

gastro

planet

**LAS 20 MEJORES
PARRILLAS DE
ESPAÑA**

JUANMA CASTAÑO
HABLAMOS DE GASTRONOMÍA

FRANCIS PANIEGO
¿DÓNDE COMEN LOS CHEFS?

DISCARLUX
JAMES MEAT, EL AGENTE CARNÍVORO

DISCARLUX
PIETRO UZZAUTO EL ALMA NAPOLITANA
PARA DISCARLUX EN ITALIA

SOPAS FRÍAS
GASTRONOMÍA DE VERANO



DISCARLUX®

**Pietro Uzzauto "alma napolitana"
para Discarlux en Italia**

Península 5,00€ Canarias 7,00€

**Nº6
2022**



Tu distribuidora de vinos en Madrid

Unete a
nuestro
Clan

Roble o
Crianza

 Clan de
VINOS

www.clandevinos.com



¡Oído cocina!

Ha empezado el verano y tengo que reconocer que cada estación que llega uno piensa que va a ser la última que vivirá. Sinceramente, la situación mundial no ayuda a que estemos tranquilos: el Covid, los volcanes, la guerra de Ucrania, la ola de calor, los incendios... ¡En serio, que lleguen ya los zombies y acaben con todos nosotros!

Pero aquí seguimos, publicando un nuevo número de la revista en papel, con mucho esfuerzo. Cada día es más difícil y más caro sacarla al mercado, pero continuamos afrontando el reto, recordando lo importante que es para nosotros que las grandes empresas apoyen este tipo de apuestas que ponen en valor la gastronomía.

Y como parece que los zombies no llegan, tenemos que seguir con lo nuestro, con eso del comer y del beber que tanto nos gusta. Esta revista de verano llega repleta de contenidos interesantes y, aunque parezca mentira, hasta con alguna sección nueva como la de "sumilleres al detalle", en la que vamos a pedir a los sumilleres más "top" que nos elijan un vino de su bodega y nos expliquen el porqué de esa elección concreta.

Aunque si en algo nos hemos "mojado" en este número ha sido en publicar la lista de los restaurantes de carne más importantes del país. Esos asadores donde la parrilla y el producto son los protagonistas... ¡Y no ha sido nada fácil! Pero hay algo de lo que estamos convencidos en el equipo de Gastroplanet: No están todos los que son, pero son todos lo que están, como diría Luis María Ansón.

Con esta lista creo que pasará como con los restaurantes con Estrella Michelin, es posible que pienses que alguno se la merece y no la tiene o que alguno la tiene y no se la merece, pero en general no encuentras una lista de restaurantes mejor... ¡Eso es lo que pretendemos! Ojalá que ésta sea una lista de parrillas que se convierta en referencia. Por si acaso, la publicaremos y cambiaremos en digital con los que mejor o peor lo vayan haciendo.

Además, el verano llega también para los productos de temporada, que nos dejan algunas hortalizas y muchas frutas y por eso hemos querido también dar un "paseo" por algunas sopas frías, seguro que os vendrán bien en estos próximos meses.

Volveremos a saber donde comen los chefs, a conocer cocineros por el planeta, nos iremos de rutas gastronómicas y visitaremos nuevos restaurantes, bodegas y hoteles, sin olvidarnos de la cultura, de esos platos más cinematográficos y con el punto final y divertido de nuestro "Tanino, nanino".

Vamos a utilizar el verano para viajar, para comer y beber y para conocer nuevos restaurantes y cocineros, que serán los contenidos de otoño.

Alberto Granados

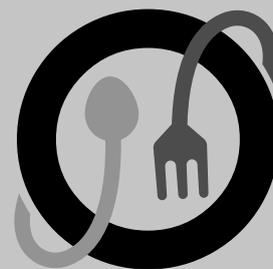


Alberto Granados
Director



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 **DISCARLUX**
James Meat. El agente carnívoro protagonista de nuestro canal de YouTube

08 **DISCARLUX**
PIETRO UZZAUTO, alma napolitana para DISCARLUX en Italia

10 **DISCARLUX**
Ruta DISCARLUX Sevilla y Miscelanea Restaurante "El Babero"

16 **Restaurantes al detalle**
Cenador de Amós (Cantabria)
Taller Arzuaga (Quintanilla de Onésimo)
Deessa (Hotel Ritz - Madrid)

30 **Productos gastronómicos**
En busca del esparrago de la Catedral de Navarra. Conservas "premium"

36 **Restaurantes que hemos probado**
Qubek - Boho Club - Mar de Verum - Mar Mía - Totó - M32 - La Torre by Marañón

44 **Escapadas gastronómicas**
Araba (Fuengirola)
El poblet (Valencia)

54 **Cocineros por el Planeta**
Chef José "Pepe" Dasí Jiménez
Restaurante Vilas (Tailandia)

58 **¿Dónde comen los chefs?**
Los restaurantes favoritos de FRANCIS PANIEGO

62 **Hablamos de Gastronomía con...**
JUANMA CASTAÑO



PORTADAS DE ESTE NÚMERO

- 66 **ESPECIAL PARRILLAS**
Las 20 mejores parrillas de Carne de España
- 78 **SOPAS FRÍAS**
Gastronomía de verano
- 90 **Cocinando con...**
MANU BAQUEIRO
Solomillo Wellington
- 92 **Bodegas de restaurantes**
Las mejores bodegas de estaurantes españoles
- 100 **Sumilleres al detalle**
IRENE GONZÁLEZ (Taller de Arzuaga)
ANDRÉS RODRÍGUEZ (Cenador de Amós)

- 102 **Entre Barricas**
Bodegas Casal de Armán
La joya de Ribeiro
- 108 **Salones y Congresos**
Madrid Fusión - Cádiz Bienmesabe - Salón de Gourmets y Valencia Culinary Festival
- 114 **Un Lugar para Soñar**
Hotel 7132
(Vals - Alpes suizos)
- 118 **Bocados de Cine**
Con Fernando Marañón.
Desayunos para llevar
- 120 **Devorando Libros**
"No estaba en mi libro de historia de la cocina española"
- 122 **Tanino Nanino**
Roberto Alcaraz y sus ugaes favoritos

Lo han visto pasear hace unas semanas por Galicia o Salamanca. Chaqueta con estampado vacuno y botas haciendo juego de la artesana coruñesa Elena Ferro y camiseta de Discarlux. Entra en los restaurantes y carnicerías, visita los mejores asadores, se planta delante de los monumentos más emblemáticos y a todos lados le siguen los gerentes de Discarlux José Portas y Carlos Ronda y un cámara de vídeo... ¿Quién puede ser?

Muchos le habrán reconocido, se trata del actor y presentador gallego Sergio Pazos interpretando a Meat... James Meat, un curioso personaje con un único objetivo: llevar a todos los rincones las bellezas del paisaje, la cultura y la gastronomía de toda España.

JAMES MEAT

Por: Redacción

La apuesta de Discarlux para su canal de

YouTube



“Soy un agente especial
para **la carne especial**”

Y para cumplir su objetivo, Sergio Pazos (o, mejor dicho, James Meat), ha comenzado a grabar en diferentes rincones gallegos. Con él hemos charlado acerca de esta aventura, disponible ya en el canal Youtube de Discarlux, el propio actor nos presenta su personaje: *“A principio del siglo XXI la carne de calidad estaba en peligro. Incluso en Galicia, uno de los últimos reductos de las vacas y bueyes de calidad, «la España vaciada» hacía acto de presencia. Ante ese panorama tan desolador, la empresa Discarlux crea el proyecto Fistera Bovine World para reinvertir esa tendencia y demuestra que es posible criar vacuno y bueyes como se hacía antaño. Mi nombre es Meat, James Meat, y trabajo para el FBW. Soy un agente especial para la carne especial”.*

Un agente especial con una importante misión, el propio agente nos lo cuenta: *“Mi misión será buscar, encontrar y dar a conocer los sitios donde ese mantra se respete. Recabar datos y curiosidades tanto de la mejor carne, como de los artifices de ello, sus tradiciones, sus fiestas, sus lugares emblemáticos, sus gentes... Comienza un viaje apasionante ¿nos acompañas? Soy Meat, James Meat y tengo licencia para carnear”.*

James Meat ya ha empezado a pasear por alguno de los rincones carnívoros, parando también en algunos monumentos o rincones culturales dignos de mención, entrevistando a personajes curiosos con historias interesantes que contar, comiendo en restaurantes con algo interesante que mostrar...

La apuesta de Discarlux para su canal de Youtube.

www.youtube.com/user/Discarlux **You Tube**





Pietro Uzzauto y José Portas

Pietro Uzzauto

*Meat
Premium*
LO SPECIALISTA DELLA CARNE

Alma
napolitana
para Discarlux
en Italia

Por: redacción

Son muchos años los que Pietro Uzzauto lleva colaborando con Discarlux, siendo un embajador de la marca de auténtico lujo en Italia. Mucho tiempo portando la bandera de la carne gallega madurada allá por donde va, intentando que cada día la presencia de la carne de Discarlux en Italia sea más numerosa. Ese trabajo continuado ha dado su fruto y hoy en día la carne gallega se encuentra en varios importantes restaurantes. Hemos viajado hasta Nápoles para visitar las instalaciones desde donde Pietro distribuye la carne de Discarlux por todo el país italiano.

Hemos llegado hasta Casoria, una localidad cercana a Nápoles, donde encontramos las naves de «Meat Premium» la empresa de distribución de Pietro Uzzauto. Un viaje que ha contado con José Portas (Gerente de Discarlux), a Sergio Alba (responsable de la venta internacional) y Alberto Granados (periodista y colaborador en comunicación con Discarlux). A la comitiva se han unido Aser Álvarez y Laura de Arraianos, la productora con la que Discarlux colabora para la elaboración de un documental sobre Fistera Bovine World, una de las razones de nuestro viaje.

En Nápoles también nos esperaban Carlo (el hijo de Pietro) y Massimo Ruffino, director comercial de «Meat Premium» la empresa que distribuye la carne de Discarlux en toda Italia.

El padre de Pietro fue el fundador de uno de los más importantes mataderos del Sur de Italia a principios de los años 80

Hemos podido conocer en profundidad a Pietro Uzzauto, con una historia arraigada en el mundo de la carne. El padre de Pietro fue el fundador de uno de los más importantes mataderos del Sur de Italia a principios de los años 80. Tras su fallecimiento, Pietro decidió viajar por todo el mundo para encontrar la mejor carne y comercializarla en Italia. Su proyecto pasaba por localizar las mejores razas de ganadería extensiva, deseaba reencontrarse con aquella carne de intenso sabor que su padre llevaba a casa y que su madre cocinaba cuidadosamente, una carne con un sabor fuerte y aroma intenso.



Pero no todo ha sido fácil. Pietro ha luchado contra las “modas” de consumo de carne en Italia y ha apostado por la carne con una buena infiltración en grasa y bien madurada. Su búsqueda terminó cuando conoció a José Portas y Carlos Ronda en Discarlux. Allí comenzaría una alianza que le ha llevado a convertirse en “embajador” de Discarlux en Italia.

Pietro ha luchado contra las “modas” de consumo de carne en Italia y ha apostado por la carne con una buena infiltración en grasa y bien madurada

Portas ha podido comprobar en primera persona alguna de las carnes maduras seleccionadas por Pietro, canales de vacuno con una importante infiltración de grasa. En la nave de “Meat Premium” encontramos algunos ejemplares de carne de razas como Minhota, Barrosa o Vianesa (razas en peligro de extinción) y por supuesto Vaca Vella Marela. Portas se emocionaba al ver en las paredes de la nave un poster donde se destaca a la carne gallega como la mejor carne del mundo. Una visita gratificante donde se han estrechado más si cabe los lazos de colaboración entre España e Italia.

En “Meat Premium” hemos estado grabando unas tomas de los que será el próximo documental sobre “Fistera Bovine World”, que llevará al equipo de Discarlux por diversos países europeos. Os seguiremos contando...

DAVID GARCÍA PRUNA

Propietario y fundador de Ostreasur, la extensión de Discarlux en la capital hispalense.

Por: Alberto Granados

David García Pruna lleva mucho tiempo defendiendo el buen producto en Sevilla a través de su distribuidora OstreaSur. Comenzó en 2013 con un solo producto, la ostra, cuando nadie la conocía en el entorno y consiguió que estuviera en todos los restaurantes. En 2015 fichó por Discarlux y comenzó a distribuir su carne de vacuno madurada. Nada tiene que ver aquella aventura con la que hoy nos encontramos. David nos lo cuenta en esta entrevista.



¿Cómo ha cambiado la oferta gastronómica en Sevilla en los últimos años? Y si hablamos de carne... ¿También están cambiando mucho los gustos de los clientes?

Sevilla ha cambiado mucho, estamos en una ciudad clásica de barra en la que la pringá, las papas aliñás o la ensaladilla siempre han predominado. El cambio ha costado mucho y está costando, aunque es verdad que crecemos.

Ostreasur nace en el 2013 y empezamos con ostras, imagínate... ¡menos loco, me llamaban de todo!

Solamente llevaba ese producto y aquí en Sevilla las ostras casi ni se pedían en los restaurantes. Hicimos un gran trabajo de marketing y comunicación para popularizar el producto. Fue un trabajo duro con algunas marcas que me ayudaron, hacíamos catas de ostras con diferentes bebidas como cervezas, gintonic, vinos y espumosos... en ocho meses ya todo el mundo quería ostras. A los sevillanos les cuesta cambiar pero terminan abriéndose también a lo nuevo.

En 2015 fichamos por Discarlux, ninguna de las dos empresas eran lo que hoy

en día somos, ni tampoco pensábamos que las carnes maduradas iban a tener la salida que tienen ahora. Si habíamos conseguido poner en el mercado las ostras teníamos que lograr introducir las carnes de vacuno maduradas, que en aquel momento nadie las conocía.

En 2015 hicimos unos números muy humildes, pero ya en el 2021, tuvimos una explosión donde todo el mundo nos solicitaba la carne madurada de Discarlux.

Locales de alta restauración ya tienen nuestras carnes en carta y de eso estamos muy orgullosos.

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

Nuestro listado de ventas nos demuestra que Sevilla

sigue siendo muy clásica. De hecho, hasta hace dos días, no teníamos ningún asador en el centro de la ciudad. Ahora ya tenemos varios proyectos en ese sentido. Estamos peleando mucho por ofrecer diferentes cortes, aunque las “estrellas” siguen siendo el lomo bajo y el solomillo. Aunque los chefs demandan cortes nuevos, el solomillo y el entrecot son los “buques insignia” de las cartas. Ahora el “Ribeye” comienza a hacerse popular y triunfa porque no tiene grasa, no es fácil que el sevillano se acostumbre a las chuletas con importantes infiltraciones. Otros dos cortes podrían ser T-bone y el Tomahawk.

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

En Sevilla hemos tenido que superar una delgada línea roja, todo el mundo pedía buey en vez de vaca madurada. Tuvimos que



David y José Portas escogiendo piezas de carne en Discarlux

explicar a los clientes que lo que hasta ahora les habían ofertado como buey, en realidad era vaca vieja madurada. Hay que seguir educando en ese sentido y ya comienzan a pedir carnes por razas, como las autóctonas gallegas o las portuguesas maronesa, minhota o barrota... nosotros buscamos a fondo estos animales y este gran esfuerzo conlleva indudablemente un incremento en los costes, poco a poco vamos consiguiendo que el cliente compre buen producto a su precio.



David en Ostreasur con varias piezas de carne ©CosasDeCome

OSTREASUR
C/ Laminadora, 19 - Sevilla
Teléfono: 955 19 69 67
www.ostreasur.es/

SEVILLA

David García Pruna selecciona para los lectores de Gastroplanet los mejores restaurantes sevillanos especializados en carnes premium.



Un espacio espectacular, pegado a la orilla del río Guadalquivir. Nuevos estilos de restauración en el que se mezcla la gastronomía con la música y el espectáculo. Lo están haciendo muy bien y tienen un gran nivel de carne, tanto de consumo como de calidad.

Maquiavelo

Muelle de las Delicias, Sevilla
Teléfono: 955 283 933
www.maquiavelosevilla.com



MAQUIAVELO

CASA RAMOS



En casa Ramos han apostado por las razas puras como modelo de negocio, compran rubia gallega, simmental, asturiana de los valles... además de contar regularmente con buey y otras carnes como Wagyu o Angus. Tienen siempre una carta de carnes inmensa y de mucha calidad. Con un parrillero de primer nivel, se han convertido en una de las referencias de la provincia. Como unidad de negocio puede ser el que más género de Discarlux tenga en su menú.

CASA RAMOS

Ctra. Sevilla Málaga, km. 11
Alcalá de Guadaíra, Sevilla.
Teléfono: 955 614 487
www.casaramos.es

A los mandos dos jóvenes muy interesantes, Amadeo y Víctor, con muchas ganas. El chef es de "escuela", pero han sabido comprender lo que les pedía su público y eso era carne madurada. Les gusta mucho tener la mejor materia prima y compran lo mejor y razas certificadas. Apuestan por otros cortes como el T-bone y el Tomahawk.

ALCARAVÁN

Almaden de la Plata.
Mairena del Alcor, Sevilla.
Teléfono: 656 445 525
www.alcaravanrestaurante.es

ALCARAVÁN



Otro de los grandes de nuestra ciudad, siguiendo las tendencias de las grandes capitales europeas es el restaurante Ozama. Se encuentra albergado en el interior de una casa-palacio que fue restaurada por la más importantes compañías de restauración de Sevilla, como *Ovejas Negras* y *María Trifulca*, en colaboración con otros empresarios del sector. El establecimiento está situado en una finca de 2.000 m2. El edificio principal fué construido en 1912 junto al parque María Luisa. Encontramos en el mismo espacio concepto de buena gastronomía, copas, espectáculo y diversión.

OZAMA

Av/ de la Borbolla, 59. Sevilla
Teléfono: 955 517 405
www.casaozama.es



BASQUE SEVILLA



Cada vez tenemos más aperturas y muchos chefs que vienen de fuera, como el grupo Eneko, del cocinero vasco Eneko Atxa, que tiene 3 Estrellas Michelin en su restaurante Azurmendi. Tienen el restaurante en el nuevo hotel Radison Collection, en el casco antiguo de Sevilla, y están haciendo una cocina de altísimo nivel. *"Consumen mucha chuleta, que preparamos al corte, en diferentes gramajes, un restaurante que apuestan mucho por la calidad"*. Un restaurante que creemos ha llegado para quedarse.

BASQUE SEVILLA

Pza. de la Magdalena, 1. Sevilla
Teléfono: 955 121 033
www.enekoatxaseville.com

el Babero

Cuchi Pérez

El Babero (Madrid)
y Discarlux

La receta de las albóndigas del El Babero

Según nos cuenta Cuchi: "las albóndigas llevan tres carnes diferentes: cordero, cerdo y vacuno Premium". El aliño lo preparan con huevo, salsa perrins, salsa de soja, varias sales: de ajo, de cebolla, de apio, pimienta y un ingrediente secreto.

Como en este restaurante se cocina sin gluten no llevan ni pan rallado ni harina.

En una cazuela doran mucha cebolla, zanahoria, puerro y apio, añaden vino tinto y caldo de carne (que preparan con los huesos de las chuletas). Después de freír las albóndigas, las incorporan a la salsa y todo junto se guisa hasta que las albóndigas están en su punto. Luego... ¡A mojar pan!



Restaurante El Babero

Callejón de Puigcerda, 16. Madrid
Teléfono: 914 318 470
www.elbabero.es

Cuchi Pérez lleva muchos años al frente de su restaurante El Babero, inicialmente en Las Tablas y, en la actualidad, en una de las calles con más solera gastronómica de la capital: el Callejón de Puigcerda en la concurrida calle de Jorge Juan de Madrid. Los mismos años lleva Cuchi confiando en la carne de Discarlux.

El local está decorado con buen gusto, con estilo industrial en el que encontramos madera, metal, paredes de ladrillo visto y un gran espejo para buscar «profundidad». En El Babero se puede disfrutar de una amplia barra con la cocina vista y, aunque el local no es muy grande, hay que decir que tiene un ambiente impresionante y sus estrechitas mesas se adaptan para que todo el mundo se sienta cómodo. Ahora ha acondicionado dos "privados" para mayor comodidad de los comensales que quieran estar más tranquilos. Su azotea será el lugar de moda este verano.

CARNICERÍAS

CARNS TEIXIDÓ EMBOTITS ESTERRI (LLEIDA)

Carnicería ubicada en la localidad de Esterrí d'Àneu en Lleida. Una pequeña tienda de pueblo con una gran historia detrás, se trata de un negocio familiar especializado en la elaboración artesanal de embutidos que ha ido pasando de generación en generación, hasta llegar actualmente a la tercera con el objetivo de retomar el círculo cerrado de venta mediante la cría y matanza propia de vacuno y equino.

EMBOTITS ESTERRI

Av/ de Joaquim Morelló, 6
Esterrí d'Àneu, Lleida
Teléfono: 973 626 386



THE BUTCHER GUADALMINA (MÁLAGA)

Rubén, joven emprendedor que después de 15 años en el sector como carnicero, decide emprender y montar una gran carnicería solo con productos de calidad en el centro comercial Guadalmina (San Pedro de Alcántara, Málaga), donde podemos encontrar la selección de las mejores carnes de vacas y bueyes tanto nacionales como de centroeuropa, se diferencia por la categoría de razas y maduraciones dry age.

Hamburguesas de elaboración propia con las piezas más nobles, una gran selección de vino y quesos.

THE BUTCHER GUADALMINA

Centro comercial Guadalmina
San Pedro Alcántara, Málaga
Teléfono: 620 673 618
www.the-butcher-guadalmina.negocio.site





CENADOR *de* AMÓS



3 Estrellas Michelin

La honestidad de la cocina de Jesús Sánchez en un entorno de ensueño

Por: Alberto Granados

Según explica la guía Michelin, para que los técnicos otorguen tres Estrellas Michelin a un restaurante debe de cumplir un requisito imprescindible: que el restaurante cuente con una cocina excepcional que justifique el viaje. Para llegar al Cenador de Amós he recorrido casi 500 kilómetro ¡y pocos me han parecido! El restaurante de Jesús Sánchez y de Marian Martínez merece no solamente esos kilómetros, sino también 3.000 o 4.000 kilómetros más.

Este impresionante restaurante está situado en la pequeña localidad de Villaverde de Pontones, en Cantabria donde Jesús y Marian lucen sus 3 Estrellas Michelin, su Estrella Verde y sus 3 Soles Repsol, máximas distinciones que se pueden conseguir en nuestro País. No es para menos: El Cenador de Amós es una maravillosa casona-palacio donde se respiran paz y tranquilidad, donde todo el equipo trabaja para ofrecerte la máxima hospitalidad que puedas imaginarte.

El Cenador de Amós es un templo gastronómico que se encuentra situado en la mencionada casona-palacio, una edificación del siglo XVIII rodeada de jardines y con varios espacios para cócteles y eventos. Desde hace años, Jesús y su equipo apostaron por la alta gastronomía en este espacio único, en el que el comensal olvida los problemas acumulados y se relaja en una experiencia gastronómica inolvidable. Ésta comienza desde el mismo momento en que uno accede al restaurante, con un equipo volcado en hacerte feliz.

Nos explican la filosofía del restaurante y de su cocina: «Desde *Cenador de Amós* apostamos por respetar la estacionalidad de los productos ecológicos que cultivamos. Reciclamos, separamos nuestros residuos, también contamos con nuestro propio semillero y huerto. Defendemos la filosofía de kilómetro cero, una cocina de proximidad, que apuesta por los productos ecológicos, contamos la historia de nuestro territorio a través de nuestra propuesta gastronómica. Apostamos por un nuevo modelo operativo, que pondrá en un lugar preferente nuestro actual compromiso con el medioambiente y las energías renovables, las emisiones en carbono, trabajando desde la cadena de valor de sus productores locales, para así generar un movimiento 360°, desde el origen del producto, hasta el consumidor final». Una filosofía que los ha llevado a conseguir su Estrella Michelin Verde.

La primera parada se realiza en una elegante sala con una pequeña barra y confortables sillones. Un espacio en el que nos sirven los aperitivos, que comienzan con un llamativo vermut de fresas que elaboran ellos mismos. Una deliciosa bebida que acompañan con unas cuantas «delicatessen», como la «Fresa rellena» del propio vermut y una «Tartaleta de espárragos frescos de Navarra con mayonesa y huevas de salmón», un bocado que era una maravilla. O la «Tortilla de Amós», unos cucurucho que al estallar en la boca te dejan todos los sabores de una tortilla de patatas y que incorporan una espuma de patata, yema de huevo pasteurizada y reducción de cebolla que presentaban con unas chips de patata. El último de los aperitivos era la «Roca marina con cachón y erizo de mar», con todos los sabores del mar en boca.



Marian Martínez & Jesús Sánchez

"Defendemos la filosofía de kilómetro cero, una cocina de proximidad, que apuesta por los productos ecológicos, contamos la historia de nuestro territorio a través de nuestra propuesta gastronómica"

"En esta estupenda bodega encontramos diversos rincones, como la zona de vinos de Jerez, la bodega de vinos tintos, o la cava de blancos, donde, entre otras, se albergan más de sesenta y cinco referencias de champagne



El somiller Andrés Rodríguez

A continuación, un paseo hasta el comedor principal para seguir con el resto de menú, que comienza con una "Anchoa de Cantabria (costera 2021) y mantequilla pasiega". Una delicia disfrutar de este producto tan «top», que presentaban en una tabla de madera.

Los "Panes del Cenador" son una auténtica maravilla, panes de masa madre y larga fermentación. Se comienza con el pan de hogaza blanco y la barra de Amós, pero todos son una delicatessen y lo mejor es que luego se pueden comprar para llevar a casa, bien en el restaurante, bien a través de la tienda online.

Los vinos fueron recomendación de su somiller, Andrés Rodríguez, encargado de una bodega que cuenta con más 200 años de historia. Andrés nos enseñó este espacio con más de 3000 botellas que abarcan

cerca de quinientas referencias de diversos países, que cada vez que puede amplía. En esta estupenda bodega encontramos diversos rincones, como la zona de vinos de Jerez, las cervezas artesanas, la bodega de vinos tintos, o la cava de blancos, donde, entre otras, se albergan más de sesenta y cinco referencias de champagne.

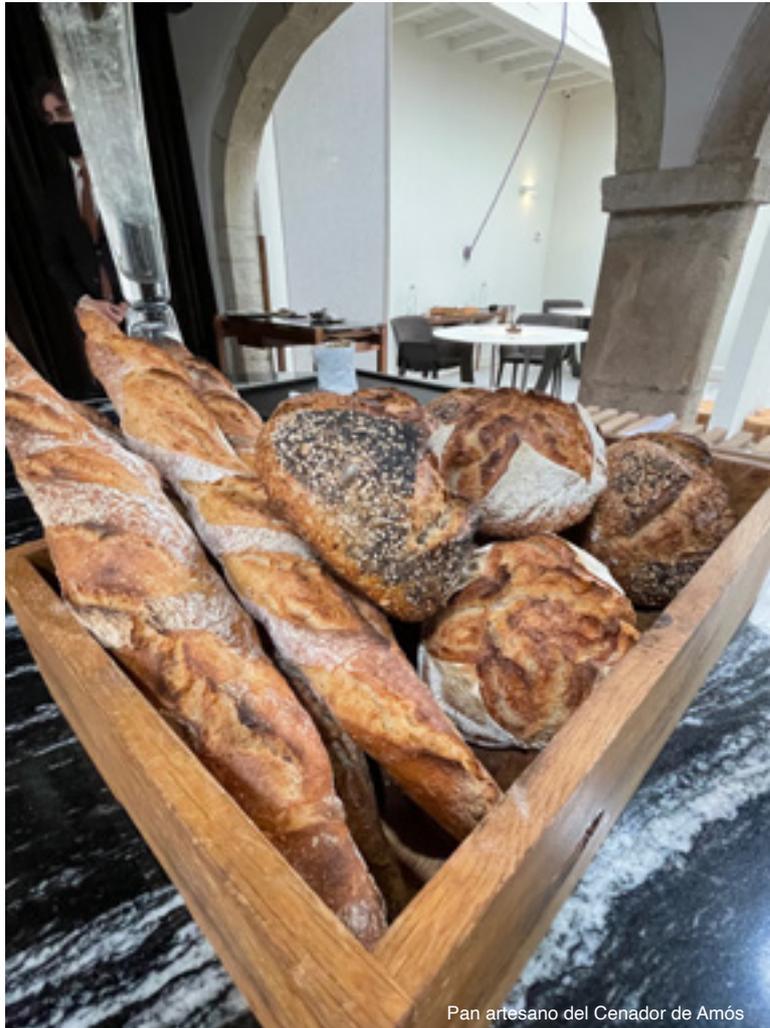
También hubo tiempo para varios platos marinos, como la "Brocheta de verdel ahumado (caballa), con caviar y alcachofa encurtida", imitando una gilda, la "Ostra" de origen francés (especial Daniel Sorlut 00), que se cuece ligeramente y se escabecha en Zanahoria, el "Pastel de merluza", una merluza de pincho que cubren con una salsa elaborada con su propio cogote y que acompañan con guisante lágrima, o la "Marmita de cigala y el ñoqui de sus cabezas".



Nabo con caldo de Tuétano y Tendones



Vermut de fresas



Pan artesano del Cenador de Amós



Rape negro del cantábrico y esencia de las brasas

No siempre encontramos el mismo pescado del día, en este caso apostaron por el "Rape negro del Cantábrico y esencia de las brasas".

Los platos de "tierra" fueron un "Reuelto de perrechicos", en diferentes texturas con una parte que va laminada y en crudo donde muestra todo el aroma y el sabor, y con un punto salino que le aporta el jamón deshidratado. "El nabo" acompañado con un caldo de tuétano y tendones y rematado con un poco de Trufa de temporada...

Momento para la carne, en este caso de caza, una secuencia de pichón que empezaba con el "Foie asado a la parrilla con jugo de Ave y Grosella" y una "albóndiga" que se elabora también con el propio pichón... ¡Un platazo! La secuencia terminaba con un "buñuelo con pan brioche relleno de estofado de pichón y cacao" y la "pechuga de pichón de Bresse", sobre un jugo de pichón de "Tierra de Campos", su propio jugo y dados de remolacha, lo mejor de lo mejor...

A pesar de la cantidad de platos que habíamos tomado, aún quedaba

"sitio para el postre", que comenzaba con uno de curiosa presentación, dentro de una caja con un lienzo o Gytaku. Esta es la forma que tienen los pescadores en algunos rincones de Asia de representar sus mejores capturas. Al llegar al puerto empaquetan de tinta sus mejores piezas, les ponen un papel encima y al presionar imprimen con ellas sus propios carteles. En el Cenador han querido imitar aquella técnica con una "anchoa", con un lienzo comestible. También sirven un postre a base de chocolate, luego un dulce líquido, un "sorbete de mucílago" (la pulpa del cacao), gel de agua de banano y miel de cacao, un sorprendente "Polvo helado de leche pasiega y pasión" y un vistoso carro de pequeños bocados dulces, los "petit fours" con sorpresas dulces, bombones, pequeños hojaldres, gominolas, sobaos... ¡Una delicia!

Como comentaba al principio, desde que accedes al restaurante olvidas los problemas cotidianos y te centras en una experiencia donde el comer, el beber y el disfrutar se dan la mano. Definitivamente, se pueden recorrer los kilómetros que hagan falta para llegar hasta aquí.



Tortilla de Amós

**RESTAURANTE
CENADOR DE AMÓS
(3* MICHELIN)**

Calle del Sol, s/n
Villaverde de Pontones,
Cantabria

Teléfono: 942 50 82 43

www.cenadordeamos.com



Pabellón cenador

"Desde que accedes al restaurante olvidas los problemas cotidianos y te centras en una experiencia donde el comer, el beber y el disfrutar se dan la mano"



Foie asado a la parrilla con jugo de ave y grosella



Buñuelo con pan brioche relleno de estofado de pichón y cacao



Marmita de Cigala y el riñoki de sus cabezas



Pastel de merluza y guisante lágrima

TALLER ARZUAGA

EL RESTAURANTE GASTRONÓMICO DE LAS BODEGAS ARZUAGA

1 Estrella Michelin

Por: Alberto granados



Carro de panes, aceites y mantequillas

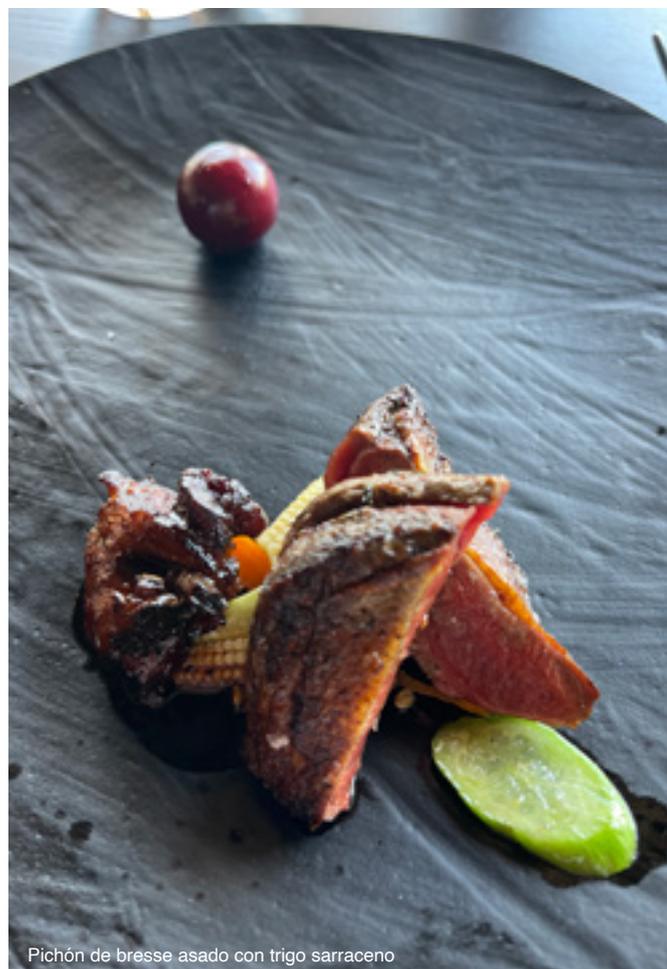


Ostras

Ha peleado mucho la familia Arzuaga para conseguir su Estrella Michelin. Era el broche ideal a un trabajo metódico que llevan realizando desde hace muchos años, la guinda perfecta para un complejo que, con la bodega como "nave nodriza", ya cuenta con un confortable hotel (5 Estrellas) con Spa, un restaurante tradicional y unas cuantas actividades donde no faltan las Catas de vino maridadas, las visitas a la bodega e incluso a la finca repleta de animales. Es un hotel que visito desde hace muchos años y tengo entre mis favoritos. Ahora tocaba disfrutar de la experiencia en el Taller Arzuaga, que es como se llama el restaurante con Estrella. Un precioso espacio con mucho vino y una buena gastronomía de la que se encarga el chef Víctor Gutiérrez (que cuenta con otra Estrella Michelin en su restaurante de Salamanca, Restaurante Víctor Gutiérrez).



Añadas de Arzuaga Crianza 2001, 2010 y 2013



Pichón de bresse asado con trigo sarraceno



El equipo de cocina montando los "cinco bocados"



Cigala braseada y guisante lágrima



Vino Amaya Arzuaga Colección 2012

Aunque no coincidí en esta ocasión con el chef, tiene un equipo muy bien "engrasado" que trabaja con entusiasmo y además está el lujo de poder contar en sala, en algunas ocasiones, con Amaya Arzuaga, que es la anfitriona ideal. Amaya se encarga de la parte gastronómica de la bodega y del hotel. A destacar también la labor de la sumiller, Irene González, que sabe presentar y armonizar perfectamente cada plato del Menú.

El acceso a la sala se realiza a través de un iluminado túnel muy "fashion", en el que todos los visitantes terminan haciéndose una foto para el recuerdo. Al entrar, nos encontramos con una preciosa sala con la cocina vista, repleta de ventanales que dan a las viñas frente a la bodega. El aperitivo lo realizamos en una cava que cuenta con algunas mesas dentro y con el privilegio de tener una ventana a la parte de la bodega donde se embotellan los vinos. Allí nos tomamos una copa de Champagne Philipponnat (Royale Réserve Non Dosé), que distribuyen en Arzuaga. Elaborado con las variedades Pinot Noir (65%), Chardonnay (30%) y Meunier (5%), ideal para acompañar los primeros aperitivos fríos y calientes, entre los que no faltaron la Ostra o las Angulas.

A continuación, el "Carabinero con Ajo blanco y Almendra tierna" (una gran armonía del Carabinero con el Ajo Blanco); la "Oreja con caviar crujiente de cochinitillo

y presa ibérica sobre un guiso de manitas y el rabito”; el “Arroz marino con Raor” (uno de los pescados más exclusivos que viene de Baleares) que acompañan con un velo de placton; “Cigala braseada y Guisante lágrima”; el “Mero braseado con aire de lima” y tres salsas diferentes: salsa Ponzu, salsa Romesco y una salsa peruana; el “Pichón de Bresse asado con trigo sarraceno”.

Tenemos dos menús que se puede tomar con o sin maridaje: Menú Reserva 89€ IVA incluido, el Menú Reserva con maridaje 135€ IVA incluido o el Menú Reserva con maridaje especial 155€. Además, el Menú Gran Reserva 130€ IVA incluido y el Menú Gran Reserva con maridaje 210€ IVA incluido.

El Gran Reserva consta, aparte de los aperitivos, del Oro líquido (que pone en valor sus propios aceites ecológicos), y los “cinco bocados” (Conejo, Espárrago, Trucha, Ciervo y Sesos), que te sirven en la barra de la cocina.

Toda una experiencia haber podido regresar a este restaurante que ha ido “madurando” con el tiempo y en el que ahora se muestra esa cocina que nos presenta su chef Víctor Gutiérrez en un entorno privilegiado.



Cinco bocados

TALLER ARZUAGA (1* MICHELIN)

Dirección: Carretera N.122
Aranda-Valladolid, Km 325

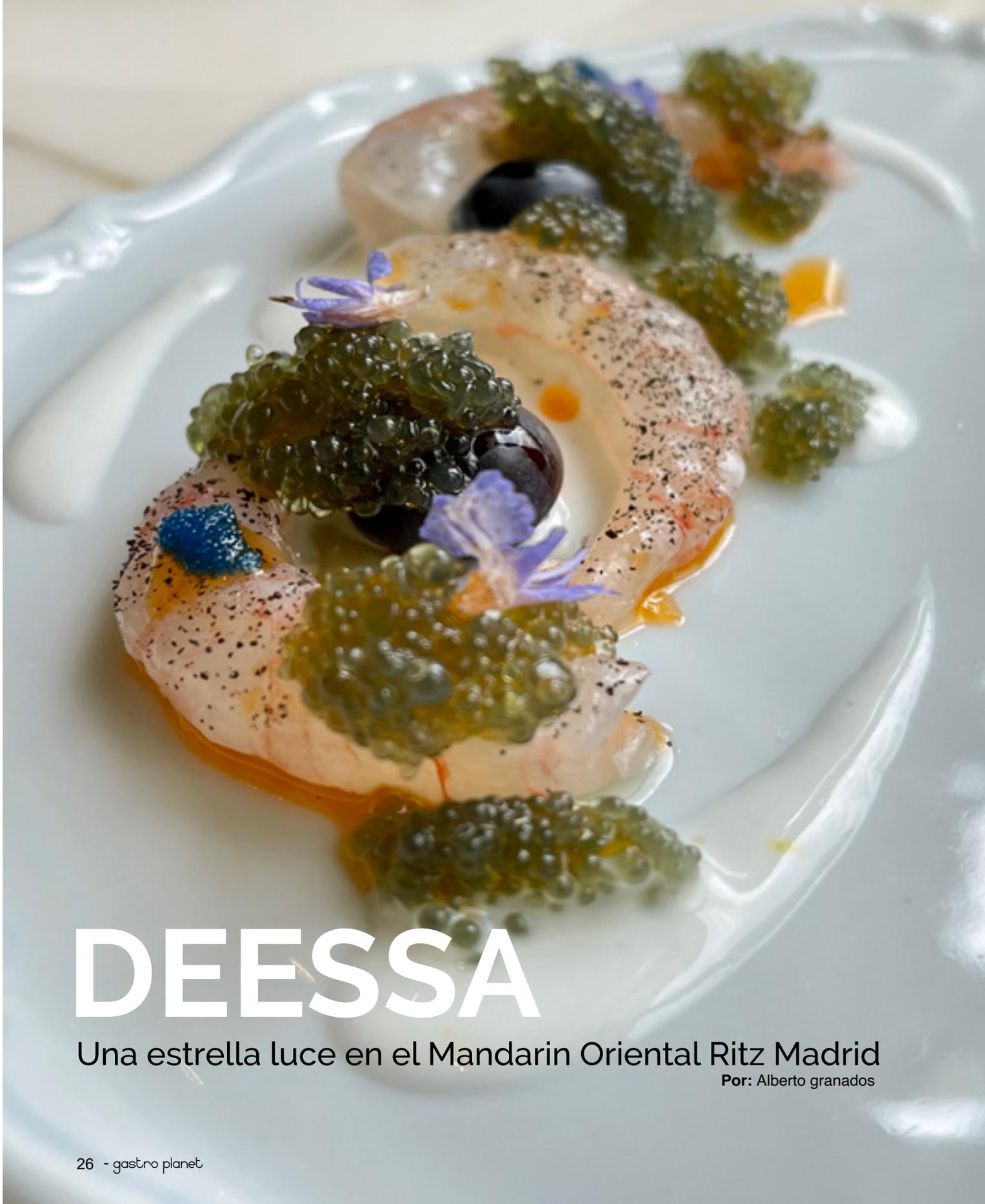
Localidad: Quintanilla de Onésimo, Valladolid

Teléfono: 983 68 11 46

www.tallerarzuaga.com



Carabnero con ajoblanco y almendra tierna



DEESSA

Una estrella luce en el Mandarin Oriental Ritz Madrid

Por: Alberto granados



Huevas de Trucha, los Salazones, Caviar y Lomo de Esturión



Huevo de maruca

Los periodistas siempre destacamos la labor de los cocineros y sus equipos, pero también hay que poner en valor el gran trabajo que hacen María Torrecilla (directora de Deessa) y Silvia García Guijarro (Head Sommelier del Hotel), junto al resto del equipo. Una experiencia que te atrapa desde que cruzas el umbral de entrada del hotel hasta

que, como en nuestro caso, disfrutas el café en la terraza con vistas al emblemático jardín.

El restaurante ofrece dos menús degustación: Menú Histórico Quique Dacosta, un despliegue de los platos más emblemáticos del reconocido cocinero que conforman ya su biografía culinaria; y el Menú Contemporáneo QDRitz, una propuesta

A los ocho meses de su apertura, Deessa, el restaurante gastronómico del hotel Mandarin Oriental Ritz (Madrid) ya ha recibido la primera estrella Michelin. Este espacio gastronómico, creado y dirigido por el chef tres estrellas Michelin, Quique Dacosta, forma parte de la propuesta elaborada por el cocinero para este elegante hotel madrileño.

Una cocina dirigida por Ricard Tobella (segundo de Quique muchos años) y que nos ofrece un menú gastronómico con «alma mediterránea». Después de haber podido vivir la experiencia hay que admitir que, aunque la Estrella Michelin se la hayan concedido muy pronto, este galardón está más que justificado. No puede haber ninguna duda de que al menos una Estrella para este restaurante es indiscutible.



Chef Ricard Tobella

RESTAURANTES AL DETALLE: DEESSA



Gamba Roja de Denia

con platos exclusivamente diseñados para el escenario del reformado Mandarin Oriental Ritz, Madrid y con vistas al deslumbrante jardín del hotel.

A la llegada, el primer aperitivo te lo sirve el propio chef Ricard Tobella, una Rosa y un Champán de Manzana verde, un entrante ideal para ir abriendo boca y haciendo apetito... A partir de ese momento, un montón de platos apetecibles como la "Quisquilla de Xàbia sobre Kéfir, Arándanos y matices violáceos", la "Hoja de Siso atemperada, con Atún Rojo marinado en Dashi" o el originalísimo "Huevo cocido acompañado de un Bao frito de Maíz", todo un dominio de técnica para que quede una especie de cáscara de huevo (en realidad es Espárrago blanco), rellena con lo que parece la yema pero que es en realidad caldo de ave.

Uno de los platos a destacar sería la selección de Caviar y diferentes Huevas de pescado en salazón. A la mesa llega una impresionante Hueva de Maruca deshidratada en Sal que te traslada automáticamente hasta la cocina de Quique Dacosta en Denia, aquí se nota mucho la filosofía del chef. Uno de esos platos que se dividen en muchos bocados diferentes: encontramos un queso Servilleta, diferentes panes y crackers, Huevas de Trucha, los Salazones, el Caviar y un Lomo de Esturión con tinta de Sepia y té negro ahumado. Este plato lo rematan tres variedades de Caviar, de menos sal a más sal, diferentes colores y distintos sabores, primero uno de Beluga que viene de Irán; a continuación, el Osetra y, para terminar, un Caviar chino...



Interior del restaurante

Y ya que estábamos probando platos que nos recordaban Denia y su entorno, no nos movimos de allí para tomar la famosa Gamba Roja de Denia, con una copa en la que venía un caldo con los jugos de cabezas de Gambas.

El Menú se completaba con "Angulas y Guisantes lágrima a la parrilla", el "Rodaballo reposado" (preparado a baja temperatura), sobre una salsa elaborada con una mantequilla clarificada con vino de Jerez, el "Arroz de la Albufera cremoso con Calamarcitos a la plancha", o la "Molleja de Ternera lechal" (desangrada en leche 24 horas), asada y lacada, con caldo de carne infusionado con Boletus asados y hojas de la sierra.

Llegaba la parte dulce y finalizamos este menú en el jardín. Allí tomamos el café y los Petit Fours, esos pequeños bocados dulces que son el final perfecto a todo un homenaje gastronómico... Un exquisito Macarón de Violeta, un Madroño de Mango y Rosas, Bombón de Chocolate y unos originales Churros.

Ha sido un verdadero lujo poder disfrutar de este menú, enhorabuena a todo el equipo y deseando disfrutar de esa terraza que es un Oasis en el centro de Madrid.



Diferentes tipos de caviar



La terraza del Deessa



Huevo cocido acompañado de un bao frito de maíz

RESTAURANTE DEESSA

(Hotel Mandarin
Oriental Ritz Madrid)

Dirección:
Plaza de la Lealtad, 5

Zona:
Neptuno (Madrid)

Teléfono:
917 016 820

[www.mandarinoriental.es/
madrid/hotel-ritz/fine-dining/
restaurants/contemporary-cuisine/deessa](http://www.mandarinoriental.es/madrid/hotel-ritz/fine-dining/restaurants/contemporary-cuisine/deessa)



Arroz de la Albufera cremoso con calamarcitos a la plancha



Hace tiempo leí un estudio que habían realizado en varios supermercados de Nueva York, Estados Unidos, en el que preguntaban a los clientes por la procedencia de varios productos envasados. Había carne, quesos y verdura. La inmensa mayoría de los entrevistados no conocían el origen de aquellos productos que les presentaban, ni tampoco los procesos que se habían realizado hasta su envasado. En España creo que tenemos algo más de cultura gastronómica y, más o menos, de alguno de los productos que consumimos conocemos su

origen, aunque lamentablemente, bastantes chefs, restauradores e incluso profesionales del medio no sabrían reconocer la procedencia de muchos de ellos.

Todo esto viene a colación del viaje que hemos realizado para conocer uno de esos productos estrella en el mes de abril/mayo: el espárrago, que lleva una delicada recolección y un minucioso tratado para que llegue en las mejores condiciones hasta nuestra mesa.

Un viaje que comenzaba en el pequeño pueblo de Mendavia, en la comarca de Estella, en Navarra. Al

atravesar sus calles hemos quedado impresionados por la multitud de conserveras que existen. De hecho, un dato que desconocía es que este es el pueblo de España que más denominaciones de origen tiene: en total 11, con multitud de productos que provienen de las tierras aledañas, como el espárrago de Navarra, el pimiento del piquillo de Lodosa o la Alcachofa de Tudela, sin olvidarnos de otros tan importantes como el vino de Rioja, el cava, pacherán de Navarra, aceite de Navarra, cordero de Navarra, ternera de Navarra, alimentos artesanos de Navarra y producción ecológica de Navarra.

EN BUSCA DEL PRODUCTO

ESPARRAGOS DE LA CATEDRAL DE NAVARRA

Por: Alberto Granados



Dentro de todas estas conserveras hay una que destaca, La Catedral de Navarra, una empresa asociada al producto "Premium" y que todos los profesionales destacamos por su excelsa calidad.

ALGO DE HISTORIA

La historia de La Catedral de Navarra se remonta a la primera mitad del siglo pasado. Durante la Guerra Civil Española, las madres de los soldados ya conservaban vegetales, guisos y patés para sus hijos, y en la

posguerra era también fundamental guardar el máximo de alimentos en su temporada para disponer de ellos todo el año. Las conservas se convirtieron en algo necesario y cotidiano, sobre todo en regiones como la ribera navarra, donde la fértil huerta regalaba productos exquisitos que merecía la pena guardar. Petra López, abuela del actual propietario de La Catedral de Navarra, comenzó entonces en Mendavia un pequeño negocio de cerrado de botes, combinando el conocimiento del campo con un marcado carácter emprendedor.



Ella y su familia sellaban con estaño, tanto sus propias conservas vegetales como las que preparaba en sus casas la gente del pueblo. A mediados de los años 40 vendían ya alcachofas, tomate, pimientos, espárragos blancos y puerros.

Desde entonces, todos los esfuerzos de la familia se han dirigido a obtener las mejores verduras y conservar intacto su sabor, lo que ha convertido a La Catedral de Navarra en un sinónimo de calidad.

SOBRE EL TERRENO

Hemos quedado con Cayo Martínez (Mendavia, Navarra, 1966), actual propietario, y con su hijo Francisco para conocer de primera mano como es la recolección de esta codiciada hortaliza de sabor intenso y con una textura muy especial. Llegamos hasta una de las fincas cercanas que tiene la empresa, ya caída la noche. A lo lejos, distinguimos entre la oscuridad pequeños focos de luz que se mueven a gran velocidad. Son las expertas cuadrillas que convierten la recogida del espárrago en algo aparentemente sencillo. Luego, sobre el terreno, la cosa cambiaría.

El uniforme y material de trabajo de los recolectores es simple: buenas botas, ropa cómoda, un frontal potente que ilumine en la noche, la gubia (una especie de paleta de metal que sirve para cortar y extraer la base del espárrago) y una cesta en la que ir depositando los frutos que van extrayendo del terreno.

La dinámica es aparentemente fácil: todos los ríos (alineaciones cultivadas), están tapados con un plástico negro, que es el que impide que al espárrago le dé la luz y lo convierta, por medio de la fotosíntesis, en verde o trigoero. Un encargado de la cuadrilla se dedica a ir destapando ese plástico y dejar al aire el terreno cultivado. A continuación, otro peón se encarga de ir recogiendo todos los espárragos de cada río. Distinguen la yema de espárrago e introducen de manera inclinada la gubia para cortar su base y con cuidado se depositan en la cesta.

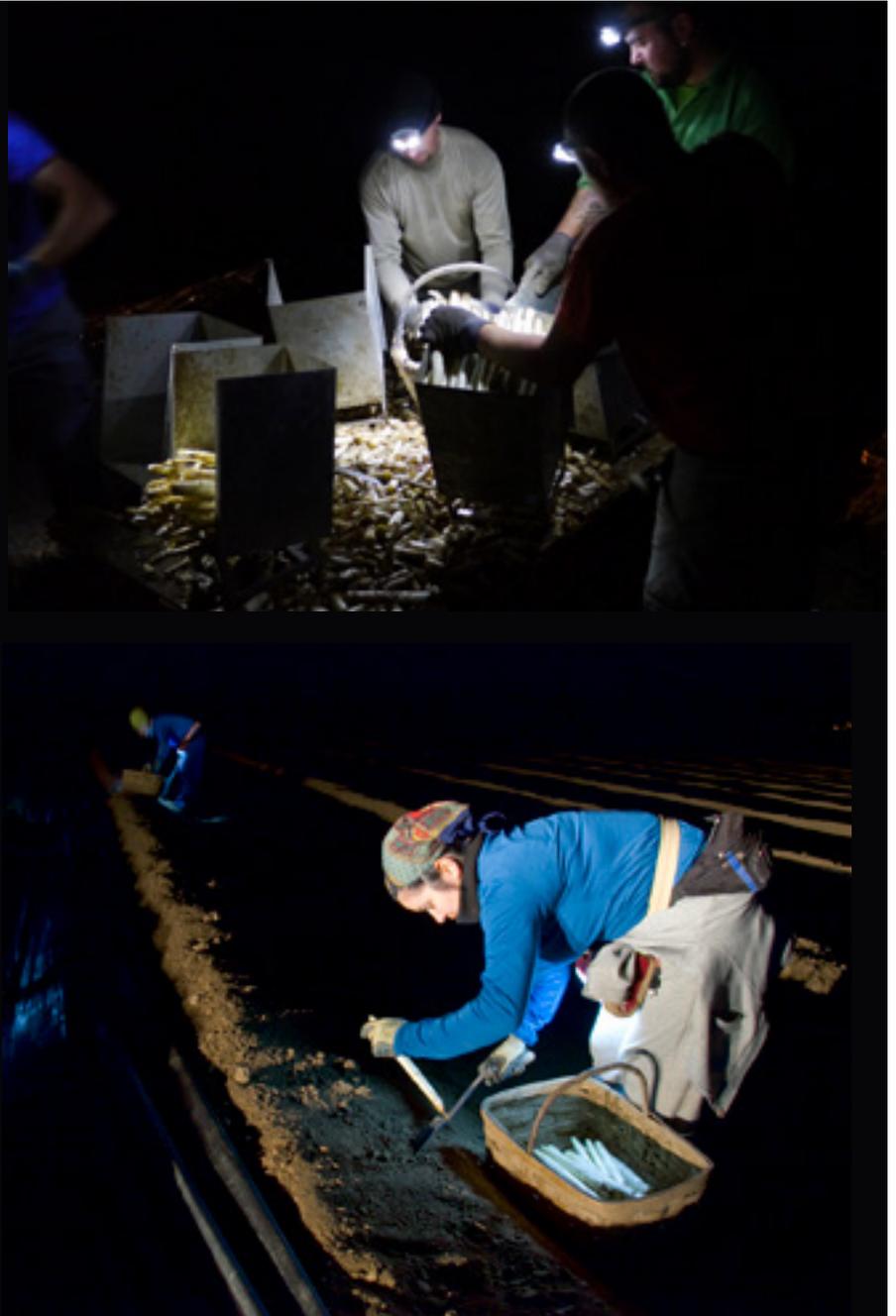
Una vez recogidos, se colocan en un molde y todas las bases de los espárragos se cortan para que tengan la misma longitud, aunque los calibres sean muy diferentes, la noche ha sido muy especial y hemos encontrado multitud de espárragos extra gruesos, que llevarán un procesado y envasado algo más particular. Cayo nos explica que el mayor secreto para una buena conserva



“Premium” es, sobre todo: “Trabajar desde el primer momento en el campo con una excelente materia prima. Nosotros cultivamos todos nuestros productos cerca de las instalaciones y conocemos a todos los agricultores con los que trabajamos. Por supuesto, siempre trabajamos con productos de temporada, porque es el ciclo natural de las plantas el que da mejores resultados en cuanto a sabor, aroma y textura. Por último, es necesario llevar un estricto control de cada uno de los pasos, desde la plantación o la recolección, hasta que el producto llega a la tienda o al restaurante, ningún proceso se deja al azar”.

He podido extraer algún espárrago de la tierra, un proceso en principio rápido, pero que repetido durante horas y horas es agotador. Desde aquí mi admiración y respeto para todos aquellos recolectores que han hecho de esto su trabajo habitual, y que durante largas jornadas soportan la dureza de unas labores que los lugareños directamente abandonaron hace tiempo.

Nosotros dejamos el campo en medio de la noche, las luces se hacen casi invisibles. Hay que descansar porque a primera hora seremos testigos del siguiente paso: el proceso y envasado de esta “joya” que nos da la tierra.



LA FÁBRICA DE CONSERVAS LA CATEDRAL DE NAVARRA

A primera hora ya nos están esperando para la visita Cayo y su hijo

El espárrago que se va a procesar y envasar ha sido el recogido esa

misma noche. Lo primero que se hace en planta es recepcionar el producto, se mete en unos vasos cilíndricos y se deja a todos con la misma longitud. Francisco nos cuenta que *“una diferencia con el resto de competidores es que nosotros realizamos un proceso invertido al resto. Nosotros primero escaldamos los espárragos (con las yemas hacia arriba para proteger la parte más delicada y tierna) unos segundos. A continuación, lo pasamos por el agua fría para contraer el espárrago y activarlo”*.

Estos espárragos ya escaldados y enfriados pasan a su calibrado y pelado. Aquí lo más importante es el factor humano. Las primeras operarias son las más expertas, se encargan de seleccionar los de más calibre, que pasan a su pelado y envasado manual. A la vez introducen por la peladora mecánica los de los calibres más estándar, ellas van seleccionando y pelando los de más gruesos, el resto los dejarán ir pasando para manos más inexpertas que, con el tiempo, irán “escalando” posición en el proceso.



Al final de esta operación los espárragos quedan limpios y lo más rectos posible. Es hora de irlos embotando, las operarias expertas van seleccionando las unidades para que todos los botes tengan el peso elegido (impresiona ver la facilidad con la que saben cuánto puede pesar el producto al cogerlo).

Ya envasados estarían preparados para ir a su tratamiento térmico,

una conserva que tienen que durar mínimo cinco años en buen estado. Mediante tiempo y temperatura consiguen esterilizar el producto y de esta manera convertirlo de vegetal o verdura a conserva (aquí también cada marca guarda en secreto los tiempos y temperaturas que se manejan para ese proceso).

Solamente quedaría que pasaran por las cintas de control de calidad,

para que no haya duda de que el producto sale perfecto. A las conservas se les impone una cuarentena y se vuelven a analizar para asegurarse de que ha tenido una correcta elaboración, se etiquetan y rumbo a su destino.

Son muchos los productos que elabora La Catedral de Navarra: Los pimientos de piquillo, el espárrago blanco y la alcachofa de Navarra, tomate pera, legumbres, puerros...

LOS PRODUCTOS COCINADOS DE LA CATEDRAL DE NAVARRA

CONSERVAS LA CATEDRAL DE NAVARRA

Virgen de Legarda, 66

Mendavia, Navarra

Teléfono: 948 685 000

www.lacatedraldenavarra.com

Ahora toca la fase final de la experiencia, poder probar alguno de sus productos. Desde hace tiempo colabora con ellos un chef local que venía del restaurante que regentaban junto a Joselito (Álora. 1* Michelin): Raúl Prior.

Raúl se encarga de la labor de I+D, para poder ir preparando algunos productos ya cocinados como los pimientos del piquillo confitados, las pochas a la navarra, los pimientos verdes fritos y algunas mermeladas extra, como la de tomate con albahaca o la de espárragos.

Espárragos, alcachofas, puerros... cualquiera de las conservas con un poco de aceite o una ligera plancha se convierten en joyas gastronómicas.

Ha sido una gran experiencia conocer más de cerca el trabajo que realizan en esta empresa conservera tan importante. He sido emplazado para la recolecta del pimiento de piquillo...

¡Pero esa aventura será un nuevo reportaje!



RESTAURANTES *que* HEMOS PROBADO

Por: Alberto Granados y Jose A. Muñoz



MADRID



QUBEK

Gallinejas y callos
frente a los Jerónimos

Por: Alberto Granados

RESTAURANTE QUBEK

Calle de Moreto, 7. Madrid

Teléfono: 915 479 344

www.qubekgroup.com

Leía en las redes del chef Julio Miralles (ex Grupo El Pradal, Zalacaín o Tatel): “Por fin, los sueños se hacen realidad. Pequeña albacería en Madrid, donde los caracoles, las gallinejas, los callos, las bravas, los huevos fritos, la hueva, la mojama, el pan candeal, los colines, los bocaditos de nata y violetas, el chocolate, la cerveza, vinos, café y cocteles, nos devuelven la sonrisa y la felicidad!!!”

Obviamente, la curiosidad me llevó a probar este pequeño y confortable restaurante, en uno de los mejores barrios de Madrid, en el que ha desembarcado Julio

Miralles con parte de su anterior equipo. Julio viene con toda la humildad del mundo y recalcándome que no es un restaurante con pretensiones, que vienen con una oferta de cocina desenfadada, humilde, donde quiere que la gente lo pase bien... ¡Y así ha sido! Pero vamos con la comida. En Qubek encontrarás muchos platos apetecibles para comer y cenar con una apuesta muy madrileña donde no faltan los callos, los caracoles o un bocadillo de gallinejas. Pero tenemos muchas propuestas para el aperitivo, algunas chacinas, un apartado de huevos y patatas, algunos molletes apetecibles donde destaca el de calamares, unos

cuantos platos de bacalao y alguna carne.

Una de las cosas que también han puesto en marcha son los Desayunos y las Meriendas. Para los desayunos, nos encontramos los panes y la bollería artesana de John Torres, Sandwich Mixto o Bikini, Bagel de Queso cremoso, unos Huevos Benedict con Espinacas, Frutas con Yogurt o Ensalada de Frutas. En las meriendas encontramos el Croque Monsieur, el Croissant o el Pain au Chocolat...

Sin duda uno de los restaurantes a visitar si te gusta la cocina madrileña.

RESTAURANTES QUE HEMOS PROBADO

Marbella está repleta de rincones sorprendentes y, a pesar de que conozcas muchos restaurantes, siempre te quedará alguno por descubrir. En esta ocasión he visitado Boho Club, un resort boutique de lujo, ubicado entre La Milla de Oro de Marbella y Puerto Banús, un oasis de tranquilidad (al menos por el día), con una buena oferta gastronómica liderada por el chef malagueño Diego del Río.

Dos restaurantes: Boho Restaurant y Bernie's, con una cocina mediterránea; y Boho Bar con una barra de coctelería y terraza abierta al maravilloso jardín). A esta propuesta gas-

tronómica hay que añadir la oferta de hospedaje. En sus cuidadas y armoniosas instalaciones encontramos 30 acogedoras habitaciones y confortables suites bungalows, dos refrescantes piscinas, y muchos rincones para relajarse alejados del bullicio Marbellí.

Una de las cosas que más sorprenden al acceder a las instalaciones son las esculturas de Richard Hudson, diseminadas por todo el complejo, las fotografías de David La Chapelle, que adornan las paredes, o las obras de arte de Henry Hudson y Claire Ta-bouret. Una vez dentro del restaurante encontramos una magnífica atmósfera, como si estuviéramos en una lujosa casa privada, decorada con candelabros y mobiliario italiano, suelos de madera y una cuidada vajilla.

El propio chef nos explicaba la oferta gastronómica: «hacemos una cocina muy diferente en

nuestros espacios, tenemos que combinar a los que desean comer un menú gastronómico y entienden de gastronomía y a los que quieren una cocina más informal. Tenemos menú gastronómico y carta con una cocina que comienza a las 8 de la mañana y termina a altas horas de la noche, amoldándonos a todo lo que nos puedan pedir. Ya hay platos emblemáticos que no se pueden tocar, como las Croquetas, la Sopa de Maíz y alguno que pronto volverán como el mítico Salmonete con Bloody Mary. Este verano vamos a rescatar alguno de esos platos históricos»

Es una delicia haber podido disfrutar de la gastronomía de Diego del Río en este escenario tan impresionante, donde lo suyo es «recluirse» unos cuantos días y disfrutar de sus diferentes espacios, un lugar sin duda que no pasa inadvertido... ¡Buen trabajo!

BOHO CLUB

El paraíso marbellí

Por: Alberto Granados

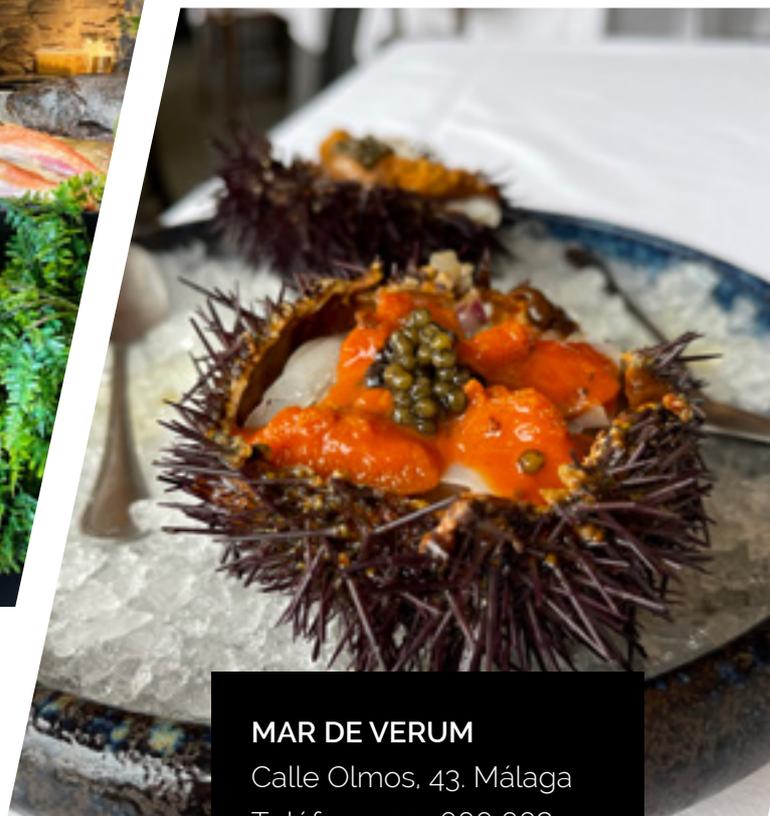
BOHO CLUB

Urbanización Lomas de Río Verde, 144, Marbella, Málaga.
Teléfono: 952 157 222
www.bohoclub.com/restaurant



MARBELLA

MÁLAGA



MAR DE VERUM

Calle Olmos, 43. Málaga

Teléfono: 951 666 668

www.mardeverum.com

MAR DE VERUM

Producto de lonja, cocina marinera y brasas en Málaga

Por: Alberto Granados

Ha sido todo un descubrimiento Mar de Verum, un restaurante de cocina marinera con el mejor producto de las lonjas españolas (Málaga, Cádiz, Huelva y Galicia) y la esencia de las brasas. Este local está ubicado a las afueras de Málaga, ideal para muchos malagueños que precisamente huyen del bullicioso centro.

Lo primero que sorprende es el escaparate marino que te recibe a la entrada, difícil poder elegir entre tanto buen producto: Gambas, ostras, navajas, erizos, zamburiñas gallegas, bogavante y varios pescados que se compran a diario en las mejores Lonjas...

A partir de ese momento muchas opciones para comer, desde un buen

aperitivo, con una divertida Gilda de "arena, mar y roca", unas Anchoas de Santoña, los Boquerones en vinagre, la Ensaladilla rusa "Mar de Verum" con txangurro y sus huevas, el Pulpo a la brasa, los ibéricos, o la Ensalada de pimientos del Guadalupe.

En función de lo que se encuentra en las lonjas, en Mar de Verum ofrecen una amplia variedad de pescados: besugo, rodaballo al estilo Guetaria, urta, pargo, la gallineta, rape, lubina, dorada, virrey... Muy rico el Salmonete a la brasa y terminado con un pilpil ¡Un producto de 10!

Si eres más de fritura, encontrarás las tradicionales malagueñas que se realizan con AOVE a 180°. Podemos elegir entre la fina fritura de Boqueron-

citinos de la bahía de Málaga, de Calamar de anzuelo y Ali oli de ajo asado, de crujientes buchones de rosada con un toque de limón, de Cazón en adobo sanluqueño, y por supuesto, la Fritura de chopitos o puntillitas. Otro de los puntos fuertes son los arroces. Trabajan con las variedades "Dinamita Gran Reserva" y "Viejo Carnalori", de Molino Roca, este último catalogado como "El mejor arroz del mundo". Encontramos arroz meloso de carabenero, con bogavante, de plancton con berberechos, arroz campero de presa ibérica de Joselito, arroz negro o del senyoret.

La parte dulce también está cubierta con varias propuestas, como la tarta de manzana, la de queso, la explosión de chocolate... Muy rico el hojaldre de Torrelavega relleno de crema pastelera y base de crema de mantequilla suave francesa.

Uno de los imprescindibles en Málaga si te gustan el pescado y el marisco.

RESTAURANTES QUE HEMOS PROBADO

Cuando me anunciaron que el chef Rafa Zafrá (Estimar), el gran Carlos Bosch (El Portal de Alicante y Manero), el conocido hotelero Marc Rahola Matutes y Luis Rodríguez (el maestro de Casa Elías, para mí uno de los mejores arroces de España en El Xinorlet, Alicante), unían fuerzas para montar un local en Madrid, sabía que muy pronto se iba a convertir en uno de los locales de referencia de la capital.

Porque cada uno con su concepto y por separado son muy buenos: la elegancia de Carlos Bosch en todos los proyectos que realiza (además unido a Raquel Giménez, del estudio de interiorismo Apple Tart Design, encargada de “vestir” las ideas), el “arte” en los negocios de Marc Rahola, el producto y el buen hacer de Rafa Zafrá y la “magia” ante la paella de Luis Rodríguez, forman sin duda el “Equipo A” de la restauración.

Mar Mía lo encontramos en el nuevo hotel de diseño Ocean Drive Madrid, en la Plaza de Isabel II (frente al teatro Real) con un concepto muy acertado, sobre todo para los que buscan un espacio donde, aparte de comer, quieren disfrutar de un elegante local, buena música y ambiente distendido.

La vitrina en la que exponen el producto anuncia que hay mucho por descubrir: buenas ostras, marisco y pescados seleccionados que llegan a diario y que se preparan bajo los parámetros de la cocina de Rafa Zafrá, tapas y platos desenfadados como los que se encuentran en Manero, como la Tabla mediterránea de huevas y pescados en semisalazón, sus molletes, bikinis o brioches, el caviar para los más sibaritas, el Arroz con conejo y caracoles o con verduras “Casa Elías Xinorlet”, sin olvidarnos de las brasas (con carnes y pescados, otro punto a destacar).

MAR MÍA

El mediterráneo
en Madrid

Por: Alberto Granados

MAR MÍA

Hotel Ocean Drive
Plaza de Isabel II. Madrid.
Teléfono: 965 144 444
www.marmia.es



MADRID

MADRID



TOTÓ

El italiano
del grupo Tatel

Por: Alberto Granados

El grupo Tatel sigue expandiéndose no solamente por Madrid, también por el resto del mundo. En esta ocasión hemos visitado TOTÓ, situado en el local contiguo a Tatel.

Un restaurante que se ha inspirado en las recetas mediterráneas e italianas de los años 50 y 60. Una cocina marcada por una enorme creatividad, forzada por la dureza de la época, que permitió descubrir nuevas técnicas, productos y sabores, a partir de las materias primas más

tradicionales, y que sentó los cimientos de la cocina italiana actual.

Con el prestigioso chef italiano Emiliano Celli a la cabeza (ex chef de la Taverna Trilussa en Roma), las recetas de TOTÓ se caracterizan por el máximo respeto al producto que se traduce en una cuidada selección de materias primas, apostando siempre por productos ecológicos y sostenibles, y una elaboración a partir de las técnicas más tradicionales. El resultado una coci-

RESTAURANTE TOTÓ

Paseo de la Castellana, 38. Madrid.

Teléfono: 910 053 884

www.totorestaurants.com

na de recuerdo repleta de aromas, sabores y colores que te transportan a la Italia clásica, a la cocina familiar de toda la vida. Además, como no podría ser de otra manera, TOTÓ cuenta con una imponente carta de vinos con referencias nacionales e internacionales donde destaca la oferta de vinos italianos, una de las más completas del país.

RESTAURANTES QUE HEMOS PROBADO

Ha sido todo un descubrimiento conocer este restaurante situado en uno de los lugares más privilegiados de Salzburgo, en Mönchsberg una de las cinco montañas que rodean la ciudad, que flanquea el lado occidental del centro histórico de Salzburgo y forma parte del Patrimonio Mundial de la UNESCO. El restaurante M32 se encuentra en el mismo edificio que el Museo de Arte Moderno.

La clave del M32 está en su cocina austriaca con clara influencia mediterránea. Productos de temporada, elaborados de manera magistral para crear una simbiosis donde se conjugan perfectamente las texturas, los sabores y los colores. Existe una carta para la hora, austriaca, de comer, otra para la cena y otra para el brunch.

En la carta del mediodía: Salmón con aguacate y verduras en escabeche, Ensalada de primavera con hierbas silvestres, espárragos y huevo escalfado, Sopa de pescado con tomate, espinacas frescas y cangrejo, Solomillo de ternera Black Angus con alcachofas, pimientos y gajos a la plancha o el Wiener Schnitzel al horno con mantequilla clarificada y patatas al perejil con arándanos...

En la carta de la cena: Pulpo y calamares sobre alioli de verduras y berros con guisantes, Ensalada de verano con queso de cabra salvaje caramelizado y tomates guisados, Raviolis de ricotta trufada en jugo de verduras, parmesano y pesto o Kotelletes de lamm (Costillar de cordero) a la parrilla con pimientos de padrón... El restaurante también ofrece una amplia gama de platos veganos y especialidades regionales.

Si hablamos de postres no puede faltar el Suflé nockerl de Salzburgo, este delicioso postre de merengue presentado en forma de tres montañas y por dentro relleno de frambuesa. Otra de las grandes sorpresas del M32 es su generosa carta de vinos nacionales e internacionales así como sus destilados.

M32

Un paraíso
gastronómico
en Salzburgo

Por: Jose A. Muñoz

M32 SALZBURGO
Mönchsberg 32
Tel: +43 662 84 1000
Mail: info@m32.at
www.m32.at/



SALZBURGO



GALIZANO

Javier Marañón, discípulo de Martín Berasategui, Eneko Atxa, Pedro Larumbe e Hilario Arbelaitz, da rienda suelta a su personal estilo de cocina basado en la tradición y el producto de cercanía al que le añade su toque personal con una muy cuidada puesta en escena.

En el Restaurante “La Torre by Marañón” es posible disfrutar de productos de km 0 de verdad, gracias al huerto-invernadero propio que le surte de las más exquisitas verduras y hortalizas, el resto de los ingredientes son suministrados por productores locales de la máxima confianza.

Si eres de cocina más bien tradicional, tienes dos opciones: comer a la carta u optar por el Menú Tradición. Una carta concisa, asequible y enfocada a los grandes pescados del cantábrico según lonja del día y unas carnes a la brasa de carbón de encina (tiernas y con sabor intenso pues proceden de vacas de raza charolesa y wagyu criadas en libertad junto al mar y alimentadas con pastos y piensos naturales). Chuleta de vaca premium con pimientos a la leña; guiso de callos, patas y morros; lomo de corzo con setas y frutos rojos, sólo en temporada, son algunas posibilidades.

El Menú Tradición está compuesto por alguno de los anteriores platos además de entrantes, snacks, mantequilla artesana, paleta ibérica,

LA TORRE BY MARAÑÓN

Por: Jose A. Muñoz

Sabores de Cantabria

ensalada de bogavante, chuleta de vaca y tarta de queso casera.

Si prefieres introducirte en la apuesta más personal y vanguardista de Javier Marañón dos menús de autor buscarán seducirte. Se trata de los menús Degustación y Gastronómico, ambos maridados con los excelentes vinos de su bodega, nacionales e internacionales. Estos menús se diferencian por el número de pasos que los componen.

Ambos comienzan con una mantequilla artesana saborizada, una copa de bienvenida, unos aperitivos tipo snacks (tosta crujiente de centeno con sardina ahumada y emulsión de aceituna negra; taco de maíz con carne guisada de sus vacas y croqueta melosa de carne de vaca).

A continuación, los entrantes (milhojas de foie y mango con zanahoria cítrica y brioche, arroz meloso de

La Torre by Marañón

Bº la iglesia, 37
Galizano (Cantabria)

Tel: 942 50 53 84

www.hoteltorredegalizano.com

rabo, anguila ahumada y alioli de citronela, ostras con granizado de pomelo, carabinero con pato asado y sopa castellana o alcachofas confitadas con vieiras y setas).

Como principal de pescado, destaca la lubina de Aquanaria, sostenible, criada en granjas en pleno Océano Atlántico frente a las costas de Gran Canaria.

Entre las carnes, royal de vaca relleno de foie y pistachos, con boniato y verduras encurtidas.

Sus postres, 100% caseros, son de pecado, destacando el cake de plátano y un irresistible “carro de quesucos de Cantabria” (elaborados de forma totalmente artesana por un pequeño productor local).

ESCAPADAS GASTRONÓMICAS

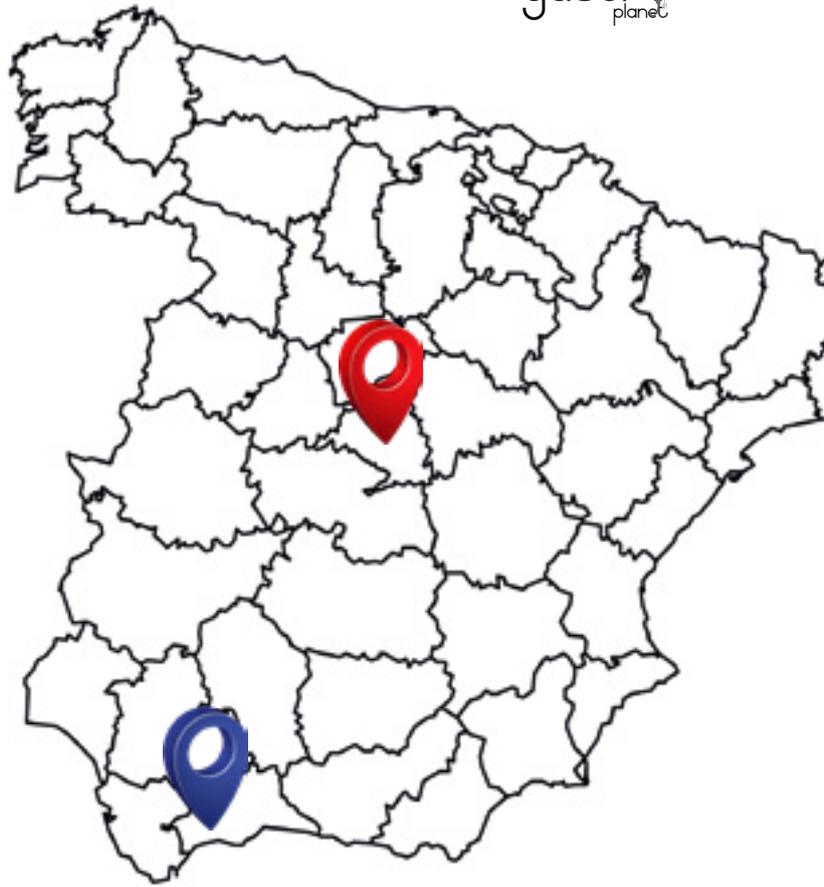
¿Cuánto recorrerías por buscar
una experiencia gastro?

Por: Alberto Granados



Las últimas “escapadas gastro” de nuestra revista las hemos realizado en busca de un producto o un plato que nos motivaba al viaje. En esta ocasión **hemos recorrido casi 600 kilómetros por conocer la cocina de Diego Gallegos**, el bautizado como “el chef del caviar” que, al frente de su restaurante Sollo, en el hotel El Higuero de Fuengirola (Málaga), ha conseguido **una Estrella Michelin, una Estrella Verde y dos Soles Repsol**.

Pero si hay algo que distingue a este chef, brasileño de nacimiento y malagueño de adopción, es **el respeto por el medio ambiente, la visión multicultural de su cocina** y, sobre todo, la apuesta por ofrecer en sus menús peces de río (algunos brasileños como la piraña) y mucho Caviar, su producto estrella.



→ 570 KILÓMETROS (MADRID - FUENGIROLA)

En busca de la cocina de Diego Gallegos

ARARA BISTRO BAR



La primera parada la realizamos en su restaurante más informal, a escasos metros del gastronómico. Un concepto de cocina con raíces españolas, brasileñas y peruanas con platos divertidos, informales, llamativos y con mucho sabor.

Un colorido restaurante con una amplia terraza y ventanales al complejo hotelero que lo acoge. Una vistosa decoración de los interioristas Javier Rodríguez y Begoña Martín, con ambiente tropical y vistas al puerto. En Arara encontramos una zona de barra, una chill out, una terraza y el salón-comedor.

He tenido la suerte de probar alguno de los nuevos platos que va a incorporar en el menú de los próxi-

mos meses como la “causa limeña de pollo con salsa kimchi”, el “steak tartar frito”, el “tiradito de salmón”, el “ceviche de corvina” o la “presa ibérica a la parrilla”.

Arara Bistro es la manera más informal de acercarse a la cocina de Diego Gallegos y además para “todos los bolsillos”.

Además, a la propuesta gastronómica hay que añadir una amplia variedad de cócteles.

ARARA BISTRO
Avenida del Higuero, 48.
Fuengirola, Málaga.
607 600 225
www.ararabistrobar.es

SISTEMA ACUAPONICO

Al principio, Diego Gallegos solamente trabajaba con el caviar de Riofrío y el esturión, pero una vez que aquellos platos tuvieron su recorrido, decidió, aconsejado por algunos periodistas gastronómicos, comenzar a probar con diferentes peces de río. Fue desesperante acudir al mercado y descubrir que solamente se podían comprar unas pocas especies de pescados de río (como la trucha, el salmón, un poco de anguila...). Entonces asistió a un congreso de Acuaponía: un sistema de agro-acuicultura que integra la acuicultura, cría de peces, y la hidroponía, cultivo sin suelo de plantas, en un mismo sistema. El agua se recircula constantemente entre los

tanques acuícolas y las camas de cultivo hidropónicas. Los desechos de los peces alimentan a las plantas y, a su vez, las plantas limpian el agua para los peces.

Diego montó su propio sistema acuapónico con un par de tanques. Viendo que funcionaba, siguió invirtiendo y, de hecho, cuando lo pude visitar estaba en obras para montar un nuevo invernadero que tendrá una producción de 700/800 kilos de pescado al mes.

El primer pescado que pudieron criar en su invernadero sería la tilapia (un pescado de origen africano muy consumido en Estados Unidos) y, con el tiempo, llegó a producir incluso pirañas, aunque es uno de los pescados más difíciles de mantener en este sistema. En cuanto esté terminado el nuevo sistema, tendrán especies de pescados de río como la lista, tenca, pacu, carpas, bagre, una lisa adaptada a agua dulce y un tipo de cangrejo de río.



Diego Gallegos en el sistema acuapónico

RESTAURANTE GASTRONÓMICO

menciona a Carlos Mateos (@misterespeto), uno de los comunicadores gastro más importantes de la zona, que probó una morcilla elaborada con sollo (un pescado parecido al rodaballo) y que le animó a que siguiera por ese camino.

Ese consejo le llevaría a Diego a convertirse en el chef que todos conocemos, con una filosofía propia basada en la sostenibilidad y que ha sido premiada con una "Estrella Verde".

Mucho ha evolucionado la cocina de Diego Gallegos desde que se instaló en Andalucía. Su historia profesional es de esas que nos gustan, un camino de superación y esfuerzo que comenzaría en un chiringuito malagueño donde fregaba platos. Poco a poco, la cocina le fue enamorando y acabaría practicando en restaurantes de "altura" como el de Martín Berasategui en Lasarte o el de Dani García en Marbella. Trabajó como chef ejecutivo hasta que decidió montar su propio restaurante. En múltiples ocasiones, el chef

Su restaurante, ubicado dentro del hotel Higuera y con vistas a las instalaciones, ofrece en la actualidad un menú bautizado como "Caminho 2022". En él, encontramos un surtido de Aperitivos y, por supuesto, un entrante con 15 gr. de caviar Russian Style de Riofrío, acompañado de una copa de Dom Perignon Vintage



Entrada del restaurante Sollo

2012, una perfecta combinación. Luego, los platos principales con sus pescados de río: El tartar de salchichón de trucha y sus huevas con emulsión de pasas de la Axarquía, el lomo de tilapia en ceviche caliente o el esturión confitado en grasa ibérica, crema vegetal y jugo ligado. Un sabroso menú con platos muy llamativos y alguno que no se me olvidará fácilmente, como su ceviche caliente. Los postres servidos fueron una mazamorra y chicha morada, el Quibebé de calabaza, espuma de queso y flores y el alfajor y cítricos. (El menú cuesta 150 Euros).

RESTAURANTE SOLLO

Higuerón Hotel

Dirección: Autopista Costa Del Sol,

Salida 217. Av/ Del Higuerón, 48.

Localidad: Fuengirola. Málaga.

Teléfono: 951 385 622

www.sollo.es



Tartar de salchichón



Alberto Granados, Francis Paniego, Diego Gallegos y Pol Contreras

EXPERIENCIA RIOFRÍO

El restaurante Sollo comenzó su andadura en 2015 apoyado por la empresa Caviar Riofrío (ahora Grupo Osborne), que encontró en este chef a su mejor embajador. Juntos comenzaron a experimentar con el caviar y,

por supuesto, con los esturiones que crían a la orilla del Río Frío en la frontera entre Granada y Málaga.

Una empresa que viaja de Navarra hasta Granada en 1963 (allí tenían la primera piscifactoría comercial de trucha en Navarra). Aquel destino lejano mereció la pena por la calidad de las aguas que encontramos en esta zona: el agua brota de manera natural y durante todo el año a

300 metros de la piscifactoría, a una temperatura estable entre los 14 y los 15° C.

Es esencial visitar las instalaciones y descubrir en estas grandes piscinas los impresionantes esturiones, en un agua que mana constantemente para aportar el oxígeno necesario a los peces que se crían (24 horas al día, 365 días al año). Esta agua destaca por su gran calidad (de hecho, hay varias marcas de agua que embotellan en la zona) y regresa al río, por lo que no provocan un gasto de agua en su cauce.

Se puede realizar una visita guiada por las instalaciones, con la experiencia de la inmersión en la piscina de esturiones y, además, con una cata Premium de caviar (40 gr. de caviar por persona).

Precio de la visita: 690€ por persona (2 personas mínimo. 3 horas)

Con Diego pudimos disfrutar de una inolvidable cata de los diferentes tipos de caviar de Riofrío.

CUATRO MANOS DIEGO & FRIENDS

Diego And Friends es un evento gastronómico, creado por Diego Gallegos, para disfrutar de la alta cocina española en su restaurante Sollo de Fuengirola (Málaga). Una vez al mes, un chef amigo es recibido en el restaurante para una cena a "cuatro manos". Un menú degustación único en el que poder conocer los platos de Diego y de otro chef amigo.

Por el restaurante han pasado ya chefs de la altura de Kiko Moya (L'Escaleta, 2** Estrellas Michelin), Benito Gómez (Bardal, 2** Estrellas Michelin), Paco Roncero (Paco Roncero Restaurante, 2** Estrellas Michelin), Mario Cachinero (Skinna, 2** Estrellas Michelin), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, 2** Estrellas Michelin), Javi Olleros (Culler de Pau, 2** Estrellas Michelin) o Mario Sandoval (Coque, 2** Estrellas Michelin). Yo he podido disfrutar de la cocina de Francis Paniego (El Portal del Echaurren, 2** Estrellas Michelin), un chef que me gusta mucho, no



solo por sus ideas tan bien ordenadas, también por su compromiso con la familia y los amigos, su calidad humana, y obviamente por su forma de entender la cocina.

El menú "Diego and Friends" se compuso de un cóctel de bienvenida elaborado por Diego y por tres platos de cada chef. Los de Francis Paniego serían un berberecho y zanahoria, una lasaña de espárrago blanco y un cordero y espiral de su

tripa. Diego Gallegos nos preparó un tiradito de atún, caviar ecológico de Riofrío y encurtidos de su sistema acuapónico, el esturión a la brava y el postre, naranja cachorreña y chocolate.

Un impresionante menú que no se repetirá, una experiencia única que se disfruta una sola noche, a la que se apuntarán muchos más chefs. Diego and Friends se realiza en el restaurante Sollo en el hotel Higuero.



Si en la anterior “escapada gastro” íbamos buscando la cocina de un chef, en esta ocasión hemos recorrido 350 kilómetros para “comernos” una ciudad entera: Valencia. La excusa era el **“Valencia Culinary Festival”**, un evento apoyado por “Visit Valencia” con la intención de poner en valor la gastronomía.

Hemos recorrido la ciudad y te hemos preparado una “escapada gastro” en la que no falta de nada y que seguro no te dejará indiferente.



→ 350 KILÓMETROS (MADRID - VALENCIA)

En pleno centro de Valencia, ubicado en la calle Correos, se encuentra El Poblet, un restaurante que abrió el chef Quique Dacosta en 2012 con la intención de traer la alta cocina a Valencia. En su carta tenían cabida los platos históricos del chef avalados por el público y la crítica, que ya no se cocinaban en Quique Dacosta (su restaurante en Denia). Aquella apuesta gastronómica les llevó a conseguir en 2013 su primera estrella Michelin.

En 2014, se incorporó Luis Valls como jefe de Cocina y Quique Dacosta le confió la cocina del restaurante. Luis siguió cocinando fielmente las recetas de Quique Dacosta, bajo su filosofía y ejecutando las técnicas que había aprendido trabajando como jefe de varias partidas en Denia. Es a partir de 2016 cuando Luis Valls empieza a incorporar creaciones propias, echando mano de la despensa valenciana y mirándose en su territorio, Valencia.

EL POBLÈT
RESTAURANTE



El chef ha ido desarrollando una cocina con sello propio. Su mirada vanguardista se recrea en las recetas tradicionales valencianas y en los productos valencianos de proximidad. Desde 2018, la carta de El Poblet muestra únicamente su trabajo y creatividad y ha conseguido la segunda estrella Michelin en 2020.

EL POBLET
Calle de Correus, 8. Valencia.
Teléfono: 961 111 106
elpobletrestaurante.com



Una de las propuestas gastronómicas que más me gustan de Valencia es la que ofrecen el matrimonio formado por Enrique Medina, Chef, e Yvonne Arcidiacono, jefa de sala y sumillería, un “tándem” perfecto para un restaurante que abrió sus puertas en 2007 y que ha conseguido 2 Soles Repsol.

Enrique nació en Zaragoza, aunque estudió hostelería en la Escuela Superior de Cataluña, y pasó por varios restaurantes importantes como el del Relais & Chateaux, situado en el Gran Hotel Son Net (5 estrellas) de Palma de Mallorca, en el Bulli de Sevilla (Restaurante de Ferran Adrià, 2 Estrellas Michelin) y en los del grupo valenciano “La Sucursal”, una buena trayectoria antes de empezar su aventura en Apicius.

Yvonne Arcidiacono, nació en Colonia (Alemania) y desde muy joven supo que quería enfocar su vida profesional hacia la gastronomía. Acabada su formación de hostelería en un hotel de Colonia, continuó trabajando en hoteles de lujo en Alemania, Suiza y España. Entre otros, varios hoteles y restaurantes, “Relais & Chateaux”, “Leading Hotels of the world” y “Gault Milleu”. Durante su recorrido profesional conoció a Enrique Medina, con quien hoy comparte vida dentro y fuera del restaurante.

El propio chef nos explica la filosofía de su cocina: “Apicius, es el



Yvonne Arcidiacono y Enrique Medina

resultado de nuestra forma de ver la gastronomía. Nos gusta hacer cocina de sabores limpios y olores nítidos, tratando de mantener los gustos de antaño. Disfrutamos con la selección y utilización de los productos que nos ofrece nuestra región y con su excelencia. Consideramos que las elaboraciones deben ser minuciosas y precisas, y estar siempre al servicio de la materia prima, es decir, son el medio que nos permite extraer lo mejor de cada producto. En nuestro restaurante apostamos por una cocina mediterránea, natural y rigurosa con las temporadas. Con cada plato que nace en nues-

RESTAURANTE APICIUS

tra cocina, intentamos transmitir la pasión y el amor que profesamos a nuestro noble oficio.

RESTAURANTE APICIUS
Carrer d'Èol, 7. Valencia.
Teléfono: 963 936 301
www.restaurante-apicius.com



Sala



Carta de Apicius

Desde la más remota antigüedad, la humanidad y las abejas han convivido en una relación que ha beneficiado a ambas especies. Hoy en día, las abejas viven junto a nosotros en nuestras ciudades, en parques y jardines, en zonas tranquilas y con buena calidad ambiental. Son un importante elemento del ecosistema urbano, especialmente, por su labor polinizadora de plantas con flores.

La humanidad, mediante la apicultura, se ha beneficiado de la producción de miel en zonas silvestres, pero en el siglo XXI, la apicultura se hace urbana. Se puede producir miel en las ciudades de una forma segura, sana y sencilla y en Valencia tenemos un claro ejemplo, gracias al OMAV (Observatorio Municipal del árbol de Valencia).

A día de hoy, en Valencia hay colocadas 22 colmenas en cinco emplazamientos de la ciudad: el Museo de Ciencias Naturales, el OMAV, el jardín de Viveros, Patraix y el Cabanyal, de la que recolectan anualmente aproximadamente 400 kilos de miel mil flores municipal.

Por ley, esta miel no la pueden vender y se regala a algunos restaurantes como "El Lienzo" (1 Estrella Michelin) o a todo aquel que se pase por sus instalaciones. O sea que ya sabes, un paseo, ves el pequeño museo que tienen y te llevas tu frasco de Miel Urbana de Valencia.

OMAV

Casa del Jardinero Mayor.

Jardines del Real-Viveros.

Calle Llano del Real, s/n. Valencia.

Teléfono 962 083 217

www.valencia.es/es/-/info-ciudad-observatorio-municipal-del-arbol-de-valencia-omav

MIEL URBANA



MERCADO CENTRAL

Una cita que no puede evitar un gastrónomo que se precie es el Mercado de la ciudad que se visita, en este caso el Mercado Central de Valencia, que es una auténtica joya. Por un lado, por su arquitectura: las cúpulas de hierro, cristal y cerámica (la central alcanza 30 metros de altura) y las veletas que las coronan (la de la cotorra y la del pez), se integran a una panorámica paisajística de torreones y campanarios eminentemente valenciana. Por el otro, por sus puestos repletos de buenos productos: frutas, carnes y embutidos, encurtidos, pescados...

Y, por supuesto, su oferta gastronómica: dentro del mercado encontramos El Central Bar, dirigido por

el chef, Ricard Camarena. Es uno de mis locales favoritos si viajo a Valencia, con una propuesta informal de este chef con 2 Estrellas Michelin, 1 Estrella Verde y 3 Soles Repsol. Aquí encontrarás una exquisita Ensaladilla "Ricard Camarena", unos buenos Buñuelos de bacalao, las Bravas Lourdes Luz, una Oreja de cerdo a la plancha con mojo picón y algunos bocadillos más que apetecibles, como el Ricard Camarena (lomo, cebolla, mostaza y queso), el Mary (sepia y allí oli) o el Canalla (morcilla picante, revuelto y pimiento encurtido).

MERCADO CENTRAL (Dirección: Plaza de la Ciutat de Bruges, s/n. Valencia. Teléfono: 963 829 223). <https://m.centralbar.es/>



Mercado Central de Valencia



Veles e Vents

VELES E VENTS

Los gastrónomos compaginamos las visitas a las ciudades con nuestro verdadero placer: comer y beber, por eso este precioso edificio es la solución ideal para disfrutar de una preciosa puesta de sol to-

mando un cóctail, un champagne o incluso cenando en alguno de sus restaurantes.

Veles e Vents es un edificio construido por el arquitecto David Chipperfield en el epicentro de "La Marina" de Valencia y en el que encontramos una gran propuesta gastronómica que corre a cargo del Grupo La Sucursal, con Javier de Andrés al frente, Premio Nacional de Gastronomía y con una trayectoria familiar de más de 40 años.

Sus diferentes espacios y ambientes, junto a sus 7.000 metros de terrazas flotantes hacia el mar, conjugan un gran centro donde se reúnen gastronomía, celebración de eventos MICE y eventos corporativos de empresas, ocio, cultura, música, formación e innovación.

Si te gusta la gastronomía creativa tienes en la parte superior del edificio el restaurante gastronómico “La Sucursal”, donde el chef Fran Espí propone una cocina creativa y de mercado, con producto de cercanía de las lonjas de pescado y la huerta valenciana. También encontramos “La Marítima” el más mediterráneo, capitaneado por el chef Paco Pallardó, en el que encontramos todo tipo de arroces, y carnes y pescados al horno de leña. Todo ello en un entorno mágico, con el mar y los atardeceres como protagonistas. Por último “Hoja Malabar” donde nos ofrecen una cocina viajera que recorre sabores del mundo con el fuego como protagonista (México, Bengala, Perú, Tailandia...).

VELES E VENTS

**Edificio Veles e Vents La Marina.
Valencia. Teléfono: 690 705 216
veleseventsvalencia.es**



Atardecer desde Veles e Vents

Aquí en Valencia lo del “almuerzo” o “esmorzaret” se lo toman muy en serio. Entre las 9:0h para los más puristas y hasta las 12:00 del mediodía, acuden a ciertos locales para meterse “entre pecho y espalda” un bocata de esos que le encantarían a David de Jorge, el chef de las “guarrindongadas”, donde todo es posible.

Yo he tenido la ocasión de “esmorzar” en una antigua pista de pelota valenciana (frontón remodelado), con una parte convertida en restaurante y donde se ha conservado la pista de pelota y se siguen jugando partidos.

Pero vamos con el almuerzo. En el Trinquet de Pelayo, que es como se llama el local, tienen todas las semanas un bocata diferente, yo tomé el de... ¡Atención! Tortilla de patatas con cebolla tierna, queso manchego con romero, sobrasada y mahonesa de ajo asado. Si no te llama la atención el de la semana, te puedes preparar tu bocadillo con los ingredientes que te apetezcan. La guía que nos acompañaba, que era valenciana, se tomó uno de tortilla de patatas, habitas tiernas y “titaina

DESAYUNO O ESMORZARET

valenciana” (un guiso elaborado con tomate frito y atún entre otros ingredientes). ¡Sí, todo junto! Los más famosos: el blanco y negro (longaniza y morcilla) con habas; el de carne de caballo con ajos tiernos; el Almusafes (sobrasada, queso fundido y cebolla caramelizada), el frugal Chivito (lomo a la plancha, huevo frito y beicon, rebajados con mahonesa, queso y, eso sí, lechuga). ¡Y así hasta el infinito!

El “esmorzaret” consiste en una bebida, un aperitivo (como cacau del collaret, variedad autóctona muy apreciada, encurtidos varios, olivas, altramuces y hasta ensalada con abundante tomate y cebolla tierna), el bocata (con muchas combinaciones posibles, embutidos de cerdo, carnes varias, huevos fritos, tortillas de inverosímiles combinaciones, vegetales y salsas diversos) y café



Vista de la sala del Trinquet de Pelayo

(para los más valientes: el cremaet, tan sencillo como enriquecer el café con ron, que al quemarse elimina parte del alcohol, y aromatizar el conjunto con canela, granos de café y piel de limón) ¡Amén!

EL TRINQUET DE PELAYO
Carrer de Pelai, 6. Valencia

Teléfono: 963 514 156

www.pelayogastrotrinet.es



José "Pepe" Dasí Jiménez.
Restaurante VILAS (Tailandia)

Por: Alberto granados

Este chef, nacido y criado en un pequeño pueblo de Valencia, ya disfrutaba desde bien joven cocinando para amigos y familiares, esta pasión le llevó a estudiar gastronomía y a hacer su sueño realidad convirtiéndose en chef de manera profesional. Esa pasión le llevó también a realizar prácticas en alguno de los mejores restaurantes del mundo como Martín Berasategui (3* Michelin), Culler de Pau (2*) o Streetxo (3* Michelin) donde aprendió a refinar sus habilidades y técnicas culinarias.

Ambicioso por aprender nuevos estilos de cocina, experimentar otras culturas y explorar el mundo, a sus 21 años, decidió mudarse a otros países para completar sus ambiciones y objetivos en vida. Después de mudarse a Australia, descubrió la cocina tailandesa en uno de sus viajes a Bangkok, entusiasmado por su complejidad y equilibrio de sabores, decidió dedicar su trayectoria profesional a especializarse en esta cocina, trabajando en restaurantes tailandeses gastronómicos en países occidentales, aprendiendo las bases y principios de la cocina tailandesa.

Después de visitar varios países y vivir en el Sudeste asiático durante unos años, se mudó a Tailandia para aprender las bases fundamentales de dicha cocina viajando por todo el país, descubriendo ingredientes únicos, nuevas técnicas culinarias y capas de sabores nuevos para obtener el equilibrio perfecto.

Deseando convertirse en un chef de cocina tailandesa con mucho conociendo, Pepe ha vuelto a Tailandia para liderar un concepto nuevo culinario en VILAS Restaurant, donde las nuevas técnicas se combinan con la pura esencia de la cocina tailandesa, utilizando ingredientes exclusivos de Japón, Tailandia y Europa.

Hemos conocido un poco más a Pepe a través de esta entrevista:

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

Pueden ser mucho los motivos para un cocinero para querer emigrar: buscar nuevos estilos de cocina y aprender nuevas técnicas y formas de trabajo. Vivir una experiencia nueva siendo parte de una cultura totalmente diferente a la nuestra de origen. O también en busca de una mejor calidad de vida, trabajando en restaurantes donde sus conocimientos, al proceder de otro país, pueden ser más valorados.

¿Cuáles han sido las ventajas de ser un chef español en los países que has visitado?

Siempre te abre muchas posibilidades tener conocimiento de cocina española o europea. También el idioma es un punto a favor, ya que hoy en día hay mucho emigrante hispanohablante por el mundo. La cocina

española está muy bien valorada y apreciada por otras culturas.

¿Y los inconvenientes?

En mi caso, al querer especializarme en cocina tailandesa, es complicado por el tema visados de trabajo. En estos países contratar a un cocinero europeo es muy complicado, por los inconvenientes de papeles y costes de visado.

¿Cómo se ve la cocina española en los distintos países por los que has pasado?

Como mencionaba, la gente valora y aprecia mucho la cocina española. Aunque el concepto de cocina española llama más la atención, sobre todo la tradicional, y por supuesto, el buen producto que tenemos.

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

Sin duda alguna, la paella valenciana o la paella del senyoret. Aunque el arroz al horno de mi abuela está muy presente también.

Aunque llevas poco tiempo en Bangkok... ¿Cuál sería el plato de aquí que pondrías de moda en España?

Quizás la paella, aunque utilizaría productos y sabores diferentes para darle un toque tailandés.

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

Me atrevería a elegir un vino Canario: Artífice Listán Blanco del viticultor Borja Pérez. El año pasado estuve de visita y me sorprendió mucho los vinos que tienen las Canarias, los cuales encajarían muy bien con el producto y los sabores con los que trabajo en Tailandia.



Del mar, elegiría los mejillones del terreno, en Valencia, cuando están en temporada. Una vez que empiezas a comerlos, no puedes parar y el jugo que sueltan al cocerlos, es exquisito.

De la huerta, me encantan los tomates del Pirelló o el tomate valenciano, son sabores que me traen a mi infancia comiendo en casa de mi abuela. Nunca fallaban en la mesa.

Un condimento, me quedaría con el aceite de oliva sin duda. Quizás no sea algo que encaje mucho con la cocina tailandesa, pero cuando cocino en casa cocina española o para los amigos, es ingrediente base para cualquier plato.

¿Hay muchas diferencias entre los restaurantes en Bangkok y los españoles?

¡Muchísimas! El concepto de restaurante en Tailandia es muy diverso. Puedes encontrar desde puestos con mesas y taburetes de plástico, ofreciéndote unos platos muy elaborados con unos sabores muy bien equilibrados, como un restaurante gastronómico con su puesta en escena muy cuidada y platos con mucha técnica y elaboración.



El chef "Pepe Dasí" en los fogones

¿Los restaurantes y la cocina española están de moda en Bangkok?

La cocina española es muy puntera. Hoy por hoy, hay varios restaurantes haciéndolo muy bien y representando nuestra cocina con mucho respeto y mimo. La gente valora mucho nuestros productos y sabores.

¿Cuáles son tus planes de futuro?

Actualmente estoy gestionando la apertura de un nuevo restaurante gastronómico tailandés, utilizando producto de alta gama japonés, respetando mucho los sabores tailandeses. Me veo llevando este proyecto durante bastante tiempo. Aunque me encantaría en un futuro poder representar la cocina tailandesa como se merece en España.

¿Volverás pronto a España?

Quizás en un par de años de vacaciones, aunque me gustaría establecerme en Tailandia una temporada larga. Llevo mucho tiempo moviéndome y creo que es el momento de asentarme.



1



2



- 1.- Bacalao al vapor con Tom som cumin
- 2.- Entrecot salteado al wok con curry rojo, jack fruit, pimienta verde y apio chino frito
- 3.- Ensalada de hierbas thai con dressing Nahm Jim Seafood de coco y menta

3



¿Los platos más significativos de tu cocina?

Tartar de langosta con nahm Jim seafood (condimento cítrico) corteza de cerdo, hojas de mango verde, encurtidos y anacardos.

Moo pa loh: Panceta de cerdo braseada con especias chinas, huevo de codorniz encurtido, tofu, Shitake y vinagre de chile.

Pad Kua Kling (curry seco al wok) De gamba de río

Ensalada de hierbas thai con dressing Nahm Jim Seafood de coco y menta

Entrecot salteado al wok con curry rojo, jack fruit, pimienta verde y apio chino frito

Bacalao al vapor con Tom som cumin (sopa de pescado con cúrcuma, tamarindo, jengibre) ensalada de cilantro tailandés y crujiente de cúrcuma blanca)

Empanadilla frita de curry Massaman con pollo De corral pochado en coco y especias. Con nahm prik Ajaad (ensalada encurtida)

Pato madurado con ron Tailandés, ahumado y echo en la brasa

¿Dónde comen los chefs?

Por: Alberto granados

A portrait of Francis Paniego, a man with a beard and mustache, wearing a light blue chef's jacket. He is smiling and looking upwards and to the right. The background is a blurred green forest.

Francis Paniego

Hablar de Francis Paniego es hablar de La Rioja y viceversa. Este cocinero respira “terruño” por sus cuatro costados y junto a su familia posee uno de esos rincones que, aunque solo fuera una vez en la vida, habría que visitar, en la pequeña localidad de Ezcaray. Francis Paniego y su familia están al frente de un exclusivo hotel, Echaurren, que tienen bajo el sello Relais Chateaux, con dos restaurantes: **el Portal de Echaurren** (2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol) y el tradicional, donde aún sigue presente la huella que dejó su madre, Marisa. Además, llevan el **Echaurren Tapas Bar**, con una propuesta más informal, y el **restaurante El Cuartito**, varios negocios donde degustar una propuesta basada en la cocina sabrosa, de producto y con un toque de vanguardia en el caso del restaurante tradicional.

Francis Paniego es muy respetado y querido por el inmenso grupo que forman nuestros cocineros y desde hace años es un referente para los que empiezan. Con Francis hemos compartido una jornada de trabajo en Fuengirola, Málaga, en donde hemos aprovechado para conocer sus restaurantes favoritos.



Un restaurante de barra

Nagore y Rodri son mis amigos, pero además cumple todos los requisitos para los que nos gustan las barras. Tienen una barra divertida para ir con amigos, y si quieres una cocina más formal te puedes sentar y disfrutar de unos platos.

ARIMA

Calle de Ponzano, 51. Madrid

Teléfono: 911 091 599

www.arimabasquegastronomy.com

Un restaurante con estrella

Josean Alija es uno de los cocineros con más talento y siempre es un gustazo ir a su casa, me gusta muchísimo. Además, este año está haciendo una cocina con “aparentemente” una vuelta a la tradición que me parece lo más.



NERÚA

Museo Guggenheim Bilbao.
Abandoibarra Etorb., 2. Bilbao, Bizkaia
Teléfono: 944 000 430
www.neruaguggenheimbilbao.com

Un restaurante para ir en familia



ATRIO

Plaza de San Mateo, 1. Cáceres
Teléfono: 927 242 928
www.restauranteatrio.com

Yo creo que es para todo tipo de celebraciones, a Atrio me gusta ir en familia, solo, con mi mujer, con amigos... Es el restaurante para celebrar las grandes ocasiones y donde me gustaría celebrarlo todo. Es un súper lugar. Es un gran restaurante y una gran casa para disfrutar

ALAMEDA

Plaza Félix Azpilicueta, 1
Fuenmayor, La Rioja
Teléfono: 941 450 044
www.restaurantealameda.com

Un restaurante para ir con extranjeros

Sin duda los llevaría a mi tierra, a Alameda, un templo de producto y de cocina. Es un sitio donde podemos encontrar la autenticidad de la cocina de Tomás y Esther, y además luego perdernos por el entorno, creo que una visita a este restaurante te conecta con nuestro País.





CENADOR DE AMÓS

Calle del Sol, s/n
Villaverde de Pontones, Cantabria.
Teléfono: 942 50 82 43

Un restaurante romántico

Creo que hay pocos lugares donde se disfrute tanto, es un lugar maravilloso para ir con tú pareja y probar todo lo que nos ofrecen Jesús y Marian. Una preciosa casona donde se respira paz y te sientes especial.

Un restaurante para comer pescado

Acabo de estar en este restaurante donde te deslumbran con el producto que tienen, todo está rico y todo te apetece, es uno de los templos del pescado y de los mariscos.



LOS MARINOS JOSÉ

Paseo Marítimo Rey de España, 161
Fuengirola, Málaga
Teléfono: 952 661 012
www.losmarinosjose.com

MESÓN EGÜÉS

Calle de La Campa, 3.
Logroño, La Rioja
Teléfono: 941 228 603
www.mesonegues.com



Un restaurante para comer carne

Si tengo ganas de comer una buena chuleta, visitaría el Mesón Egüés en Logroño, donde maduran muy bien la carne. Uno de los clásicos que fundó Fermín Lasa y en el que continúa ahora su familia.

Hablamos de gastronomía con

JUANMA CASTAÑO

Por: Alberto Granados

Coincidió con Juanma en su etapa como periodista deportivo en la Cadena Ser. Yo presentaba por aquel entonces el "A Vivir Madrid" o el "Carrusel de Verano" y Juanma colaboraba muchas veces con la información deportiva, esos profesionales que en cuanto los ves sabes que van a llegar muy lejos... ¡Y así ha sido!

El cambio del equipo de deportes de Cadena Ser a Cope propició aún más su ascenso (si no recuerdo mal, en la SER ya era sustituto de José Ramón de la Morena) y ahora triunfa con su programa nocturno: "El Partidazo de COPE".

Juanma ha hecho tele, ha retransmitido numerosas competiciones ciclistas, partidos de la selección y aun sigue en la gran pantalla con #Vamos de Movistar+. Allí, junto a Miki Nadal, ha preparado también un programa de cocina llamado "Cinco tenedores".

El año pasado participó en la sexta edición de MasterChef Celebrity, donde se proclamó vencedor junto a Miki Nadal. Desde entonces, su vida gastronómica no ha sido la misma y en GastroPlanet hemos querido conocer esa faceta "entre fogones".



Los primeros recuerdos que tienes de pequeño ¿Quién cocinaba en tu casa? ¿Qué platos recuerdas?

En mi casa siempre ha cocinado mi madre, aunque todavía tengo también recuerdos de la cocina de mi abuela asturiana.

Si tengo que recordar algún plato de mi madre serían los canelones o los platos de cuchara, especialmente la carne en salsa con patatas; pero si hay un plato que destaque de todos es el arroz blanco con tomate, huevos fritos y salchichas, un plato muy básico pero que me vuelve loco y que tomo de vez en cuando, sobre todo si vuelvo de viaje o he estado varios días comiendo fuera. El huevo frito tiene que ser con puntillita, pero la salchicha me da lo mismo... incluso la de peor calidad me gusta, es un plato para disfrutar.

Eres asturiano de nacimiento y madrileño de adopción... ¿Qué recuerdos tienes de aquellos platos que te preparaban en tu tierra?

Pues tengo recuerdo de mi abuela, que todavía vive, y sobre todo del arroz con leche y esa gastronomía asturiana que preparaba, contundente y tradicional. Por aquel entonces no había ni tartares, ni ceviches, ni nada parecido. Por no haber, no había ni aguacates ni mangos, esos los descubrí ya en Madrid.

He tenido que reencontrarme con muchos platos después de salir de Asturias, para ponerlos en valor, por ejemplo, las fabes. Ahora que he visto que no en todos los restaurantes se preparan bien, valoro mucho más las que me hacían en casa mi madre o mi abuela, una delicia.

¿Cocinas alguno de esos platos de infancia?

Aunque cocino poco algo hago, por ejemplo, el redondo de ternera asada, las patatas con carne guisada y algo que preparaba mi madre para ir a la playa: la ensaladilla rusa, es una de mis debilidades y creo que la preparo bastante bien.

Entró MasterChef en tu vida y la cambió ¿Ha habido mucho cambio gastronómico también?

Pues no te creas que mucho. Yo siempre he respetado mucho el mundo gastronómico y, aunque ahora me conozcan por lo de MasterChef yo siempre, desde muy pequeño, me he gastado mi dinero en

"Siempre he respetado mucho el mundo gastronómico y, aunque ahora me conozcan por lo de MasterChef yo siempre, desde muy pequeño, me he gastado mi dinero en ir a comer a restaurantes, prefería comer bien a ropa"

ir a comer a restaurantes, prefería comer bien a ropa, por ejemplo. Por decírtelo claro, a mí en los bares y restaurantes ya me conocían antes de Masterchef, en los de día y en los de noche (risas).

Lo que si ha cambiado es la visión que la gente tiene de mí. En el deporte los seguidores son muy duros, muy apasionados de sus colores y cuando te dedicas a la información deportiva sueles tener pocos amigos. Ahora la gastronomía me ha abierto un nuevo mundo y hasta creo que les caigo bien a todos.

Y ahora... ¿Eres un buen cocinero?

Me defiendo, pero no te creas que cocino mucho. Una de las razones principales es porque vivo solo, es difícil cocinar para una sola persona, todo se te estropea. Pero si que me gusta cocinar, me relaja mucho. No tengo así ningún plato que domine especialmente, prefiero seguir algunas recetas que encuentro y que me llaman la atención, recuerdo durante la pandemia unas lentejas con carabineros y curry que le copié a David Muñoz, espectaculares. Me salieron muy bien.

¿Tienes algún chef amigo?

Por afinidad Marcos Morán, que es de la tierra, y es el cocinero que me preparó para MasterChef. Martín Berasategui por historia y por lo que supone. David Muñoz por admiración, me parece un genio. Me gustan mucho los cocineros que respetan el producto y por eso estoy deseando visitar Etxebarri.

¿Preparas tus viajes teniendo en cuenta la gastronomía de la zona?

¡Sin duda! Es muy difícil que vaya de vacaciones a un sitio donde se coma regular y en España lo tenemos muy fácil, se come bien en casi todos los rincones. Es mi disfrute. Lo que más me gusta es pensar en donde voy a ir a comer, me hace muy feliz. Dicen que la felicidad es la antesala de la felicidad y yo me lo paso en grande planeando donde voy a comer, a veces mejor que comiendo, porque vas al restaurante sin mucha hambre, cansado o no te encuentras en el plato lo que esperabas...

¿Hay algún producto que siempre tengas en tu nevera?

Tengo una manía que no entiendo ni yo mismo, siempre tengo que tener limones en la nevera. El limón me sirve para acompañar algún plato, para un gintonic, para poner un poco de ácido al zumo de naranja, para hacer una mayonesa... ¡Nunca me falta! Lo que no vas a encontrar





nunca en mi nevera es el pepino, lo detesto, si ha tocado una ensalada o una carne ni la pruebo.

Tus platos favoritos...

En verano yo me alimentaría exclusivamente de gazpacho, de ensaladilla rusa y de tomate, son mis tres debilidades. En invierno soy mucho de guisos, me encantan las lentejas, las fabes, el cocido, el rabo de toro... Los nuevos restaurantes se olvidan mucho de los platos de cuchara y de que la esencia de una cocina son los guisos, como bien dice mi amigo Pepe Rodríguez.

¿Has estado en algún momento tentado a cambiar tu trabajo como periodista deportivo por la cocina?

No, principalmente porque creo que no me iba a ir tan bien, aunque si miro mis redes sociales sigo más a cocineros y cosas relacionadas con la gastronomía que a deportistas. Los deportistas son material de trabajo y la gastronomía es mi felicidad.

¿Cuáles son tus restaurantes favoritos y cuales te quedan por conocer?

Soy un habitual de Casa Gerardo en Asturias, de Zuberoa, voy una vez al año a Diverxo, me gusta mucho Alabaster en Madrid y he descubierto restaurantes como el Boio, Abac en Barcelona... Y por conocer me quedan muchísimos, como te he dicho anteriormente estoy deseando visitar Etxebarri, pero no conozco, por ejemplo, el trío vasco Arzak, Akelarre o Berasategui, me queda mucho por visitar.

No has tenido nunca restaurante... ¿Alguna vez montarías uno?

Considero que "zapatero a tus zapatos", un famoso que lo es por un trabajo determinado no puede llevar un negocio tan complicado como un restaurante. Creo que para todo hay que ser profesional y más para un negocio de este tipo. Prefiero montar un bar de copas, aunque seguro que daría pérdidas (risas).

"En verano yo me alimentaría exclusivamente de gazpacho, de ensaladilla rusa y de tomate, son mis tres debilidades"



LAS
20 **MEJORES**
PARRILLAS DE CARNE

Por: Alberto Granados



1

ETXEBARRI — DONOSTI



Aunque hace algunos meses que visité Etxebarri, aún lo tengo grabado en mi retina y en mis papilas. Recuerdo que me emocionó observar el entorno donde se encuentra esta casona de piedra, un pequeño pueblecito rodeado de montañas lejanas. Se trata de un paisaje muy duro (sobre todo en los meses más fríos) que ha marcado, sin duda, la personalidad de este autodidacta cocinero, Bittor Arginzoniz, el dueño y el «alma» de este asador que se encuentra entre los mejores restaurantes del mundo. Está situado en el tercer puesto de los “The World’s Best 50 Restaurants” según la revista «Restaurant», tiene el premio “Estrella Damm Chef’s Choice 2021”, además de poseer 1 Estrella Michelin y 3 Soles Repsol.

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

En la carta no esperemos «esferificaciones» ni «aires», todos los platos llevan un denominador común: la magia del humo, de la parrilla que como nadie ha sabido «domar» Bittor. Aquí encontramos platos muy sencillos, que las brasas y el arte de este parrillero convierten en «sublimes». Bittor lleva años domesticando el fuego, inventando utensilios con los que potenciar esos aromas que deja la parrilla, productos nunca antes pasados por las brasas como las Kokotxas, la Yema de Huevo, las Angulas... Este es un restaurante «mágico» y cada plato lo demuestra.



ASADOR ETXEBARRI

Dirección: San Juan Plaza, 1
Axpe, Bizkaia.
Teléfono: 946 583 042
www.asadoretxebarri.com

Ha sido muy difícil elegir el número 2 de esta lista, porque tanto Bidea2 como El Capricho podrían ser merecedores del puesto. Finalmente, me ha podido el corazón y me he decantado por este asador ubicado en la pequeña localidad de Cizur Menor, justo a las afueras de Pamplona.

El restaurante está ubicado en un antiguo lagar destinado a guardar los aperos de labranza. Naturalmente, la parrilla es la protagonista del local y se puede observar, a través de una cristalera, desde casi todas las mesas. Las paredes están recubiertas de piedra y ladrillo; junto con la madera, proporcionan un ambiente cálido y entrañable.

Al frente del restaurante y de la parrilla encontramos a Gregorio Tolosa. Aunque lo que puntuamos es la carne a la brasa, no puedo dejar de pensar en sus cocochas o en los guisantes de lágrima, en temporada, con ese toque ahumado que les aporta la parrilla.

Gregorio selecciona su carne sin apenas maduración y le da, él mismo, el proceso de madurado en sus propias cámaras. Buen atemperado de las chuletas y perfecta ejecución. La carne llega a la mesa en perfecto punto y calor. ¡Un mago!



RESTAURANTE BIDEA2

Calle Camino Viejo, 2. Cizur Menor, Navarra.

Teléfono: 948 28 01 87

www.bidea2.com



BIDEA2 - CIZUR MENOR, PAMPLONA

2

3

EL CAPRICO - JIMÉNEZ DE JÁMUZ, LEÓN



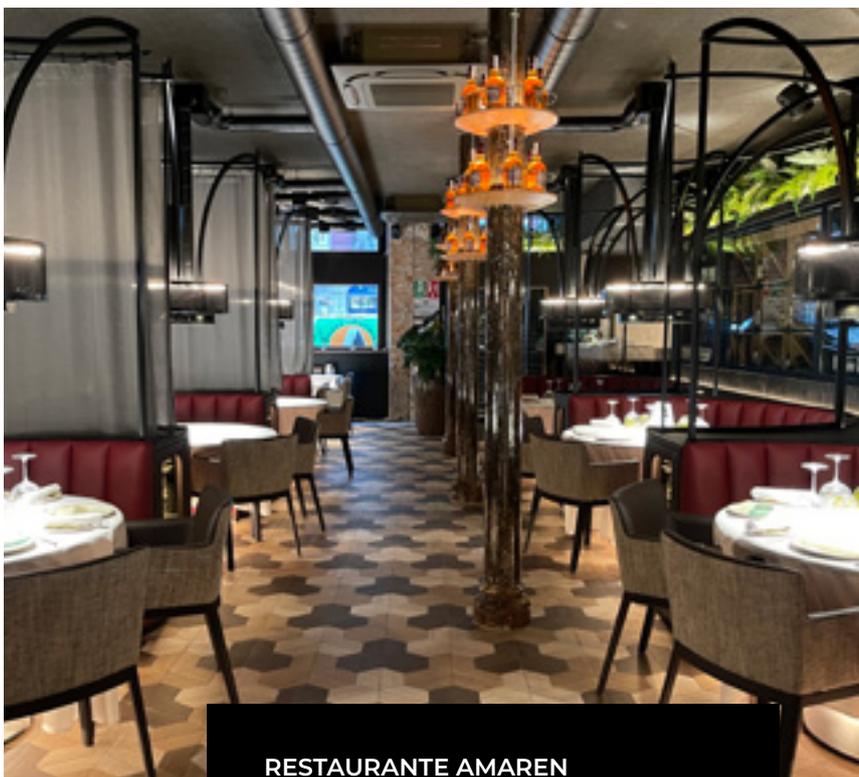
Si hay algo que han hecho bien en El Capricho es hacer que los “carnívoros” que aún no los conocen, lo tengan entre sus “Templos” a visitar. Todos los profesionales a los que he pedido opinión lo han colocado entre los 3 primeros (excepto un compañero que no lo ha incluido ni en la lista de los 10 mejores, pero su identidad será nuestro secreto).

José Gordón se encuentra al frente de este negocio, cuya historia arranca a comienzos del siglo XX. Entonces, Segundo Gordón, su abuelo, abrió en una cueva que él mismo excavó en la tierra de Jiménez de Jamuz, una bodega en la que poder practicar su pasión: la elaboración de vino. En los días de verano, el lugar hacía también las veces de merendero y las jarras de vino fresco llegaban escoltadas por ensaladas de la huerta, deliciosas tortillas de huevos de corral, queso y embutidos hechos en casa que lugareños y turistas disfrutaban en tardes luminosas, a menudo se prolongadas hasta la madrugada.

El espíritu de aquellos primeros días está grabado a fuego en las paredes de esta cueva. Eso sí, las tortillas y las jarras de vino se han transformado en una importante bodega con muy buenas referencias de vinos y en una oferta cárnica envidiable, con varias opciones de razas. Incluso tienes la posibilidad de poder tomar los bueyes que ellos mismos crían a pocos kilómetros del restaurante. Lo ideal es comenzar con una tabla de embutidos artesanos de buey (la lengua o la cecina están exquisitas), probar alguna de sus platos de verduras y un buen chuletón de Buey a la parrilla con pimientos rojos asados al carbón de la encina. Así no se falla.

ASADOR EL CAPRICO

Paraje de la Vega, s/n.
Jiménez de Jamuz, León.
Teléfono: 987 664 224 · 987 664 227
<https://bodegaelcapricho.com/es>



RESTAURANTE AMAREN

Calle de la Diputación, 6. Bilbao, Bizkaia.

Teléfono: 944 978 906

www.restauranteamaren.es

Este restaurante comenzó a posicionarse en Bilbao gracias a la calidad de las carnes que colgaban de sus vitrinas. Después llegaría el premio a la mejor carne que consiguieron junto a “Discarlux” en el “X concurso de parrilla de San Sebastián Gastronomika”. Ese galardón les terminaría poniendo “en el mapa carnívoro”. El cambio de local (se mudaron justo enfrente a un elegante espacio donde la parrilla continua como protagonista), les ha colocado en esta posición tan elevada de nuestra lista.

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

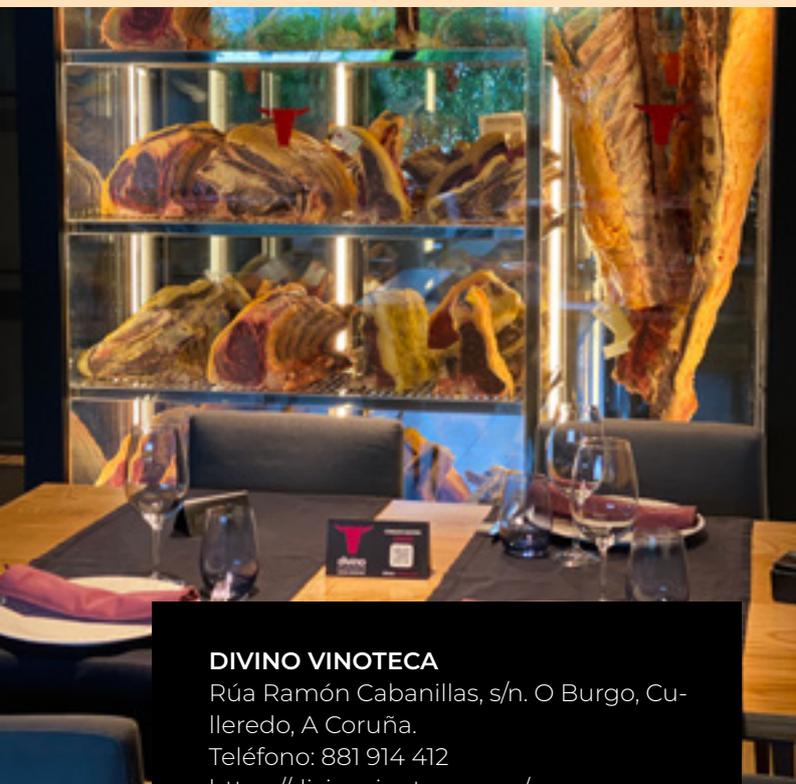
¡No es mala filosofía! Buena carne de Buey (mayores de 5 años y con más de 45 días de maduración) y varios cortes de diferentes razas seleccionadas: Chuletón de Vaca Rubia gallega Premium, Chuletón de vacas de caserío, vacas gallegas y otras vacas seleccionadas de la Península, chuletón de vaca madurada europea o los famosos T-Bon son las carnes que encontrarás en su carta.



AMAREN - BILBAO

4

5 DIVINO - A CORUÑA



DIVINO VINOTECA

Rúa Ramón Cabanillas, s/n. O Burgo, Culleredo, A Coruña.

Teléfono: 881 914 412

<https://divinovinoteca.com/>

El proyecto de dos hermanos, Leo y José Luis Cao, de origen argentino y padres gallegos, que llevan años empeñados en ser uno de los restaurantes referentes en los locales especializados en carne gallega y portuguesa a la parrilla. Las cámaras en las que exponen sus carnes así lo atestiguan.

Realizan la mejor selección de carne de vaca y buey, que terminan de madurar en sus cámaras "dry aged" (no sirven todas las razas). Después de atemperarlas bien, las terminan a la parrilla con maderas de roble y encina y carbón vegetal.

Así explican su filosofía: "Nuestro ganado proviene de los interiores de Galicia, criado en total libertad, alimentado de manera natural, basada en pasto y grano natural. La selección la realizamos personalmente con nuestro tratante ganadero, escogiendo rigurosamente el ganado que lleva una alimentación 100% natural. La elección de las piezas para madurar es muy rigurosa, debiendo reunir unos parámetros insalvables: peso, infiltración de grasa exterior e infiltración de grasa intramuscular. La maduración mejora el sabor, la ternura y la jugosidad de la carne, en DIVINO, maduramos con DRY-AGED, donde la temperatura, el aire y la humedad están totalmente controlados, incorporando técnicas avanzadas y conocimientos propios, que mejoran la calidad de nuestras materias primas".

Visité hace tiempo este restaurante, tan alejado de las grandes ciudades. Aun así, se hacía con todo el cliente "carnívoro" que acudía hasta él para probar la mejor carne madurada de la zona. Un negocio abierto desde el año 2008 y que ha sacado adelante con mucho esfuerzo su joven propietario Joan: "A mí me conocían en la zona, porque siempre he vivido por aquí y además he jugado al fútbol en el Altea, eso hizo que comenzaran a llegar clientes. Me embarqué en un proyecto de 400.000 Euros con tan sólo 800 en la cuenta, una locura... Hubo que hacer una gran reforma en la que trabajé como un obrero más. Aunque el paso del tiempo nos dio la razón. En apenas unos meses ya había recuperado la inversión, el sueño comenzaba a hacerse realidad", así nos contaba Joan sus inicios.

Después decidió cambiar su carta habitual y empezó a ofrecer a sus clientes carnes de buey de largas maduraciones, el propio Joan lo explica: "La misma gente que nos servía el solomillo del Esla, me ofreció carne de vaca vieja. Empezamos a probar producto y a ofrecerlo a los clientes y pareció que gustaba. Después conocí a José Bordón, dueño de "El Capricho", en unas jornadas gastronómicas y me empecé a aficionar al mundo "carnívoro". Consideré que la carne de buey podía encajar bien con el público que venía a mí restaurante. Me pasó un chuletero de buey y mi vida cambió. Al principio la carne se quedaba dura hasta que aprendimos a madurar las carnes. Ahora los clientes habituales son capaces de recorrer decenas de kilómetros para tomar nuestra carne".

CA JOAN

Partida la Olla, 146. Altea, Alicante

Teléfono: 966 883 234

www.cajooanltea.com



CA JOAN - ALTEA, ALICANTE

7 EPELETA - LEKUNBERRI, NAVARRA



EPELETA

Autovía A-15, Salida 127. Calle Aralar s/n.
Lekunberri. Navarra.
Teléfono: 948 504 357
www.asadorepeleta.com

El Asador Epeleta se encuentra en un enclave privilegiado a escasos kilómetros de Pamplona y a medio camino de San Sebastián: en Lekunberri. La cercanía con la Sierra de Aralar ofrece unas magníficas vistas a los bosques, praderas y montañas cercanas. En este entorno encontramos el caserío donde se ubica una de las mejores parrillas de nuestro País.

Un restaurante donde la parrilla es la gran protagonista y que fundó hacia 1980 en su primera ubicación, Francisco Ansorena, Paco, cuando dio por finalizada su carrera como pelotari. Animado por su afición a la gastronomía, decidió junto a su mujer Laura Lizarralde poner en marcha un establecimiento en el puerto de Azpíroz, al que bautizaron con el nombre de Epeleta. En 1998, se trasladaron a su actual ubicación en Lekunberri (Navarra), donde el nuevo Epeleta comenzó a dar sus primeros pasos. Tras la desaparición del fundador de Asador Epeleta, han tomado el relevo sus hijas Amalur y Oihane, que conservan el rigor en la adquisición de su producto, así como el arte en la cocina.

En la carta poca complicación para elegir: o Chuleta a la parrilla o Solomillo... ¡Más fácil!

En los años 50, Matías Gorrotxategi abrió las puertas de este mítico asador vasco, un referente de la carne a la parrilla a nivel mundial. Matías depuró la técnica con la que consigue "el mejor chuletón del mundo" según la revista Forbes. Al mando de la chuleta y pimientos Xabi Gorrotxategi, siguiendo los pasos del padre.

Los otros hijos de Matías, Mikel e Iñaki también siguieron la misma senda y montaron restaurante en Madrid. Mikel abrió Casa Julián de Tolosa en la Cava Baja e Iñaki en la calle Ibiza, los dos defendiendo sus parrillas con la técnica familiar modernizada.

Merece la pena visitar el restaurante primigenio de Tolosa y, aparte de su carne, de las mejores del País, probar sus espárragos a la parrilla, sus inolvidables Pimientos de Piquillo o las Judías de Tolosa. Éste es un local por donde no pasan los años y si lo visitaste hace 20 seguro que lo encontrarás casi sin cambios.

CASA JULIÁN TOLOSA

Calle de Santa Klara, 6. Tolosa
Teléfono: 943 67 14 17

CASA JULIÁN CAVA BAJA

Calle de la Cava Baja, 18. Madrid
Teléfono: 913 658 210

CASA JULIÁN CALLE IBIZA

Calle de Ibiza, 39. Madrid.
Teléfono: 910 607 210
<https://casajulianmg.com/>

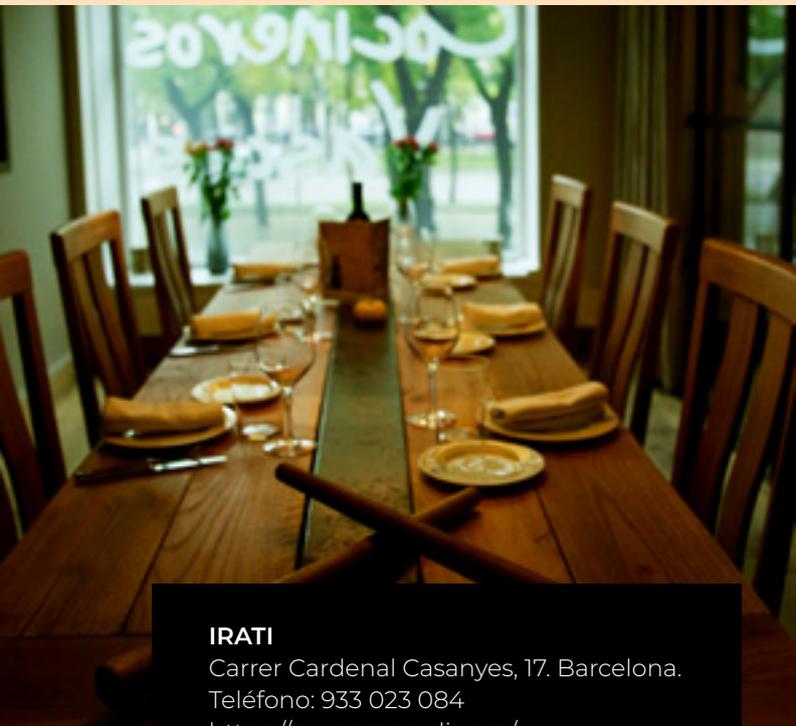


CASA JULIÁN - TOLOSA

8

9

SAGARDI



IRATI

Carrer Cardenal Casanyes, 17. Barcelona.
Teléfono: 933 023 084
<https://gruposagardi.com/>

Los hermanos López-Vinaspre, Iñaki, Mikel y Octavio, se merecen un buen reconocimiento, no solamente por sus restaurantes españoles (14 entre Valencia, Madrid, Barcelona o Sevilla), también por haber llevado las carnes españolas y nuestra cultura gastronómica más allá de nuestras fronteras. Sagardi tiene restaurantes en Buenos Aires, Oporto, Londres o Amsterdam.

El Grupo SAGARDI nació en 1996 con la voluntad de buscar las raíces gastronómicas, para ofrecer propuestas de alta calidad, sólidas y auténticas. Un proyecto que se ha consolidado a lo largo de estos años como un referente de prestigio reconocido en el mundo de la restauración, especializado inicialmente en la cocina vasca de calidad y actualmente diversificado también en otras culturas gastronómicas.

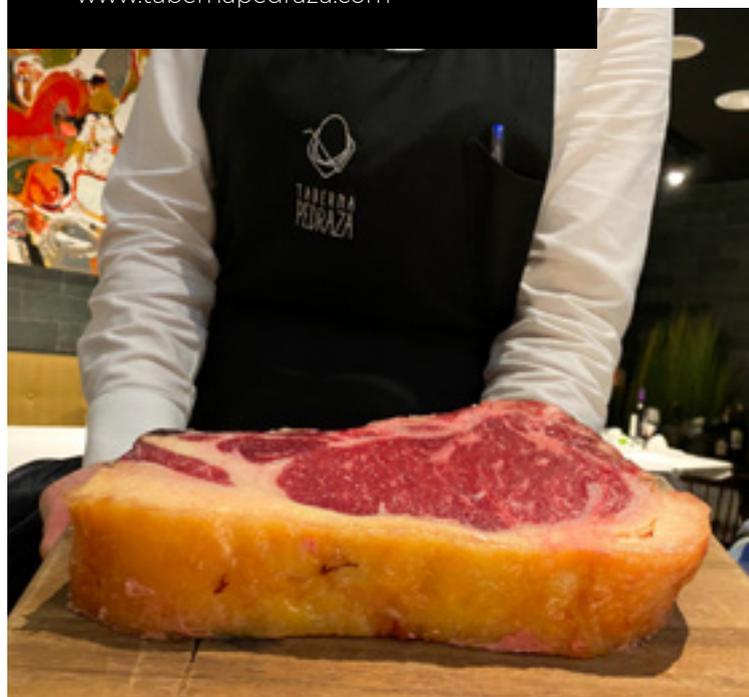
El proyecto inicial se remonta a 1994, cuando se inaugura de la mano de Iñaki y Mikel López de Viñaspre, en Barcelona, el primer restaurante IRATI, en el centro histórico de la ciudad. A raíz de IRATI, que se convirtió en la semilla de los actuales restaurantes, el grupo SAGARDI ha ido evolucionando y creciendo hasta convertirse en lo que es ahora.

Mi primera crónica sobre la Taberna Pedraza la escribí en Julio del 2014. Como a otros muchos madrileños me dejó sorprendido el modo en que un matrimonio (formado por dos personas que no eran ni cocineros ni hosteleros), había conseguido situar un pequeño local de la calle Ibiza entre uno de los imprescindibles de la capital. En esa pequeña taberna se gestó lo que hoy en día es la Taberna Pedraza, situada en un amplio y bonito local en una de las calles (Recoletos) con más oferta gastronómica.

Carmen y Santiago mantienen alguno de los platos que les hicieron famosos, como las croquetas o la tortilla estilo Betanzos, pero han ampliado su carta con una importante selección de carnes de vacas y bueyes madurados, con la máxima calidad. Son ya famosas sus jornadas del Buey gallego que realizan un par de veces al año y su vitrina con vistas a la calle es el paraíso de los carnívoros madrileños.

TABERNA PEDRAZA

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



TABERNA PEDRAZA - MADRID

10

11

TABERNA DE ELIA - MADRID



Mas de 10 años lleva Catalin Lupu "Cata", como chef y propietario, al frente de este restaurante referencia carnívora para los madrileños. La andadura profesional de Cata comenzaría en nuestro país de la mano del chef Jeremías de Lózar, en el restaurante El Torreón de Tordesillas (Valladolid), donde empezó a especializarse en la cocina de carnes a la brasa. Tras este periodo de aprendizaje, Cata decidió dar un paso más para fundar su propio restaurante, La Taberna de Elia. Sus vitrinas y la parrilla no dan margen al equívoco, aquí encontramos carnes selectas de vacuno maduradas, diferentes razas y cortes en una carta extensa.

LA TABERNA DE ELIA

Vía de las Dos Castillas, 23. Pozuelo de Alarcón, Madrid.

Teléfono: 911 627 429

<https://www.latabernadeelia.es/>

Sin duda es uno de los locales referencia en Barcelona por su producto y por la manera de cocinarlo. Según ellos mismos explican: "Seleccionamos personalmente las piezas más nobles que nos ofrece el mercado. Las maduramos como nadie antes lo ha hecho. Sin prisa. Desde la ternera hasta el buey, pasando por la vaca vieja. Buscamos sabores potentes, texturas sedosas y cocciones místicas. De la naturaleza, al plato. Del mundo, a Barcelona".

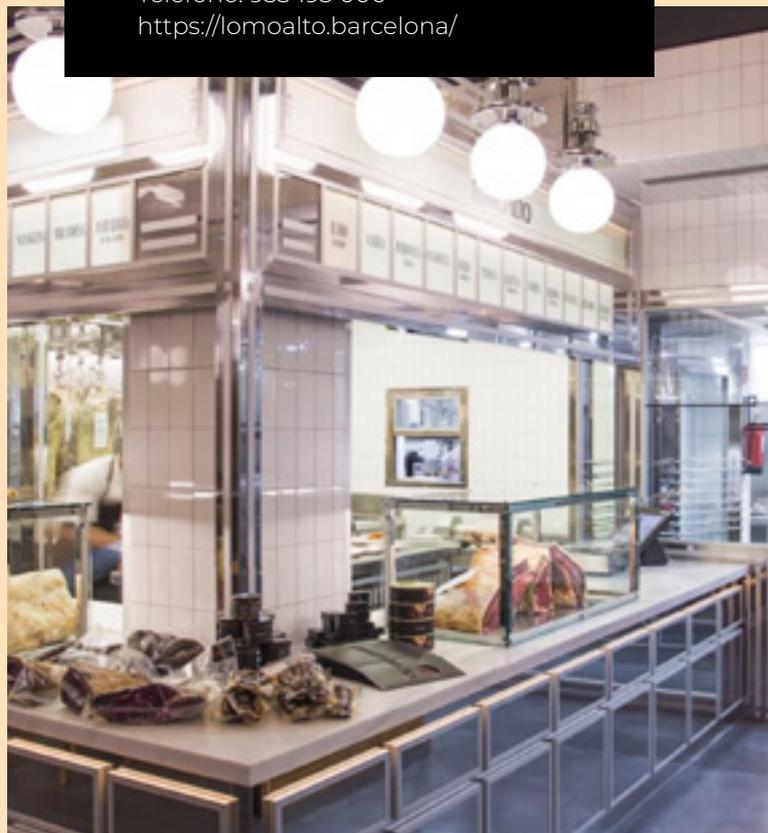
La carta sorprende por su oferta carnívora: desde Entremeses de lomo alto de buey o vaca hasta steak tartar, carpaccios, pastramis... Y, por supuesto, la espectacular carne a la parrilla de diferentes razas de vacas y buey, edades y maduraciones.

LOMO ALTO

Carrer d'Aragó 283-285. Barcelona

Teléfono: 935 193 000

<https://lomoalto.barcelona/>



LOMO ALTO - BARCELONA

12

13 CHARRÚA - MADRID

Charrúa es el claro ejemplo de que se puede ser un local de "moda" y tener una de las mejores parrillas. Su decoración elegante y confortable, con la parrilla vista, le ha situado en uno de los preferidos para todos aquellos que visitan la capital de España. No solo por lo bonito del local (cuando bajan la iluminación, es ideal para ir con la pareja), también por su servicio y por la calidad de los productos que encontramos en la carta, platos mayoritariamente preparados a la brasa, con carnes que vienen de todas las partes del mundo: Uruguay, Finlandia, EEUU, Alemania, Holanda y, por supuesto, nacional, especialmente carne gallega y todo tipo de cortes y elaboraciones.

CHARRÚA

Calle Conde Xiquena, 4. Madrid
Teléfono: 912 791 601
<https://charruamadrid.com/>



LEÑA Hotel Hyatt Regency Hesperia
Paseo de la Castellana, 57
Teléfono: 911 085 566
www.grupodanigarcia.com

Leña Madrid es un steakhouse que va un paso más allá y que ofrece a los madrileños una dualidad irresistible: el equilibrio entre la técnica de Dani García y la honestidad y respeto por el producto. Su oferta gastronómica tiene como hilo conductor el fuego, las brasas y el sabor ahumado. Muy sorprendente su hamburguesa a la parrilla (al inicio de la comida te presentan los trozos de vacuno que van a utilizar en la misma e incluso te pican en el momento la carne elegida).

Su amplio escaparate con todo tipo de cortes y razas de vacuno diferentes lo ponen en valor. También, desde luego, su elegante local y la profesionalidad del servicio.

LEÑA - MADRID 14

15 CASTILLERÍA - CÁDIZ

Si le preguntas a cualquier gastrónomo sobre Cádiz te dirá: el Atún en El Campero, la carne en La Castillería. Este bonito restaurante en uno de los pueblos más bonitos de la provincia (Vejer de la Frontera) es el sueño de Juan Valdés, un apasionado de las carnes y las parrillas.

Juan se ha especializado en las carnes de la zona, la raza Retinta es por la que más apuesta, aunque en carta encontramos también la avileña, la rubia gallega, la vaca paurda leonesa o algunas internacionales como la simental.

LA CASTILLERÍA

Pago de Sta Lucía s/n.
Vejer de la Frontera, Cádiz.
Teléfono: 956 451 497
<https://restaurantecastilleria.com/>



Este restaurante del grupo Magna Spain está especializado en carnes a la parrilla y se abrió en 2015. Al frente de la cocina está el chef Enzo Díaz, que aparte de su extensa oferta carnívora ofrece en carta más de 45 platos donde encontramos pescados, arroces, tartares, cocas, etc.

La máxima de Vòvem, como asador de carne, es contar con una cámara de maduración donde el cliente puede escoger de 12 a 14 razas de vacuno y buey de distintas procedencias, edad y tiempos de maduración. Si eres también amante de los buenos vinos, su bodega presume de más de 200 referencias.

VÒVEM PASEO MARÍTIMO

Av/ Duque de Ahumada nº 9.
Marbella, Málaga.
Teléfono: 674 00 18 88
<https://magnaspain.com/>

VÒVEM NUEVA ANDALUCÍA

C. C. Odeón.
C/ Yedras, s/n.
Marbella, Málaga.
Teléfono: 952 00 34 34



16 VÒVEM - MARBELLA

17 SUA - MADRID

SUA significa «fuego» en euskera y esa es la filosofía que han trasladado a su concepto de restauración el grupo El Triciclo. Según ellos mismos, su cocina: “Nos va a llevar a los orígenes, a las brasas, a las parrillas... A la cocina más básica, pero con el mejor producto, cuidando mucho los puntos de cocción y siempre ligada a los mejores productos de temporada”



SUA

Calle Moratín, 22. Madrid
Teléfono: 915 277 165
<https://eltriciclo.es/sua/>

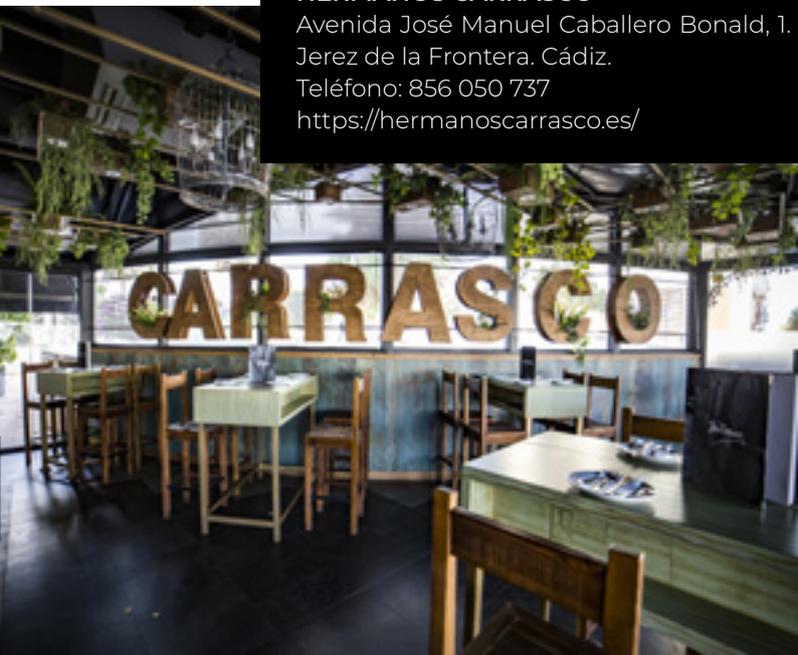
19 HNOS. CARRASCO - CÁDIZ

Mucho ha cambiado el restaurante Hermanos Carrasco desde su fundación. Años de trabajo, de elegir el mejor producto, de cuidar a sus comensales... Todo gracias a tres hermanos de Jerez, hosteleros de corazón y que comenzaron en la hostelería de la mano de su tío, Salvador Rodríguez Barroso.

Hoy en día han forjado su propio estilo, con una cocina de mercado, con una buena presentación y el mejor producto, que ha convertido a este restaurante en el rincón carnívoro de la zona.

HERMANOS CARRASCO

Avenida José Manuel Caballero Bonald, 1.
Jerez de la Frontera. Cádiz.
Teléfono: 856 050 737
<https://hermanoscarrasco.es/>



ASADOR VILLA ANTONIA

Dirección: Calle San Antonio, 92. San Juan. Alicante.
Teléfono: 965 407 485
www.villa-antonia.com/

Sorprende mucho cuando llegas a San Juan en Alicante y te encuentras con «Villa Antonia», una casa familiar de finales del siglo XIX, de estilo arquitectónico típico de la huerta señorial de esta zona levantina, con pinceladas modernistas y con la cocina de los hermanos José Antonio y Alejandro Sánchez. Al principio, este restaurante lo utilizaban solamente para eventos, aunque la belleza del lugar ha hecho que hayan terminado aquí el restaurante gastronómico “Els Vents” y un asador donde se pone en valor la carne de calidad, con la parrilla como protagonista.

VILLA ANTONIA - ALICANTE

18

Este asador es la gran apuesta de Cuco Álvarez, “el alma mater” de este restaurante que abrió en 2007 y que pronto se convirtió en la referencia carnívora de todos aquellos que visitan Asturias. Cuco es un gran experto en carnes, que prepara a la vista de los clientes y que acompaña con exquisitos pimientos de Piquillo y patatas.

No es de los más elegantes ni glamurosos, pero la calidad de la carne merece sin duda un puesto en nuestra lista.



LA BOLERA

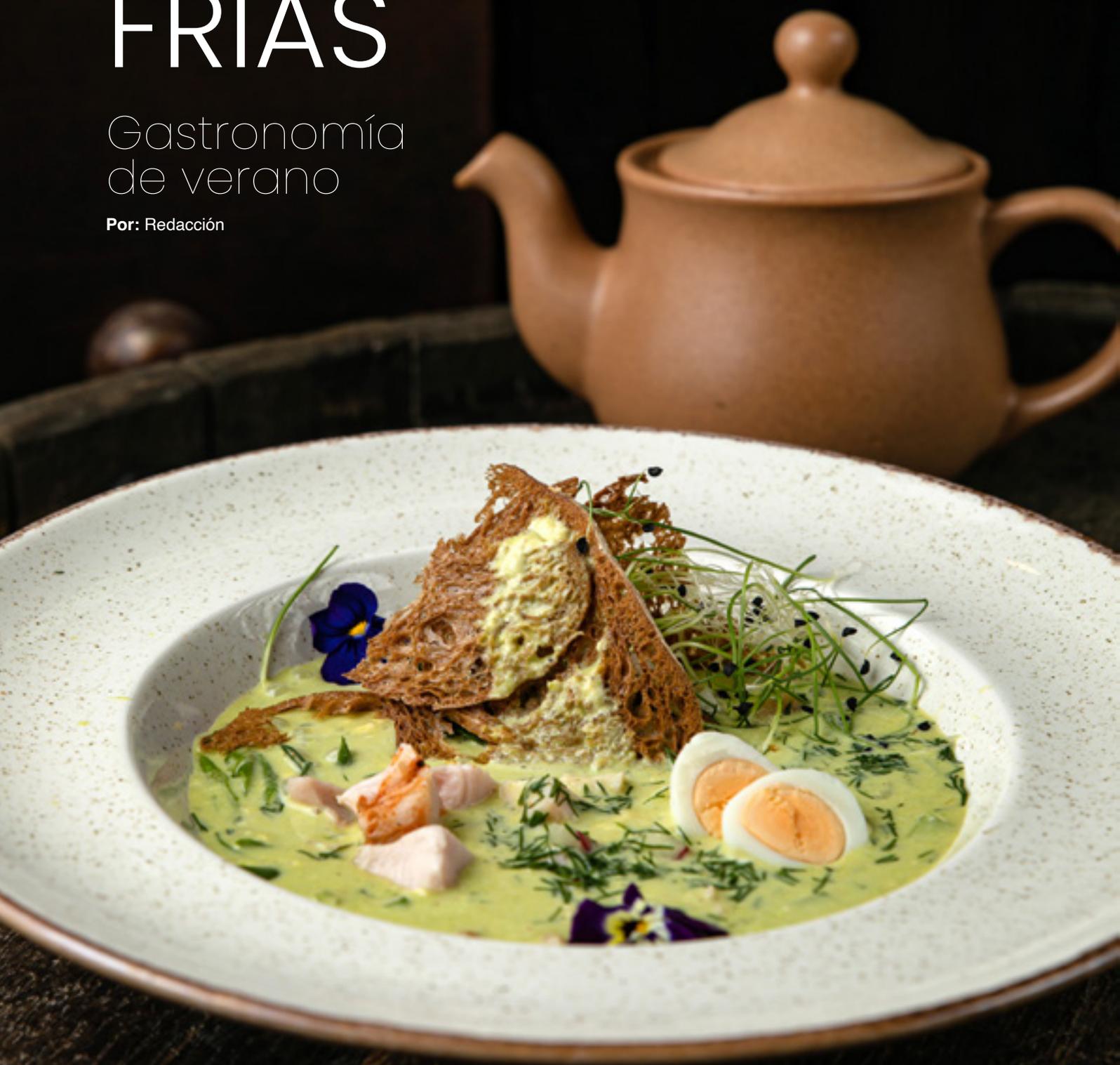
Avda. del Jardín Botánico,
355. Gijón, Asturias.
Teléfono: 984 193 422

20 LA BOLERA - GIJÓN

SOPAS FRÍAS

Gastronomía
de verano

Por: Redacción



Gazpacho andaluz

Puede que sea nuestra sopa fría más popular con el tomate como “protagonista” su elaboración es muy sencilla (al igual que el resto de sopas frías) pero te puedes complicar la vida tanto como quieras. Hay un gazpacho que para nosotros sobresale del resto, es el del chef Dani García. Lleva algo más de preparación, pero merece la pena esforzarse un poco más, tendrás un gazpacho que tus comensales no olvidarán fácilmente. Eso sí, para que nos salga un gazpacho de “10” hay que elegir la mejor materia prima posible, procura sobre todo, elegir los mejores tomates y el aceite y el vinagre tienen que ser de calidad superior.



Ingredientes para 4 personas:

600g de tomates en rama
 400g de tomates cherry
 1 pimiento verde
 1 cebolla
 1 diente de ajo
 50ml de vinagre de Jerez
 200ml de aceite de oliva virgen extra
 Sal y pimienta al gusto

Receta del gazpacho andaluz según Dani García:

Para que tengamos un buen gazpacho es necesario que pongamos alguno de los ingredientes a macerar. Por lo que tenemos que coger los tomates, los pimientos, la cebolla, limpiarlos y cortarlos y aliñarlos como si fuéramos hacer una ensalada, bien de aceite, un poco de vinagre y sal y pimienta.

Esto lo mezclamos bien y lo dejamos en la nevera mínimo un par de horas. Comprobaremos que al sacarlo toda esta ensalada ya tendrá algo de líquido, será el que utilizemos para nuestro gazpacho, hay que intentar que no necesitemos más.

Cogemos todos los ingredientes los trituramos en una batidora y añades el ajo y un poco más de aceite hasta conseguir una textura uniforme. Colamos el gazpacho para eliminar las pieles y las semillas que hayan quedado. Comprobamos el sabor y añadimos aceite, vinagre y sal al gusto.

Emplatamos y a disfrutar de un increíble gazpacho propio de uno de los grandes chefs españoles.



Salmorejo cordobés

Lo primero es poner el diente de ajo en un bol y “majar el ajo”. Se pelan, se cortan y pican los tomates y se incorporan al bol, cuanto más pequeños sean los trozos mejor. Se sigue majando y se incorpora el pan en trocitos y se sigue “majando” hasta que todos los ingredientes se van integrando. El siguiente paso sería ir incorporando el aceite de oliva poco a poco integrándolo con todos los ingredientes.

Después de dejarlo enfriar lo serviríamos con un poco de huevo duro y jamón ibérico picados por encima. Hay quien fríe el jamón para ponerlo crujiente.

Ingredientes para 4 personas:

1 Kg. de tomates
200 gr. de Pan de Telera
Cordobesa
100 ml. de Aceite de Oliva
virgen extra
1 diente de Ajo de Montalbán
10 gr. de Sal

Receta del salmorejo cordobés

Hace algún tiempo investigadores del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba (UCO) realizaron un estudio con el objetivo era la de homogeneizar una receta que está presenta en un gran número de restaurantes cordobeses, pero con muchas variaciones. Está claro que cada restaurante tiene su receta y por esto está bien homogeneizar lo que sería la receta tradicional. Este es el resultado de aquella investigación:

Ajo blanco

Cuando todavía no teníamos tomates en la Península ya se preparaba en Andalucía esta crema fría donde el pan, el ajo, las almendras y el aceite de oliva son los ingredientes principales. Un plato humilde que tiene su origen en la cocina del Al-Ándalus. Puede que sea una de nuestras primeras cremas frías. En este caso nos vamos a fijar en la receta de otro de nuestros chefs más televisivos, Karlos Arguiñano, que la prepara exquisita, aunque avisamos que no tiene la mayor complicación.

Ingredientes para 4 personas:

200 gr. de almendras

3 dientes de ajo

200 gr. de miga de pan

agua

aceite virgen extra Hojiblanca

vinagre

sal

Guarnición: Melón, uvas y jamón

Receta del ajo blanco

Ponemos la miga de pan en un bol grande y vertemos encima agua fría y lo dejamos en remojo. Cascamos las almendras y las escaldamos durante un par de minutos en una cazuela con agua hirviendo, a continuación, las retiramos la piel con una puntilla y las añadimos al vaso batidor junto con el pan remojado.

Agregamos los ajos, vinagre y sal a tu gusto y trituramos hasta conseguir una crema homogénea. Incorporamos el aceite poco a poco y continuamos triturando hasta dejar la crema en la textura deseada. La enfriamos y lista para servir.

Para la guarnición, hacemos unas bolitas de melón, pelamos unas uvas y troceamos finamente el jamón. Servimos en cada copa un poco de ajo blanco y los decoramos con la guarnición.





Crema fría de espárragos

Otra receta sencilla y con un producto que hasta junio se ha realizado su recogida. No tiene mayor complicación por lo que vamos con los ingredientes:

Receta de la crema fría de espárragos

Esta crema lleva una elaboración muy sencilla, comenzamos pelando y cortando en dados la cebolla. La rehogamos en una olla con aceite de oliva hasta que esté dorada. En ese momento, añadimos los espárragos en porciones (reservando las puntas) y la patata cascada. Removemos y rehogamos un par de minutos más.

A continuación, vertemos el caldo de verduras y cocemos todo durante 25 minutos a fuego medio. Agregamos el contenido a un vaso para batir y añadimos la leche evaporada, las hojas de perejil y batimos el conjunto hasta conseguir una crema homogénea.

Si os gustan las cremas más cremosas hay que utilizar un poco más de patata o menos caldo, para más líquidas utilizar menos patata o suprimirla o añadir más caldo al cocer o batir.

Servimos en los boles o vasos que más nos gusten y podemos poner sobre la crema unos trocitos de anchoas en aceite, le dará un punto salado que mejorará el resultado.

Ingredientes para 4 personas:

- 400gr. Espárragos
- 1 Cebolla dulce
- 1 Patata
- 200ml. Caldo de verduras
- 100ml. Leche evaporada
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil

Crema fría de pepino

El pepino es una de esas hortalizas de verano, solamente con poner unos cuantos trozos de pepino en una jarra con agua y un poco de hierbabuena y tenerlos al frío ya nos dará como resultado una bebida refrescante para los días de más calor, de hecho, esta bebida la encontrarás en casi todas las recepciones de los hoteles de lujo. Una crema fría muy sencilla de preparar y sobre todo muy económica

Receta de la crema fría de pepino

Hay que pelar y cortar en trozos el pepino y hacer una pasta densa con la batidora. Después añadimos el resto de ingredientes y seguimos batiéndolos juntos hasta obtener una sopa fina y homogénea. Hay que ponerlo en su punto de sal y guardarlo en la nevera.

Al servirlo siempre queda bien añadir un chorrito de AOVE.

Ingredientes para 4 personas:

- 1 pepino normal pelado
- El zumo de medio limón
- 2 vasos de leche de almendras
- 8-10 hojas de hierbabuena o menta
- 1 pizca de pimienta negra.





Vichysoïsse o crema de puerros fría

Muchos son los orígenes que se le dan a esta sopa fría de puerros (que en muchos lugares la sirven también caliente). Se habla de Nueva York, Francia o incluso España, aunque es difícil conocer cuando se popularizó esta sencillo plato ideal para días de verano.

Receta de la vichysoïsse

Limpiamos bien los puerros bajo el grifo. Retiramos la parte verde y la primera capa del puerro y los cortamos en trozos. Pelamos y cortamos también las patatas.

En una olla, ponemos la mantequilla, y, a fuego bajo rehogamos el puerro teniendo cuidado de que no se dore mucho. Una vez que está blando añadimos la patata y lo mantenemos al fuego un par de minutos más, moviendo, e incorporando el agua, hasta que cubra todos los ingredientes.

Lo dejamos cocinando durante 20 – 25 minutos y lo pasamos los ingredientes sólidos, por la batidora agregamos el caldo de la cocción hasta conseguir la textura que buscamos (hay quien cambia el caldo de la cocción por un caldo de pollo o verduras para darle más sabor). Incorporamos la nata, sal y pimienta al gusto y batimos bien.

Para presentarlo lo podemos acompañar con un crujiente de jamón, unos picatostes fritos y un buen chorrito de AOVE.

Ingredientes para 4 personas:

40 gr. Mantequilla

5-6 Puerros (sólo la parte
blanca)

2-3 Patatas

100 ml. Nata líquida

Sal y Pimienta

Sopa fría de melón con jamón

Una de las sopas frías de temporada, una receta muy sencilla y sobre todo refrescante para los días de calor.

Receta de la sopa fría de melón con jamón

Pelamos el melón, cortándolo en trozos grandes y lo trituramos con la batidora o el robot hasta que esté homogéneo y sin grumos, si lo prefieres pásalo por un colador para quitar grumos.

Añadimos la nata, el aceite de oliva, un poco de pimienta negra recién molida y sal, y trituramos de nuevo. Pruébalo por si tienes que rectificarlo de algún sabor (recuerda que es un plato más bien dulce). Una vez en su punto lo dejamos enfriar en la nevera.

Para el crujiente de jamón, lo introducimos en el microondas en tandas de 30 segundos hasta que compruebes que está crujiente. Ten cuidado sobre todo hacia el final del proceso porque puede pasar rápidamente de crujiente a quemado así que hay que vigilarlo. Una vez crujiente lo cortamos en trocitos pequeños.

Lo servimos en un bol y le añadimos o bien el jamón crujiente o bien picado (también se puede acompañar de jamón ibérico en lonchas. Unas bolitas de melón también le pueden venir bien para la presentación.

Ingredientes para 4 personas:

1 kg. de pulpa de melón, una vez pelado y sin pepitas (mejor que no esté muy verde, más bien tirando a maduro).

100 ml. de nata para cocinar.

Aceite de oliva

Sal y pimienta negra recién molida.

1 loncha gruesa de jamón serrano.





Barszcz o sopa de remolacha polaca

Esta es una sopa agria de Europa del Este, principalmente polaca, muy popular durante las navidades. Está elaborada con remolacha y que se sirve caliente o fría. El plato original tiene una elaboración bastante complicada, nosotros la hemos simplificado para que sea más sencilla su elaboración.

Receta de la Barszcz

Si usamos remolachas frescas las pondremos al horno envueltas en papel de aluminio hasta que estén tiernas (unos 30/45 minutos con el horno a 200 grados). Cuando esté lo suficientemente frío para manipularlo, lo pelamos y lo cortamos en tiras o en juliana.

En una olla mediana, llevamos a ebullición el caldo de carne o de verduras. Agregamos las remolachas en rodajas, el ajo, el azúcar, el jugo de limón, la pimienta y la sal y lo cocinamos a fuego lento durante 10 minutos.

Lo dejamos enfriar en la nevera y lo podemos servir decorado con patatas hervidas ya frías, un arenque o anchoa y el eneldo picado.

Ingredientes para 4 personas:

- 4 remolachas enteras (también se puede utilizar remolacha de lata o de tarro de cristal)
- 4 tazas de caldo de pollo, ternera o verduras
- 1 clavo
- Ajo picado
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de zumo de limón o 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- Sal y Pimienta
- Patatas hervidas
- Eneldo fresco picado

Okroshka

Esta es una de las sopas frías más populares de Rusia en los días más calurosos y curiosamente para su elaboración se utilizan ingredientes muy similares a los que lleva una ensaladilla rusa. La diferencia es que, para este plato, las verduras se pican finalmente en brunoise. También lleva patatas cocidas, huevo y jamón.

Receta de la sopa okroshka

Ingredientes para 4 personas:

2 patatas grandes
500 ml. de kéfir de vaca
1 pepino
5-7 rabanitos
2 huevos
250 gr. de jamón cocido cortado en dados
Perejil, cebollino y eneldo
Sal, azúcar y pimienta negra

Hervimos las patatas (con piel) y los huevos y los dejamos enfriar. Cortamos en daditos pequeños el pepino y los rábanos.

Añadimos dados de patata, huevo duro y jamón. Mezclamos todos los ingredientes y sazonamos al gusto.

A continuación diluimos el kéfir diluir con agua mineral fría (hasta que deje de ser espeso) y con él cubrimos la mezcla preparada.

Ya solamente falta añadir las hierbas picadas y ¡listo para servir!





Tzatziki

Más que una sopa fría, el Tzatziki es una salsa griega que podemos utilizar para acompañar muchos platos. Se prepara con salsa de yogur y pepino desde hace cientos de años y si se deja en la textura ideal puede servirnos como sopa fría. Una de las ventajas de este plato es que es muy fácil de elaborar y no lleva ni cocción ni se necesita batidora. Una crema muy sencilla y refrescante.

Ingredientes para 4 personas:

- 2 yogur griego
- 1 pepino
- 1 cucharada aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada menta fresca picada
- 1 diente de ajo
- ½ limón
- 1 pizca pimienta negra molida

Receta de la sopa tzatziki

Lavamos y pelamos el pepino para posteriormente rallarlo hasta conseguir una suerte de puré. Le echamos un poco de sal por encima y lo escurrimos para quitarle el agua.

A continuación mezclamos el yogur, el aceite, el diente de ajo picado, el zumo de medio limón y la menta picada en un bol y le echamos una pizca de sal y otra de pimienta.

Lo ligamos todo y le agregamos el pepino para, a continuación, y después de removerlo de nuevo, añadirle algo de agua (también se puede añadir algún caldo de pollo o verduras) hasta darle la consistencia deseada.

Lo sacamos de la nevera y lo servimos con un chorrito de aceite de oliva por encima. Una buena idea es hacerlo con textura más espesa y servirlo, también en frío, para dipear, incorporarlo a nuestra ensalada o untarlo en unas tostadas de pan.



LOS
PEPERETES



Jesus Lorenzo

www.peperetes.com



COCINANDO CON MANU BAQUEIRO



Pocos pueden presumir de haber estado en una serie televisiva más de quince años y Manu Baqueiro (20 de abril de 1978), lo ha conseguido con la serie “Amar es para siempre” que se sigue emitiendo en Antena 3 o “Amar en tiempos revueltos” que era como se llamaba en su etapa de Televisión Española.

Y aunque otros se hubieran conformado con esa tranquilidad que da una serie diaria, Manu ha querido arriesgar y subirse al escenario con varias obras de teatro como La Ratonera, Al Final de la carretera, El Plan o El Cíclope y otras rarezas del amor. ¡Quien le iba a decir a este licenciado en derecho que dejaría la abogacía para dedicarse a la actuación, algo que solamente era un sueño!

Otra de las pasiones de este actor es la cocina y la restauración. Aparte de ser socio en algún restaurante madrileño o “cofrade de la famosa Cofradía del Chuletón”, Manu se está convirtiendo en un gran cocinero y muy pronto le veremos participando como concursante en MasterChef Celebrity. Desde GastroPlanet le deseamos toda la suerte del mundo. De momento nos quedamos con su receta del solomillo Wellington, un plato que prepara su padre todas las navidades. Una receta afrancesada que nosotros te la hemos simplificado un poco.

Solomillo Wellington



Ingredientes para 4 personas

700 gr. de solomillo de ternera
(en una sola pieza)
300 gr. de Foie fresco
Aceite de Oliva
Sal y pimienta.

Para la Masa de hojaldre:

(aunque Manu se ha trabajado él mismo el hojaldre os recomendamos para simplificar comprar una masa de hojaldre ya preparada)

Para la Fricassée de champiñones y setas:

3 chalotas émincer
3 dientes de ajo émincer
400 g champiñones blancos
200 g champiñones portobello
20 g trompetas de la muerte secas
20 g colmenillas secas
3 ramas de tomillo
500 ml fondo oscuro de ternera
Pimienta negra recién molida
Medio solomillo de ternera

Preparación:

Marcamos el solomillo limpio (libre de las partes grasas), lo salpimentamos y lo doramos en una sartén. Lo dejamos enfriar un poco, lo pintamos con mostaza y lo envolvemos en papel transparente presionando bien de manera a formar un rulo bien apretado y lo llevamos 10 minutos a la nevera.

Vamos preparando la fricassée de champiñones y setas. Ponemos a cocinar todos los ingredientes muy picados (nos tiene que quedar con una textura estilo pasta densa).

Preparamos también la salsa Périgourdine, nos tiene que quedar densa.

Una vez frío el solomillo lo ponemos sobre una bandeja de horno. Lo quitamos del papel transparente y lo depositamos sobre una base de hojaldre (mejor pinchar la base para que no suba mucho el hojaldre en el horno).

A continuación, cubrimos el solomillo con fricassée de setas y champiñones y ponemos sobre todo ello el Foie fresco.

Tapamos todo el solomillo con la masa de hojaldre y lo hacemos forma para que nos quede un rulo perfecto. Lo envolvemos en papel transparente y lo dejamos otros 10 minutos en la nevera.

Sacamos el rulo de hojaldre, lo quitamos el papel transparente, lo barnizamos con huevo y lo horneamos a 200°C durante 20 minutos y terminamos la cocción a 160°C durante aproximadamente 40 minutos.

Una vez cocinado y cortado lo servimos con la salsa Périgourdine.

Para la Salsa Périgourdine:

Los recortes del solomillo
3 chalotas émincer
2 dientes de ajo en camisa
1 hoja de laurel
3 ramas de tomillo
1 rama de romero
100 ml Oporto tinto
100 ml vino de Madeira
1 L fondo oscuro de ternera
15 g trufa negra Tuber Melanosporum
50 g foie gras de pato
A discreción: sal y pimienta





Las MEJORES BODEGAS *de* RESTAURANTES ESPAÑOLES

Por: Alberto Granados

El restaurante Ambivium, ubicado en la bodega Pago de Carraovejas, ha abierto sus puertas en una nueva temporada con una increíble sorpresa: la creación de una sorprendente bodega que la coloca entre las mejores del País. Un espacio único que permitirá a quienes visiten el restaurante transitar por el mundo del vino a través de una colección de referencias únicas. La Bodega, que está concebida para formar parte de la propia experiencia de Ambivium, tiene una capacidad

para 7.500 botellas y esconde tesoros enológicos de los productores más prestigiosos del mundo.

Ésta, era una ocasión perfecta, para acercaros las 5 bodegas más impresionantes de nuestro País, cavas que esconden verdaderos “tesoros líquidos” en su interior, empezando, por supuesto, por esta nueva bodega del restaurante Ambivium del grupo Alma Carraovejas (1 Estrella Michelin)

Se trata de un nuevo “cruce de caminos” entre el vino, la arquitectura y el arte. Un viaje que pone a disposición de los sentidos, de quienes la visiten, las miles de referencias que se han ido sumando a la carta de vinos durante estos cinco años. Un templo que atesora elaboraciones únicas que, con mimo, el equipo de sumillería, ha ido seleccionando a lo largo y ancho de la geografía vitivinícola mundial. Todo el espacio ha sido ideado para que cada botella sea conservada en condiciones óptimas de temperatura, luz y humedad, a la vez que puedan ser admiradas por todo aquel que cruza sus puertas.

Pedro Ruiz, director del grupo Alma Carraovejas, con el que tuvimos ocasión de compartir la experiencia gastronómica en Ambivium, asegura: “Con la apertura de la nueva bodega de Ambivium conseguimos cerrar el círculo de una experiencia inmersiva total en torno al vino y a su cultura. En este espacio recogemos y compartimos una parte del alma de todos esos productores que han conseguido emocionarnos a través de botellas irrepetibles, e incluso disfrutaremos de algunas elaboraciones que solo podremos probar aquí”.

La planta baja de la nueva bodega acerca el universo de Alma Carraovejas a través de una representación cronológica de cada uno de sus proyectos vitivinícolas. Comenzando por su origen, Pago de Carraovejas, con una muestra singular de todas sus referencias, primeras añadas y botellas únicas. El recorrido continúa por la segoviana Ossian; Milsetentayseis en Fuentenebro (Burgos); Viña Meín y Emilio Rojo en Ribeiro; Aiurri en la Rioja Alavesa; los vinos de la importadora SV Wines, y el último en incorporarse, Bodega Marañoñes, situada en la Sierra de Gredos.

Separada por una escalera de caracol, la primera planta alberga una selección de botellas de todo el mundo. Auténticos iconos del universo vitivinícola que nos permiten viajar por todas las principales regiones y en el que, además, se rinde un especial tributo a ocho zonas concretas: Ribera del Duero, Rioja, Jerez, Burdeos, California, Piamonte, Borgoña y Alemania. Además, Champagne cuenta con su propio espacio destacado y, buceando entre los tesoros de este lugar, podemos encontrar una recopilación inimitable de sakes, así como una de las principales colecciones de vinos de Jerez en el que encontramos verdaderas joyas.

Un espacio único a nivel arquitectónico que lo es, también, a nivel artístico: Ambivium solicitó al artista Julio Galán que plasmara alguna de las regiones vitivinícolas más representativas del mundo a través de una serie exclusiva de esculturas que acompañan al visitante durante su recorrido.

BODEGA DEL RESTAURANTE AMBIVIUM

(1* Michelin)
PEÑAFIEL, VALLADOLID



RESTAURANTE AMBIVIUM
Camino de Carraovejas s/n.
Peñañiel, Valladolid.
Teléfono: 983 881 938
www.restauranteambivium.com

La construcción y el diseño de esta singular bodega con capacidad para 7.500 botellas ha estado liderada por la directora de Proyectos de Alma, Elena Arranz, junto a “Escribano Design” y los diseñadores “Creaciones El Pollo”. La Bodega homenajea a su entorno y toma un emblema de Peñañiel para formar parte de su mobiliario. Se trata de una mesa elaborada con madera del Pino Macareno, un pino histórico y centenario cargado de simbología y que fue derribado durante una tormenta en diciembre del 2019. Tras haber sido tratado y cuidado, hoy sigue en el recuerdo de todos sus vecinos con una nueva vida.

BODEGA DEL RESTAURANTE ATRIO

(2* Michelin)
CÁCERES

este restaurante con dos estrellas Michelin, de hecho, no tendrás que esforzarte mucho para que te la enseñen, ya casi forma parte de la liturgia de visitar este restaurante cacereño.

El inicio de lo que hoy en día se puede visitar fue un pequeño piso cercano al primer restaurante, allá por los años 90. Allí José Polo iba acumulando pequeñas "joyas líquidas" de las grandes marcas: Latour, Chateau D'Yquem, Lafite... con el desasosiego de saber que aquellas bodegas necesitaban un entorno a su altura.

En enero de 2004 encontraron el local que andaban buscando, una casa en la Plaza de San Mateo, que podían intervenir a su antojo. Siete años y mucha obra después cuentan con un hotel de referencia dentro de la marca Relais & Châteaux, un restaurante con dos estrellas Michelin y una bodega que ha conquistado el "Best Award of Excellence", la máxima calificación que concede la prestigiosa revista estadounidense Wine Spectator.

La bodega de Atrio es espectacular a la vista, pero mucho más lo es desde el punto de vista vinícola. Empieza por su gran selección de champagnes, con 44 bodegas, de las cuales 28 son de pequeños propietarios que elaboran únicamente con sus propios viñedos. En la bodega de Atrio hay colecciones únicas de vinos. Aquellas marcas con las que todo conocedor sueña están aquí y no en una sola añada. En Borgoña todos los Gran Cru, con Montrachet de la Romanée Conti desde 1987, la propia Romanée Conti representada por 12 añadas, muchas de ellas también en magnum, 11 bodegas con su Clos de Vougeot, 6 con su Chambertin. Y junto a ellos zonas más humildes y menos conocidas por el gran público, vinos por los que se pelean los

verdaderos entendidos. En Burdeos los grandes Châteaux duermen reposadamente en los estantes de madera de la bodega. 23 añadas de Petrus, siendo la de 1947 la más antigua, 25 de Haut-Brion, 24 de Lafite-Rothschild, con la cosecha 1929 como más vieja, 27 añadas de Latour, 23 de Margaux, 42 de Mouton-Rothschild con los cuadros de los más grandes artistas vistiendo sus botellas. Como guinda la colección de Chateau d'Yquem conservada y expuesta en una pequeña capilla, obra de arte de la arquitectura y el vino. 80 añadas diferentes, la más vieja data de 1806, cuya botella ha entrado en la historia por derecho propio gracias a un accidente convertido, por suerte, después en leyenda.

Pero estos no dejan de ser datos, cifras, y detrás de la bodega de Atrio lo que hay sobre todo es pasión. La pasión con la que José Polo empezó desde la nada, buscando y adquiriendo las referencias más sobresalientes, hasta lograr lo que, sin duda, es una de las mejores bodegas del mundo.



RESTAURANTE ATRIO
Plaza San Mateo, 1. Cáceres
Teléfono: 927 242 928
restauranteatrío.com

Es sin duda una de las bodegas más importantes en nuestro País. Saltó a los medios, lamentablemente, por uno de esos robos de "guante blanco" del que no hemos vuelto a saber nada, al restaurante le sustrajeron de su bodega 45 botellas de vino: 38 de Romanée Conti y la protagonista de este templo de la gastronomía, el Chateau d'Yquem de 1806.

Este es el sueño de sus dueños, el chef Toño Pérez y José Polo, que han estado montando esta bodega con mucha ilusión y esfuerzo. La bodega es la "joya de la corona" de



El restaurante de los hermanos Roca es uno de los mejores del mundo y su bodega tenía que estar a la altura. Josep Roca es el hermano encargado de la bodega apoyado por un amplio equipo de profesionales.

En Can Roca han intentado crear una bodega con una filosofía diferente, el propio Josep lo explica: *“Siempre hemos intentado huir de la ostentación, de simbolizar el lujo y dinero en una etiqueta. En cierto momento, empezamos a contar cosas del vino que nos interesaban más. Hemos podido disfrutar de múltiples experiencias en catas abiertas, ser testigos de expresiones enriquecidas con los sentidos, y hemos trasladado al restaurante lo que más nos ha seducido y enamorado para compartir nuestra manera de vivir el vino.*

Aspiramos a que la gente que venga a casa conozca mejor quién guarda el vino, queremos que se produzca una interacción, un planteamiento de respeto a la naturaleza, de diálogo con los elaboradores. Queremos sentirnos embajadores de quién hace el vino, mostrarnos cercanos a la gente, que no tiene por qué encontrar rigidez en el hábito y el consumo del vino. Queremos demostrar que el vino no sólo se cata y se huele, sino que se puede sentir, incluso escuchar”.

Porque la bodega que han conseguido atesorar es más que un precioso espacio repleto de bodegas caras, Josep lo explica: *“Queremos conseguir que la visita a la bodega la disfrute tanto el apasionado de los vinos como el abstemio. Queremos que pueda*

CELLER DE CAN ROCA
Carrer de Can Sunyer, 48. Girona
Teléfono: 972 222 157
cellercanroca.com

entrar un niño y una persona mayor, y que todos encuentren en la bodega un sentido lúdico, de entretenimiento, pero también lúcido, de reflexión sobre el diálogo fascinante entre el hombre y la naturaleza: saber que el hombre interviene pero que la naturaleza lo va poniendo en su sitio. En definitiva, queremos mostrar con franqueza vinos que nos gustan, en cinco capillas o espacios dedicados a cinco variedades, dónde se pueden contemplar los paisajes y las sensaciones que nos evocan cada una de ellas”.

BODEGA EL CELLER DE CAN ROCA

(3* Michelin)
BARCELONA

BODEGA DEL RESTAURANTE COQUE

(2* Michelin) MADRID

Cuando los hermanos Sandoval se trasladaron de Humanes a Madrid tenían claro que la bodega del restaurante tenía que integrarse al restaurante y ser uno más de los espacios, que se pudiera visitar y sobre todo disfrutar. Esta joya arquitectónica, con un tronco central emulando el pie de una viña, alberga una importante colección de vinos con más de 3000 referencias.

En este caso hemos querido preguntar a uno de sus sumilleres, Alex Sánchez Pardo, por esta impresionante bodega, sin duda una de las más completas de Europa.

Así nos lo explica Alex: *“En Coque, el vino tiene una gran importancia y forma parte de la experiencia gastronómica que se lleva el cliente. Tenemos una fabulosa bodega que ahora mismo alberga alrededor de unas 3000 referencias*

y en total unas 20.000 botellas. Intentamos que estén representadas las zonas vitivinícolas más importantes del mundo pero con una gran representación de vinos españoles (en Coque tenemos la visita de muchos clientes extranjeros deseosos de conocer más de nuestros vinos), pero los vinos internacionales más importantes también representados, tenemos muchos vinos franceses, de Italia, Portugal, Estados Unidos... También referencias del Nuevo Mundo, de Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Argentina, Chile... Creo que son más de 23 países diferentes los que tenemos representados en la carta. Ahora estamos apostando mucho por los vinos de Europa del Este, incorporaciones nuevas de Croacia, Moldavia, Bulgaria, Eslovenia... Zonas donde se están elaborando grandes vinos. No nos podemos olvidar del Champagne, otra de las apuestas del restaurante. Tenemos más de

Bodega del restaurante Coque





Alex Sánchez Pardo, uno de los cuatro sumilleres de Coque

120 referencias, con muchas añadas antiguas, sobre todo de dom Perignon. Para que te des cuenta de la importancia del vino en Coque somos cuatro sumilleres, a la cabeza del equipo Rafa Sandoval, uno de los fundadores del restaurante, y luego Roberto Marín, Sandro Muñoz y yo, Alex Sánchez Pardo”.

El propio sumiller nos cuenta la experiencia dentro de la bodega para cualquier comensal que visite Coque: *“Nuestro cliente pasa por la bodega para continuar la experiencia gastro que comienza en el bar del restaurante. Pasea por la bodega, puede escoger el vino que disfrutará durante la cena y se toma un aperitivo con nosotros. Otra de las apuestas importantes es por los vinos Generosos y al comensal se le ofrece un Jerez que venenciamos al momento, a la vista del cliente, directamente desde la barrica. Tenemos una barrica de Fino, otra de Oloroso y otra de Cream dulce. El comensal disfruta del vino con algunos aperitivos, últimamente lo estamos armonizando con carne de toro bravo de la finca que tenemos en El Escorial, una experiencia que no deja indiferente”.*

Lo último que le preguntábamos a Alex era por esas botellas referencia de la bodega y nos contaba las más importantes: *“Esas botellas que llaman la atención a los que nos visitan, sería por ejemplo un Château D'Yquem de 1925, una histórica como el vino Trafalgar de 1805 de la bota recuperada de la batalla de Trafalgar de González Byass, tenemos Versos de 1881 un vino de Jerez maravilloso de Bodegas Barbadillo, una colección histórica de Marqués de Riscal, la de la añada de 1887 sería la botella más antigua, pero tenemos de 1925, del 36, del 39 y como no, una gran colección de Petrus, Finca Dofí o L'Ermita”.*

No hay duda que el restaurante Coque merece una visita, pero por supuesto, también su bodega.

RESTAURANTE COQUE

Calle del Marqués de Riscal, 11 - Madrid

Teléfono: 916 040 202

www.restaurantecoque.com

BODEGA REKONDO

SAN SEBASTIÁN

Txomin Rekondo fue el “visionario” que comenzó a comprar todo lo que hoy atesoran las estanterías de las bodegas. En 1964 decidió convertir su afición en una forma de vida y así es como nació la bodega Rekondo. Desde entonces siguen comprando vino alrededor del mundo y mejorando su oferta.

Y todos los medios internacionales coinciden en que ésta es una de las mejores bodegas del mundo. Por ejemplo, la revista Wine Spectator, que en su trigésimo aniversario, reconoció a la bodega de Rekondo como una de las mejores bodegas de restaurantes del mun-

do, o la “Revue de vin de France”, la revista vitivinícola más antigua del mundo (1927), que en 2016 nombró la carta de vinos de Rekondo como la mejor del mundo.

Justamente reconocida como una de las mejores bodegas del mundo, es la auténtica joya de la corona. Un auténtico museo del vino labrado a lo largo de años y años de dedicación y pasión del patriarca de la familia Rekondo.

RESTAURANTE REKONDO

Paseo de Igeldo, 57. Donostia
San Sebastián, Gipuzkoa.
Teléfono: 943 212 907
www.rekondo.com/





Valerio Carrera, somiller del restaurante A'Barra

BODEGA A'BARRA

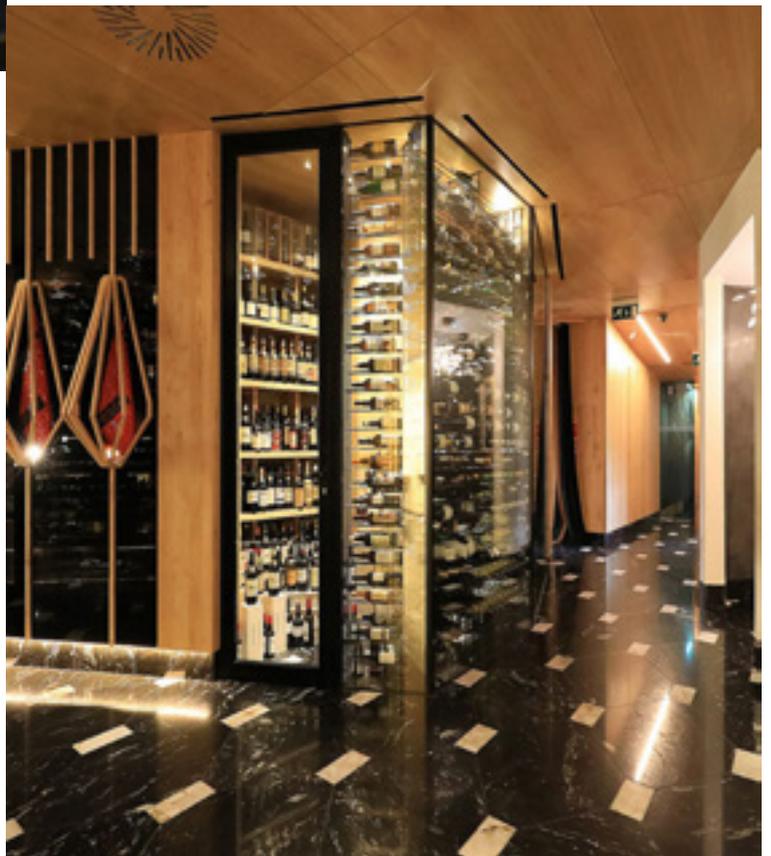
(1* Michelin)

MADRID

Otra de las bodegas a destacar sería la del restaurante A'barra. Al frente del equipo, desde 2016, Valerio Carrera (Mejor Sumiller en 2017 por la revista Metropoli), Valerio nos explica la particularidad de esta bodega: *“Aquí guardamos una amplia selección de referencias (Más de 700 referencias y de 8000 botellas) todas bien clasificadas por países, variedades de uva y diferentes climas. Algo que diferencia nuestra bodega de otras puede ser que elegimos los vinos por la singularidad de la zona de producción, por la forma de elaborar y por el productor. Estamos en una constante búsqueda de zonas emergentes, con elaboradores con apego al “terroir”. Muy atentos siempre a los gustos de nuestra clientela que principalmente consumen vinos espumosos de pequeño productor, vinos blancos y tintos con frescura, vinos con crianza oxidativa, vin santo o vinos rancios”.*

Valerio me destaca la personalidad de la bodega: *“Podemos presumir de tener alrededor de 110 referencias de Champagne de pequeños productores, además de vinos con crianza biológica, con crianza oxidativa, espumosos de pequeño productor, vinos blancos parcelarios, tintos con altitud, de Postre con equilibrio, Fortificados con madurez”.*

Como en la mayoría de las bodegas importantes hay muchos vinos singulares y botellas únicas que llaman la atención, Valerio nos contó las suyos: *“De Scholtz Hermanos Málaga el Lágrima oro, Moscatel Ámbar y Moscatel Pálido. El Vintage Port 1938 Real Compañía Vella o el 1973 Château-Chalon 1 er Grand Cru Des Vins Jaunes Fruitière Vinicole de Producteurs Jura, auténticas joyas”.*



RESTAURANTE A'BARRA
Calle del Pinar, 15. Madrid
Teléfono: 910 210 061
www.restauranteabarra.com

Irene González

Sumiller del Taller de Arzuaga 1 Estrella Michelin



EL VINO ELEGIDO

Le hemos pedido a Irene que eligiera un vino de su bodega y ha escogido el **Arzuaga Reserva 2016**, Irene nos explica por qué: *“Para mí, es el vino que complementa la bodega. Calidad precio está muy bien. Es un vino clásico, pero que engloba todos los perfiles de la bodega y está elaborado con las tres variedades que utilizamos: la tempranillo, la cabernet sauvignon y la merlot, que conjugadas cada una de ellas aportan su personalidad. La añada 2016 ahora está espectacular y evoluciona perfectamente por lo que aguantará muy bien el paso del tiempo”*

TALLER ARZUAGA

(1* MICHELIN)

Carretera N.122 Aranda-Valladolid, Km 325. Quintanilla de Onésimo, Valladolid.

Teléfono: 983 681 146

www.tallerarzuaga.com

Irene González siempre supo que se quería dedicar a la hostelería. Su formación comenzó como diplomada en Turismo por la Universidad de Salamanca, ha estudiado sumillería en la Escuela Internacional de cocina Fernando Pérez y es Wset3 en el Wine & Spirit Education Trust. Su vida laboral la comenzó como camarera y, aunque no es de familia vitivinícola, enseguida quedó fascinada por el mundo de los vinos y las bodegas. Su carrera profesional empezaría en Asturias y pronto pudo trabajar con Estrellas Michelin. Comenzó en Mugaritz en Guipúzcoa (2* Michelin), en el hotel María Cristina con Helena Darroze (2* Michelin) y terminaría con Francis Paniego en El Portal de Echaurren (2* Michelin). Como Irene es de Valladolid, cuando le surgió la oportunidad de volver a su tierra no se lo pensó. Ahora trabaja como sumiller en El Taller de Arzuaga (1* Michelin).

Le hemos preguntado a Irene si es una ventaja o un inconveniente trabajar en el restaurante de una bodega y esto es lo que nos ha contestado: *“Soy consciente de que tengo que defender los vinos de la bodega, pero creo que estar dentro de una bodega te ofrece muchísimo: puedo vivir en primera persona las vendimias, puedo ver como evolucionan los vinos desde el depósito a la bodega, tengo a mi lado al enólogo para contestarme todas mis dudas y además tengo la libertad de tener otros vinos en carta aparte de los nuestros”.*

A Irene le gustan mucho los vinos del Priorato y también los vinos Atlánticos y, por supuesto, como nos explica la propia Irene: *“Los vinos generosos, que tanto nos ayudan a los sumilleres, tan versátiles en los maridajes, pero también los vinos de la Ribera, depende mucho de qué vino y con qué lo vaya a maridar”.*

Una nueva sección en la que pediremos a algunos profesionales que nos recomienden su vino favorito. Una oportunidad para conocer a nuestros sumilleres... ¡Al detalle!

Andrés es el sumiller del Cenador de Amós, es un apasionado de los vinos rosados de guarda (de los Grandes Reservas) y de los vinos gallegos. Su vocación siempre ha sido la hostelería, él mismo nos cuenta: "Tuve un bar con 17 años,

luego un restaurante en Santander, pero fue en mi etapa de cruceros en Royal Caribbean, cuando me empecé a interesar por los vinos y las bodegas. Estudié sumillería en Miami y en Madrid y terminé graduándome en Wset en Londres".

Andrés está muy orgulloso de la bodega que ha montado en Cenador de Amós: "Primero tenemos los vinos tintos, sobre todo español, con Rioja y Ribera del Duero como los más populares. Después, pequeñas D.O. Mi proyecto de este año son los formatos grandes, estoy buscando vinos en tamaño Magnum. También tenemos otros países, vinos generosos y dulces, Oportos y los Riesling, que son una de mis debilidades. La bodega se sigue ampliando y no sé cuando acabaremos de incorporar referencias".

EL VINO ELEGIDO

Gran Ricardo 2018 es un vino mexicano del valle de Guadalupe, según nos explica Andrés: "Yo soy mexicano y he apostado por un vino de mi tierra. Estamos hablando de un vino cabernet sauvignon con algo de merlot, de petit verdot y de cabernet franc, un vino con bastante cuerpo y estructura y, aunque es un vino de corte muy californiano, tiene la madera mejor incorporada. Es más suave, más redondo y aterciopelado".

CENADOR DE AMÓS

(3* MICHELIN)
C/ del Sol, s/n
Villaverde de Pontones
Cantabria
Teléfono: 942 50 82 43
www.cenadordeamos.com



Andrés Rodríguez
Sumiller del Cenador de Amós 3 Estrellas Michelin



Vista del hotel y la bodega @garatophotopro

Casal de Armán

La joya de Ribeiro

Por: Alberto Granados

Galicia se ha convertido en un destino cercano para los madrileños, el AVE ha conseguido unir Ourense con Madrid en tan sólo dos horas y cuarto de viaje, algo que ha empezado a repercutir en el turismo de la zona. Desde la misma estación de Ourense hay apenas 20 minutos en coche hasta nuestro destino: un impresionante caserío del que existen referencias al menos desde 1870. Una importante construcción al que el paso de los años, e incluso un incendio, deterioró hasta dejarla prácticamente en ruinas. Gracias al empeño de la familia González Vázquez, hoy podemos disfrutar de un precioso hotel con seis habitaciones, de un restaurante gastronómico (Sábrego. Donde encontramos la cocina de Marco Varela. 1 Sol Repsol), una parte preparada para eventos (con un comedor con unas impresionantes vistas) y la bodega, en la que en la actualidad se elaboran unas 250.000 botellas.



Vistas del hotel y el viñedo



Al frente de este impresionante complejo encontramos a 3 hermanos (Jorge, Javier y Juan) cada uno dedicado a una parte del negocio, uno al restaurante, otro a la viña y el tercero a la parte comercial, siempre con la memoria de su padre muy presente, el impulsor de esta “joya” en la zona norte del Ribeiro.

Desde el hotel podemos divisar algunas de sus viñas, aunque los minifundios hacen que una buena parte de las restantes estén distribuidas por todo el valle. Esta diferencia de suelos y de temperaturas hace que cada uno de sus vinos tenga carácter propio.

Con la mezcla de estos viñedos elaboran su vino “Casal de Armán”, la marca principal. Además, tienen una gama algo más económica “7 Cupos” y dos vinos de “finca” Finca Misenhora y Finca Osloureiros. Vamos a dar un repaso por las fincas y por los vinos...

Visitando el viñedo @garabatophotopro





FINCA DOS CAMPINAS

Ubicación: Cabanelas

Tamaño: 4 ha.

Disposición: abancalada (2 bancales) con orientación Sur-Sureste.

Características del suelo: suelo granítico y arenoso.

Marco de Plantación: 2 x 1, en total 2200 plantas de uva tinta de las variedades Caiño, Brancellao y Sousón de 10 años con una conducción a cordón simple.

Rendimiento: 3000 Kg. / Ha.

Las fincas

FINCA CASAL DE ARMÁN

Ubicación: Beade

Tamaño: 4 ha.

Características del suelo: Suelo arcilloso con orientación suroeste y dispuesta en 2 bancales, con un marco de plantación de 2 x 1 en espaldera y conducida a cordón simple.

Variedad Treixadura de 6 años.

Rendimiento: 5000 Kg. / Ha.



FINCA MISENHORA

Ubicación: Beade

Tamaño: 4 ha.

Disposición: 5 bancales o terrazas, con orientación al naciente.

Características del suelo: Granítico erosionado "sábrego", con una pequeña zona de depósitos de aluvión.

Marco de plantación: 2 x 1 (5000 plantas por ha) conducidas a cordón (simple), con variedades autóctonas Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés y Loureira, de 9 años de edad.

Rendimiento: 5000 Kg. / Ha.





En Casal de Armán se seleccionan las fechas de recolección de cada finca de manera individual, atendiendo a la calidad de las uvas. Éstas se vendimian de forma manual y son depositadas en pequeñas cajas. Desde las fincas se transportan ágilmente a almacenes climatizados, situados en la propia bodega. Allí se conservan a una temperatura constante de 10° a 12°, hasta que llega el momento de su selección, que se realiza, cuidadosamente, en una mesa habilitada al efecto.

El proceso continúa con el prensado, que se realiza en prensas neumáticas sin despallado previo, tratando de reducir al máximo la posible oxidación del mosto. La fermentación se realiza a temperatura controlada (entre 15° – 16°) y, una vez finalizada, el vino se conserva en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado, que nunca se produce antes del mes de junio.

El frío invierno de la comarca del Ribero posibilita su decantación y clareado de forma totalmente natural. Antes de sacar el vino al mercado, se almacena durante un período mínimo de, al menos, mes y medio en botella.

El Proceso de Selección



CASAL DE ARMÁN BLANCO

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIEDADES: Treixadura 90%, Godello 5% y Albariño 5%.

PRODUCCIÓN: 100.000 botellas/año.

NOTAS DE CATA:

Combinamos uva de viñas con distintos tipos de suelo y orientaciones, exclusivamente en el Valle del Avia, para representar la tipicidad de los vinos de esta zona histórica al norte de la D.O. Ribeiro, para dar como resultado un vino de buena estructura y carácter graso, con aromas a nectarina, hinojo y flores blancas, y un final persistente y elegantemente amargoso.



CASAL DE ARMÁN TINTO

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIEDADES: Sousón, Caiño Longo y Brancellao.

PRODUCCIÓN: 3.500 – 4.000 botellas/año.

NOTAS DE CATA:

Con las mejores uvas Brancellao, Caiño Longo y Sousón del Valle del Avia, os presentamos este vino de carácter marcadamente atlántico, que recoge la tradición de estas tierras para mostrarse ágil y fresco, con una vibrante acidez que lo hace tremendamente gastronómico y notas de zarzamora, laurel y frambuesa.



ARMÁN. FINCA MISENHORA

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIEDADES: Treixadura (90%), 5% Godello y 5% Albariño.

NOTAS DE CATA:

Vino elaborado con uva proveniente de la parte más alta de la Finca Misenhora, cultivada en terrazas en una zona elevada de Beade, uno de los vértices de calidad del valle del Avia. Esta viña, plantada en un suelo muy pobre de Sábrego (compuesto arenoso de origen granítico) y con una buena exposición al sol, ofrece un vino untuoso y muy bien estructurado, con aromas a melocotón, flores blancas y matices minerales. Acompaña armoniosamente los mejores platos de pescados en salsa y carnes blancas.



ARMÁN. FINCA OS LOUREIROS

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIEDADES: 100% Treixadura.

PRODUCCIÓN: 2.500 botellas/año.

NOTAS DE CATA:

De esta viña ubicada a los pies del Monasterio de San Clodio, en una zona más umbría y con un suelo de Sábrego (compuesto arenoso de origen granítico) vendimiamos año tras año una Treixadura con muy buen potencial alcohólico, que ha madurado lentamente, lo que permite el desarrollo más pausado de los aromas y da como resultado un vino con una definición y finura inusual. Los aromas a pera y cítricos maduros se entrelazan con los matices de vainilla y especias de la crianza.



7 CUPOS TINTO

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIEDADES: Sousón, Caiño Longo y Brancellao.

ELABORACIÓN:

Selección en viñedo. Maceración pre-fermentativa en frío de uva entera, manteniéndose a baja Tª durante el despalillado parcial y el encubado. Maceración de hollejos durante 7 días en acero inoxidable. Descube. FML. Trasiego y redondeo en depósito durante 11 meses. Crianza en botella de más de 6 meses. Un Vino decolor cereza de reflejos azulados, muy característico de un vino fresco y joven. Presenta una gran multitud de aromas; destaca por su complejidad y su fuerte personalidad.



7 CUPOS BLANCO

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIEDADES: Treixadura (100%).

ELABORACIÓN:

Control riguroso en viñedo con vendimia manual en cajas de plástico de 15kg. Control de temperatura desde la recepción de la uva en el viñedo, transporte inmediato en furgoneta isotérmica a bodega donde se introduce en cámara frigorífica a 7°C durante 12 horas. Selección en mesa vibratoria. Prensado neumático de uva entera. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Estabilización hasta alcanzar la madurez óptima para su embotellado.



ARMÁN DOCE

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIEDADES: Moscatel de Grao Miúdo.

ELABORACIÓN:

Vendimia en su punto de maduración. Selección de racimos. Prensado de uva congelada (-20 °C). Fermentación muy lenta. Parada de fermentación por concentración de azúcares. Vino Naturalmente Dulce. Reposo en depósito y en botella antes de salida a mercado

NOTAS DE CATA:

En nariz una sinfonía de fruta madura de melocotón y fruta blanca y tropical como la piña o la fruta de pasión dejándonos con notas frescas de hierba recién cortada. En boca es goloso y a la vez amplio, untuoso con un tacto muy agradable. El final es eterno y nos deja con ganas de tomar otra copa.



FINCA ISABEL MILLÁN

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIEDADES: Brancellao (50%), Caiño Longo (40%) y Ferrol (10%) de parcela única.

ELABORACIÓN:

La finca Isabel Millán es una parcela propiedad de la familia González Vázquez, plantada con una variedad autóctona hace más de 25 años. De ella obtenemos un vino de cuerpo medio y de gran finura, que conguga a la perfección los matices golosos de la fruta roja madura con la frescura Atlántica.

Una vez vinificado (con un 15% de raspón), pasa a una barrica usada de roble francés de grano fino de 320L donde hará la fermentación maloláctica y se criará durante 18 meses. El vino reposa en botella en la bodega, para terminar de afinarse, durante 15 meses más antes de salir al mercado.



SALONES y CONGRESOS

En los que hemos estado

Por: Alberto Granados

MADRID FUSIÓN 2022

28-30 de marzo

La pandemia hizo que este congreso, que habitualmente se celebraba a finales de enero, se pasara al mes de marzo, aunque el cambio de fechas no ha impedido que el congreso gastronómico “Madrid Fusión”, siga posicionado como uno de los mejores del mundo. Este año, el eslogan elegido ha sido: «Más allá del producto», con la marca “Alimentos de España” como principal patrocinador. Este congreso está considerado como uno de los más dinámicos del mundo y ha celebrado su vigésimo aniversario. Una edición especial a la que se llega después de una larga trayectoria repleta de hitos, éxitos y acontecimientos. Con muchas sorpresas.

El congreso cuenta con varios escenarios por los que desfilan los mejores chefs, tanto nacionales como internacionales. Nuestro director, Alberto Granados, ha tenido el privilegio de oficiar de presentador los tres días en el “escenario polivalente”,



El chef Erlantz Goristiza y Alberto Granados

por el que han pasado decenas de chefs, de productores y donde se han celebrado multitud de concursos, como los históricos de la mejor croqueta o de los mejores escabeches.

Este “Madrid Fusión 2022” ha sido el del reencuentro, una gran fiesta para la cocina. Asia, América Latina y Europa en la misma sala. Días para compartir amistad y conocimiento que han evidenciado que la innovación gastronómica no ha parado por la pandemia y que el sector tenía ganas de volver a reencontrarse.

Aún con mascarilla y ciertas precauciones, el público ha vuelto a llenar salas y auditorios, comedores y salones para escuchar, aprender y convivir en un congreso que ha cerrado con cifras récord: 16.500 visitantes, 1.171 congresistas en el auditorio principal y 1.038 periodistas de todo el mundo. Nunca en la historia de “Madrid Fusión” hubo más público, más congresistas o más periodistas.

CÁDIZ BIENMESABE

17-20 de marzo



Juan Ochoa organizador de Cádiz Bienmesabe

puesta, pero todas nuestras expectativas se han visto superadas. Cádiz BienMeSabe ha sido certificada por la sociedad gaditana como el evento aglutinador y de cohesión que habíamos proyectado gracias a la intensa implicación de empresas e instituciones. Un magnífico arranque que augura un futuro prometedor para esta feria, con la que pretendemos proyectar a la provincia de Cádiz como un enclave idóneo para las grandes citas profesionales”.

No es para menos. Han sido cuatro días en los que se ha puesto en valor la gastronomía y la materia prima de esta región gaditana, cuna del generoso, con multitud de bodegas centenarias, del Atún con su Almadraba, de la Caballa o la Urta, de los Langostinos de Sanlúcar, de la Tortillita de Camarones, de esas verduras de navazo... Había tanto que mostrar de la gastronomía de Cádiz que era casi una obligación que se celebrara este evento.



Alberto Granados, con Pilar y Ángel de Chefs for Children

Por primera vez se ha celebrado en IFECA Jerez de la Frontera “Cádiz BienMeSabe”, la primera Feria Agroalimentaria de la provincia de Cádiz, cosechando unos resultados tremendamente satisfactorios que confirman el éxito de esta primera edición. Más de 25.000 visitantes pudieron disfrutar de las propuestas de los 195 Expositores, quienes consiguieron realizar numerosas acciones comerciales y se quedaron sin existencias de producto en venta y degustación el último día. Hubo 287 ponentes repartidos entre los 3 diferentes auditorios (Diputación provincial de Cádiz, IEDT y CBMS) y decenas de experiencias gastronómicas en toda la Feria. Por unos días, la Feria Agroalimentaria se ha convertido en el escaparate mundial de Cádiz y su provincia.

Juan Ochoa, CEO de la compañía Global Media Oficce, promotora de la Feria, afirmaba al término de esta primera edición: “Teníamos mucha fe en el éxito de la pro-

SALÓN DE GOURMETS

25-28 de abril



www.gourmets.net/salon-gourmets

Pizzas Gourmet by Magma de Cabreiroá y el Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets, no sólo por la gran cantidad de participantes que reunieron, sino por la calidad del producto presentado.

El producto también estuvo presente entre las más de 800 actividades que tuvieron lugar durante los 4 días de celebración en Ifema Madrid. Los grandes clásicos como el 28 Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, 27 Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, copatrocinado por Bodegas Protos, 14 Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets y las Mesas Redondas

Gourmets, en las que lo mejor de la gastronomía y la enología debatió acerca de la evolución de la figura del chef o la irrupción de los vinos naturales en el panorama enológico. 12 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022 fue otro de los concursos que batió record, 868 muestras presentadas que compitieron para convertirse en el Mejor de España.

El Salón de Gourmets volvió a colgar el cartel de lleno un mes antes de la inauguración de su 35 edición. El éxito habló por sí solo, la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad número 1 de Europa superó récord de participación con 1.611 expositores y 80.421 visitantes, a tan solo 6 meses de su anterior celebración.

Pero si hablamos de un protagonista ese ha sido el producto: más de 40.000 productos con 1.600 novedades, muchas de ellas expuestas en Innovation y Organic Exhibition Area, espacio reservado para los expositores en el que dieron a conocer a los visitantes las tendencias y nuevos productos del mercado.

Los grandes protagonistas de este Salón fueron el Primer Campeonato de España de



VALENCIA CULINARY FESTIVAL

30 de mayo
12 de junio

Valencia Culinary Festival es una cita ineludible para los amantes de la alta cocina, en la que grandes chefs locales, nacionales e internacionales han unido su talento para hacer de esta ciudad mediterránea un destino turístico gastronómico único.

Se ha celebrado la quinta edición, en la que han participado 17 reconocidos chefs y 14 restaurantes, y se han ofrecido más de 20 propuestas gastronómicas singulares: Menús a cuatro manos, catas, talleres, jornadas, masterclass y visitas guiadas, son algunas de las propuestas que se han programado en esta edición.

Una programación que pone en relieve toda la riqueza y diversidad del producto local y la excelencia de los profesionales de la restauración.

Durante dos semanas, Valencia ha sido testigo del arte de Ricard Camarena, Luis Valls, Bernd Knöller o Yoshikazu Yanome, entre muchos otros.

Además, este año, el Festival ha sumado a otros actores del sector como profesionales de sala, productores y bodegas. En fin, que estamos convencidos de que volverá a sorprendernos en su próxima edición.

www.valenciaculinaryfestival.es



Champagne en Veles and Vents



El chef Balfegó



Enrique Medina y Yoko Hasei

smartbox

BUSINESS SOLUTIONS

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



VENTAJAS PARA TU EMPRESA

GAMA
EXCLUSIVA

MOTIVAR Y
FIDELIZAR

PERSONALIZACIÓN
A MEDIDA

CONDICIONES
ESPECIALES

IMPULSA
TUS VENTAS

VALIDEZ 3 AÑOS
Y 3 MESES*

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

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

SÍGUENOS EN 

*Estudio realizado en septiembre de 2020. Validez efectiva a partir del 1/11/2028. Con la excepción de ciertos productos, entre los que se incluyen los exclusivos de la web y las ofertas. Ver detalles en [smartbox.com](https://www.smartbox.com)

UN LUGAR PARA SOÑAR: 7132 HOTEL

7132 HOTEL

Texto: Hernando Reyes Isaza

Fotos: 7132 Hotel





La arquitectura y el diseño son el hilo conductor de este complejo hotelero suizo miembro de **Preferred Hotels & Resorts** ubicado en Vals, cantón de los Grisones. Su última ampliación, un proyecto denominado “House of Architects” fue realizado por cuatro de los más famosos arquitectos del mundo: Tadao Ando, Peter Zumthor, Thom Mayne y Kengo Kuma.

Este hotel, que lleva por nombre el código postal de Vals, una población de los Alpes suizos de tan solo 1.000 habitantes, responde al último reclamo del lujo entendido como la desaceleración del bullicio ciudadano del que a muchos nos cuesta zafarnos.

El complejo hotelero consta de dos edificios diferentes, el 7132 Hotel y su adyacente House of Architects, una ampliación encargada a cuatro de los más prestigiosos nombres de la arquitectura contemporánea: Peter Zumthor, Tadao Ando, Kengo Kuma y Thom Mayne. Como establecimiento independiente, el 7132 Hotel ostenta el sello de calidad Preferred Hotels & Resorts, la marca de hoteles independientes más grande del mundo, presente en 85 países, que además de calidad ofrece al viajero valiosas experiencias.

Las termas brutalistas de Vals

Fueron las legendarias aguas termales las que desde hace más de cien años pusieron a Vals en el mapa turístico. Aquí han llegado, y lo siguen haciendo, bañistas de todo el mundo atraídos por la riqueza de unas aguas mineralizadas que emanan a 30°C desde el manantial de San Pedro. El edificio que hace las veces de sede de las termas fue encargado al arquitecto suizo Peter Zumthor (Premio Pritzker 2009) en el año 1996 y en él plasmó



los movimientos y estilos con los que más se identificaba. Se trata de una estructura monolítica de corte brutalista en hormigón y con 60.000 losas de cuarcita de Vals, rindiendo con su diseño un homenaje a la belleza del antiguo entorno de montaña sobre el que se asienta; una construcción que para Zumthor significó los más grandes aplausos de los principales críticos de la arquitectura.

Las formas de los sentidos

El conjunto arquitectónico de las termas, el edificio principal del 7132 Hotel y la célebre House of Architects esta definido por una rica amalgama de arquitectura excepcional, diseño de alta gama y unos baños termales de renombre mundial.

Quien se acerque hasta este complejo alpino se encontrará, sin duda, ante una obra maestra ideada por las mentes creativas e inquietas de cuatro de los más grandes arquitectos contemporáneos. Tanto su experiencia como su estética personal dieron luz a un más que impresionante conjunto de hazañas arquitectónicas ubicadas bajo el mismo techo:

Los japoneses Kengo Kuma y Tadao Ando (Premio Pritzker 1995) plasmaron con su aporte detalles y esencias de una cultura ancestral como la nipona. Así, Kuma, con las 23 habitaciones que diseñó, rinde homenaje a los grandes trabajos de carpintería del país del sol naciente en unos acogedores “nidos” de madera de roble. Aunque lo más destacable para muchos, son las duchas ubicadas en el centro de cada habitación y que descansan sobre una base de granito local. Por su parte, Ando, a través de su diseño ejecuta un diálogo entre los Alpes y las 18 casas de té de Japón: espacios entendidos como embajadas de una apabulladora tranquilidad y que consiguen dirigir la mirada de los huéspedes al paisaje de la ladera de la montaña que se postra en frente.





Por su parte, Peter Zumthor optó por traer a las diez habitaciones que se le encargaron una técnica de enyesado del Renacimiento italiano llamada “estuco de lustro” que, con el frescura que irradia, armoniza a la perfección con los tonos rojo, negro y amarillo que imperan en el interiorismo. La prensa internacional generosamente ha destacado este trabajo por el interesante juego visual que se impone gracias a las cortinas pintadas a mano y confeccionadas en seda Habotai.

Por último, el estadounidense Thom Mayne (Premio Pritzker 2005) dividió su enfoque entre la piedra negra y la madera, y, como si fuera una escultura, colocó una cabina de ducha independiente en el centro de cada una de las 22 habitaciones a su cargo, la que gracias a su forma orgánica ofrece una experiencia tridimensional del espacio.

Un destino de arquitectura

Por todo lo anterior se entiende cómo “7132” es desde hace unos años una marca registrada que ha abierto las puertas a un nuevo concepto de turismo. Adicionalmente, y con el fin de consolidar el estatus de Vals como un paraíso de la arquitectura, ya se están preparando proyectos de construcción de vanguardia adicionales que involucran a arquitectos de primer orden mundial.



Más información:

hotel@7132.com
www.7132.com
www.preferredhotels.com

BOCADOS DE CINE

Ese es mi bistec,
Valance

DESAYUNO PARA LLEVAR

Por: Fernando Marañón

Desayuno con diamantes

Es curioso lo que sucede con el "auténtico desayuno americano", como lo llama Tom Hanks en *El puente de los espías*, cuando al fin encuentra en Berlín el hotel idóneo para pedirlo: es el desayuno más fotogénico del cine (colorido, variedad, abundancia), pero nadie tiene momento de comérselo. Cereales, mazorcas, bacon, huevos, pastel, zumo, bollería, tostadas... Todo listo para degustar un casi-brunch como arranque óptimo de cualquier día laborable, desperdiciado por la puntualidad de un autobús escolar, la inaplazable cita de negocios o la asesoría al Pentágono en el último despropósito de seguridad nacional. La magia del cine alimenticio. Prueben a hacerlo en casa: bébanse el café de pie, cojan el maletín y el primer bollo que esté a mano y digan que van cortos de tiempo para probar lo demás. Será la última vez que me lean.

En el cine se perdonan las prisas matutinas —y se preparan brunch— con demasiada soltura. Podremos solventarlo con otro café (para llevar) y unos donuts en bolsa de pa-

pel, siempre y cuando toque esperar en el coche a que el sospechoso salga de su guarida (¿habrá desayunado?) y se ponga en movimiento.

El desayuno del cine, abriendo campo para abarcar más allá de Hollywood (aunque también allí), tiene su sentido primordial en el contexto de un amanecer de los que propician el apetito: La pareja ha hecho el amor, probablemente nos muestran

alguna réplica de su terremoto nocturno, y están en un hotel con servicio de habitaciones. El plato caliente con caperuzas de plata, los croissant recién hechos (ella opta por el bollo, ya enfundada en el albornoz), el zumo finalmente atendido, el café a sorbo lento... Unos minutos para mirarse a los ojos, aunque la agenda inmediata corte la digestión. Salvo que el camarero que trae el carrito oculte una pistola con silenciador



La costilla de Adán

bajo la servilleta, el desayuno es un recurso narrativo eficazísimo para exponer el sosiego y el cariño, un contrapunto a la vida agitada y rutinaria o excepcional de cualquier personaje.

Como puesta en escena significativa, resulta perfecto en uno de esos momentos viajeros que privilegia la

cocinas, el recorrido del servicio por pasillos y salones repletos de óleos, molduras y mobiliario Luis XV, la apertura de cortinajes en la ventana del dormitorio, la bandeja depositada junto al lecho con dosel... Así sabremos que el o la joven durmiente goza de un noble linaje y no ha padecido estrechez jamás. Será incapaz de pensar que el panecillo

rente. Distanciamiento sentimental insalvable. Sólo beberán sus infusiones, aunque carezcan de prisa, pues no abrieron el apetito durante la noche. Otro desayuno americano, en la cama, pero limpio de toda sospecha: Kate y Spencer –pocholina y pocholín– en *La costilla de Adán*, también hojeando la prensa. Armonía sofisticada sin necesidad de hotel, ni mansión, servida –eso sí– en bandeja.



Ciudadano Kane

Suceda lo que suceda luego, ¿qué es un desayuno sin un periódico de papel para acompañarlo? En el que descubrir el último escándalo, ver al poderoso malvado en titulares, leer una crítica favorable al estreno de anoche o señalar con determinación las ofertas de empleo. Café y prensa son los ingredientes básicos para desayunar en Occidente según el cine. Un brebaje amargo y el horror a cuatro columnas se erigen en suprema representación de la intimidad personal más tranquila y reflexiva. La de mejor digestión.

pantalla, especialmente si mostramos un protagonista tomándose sus primeras vacaciones desde hace años y en algún país ajeno: matrimonio inglés paladeando el alba de la ciudad en un café parisino de Montmartre o los Campos Elíseos (banda sonora de acordeón); ruso reconcomido por la tentadora abundancia del otro lado del telón de acero; americana probando el aceite de oliva en un pueblito costero del Mediterráneo... Ese instante en el que se goza realmente el café y hasta se mira la vida alrededor, quizás el amor inesperado que entra por la puerta o cruza el ventanal del establecimiento en bicicleta. Aunque a veces no haga falta irse tan lejos: se puede desayunar caminando hacia casa con música de Mancini y diamantes al fondo.

En cualquier caso (y ya metidos en joyería), no hay mayor sosiego que el de los desayunos “hereditarios”, disfrutados estos por personajes sucesores de monarquía o de imperio. El tiempo de preparación en



Le Week-end

de su plato puede haber sufrido no pocas peripecias y revolcones hasta llegar a esa cama, como sucedía con el de Grace Kelly al comienzo de *El cisne*.

Busquemos otras posibilidades. El desayuno de *Ciudadano Kane*, en una mesa demasiado larga, con cada esposo leyendo un diario dife-

¿Terminará imponiéndose para esa imagen del desayuno plácido la lectura de prensa (o de la revista predilecta) a través del móvil?

Si así fuese, valdrá igual que se acabe la batería o que se tropiece el camarero camino de nuestra mesa. No olvide mascullar: “Ese era mi desayuno, *Valance*”.

Eso no estaba en mi libro de Historia de la cocina española

“Eso no estaba en mi libro de historia de la cocina española” es el curioso título del nuevo libro que acaba de publicar, con la editorial Almuzara, Miguel Ángel Almodóvar. Una original obra en la que su autor hace un interesante y completo recorrido plagado de historias y anécdotas que van desde el Neolítico y “la olla podrida” hasta “el caviar esférico de melón de Ferran Adrià”.

Un libro que desvela que la fructífera convivencia entre

las cocinas cristiana, judía y musulmana se la debemos a la prostituta Aldonza,

la lozana andaluza; que en el segundo viaje de Colón a las “Indias Occidentales”, su marinería comió tres manatíes (vacas marinas), creyendo que eran sirenas poco agraciadas; que España es el único país que puede presumir de haber tenido un perro gourmet; que el primer documento escrito sobre la tortilla de patata está fechado en el año de la Revolución Francesa; y que al ministro franquista José Luis Arrese se le ocurrió la idea de alimentar a los españoles humildes con bocadillos de delfín.

La cultura gastronómica de la Edad Media, a la que se le puso coto (dada la hambruna del pueblo), en los festines de boda para que no duraran más de dos días; la del Siglo de Oro, donde “los hidalgos de siglos pasados, comían más de apariencia que de diente”; la de los borbo-

nes, quienes instituyeron el cocinar sopa de cebolla en sus aposentos ante el escándalo de la mojigata corte; la del siglo XIX, en la que se dejó de comer con los dedos y la servilleta se convirtió en un objeto imprescindible; y la actual, en la que se produce el boom de la gastronomía molecular, que tendrá, igualmente, cabida en este recorrido histórico.

En definitiva, “Eso no estaba en mi libro de historia de la cocina española” es una obra divertida y rigurosa desde el punto de vista histórico, que va desentrañando olvidados y desconocidos episodios de la cocina española y una jugosa colección de anécdotas. Como la de la reina María Luisa de Parma, que siempre comía sola porque tenía que quitarse su dentadura postiza de porcelana; o Isabel II, que presumía de haberse comido cinco platos de pollo con arroz azafranado de una sola sentada; o la famosa tortilla de patatas deconstruida, que no fue una creación de Adrià, sino de su discípulo Marc Singla.

DE MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Eso NO ESTABA
en mi LIBRO de
HISTORIA
de la **COCINA**
ESPAÑOLA
MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

Miguel Ángel Almodóvar es Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología, cursos de doctorado en Historia del Pensamiento y Master en Criminología. Investigador en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), y en el Centro de Investigaciones Medioambientales y Tecnológicas (CIEMAT), es divulgador en nutrición y gastronomía en prensa escrita, radio y televisión.

En 2001 recibió el Premio ADEPS, de la Asociación de Educación Para la Salud y, en 2004, fue premiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por su labor informativa continuada, relacionada con los Alimentos de España.

Es autor de veinticuatro libros, entre los que cabe destacar *El hambre en España, una historia de la alimentación*, *La cocina del Cid*, *La fórmula Almodóvar*, *Rutas con sabor*, *Mood Food. La cocina de la felicidad*, *Yantares de cuando la electricidad acabó con las mulas*, *El segundo cerebro*, *Bocados con historia*, *A la mesa con grandes personajes* y *Azúcar, el enemigo invisible*.

Actualmente, es miembro del Comité Científico del Foro Gastronomía y Salud y colabora en los canales televisivos: Historia, Canal Cocina y Telemadrid; en los diarios *Diariocritico* y *Madridiario*, en la revista *Otros destinos*, en el programa radiofónico *Madrid Directo*, de Onda Madrid, y en la web *A Fuego Lento*.



SOBRE EL AUTOR

LO QUE DICEN DEL LIBRO

Encontrarse con los apuntes gastronómicos de Miguel Ángel Almodóvar, abre el apetito.

Miquel Sen,
crítico gastronómico y Prix France de Gastronomie .

Autor comprometido con la investigación científica y el gozo vital, ha decidido abordar el ancho y afilado universo de la complacencia gastronómica, transitando de la emoción a la erudición.

Luis Cepeda,
Premio Nacional de Gastronomía.

De la mano de Miguel Ángel Almodóvar vamos a emprender un viaje estupendo, atractivo e interesantísimo, a través de las rutas con sabor.

Natalia Figueroa,
periodista y escritora.



Mercado de La Boquería (Barcelona)

TANINO NANINO

MIS LUGARES FAVORITOS

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

Como si fuera ayer, recuerdo perfectamente la primera vez que mi padre me llevó al Mercado de la Boquería, en aquella Barcelona de 1976, de espíritu selecto y serena elegancia, donde el catalán y el castellano caminaban de la mano sonrientes por las Ramblas. Ahora, si quieres dar un paseo por la parte cercana al mar, necesitas guardaespaldas.

Por aquél entonces yo tenía 12 años y, aunque esta información no es demasiado importante para el lector, hacía dos que ya me afeitaba. Siempre he sido muy peludo. Mis amigos decían que era alto de pubis. El día de mi comunión, mientras yo me afeitaba el bigote, mi madre hacía lo propio con mi espalda, para que los pelos no traspasaran mi bonita chaqueta de marinerito. Luego seguiré contando la historia del “Hombre Lobo”, pero ahora vamos a la parte gastronómica que es el eje principal de esta revista. Y de nuestras vidas.

El taxi nos dejó justo en la puerta. Llovía. Al traspasar el viejo portón de hierro oxidado, mi padre me cogió por el hombro y me dijo: “Espero que disfrutes este momento tanto como yo.” Y ¡vaya si lo hice! De repente se abrió delante de mí un mundo mágico donde verduras, gritos, frutas, carreras, especias, bolsas, encurtidos, mandiles, carnes, balanzas, pescados, monederos y una mezcla de olores primarios que alimentaban el alma, convivían en perfecta armonía.

Mi padre abría el camino. A los pocos pasos, ya me dejé guiar por el humeante olor a calamarcitos encbollados que bailaban en la sartén gracias al toque maestro de Rosita, la cocinera. Sí. Era el famoso Pinocho. Kiosko con barra alargada de metal desgastado, donde tres fogones son capaces de hacer feliz al comensal más exigente. El dueño, Pinocho, menudito maratoniano de sonrisa perenne y pelo engominado en punta (Hablando de pelo,





Restaurante Dantxari

ya os he dicho antes que soy muy peludo. La última vez que fui al zoo, el guarda me disparó dos dardos tranquilizantes).

Compartí con mi admirado progenitor esos calamarcitos y unos huevos fritos con “xanfaina” (algo parecido al pisto). Y ese día, recuerdo que me mojé apenas los labios con un culín de cava que me sirvieron para brindar. Este amor por el vino me viene de familia. Sin duda.

Todos tenemos nuestros lugares favoritos. Esos que nos evocan recuerdos de épocas pasadas. Locales que, al cruzar la puerta, sabemos que en ellos no sólo vamos a disfrutar de su gastronomía y de su bodega. Casas de comidas que tienen un componente romántico ligado a un momento concreto, una fecha importante, una celebración con las personas que te quieren. Amigos, familia... (Hablando de familia os diré que en la mía no había nadie tan peludo como yo. Bueno, si descontamos a mi madre.

Mi hermano cuando le daba un beso decía: “rascas “. Mi pobre madre ... Yo me tengo que depilar las orejas cada día, pero no por ser presumido, no. Resulta que tengo tal matojo en el agujero que, si no me depilo, no oigo nada. Todos los aparatos de aire acondicionado me parecen Fujitsu).

Mi padre me descubrió muchos locales en Barcelona y con el paso de los años los seguí frecuentando. Recuerdo por ejemplo Casa Tejada, cerca de la plaza Francesc Macià (la traducción al catalán de la antigua plaza Calvo Sotelo). Era una taberna con mucho encanto donde pasábamos muchas noches de sábado con mis queridos amigos de Llafranc. Las patatas bravas eran espectaculares y recuerdo también una concha de marisco picadito coronada con una estupenda salsa rosa.

De repente, una noche, cuando mejor lo estábamos pasando, se produjo una fatalidad: apareció la tuna... ¡Los odio! Unos tíos de 50 años (ahora me parecen jóvenes, entonces, no),



Terraza del restaurante Casa Rafa

TANINO NANINO: MIS LUGARES FAVORITOS

con mallas y faldas abullonadas que dicen que son de la facultad de ingenieros... ¿Con 50 años? ¡Estudia un poco y deja de cantar, alma de cántaro! Hay que reconocer que esa panda de repetidores le echaba valor. El de la pandereta – el que más odio – se metía entre medio de una pareja acaramelada y se ponía a hacer cabriolas con su puñetero instrumento. A la pandereta me refiero. En fin... (Soy tan peludo que si salto sin camiseta sobre una pared de velcro tiene que venir el Samur a desengancharme).

La zona del Borne aglutinaba todo el encanto que tenía la Barcelona pre-móviles. Los viajeros y los de casa se sentían reconfortados al pasear por sus estrechas y pedregosas calles, donde se respiraba el salitre que envolvía los colores de la mar próxima. El Xampanyet era un lugar emblemático. No sé si todavía existe. Una larga barra llena de canapés



Fachada de las Bodegas Rosell

Barra del Xampanyet



de anchoa con pepinillo, de atún en escabeche con aceituna verde, de bacalao con aceite, embutidos de la tierra con pan con tomate frotado por las dos caras, conservas, boquerones en vinagre ... De un grifo viejo de hierro salía un hilo de agua muy fría que cubría apenas dos o tres centímetros de una cubeta de mármol blanco donde se alineaban con

precisión milimétrica cinco o seis frascas de vino tinto, una maravilla. Mesitas y taburetes pequeños de madera. En el techo, además de bastante mugre, colgaban un montón de jamones y si adivinabas el que era falso, de madera, te regalaban uno. Nadie acertó nunca. Y rodeando los jamones, dispuestos en una estantería, barriles de madera con grifo y en

la tapa, escrito con tiza: Moscatell, Ratafia, Vi Ranci, Mistela, Vi de Misa, Vi dolç... Mi padre me descubrió también ese local. Era muy amigo del dueño y, con el tiempo, también fue mi amigo. Y eso nos daba ciertos privilegios. Cuando el local cerraba y se quedaba vacío, mis amigos de Llafranc y yo seguíamos dentro. El dueño sacaba una escalera larga, se ponía al lado de las botas, abría un poco el grifo y nosotros abríamos mucho la boca para que cayera algo dentro. Qué dolor de mandíbulas. Y de cabeza al día siguiente.

Una noche, en el fragor de la batalla, en la lucha por conseguir el elixir que manaba de las botas, una amiga perdió un reloj. Casualmente lo encontré a las dos semanas enredado entre los pelos del pecho. Nunca se lo devolví.

Llevo algunos años viviendo en Madrid. Disfrutando de la gastronomía y de mi trabajo en el mundo del vino. Y cuando entro en uno de los muchos locales favoritos que tengo, como Casa Rafa, Dantxari, Kasanova, Alabaster, El Pradal, Bodegas Rosell, Pinkleton, y otros tantos... Imagino que está lloviendo, que el taxi para justo en la puerta, que cojo a mi padre por el hombro y le digo: "Espero que disfrutes este momento tanto como yo".

Airas
Moniz

El auténtico
queso azul
gallego



SAVEI

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.

