.bodegasviadelaplata.es

VÍA
DE LA
PLATA

Bodegas Vía de la Plata es la principal empresa extremeña productora de cava y cuenta en su haber con el privilegio de haber elaborado en sus instalaciones la primera botella de cava extremeño. Desde 1985, fecha en la que se autoriza a Almendralejo a producir cava bajo la D.O. Cava.

Producen de manera artesanal, y siguiendo el método tradicional, afamados cavas que gozan de gran prestigio. Caldos elaborados en cavas subterráneas, siguiendo el método tradicional, hasta alcanzar los 2 millones de botellas al año.

Destacan los cavas Coupages de Macabeo y Parellada, ya sean Brut Nature, Brut o Semiseco (que va en función del azúcar añadido en el líquido, que se introduce en el degüello), así como sus cavas monovarietales de Chardonnay; Brut Nature y Brut, y su Reserva Chardonnay que es la joya de la bodega. En rosado su Brut hecho a base de garnacha y pinot noir está delicioso. Este compromiso por la calidad es refrendado por importantes premios, tanto nacionales como internacionales, que reconocen esa labor. "En Vía de la Plata amamos lo que hacemos, el cariño y el esfuerzo siempre tienen recompensa".

Los cavas Vía de la Plata están implantados en la mayoría de cadenas importantes de alimentación y Canal Horeca. Venden el 85 % de su producción en España, el resto lo exportan a países como Estado Unidos, Bélgica, Suiza, China, etc.

ENOTURISMO

Las actividades enoturísticas, que promueven con un alto grado de especialización, y cita previa, son:

Visitas a bodegas con guía y cata de vinos.

Visitas en grupo al Museo del Vino.

Catas de vino y clases prácticas.

Participación en diferentes actividades de la elaboración artesanal del cava, como el degüello.



BODEGAS VÍA DE LA PLATA

Dirección: C/Zugasti, 9

Almendralejo - Badajoz

Teléfono: 924 661 155

www.bodegasviadelaplata.es

Se funda en 1989 en Almendralejo, capital de la Tierra de Barros y centro neurálgico de la DO Ribera del Guadiana. Su tierra, eminentemente privilegiada para el cultivo de la vid, cuenta con suelos fértiles y ricos en nutrientes formados por arcilla roja sobre roca calcárea y una altitud media de 500 metros sobre el nivel del mar. En 2006 entra a formar parte de la D.O. Cava y en 2014 Romale se convierte en una de las grandes bodegas de la comarca.



LA TIERRA

A pesar de que en la zona las variedades autóctonas han sido desde tiempo inmemorial la Pardina y la Cayetana, la bodega ha optado por elaborar vinos de variedades introducidas recientemente en Tierra de Barros, como la Macabeo y la Verdejo en blancos y Garnacha, Merlot y Cabernet Sauvignon para los tintos. La mayor parte de estos vinos orientados a salir al mercado como crianzas o reserva proceden de viñedos plantados en vaso, de secano y con una antigüedad de más de veinte años.

ENOTURISMO

Bodegas Romale están en continuo proceso de modernización, adaptándose a las últimas tendencias en el sector; cuentan con una amplia sala de enoturismo, donde además de poder degustar sus vinos mediante catas comentadas, disfrutarán de una presentación audiovisual de la misma a través de la cual se podrán conocer más a fondo los distintos procesos de elaboración llevados a cabo en las instalaciones.



BODEGAS ROMALE

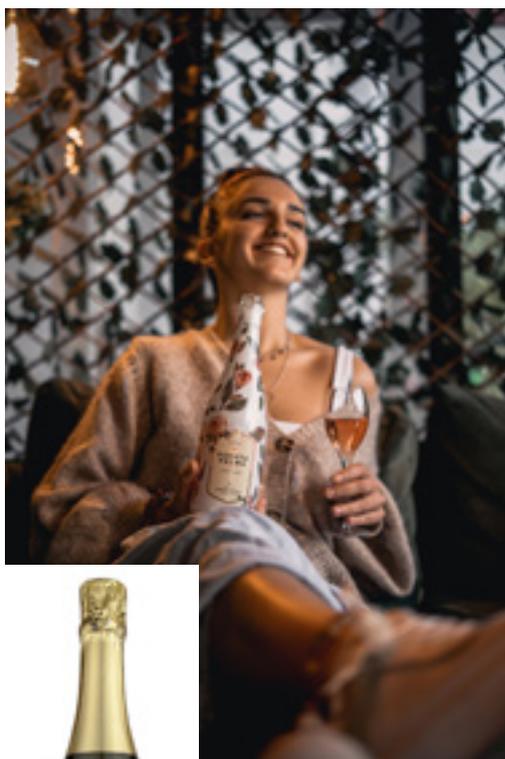
C/ Mecánica Parcela 6 Manzana D
Almendralejo, Badajoz
Teléfono: 924 66 72 55
www.romale.com

La Bodega Marcelino Díaz comenzó la elaboración de vinos en 1931. Una tradición familiar iniciada por D. Marcelino Díaz Sánchez, que en aquellos días se propuso revitalizar la viticultura extremeña en términos de calidad. Más tarde su heredero y continuador Marcelino Díaz González, pionero e impulsor de la moderna enología extremeña, inició el desarrollo de un gran proyecto personal, creando sus propias bodegas con el propósito de desarrollar la elaboración, crianza y embotellado de sus vinos y cavas Puerta Palma, conjugando los conceptos de calidad, tradición y modernidad.

EL VIÑEDO

La calidad de los Cavas y Vinos Puerta Palma y Theodosivs, han de comprenderse teniendo en cuenta los viñedos en los que tienen su origen. En Bodega Marcelino Díaz, dan gran importancia a la elección de las variedades de uvas, puesto que es fundamental en la concepción de un vino. A los factores genéticos de calidad, hay que añadirle los de adaptación al suelo y al clima existentes en el lugar donde se implantan.

Tanto en los vinos blancos como en los tintos, se ha tenido en cuenta, como base de los mismos, una variedad dominante, que estuviera claramente identificada y adaptada al suelo y clima de Extremadura. Es-



tas son la Pardina, autóctona y exclusiva de Extremadura, para los blancos; la Tempranillo para los tintos; y la Macabeo para los cavas.

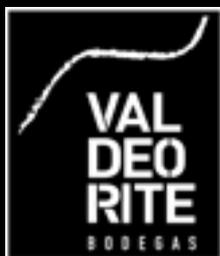
ENOTURISMO

Junto a la visita a la Bodega Marcelino Díaz, con degustación de cavas y vinos Puerta Palma armonizados con alimentos típicos extremeños, se ofrecen productos turísticos como rutas a caballo por los viñedos, una ruta romántica en calesa por Almendralejo, la ruta del Calcolítico con visita al sepulcro prehistórico de Huerta Montero o una ruta ornitológica con visita al centro de reproducción de Cernícalos Primillas de Dema.



BODEGAS MARCELINO DÍAZ

Calle Mecánica, S/N
Almendralejo - Badajoz
Teléfono: 924 67 75 48
www.madiaz.com



BODEGAS LÓPEZ MORENAS

www.bodegaslopezmorenas.com

López Morenas S.L es un grupo bodeguero de origen familiar que nace en 1943.

Esta empresa posee un reconocido prestigio en el mercado nacional e internacional debido a la calidad de sus productos a precios económicos, la gran adaptación a las exigencias de las necesidades del cliente, así como por la variedad de productos y formatos para su venta.

En la actualidad Bodegas López Morenas S.L. se encuentra en 75 países. Bajo el paraguas de López Morenas hay dos de las más importantes bodegas de la comarca.

BONAVAL

Es una de las bodegas de tradición más reconocidas de la localidad de Almendralejo.

Elabora Cava a partir de las uvas Macabeo y Parellada que le dan tonalidades amarillo-verdoso. Con burbujas que suben de forma continua a modo de rosario, aroma elegante con toques de manzana verde y anís, gusto joven y alegre con recuerdos de una buena crianza.

BODEGAS VALDEORITE

Bodegas Valdeorite tiene el orgullo de presentar la nueva línea Premium. Sorprendente en el diseño y por la calidad de sus caldos.

Presenta uno de los mejores cou-



pages seleccionados directamente por los amantes del vino de todo el mundo.

Son las manos delicadas de Ignacio González, enólogo principal de Bodegas Valdeorite, uno de los más prestigiosos y reconocido del panorama nacional, los que dan vida a estos vinos.

Esta bodega es el sueño hecho realidad de Don Manuel, el fundador del grupo, quien decidió crear una nueva expresión de creatividad enológica con la perspectiva única de los

maestros del vino hace que ésta, utilice técnicas revolucionarias e innovadoras.

Este visionario, que reconoció que los límites sólo estaban definidos por la imaginación, fue el responsable de crear esta bodega como la viva expresión de Extremadura, una tierra que mezcla la naturaleza y la innovación con resultados sorprendentes conocidos en todo el mundo.

El buen hacer de esta bodega le ha permitido conseguir numerosos premios otorgados por concursos de renombre mundial y el ser siempre fiel a un compromiso de garantía, calidad e innovación que marcan una diferencia.



BODEGAS LÓPEZ MORENAS

Ctra. EX-360

Fuente del Mestre - Badajoz

Teléfono: 924 530 016

www.bodegaslopezmorenas.com



BODEGAS MARTÍNEZ PAIVA

www.bodegasmartinezpaiva.com

Bodegas Martínez Paiva son pioneros en la introducción de técnicas de cultivo varietales y métodos de elaboración propios a partir de uvas seleccionadas en los propios viñedos, permitiendo así controlar y garantizar todo el proceso desde la cepa a la botella, otorgándoles así personalidad propia.

LA BODEGA

La Bodega cuenta con 350 hectáreas de viñedo, fundamentalmente plantadas con variedades nacionales como Tempranillo, Graciano, y la autóctona Cayetana, contando también con pequeñas producciones de otras variedades nacionales (Mazuelo, Moscatel...) e internacionales como Merlot, Syrah o Chardonnay.

LOS VIÑEDOS

Se encuentran en terrenos de margas y arcillas, frescos vertisoles con alto contenido en caliza y suficiente profundidad, que permiten a las raíces buscar la humedad necesaria durante los recios veranos de la zona. La combinación del terreno con las orientaciones y microclimas de la zona permite obtener uvas de calidad para elaborar vinos complejos.



ENOTURISMO

La Bodega Paiva nos invita a un tour por sus instalaciones, previa reserva y para grupos de más de 5 personas que nos permitirá participar del proceso de elaboración de sus vinos y que concluirá con la degustación de un vino blanco y un tinto a escoger. Como curiosidad también nos ofrecen una experiencia sensorial para aprender a catar y disfrutar del vino desde donde estés en la que sólo son necesarias dos cosas: un ordenador o tableta con conexión a internet y una o más botellas del vino Paiva que tú elijas.



BODEGAS MARTÍNEZ PAIVA

Ctra N-630, Km 646
Almendralejo - Badajoz
Teléfono: 924 67 11 30
www.bodegasmartinezpaiva.com



JAMONES ARIZAR SELECTO

www.arizarselecto.com

La motivación empresarial de Arizar viene de una larga tradición familiar dedicada a la producción del cerdo ibérico, el cariño por la tierra extremeña y la gran ilusión de dar a conocer unos productos novedosos y gourmet así como un firme compromiso con un ecosistema único en el mundo, la dehesa extremeña.

CREACIÓN DE LA EMPRESA

Se trata de una empresa especializada en productos ibéricos de Extremadura, creada en el municipio de Fuente del Maestre en Tierra de Barros, gente joven con gran motivación empresarial y ganas por dar a conocer una tierra, la dehesa extremeña y toda la cultura del ibérico.

CURACIÓN Y TRADICIÓN

Las instalaciones son tradicionales y de varios años de antigüedad. Continúan con los procesos de salación,

asentamiento y maduración de los jamones de la manera más metódica y tradicional. Llevan años trabajando en la continuidad de la calidad de sus productos.

PRODUCTOS

Los productos son seleccionados por los sentidos, los profesionales que acompañan todo el proceso y la ilusión que ponen en el trabajo en el que creen. Tienen una gran variedad de jamones y paletas de cebo hasta 100% ibérico de bellota. También cuentan con una gran variedad de lomos: caña de lomo, lomito de presa y lomo doblado, todo ello elaborado según la receta tradicional. Además de salchichón, chorizo y morcón en formato loncheado, surtido y al corte. Cuentan con los mejores cortadores profesionales y maestros cortadores de jamón, los cuales imparten clases de corte y explican toda la cultura que hay detrás.



SERVICIOS

Se trata de una empresa que ofrece gran variedad de servicios tanto a nivel privado como para cualquier evento público. Siempre ofrecen los mejores profesionales del corte para poder degustar sus jamones. Entre sus servicios también incluyen cursos de cata, talleres de corte, armonías con vinos y cavas de la Ribera del Guadiana y cualquier evento enogastronómico para grupos y particulares.

En definitiva, su compromiso es con la calidad, la excelencia y la cultura del ibérico de Extremadura dentro y fuera de nuestras fronteras.

EMBUTIDOS ARIZAR SELECTO

Fuente del Maestre - Badajoz
Teléfono: 679 076 707
www.arizarselecto.com

ESCAPADAS GASTRONÓMICAS

¿Cuánto recorrerías por buscar una experiencia gastro?

Fotos y texto: Alberto Granados

León y Lisboa

La primera vez que visité León me quedé sorprendido por su oferta hostelera. Fue un descubrimiento para mí recorrer las callejuelas del Barrio Húmedo, la zona de tapas del centro de León. Este pintoresco barrio termina siendo el centro neurálgico de esta histórica ciudad, y en sus estrechas calles encontramos decenas de bares y tabernas, algunas conservan su encanto original, otras ya abiertas desde hace poco y mucho más modernas, pero todas con un denominador común: ¡Sus Tapas! En cada bar se han especializado en una tapa diferente que te ofrecen gratis con una bebida. Pero aparte de esta oferta gastronómica, León ya cuenta con dos Estrellas Michelin, el restaurante Pablo y Cocinandos, y cada día, encontramos restaurantes más elegantes y con mejor producto. Uno de ellos es el restaurante Marcela, Brasas y Vinos, dos propuestas diferentes de cocina (una más informal y otra más gastronómica) en uno de los locales más bonitos de León.



➔ 342 KILÓMETROS (MADRID - LEÓN)

RESTAURANTE MARCELA BRASAS Y VINO



Nada tiene que ver el León de hace 15 años (en el que solamente encontrábamos tabernas antiguas y casi la misma oferta gastronómica en todos los locales) al que encontramos en la actualidad donde se ha vivido una auténtica revolución hostelera. Uno de los responsables de esa transformación es sin duda Antonio Vázquez, el propietario del grupo Vamuca, que en su momento abrió espacios tan importantes como Casa Mando, LAV o Nimú Terraza y que ahora con Marcela, Brasas y Vino ha querido subir el nivel gastronómico de la ciudad. Según el propio Antonio Vázquez: “Encontramos la oportunidad en un local fantástico y no la hemos desaprovechado. Hemos puesto el broche a nuestros proyectos en León con Marcela, un restaurante de cocina tradicional con vinos y tapas, un clásico para la ciudad”.

Marcela, Brasas y vino se encuentra en el centro de la ciudad y ocupa un magnífico local de dos plantas con una amplia terraza junto al Museo Casa Botines, una de las joyas arquitectónicas de Gaudí fuera de Cataluña. Marcela ofrece dos espacios bien diferenciados: la planta baja es un amplio bar de tapas al más puro estilo leonés (donde encontramos 40 vinos por copas) y la primera planta, un moderno restaurante de cocina tradicional basada en un producto de primera calidad, especialmente de carnes y pescados a la brasa. Uno de los aciertos de este restaurante es tener a dos de los mejores profesionales de la zona, al chef Javier

Escapadas gastronómicas: León y Lisboa

Nada tiene que ver el León de hace 15 años (en el que solamente encontrábamos tabernas antiguas y casi la misma oferta gastronómica en todos los locales) al que encontramos en la actualidad donde se ha vivido una auténtica revolución hostelera. Uno de los responsables de esa transformación es sin duda Antonio Vázquez, el propietario del grupo Vamuca, que en su momento abrió espacios tan importantes como Casa Mando, LAV o Nimú Terraza y que ahora con Marcela, Brasas y Vino ha querido subir el nivel gastronómico de la ciudad. Según el propio Antonio Vázquez: "Encontramos la oportunidad en un local fantástico y no la hemos desaprovechado. Hemos puesto el broche a nuestros proyectos en León con Marcela, un restaurante de cocina tradicional con vinos y tapas, un clásico para la ciudad".

Marcela, Brasas y vino se encuentra en el centro de la ciudad y ocupa un magnífico local de dos plantas con una amplia terraza junto al Museo Casa Botines, una de las joyas arquitectónicas de Gaudí fuera de Cataluña.

Marcela ofrece dos espacios bien diferenciados: la planta baja es un amplio bar de tapas al más puro estilo leonés (donde encontramos 40 vinos por copas) y la primera planta, un moderno restaurante de cocina tradicional basada en un producto de primera calidad, especialmente de carnes y pescados a la brasa. Uno de los aciertos de este restaurante es tener a dos de los mejores profesionales de la zona, al chef Javier del Blanco en cocina y a Dani Giganto como sumiller y jefe de sala.

Si damos un repaso a la carta de la zona de la barra con una propuesta más informal, encontramos diferentes productos del entorno como sus embutidos (el chorizo picante al ajo negro "Made in León", el salchichón de León o su exquisita cecina), platos con el "pan" como protagonistas (El steak tartar sobre pan de cristal o el "matrimonio" sobre pan con tomate), algunas latas seleccionadas, su selección de platos imprescindibles como el tomate, piparra y Kalamata, la ensaladilla rusa, los huevos rotos con morcilla de León, las chuletillas de conejo, algún plato de temporada como su selección de setas y yema de huevo o un sorprendente tuétano a la brasa acompañado de una latita de caviar, que aporta una parte salina a esa grasa mejorando sin duda el plato. Y todos estos "manjares" los podemos acompañar con más de 40 vinos por copas, donde encontramos desde vinos del entorno a vinos de toda España y algunos internacionales (nosotros pudimos degustar el San Cobate blanco de Rueda, de bodegas San Cobate, que también son del grupo).



Angulas restaurante Marcela



Setas restaurante Marcela

Si accedemos a la parte superior del restaurante encontramos la propuesta más gastronómica donde el producto, las brasas y una gran carta de vinos son los protagonistas. Antonio Vázquez, presidente del grupo y un gran gastrónomo, ha podido sugerir alguno de sus platos favoritos: Berberechos XL o zamburiñas a la brasa, el arroz con entrecot de "El Capricho" o la merluza de pintxo frita con pimientos rojos. Nunca falla el buen producto como unas angulas con caviar que el chef prepara confitadas y frías, o las almejas con la emulsión del agua de la propia almeja y alga codium, las setas, unas angulas de monte que presentan sobre una patatita cremosa, yema de huevo y trufa rayada y por supuesto la parrilla con una buena selección de carnes y pescados como la paletilla de lechazo, la chuleta de vaca de trabajo, el Tomahawk, las cocochas de bacalao, el rodaballo del cantábrico o el virrey de la costa asturiana.

Pero lo mejor que podemos hacer es dejarnos aconsejar, tanto en comida como en vinos, y descubrir los platos del entorno y de temporada, seguro que así no falláis.

CAMAROTE MADRID

Hemos hablado de esa “modernización” de los bares, tabernas y restaurantes de León. Otro de estos ejemplos es el Camarote Madrid, un local decorado con motivos taurinos por todas sus paredes y con un gran producto. Y aunque se encuentra fuera del Barrio Húmedo, en la calle Cervantes, está muy céntrico y merece la pena una visita, y como diría el maestro Carlos Herrera (muy amigo de Javi Gómez, el dueño) “Los vinos son buenos, bien servidos, los platos típicos leoneses están recogidos en su oferta, la cerveza bien tirada y la tapa de paella que te sirven con ella -con dos, has comido- son un clásico en la ciudad”.

CAMAROTE MADRID
Calle Cervantes, 8. León
Teléfono: 987 232 121



TABERNA FLANDES

Pero también nos gustan esas tabernas tradicionales que conservan su decoración desde hace años, es el caso de la Taberna Flandes, un pequeño local de esos “añejos” con una curiosa decoración, encontramos todo el techo y parte de las paredes repletas de jarras de cerveza de todos los tipos. Como es habitual en León cada taberna o bar tiene una tapa característica, en este caso preparan muy bien el lacón a la gallega, y como en todos los locales la tapa siempre es gratuita acompañando la bebida, en este local se sirven centenares todos los días. Si eres de los que te gustan los callos, no te vayas del Flandes sin probarlos.

TABERNA FLANDES
Dirección: Calle del Cid, 4. León
Teléfono: 987 233 216

Una vermutería: RÚA 11

Dicen que esta bulliciosa y estrecha calle leonesa, a la que siguen dando vida sus bares y tiendas, debe su nombre a peregrinos franceses que hicieron el Camino de Santiago en la Edad Media. De ahí lo de calle, rue, rúa.

The Guzman, es el único Vermouth de la zona, preparado de manera artesanal, a través de un proceso de maceración en frío durante 14 días, empleando en una base de vino de uva Albarín, encabezado con alcohol vínico y utilizando en la maceración, lúpulo, genciana amarilla, albahaca, flor de azahar, canela en rama, laurel, cortezas de cítricos y más de 30 botánicos. Se ha respetado la naturaleza amarga pero adaptado a los gustos actuales y con una reducción importante en el porcentaje de azúcar (65gr/l), es el primer vermouth del mercado elaborado con lúpulo.

RÚA 11
Calle la Rúa, 11, León.
Teléfono: 987 178 637
www.rua11.es
www.theguzman.es



Escapadas gastronómicas: León y Lisboa

Una tienda gourmet; ARTESA

Siempre que viajo a cualquier localidad me gusta visitar sus mercados y tiendas gourmet y en León ésta es una de las tiendas gourmet en la que encontramos de un solo vistazo todos los productos artesanos del entorno. Incluso Luis Miguel Díaz y su equipo van un poco más allá y buscan los productos fabricados con métodos tradicionales, de esos que llevan una "historia" detrás. Vinos, licores, embutidos, mermeladas, conservas, legumbres, dulces... Es imprescindible probar su cecina, su chorizo picante o el queso de Valdeón... ¡De locura!

ARTESA GOURMET
Avenida Ordoño II, 27. León
Teléfono: 987 251 855



Una bodega; VILE LA FINCA

Y ya que viajamos hasta León no nos podemos ir sin visitar alguna bodega de la zona. Hemos conocido "Vile La Finca" una bodega que ha apostado por dos de las variedades de uva de la zona: la Prieto picudo y la Albarín.

La historia de esta bodega se remonta a más de 50 años con unos viñedos plantados a principios del siglo XX en Pajares de los Oteros. En 1967 en León solo se elaboraban vinos rosados y tintos jóvenes, nadie pensaba que la "prieto picudo" tenía capacidad para aguantar largas crianzas en bodega y en esta bodega decidieron apostar por ésta uva y en 1975, salió al mercado el primer Reserva elaborado 100% con Prieto Picudo. Desde entonces han seguido observando, aprendiendo, acompañando a estas singulares variedades que tanto nos aportan, peleando por un patrimonio, viñas con más de un siglo de diferencia, que trabajan de una forma tradicional y sostenible, con el firme compromiso de preservar y mejorar lo que han heredado.

Los vinos:

VILE LA FINCA TINTO, elaborado con la uva Prieto Picudo en Valdevimbre (León) a más de 830 metros de altitud, con orientación Norte-Sur. Un vino que cuando termina la fermentación alcohólica, se pasa a barricas de roble francés bordelesas de varios usos para realizar la fermentación maloláctica y su posterior crianza durante 16 meses.

VILE LA FINCA ROSADO, elaborado también con Prieto Picudo en las mismas viñas que el tinto. La uva en bodega se despalilla y se pisa ligeramente, al cabo de unas horas se trasiega a barricas bordelesas de roble francés, desde donde se hace la fermentación alcohólica, sin prisas, pero controlada. Cuando termina la fermentación, la crianza se realiza sobre lías, durante aproximadamente 15 meses.

VILE LA FINCA BLANCO, elaborado con uva Albariño en las mismas viñas que el tinto y el rosado. En bodega se despalilla y se pisa ligeramente y se trasiega a barricas bordelesas de roble francés, desde donde se hace la fermentación alcohólica, sin prisas. Cuando termina la fermentación, la crianza sobre lías se realiza durante 16 meses.



Lisboa tiene muchas similitudes con Madrid, es también una ciudad en constante evolución, con una gran explosión actual de su gastronomía, con decenas de nuevas aperturas y chefs de renombre que “desembarcan” en la capital de Portugal como Martin Berasategui.



630 KILÓMETROS (MADRID - LISBOA)



Si hiciéramos una encuesta preguntando por los productos típicos de Portugal seguro que nos hablarían de sus conservas, principalmente las de sardinas, de sus famosos pastelitos de nata, su vino de Oporto y por supuesto de su Bacalao. Es por este plato tan exquisito y del que existen tantas versiones (podría comerse un plato de bacalao cada día del año sin repetir receta) por el que hemos recorrido los 630 kilómetros que nos separan de Lisboa.

Un restaurante clásico... RESTAURANTE A TRAVESSA



La primera parada la realizamos en uno de esos restaurantes clásicos de Lisboa que ha servido de "refugio" a numerosos artistas, políticos y famosos durante muchos años, se habla que por aquí han pasado desde Madonna a Mick Jagger y cualquiera de los grandes políticos portugueses. A Travessa es el restaurante de dos amigos Viviane Durieu (una fotógrafa belga) que lo fundaría en 1978 y Antonio Moita (Portugués y amante de la gastronomía) que se incorporó al negocio en 2001, los dos con la intención de ofrecer algo diferente al público lisboeta. Ahora han fichado al chef Joao de Oliveira, un cocinero con una gran experiencia y que ha llegado con el encargo de hacer "renacer" este restaurante que desde hace algunos años había dejado de estar en el "radar" de los gastronómicos...

No es fácil llegar hasta la puerta del restaurante, ubicado en el centenario barrio de Madragoa, en un antiguo Convento das Bernardas (fundado en 1653 y dedicado a Nossa Senhora da Nazaré) Un local con el encanto de la arquitectura antigua de este convento, con techos altos, ladrillo, madera, cuadros antiguos y mobiliario que ha sido restaurado y que proviene de la familia de la propietaria belga, Viviane.



Vamos con ese plato que nos ha traído hasta las puertas del restaurante, este Bacalao madurado durante 16 meses.

RESTAURANTE A TRAVESSA

Travesía Do Convento das Bernardas, 12.

Lisboa, Portugal.

Teléfono: +351 213 902 034

www.atraversa.com

Un restaurante con vistas... RESTAURANTE VIA GRAÇA

Es uno de los restaurantes más "Top" de Lisboa, el restaurante Vía Graça, que después de más de 30 años se han arriesgado a cambiar. Han cambiado de colores, de imagen, de web y también de espacio. Yo era la primera vez que lo visitaba y no lo puedo comparar con lo antiguo, pero sí puedo decir que ahora hay una gran calidad de servicio y de cocina a cargo del chef João Bandeira...

Lo primero que sorprende de este elegante restaurante son sus vistas, es una delicia poder comer viendo Lisboa desde las alturas. Eso sí, si vienes andando desde el centro ten en cuenta que vas a tener que subir unos cientos de escalones. Al llegar la cerveza fría es casi una obligación...

Aquí encontramos el Bacalao à Brás (También se suele escribir a Braz, el nombre le viene de la receta que preparó el señor Bráz, un tabernero del Barrio Alto de Lisboa). La receta tradicional se prepara con un bacalao en salazón y huevo, que se prepara revuelto junto con unas patatas paja. Cuando se sirve, se suele acompañar de perejil y olivas negras. En este caso esa mezcla de Bacalao, Huevo y Patatas bajas la encontramos como una "cama" sobre la que se deposita el Bacalao ahumado. En la carta encontraremos muchos platos apetecibles como su Arroz de Pato, Magret y Foie gras y como curiosidad encontrarás en los entrantes jamón ibérico Carrasco. La carta de vinos también merece un buen vistazo.



RESTAURANTE VIA GRAÇA
Rua Damasceno Monteiro 9-B. Lisboa.
Teléfono: +351 218 870 830



JNcQUOI ASIA
Avenida Liberdade, 144, Lisboa.
Teléfono: + 351 210 513 000
www.jncquoi.com/asia/

Un restaurante de moda... JNcQUOI ASIA

Y aunque en este restaurante será difícil encontrar un plato de Bacalao no te puedes marchar de Lisboa sin comer en uno de los restaurantes de moda de la ciudad. Hay dos JNcQUOI en Lisboa, uno de comida más tradicional, una apetecible barra e incluso una zona de tienda con productos seleccionados; y el que yo he visitado con un guiño a la cocina internacional: el JNcQUOI Asia, un espacio que cuenta la historia, a través de la comida, de una pequeña nación y su gente aventurera, curiosa y tenaz, que extendió su influencia al exterior, abriendo rutas de comida y especias a los cuatro rincones del mundo. El resultado de estos viajes fue una fusión de culturas, influencias que llegaban a Portugal desde la India, Siam, China y Japón.

El restaurante asiático se encuentra en el centro del local, presidido por un enorme dragón dorado. El espacio combina llamativos tonos de rojo, dorado y verde con materiales como terciopelo, madera y cuero. Diseñada con gran atención al detalle, la cocina está repleta de utensilios tradicionales de cada región, y cuenta con un horno tandoor, el pato Pekín, la gran parrilla robata y varias estaciones de wok, lo que permite que florezcan los más auténticos sabores regionales.

Y aunque es un restaurante "no apto" para todos los bolsillos una buena idea es apuntarse al "brunch" de los domingos, la mejor manera de probar la gastronomía del restaurante sin gastarse excesivo dinero. El brunch incluye unos cuantos platos típicos de la cocina cantonesa principalmente dumplings y baos.

Escapadas gastronómicas: León y Lisboa

La mejor hamburguesa... HONORATO

Esta marca de hamburgueserías se ha posicionado con su producto estrella: las mejores hamburguesas artesanas de la capital lisboeta, y doy fe de que es así. Tienen ya siete locales en diferentes partes de la ciudad con la misma filosofía: locales bonitos y confortables, buenos precios y una carta muy corta, en la que encontramos hamburguesas gourmet y muy poco más. ¿Ejemplos de hamburguesas? Tienes la X-BURGER con mayonesa de ajo, tomate y queso cheddar; la HONORATO con mayonesa de ajo, maíz, lechuga, tomate, bacon, huevo y queso cheddar; la HOT MEX! Con guacamole, tomate, jalapeño, queso cheddar, bacon, pico de gallo y mayonesa de chipotle; la IL GOLOSO con rúcula, tomate seco, cebolla caramelizada con champiñones, queso cheddar y mayonesa de albahaca o la VEGETARIANA que preparan en vez de con carne con una hamburguesa de garbanzos y lentejas, con lechuga, tomate y queso camembert. De acompañamiento patatas fritas caseras o chips de batatas dulces. ¡A disfrutar!

HONORATO SALDANHA
Avenida Casal Ribeiro, 50 B. Lisboa.
Teléfono: +351 213 570 329
www.honorato.pt/



Un wine bar... BY THE WINE

Ha sido uno de mis últimos descubrimientos en Lisboa, un wine bar que me ha conquistado y al que he acudido en más de una ocasión. El local se llama By The Wine, un espacio relajado y cosmopolita, con un buen ambiente en el corazón del Chiado. En total, hay alrededor de ochenta referencias de vinos muchas de ellas portuguesas, incluyendo marcas icónicas como Mateus Rosé, Casa Ferreirinha (Douro), Herdade do Peso (Alentejo), Quinta dos Carvalhais (Dão) o Quinta Romeira (Lisboa). No faltan los vinos de Oporto de Sandeman y Ferreira y algunos vinos internacionales de Nueva Zelanda, Argentina, Chile o España...

Los vinos los puedes acompañar con una carta informal en la que encuentras desde pan casero del Algarve y lonchas de jamón ibérico de bellota, una buena selección de embutidos y quesos, hasta ceviche de salmón, carpaccio o carrillada de ternera. ¡Imprescindible para los amantes del vino!

BY THE WINE
Rua das Flores 41-43. Lisboa,
Teléfono: +351 213 420 319
www.bythewine.pt

El momento más dulce... LOS PASTELES DE BELEM

El "momento dulce" en Lisboa tiene que pasar, sí o sí, por tomarte un pastel de Belem (o unos cuantos) un nombre que solo pueden llevar los que se elaboran y venden en esta famosa tienda/restaurante oficial del barrio de Belem. Si te los tomas en cualquier otra pastelería o bar de Lisboa te los venderán como pasteles de nata, aunque encontrarás la misma receta.

Algo de historia...

En el inicio del siglo XIX, en Belém, cerca del Monasterio de los Jerónimos, funcionaba una refinería de caña de azúcar asociada a una pequeña tienda de ultramarinos. Como consecuencia de la Revolución Liberal ocurrida en 1820, todos los conventos de Portugal se cerraron en 1834, expulsando a todos sus trabajadores y al Clero. Intentando sobrevivir alguien del Monasterio puso a la venta, en aquella pequeña tienda de ultramarinos, unos pasteles a los que bautizaron como: "Pastéis de Belém".

Yo te puedo asegurar que hay decenas de tiendas en Lisboa, y en todo Portugal, que venden este tipo de pasteles, pero ninguno te sabrá tan delicioso como el que te puedes tomar en esta pastelería del famoso barrio de Belém, que recuerda hoy en día, el sabor de la antigua pastelería portuguesa, eso sí... ¡A cargarse de paciencia en las épocas más repletas de turistas!.



PASTEIS DE BELEM
Rua Belém 84-92. Lisboa.
Teléfono: +351 213 637 423
www.pasteisdebelem.pt/



HOTEL FIGUEIRA BY THE BEAUTIQUE HOTELS
Plaza da Figueira, 16, Lisboa.
Teléfono: +351 210 492 940
www.thebeautifulhotels.com/

Un hotel boutique... FIGUEIRA BY THE BEAUTIQUE HOTELS

Este hotel boutique tiene todo lo que un huésped puede desear: una buena situación (lo localizas en la Plaza da Figueira, a poca distancia de la histórica Rua Augusta, en pleno centro de Lisboa), buenas habitaciones (si tienes la suerte de tenerla con vistas a la plaza es todo un lujo), buen restaurante y bar y unos precios que se los puede permitir casi cualquiera.

El hotel está decorado por Nini de Andrade e Silva, diseñadora de interiores portuguesa muy premiada, que invita a sumergirse en una narrativa mágica e íntima, llena de detalles inesperados. Las habitaciones del hotel son paraísos privados, sofisticados e inspirados en la naturaleza. ¡Uno de mis favoritos en Lisboa!



Cocineros por el Planeta

Mariano de Andrés

Restaurante Seville's (Dubai)

Por: Alberto Granados



Comparte apellido con su hermano más mediático, José Andrés, uno de nuestros chefs más internacionales (premio Princesa de Asturias de la Concordia 2021 y reconocido como una de las 100 personas más influyentes del mundo por la revista Time en 2012 y 2018), aunque Mariano de Andrés tampoco se queda atrás y tienen un largo “currículum” viajero. Aunque Mariano no está en la actualidad al frente de los fogones (los ha cambiado por la gerencia) si tiene una formación de chef que comenzaría en 1988 en ESHOB, escuela de cocina de Barcelona, después trabajaría en varios restaurantes como Via Veneto (1* Michelin) y El Bulli (3* Michelin, World Best Restaurant) con Ferran Adrià y terminaría mudándose a Washington en 1993 para trabajar como Sous Chef junto a su hermano. Tras varios años como bartender del famoso Planet Hollywood-Barcelona y del Hard Rock Café de Barcelona, se mudó a Holanda como Gerente de Bar y luego se unió a Wafi, Dubai, como Gerente de Restaurante para la apertura de Sevilla en 2001. Mariano es actualmente el Gerente General de Wafi Restaurants, División F&B. Desde el lejano restaurante contesta las preguntas de GastroPlanet...

Cocineros por el Planeta: Mariano de Andrés

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

Bueno, en primer lugar, aclarar que ahora no ejerzo de Chef, si no de Director General de los Restaurantes de Wafí (9 Restaurantes). Cuando empecé y después de terminar mis estudios de hostelería, cogí las maletas y me fui a trabajar con mi hermano José Andrés a Washington, 3 años después, regresé a Barcelona y trabajé para la cadena Planet Hollywood como barman y estuve en varias aperturas por Europa, finalmente hace 21 años, me vine a Dubai para abrir el primer Restaurante Español de Oriente Medio, siempre me ha gustado visitar mundo, por eso el coger las maletas y viajar a la aventura nunca fue un problema.

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

La única ventaja de ser español es que la cultura árabe y la nuestra son muy parecidas en muchos aspectos, nos gusta sentarnos a comer rodeados de la familia, y las comidas son siempre copiosas. Muchos emiratíes conocen España pues la frecuentan en sus vacaciones, e incluso tienen propiedades en nuestro País, quizás esta fue otra ventaja de estar más aceptado en Dubai que los de otras nacionalidades.

¿Y los inconvenientes?

No creo que haya ninguno ahora mismo. Hace 21 años cuando yo llegué, el problema es que no teníamos ningún producto de la tierra y era muy complicado cocinar, sobre todo la paella, con arroz que no era bomba, mejillones congelados de Nueva Zelanda (muy malos por cierto) pero era lo único que teníamos. Ahora ya conseguimos cualquier producto que necesitamos.

¿Cómo se ve la cocina española en Dubai?

La verdad es que nuestra cocina gusta mucho, pues esta ciudad es multicultural y muchos de los expatriados también veranean en España. El problema es que solo somos 7 u 8 restaurantes españoles, cuando por ejemplo, hay más de 300 Italianos, creo que hay sitio para muchos más restaurantes españoles y así poder competir contra los Italianos, y no entre nosotros, esa es mi pequeña misión. Hacemos varios eventos al año juntos con la cooperación de la Embajada de España y Turespaña.

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

Buff... ¡Hay tantos! Unos buenos tomates (me chiflan los tomates y aquí no los hay buenos) también echo





mucho de menos el marisco fresco (los oricios, por ejemplo) aunque nos llega por encargo, pero ese olor a mar ya lo ha perdido cuando los recibimos.

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

La comida emiratí como tal, tiene muchas influencias de otros países de la zona, pero si hay algún plato que aquí se come mucho en celebraciones y no puede faltar, es el ouzi de cordero, un plato de arroz con cordero marinado 24 horas antes y muchas especias puesto sobre una cama de arroz, un plato exquisito.

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

Un vino:

Yo suelo beber cava, Gramona Imperial.

Un producto de la huerta:

El tomate.

Un producto del Mar:

Oricios.

Un condimento:

Pimentón de la Vera.

¿Hay muchas diferencias entre los restaurantes en Dubai y los europeos?

Bueno, aquí hay miles de restaurantes, muchos de ellos franquicias de otros restaurantes del mundo. Actualmente creo ya no existe mucha dife-

rencia con los de Europa, solamente, como he comentado antes, la frescura de algunos productos como, mariscos, setas, pescados, etc...

¿Los restaurantes españoles están de moda en Dubai?

Solamente hay en Dubai 7 u 8 restaurantes españoles y todos tienen muy buena aceptación, pero la buena noticia es que hay unos cuantos más en camino de cocineros españoles con Estrellas Michelin... ¡Qué ganas tengo de que abran!

¿Cuáles son tus planes de futuro?

Acabo de abrir un pequeño chiringuito en mi Asturias del alma. En la Playa Ballota, en Llanes. La idea es abrir algún otro pequeño restaurante en España, también en el Oriente Asturiano, pero que lo podamos tener todo el año abierto, pues el chiringuito que tenemos es sólo temporada de verano, y en Asturias dura muy poco.

¿Volverás pronto a España?

Llevo recorriendo mundo 30 años y creo que es hora de ir poniendo fecha de caducidad. Mi idea es regresar en cinco años, aunque nunca se sabe lo que deparará la aventura. Mi mujer es de Filipinas y también queremos abrir allí un pequeño negocio para obligarnos a ir más a menudo, y cuando nos retiremos, pasar el invierno en Filipinas y la primavera y veranos en Asturias.

Los tres platos más significativos de tu cocina:

Bueno, a mí se me dan muy bien los guisos y los arroces, así que serían:

-Tataki de salmón marinado en limón y soja con encurtidos.

-Fabes con almejas.

-Arroz caldoso de langosta y carabineros.



¿Dónde comen los chefs?

Por: Redacción

Ricardo Sanz, aparte de ser un gran chef, ha sido el creador de toda una corriente de cocina japonesa con aires mediterráneos y sus creaciones (como el famoso nigiri de huevo frito) ha sido “fusilado” en decenas de restaurantes. Ahora se encuentra en un momento de su vida donde toca tomar decisiones y continuar con esa labor que desde hace tantos años ha realizado al frente de sus cocinas.

Después de la separación de su socio (que se ha quedado con la marca Kabuki), ha comenzado su propia aventura con el grupo Ricardo Sanz. El chef es ahora propietario del Kirei de Las Cortes (ahora Kyoshi) y el de Finca Cortesín de Málaga, el Kabuki Wellington (ahora Ricardo Sanz Wellington) y con el Abama Kabuki (ahora Ricardo Sanz Abama). Con Ricardo hemos charlado de sus restaurantes favoritos:

Ricardo Sanz

Grupo Ricardo Sanz (4 Estrellas Michelin)





Cuando hace veinte años abrió su primer restaurante con el objetivo de ofrecer una gastronomía japonesa pura y ortodoxa, surgió de forma natural la cocina de Ricardo Sanz, un punto de encuentro entre las culturas japonesa y mediterránea, definida por la calidad de la materia prima, por la sencillez y elegancia de sus platos

RESTAURANTE DE BARRA



Restaurante Rafa. Es una de mis barras favoritas, es uno de los restaurantes “de los de toda la vida” me encanta por supuesto su ensaladilla y me gusta ver el marisco fresco que tienen a diario.

RESTAURANTE RAFA
Calle de Narváez, 68.
Madrid.
Teléfono: 915 731 087
www.restauranterafa.es

Casa Marcial. Me encanta Nacho Manzano y toda su familia. Llegar al restaurante ya es toda una aventura... ¡Vaya paisaje! Y luego me gusta como me tratan, me hacen sentir como en casa y yo ya solamente visito los restaurantes de los amigos, ya paso de las "pro-baturas".

CASA MARCIAL
(2 estrellas Michelin)
Calle La Salgar, s/n.
Arriendas, Parres, Asturias.
Teléfono: 985 840 991
www.casamarcial.es



RESTAURANTE CON ESTRELLAS

RESTAURANTE PARA IR CON AMIGOS



Angelita. Me parece que su carta de vinos es para compartir con amigos. Tienen una buena propuesta gastronómica con platos tradicionales con muy buen producto y una carta enorme de vinos para probar. Además, después de comer puedes bajar a su zona de coctelería y tener un fin de fiesta divertido.

RESTAURANTE ANGELITA
Calle de la Reina, 4. Madrid.
Teléfono: 915 216 678
www.madrid-angelita.es/es/experiencia

RESTAURANTE PARA IR EN PAREJA

La Buena Vida. De mis amigos Carlos y Elisa. Me gusta mucho su cocina y también como Elisa cuida los vinos. Es un restaurante muy tranquilo y acogedor en el que te hacen sentir como en casa, ideal para ir con pareja.

RESTAURANTE LA BUENA VIDA
Conde de Xiquena, 8. Madrid.
Tel. 915 313 149
www.restaurantelabuena vida.com



RESTAURANTE PARA IR CON EXTRANJEROS

Restaurante Casa Botín. Una casa fundada en 1725 y es el restaurante más antiguo del mundo según el Libro Guinness de los Records, es un referente para cualquier extranjero que visitan Madrid. Ideal para tomar un buen asado.

RESTAURANTE CASA BOTÍN
Calle de Cuchilleros, 17. Madrid.
Teléfono: 913 664 217
www.botin.es

**RESTAURANTE PARA TOMAR PESCADO**

Restaurante Estimar. Lo tengo aquí al lado del restaurante Kyoshi Las Cortes y Rafa Zafra viene de vez en cuando por aquí. Es difícil encontrar un restaurante con tan buena materia prima y que la sepan cocinar tan bien, sin duda uno de los imprescindibles para los amantes del pescado.

RESTAURANTE ESTIMAR MADRID
Calle del Marqués de Cubas, 18. Madrid.
Teléfono: 914 292 052
www.restaurante-estimar.com

RESTAURANTE PARA TOMAR CARNE

La Taberna de Elia. Me gusta este restaurante de Pozuelo (Madrid) donde puedes encontrar una buena carne a la parrilla, incluso Kobe. Creo que en carnes es una referencia y uno de los indiscutibles.

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



Especial fabes



Texto: Alberto Granados

Quereamos seguir pegándonos a la temporada y aprovechar para hacer un especial sobre las alubias y conocer más sobre este producto... ¿Sabías, por ejemplo, que hay más de 300 tipos de alubias dependiendo de su tamaño, color, su denominación de Origen? Las más famosas por su color son: la alubia blanca, pinta roja y negra.

Para este número que sale en marzo, un mes en el que aún tenemos días de frío, hemos elegido las fabes, una de las alubias más consumidas y con las que se prepara uno de nuestros platos de cuchara favoritos: La Fabada Asturiana, que junto con el cachopo es uno de los platos más tradicionales de la cocina asturiana. Aunque su elaboración es sencilla (faba asturiana, embutidos como el chorizo, la morcilla o la panceta de cerdo) no todas tienen el nivel exigido y por eso hemos querido realizar un reportaje para poner en valor las mejores de España...

Alubia Blanca

Es posiblemente la más tradicional y la que más se cocina en los hogares y restaurantes españoles. Su forma recuerda a un riñón y su textura es suave y mantecosa.



Alubia Pinta

Son más oscuras, de un color marrón o morado y son tradicionales en las ciudades del Norte de nuestro País. Tienen un sabor más intenso que da mucho cuerpo a los platos de cuchara. Exquisitas para combinarlas, por ejemplo, con arroz.



Alubia Roja

El intenso color rojo lo conservan incluso después de cocerse, tiñendo el caldo y dando aroma a los platos en los que se incorporan. También es más típica del Norte de España.

Alubia Negra

Tiene un tamaño mediano y su color oscuro la hacen muy apetecible en todo tipo de platos. Su sabor es un poco más dulce.



En España solamente tenemos cuatro zonas con Indicación Geográfica protegida:

- I.G.P. Alubia de la Bañeza-León
- I.G.P. Faba Asturiana
- I.G.P. Faba de Lourenzá
- I.G.P. Judías del Barco de Ávila

Casa Marcial

2** Michelin. 3 Soles Repsol
(Ariondas. Asturias)

Y no podíamos comenzar un reportaje de fabadas sin dos de las más mediáticas. Primero con las de Casa Marcial (2 Estrellas Michelin en su restaurante de Ariondas. Asturias), un lugar paradisíaco que merece la pena visitar, por el entorno y por supuesto por la cocina de los hermanos Manzano.

El chef Nacho Manzano nos habla de la fabada: *“La fabada es el plato en el que a mi entender, influye menos la mano del cocinero, ya que es la consecuencia de ensamblar las Fabes y el cerdo en diferentes preparaciones, en la que todas ellas cobran una gran importancia, aunque unas más que otras”.*

Para Nacho encontrar una buena faba es algo primordial *“La búsqueda de una gran Faba es el 60% del éxito de una gran fabada, que sean mantequillosas, con apenas piel una vez cocidas, son dos características innegociables, una gran ayuda es comprar las que están recogidas dentro de la IGP, pero aún así hay que seleccionar las mejores”.* Y vamos con el otro 40%, nos lo cuenta el chef: *“Para mí sería la morcilla. En Asturias se elabora con un sabor muy fuerte y tiende a tener en su mayoría una acidez descontrolada y en ocasiones un exceso de humo, sabores que se pueden traspasar al caldo. Mi consejo es que se busque un buen artesano que cuide la calidad de la cebolla y el punto del*

Restaurantes con estrellas



Esther y Nacho Manzano



ahumado, así conseguiremos un caldo en su punto de sabor. También un chorizo grueso, elaborado con buen pimentón, y que tenga el punto justo de curación (si está muy poco curado nos quedará casi como una salchicha y si se pasa de curación tiende después de la cocción a quedar seco). Los que se elaboran ahora con carne de Gochu Astur Celta son excelentes por la calidad de la grasa que tienen. Y por último la panceta donde hay que tener los mismos cuidados que con el chorizo”.

Y aunque Nacho Manzano no lo piense, si que creemos que la mano de un buen chef es imprescindible para una exquisita fabada.

CASA MARCIAL

Calle La Salgar, s/n. Ariondas,
Parres, Asturias.
Teléfono: 985 840 991
<https://casamarcial.es/>

Casa Gerardo

1* Michelin. 3 Soles Repsol
(Texera . Asturias)

Las segundas más laureadas serían las de la familia Morán. Nos hemos puesto en contacto con Marcos Morán para que nos explicara el secreto de su fabada, el chef nos ha contado: *“Nuestra fabada tiene varias partes importantes donde a veces está la diferenciación con otras. La primera es que fuimos los primeros, allá por los años ochenta, en utilizar, de una manera regular, las fabas frescas, una faba que se puede congelar y no tienes que remojarla por lo que nos aprovechamos de todas sus virtudes, son más naturales y encima dan menos gases posteriores a la digestión, tienen menos piel, es una faba de una calidad excelsa y que yo creo que es de una categoría superior. El embutido también es muy importante, nosotros utilizamos el asturiano, es fundamental la calidad del embutido, el control de una receta que tenga la grasa muy controlada, que no sea escandalosamente ahumado, solamente la tiene que aromatizar.*

Y por último la receta, tenemos que ser muy regulares y controlar mucho las grasas y la cocción, la faba fresca es más delicada y frágil y al cocerla solamente podemos hacer movimientos de vaivén para que queden lo más enteras posibles”. Ya tenemos el secreto de otra de las fabadas más ricas de España.

CASA GERARDO

Dirección: Carretera, AS-19, km 9.

Teléfono: 985 887 797

www.restaurantecasagerardo.es



Marcos Morán

Las 15 mejores fabadas de España

Para realizar esta lista nos hemos fiado de los participantes y de algunos ganadores del concurso “La mejor Fabada del mundo”

¿Qué es la mejor Fabada del mundo?

El Ayuntamiento de Villaviciosa (Asturias) y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio organizan desde 2011 el evento “La Mejor Fabada del Mundo”, un concurso en el que participan los restaurantes del territorio nacional e internacional que mejor fabada ofrecen en las cartas de sus restaurantes.

Este certamen permite al ganador ser el “rey de la fabada” durante un año, algo que es muy codiciado por los hosteleros que elaboran este plato. Con este concurso se pretende promocionar Asturias y su producto más

emblemático, la faba, elevar su consumo, así como dar a conocer sus cualidades.

Teniendo en cuenta este concurso hemos elaborado la lista con las que pueden ser las 15 mejores fabas de nuestro País.

Especial fabes: Los mejores restaurantes donde degustarlas

CASA CHEMA EL CORDIAL (ANTIGUO CASA CHEMA). LATORES (ASTURIAS)

Único restaurante que ha ganado dos veces el concurso "La Mejor Fabada del Mundo". Se acaban de mudar y ahora su local se llama "Casa Chema El Cordial". Tienen también versión de fabada vegana.

CASA CHEMA EL CORDIAL

El Cordial s/n
Teléfono: 665 867 973
www.casachema.com



MICHEM VILLABONA (ASTURIAS)

Es sin duda una de las fabadas más ricas y más regulares de la región. Están en Villabona, pueblo conocido por estar ahí la cárcel, pero su fabada es lo más parecido a la libertad. Lo preparan en pota tradicional, en cantidades generosas... y sabrosa.

RESTAURANTE MICHEM

Calle la Estación, 10
Villabona, Asturias
Teléfono: 647 568 748
<https://restaurantemichem.blogspot.com>

VISTALEGRE. COLUNGA (ASTURIAS)

Fueron los ganadores de la edición de 2016. Cocinan y gobiernan tres mujeres, una madre y dos hijas, luchadoras, que tienen quizás uno de los restaurantes con mejores vistas de la región, un mirador al Cantábrico en la playa de la Griega, en Colunga.

VISTALEGRE

Playa de La Griega, s/n. Colunga, Asturias
Teléfono: 985 856 061
www.restaurantevistaalegre.com



Asturias

SIDRERÍA

ROMÁN



SIDRERÍA ROMÁN GIJÓN (ASTURIAS)

Es uno de los referentes de la fabada en Gijón, una sidrería tradicional ubicada cerca de la playa donde también degustar pescados y guisos tradicionales.

SIDRERÍA ROMÁN

Calle Marqués de Casa Valdés, 6
Gijón, Asturias.
Teléfono: 985 358 813

LA SAUCEDA. BUELLES (ASTURIAS)

Es el templo para disfrutar de la fabada en el oriente de Asturias. Esta casa de comidas, ubicada en Buelles, casi el último pueblo antes de pasar a Cantabria, lleva muchos años preparando este succulento plato. Fue campeón del concurso La Mejor Fabada del Mundo en 2019.



LA SAUCEDA

Buelles 65. Asturias

Teléfono: 985 925 012

www.restaurantelasaucedadebuelles.com



MERENDERO DE COVADONGA COVADONGA (ASTURIAS)

Es quizás la fabada más económica que se puede probar de todas las de la lista, porque está dentro de un menú en el que se puede disfrutar con una ensalada, postre y bebida por tan solo 21 euros.

MERENDERO DE COVADONGA

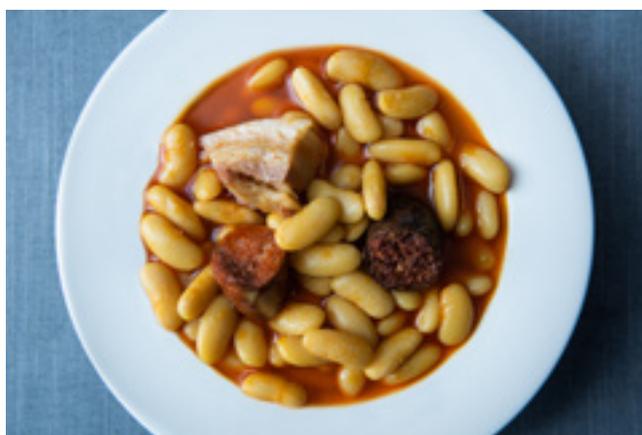
Real Sitio de Covadonga, 8

Covadonga, Asturias.

Teléfono: 985 846 067

LA CONSISTORIAL MIERES (ASTURIAS)

Restaurante ubicado en la Plaza del Ayuntamiento en Mieres, con mucha historia, es el ganador de la última edición del concurso.



LA CONSISTORIAL

Plaza de la Constitución, 1

Mieres, Asturias

Teléfono: 985 451 990

<http://laconsistorial.com>



BEDRIÑANA VILLAVICIOSA (ASTURIAS)

Ganador de la edición 2014, sigue demostrando ocho años después que el secreto está en un buen producto y en mucho mimo.

BEDRIÑANA

Calle Maliayo, 1

Villaviciosa, Asturias

Teléfono: 985 891 152

www.sidreriabedriñana.com

Especial fabes: Los mejores restaurantes donde degustarlas

Asturias

GAUCHO FIERRO GRANDA, SIERO, ASTURIAS

Tiene mucho mérito dar la gran cantidad de fabadas que preparan cada fin de semana y tener una regularidad envidiable. "Fabes" mantecosas y sin nada de "pellejo"



GAUCHO FIERRO

Camino de la Pereda, nº 10
Granda, Siero, Asturias
Teléfono: 985 792 735
www.gauchofierro.es



SIDRERÍA EL CRUCE CARCEDO, ASTURIAS

Triunfador en plena pandemia, tiene la ventaja de estar justo al lado del aeropuerto, con lo que es ideal para antes o después de coger el avión.

SIDRERÍA EL CRUCE

SB-1, Carcedo, Asturias
Teléfono: 685 386 912

EL ÑERU, MADRID

Es sinónimo de "Asturias por los cuatro costados". Tanto "les fabes" como el compango provienen del Principado y llevan muchos años demostrando su buen hacer con este plato en los fogones.

EL ÑERU

Calle de Bordadores, 5 - Madrid
Teléfono: 915 481 977
<https://restauranteelneru.com>



CASA HORTENSIA MADRID

Es increíble la cantidad de raciones de fabada que salen cada día de sus fogones. Y lo mejor es que siempre está igual de buena, es un seguro de vida.

CASA HORTENSIA

Calle de la Farmacia, 2 - Madrid
Teléfono: 915 390 090
www.casahortensia.com



Madrid

**CASA MENÉNDEZ
ÁGUILAS, MURCIA**

Mucho esfuerzo y mucho trabajo por defender y promocionar Asturias y sus platos más emblemáticos. El que prueba, repite.

CASA MENÉNDEZ

Calle Reina Sofía, 4.

Águilas, Murcia.

Teléfono: 968 449 161

www.casamenendez.mydigigraph.es

**LA TASKA, VALENCIA**

Dos hermanos argentinos, nietos de asturianos, se han obsesionado por hacer la mejor fabada posible, y están en el buen camino, con un producto de primera calidad muy bien ejecutado.

LA TASKA CÁNOVAS

Carrer del Comte d'Altea, 37
Valencia. Tel: 963 819 444

LA TASKA ALFAHUIR

Avinguda de Valladolid, 5
Valencia. Tel: 963 697 700
www.lataskasidreria.es

**TABERNA ASTURIANA ZAPICO
TOLEDO**

Llevar el nombre de Asturias grabado a fuego y buscan los mejores proveedores de la región asturiana para mantener un nivel de calidad elevado.

ZAPICO

Calle del Salto del Caballo, 8

Toledo

Teléfono: 647 641 349

www.tabernazapico.es



Las fabadas de Gastroplanet

LA HOJA - MADRID

Este es uno de los restaurantes asturianos más famosos de Madrid, al frente Francisco Rodríguez, "Paco" para los amigos, que desde el 23 de Febrero de 1981 (sí, comenzó su andadura el mismo día del golpe de Estado) sigue incombustible procurando ofrecer el mejor producto. Sus fabes asturianas cocinadas con mimo merecen una visita, pero también sus fabes con almejas son imprescindibles.

RESTAURANTE LA HOJA

Calle Doctor Castelo, 48 Madrid
Teléfono: 91 409 25 22
www.lahoja.es



QUINQUÉ MADRID

Conocí hace mucho tiempo al chef Carlos Griffo, cuando yo grababa para "Planeta Comida" de Tve, me tocó preparar un amplio reportaje de la cocina de Nacho Manzano (2 Estrellas Michelin en su Casa Marcial) para el programa, allí Carlos comenzaba su carrera en los fogones. Luego volví a coincidir con él cuando trabajaba en Streetxo y más tarde en la cocina del restaurante Bibo de Madrid de Dani García. Era de esperar que toda esa buena escuela fuera la «base» sobre la que se cimienta la cocina de este chef y de ahí la calidad de su fabada, una delicia...

RESTAURANTE QUINQUÉ

Calle Apolonio Morales, 3 Madrid
Teléfono: 910 732 892
www.restaurantequinque.es

CRUZ BLANCA VALLECAS - MADRID

Es increíble como una franquicia ha conseguido posicionarse en Madrid como uno de los mejores restaurantes con algunos platos reconocidos como el cocido, el conejo o la fabada y sus premios así lo acreditan: Premio Alimentos de España 2016, Premio Nacional de Hostelería 2015, Premios Gato Terrazas 2017, primer premio de la II Ruta de la Fabada de Madrid en 2016, y el segundo premio en la edición de 2017...

El éxito de este restaurante tiene nombre propio: Antonio Cosmen, el «Asterix» de Vallekas. Antonio resiste a todas las «tempestades»... a crisis económicas, a pandemias, a cierres perimetrales... siempre con la mejor cara y apostando desde un principio por el producto y por dar la mejor materia prima al precio más ajustado posible. Y esa filosofía ha calado en su clientela que a diario llenan el restaurante y su amplia terraza climatizada.



RESTAURANTE CRUZ BLANCA VALLECAS

Calle de Carlos Martín Álvarez, 58 - Madrid

Teléfono: 914 77 34 38

www.cruzblancavallecas.com



ASTURIANOS MADRID

Otro de esos restaurantes en los que todos los críticos gastronómicos están de acuerdo, con un gran producto y con dos hermanos (Alberto y Belarmino Fernández) en sala y bodega y con su madre, la incombustible doña Julia, en los fogones haciendo el «tandem» perfecto...

Pero dejémonos de tonterías... ¡Aquí se viene a comer y a beber! No esperes una decoración con dorados y plantas, este es un pequeño restaurante familiar, con decoración de bar de los de «toda la vida» y con una gran mujer en los fogones, Julia Bombín, que a pesar de sus años sigue incombustible en la cocina. Su fabada es una de las mejores de Madrid, sin duda.

ASTURIANOS MADRID

Calle de Vallehermoso, 94 Madrid

Teléfono: 915 335 947



FABADA CONSERVAS LA CATEDRAL

Las fabes de la familia Morán



Hoy en día ha evolucionado tanto la quinta gama (o comida preparada y envasada) que reto a cualquiera de nuestros lectores a una “cata a ciegas”, con una fabada preparada en un restaurante y una fabada de quinta gama y estoy convencido que incluso puede que les guste más la fabada en conserva, al menos si prueba la fabada de La Catedral de Navarra, preparadas bajo la receta de la familia Morán, Pedro y su hijo el chef Marcos Morán (1 Estrella Michelin en su restaurante Casa Gerardo de Asturias).

En GastroPlanet hemos seleccionado cinco fabadas en conserva y la que más nos ha gustado, sin ninguna duda, ha sido la fabada de La Catedral de Navarra.

Una fabada preparada tal y como la han elaborado cinco generaciones en el restaurante Casa Gerardo, desde 1882 en Prendes. Pedro y Marcos Morán han seleccionado los mejores ingredientes y han supervisado cada paso, con el equipo de La Catedral de Navarra, para conseguir que se pueda disfrutar en casa del plato estrella del histórico restaurante asturiano. Unas fabes con una textura y sabor suaves gracias a la fabe fresca con las que las preparan, en contraposición con el compango (tocino, morcilla y chorizo) de mayor intensidad y potente sabor, una armonía perfecta.

La fabada de casa Gerardo se presenta en frasco de cristal (340 gr. 1 ración) y simplemente hay que calentarlas 15-20 minutos al baño maría, manipulándolas lo menos posible para evitar que se rompan.

CONSERVAS LA CATEDRAL DE NAVARRA
www.lacatedraldenavarra.com

SERGIO DALMA

Hablamos de
gastronomía
con:



Por: Alberto Granados

Treinta y tres años de carrera respaldan

la trayectoria de Josep Capdevila como Sergio Dalma, un cantante imprescindible. El artista de Sabadell acumula más de cuatro millones de copias vendidas en estos más de 30 años, repletos de éxitos que forman parte del imaginario nacional. Un nombre y una voz auténticas. Un intérprete esencial para la escena musical española de ayer, de hoy y de mañana. Sergio Dalma es un cantante que ha importado lo mejor de la canción italiana y lo ha conectado con su estilo particular, sin perder la frescura que ya le caracterizaba en 1989, cuando comenzó su carrera como Sergio Dalma. Un cantante, apasionado de la gastronomía y los buenos vinos, que hace un pequeño parón a su gira para contestarnos algunas preguntas y recuerdos gastronómicos...

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

Mis primeros recuerdos son ver a mi madre en la cocina, era el ama de casa, porque mi padre trabajaba. Me encantaba verla cocinar, muchas de las recetas que preparaba las recuerdo y si no, aún tengo la suerte de poder llamarla y consultarla. Algo que me encantaba de aquella etapa era verla cocinar canelones. Primero cocinaba la escudella, una especie de cocido, un plato típico catalán y con lo que sobraba preparaba los canelones. Me acuerdo verla manejar una máquina con la que dando vueltas trituraba la carne sobrante, me parecía un plato muy elaborado...

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

Hay muchísimos platos que me han marcado de la in-

fancia, pero sobre todos los guisos. He visto como mi madre o mi bisabuela, que me cuidó durante muchos años, los preparaban. Hay uno que destaca sobre todos y que se preparaba para Navidad o para días muy especiales, son los que yo llamo de "fiesta mayor", entre ellos estaba el capón relleno. Recuerdo que lo preparaban con cebolla, tomate, una cabeza de ajos, laurel, una rama de canela... Luego le incorporaban los orejones, las ciruelas, los piñones... Era uno de mis guisos favoritos.

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

Yo me independicé muy pronto, por lo que me tuve que espabilar rápidamente con el tema de la cocina, pero debo de reconocer que me gusta y además no me importa cocinar, aunque sea para mí solo. Cuando tengo dudas de alguna receta llamo a mi madre y me lo solucionan. Creo que lo mejor que se me da son los platos de la cocina italiana, yo soy de los de ponerse a cocinar una buena cazuela de ragout y tirarme tres horas cocinándolo a fuego lento para luego congelarlo en tupperes para otros días. No tengo un plato en concreto, pero podría destacar unos pappardelle al Funghi (una pasta larga condimentada con una mezcla de nata, champiñones y boletus) o un risotto con boletus, que me encanta, pero intento cocinar un poco de todo.



¿Por qué plato recorrerías cientos de kilómetros?

Para que te hagas una idea soy de esos que al plantearse las vacaciones buscan una zona donde haya también una buena oferta gastronómica, con buenos restaurantes y buen producto del entorno... ¡Incluso cuando voy de gira! Siempre intentamos preparar una gira gastronómica paralela...

No solamente hay un plato, hay muchos. Cada vez que viajo al País Vasco para disfrutar de la gastronomía recorro cientos de kilómetros. Me encanta la oferta que puedes encontrar allí y entre todos nunca puede faltar el restaurante Elkano en Guetaria. Soy un apasionado del pescado y es un lujo ver como Aitor Arregui te lo prepara y como te explica la filosofía de cada plato...

¿Qué ingredientes nunca faltan en tu cocina?

En mi cocina nunca puede faltar el queso parmesano, siempre tengo una cuña de parmesano en casa y por supuesto me encanta el buen aceite. Nosotros todavía compramos el aceite de oliva en el molino del pueblo de mi padre en Maldà (Lleida), un aceite espectacular. Tampoco puede faltar un buen vino y pan, esos son ingredientes y productos que nunca faltan en mi cocina.

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

Es difícil quedarte con unos pocos platos, son tantos los restaurantes que he ido probando a lo largo de mi vida. Algo que aún perdura en mi recuerdo es mi último viaje, hace unos meses, al Piamonte italiano, he podido disfrutar de muchos platos de trufa y de buenos vinos de Barolo... Es un buen recuerdo gastronómico.

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

Nunca he tenido un restaurante y ni siquiera me lo he planteado, al igual que tampoco he pensado nunca en montar una bodega y elaborar vino, creo que son negocios muy complicados y que necesitan mucha dedicación, prefiero ir a disfrutar de las que tienen algunos compañeros. Otra cosa sería tener una tienda gourmet o una vinoteca donde se pudiera ir a tomar un vino y tomar algunos embutidos o quesos, pero restaurante nunca...

¿Recuerdas la peor experiencia gastro?

No recuerdo ninguna en particular, aunque si que he visitado algún restaurante donde con la pretensión de emular la cocina de vanguardia te presentan un "desastre" en el plato. La materia prima hay que respetarla al máximo y si eso falla el desastre está asegurado.

Sé que también te gusta el mundo del vino ¿Qué importancia le das al vino en una comida?

Soy de los que les gusta comer disfrutando de un buen vino, un cava o un champagne, y sí que le doy mucha importancia al vino, no tanto al maridaje, considero que uno debe de beber lo que más le guste en cada momento. Me gusta el vino y tengo en casa una pequeña bodega, pero no soy de guardar, no compro vinos de guarda, prefiero disfrutar de los vinos en su momento y cuando compro no lo hago pensando en el futuro

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

Pienso que para mí es muy difícil elegir un solo producto, quedaría mal con mucha gente, lo que si te voy a hacer es recomendarte un destino gastronómico. He vivido en Madrid 28 o 29 años y pienso que, ahora mismo, es una de las capitales con mejor oferta gastronómica y con multitud de locales y restaurantes donde tomar un buen vino y comer con mucho nivel.

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

Ahora estoy centrado con la gira del último disco que se titula "Alegría", y eso es lo que queremos contagiar a la gente. Hemos vivido una época bastante dura y ahora tenemos que contagiarnos de buen rollo, hay que tener mentalidad positiva y sacar nuestra alegría. Igual que cuando nos sentamos a la mesa intentamos disfrutar de todo lo que nos sirven, nos gustaría poder ofrecer con la música esas sensaciones de bienestar, y como te contestaba antes, también de una forma paralela disfrutar de la gastronomía de este País.

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: **LinkedIn**

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



Rafael Veas

Bodegas Carrascas

Por: Redacción

Un entorno muy singular para unos vinos premium

“

Entre la Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel se encuentra CARRASCAS, una impresionante bodega de diseño vanguardista inmersa en un paisaje castellano con una naturaleza única que contemplan estos viñedos

”

Amanecía de nuevo un día despejado, algo que lamentablemente está siendo habitual en estas semanas de mediados del mes de febrero, la falta de lluvias comienza a ser palpable en las viñas y en los cultivos de la zona. Accedemos a la finca Carrascas con la idea de conocer una pequeña bodega en la que se elaboran vinos de una alta calidad. Descubro un enclave privilegiado al suroeste de la provincia de Albacete, cientos de hectáreas con diferentes cultivos que no te dejan indiferentes, tardamos varios minutos hasta dar con una moderna bodega de diseño vanguardista, rodeada de viñedos, y con un gran equipo humano que tiene en su plan de trabajo conseguir que estos vinos sean uno de los más valorados de la zona.

Algo de historia...

La familia Payá es la propietaria y fundadora de bodegas Carrascas, que ahora está en manos de la segunda generación. Todos enamorados del mundo del campo y del vino, aunque sus negocios estén centrados en otros ámbitos (transporte sanitario, seguros...)

Hace más de 50 años que José Payá conocía este terreno donde se sitúa el coto de Carrascas, entre las comarcas de la Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel, en el término municipal de El Bonillo, donde ahora se ubica la bodega. Un paisaje castellano con una naturaleza única, el río, las sabinas... Enseguida se dio cuenta del potencial de esta zona y su sueño se ha plasmado en una impresionante finca donde las viñas conviven con plantaciones de almendros o pistachos.

El proyecto...

Paseamos la viña con Rafael Veas, director general de la empresa, un profesional de gran experiencia en el sector, y que se nota a la distancia, que le apasiona el trabajo que realiza, Rafael nos cuenta las singularidades de este proyecto: *“Carrascas tiene 540 hectáreas, de esas 376 son de superficie cultivable, 263 son de regadío y de esas, 55 Ha. son de viñedos. Estamos en un proceso de transformación de la finca, pasando de tener exclusivamente cultivo de cereal a combinarlo con otras plantaciones más rentables como almendros y pistachos, aunque el proyecto estrella de la finca es el viñedo. La viña se comenzó a plantar en 2004 con una idea muy concreta, la elaboración de vinos de finca, vinos especiales que expresaran la singularidad de este terreno, que produce una fruta de altísima calidad, lejos de las grandes producciones y con un posicionamiento Premium y un enfoque internacional”.*

Un entorno muy singular...

Rafael Veas nos habla del terreno: *“Estamos en una zona protegida, un entorno muy singular con una flora y una fauna muy especial. Aquí encuentras sabinas o carrascas centenarias que no se pueden tocar, si tienes que cortar una rama de cualquier árbol tienes que avisar a Medio Ambiente y un inspector te tiene que aprobar cualquier intervención. Paseas y te encuentras*



María José Jurado, enóloga

Entre Barricas: Bodegas Carrascas

tomillo, romero o lavanda, olores y sabores que también se traspasan al vino. Puedes encontrar colonias de avutardas, una de las aves más grandes que existen y que es un espectáculo verlas (se detienen a beber en el río Pinilla), ciervos, jabalíes, liebres... todo este entorno confiere mucha personalidad al proyecto”.

Variedades de uva

Si el enfoque de una bodega es internacional, hay dos tendencias muy claras: recuperar variedades autóctonas que estaban perdidas y la otra es basarse en variedades internacionales conocidos en todo el mundo, esa es la opción que han seguido en Carrascas, Rafael me cuenta: *“trabajamos con uvas muy conocidas internacionalmente como la chardonnay, la cabernet sauvignon, la merlot.. Tenemos que tener en cuenta que nuestro País ha recibido, y volverá a recibir, 80 millones de visitantes, y no podíamos elaborar vino de espaldas a ese mercado. En blanco tenemos dos variedades que son viogner y chardonnay. En tintas tenemos tempranillo, syrah, merlot y cabernet sauvignon. En las variedades blancas hacemos monovarietales, en la línea “Premium” utilizamos viogner y en la “súper premium” la chardonnay, y con las tintas utilizamos el corte burdalés hacemos assemblage con dos variedades diferentes, en la línea “premium” utilizamos tempranillo y syrah y en la “súper premium” merlot y cabernet sauvignon. También tenemos dos tipos de vinos diferentes, una gama más exclusiva, bautizados como “reserva de familia” en blancos elaboramos un chardonnay con mucha crianza en madera y en tintos la merlot también con mucha crianza”.*

El clima...

Como nos cuenta el director: *“Los viñedos están situados a 1.000 metros de altitud, lo que se traduce en un clima continental, que se caracteriza por tener unos inviernos largos y fríos, primaveras medias, y veranos calurosos, con diferencias de temperatura entre la noche y el día de más de 15 grados. Estas especiales condiciones climáticas favorecen una larga y lenta maduración de la uva. y aportan una mayor complejidad aromática al fruto”.*

La vendimia...

Rafael Veas nos explica que: *“Toda la viña dispone de un sofisticado sistema de riego que permite aplicar la dosis necesaria de agua para cada momento y a demanda. En el viñedo se realiza una poda de invierno estricta donde se*



Sala de barricas

busca una productividad muy pequeña por cepa. También se realizan dos podas en verde, así como un despoje de hojas en la parte inferior de las cepas para facilitar el aireo y la entrada de luz en agosto.

Las vendimias son en otoño debido al clima y la altitud y el día exacto se decide por cata de uva en el campo. Durante la recolección, que se realiza a mano, se lleva a cabo una estricta selección de parcelas y racimos, tras la que solo las mejores uvas entran en la bodega, gracias a un cuidadoso proceso de selección.

La fruta se recoge en cajas pequeñas de 10 kilos y se lleva a una cámara frigorífica para que baje la temperatura y se mantengan los aromas y otras características organolépticas, para al día siguiente comenzar con la elaboración”.

Elaboración y vinificación...

Paseamos por la sala de elaboración, Rafael nos explica todo el proceso de elaboración del vino: *“comienza en la mesa de selección de racimo, después se despallilla y, a continuación, pasa a la mesa de selección de grano. Por último, se somete a la uva a un estrujado. En el caso de los vinos blancos, tras el estrujado se realiza un prensado suave en atmósfera inerte de la uva estrujada. El mosto por gravedad baja a la bodega, donde se introduce en depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros o en barricas nuevas de roble francés específicas para blancos.*

En el caso de los depósitos de acero inoxidable, primero se realiza un desfangado estático en frío y, después, el mosto limpio se



somete a fermentación, se descuba y se almacena en depósitos en atmósfera inerte. Tras la clarificación y estabilización, el vino se somete a un filtrado antes de embotellarlo. En el caso de los tintos, la uva estrujada entra por gravedad en la bodega en tinas de madera de roble francés de 8.000 litros de capacidad, donde realizan los procesos de la fermentación alcohólica y maloláctica. Tras el descube, el vino se almacena en tinas hasta el momento en que se destina a su envejecimiento en barricas de 225 litros”.

La última incorporación...

La sumiller María José Jurado, con una experiencia de más de 20 años en el sector, se ha incorporado al equipo comercial de la bodega de El Bonillo (Albacete). Con esta incorporación, Carrascas, una de las bodegas más ambiciosas de La Mancha, amplía su red comercial y pretende posicionar su producto en la restauración nacional de prestigio.

María José Jurado, que ha desarrollado su trayectoria en grandes puntos de venta en Madrid, también es experta catadora en la Guía Gourmets. La sumiller, ha puesto en valor el gran proyecto que la familia Payá ha desarrollado en Carrascas, y cuyos vinos ha calificado de “excelentes”. Según Jurado: *“Lo que más me gustó de Bodegas Carrascas es la claridad y sinceridad con la que me habló el director, Rafael Veas, de sus pro-*

ductos, que ya me fascinaban desde que los conocí. Son vinos con alma, con historia y con una proyección impresionante. Me explicó de tal manera el proyecto y me lo contó con tanta pasión, que desde el primer momento quise formar parte de él. Voy a aportar toda mi humilde sabiduría, pero, sobre todo, mi pasión por el mundo del vino y mis ganas de sumar todo lo que pueda y mucho más a este precioso proyecto”.

Los vinos de la bodega...

Lo primero que llama la atención de estos vinos son sus nombres: “la torpe avutarda descansa”, “al cobijo de una gran sabina”, “El tomillo y el viento bailan”, “y solo cuando el río calla”, “Una sombra de ciervo avanza”, “Mientras cubre la luz tardía”... Cada nombre es un verso, que sin importar el orden, hace un poema con el resto de historias para convertirse en una obra de arte.

“

Cada botella de Carrascas encierra el alma del entorno. Cada vino, un verso. La bodega un poema hecho de las historias que contemplan estas viñas.

”

Eso en el exterior de la botella, en el interior nos encontramos un producto marcado por la tierra, por esos aromas a monte bajo, con un intenso sabor frutal y un pulido que hace que muy pronto hayan sido altamente valorados por el mercado y los profesionales...

BODEGA CARRASCAS

Ctra. de El Bonillo - Ossa de Montiel, Km. 11.4

El Bonillo (Albacete)

Teléfono: 967 965 880

www.carrascas.com

Entre Barricas: Bodegas Carrascas**EL TOMILLO Y EL VIENTO BAILAN***Viognier*

Vino blanco de Bodegas Carrascas, ubicada en El Bonillo, Albacete, España, elaborado con uva de la variedad viognier, con crianza sobre lías en depósito durante 6 meses.

ELABORACIÓN

Aunque la cuna tradicional de la variedad VIOGNIER es el sureste francés, parece que es aquí, en Carrascas, donde esta uva ha encontrado su "tierra prometida". Madura lenta y plenamente. Se vendimia a mano cuando los técnicos lo deciden por cata de uvas. Recibe todos los mimos que la tecnología permite: reposa 24 horas en cámara frigorífica a Temperatura de 5° C, pasa por selección de racimo, y tras el despalillado, selección de bayas en mesa, estrujado suave y prensado en atmósfera inerte tras breve maceración, desfangado y fermentación a baja temperatura en pequeños depósitos de acero inoxidable. El resultado es un vino de intenso y frutal aroma varietal, boca fresca y sabrosa y final placentero.

**Y SOLO CUANDO EL RIO CALLA***Chardonnay*

Vino blanco muy especial de Bodegas Carrascas, ubicada en El Bonillo, Albacete, España, elaborado a partir de uva chardonnay, siguiendo la tradición de los grandes vinos de Borgoña, fermentado directamente en barricas nuevas de roble francés, en las que permanece en crianza sobre lías durante más de 9 meses.

ELABORACIÓN

La variedad chardonnay es una de las dos variedades de uva de vinificación más cultivada en el mundo, con más de 200.000 has. plantadas, pero no todos los vinos que produce son iguales. En Carrascas hemos decidido elaborarla como se hacen los grandes blancos de Borgoña. Se vendimia a mano en plena maduración, cuando lo marca la cata de uva. Macera unas horas en frío, y solo el primer mosto pasa a barricas de roble francés nuevas. Aquí fermenta y continua su crianza sobre las lías durante meses, hasta que la cata continuada decide que ha llegado el momento de pasar a botella. Esto produce un vino fresco pero potente, sabroso, complejo, largo en boca y con mucha vida en botella. Es el vino gastronómico por excelencia, combinando con quesos, pastas, carnes blancas y es perfecto con la comida asiática.

LA TORPE AVUTARDA DESCANSA

Syrah

Vino tinto de corte mediterráneo de Bodegas Carrascas, ubicada en El Bonillo, Albacete, España, resultado del assemblage de vinos elaborados en tinas de roble francés con las variedades de uva Syrah y Tempranillo, procedentes de cepas de más 15 años, con crianza en barrica de roble francés durante 12 meses.

ELABORACIÓN

Aquí los Tempranillos típicos del Duero o del Ebro y la Syrah del Ródano, se desarrollan en un suelo arcillo calcáreo, alcanzando una plenitud increíble. Al aclareo y selección de racimos durante el envero para controlar su producción y estado sanitario, le sigue un proceso de maduración completo y una vendimia manual en cajas de 10 kg para que los racimos lleguen intactos a la Bodega, donde la uva es tratada con sumo cuidado para preservar al máximo sus cualidades potenciales para la obtención de vinos con buena capa de color con tonalidades moradas, intensa fruta en nariz y sabrosos en boca. Se completa el trabajo con una cuidada crianza en barricas y un buen equilibrio entre ambas variedades que cada año nuestros enólogos mejoran. El resultado es un vino rico, frutal y sabroso pero que puede guardarse en botella y hacerse el más grande.



AL COBIJO DE UNA GRAN SABINA

Merlot y Cabernet Sauvignon

Vino tinto de corte atlántico de Bodegas Carrascas, ubicada en El Bonillo, Albacete, España, resultado del assemblage de vinos elaborados en tinas de roble francés con uvas de las variedades merlot y cabernet sauvignon, procedentes de cepas de más de 30 años, con crianza en barrica de roble francés durante 15 meses.

ELABORACIÓN

El dúo de variedades de uvas que más vinos míticos ha producido en el mundo es el de merlot y cabernet sauvignon. Pero no son uvas fáciles. Necesitan mucho mimo para alcanzar su plenitud. En Carrascas, procedentes de viñas de más de 30 años, catamos a diario las uvas cuando se acerca la vendimia. En su mejor momento se vendimia a mano, seleccionando racimo a racimo, y transportándolo inmediatamente a Bodega en cajas de 10 kg para asegurar la integridad del fruto, donde se mantiene en cámara frigorífica durante 24 horas. Al día siguiente se saca de cámara, haciendo una segunda selección de racimos y después del despalillado, selección de uva en mesa, seguido de un estrujado muy suave y encubado en tinas de madera de roble francés para fermentar. Largas maceraciones para extraer lo mejor de cada uva. Crianza en barricas nuevas de roble francés durante unos 15 meses, con ensamblaje de ambos vinos a mitad del periodo y crianza en botella para afinar antes de salir al mercado. Si tuviéramos que definir este vino con una palabra ésta sería elegancia.

BOCADOS DE CINE

Ese es mi bistec, Valance

Platos por los que vale la pena vivir

Por: Fernando Marañón.
loboretirado@yahoo.es

Hay una escena del cine que me gusta particularmente. Es aquella en la que el Woody Allen de Manhattan está tumbado en su sofá con una grabadora, enumerando las cosas por las que para él vale la pena vivir: Groucho Marx, por nombrar a alguien, Jimmy Connors, el segundo movimiento de la sinfonía Júpiter, Louis Armstrong y su grabación "Potato head blues", algunas películas suecas, claro, "La educación sentimental" de Flaubert, Marlon Brando, Frank Sinatra, esas increíbles manzanas y peras de Cezanne, Los mariscos de Sam Wo's,...

Parémonos aquí, ésta es una revista gastronómica. Y éste, el artículo de cine de la revista. Así que hagamos una pequeña lista sobre platos cinematográficos por los que vale la pena vivir:

Los mariscos de Sam Wo's (cangrejos en el original), por formar parte de la escena antes citada, o las langostas que tratan de cocer el propio Woody y Diane Keaton en Annie Hall, ambos en su mejor momento.

La pizza con que reciben a Anita Ekberg a pie de avión en La dulce vita. Por su posterior inmersión en la Fontana de Trevi también vale la pena vivir, pero aquella pizza tenía una pintaza aunque la estrella se limitase a posar con ella ¿Se la comió el sobrecargo? ¿Los paparazzis? Quién sabe.

El spaguetti con albóndigas y beso de Reina y Golfo, o lo que es lo mismo: La dama y el vagabundo.

Los perritos calientes de Gray Papaya en Nueva York, sobre todo cuando puedes saborearlos en lo alto de una montaña junto a Salma Hayek, que los ha encargado a domicilio.



LA DOLCE VITA Anita Ekberg
Fontana de Trevi



ATRAPA A UN LADRÓN
Grace Kelly y Cary Grant



PULP FICTION milk shake



LA DOLCE VITA

El merengue de [Érase una vez en América](#). Sí, aquel merengue que el niño rebaña hasta que se lo acaba, mientras espera a que salga la fresca del barrio a quien el dulce iba destinado para comprar sus favores.

La sofisticada cena que en [Fresa y Chocolate](#) organiza el cubano “fresa” a su amigo “chocolate”, homenajeando la novela *Paradiso* de Lezama. Un momento que se convirtió en bautizo de lo que acabaría convirtiéndose en el restaurante más emblemático y original de La Habana: La Guarida.

Las guindas al marrasquino de [Nueve semanas y media](#), servidas en cuchara a la hermosa rubia de ojos vendados que reinó en los años ochenta (la miel y el hielo los dejamos para otro día).

La sidra asturiana escanciada por Ferrandis en [Volver a empezar](#), pura alegría de vivir.

El batido de 5 dólares de [Mia Wallace en Pulp Fiction](#). Llamado Martin & Lewis, como homenaje a Dean Martin y Jerry Lewis, su éxito fue tal que el chef Dave Watts acabó desvelando la receta: Una banana mediana, una pizza de extracto de vainilla,

300 gramos de helado de nata, 200 gramos de yogur natural, 250 ml de leche entera, 2 cucharadas de miel, 5 cubitos de hielo, una pizca de sal, 4 cerezas confitadas y nata montada. No sé si vale 5 dólares, pero contemplar a Uma saborearlo vale bastante más.

Los dulces que van a recorriendo [Depardieu-Cyrano de Bergerac](#) y el pastelero de París (muy fan), mientras recitan y el pastelero se deja robar de forma inmisericorde, como José Luis López Vázquez aguantaba estoico el atraco diario de sus sobrinos en *La Gran Familia*.

Las alitas de pollo de la cesta de picnic de [Grace Kelly en Atrapa un ladrón](#). Aunque tienes que lucir Cary Grant para comerlas con la elegancia que la Costa Azul exige llegado el caso.

Cualquiera de los platos de cocina china tradicional que prepara el viejo Chu a sus hijas en [Comer, beber, amar](#).

El filete con patatas de [John Wayne antes de que zancadilleen al camarero](#). En ese caso, ya sabéis lo que toca decir: “Ese es mi bistec, Valance”.



La Dama y el Vagabundo

Gilles & Nicolas Verot

TERRINAS, RILLETTES, SALCHICHAS & PÂTÉS EN CROÛTE



80 recetas de charcutería casera

FOTOGRAFÍAS DE DAVID JAPPY E ILUSTRACIONES DE ÉLIANE CHEVRO



Por: Redacción

Recetas excepcionales de charcutería francesa, casera y tradicional al alcance de todos. Un excepcional repertorio de recetas de charcutería francesa accesible para todo el mundo y creadas especialmente por Gilles y Nicolas Verot, una estirpe de extraordinarios charcuteros de la célebre y casi centenaria Maison Verot de París. Unas recetas para las que no se requiere ningún material específico ni tampoco ingredientes complejos, solo paciencia y habilidad para lucirte con un clásico paté de campaña, un crujiente pâté en croûte, una melosa terrina, una inolvidable torta o una rilette de verduras irresistible, que harán las delicias de cualquier gourmet.

A través de las ilustraciones y de los detallados paso a paso, Gilles y Nicolas Verot transmiten todo el conocimiento necesario para dominar fácilmente las técnicas fundamentales de la charcutería. Además, todas las preparaciones han sido diseñadas y elaboradas para la cocina doméstica y ensayadas detallada y minuciosamente, con ingredientes fáciles de encontrar, material muy básico y pocos términos técnicos, para que proporcionen desafío y placer por igual.

«Sin duda, la charcutería francesa es la más variada del mundo. Ofrece una gran variedad de preparaciones a base de carne sazonada que se cocina en un molde, una terrina, una cacerola o una tripa. Se diferencian de las salazones, ahumados, morcillas, etc., en que estos son más complicados de hacer en casa. Estas terrinas, patés, galantinas, pâté en croûte, rillettes y salchichas harán las delicias de los buenos gourmets».

Rillettes de oie et cochon





Pc poulet pistache



Verot le chene terrine en gelee canard orange



Canard poivre vert

Gilles & Nicolas Verot son charcuteros, padre e hijo, y trabajan juntos en su empresa familiar, la Maison Verot, cuya historia comenzó en 1930. Trabajan diariamente con sus equipos para obtener productos de calidad, sanos y respetuosos con el medio ambiente.

Este libro reúne recetas de charcutería tradicional y ecológica del terruño francés, así como creaciones que se impregnan de modernidad, más vegetales y ligeras. Incluye desde grandes clásicos, como el paté de campaña (de campo), a propuestas más innovadoras y sorprendentes, como los deliciosos rillettes de verduras.

La totalidad de estas recetas se han concebido y plasmado en estas páginas para que su elaboración sea viable en las condiciones de una cocina hogareña normal, utilizando por todo material un cuchillo, una ensaladera, un molde y un horno. Por esta razón, hay algunos clásicos de la charcutería tradicional que no figuran en el libro, como la morcilla, el jamón o el salchichón.

Los autores han decidido ceñir sus propuestas a las recetas que verdaderamente se pueden hacer en casa, sin complicaciones y accesibles para todos. Con Terrinas, rillettes, salchichas y pâtés en croûte, el propósito de los autores es transmitir su saber hacer y acercar el estilo de la Maison Verot a cualquier cocina del día a día. Las recetas se han pensado, sin excepciones, imponiéndonos tres condiciones: que contengan ingredientes fáciles de encontrar, que impliquen la utilización

del material de cocina básico y que exijan recurrir a pocos términos técnicos, de manera que son todas sugerencias fáciles, sencillas y al alcance de cualquiera que desee ponerse manos a la obra.

Un libro pensado tanto para cocineros expertos o debutantes, que resulta a la vez disfrutable y desafiante.

4 RAZONES POR LAS QUE DISFRUTAR DE ESTA LECTURA

- De principio a fin, este libro se rige por la misma esencia que ha convertido al tradicional negocio parisino de la Maison Verot en un auténtico referente de la alta carnicería: la prioridad otorgada al sabor, la apuesta por una práctica y una gestión éticas y la preferencia siempre por los productos de proximidad.
- Es una oportunidad perfecta para romper con estereotipos y redescubrir en la charcutería una fuente inagotable de auténticas delicias que pueden aunar tradición y vanguardia sin renunciar al sabor de siempre, pero alcanzando la excelencia a través de la evolución.
- El texto se acompaña de ilustraciones y detallados pasos a paso para facilitar a los lectores el dominio de las técnicas fundamentales de la charcutería.
- Las terrinas y los pâtés en croûte se han convertido en una de las grandes tendencias gastronómicas actuales, y se encuentran cada vez más en las cartas de los mejores restaurantes.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

- PATÉS
- TERRINAS
- TORTAS
- RILLETES
- SALCHICHAS Y ALBÓNDIGAS
- PÂTÉ EN CROÛTE
- GALANTINAS

TERRINAS, RILLETES, SALCHICHAS & PÂTÉS EN CROÛTE

Gilles & Nicolas Verot
Planeta Gastro, 2022
20,5 x 26 cm.
232 páginas
Cartoné
PVP c/IVA: 29,90 €

Salones y congresos en los que hemos estado

GALA DE
ESPAÑA &



NEOLITH

SCOM

BLAN

mak

Salones y



LA GUÍA MICHELIN PORTUGAL 2022



delicious
alència

L'EXQUISIT
mediterrani
COMUNITAT VALENCIANA



Mahou
DESDE 1890



#thafork

VILLA@MASSA
DESDE 1999



Congresos

En los que hemos estado

Por: Alberto Granados

GALA ESTRELLAS MICHELIN 2022

(VALENCIA)

De nuevo Michelin volvió a congregar a numerosos chefs, productores, periodistas, políticos, personalidades... en una gala que se llevó a cabo en directo, en el auditorio del Palau de les Arts Reina Sofía de València, y allí estuvo GastroPlanet para contarlo...

Será difícil superar el escenario que se eligió en Diciembre para la presentación de los nuevos premiados con las Estrellas Michelin, el Palau de les Arts Reina Sofía de València lucía así de espectacular horas antes de la gala...

La Guía Michelin España & Portugal ha incluido 4 nuevos restaurantes dos Estrellas en España y 33 restaurantes que han obtenido su primera Estrella

(27 en España, 5 en Portugal y uno en Andorra), algunos de ellos muy merecidos y que llevaban mucho tiempo en todas las quinielas como las dos Estrellas Michelin de Iván Cerdeño para su restaurante de Toledo o la primera estrella para Luis Lera en su restaurante Lera y para mi amigo Óscar Molina y su restaurante La Gaia del Gran Hotel Ibiza. 8 nuevos restaurantes, 6 en España y 2 en Portugal, también han sido reconocidos con la Estrella Verde Michelin por su notable compromiso con una gastronomía más sostenible.

Por último, los gourmets que buscan una buena comida a un precio razonable apreciarán la incorporación a la selección de 43 nuevos restaurantes Bib Gourmand, 41 en España y 2 en Portugal.

www.guide.michelin.com/es/



Martín Berasategui recogiendo el Premio Michelin Chef Mentor, galardón entregado por Blancpain



Mario Sandoval recoge su estrella verde a la sostenibilidad



Escenario de la Gala de las Estrellas Michelin 2022 en Valencia

WORLDCAÑIC 2021 (LANZAROTE)

Tras tres días, 20 ponencias y seis experiencias gastronómicas en diferentes restaurantes de la isla, Worldcanic Lanzarote 2021 (el primer Congreso Internacional de Cocinas y Ecosistemas Volcánicos) finalizó su primera edición, demostrando las bondades que conllevan los volcanes, sobre todo en generación de productos y vida...

Y si hay algo que nos ha quedado claro durante este congreso, es que después de la explosividad de los volcanes y de la tragedia que marcan a su alrededor, hay un mensaje positivo, detrás de los volcanes hay vida, hay que aprender a convivir junto a ellos y sacarlos el máximo rendimiento, y en Lanzarote hemos tenido muchas muestras de ello, un ejemplo serían las viñas o los huertos que crecen sobre terreno volcánico...

En este primer encuentro de cocinas volcánicas del mundo, se han querido mostrar las grandes potencialidades de los ecosistemas volcánicos, cunas de resiliencia donde el progreso emerge de lo más profundo por la fuerza de la tierra y la de sus gentes. Y para el congreso se han buscado los mejores paisajes volcánicos, obras de la naturaleza intervenidas por el famoso pintor César Manrique. Espacios como los Jameos del Agua o el Mirador del Río situado a 400 metros de altitud, en el Risco de Famara.

Worldcanic han sido charlas, ponencias y también showcookings, cata de vinos y experiencias gastronómicas, pues el congreso ha querido mostrar cómo la gastronomía conecta y eleva el valor del esfuerzo en agricultura, agroindustria, turismo y cultura también en paisajes volcánicos.

www.worldcanic.com/es



▲ Worldcanic, escenario

▼ Alberto Granados (dtor. de GastroPlanet) presentando una jornada



FITUR 2022

(MADRID)



Stand de TRAVELING y GASTROPLANET

Revista GASTROPLANET en el stand de Marruecos

La Feria Internacional del Turismo, FITUR 2022 celebró en Madrid su 42 edición, del 19 al 23 de enero, dando un paso adelante consciente de la necesidad de que la actividad turística tenía que volver a recuperar su liderazgo económico y social, en un contexto clave de recuperación a nivel mundial tras la pandemia.

Una feria que desde GastroPlanet hemos vivido con intensidad compartiendo stand con la revista viajera Traveling, nuestra "hermana mayor" que dirige José Antonio Muñoz, editor y socio de nuestra revista.

La respuesta a FITUR, en su conjunto, ha sido excelente como revela la alta representación, nacional e internacional que reunió en esta edición cifras que sitúan a la feria en parámetros muy cercanos a los alcanzados antes de la pandemia. Se ocuparon ocho pabellones del recinto ferial (3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10), estuvieron representadas todas las Comunidades Autónomas y una importante presencia internacional con la participación de 107 países, entre destinos y empresas, de los cuales 70 asistieron con representación oficial.

En total FITUR reunió a 600 expositores.

www.ifema.es/fitur



Lugares para soñar: Noa Boutique Hotel (A Coruña)



NOA BOUTIQUE HOTEL

A CORUÑA

Texto: Hernando Reyes Isaza
Fotos: Hotel Noa



A solo diez minutos en coche del aeropuerto y del centro de A Coruña, encontramos este pequeño hotel Boutique –cuyo nombre en gallego significa descanso– en un lugar privilegiado, frente a la bahía de Oleiros, donde deleitarse con sus espectaculares vistas atlánticas.



Una sensación de amplitud y sencillez en el diseño embarga a los visitantes. La decoración en muchos aspectos de clara influencia nórdica por sus tonos, formas y practicidad, es el resultado de un muy acertado trabajo que permite que los protagonistas sean siempre el mar y el castillo, los que se aprecian desde todas y cada una de las 32 habitaciones (28 dobles y 4 suites). El estudio de arquitectura coruñés Sinaldaba firma el interiorismo, tanto de las zonas comunes como de las habitaciones. Se ha conseguido un estilo íntimo, sobrio y atemporal en el que predominan las maderas claras y la luz natural.

Los cerca de 5.000 m² de Noa Boutique Hotel, distribuidos en tres plantas, incluyen hotel, restaurante, un espacio para eventos, un centro de bienestar (con gimnasio, spa y zona de masajes) y una terraza con lounge-bar.

El edificio, diseñado en líneas rectas y limpias, y el que hasta hace un tiempo ocupaba el hotel Maxi, se integra a la perfección en el paisaje abierto a la bahía de Oleiros, una joya por descubrir repleta de playas, calas, acantilados y bosques.

Entre los principales valores de Noa, se encuentran la sostenibilidad y el compromiso con este entorno único y su vecindario. Concebido como uno de los hoteles más respetuosos con el medio ambiente

Lugares para soñar: Noa Boutique Hotel (A Coruña)

de Galicia, utiliza energías renovables y suelo radiante por geotermia -eso es la utilización del calor natural del interior de la tierra que ahorra costes- en todo el edificio, genera mínimos residuos plásticos y ha reducido el consumo de agua y papel.

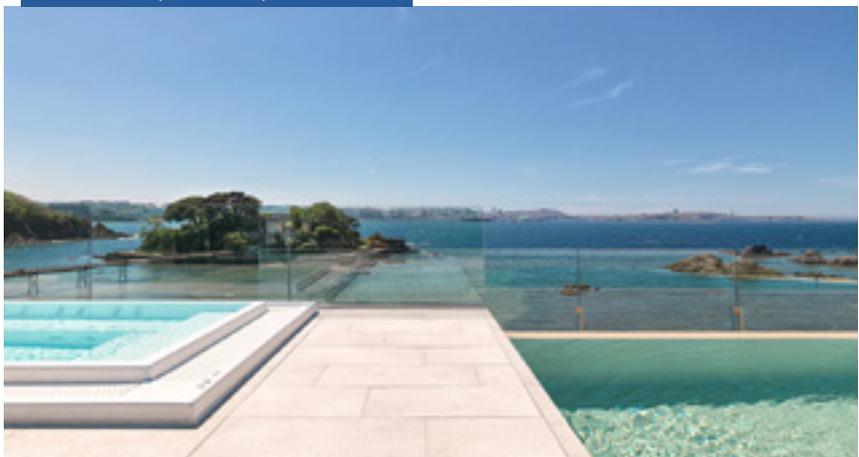
Las habitaciones cuentan con ducha, bañera independiente, colchones orgánicos, sábanas de algodón egipcio mercerizado de 400 gr, con un tacto extraordinario, y amenities ecológicas propias –seis productos naturales elaborados en exclusiva para Noa con una fragancia inspirada en el Atlántico–.

El éxito conseguido por los aromas de geles, jabones y champús es tan significativo que no son pocos los clientes que desean comprarlas; damos fé de que el gel de ducha huele a bosque, y más concretamente a fresco bosque gallego, es decir, a ese al que huelen las inmediaciones de Noa, ese en el que se percibe muy sutilmente la salinidad del aire atlántico...

El número reducido de habitaciones incide en esa conciencia medioambiental que impone la filosofía del hotel y en la necesidad de no sobreexplotar los recursos, un hecho que sin duda alguna permite al equipo de Noa, dirigido por Vanessa Torres, ofrecer un servicio cercano, personalizado y detallista que convierte el hotel en una segunda casa para el cliente.



Vistas de la impresionante piscina del hotel



David S. Costelo Chef del hotel



La piscina más Chic de A Coruña

La joya de Noa se encuentra en la azotea: una piscina infinita de agua caliente/templada mediante energías renovables, única en Galicia, con unas espectaculares vistas a la bahía. Además, tanto los huéspedes como el público no alojado en el hotel pueden disfrutar de un exclusivo roof-bar con terraza –ideal para pasar las tardes de verano, con carta de picoteo y cócteles– y de un centro de bienestar y belleza, con gimnasio (con entrenador personal y máquinas de última generación, para musculación y cardio), spa (con una amplia carta de tratamientos de hidroterapia y terapias manuales personalizadas) y área de masajes. El establecimiento se completa con una sala de 400 m2 perfecta para todo tipo de eventos y con una tiendecita boutique en la que se pueden adquirir, entre otras cosas, la línea de cosmética de las amenities y la ropa de cama del hotel, además de productos gourmet y artículos de artesanía locales. Noa ofrece también un gran aparcamiento subterráneo, con 60 plazas.

Noa Gastro Lounge

Con una filosofía de cocina tradicional basada en el producto local, al frente del restaurante se encuentra el chef David Sánchez. Tras ser Jefe de Cocina en algunos de los mejores hoteles de Gran Lujo como Casa Fuster en Barcelona, Ibiza Gran Hotel o Chef Ejecutivo de ocho hoteles en Brasil, el cocinero se puso al frente



Arroz de carrillera



Noa Gastro Lounge

de los fogones del restaurante gastronómico del hotel.

Su propuesta gastronómica, centrada en productos gallegos de proximidad y temporada, se centra en carnes, pescados y arroces tratados con el máximo respeto, sin enmascararlos, con sencillez y dedicación. En su carta podemos destacar algunos platos como las cochas de merluza al pil pil y chips violetas; el bacalao gratinado con espinacas y berenjena a la llama o el arroz de carrillera.

El restaurante ha sido elegido junto a otros cinco establecimientos en el país como Luxury Boutique Hotel Restaurant Regional.

NOA BOUTIQUE HOTEL

Rúa Concepción Arenal, 51
Santa Cruz — A Coruña
Teléfono: 881 24 41 44
www.noaboutiquehotel.com/

COCINANDO CON RAFA GUTIÉRREZ

Por: Alberto Granados



Rafa Gutiérrez fue el último en llegar al grupo musical Hombres G, pero desde que le ficharon no se volvió a separar de ellos ¡Y ya han pasado casi 40 años! (el próximo año se celebrará el 40 aniversario de esta banda repleta de canciones que todo somos capaces de tararear). Rafa es su guitarrista, ¡Sí, ese que no para de saltar en el escenario! Y no solamente es inquieto en los conciertos, en su vida real también tiene que tener multitud de proyectos para “alimentar” su hiperactividad.

Al margen de los Hombres G, Rafa ha tenido varios grupos, el primero sería Plástico, antes incluso que los G, y en la actualidad tiene su banda Saltimbanquis (en la que compone, toca la guitarra y canta) y Rafa and CO. Su vida musical va en paralelo con un montón de proyectos solidarios en los que participa activamente como con las ONGs “Cris contra el Cáncer”, “Dedines” o en HM Hospitales, donde colabora para una fundación de enfermedades raras.

Hombres G continúan imparables a pesar de los años y en junio regresarán a varias ciudades de la Costa Este americana para dar varios conciertos en algunas ciudades norteamericanas tan emblemáticas como Los Ángeles, Las Vegas o Nueva York, harán un parón para presentar la película musical “Voy a pasármelo bien” que se estrena este verano y terminarán el año de gira por todo los rincones de España...

A Rafa le gusta cocinar y sobre todo es un gran parrillero, en su casa no falta la barbacoa e incluso se ha hecho con un Kamado, donde no deja de practicar con asados y carnes ahumadas. No es extraño que nos haya preparado unos tacos mexicanos “tengo dos hijos adolescentes que les encanta comer y los tacos les apasionan, además cuando tenemos invitados en casa es una buena elección porque lo puedo dejar todo casi preparado y luego solamente es calentar la carne y servir”. Rafa nos ha preparado unos “Tacos al pastor” pero cocinados a su manera.



TACOS AL PASTOR ESTILO "G"

Ingredientes

para 6 comensales:

6 Tortillas de maíz blandas

1 Kg. De costillar de vaca

2 Cebollas moradas

1 Piña natural

Cilantro

Salsa Barbacoa

1 Lima

Preparación:

O bien compramos las costillas ya cocinadas (en muchos grandes almacenes las venden envasadas al vacío) o bien introducimos las costillas al horno para que se vayan cocinando lentamente, de vez en cuando las añadimos salsa barbacoa para que se empañen bien de los jugos.

Mientras se cocina la carne vamos preparando el resto de ingredientes: cortamos la cebolla morada, cortamos la piña en trocitos pequeños, y picamos el cilantro.

Una vez la carne está cocinada (hay que comprobar que los huesos se separen fácilmente de la carne) la picamos bien y la servimos con el resto de ingredientes.

Calentamos las tortillas en el microondas y las servimos al momento.

En la mesa pondríamos las tortillas y la carne con el resto de ingredientes y las limas cortadas, para que cada uno se rellene la tortilla a su gusto.

Un plato muy sencillo con el que sin dudas serás el "Rey" de todas las fiestas.





TANINO NANINO

Por Roberto Alcaraz
(Brand ambassador de la bodega Dehesa del Carrizal)

“
Con lo bonita
que es la palabra
“Zampón” y que
me tengan que
llamar “Foodie”
”

Según su definición, zampón es un vocablo de uso coloquial que se refiere a un individuo comilón, voraz, tripero, glotón y disfrutón, que sabe apreciar lo que come, pero que se alimenta en exceso. El Foodie es exactamente igual, pero al llegar al café pide sacarina, y cuando ha terminado, en lugar de decir que ha comido de maravilla dice que ha sido protagonista de una experiencia gastronómica para los sentidos.

Hay un exceso de cursilería en torno a la gastronomía. Demasiado artificio, ornamento y pompa que en ocasiones enfosca la falta de oficio de muchos cocineros (Esos que se apuntan a la moda de las fusiones, los humos y las esferificaciones sin saber freír un huevo).

Espero que todavía seamos mayoría los que vamos a un restaurante a comer simplemente para disfrutar de la comida y de la compañía. Pero esto, aunque parezca sencillo, a veces es difícil de conseguir. La conversación entre los comensales se corta varias veces de forma abrupta porque bien el camarero, bien el propio Chef, te sueltan un monólogo sobre la procedencia y elaboración del plato que te acaban

de servir. Vamos a ver... Si yo no te pregunto, tú no me cuentes... ¿Siete minutos y cuarenta segundos de discurso para servir una chuleta de Sajonia con puré de patatas? (yo nunca he visto otro acompañamiento para la chuleta de Sajonia) ¡No venimos a escucharte, querido, venimos a comer!

El otro día, llegué a una comida de trabajo un poco antes que el resto de comensales. Me senté en la mesa y pedí un fino. Como había desayunado poco y era algo tarde, tenía hambre. El camarero, en su afán de hacerme placentera la espera, me recomendó el plato del día: Lamprea, y gentilmente me explicó el modo de prepararla. Sinceramente creo que no hace falta ser tan meticuloso en los detalles. Todavía ahora, escribiendo estas líneas, me entran arcadas. No probé bocado en toda la comida.

Reconozco abiertamente que – lamprea aparte – soy más de cocina clásica. La de nuestras abuelas (Bueno, la de las vuestras porque yo tuve dos abuelas que cocinaban fatal). Soy de la cocina de puchero, de cuchara, de pueblo. De esos pueblos que tienen el mismo número de habitantes que de cejas ¡Esos! La estupenda cocina que se hace en todos los rincones de España.

Y es que salvo con la italiana, no he tenido buenas experiencias con la gastronomía internacional. Me invitaron un día a comer en un restaurante indio. Otra vez llegué el primero. Una dama de precioso sari naranja y rosa fucsia me sirvió un pequeño aperitivo "No pica", me dijo amable la elegante señora con una sonrisa tan amplia que dejaba ver entera su ristra de dientes perfectamente alineados y tan blancos que parecían lavados con Tip – ex. Pues la elegante señora de amplia sonrisa resultó ser una mentirosa compulsiva. El aperitivo picaba ¡Mucho, mucho! Empecé a sudar tanto, que tuve que cambiar el vino por una bebida isotónica de esas que te dan alas. Y menos mal, porque las necesité para llegar volando al baño... ¡Por los pelos!

Pero mi peor experiencia fue hace ya unos cuantos años, con motivo de la fiesta de fin del torneo de viejas glorias de padel que cada año celebrábamos un grupo de amigos en Marbella. Era un restaurante de comida marroquí. No sé si todavía existe. El caso es que después de unos aperitivos informales nos sentamos todo el grupo, unos treinta, en una mesa muy larga y muy ancha, con mantel de colores. Por fin llegó el momento del plato principal al cual llegué con gran apetito, porque no me atreví a probar los aperitivos, todos ellos desprendían un nauseabundo olor a dátil ¡Lo odio! Y justo en el momento de hincar el diente al CousCous con pollo y verduras se apagó la luz de la sala, empezó a sonar a todo volumen una música que pegaba perfectamente con la decoración y aparecieron cinco bailarinas (La de en medio era la más voluminosa). Se contoneaban, bailaban, sonreían y sudaban. Vestían una falda de lentejuelas, un top dorado y grandes pendientes.



Tanino Nanino: Llámame Zampón y no Foodie

Bailaban la danza del vientre y de repente, la más voluminosa, dio un ágil salto y se plantó encima de la mesa justo en frente de mí y a un palmo y medio del plato. Iba descalza. No se me van de la cabeza esas uñas, si las llega a ver Cocrdrilo Dundee se hace un collar con ellas. En uno de sus giros bruscos, un pendiente se le saltó de la oreja y por desgracia fue a parar a mi plato, hundiéndose completamente en el CousCous. La bailarina, que cada vez transpiraba más, se inclinó hacia mi plato y con tres dedos de su manaza derecha empezó a remover hasta encontrar el pendiente. Se lo recolocó y siguió bailando. Yo me quedé de piedra, con algunas gotas de sudor ajeno en mi camisa y con el CousCous lleno de huellas dactilares. Llamadme tiquis miquis pero esa experiencia me marcó.



En resumen, ya sea clásica, moderna, de fusión o las tres cosas a la vez, disfrutemos de nuestra gastronomía. En este país cada día se come mejor y se bebe mejor. Somos muy afortunados de tener las mejores materias primas del mundo. Sin ir más lejos, hoy tengo una comida en el Pedrusco de Aldeacervo, en la calle Juan de Austria 27 de Madrid. Vamos a pedir torreznos, foie, croquetas de huevo frito y lechazo al horno. Para beber, Chardonnay y Cabernet Sauvignon de Dehesa del Carrizal.

¡Solo espero que no haya danza del vientre después del postre!

Ojalá disfrutéis de la vida tanto como yo. Se despide de vosotros este humilde "amante del vino". Jamás seré "Winelover".

*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.

