gastro planet

Divino

Lujo carnívoro en A Coruña

Nº10
2023
Península 8,00 €. Canarias 9,00€
2697237 05 0020621

La receta de *Rodri* en *Bascoat*

Ruta de la carne en *Mallorca*

PRODUCTO DE LUJO

Sobrasada de buey

XUNTOS
SABOREA GALICIA

CINCO MARCAS PARA CRECER XUNTOS

Una nueva manera de entender
el trabajo colaborativo
para promocionar el patrimonio turístico
y gastronómico de Galicia

LOS PEPERETES · PAZO DA LACUESTA · DISCARLUX GALICIA · PAZO DE RUBIANES · Airas Moniz

xuntos@xuntosgalicia.org | www.xuntosgalicia.org

¿Las más ricas? ¿En serio?

Los que nos dedicamos a esto del *comer y el beber* recibimos a diario muchísimas recomendaciones de amigos, conocidos e incluso de seguidores: "*¡Tienes que ir a Salamanca a comer los mejores torreznos al bar de mi primo!*", "*¡Te voy a mandar los datos del restaurante con la mejor tarta de queso de España!*", "*En serio, ¿no conoces la ensaladilla de la tasca Rufino?*"
Nosotros, que somos por lo general bastante curiosos y que nos puede la emoción de descubrir nuevos restaurantes, no dejamos de errar una y otra vez. Llegas a ese restaurante recomendado y la ensaladilla es un ladrillo o la tarta de queso es de segunda división. Eso mismo pasa con las redes... ¡Todo el mundo opina de cocina! Incluso se atreven a catalogar un plato como "*el mejor plato de...*" esto es muy peligroso porque, incluso nosotros consultamos mucho las redes para estar al día de lo mejor de cada ciudad que visitamos. El otro día, sin ir más lejos, busqué en las redes una ciudad determinada (no diré cual para no ser muy duro) con el mejor sitio para desayunar, iba buscando un buen mollete (ya al menos sabéis que es del Sur). Las redes hablaban de un bar con el mejor de la ciudad. A primera vista no tenía mala pinta. Cuando llegamos al bar en cuestión nos encontramos un local que te daba hasta respeto pedirte algo. Luego un mollete indefendible con productos de segunda calidad que tardé varias horas en digerir... Pues bien, este lugar estaba recomendado por decenas de clientes, creo que, con poca profesionalidad gastronómica, como el mejor mollete de la ciudad.
Solo tienes que darte una vuelta por el Instagram de algun@s influencers no dedicados a esto y ver los platos de comida que suben, en restaurantes donde se centran más en que no te falte la música alta o las bengalas que en que el pan sea de masa madre, el aceite de oliva premium o con una buena materia prima.
¿Solución? Al igual que no vas a un taller clandestino a reparar tu coche, fíate de aquellos que se dedican a esto de la gastronomía de manera profesional. Ya no te digo de nosotros si no quieres: búscate un buen referente que seguramente no te fallará y a partir de ese momento tus veladas gastronómicas serán mucho más placenteras. ¡Buen apetito!

Alberto Granados
Director y Editor de Gastro Planet

STAFF

DIRECTOR y EDITOR
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

PUBLICIDAD
info@gastroplanet.es

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Eduardo Villar
info@gastroplanet.es

REDACCIÓN
Antonio Jiménez
Juan Estivaliz
Ana María Diez
info@gastroplanet.es

FOTOGRAFÍA
Alberto Granados
granados@gastroplanet.es

Nicolás Meyerot
info@gastroplanet.es

COLABORAN:
Fernando Marañón
loboretirado@yahoo.es

Roberto Alcaraz
ralcaraz@dehesadelcarrizal.com

Ediciones GastroPlanet
Calle Felipe IV, 12. 4C
28014 Madrid - (Spain)
Deposito legal: M-9738-2021
ISSN:2697-2379

www.gastroplanet.es

SUMARIO

6 **DELICATESSEN de carne: Discarlux**
Divino Steak House. A Coruña.

8 Ruta de la carne: **Mallorca**
Selección de restaurantes con la mejor carne.

10 **LA COFRADÍA DEL CHULETÓN**
Comida con generosos y aceite.

11 Visita al restaurante **La Cabrera** (Madrid).

12 Colaboración con el **MOM Culinary Institute**.

14 Nuevo producto de Discarlux. **Sobrasada de Buey**

15 La receta de **Rodri García** (Bascoat. Madrid)

RESTAURANTES al detalle

16 **Oro Bianco**. A por la estrella Michelin desde Calpe.

18 **Quique Dacosta**. Gastronomía con muchas estrellas.

20 **Bagá**. Un pequeño templo gastronómico en Jaén.

22 **Club Financiero Génova**.
Gastronomía con las mejores vistas de Madrid.

24 **El Taller de Arzuaga**.
Una estrella en la bodega de la Ribera del Duero.

RESTAURANTES hemos visitado...

26 **El Mesón de Gonzalo**.
Un imprescindible en Salamanca.

27 **La Notaría**. La barra de la que se habla en Marbella.

28 **Sábrego**. El restaurante de El Casal de Armán.

29 **El Bácaro**. La cocina italiana de Fabio Gasparini.

30 **Las Banderas**. Taberna "ilustrada" en Cádiz.

31 **La Radio**. El restaurante informal de Pepe Soya.

ESCAPADAS GASTRO

32 Madrid- Alicante 420 Kilómetros

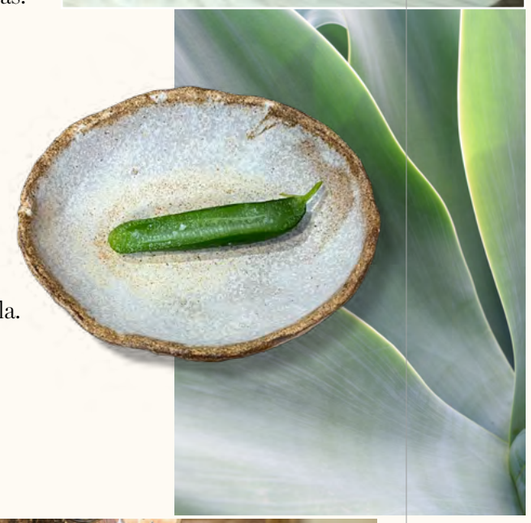
40 Madrid-Arizona 8.900 Kilómetros.

DELICATESSEN

42 De la huerta: **La Catedral de Navarra**.

44 Del obrador: **Obando**.

46 Quesos: **Airas Moniz**.



48 **Chocolate** Una dulce adicción.

52 **¿DÓNDE COMEN LOS CHEFS?**
Las recomendaciones del chef **Paco Roncero**.

56 **SELECCIONES de paladar**
Los mejores platos de **pulpo**.

60 ***Pulpo Pasión 2023***

62 Platos de pulpo con estrella.

64 **FERIAS Y CONGRESOS hemos estado en...**
Los 50 mejores restaurantes del mundo 2023

66 Concurso gastronómico **TRUCHA** de León 2023

68 **BODEGAS**
Ronsel do Sil. Viticultura heroíca junto al Sil.
Fundador. La más antigua del Marco de Jerez.

74 **SUMILLERES**
Recomendaciones de vinos por los mejores sumilleres: **Manuel Fernández Ranera, Silvia García y Sergio Otero.**

78 **DE NUESTRA BODEGA**
Repaso a los vinos más destacados que han llegado a la redacción.

82 **CÓCTELES Y DESTILADOS**
Día Internacional del Tequila.

84 **HOTELES extraordinarios**
Apedeceo. Las mejores vistas de la Ribeira Sacra.

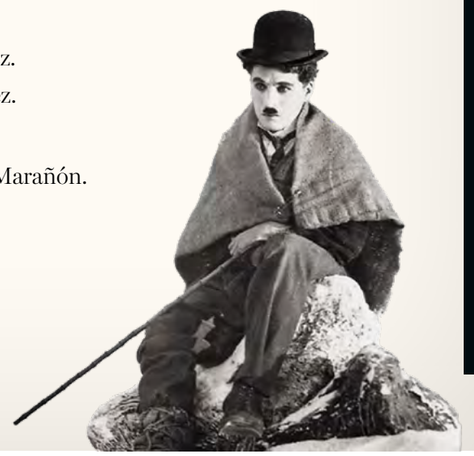
86 **Las Vegas.** Hoteles en la "ciudad del pecado".

90 **DEVORANDO LIBROS**
El mejor pan del mundo. Domi Vélez.

91 ***Los nuevos viñadores.*** Luis Gutiérrez.

92 **BOCADOS DE CINE**
Hambre en pantalla por Fernando Marañón.

96 ***Tanino, tanino,*** por Roberto Alcaraz



Bienvenidos!

Divino Steak House

A Coruña

Los hermanos Cao nos deleitan con carnes selectas de las mejores vacas gallegas y una vinoteca excepcional, resultado de su pasión y compromiso con la mejor tradición parrillera.

En Discarlux siempre están pendientes de los restaurantes que ponen en valor las carnes ***top*** gallegas, por eso hemos visitado el restaurante ***Divino*** en A Coruña. 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.

Los hermanos Leo y José Luis Cao comparten por igual su pasión por el fútbol y el arte de la parrilla.

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 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"*

Entre los platos que encontrarás con la carne ***top*** de Discarlux está la cecina de vacuno selección "premium", el steak tartar de solomillo de vaca (21 días de maduración) sobre tuétano a la parrilla, una explosiva combinación que estalla en boca con sus múltiples sabores o los chuletones especiales de vaca rubia gallega, vacas de más de 8 años que suelen madurar entre 60 y 90 días, dependiendo de la edad y el tamaño del animal, según nos explica Leo: "*no nos gustan las largas maduraciones que enmascaran los sabores de la carne, queremos que nuestros clientes prueben el auténtico sabor de la carne*".

Un gran homenaje carnívoro en este restaurante que se mantiene entre los puestos más altos en la lista de "Las 20 mejores parrillas de España".
¡Imprescindible!

Un exquisito tuétano a la parrilla

Cecina de vacuno selección *premium*.

divino

DIVINO STEAK HOUSE
Ramón Cabanillas, s/n. O Burgo,
Culleredo, A Coruña
Teléfono: 881 914 412
divinovinoteca.com

DELICATESSEN *de carne:* Discarlux

Ruta de la carne: *Mallorca*

Nos vamos de ruta carnívora por la preciosa isla de Mallorca. Restaurantes seleccionados por Alfredo Campos, el delegado de Discarlux en la isla, por la calidad y el trato al producto.

Brut Restaurant

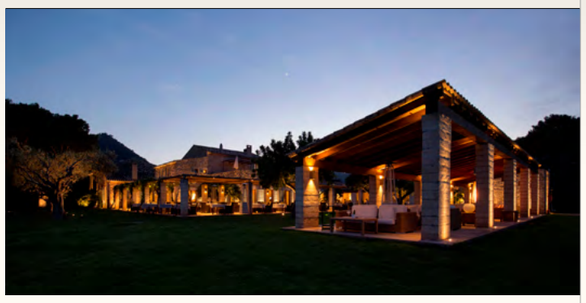
Para elaborar el menú degustación de 15 pasos en su barra del chef, se nutren de la despesa silvestre mallorquina, centrados en la fermentación, maduración y curados, como herramientas de conservación y transformación, como garums, misos, koji, vinagres o embutidos de mar y de tierra. Utilizan todo el producto local y lo maridan con kombuchas, sidras, hidromieles y sake elaborados en nuestra micro-brewery con arroz, miel, frutas y flores locales así como cervezas y tepaches.

La Carretera, 37. Llubí. Mallorca
Teléfono: 971 188 231
www.brutrestaurante.com

La Tabernita

José Artacho bajo su lema *"somos un pequeño asador que vivimos por y para servir el mejor producto"* ha colocado a La Tabernita entre los locales de moda de la isla y un lugar de culto para los amantes de las carnes maduradas y sus diferentes cortes a la brasa.

Camí de Jesús, 28. Polígono Can Valero. Palma de Mallorca
Teléfono: 971 253 084



Can Simoneta

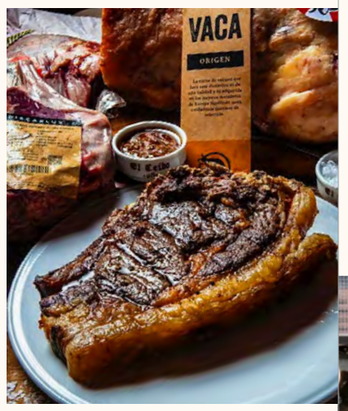
El chef David Moreno y su mano derecha Edgar Rodríguez, presentan su "Mexiterraneo", inspirado en el recetario de su México natal y adaptándolo a la despensa local mallorquina. Ofrecen, en la nueva sala Origen, decorada por el artista mallorquín Andreu Maimo, un menú degustación de 15 pasos, solamente para 12 personas. El servicio de sala está a cargo de Nene García y Pere Gost.

Carretera Arta-Canyamel, km 8. Canyamel, Mallorca
Teléfono: 971 816 110
www.cansimoneta.com

El Ceibo

Restaurante uruguayo abierto desde 1980, especializado en cortes típicos sudamericanos a la parrilla de leña (mollejas, asado de tira, entraña, vacío, cuadril) y también en cortes del país, como el chuletón madurado o el solomillo de vaca Marela.

Ramón de Moncada, 24.
Santa Ponsa, Palma de Mallorca
Teléfono: 971 694 036



La Brasería Pollença

En la brasería, Rubén Uzquiano, el jefe de cocina, domina la técnica de la cocina a la brasa. En su país de origen, Bolivia, cocinar a la brasa es una habilidad casi innata, natural, presente en el ADN de los grandes cocineros. Y no solo conoce los secretos para obtener los mejores resultados, también sabe encontrar el punto justo de la carne, tal y como al cliente le gusta. Cocina abierta todo el día.

Carretera de Pollença a Lluc, 2.
Pollença, Mallorca.

Teléfono: 971 534 474
labraseriapollensa.com

Lume & Co

Un restaurante con encanto en el que se une el carácter mallorquín con el diseño escandinavo, ubicado en lo que en su día fueron los establos del castillo de Son Berga, cuyas torres datan del siglo XV. La gastronomía mediterránea-fusión y la carne de vacuno de alta calidad, tanto nacional como internacional, son su sello de identidad. Nace con el propósito de ser referencia en carnes de alta calidad en Mallorca.

Camí dels Reis, 64, Palma de Mallorca
Teléfono: 971 104 295
www.lumerestaurante.com

Mambo

Gabriel Conti, el chef del restaurante Mambo, nace en Brasil en 1981 en el seno de una familia con orígenes vasco-italianos en la que las reuniones, la cocina y la comida son una manera de bendecir la vida y de honrar la sencillez que te acerca a la felicidad. Su respeto por el producto local, la búsqueda de proveedores honestos, la combinación de las culturas que ha conocido a través de sus viajes y su incansable búsqueda de los sabores auténticos le dejan una huella que comparte a través de los fogones con todo aquel que se sienta alrededor de su mesa.

Pg. de Mallorca, 3.
Palma de Mallorca.
Teléfono: 682 013 909
www.mambopalma.es

Sa Pleta (Hotel Pleta De Mar)

Un elgante hotel de lujo de 5 estrellas completamente rodeado de naturaleza y con vistas al mar. En su restaurante combinan técnicas modernas con el método más antiguo y primitivo de cocinar a fuego abierto inspirado en los sabores únicos que solo el humo y las llamas pueden impartir a la carne, el pescado y las verduras de temporada locales... Sa Pleta ofrece el espíritu del Mediterráneo a través de la cocina con fuego vivo y ofertas ecológicas inspiradas en la naturaleza.

Vía de Les Cales, 23. Capdepera, Mallorca.
Teléfono: 871 515 340
www.pletademar.com

The Wine Side Palma

Un restaurante-gastrobar especializado en una cocina de producto, sencilla y sin pretensiones, acompañada de una amplia selección de vinos mallorquines y nacionales. Su nombre es un homenaje a la canción de Lou Reed "Walk on the Wild Side".

Paseo Mallorca, 8.
Palma de Mallorca
Teléfono: 952 061 007
www.thewineside.es

Mariners, 3.
Pto. Alcudia. Mallorca
Teléfono: 772 832 842
www.thewineside.es

Viu

Un ambiente exclusivo, cócteles premium y una cocina exquisita se unen para ofrecer a todos los invitados una experiencia gastronómica especial en un oasis en el corazón de Palma. Experimenta la fusión de los sabores mediterráneos en un espacio único. Descubre un mundo que deleitará todos tus sentidos.

Sant Jaume, 5.
Palma de Mallorca
Teléfono: 871 871 210
palmariad.com

DELICATESSEN *de carne:* Discarlux

Aceites de Castillo de Canena y vinos del Marco de Jarez.

Generosos y aceites

Experiencias gastronómicas con la carne de Discarlux que se comparten con periodistas, profesionales del medio y amigos. Siempre hay una excusa para reunirnos a comer una buena carne

Cuando varios productos excelsos se unen surge una experiencia gastro inolvidable. En este caso las carnes seleccionadas de Discarlux, los aceites de Castillo de Canena y los vinos del Marco de Jerez. Una armonía que se llevó a cabo en la sede de Discarlux en Madrid.

Ese día cocinó el chef Andeka González que preparó un buen número de platos para los que utilizó los diferentes aceites, y para el maridaje contamos con el gran Fernando Gurrucharri, presidente de la Unión Española de Catadores, que también acudía a la cita.

Entre los platos que se pudieron armonizar estarían algunos embutidos de Baka y la cecina *top* Discarlux, el carpaccio de picaña madurada, los callos de Trifón que se comercializan bajo el sello Discarlux, y como plato principal la *txuleta* de vaca gallega madurada.

Una comida inolvidable con el mejor grupo de amigos. De izq. a dcha: Fernando Gurrucharri, Luis Vañó (responsable comercial y marketing para España de Castillo de Canena), Carlos Ronda (gerentes de Discarlux), Alberto Granados, Félix Ribadulla (director de comunicación Vocento Gastronomía), José Portas, Benjamín Lana (director de Vocento Gastronomía), Luis Suarez de Lezo (presidente de la Real Academia de Gastronomía) y Rosa Vañó, (propietaria y directora comercial).

Carpaccio de picaña madurada

La Cofradía del Txuletón en La Cabrera

Madrid

Hacía mucho que no se reunía la famosa cofradía y conocer un nuevo restaurante donde encontramos la carne de Discarlux era la mejor excusa.

En este caso visitamos esta parrilla argentina, con un local elegante, y con buena materia prima. Nuestra cofrade Concha Crespo fue la anfitriona de un buen homenaje gastronómico.

La Cabrera es una marca famosa en todo el mundo con decenas de restaurantes. Los dueños de La Cabrera Madrid son los mismos de 3 restaurantes más de la misma franquicia. Así explican su filosofía: "*La Cabrera es una casa de carnes, que respeta la tradición y la esencia de la familia argentina, rindiendo un orgulloso tributo a la cultura culinaria del Río de la Plata. Todo el recorrido que vivencian las personas, desde que llegan hasta que se van, está pensado para despertar sus sentidos, donde los aromas y sabores del lugar les hacen vivir una experiencia gastronómica única e inigualable*".

Tomamos varios platos emblemáticos como la empanada de carne estilo "La Cabrera", el *Matrimonio* (morcilla-chorizo) a la parrilla, la increíble cecina de Discarlux y luego hicimos un viaje carnívoro desde España hasta Argentina. Primero con una chuleta de Discarlux, una rubia gallega de 11 años de edad con 70 días de maduración, y a continuación probamos los cortes argentinos *bife* y *picaña*.

No siempre se consigue que acudan todos los cofrades, en este caso hubo un buen número como José Portas y Carlos Ronda (gerentes de Discarlux), Fernando Romay, Aarón Guerrero, Jota Abril, Manu Baqueiro, Rafa *Hombres G*, Concha Crespo y el periodista gastronómico Alberto Granados con amigos como el periodista deportivo Carlos Matallanas o el portero de fútbol Ricardo López, Ana Hernández e Isadora, propietaria de La Cabrera.

LA CABRERA

LA CABRERA
Velázquez, 61. Madrid
Teléfono: 671 280 878
lacabreramadrid.com

Colaboración con el MOM Culinary Institute

Discarlux invierte en la formación de los futuros profesionales

El compromiso de **Discarlux** junto a MOM Culinary Instituto es ayudar, al menos durante los dos próximos años, a la formación específica en las materias relacionadas con la carne.

Los proyectos sociales y solidarios son un objetivo importante para Discarlux y se impulsan para aportar, en la medida de lo posible, un pequeño granito de arena que lleve a mejorar nuestro entorno.

Hoy os queremos poner al día del proyecto de formación en el que desde Discarlux están apoyando la formación de cocineros, participando en el programa de estudios que imparten en la escuela oficial de cocina y hostelería MOM Culinary Institute de Madrid, impulsando formaciones específicas, talleres, clases prácticas... Discarlux lleva tiempo trabajando en algunos proyectos de I+D en su empresa y quieren compartir todo ese conocimiento adquirido con los alumnos de la prestigiosa escuela de cocina.

MOM Culinary Institute

Serrano, 95. Madrid
Teléfono: 682 537 603
info@momculinary.com

Sobre MOM CULINARY INSTITUTE...

MOM es un centro donde, de la mano de su equipo formativo y de los profesionales y empresas que colaboran en el proyecto, ofrecen a las empresas del gremio, variados y adaptados programas de formación que ayudan a garantizar su sostenimiento en el tiempo con éxito y eficacia. La formación en el sector está orientada, principalmente, a empresas en funcionamiento o de nueva creación que necesiten mejorar o iniciar su actividad con garantías de éxito dotándoles de instrumentos formativos y conocimientos profesionales.

Xesc Reina, artífice de la sobrasada de buey de Discarlux

NUEVO PRODUCTO DE DISCARLUX

Sobrasada de buey

Uno de los productos que más ilusión están generando en el equipo de Discarlux es su sobrasada de buey. Un producto que para prepararlo con la carne seleccionada de Discarlux, han querido contar con uno de los mejores charcuteros de este país, Xesc Reina, que desde Mallorca elabora una charcutería creativa, y que se ha atrevido, con éxito, a destripar y a poner en valor al cerdo *porc negre* de la isla.

Hemos charlado con Xesc Reina para preguntarle cómo surgió la colaboración con Discarlux. Xesc nos ha explicado: *"Yo habitualmente hago la sobrasada con el cerdo negro, animales propios que están en extensivo y comen lo que nosotros plantamos, aunque también tenemos terneras. Un día charlando con Joaquín Felipe Jr. (responsable comercial y de I+D de Discarlux) me*

dijo que estaban buscando una sobrasada de vaca, yo tenía alguna preparada con nuestras terneras, y se la envié para que la probaran. Les encantó y a partir de ese momento empezamos a ajustar las carnes que necesitábamos, ingredientes y demás..."

Aquel experimento fue todo un acierto y Xesc nos asegura satisfecho: *"Creo que con el tiempo hemos logrado una fórmula perfecta. Ahora les preparamos la sobrasada de buey con 60 días de curación, más que suficiente al ser carnes menos grasas. Las pruebas que voy haciendo me tienen fascinado".*

La sobrasada, de momento, solo la puedes probar si visitas alguno de los restaurantes que ya la tienen en carta (muy pronto también la podrás adquirir online). Restaurantes como Los 33 (Madrid), Taberna El Fhosko (Huesca), Asador La Vaquilla (Teruel), Sabroso (Santiago de Compostela), Mesón Rincón Catedral (Málaga) o Borda Bisáltico (Huesca).

Nagore Irazuegi y Rodrigo García

éxito

Nagore y Rodrigo

Un tandem perfecto

Cuando Rodrigo y Nagore se conocieron, Nagore tenía desde hace años su taberna gastronómica ***Arima*** en la populosa calle Ponzano de Madrid, una de las mejores barras de la ciudad. Rodri se sumó a la aventura como chef y desde entonces son muchos los proyectos que han compartido, incluso el de vida. El último es su restaurante en Madrid ***Bascoat***, donde se acompañan de David Gallego y Lorena Navarro (ex-Bagá). Pasear por su carta es descubrir platos tan apetecibles como las antxoas premium, pimienta negra y vinagre de txakoli, el buñuelo de morcilla de Beasain o la tartaleta de Txangurro. Entre sus proveedores encontramos a Discarlux que selecciona los mejores cortes para su parrilla y sus platos. Un restaurante que ya está en el radar de los más gastrónomos.

BASCOAT
Paseo de La Habana, 33. Madrid
Teléfono: 680 404 257
www.bascoatmadrid.com

RECETA

Escabeche de picaña de vaca vieja

Se prepara un Tataki de vaca vieja madurada seleccionada en Discarlux muy marmolada.
Se cortan láminas del tataki a las que se les da calor. Se le añade sal en escamas.
Se le añade un poco de oloroso y pimienta.
Añadimos cebollita china y jenjibre.
Se monta el plato con el Tataki poniendo una base de Aceite AOVE de Castillo de Canena envejecido en barricas de Lustau.
Se incorpora la picaña y le ponemos mostaza, zanahoria morada encurtida, piparra y una selección de flores.
Al presentarlo se le añade un toque de oloroso y el escabeche preparado con falda de chuleta.

Ravioli de burrata y bogavante con una sopa de jamón y albahaca.

RESTAURANTE *al detalle*

Oro Bianco, a por la estrella Michelin desde Calpe...

Elegante y sofisticado, ***Oro Bianco*** es sinónimo de establecimiento gastronómico único. Un escenario con vistas incomparables donde el cielo y el Mediterráneo se funden en uno. Un lugar de la costa de Calpe desde donde se vislumbra Italia.

Fusillone glaseado con galera y pomelo rosado, aire de vino espumoso y caviar iraní oscietra.

Hace unos meses comenzaba una nueva temporada en el restaurante ***Oro Bianco*** de Calpe, uno de los restaurantes italianos con mejores vistas, nada menos que al peñón de Calpe. Este formidable espacio se ha completado con la dirección gastronómica del gran Paolo Casagrande (3* Michelin en el restaurante *Lasarte* de Barcelona) y por supuesto con el sello de Martín Berasategui. Todos estos ingredientes darán como resultado una próxima estrella Michelin, y si no... ¡al tiempo!

Casagrande se ha querido acompañar del chef Andrea Drago con quien ha compartido fogones durante 10 años, y como jefa de sala a Inés Correia. La pastelería estará supervisada por Xavi Donnay y la sumillería y la sala por Joan Carles Ibáñez y Antonio Coelho, pilares del restaurante *Lasarte* de Barcelona.

Un gran equipo que sin duda conseguirá pronto una estrella Michelin avalados por la cocina elegante de Paolo Casagrande que ha preparado platos, para este restaurante, que aparte de su vistosidad te transportan de un bocado hasta Italia. Aquí la "pasta" se escribe con Mayúsculas..

Vamos a dar un repaso al menú que hemos podido disfrutar (teniendo en cuenta que Javier no tardará en cambiarlo).

Los platos que hemos probado:

Aperitivos: Cannolo salado de Tartare de gamba, mayonesa de limón y pistacho, Pizza al vapor con pesto y crema de berenjenas a la parmesana y sardina frita con tempura de tinta de calamar.

Bonito curado con cítricos de Cayosa, gel de limón marroquí fermentado e hinojo del mar encurtido.

Polenta con sepia y salsa de tinta de calamar.

Pichón a la Veneziana.

Postre a base de regaliz y ajo negro, crema de café, sorbete de frambuesa, y toques de vinagre balsámico...

ORO·BIANCO CALPE

RESTAURANTE ORO BIANCO
Partida Colina del Sol, 49. Calpe, Alicante.
Teléfono: 966 806 661
www.orobianco.es

RESTAURANTE
al detalle

El chef Quique Dacosta
3 estrellas Michelín
3 Soles Repsol

Quique Dacosta, gastronomía con muchas estrellas

Su último logro: posicionar a su restaurante en el número 20 de los mejores restaurantes del mundo, según la lista 50 Best Restaurants.

Dacosta está en plena forma, con muchos platos que te obligan a cerrar los ojos y a centrarte en disfrutarlos. Los reconocimientos así lo avalan: en total 7 estrellas Michelin.

Ya he visitado en varias ocasiones su restaurante en Denia, Alicante. Siempre es un lujo disfrutar de sus experiencias gastronómicas, dejarte seducir por los vinos y champagnes que te presenta su fiel escudero José Antonio Navarrete y observar lo que debe ser un equipo de sala perfectamente coordinado como si estuvieran interpretando una delicada coreografía. Si eres gastrónomo tienes que visitar *Quique Dacosta* al menos una vez en la vida.

Para esta temporada Quique Dacosta y su equipo han preparado un menú bautizado como "Por amor al arte", el propio chef nos lo explicaba: *"Proponemos una experiencia que busca la emoción desde la belleza más esencial, abrazando nuestro territorio y apoyándonos en los pilares fundamentales que nos han traído hasta aquí: armonía, sabor, vanguardia y fantasía. Una obra que ya transciende a otras disciplinas artísticas y que estamos deseando que la disfruten todos los que nos visitan".*

Varios *Actos* que nos van llevando por lo mejor de su gastronomía, un viaje al entorno de este creativo chef.

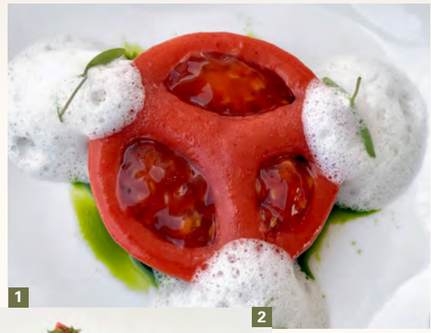
Menú
Por amor al arte:

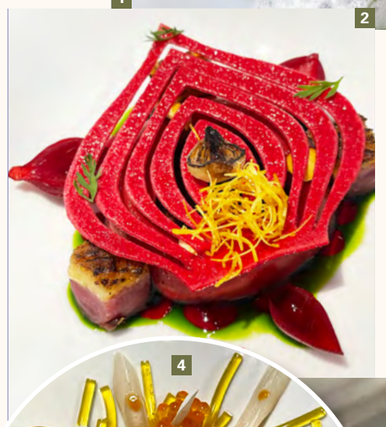
1ª Acto. ***A partir de nuestro entorno***
1 Mullador.
Turrón helado de almendras y trufa negra de Andilla - Blanc y negre.
Buñuelo ligero de calabaza vieja.
Consomé de calabaza y aceite de sus semillas.

2° Acto. ***El mar... Kaiseki de aquí***
Corales de alga nori y arroz.
3 Mojama, encurtidos y almendras.
Ventresca de atún rojo curada en atmosfera salina.
Ábalon de tierra con emulsión de ortiguillas.
Kombucha de atún rojo del mediterráneo.
4 Fideuá azafranada (azafrán La Vall. Ontinyent) y fría de navajas.
Pavía frita.
A modo de capellánets y escalibada.
Pescadilla seca, sopa de berenjenas blancas y uva pasa de Denia.

3° Acto. ***Inspiración en la tradición***
Pan de aceite de oliva virgen extra de variedad Farga, de olivos milenarios del Maestrazgo (Castellón).
6 Hígado de pato asado entero y ahumado con piñas de pino, leche merengada de chirivías, su aceite, brotes y cortezas.
5 Arroz en pata, garbanzos y comino.
2 Sang amb ceb de pato y cebollas encurtidas en remolacha y granada de Elche.

4° Acto. ***La dulce belleza***
La caja de Piluka.
7 Corteza de garrofera, colmenillas y pino mediterráneo.
Polvorón ligero de almendra Guadalest.
Hueso de santo.


1


2

3

4

5

6

7

Quique Dacosta

RESTAURANTE QUIQUE DACOSTA
Rascassa, 1. Urbanización El Poblet.
Denia, Alicante
Teléfono: 965 78 41 79
www.quiquedacosta.es

RESTAURANTE *al detalle*

Naranja y bottarga

Dicen que es el cocinero de los chefs. Pedro Sánchez prepara una cocina original, repleta de filosofía y con el producto del entorno. Pedro y su equipo siguen defendiendo su **estrella Michelin**.

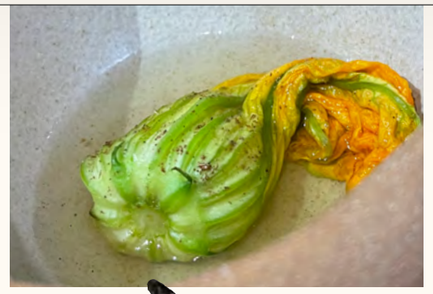
Bagá, un pequeño templo gastronómico en Jaén

Lo orgullosos que deben de estar los paisanos de Pedro Sánchez (el cocinero, no el político) de este chef que, desde hace años, defiende su estrella Michelin desde un minúsculo restaurante en Jaén, desde una cocina que cuando la ves jamás imaginas que de ese pequeño espacio puedan salir platos tan originales y con tanta filosofía. ***Bagá***, que es al restaurante que nos referimos, es el templo de muchos críticos gastronómicos y de una mayoría de chefs que visitan Jaén, no solamente por probar su cocina, también para pasar un ratito de charla con este *grandullón* y con su mujer Mapy que dirige la pequeña sala.

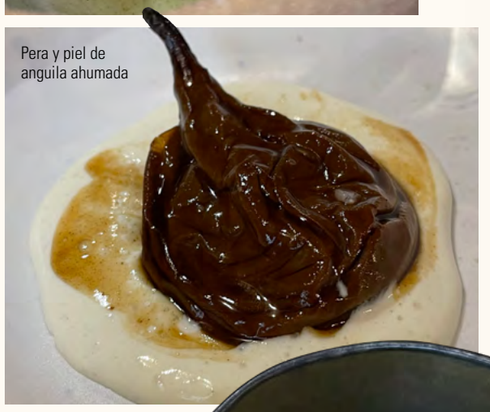
Y como del local no podemos hablar mucho (tan solo hay dos mesas y una barra para un total de unas 12 personas) hablemos de su gastronomía. *Pedrito*, que es como con cariño le llamamos todos los que le conocemos, prepara solamente un menú (con un precio muy ajustado, 95€ sin bebida) donde el 90% son verduras del entorno, productos que pone en valor con mucha maestría como una coliflor, un espárrago o una remolacha y donde el aceite de la tierra es el hilo conductor de la mayoría de los platos. Luego hay que darle a la imaginación y crear platos que no tengan demasiadas dificultades operativas. Vamos a dar un repaso a los platos que te puedes encontrar en ***Bagá***. Muchos de ellos se han convertido en clásicos que no puede quitar de la carta.

Pedro Sánchez en su templo gastronómico andaluz.

Pimiento verde y ostra.


Flor de calabacín y agua de tomate.

Quisquilla de Motril con shiitake


Pera y piel de anguila ahumada

Ajo blanco

Menú #SENTIRJAÉN

Naranja / Bottarga.
Carrueco.
Quisquillas de Motril / Shiitake.
Remolacha / Codium.
Perdiz / Caviar.
Pepino.
Pera / Piel de anguila ahumada.
Coco / Almendra / Piña / Albahaca.
Raíz de apio / Merluza.
Pimiento verde / Ostra Ile d'Oleron.

Alga nori / Meunière.
Ortiga de Mar / Nata Montada.
Flor de calabacín / Agua deTomate.
Callos de bacalao / Mantequilla de oveja / Flores.
Vaca / Vainilla de Tahití.
Lechuga / Nata doble / Vinagre de arroz.
Huevo / Coco.

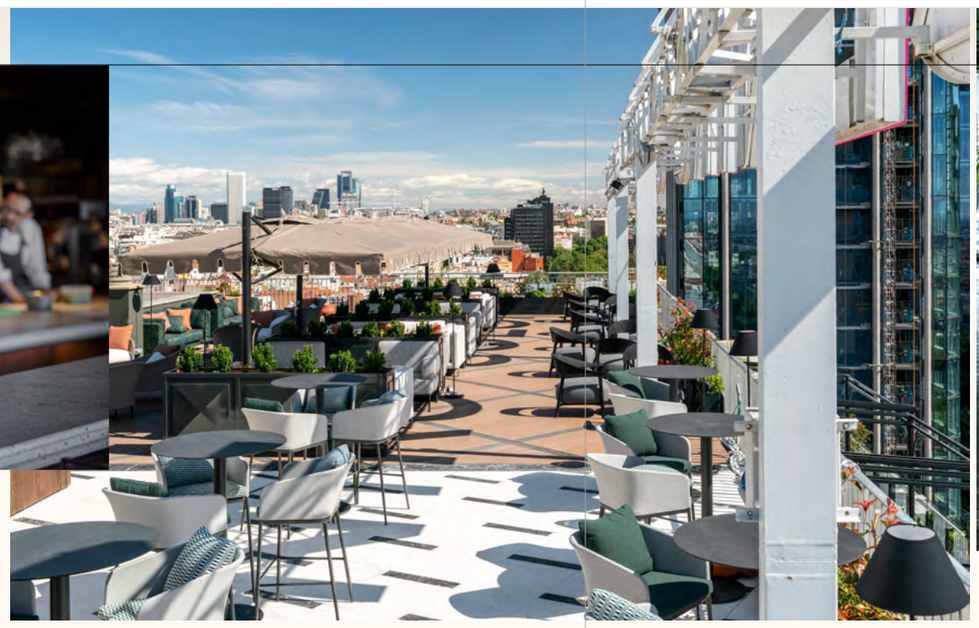
Huevo y coco.

Callos de bacalao, mantequilla de oveja y flores.

BAGÁ

RESTAURANTE BAGÁ
Reja de la Capilla, 3. Jaén.
Teléfono: 953 047 450
https://bagagastronomico.com

El chef Nino Redruello mezcla tradición y creatividad para deleitar con platos culinarios únicos.



RESTAURANTE *al detalle*

Gastronomía con las mejores vistas de Madrid

La renovada esencia del ***Club Financiero Génova***, fusiona tradición y modernidad para ofrecer exclusividad gastronómica con unas vistas inigualables

Por Alberto Granados

Hace tiempo visité en Madrid el ***Club Financiero Génova***, un espacio sobrio, reservado para socios, con un restaurante de cocina tradicional y que se inauguró en 1973. Nada tiene que ver aquel recuerdo con lo que me he encontrado años después. Ahora, este espacio lo gestionan dos de los grupos de restauración que mejor lo están haciendo, la Familia La Ancha y Azotea Grupo, que han inaugurado una versión renovada del mítico club social y empresarial madrileño ubicado en el Centro Colón

Este espacio –que pretende recuperar lo mejor de la tradición de los clubes de los siglos XIX y XX y adaptarlo a un club del siglo XXI –acaba de reabrir sus puertas para recibir de nuevo a sus socios y también al público general que, por primera vez en 50 años, tendrá ocasión de acceder a esta exclusiva localización. Así, con la renovada propuesta, la esencia de la experiencia de club permanece intacta, conservando las consignas de exclusividad y de singularidad, entendida de una manera contemporánea.

El renovado Club ofrece unas instalaciones de más de 2.800 metros cuadrados repartidos en dos plantas. La planta 14 del edificio acoge una zona de trabajo exclusiva para socios, dos comedores, además de dos barras y terrazas desde las que se puede disfrutar impresionantes panorámicas de Madrid y donde también se encuentra la zona reservada para eventos privados y corporativos, que dispone a su vez de una terraza propia.

La isla flotante, uno de las estrellas de la carta del restaurante

Para este exclusivo restaurante Nino ha diseñado una carta amplia y dinámica (y lo irá siendo cada vez más con el objetivo de "no aburrir al comensal") que tiene su inspiración en los más de 100 años de tradición de Familia La Ancha y en su filosofía de respeto al producto, en dos antiguos recetarios (de 1499 y 1920, respectivamente) y en algunas de las casas de comidas que han marcado un antes y un después en la historia culinaria de Madrid.

Hemos probado:

1 ■ Gilda «lagarto».
2 ■ Ventresca de atún rojo laminado.
■ Croquetas de jamón.
3 ■ Colitas de cigala rebozadas.
■ La tortilla Velazqueña con salsa de callos (también la tienes con jamón, boquerones en vinagre o con trufa).
4 ■ Alfonsiño a la parrilla.
5 ■ La ternera a la jardinera.
■ Tarta de queso de Fismuler.
■ La isla flotante.

1

2

3

4

5

Club Financiero Génova

CLUB FINANCIERO GÉNOVA
Marqués de la Ensenada, 14. Madrid.
Teléfono: 913 104 900
www.clubfinancierogenova.com

RESTAURANTE
al detalle

La chef salamantina Sara Martín Ferreres, jefa de cocina de Taller Arzuaga

Taller Arzuaga

Una estrella en la bodega de la Ribera del Duero

Hemos regresado al restaurante gastronómico por el que la familia Arzuaga ha peleado hasta conseguir su primera estrella Michelin, el broche ideal a un trabajo metódico de muchos años, la guinda perfecta para un complejo que cada día nos ofrece nuevas experiencias.

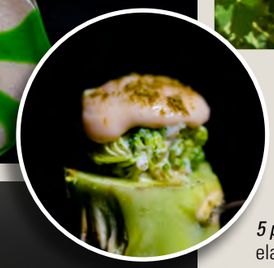
Acceder al Taller es electrizante: un túnel iluminado que cambia de colores y que te sumerge en el restaurante, un espacio con enormes ventanales a la viña y una decoración elegante. De la gastronomía se encarga el chef Víctor Gutiérrez (que cuenta con otra estrella Michelin en su restaurante de Salamanca) y al frente de la cocina encontramos a Sara Martín Ferreres, responsable de muchos platos.

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. Aunque no coincidí en esta ocasión con el chef, tiene un equipo muy bien engrasado que trabaja con entusiasmo. 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. En la sumillería tienen a Irene González que entrevistamos en el número 6 de nuestra revista.

Lo siguiente es una fase de cinco aperitivos armonizamos con cinco vinos que se realiza en la barra, con la cocina vista. Después te acompañan a la mesa con el paisaje de viñas y uvas a lo lejos y es donde te sirven el resto del menú.

Se puede comer a la carta y además tienes dos menús: El menú *Reserva* 110€; con maridaje 155€ y con maridaje especial 175€ o el menú *Gran Reserva* 160€ y con maridaje 250€ (IVA incluido).

El laureado chef peruano Víctor Gutiérrez, director gastronómico de Taller Arzuaga



Los platos que hemos tomado:

5 pequeños platos que se maridan con 5 vinos diferentes. Cinco elaboraciones que preparan con productos de la zona y de temporada, un ceviche de truchón sobre una lámina de rábano y sandia, un corzo con velo ibérico, un escabeche de perdiz, un roastbeef de ciervo y para terminar el lechazo.

Apartado verduras. Espárrago natural de Tudela del Duero, elaborado en tres texturas diferentes y el "Huerto ecológico" con la crema de remolacha encurtida, panacota de hierbas y rabanito encurtido al vino, crema ahumada con guisante lágrima a la brasa, la calabaza con polvo de espinaca y por último el brocoli braseado, espuma de coliflor y kombucha con una original presentación sobre una rama de brócoli...

Fase de caza que empezaba con un arroz de caza con fondo de corzo, terminado con pechuga de pichón y ralladura de trufa de verano, patita de pichón, crema de castañas con seta colmenilla y por último lingote de jabalí con su propio solomillo.

Liebre rellena de foie, acompañada de curry verde, albahaca y menta, linguini de patata con salsa holandesa, pan de liebre con crema de setas y trompeta de la muerte y para finalizar rablé de liebre con chocolate picante.

6 tipos diferentes de quesos: queso de oveja de corteza lavada, queso montenebro de cabra, un cheesemonger de Valladolid, el pecorino tartufo de Italia, un queso ahumado de oveja con maderas nobles y un queso azul de oveja.

El postre blanco, dos platos diferentes: tres texturas de coco, maracuyá y mango, y tierra de té matcha, helado y espuma de leche.

taller ARZUAGA

Carretera N.122 Aranda-Valladolid, Km 325.
Quintanilla de Onésimo, Valladolid
Teléfono: 983 681 146
www.tallerarzuaga.com

El Mesón de Gonzalo

Un imprescindible en Salamanca

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

Gonzalo Sendín ha conseguido poner su restaurante entre los mejores de Castilla y León y en su puerta luce la placa de su Sol en la Guía Repsol, la de recomendado por la Guía Michelin o la de "Mejor restaurante de Castilla y León". Como ya he comentado en alguna ocasión, cuando vas al restaurante del que consideras un amigo siempre recibes un trato algo especial y eso hace que la experiencia sea inolvidable.
Gonzalo se ha preocupado mucho del nivel de su gastronomía y por eso se ha rodeado de muy buenos profesionales, en cocina tiene ahora a Jesús Colorado y Alex Villegas, que van perfilando la carta y que le han dado una vuelta también a los platos del restaurante Tapas Gonzalo de la plaza Mayor. Un imprescindible si viajes a Salamanca.

Tomate de Tudela con ventresca.

Canelón de carrillera de vaca glasseado.

Un postre de fresas con chocolate y un punto de vinagre de Módena.

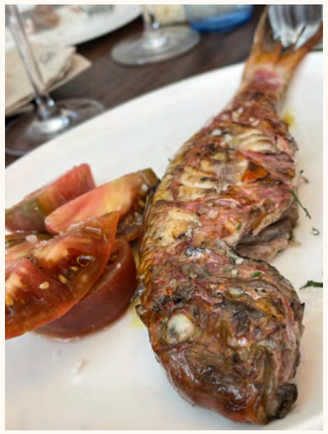
Croquetas de jamón ibérico.

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

Gildas de anchoa.

Almejas a la marinera.

Salmonete fresco a la parrilla.



Coquinas frescas

La barra de la que se habla en Marbella.

La Notaría

Ventresca de atún rojo de Almadraba.

A pesar de que solamente lleva unas semanas abierto el restaurante ***La Notaría*** ya comienza a dar que hablar en el entorno gastronómico. Sin duda Marbella necesitaba un local como el que acaba de abrir el grupo Tonteo (con proyectos en Tarifa, Marbella y próximamente en Madrid).

Su llamativa barra de mármol repleta de productos de la máxima calidad como mariscos, pescados, latas gourmet, productos de la huerta... y su carta de vinos por copas (donde encontramos, por ejemplo, el Oremus Mandolás) no ha pasado desapercibida a todos los que les gusta disfrutar del mejor producto seleccionado.

Además, el restaurante y la terraza son ideales para disfrutar de una carta repleta de platos apetecibles: Marisco fresco, ensaladas, raciones, tostas o conservas, con un servicio atento a que no falte nada en la mesa.

Con tan solo unos días de rodaje ya podemos asegurar que ***La Notaría*** va a ser uno de los imprescindibles de Marbella.

La NOTARÍA

RESTAURANTE LA NOTARÍA
Notario Luis Oliver, 7.
Marbella, Málaga
Teléfono: 638 596 222

El restaurante de El Casal de Armán

Sábrego

El chef Marco Varela, galardonado con 1 Sol Repsol

La historia de El Casal de Armán, un caserío desde al menos 1870, se revela en la revista 6. Este edificio fue afectado por el tiempo y un incendio, dejándolo casi en ruinas. Gracias a los esfuerzos de la familia González Vázquez, hoy emerge como un encantador hotel con seis habitaciones, un restaurante gourmet llamado Sábrego (1 Sol Repsol), instalaciones para eventos y una bodega que produce 250.000 botellas.

Lubina con caldo de cigala tostado, minikale, berberecho y tempura de romana.

Costilla de vaca cocinada a la brasa con manzana ácida, hinojo y brotes aliñados.

Croquetas de jamón ibérico

Tortilla abierta de huevos de gallinas camperas con gambón, piparras y trufa.

Tarta caliente de "Requeixo de As Neves" con helado de miel y romero.

Enfocándonos en ***Sábrego***, su filosofía abraza su tierra madre, Ribeiro, con cepas antiguas y vinos Casal de Armán. Esta cocina refleja la identidad de la denominación más antigua de Galicia, fusionando paisaje, historia, vino y gastronomía. Menús de 9 pasos por 60€ o 11 pasos por 73€, además de opciones a la carta, te aguardan.

Cada mes, el entorno ofrece un nuevo paisaje, siendo junio y julio ideales para disfrutar de su terraza panorámica. No olvides maridar los platos con sus vinos.

SÁBREGO
RESTAURANTE

RESTAURANTE SÁBREGO
San Andrés. Ribadavia, Ourense.
Teléfono: 988 491 809
sabregorestaurante.com

La cocina Italia de Fabio Gasparini

El Bacaro

Fabio Gasparini es un informático napolitano que dejó todo para dedicarse a una de sus pasiones: la cocina italiana. No ha sido fácil hasta que, junto con los hermanos Guerrero, consiguieron abrir el primer local en la calle de Hartzenbusch, 9, de Madrid. Después llegaría otro en Pozuelo y hace meses un nuevo "El Bácaro Latina" en la castiza Plaza de la Paja de Madrid, al que ya ha conseguido posicionarlo como el restaurante con la mejor "carbonara" de Madrid.

Y nada menos que en el local donde estuvo decenas de años el emblemático restaurante ruso "El Cosaco", un clásico en Madrid donde se podía descubrir una gastronomía diferente, en tiempos donde no todos los restaurantes tenían Caviar, por ejemplo.

Fabio ya lleva tiempo de experiencia y sabe que el secreto del éxito es ofrecer un buen producto y contener al máximo los precios, y aquí continúa con esa filosofía.

Paccheri con Gambones y jugo de sus cabezas que le daban un intenso sabor marino, acompañados de tomate cherry, una pasta muy rica…

Carpaccio picaña madurada 40 días de Discarlux.

Pinsa capricciosa: mozzarella, tomate, alcachofas, boletus, aceitunas negras, jamón cocido.

El chef Fabio Gasparini con Alberto Granados, editor de GastroPlanet

EL BACARO
de Fabio Gasparini

EL BACARO DE LA LATINA
Plaza de la Paja, 2. Madrid
Teléfono: 910 390 457
elbacarodefabio.es/latina/

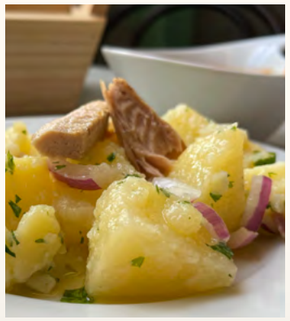
Taberna *Ilustrada* en Cádiz.

Las Banderas

Cádiz se merecía una taberna como ***Las Banderas***, sin ninguna duda. Bueno Cádiz y casi todas las ciudades que conozco. Un rincón con la mejor materia prima y donde toda la carta te apetece, vamos, de esos que no se encuentran a menudo. Uno de los socios, Antonio H. Rodicio (colaborador de GastroPlanet) sabe mucho de vinos y gastronomía y eso se ha reflejado en esta taberna gaditana.

Las Banderas cumple 130 años desde que en 2022 sus altas y recias puertas de madera verde y color hueso, un jirón caribe junto a la calle de La Palma, vuelven a abrirse. 30 años después de su cierre. ***Las Banderas*** fue tienda, bar y ahora taberna, el concepto que mejor recoge y aúna la tradición del local. Un establecimiento que es uno de los últimos testigos de una forma de entender la hostelería en Cádiz.

Aquí no vas a encontrar espumas, esferificaciones, nitrógeno o geles, sino más bien una cocina de mercado, honesta, donde el producto es el protagonista. En la carta brillan sus embutidos seleccionados de Guijuelo. Tampoco puede subsistir una taberna gaditana sin una buena carne mechada, sin una buena selección de quesos de la zona, «laterío» de marcas tan importantes como Doña Tomasa, Cuca, Gadira, o Los Peperetes, algún guiso y por supuesto sus mariscos o sus salazones.



Salmorejo con huevo duro y taquitos de jamón

Ajo blanco de almendra con sardina ahumada, uvas y granizado de vino tinto

Papas aliñás con melva canutera

Se permite el cante (desde 1892)

TABERNA Las Banderas 1892

Virgen de las Penas, 1. Cádiz
Teléfono: 856 381 032
www.tabernalasbanderas.es

Cocochas de merluza con salsa donostierra.

La chuleta de ibérico de Joselito con 60 días de maduración, a la brasa.

El restaurante informal de Pepe Solla.

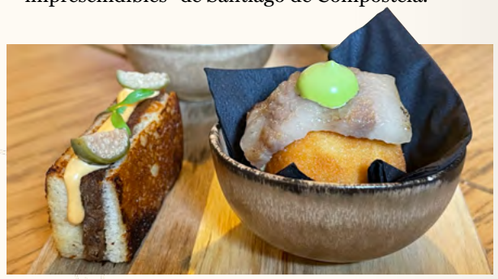
La Radio

La mayoría de los chefs *estrellas Michelin* suelen tener algún local alternativo a sus restaurantes estrellados donde poder mostrar una cocina más canalla, más informal, a precios más ajustados, para llegar a un público menos especializado. Pepe Solla no iba a ser menos y montó hace tiempo un restaurante en Santiago de Compostela que ha bautizado como ***La Radio***.

En ***La Radio*** vamos a encontrar la filosofía de PortAmérica, el festival "gastro-rockero" que creó hace tiempo Solla en Galicia, con música en directo y gastronomía con chefs de renombre internacional.

Música y platos nos esperan con dos productos en los que se basan muchos de los platos de la carta: la merluza de Celeiro y el cerdo ibérico de Joselito, dos productos que como iremos viendo dan mucho juego a la cocina del chef David Abalo.

Me ha parecido que en esta carta hay mucho nivel y es muy original que esté basada solamente en un par de productazos. Desde luego ya será un local, que al igual que Abastos 2.0, esté en mis "imprescindibles" de Santiago de Compostela.



Bikini de costilla de cerdo ibérico y la "Pan-pada" y encurtido

LA RADIO
PEPE SOLLA

Praza de San Fiz de Solovio, 2.
Santiago de Compostela, A Coruña
Teléfono: 981 571 185
www.laradiopepesolla.com

ESCAPADA *gastro*

Alicante

Por Alberto Granados

Alicante es luz, playas, buen clima... Ahora es también un destino gastronómico con multitud de ofertas gastro donde disfrutar.

Madrid-Alicante: 420 kilómetros

Alicante lo llevo muy dentro de mis recuerdos. De pequeño pasaba allí las vacaciones con mis abuelos, recorría ese paseo de la explanada, saltando aquellas baldosas de mármol que simulan las olas del mar, y los domingos me acercaba con mi abuelo al auditorio de La Concha para escuchar alguna orquesta en directo.

Hoy en día sigo recorriendo aquel paseo, pero para bajar alguna de las comidas que por mi trabajo tengo que realizar (bendito trabajo) y por eso era imprescindible preparar una escapada gastro en *la millor terreta del món*.

Pero viendo las páginas que tenemos y lo mucho que habría que incluir me da que voy a quedar fatal con muchos amigos porque Alicante, hoy en día, es un hervidero gastronómico, un buen destino para eso del comer y el beber. Por eso prometo una nueva escapada gastro a Alicante dentro de algún tiempo (si eres mi amigo y tienes un restaurante me lo sabrás perdonar).

Estamos en la tierra de los salazones (pronto tendré que hablar de Tony Pérez y los salazones que elabora en Alma Marina), del turrón, de una increíble huerta con impresionantes alcachofas de la Vega Baja, de las cerezas de la montaña de Alicante y de la cercana gamba roja y el pulpo de Denia y, por supuesto, hay que escribir de buenos arroces y no olvidarnos de su vino (tendré que hacer muy pronto otro homenaje a mi querido Pepe Mendoza y a su Casa Agrícola).

Creo que he dado suficientes motivos para que me acompañéis a este paseo *gastro* por la ciudad de Alicante.

de mercados

El Mercado Central

Más de 100 años de historia contemplan este mercado, uno de los más animados que conozco, (de hecho es el origen del *tardeo* alicantino y en su plaza, los sábados al medio día, hay centenares de jóvenes tomando el aperitivo), con una buena cantidad de puestos sorprendentes. Para los gastrónomos es una delicia recorrer sus 11.000 metros cuadrados, en los que podrás encontrar cerca de 300 puestos en dos plantas. A mí lo que más me llama la atención son sus puestos de salazones, uno de los clásicos es "Vicente Leal", cuatro generaciones dedicadas a la mojama, la hueva, el pulpo seco, los capellanes, varios tipos de bacalao y toda la rama de salazones al completo. ***¡Una delicia!***

MERCADO CENTRAL
Avenida Alfonso El Sabio, 10, Alicante
Teléfono: 965 140 841
mercado-central-alicante.negocio.site

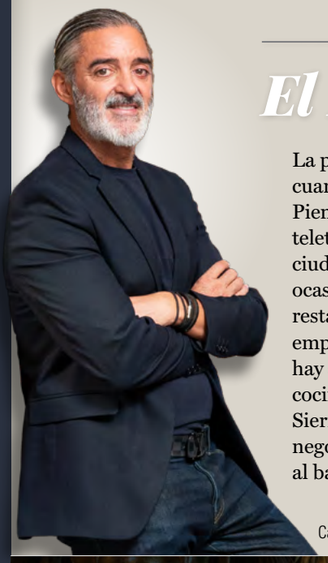
Mercado de Benalúa
Baka

Otro de los mercados importantes de Alicante, inaugurado en 1947. Casi 500 metros cuadrados dispuestos en unos 40 puestos que intentan revitalizar. En este mercado se acaba de abrir ***Baka*** uno puesto para los más carnívoros. Un espacio donde poder disfrutar de las mejores carnes de Discarlux y cortes del momento, tanto para llevar a casa y disfrutar con la familia y amigos como para probarlas en el mercado con una buena copa de vino o una cerveza muy especial.

MERCADO MUNICIPAL DE BENALÚA
Pérez Medina, 2. Alicante
Teléfono: 965 130 225
www.alicante.es/es/equipamientos/mercado-municipal-benalua

Donde comer: Locales con estilo

Si hay un empresario que ha cambiado el estilo gastronómico de Alicante ha sido sin duda Carlos Bosch. Gracias a su grupo Gastroportal, se incentivaron en la ciudad los locales elegantes, con buen ambiente, donde se ha podido disfrutar del producto seleccionado con propuestas gastronómicas de altura. Sus tres restaurantes ***El Portal*** y sus dos ***Manero*** así lo atestiguan.



Carlos Bosch CEO Grupo Gastro Portal

El Portal

Recomendado por la guía Michelin 1 Soles Repsol

La primera sensación que experimentas cuando accedes a ***El Portal*** es de sorpresa. Piensas por un segundo que te has teletransportado a Nueva York o Londres, ciudades que ha visitado en innumerables ocasiones Carlos Bosch. Pero un buen restaurante requiere mucho más que un emprendedor con buenas ideas, también hay que tener un buen timonel en la cocina, en este caso con el chef Sergio Sierra, que desde el principio comparte negocio con el Bosch. La última en subirse al barco ha sido Raquel Gímenez,

responsable del Dpto. de Valor corporativo y responsable de la decoración y los *latemotiv* de los locales del grupo.

Hay que disfrutar de su barra, de sus champagnes (son Krug Ambassade) y sus vinos, de su buena propuesta gastronómica, de su música y de la barra de cócteles. En ***El Portal*** se sabe cuando se entra pero no cuando se sale.

EL PORTAL

RESTAURANTE EL PORTAL Bilbao, 2. Alicante.
Teléfono: 965 143 269
www.elportaltaberna.es

Bar Manero

Manero se ha convertido en una marca replicable que incluye una serie de conceptos dentro del mundo de la restauración, donde la sofisticación y el cuidado de cada uno de los elementos es la seña de identidad de los locales. Un lugar donde vivir una experiencia *Gastro Lifestyle* única. Comenzó en un pequeño local junto a ***El Portal***, y ahora ya hay ***Maneros*** en Alicante (3 locales) y en Madrid (donde abrirán en breve su segundo local, el más grande de todos y con un concepto con personalidad propia que sorprenderá).

En ***Manero*** han estudiado bien al cliente, sus gustos y sus deseos, y han creado una oferta gastronómica ideal para una comida, cena o picoteo desenfadados. La carta se basa en la tapa tradicional conocida en todos los rincones del mundo, reinterpretada y versionada. Tapas exquisitas y perfectamente ejecutadas: ibéricos y salazones, canapés y montaditos, mariscos y un espacio delicado a los crudos y a las conservas, junto a una gran selección de ensaladas y verduras frescas.

Toda la gastronomía se acompaña con un *wine-bar* con más de 50 vinos de las mejores bodegas de toda España, muchos de ellos elaborados especialmente para la marca ***Manero*** (cervezas, vinos, espumosos, vermut...), en la que también encontramos algunas delicatessen. En ***Manero Mollá*** encontramos también el Club Dom Pérignon.

TAPAS BAR MANERO DELICATESSEN

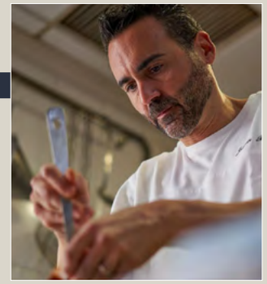
BAR MANERO MOLLÁ Manero Mollá, 7. Alicante.
Teléfono: 966 601 132

BAR MANERO CHAPÍ Ambigú del Teatro Principal.
Pza. Ruperto Chapí, s/n. Alicante.
Teléfono: 966 603 503

BAR MANERO BALMIS Plaza Dr. Balmis, 1. Alicante.
Teléfono: 966 603 503

barmanero.es

Donde comer: Con estrella: *Baeza & Rufete*



La provincia de Alicante cuenta con un total de 15 estrellas Michelín repartidas entre 11 restaurantes. El único que encontramos en la ciudad es ***Baeza & Rufete*** el proyecto de una pareja formada por Joaquín Baeza al frente de los fogones y de su mujer, Esther Castillo, que se ocupa de la sala y la sumillería. Según ellos mismos explican: "*desarrollamos una cocina mediterránea con productos alicantinos y de temporada, cuyo hilo conductor son variedades de aceites de oliva y las hierbas aromáticas*". Técnica e investigación para lograr elaboraciones cargadas de sabor, impregnadas de olores de la Sierra de Mariola, agua de mar, algas y originales sales.

BAEZA & RUFETE
Avenida de Ansaldo, 31. Alicante
Teléfono: 971 806 806
baezarufete.com

Un restaurante *ex*estrella: *Monastrell* 2 Soles Repsol

Y aunque ahora no tiene la estrella (la tuvo de 2013 a 2022) aquí se sigue trabajando como si la tuvieran (además de defender sus 2 Soles Repsol). María José San Román es una de esas chefs luchadoras, que lleva mucho tiempo defendiendo el producto del entorno desde su restaurante ***Monastrell***. Sus viajes internacionales, representando a la gastronomía española y alicantina, le han dado un conocimiento profundo de las cocinas y los productos del mundo sobre todo en algunos tan emblemáticos como el aceite de oliva, el azafrán o el arroz. Ella misma define su restaurante como la de las ***5 Eses***: *Sabor, Salud, Sostenibilidad, Social y Solidaridad*. Por si fuera poco María José es Presidenta de Mujeres en Gastronomía donde pone en valor el talento femenino y defiende la igualdad. Genialidad y compromiso social.

MONASTRELL
Av. del Almte. Julio Guillén Tato, 1. Alicante. Teléfono: 965 126 640
monastrell.com

Una barra: *Nou Manolín* 2 Soles Repsol

En pleno centro de Alicante encontramos éste restaurante con una de las mejores barras de España. Y no solo lo decimos nosotros. Uno de los mejores chefs del planeta Joel Robuchon, siempre recomendó este restaurante alicantino y su producto fresco de temporada. De hecho, el laureado chef utilizó la barra de este restaurante como inspiración para sus Ateliers. Los hermanos Silvia y José Juan Castelló, dirigen con acierto el negocio. El mejor consejo es acercarse a la barra y dejarse llevar por el productazo que encontrarás: gambas rojas, quisquillas, ostras, cigalas... ¡Jamás defrauda!

NOU MANOLÍN
Villegas, 3. Alicante
Teléfono: 965 616 425
grupogastronou.com/nou-manolin/

Donde comer carne: *Templo*

Uno de esos locales que lleva tiempo llamando la atención de los amantes de la buena carne madurada. Es un espectáculo pararse ante su cámara y ver esos lomos seleccionados madurando, vacas procedentes de todo el mundo a las que da su personal maduración Ángel García, el *alma mater* de este proyecto carnívoro. En la carta encontramos mucha oferta para los amantes de la carne como la cecina, la croqueta de cecina, el carpaccio de vaca madurada, el steak tartar cortado a cuchillo... y por supuesto los chuletones seleccionados, tanto nacionales como internacionales.

TEMPLO
Periodista Pirula Arderius, 7. Alicante
Teléfono: 965 209 283
www.templorestaurante.com

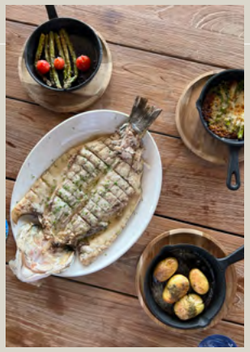
ALBA
Virgen del Socorro, 68. Alicante.
Teléfono: 965 819 631
www.albarestaurante.com

Un italiano: *Alba*

El restaurante Alba es el proyecto de una joven pareja unida por la gastronomía. Por un lado la chef Alba Esteve (Alicante. 1989) y por el otro Michel Magoni (Cabo Verde. Afincado en Roma desde los dos años) sala y sumiller. Los dos se encontraron en Roma y decidieron unir sus proyectos profesionales y personales. Ahora, en Alicante, nos muestran su cocina con aires mediterráneos y muchos guiños a Roma, su último destino. La propia chef nos explicaba su filosofía: "*Nuestra carta trata de plasmar cada estación, marcando las notas características de cada época. También, queremos transmitir una vida, recuerdos de infancia, un paso por Italia, sin rehuir los gustos de nuestra tierra. Queremos conseguir un estilo por encima de todo imediterráneo!*".
No te marches de Alicante sin probar su carbonara, muy cremosa y con mucho pecorino.

Con vistas: *Villa Bandida*

Es la última marca en Alicante del grupo Cala Bandida y para mí uno de los más selectos. Es un privilegio comer o cenar con los pies prácticamente en la arena de la playa con el sonido de las olas de fondo y los anocheceres desde este restaurante son impresionantes. Aquí todos los detalles se cuidan y es donde encontramos un producto más top: ostras, gamba roja y un bogavante puedes tomar con huevos fritos y patatas, sin olvidarse de los arroces o las carnes y pescados a la parrilla.



VILLA BANDIDA
La Almadraba, 6B. Alicante
Teléfono: 661 401 953
www.villabandida.com

Donde dormir:

Casa Alberola, hotel boutique frente al mar

Casa Alberola Alicante es un hotel boutique minimalista y elegante, ubicado en uno de los edificios neoclásicos más emblemáticos de la ciudad. Una auténtica joya de **incalculable valor arquitectónico** situada en el corazón de Alicante y diseñada por José Guardiola a finales del siglo XIX.

El hotel, lo encontramos bajo el paraguas del grupo Curio Collection by Hilton. Desde sus inicios han apostado por el turismo de calidad, cuenta con 43 habitaciones cálidas, acogedoras y confortables, pero destacaríamos tres muy especiales:

La Cúpula. La joya de Casa Alberola, en el último piso y con escalera privada. Techos altos, decoración neoclásica y un balcón con vistas directas al mar Mediterráneo, que refleja la conexión de todas las experiencias del Sr. Alberola.

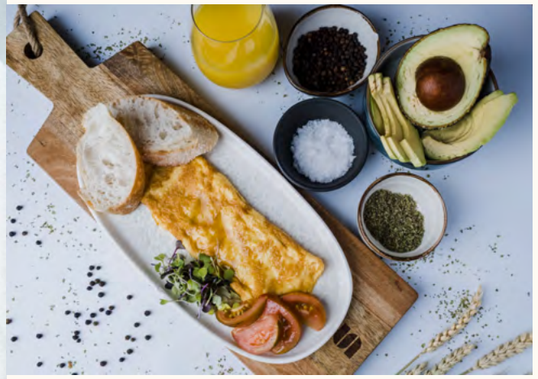
La Suite Alberola. Testigo del legendario desembarco del Stanbrook durante la Guerra Civil española. Histórica y auténticamente decorada. Una suite de 44 m2 con una amplia sala de estar y un elegante baño de mármol, donde podrá disfrutar del azul profundo del mar desde la ventana que da al puerto deportivo de la ciudad.

Habitación Joaquín. Con unas extraordinarias vistas al puerto de Alicante. Con forma circular, balcón francés, grandes ventanales, es un lugar cómodo para relajarse en un ambiente de diseño con toques de terciopelo.

La Cúpula es su habitación más emblemática. Un espacio amplio y elegante con unas espectaculares vistas al mar desde su balcón privado.

En Casa Alberola encontrarás distintas suites para los clientes más exigentes. Amplias y con vistas al puerto de Alicante.

También Casa Alberola Curio Collection by Hilton está preparado para los negocios. Cuentan con una sala de reuniones, situada en la primera planta, con una capacidad para un máximo de 20 personas con disposición imperial. El Lobby, un salón abierto a todos los clientes del hotel para poder relajarse o utilizarlo como espacio de coworking o el salón del Lobster Bar, un espacio para organizar reuniones, es el salón de su restaurante Lobster Bar.



En la planta baja, Casa Alberola Lobster Bar ofrece una degustación de la cocina alicantina, con una amplia carta basada en ingredientes ecológicos locales. La Cafetería Casa Alberola sirve bebidas y platos fríos.

HOTEL CASA ALBEROLA
Canalejas, 1. Alicante
Teléfono: 965 270 910
casaalberolahotel.com

ESCAPADA *gastro*

Hemos viajado hasta Phoenix para conocer Scottsdale, un barrio que con la montaña Camelback como telón de fondo, alberga una gran variedad de chefs pioneros que llevan años liderando la vanguardia culinaria de la zona.

Madrid-Arizona: 8900 kilómetros

Scottsdale, el barrio más gastronómico de Phoenix

Arizona. EE.UU.

Matt Carter, chef de The Mission, preparando guacamole.

Arizona es uno de los estados menos conocidos de EE.UU. Es posible que sus altas temperaturas, su poca lluvia y su paisaje prácticamente lunar, hayan sido una de las causas de que no sea uno de los puntos más turísticos, aunque Phoenix, su capital, es una de las más pobladas de Estados Unidos. Arizona es la cuna del "salvaje Oeste", aún con algunas reservas indias visitables, la tierra del "Coyote y el Correcaminos", de desiertos y cactus.

La chef Charleen Badman, una auténtica heroína de la gastronomía local muestra lo mejor de la comunidad agrícola y ganadera de Arizona. El chef Matt Carter transporta los sabores de España y América Latina a este barrio gastronómico. Para un ambiente más informal, el restaurante Diego Pops ofrece a los comensales un toque divertido con los sabores mexicanos tradicionales. Scottsdale, uno de los barrios con más ambiente de la zona, merece sin duda una visita. Gastroplanet ha estado allí visitando estos restaurantes.

The Mission

Uno de los restaurantes con ambiente más selecto de la zona, con una buena cocina del chef Matt Carter. Ha reinventado su formación culinaria francesa con un menú centrado en el sabor latino. Su socio, Brian Raab, mezcla tradición e ingenio en el exclusivo menú de cócteles del restaurante.

THE MISSION
3815 N. Brown Avenue,
Scottsdale, Arizona 85253
Teléfono: 480-636 5005
www.themissionaz.com

FB.N

Una cocina muy interesante la que aporta la chef Charleen Badman, basada en las verduras y el producto local. Además, su socio Pavlec Millic, propietario de viñedos en Arizona complementa la experiencia con una buena carta de vinos.

FBN
7125 E. 5th Avenue, Suite 29,
Scottsdale, Arizona 85251
Teléfono: 480-284 4777
www.fnbrestaurant.com

Diego Pops

Un restaurante mexicano con una cocina no convencional, con toques tropicales y cosmopolitas. Un local con mucho ambiente y con una barra de cócteles muy demandada. ¡Imprescindibles sus margaritas!. En Diego Pops encontrarás muchos platos de comida mexicana modernizados.

DIEGO POPS
4338 N. Scottsdale Road,
Scottsdale, Arizona 85251
Teléfono: 480-970 1007
www.diegopops.com

Septiembre El mes del tomate pelado

Es una de las piezas más cotizadas por los chefs: unos buenos y maduros tomates pelados para utilizarlos como fondo de innumerables guisos o para la elaboración de salsas de todo tipo.

Perfecto para elaboraciones frías, troceado y en ensaladas, o en diferentes sopas frías, su versatilidad permite combinarlo con múltiples ingredientes. En la conservera de Mendavia eligen las piezas con un mejor equilibrio entre acidez y contenido de azúcares para ***La Catedral de Navarra***. Un tomate madurado en planta, con la carne roja y consistente y un paladar exquisito. Un producto a la altura del completo catálogo delicatessen de la marca.

Con el mes de septiembre llega la elaboración del tomate a La Catedral de Navarra. Se trata de un tomate variedad pera, elegido habitualmente por las conserveras por su pulpa carnosa, su dulzor y fina piel. Según nos explican desde La Catedral de Navarra: *"No hay mayor secreto para obtener una buena conserva que trabajar con una excelente materia prima. El tomate se planta en primavera y, tras un verano de cuidados y abundante riego, los frutos alcanzan su madurez a finales de agosto. Se cosechan a mano, lo que nos permite realizar una primera selección en la propia finca, eligiendo únicamente las piezas con el grado de maduración óptimo para su posterior elaboración. El trabajo de recolección es una tarea ardua, las matas de tomate son muy bajas y el fruto se encuentra casi a cota suelo, por lo que requiere de un esfuerzo físico importante. Ya en planta de elaboración, los tomates se lavan y se escaldan para, a continuación, pelarlos a mano uno a uno en mesas de selección. Un corte superficial pero preciso permitirá al operario retirar la piel para quedarse únicamente con el corazón del tomate. Una vez calibrados, se envasarán en las distintas referencias ofertadas por la marca, conservándose en su propio jugo o en aceite de oliva suave".*

Un producto que hemos seleccionado por su sabor y por su óptima textura.

Recetas de elaboración rápida por Raúl Prior Chef de La Catedral de Navarra

TOMATE ENTERO LC, BACALAO AHUMADO, VINAGRETA DE JEREZ Y ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES:
1 tarro de tomate entero en aceite LC.
1 sobre de bacalao ahumado precortado.
Aceitunas negras deshuesadas.
Aceite de oliva virgen extra LC 100% arbequina.
Vinagre de jerez y sal.

ELABORACION:
Abrimos nuestro tarro de tomate entero pelado en aceite de oliva y cortamos dos tomates en mitades (unos 75 grs. de tomate).
Elaboramos una vinagreta con aceite de oliva virgen extra LC, un chorrito de vinagre de Jerez y una pizca de sal.
Picamos dos o tres aceitunas en trozos pequeños y añadimos a la vinagreta.
Montamos el plato utilizando como base unas láminas del bacalao ahumado.
Sobre éste añadimos los trozos de tomate y unas aceitunas negras.
Aliñamos el conjunto con la vinagreta de forma generosa.
Podemos adornar con brotes o flores comestibles.

TOMATE LC CON SU EMULSIÓN, MOZZARELLA Y SALSA PESTO

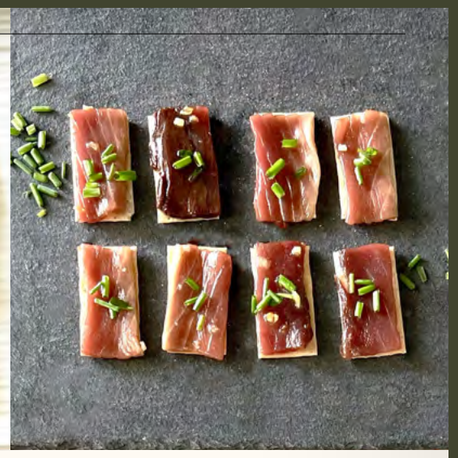
INGREDIENTES:
1 tarro de tomate entero en aceite LC.
Queso mozzarella.

PARA LA EMULSIÓN:
750gr tomate fresco maduro
150gr aceite de oliva LC
125gr pan del día anterior
15gr vinagre de Jerez
1/2 ajo.

PARA EL PESTO:
40gr albahaca fresca
200gr aceite de girasol
20gr almendras crudas
20gr parmesano rallado
1/2 ajo.

ELABORACION:
Abrimos nuestro tarro de tomate y sacamos los frutos enteros del frasco para dejarlos escurrir. Continuamos cortando los tomates en mitades y reservamos.
Elaboramos la emulsión triturando los ingredientes en una túrmix. Salamos al gusto.
A continuación, preparamos el pesto triturando los productos indicados en los ingredientes. No es necesario tamizar la mezcla.
Servimos la emulsión como fondo del plato, colocamos encima el tomate y acompañamos de unos trozos de mozzarella aliñada con la salsa pesto. Terminamos rociando el tomate con aceite de oliva LC y una pizca de sal de escamas.

The Dark. Esta regañá ovalada de color negro es un producto único en el mercado dirigido a restaurantes de primer nivel.



Tartar de atún de almadraba con cama de aguacate sobre regañá gourmet.

Las nuevas regañás

Un universo de alternativas creativas para el cocinero

Como todo producto gastronómico popular, la regañá tiene un origen incierto que se atribuyen diferentes localidades andaluzas. En lo que sí se han puesto de acuerdo los historiadores es en vincular su desarrollo con el establecimiento de las rutas marinas extensas, que obligaban a cargar las bodegas de los barcos con alimentos que soportaran en buen estado de conservación las largas travesías y las precarias condiciones de almacenaje de la época.

De aquel origen humilde y poco agraciado organolépticamente a la regañá actual media un abismo. Hoy en día, se ha convertido en un producto cada vez más apreciado, valorado y utilizado en la alta cocina, y que además en los últimos años ha pasado de ser mero acompañante de tapas y aperitivos al auténtico protagonista de numerosas creaciones gastronómicas de vanguardia.
De esto saben mucho, porque son uno de los principales culpables de esta transformación, en Panadería Obando, ubicada en la sevillana localidad de Utrera. Allí, la familia Obando, encabezada en la actualidad por los hermanos Víctor y Jaime junto a un nutrido grupo de profesionales, fueron de los primeros en ver esta nueva tendencia y ofrecer cada vez más alternativas a lo que les demandaban los cocineros más intrépidos.

Lámina de Pan de Obando

Así nació por ejemplo The Dark, una espectacular regañá ovalada con un impactante color negro. El desarrollo de esta creación se inicia en la petición de algunos chefs que buscaban un contraste cromático para elaboraciones como la ensaladilla, por lo que manteniendo ese profundo sabor a pan de verdad tan característico de las regañás de Obando, a The Dark se le suma una presencia refinada y sugerente que está triunfando en muchos restaurantes de primer nivel.

En cambio, en la Lámina de Pan es el área de innovación de Obando la que toma la iniciativa tras constatar la popularización en numerosos establecimientos de creaciones con lomos de anchoa o de sardina como protagonista, acompañada por algún mix de verduras en la base (alboronía, pimientos asados...) y una salsa, reducción o espuma como topping. Este tipo de elaboraciones se solían presentar sobre una tosta o rebanada de pan que le confiere a la tapa una altura excesiva y cierta rusticidad. La solución de Obando fue lanzar al mercado la Lámina de Pan, una regañá extrafina y crujiente de formato alargado con el tamaño perfecto como soporte de la anchoa o sardina, que se come en 3 bocados. Esta base gourmet ofrece una perfecta sustentación de los ingredientes, pero con una presencia mucho más delicada y armoniosa, que además se ve complementada por una mordida vaporosa.

Finalmente, el trío de nuevas alternativas de Panadería Obando a muchos cocineros y aficionados en España y ya en muchos países de Europa, Asia y América se completa con las Hojas de Pan, de nuevo una respuesta a una demanda del mercado. En esta ocasión, el producto nace como consecuencia de la tendencia del dipeo. En los últimos tiempos, los restaurantes se han llenado de elaboraciones como guacamole, hummus, cremas de queso, salsa tártara o tzatziki. Y cada uno de ellos, demandaba un "dipeador" propio, desde totopos a pan de pita, palitos de pan, tostas o galletas saladas. Obando aporta como solución única la Hoja de Pan, una regañá extra fina y extra crujiente, que a pesar de su finísimo grosor es perfectamente resistente a la hora de poder tomar una porción de crema o salsa y que tiene un tamaño ideal para sujetar con la mano por una punta, dipear y llevar a la boca de una sola mordida.

Estas creaciones, junto con el resto de productos tradicionales de panadería, se elaboran de manera tradicional en las instalaciones de Obando en Utrera. Un obrador en el que trabajan los panaderos para elaborar a diario picos, regañás y mostachones –un dulce muy querido y exclusivo de esta bella localidad de la campiña sevillana- manteniendo sistemas de elaboración ancestrales, transmitidos de generación en generación siempre desde el respeto al pan, como alimento básico durante toda la historia de la humanidad.

En Panadería Obando –fundada por Francisco Obando, padre de los actuales cabezas visibles de la empresa en los años 60 del pasado siglo- no hay lugar para aditivos ni conservantes, solo las mejores harinas de cereales provenientes de explotaciones agrícolas cultivadas de forma sostenible, agua y sal. A estos 3 ingredientes básicos de origen natural sólo se le añade masa madre cultivada en el obrador por maestros panaderos que preservan orgullosos una receta cuyo origen se remonta a varias generaciones anteriores.

PANADERÍA ARTESANA OBANDO
Ctra. Utrera-Carmona, nave 13. Utrera, Sevilla.
Teléfono: 954 860 743
www.panaderiaobando.com

Airas Moniz nació de la inquietud de tres amigos, Ana, Ricardo y Xesús que decidieron dejar sus proyectos personales y dejarse llevar por lo que verdaderamente les emocionaba: elaborar quesos con personalidad propia. Hoy producen ***el mejor queso azul de España***.

Quesos con personalidad propia

Para comenzar, la primera decisión que adoptaron fue ***la diferenciación***. Como el primer trovador que existió en las Terras do Asma y precursor de las cantigas, Airas Moniz, son los primeros en elaborar queso con leche cruda en pastoreo de vaca de raza Jersey de su propia explotación. Para esa diferenciación tuvieron que realizar un cambio drástico de modelo y pasar de una granja intensiva referente en Galicia, centrada en la genética y alta productividad de los animales Holstein, a un modelo completamente antagónico.

Otra clave del éxito: ***la paciencia***. Desde la idea inicial del proyecto hasta su puesta en marcha, pasaron un período de 6 años que se hicieron muy largo para los tres emprendedores que ya en el 2017 comenzaron a ver los resultados de decisiones profundas, drásticas y a veces traumáticas que sin dudas trajeron grandes satisfacciones, tanto en el campo personal como en el profesional.

Airas Moniz es también una historia de amistad de tres emprendedores: Xesús, Ana y Ricardo.

Y hoy en día podemos decir que aquellas premisas más ***la ilusión*** hicieron realidad el sueño de estos tres amigos que han conseguido posicionar sus quesos como los mejores de España, muy cotizados por grandes chefs y por las mejores tiendas gourmet. Por fin podemos decir que la ilusión del proyecto inicial se convirtió en una realidad. Siempre basándose en las siguientes premisas: ***sostenibilidad, futuro, naturaleza, calidad y pasión.***

Savel y Terra, los dos tipos de queso que elaboran han enamorado a expertos y profanos.
Savel acaba de recibir el Premio Alimentos de España Mejores Quesos, año 2023.

Vacas de raza jersey nacidas especialmente para el pastoreo del que se alimentan prácticamente todo el año, además de hierba seca y cereales: así garantizan la excelente calidad de la leche para los quesos.

Terra

Queso de pasta blanda y corteza comestible. Puede ser firme o cremoso según la época del año. No se prensa. Volteados manuales continuos y mucho trabajo tanto en cámara de oreado (2 volteados diarios) como en maduración (volteado cada 2 días). Mohos naturales debido a cava de maduración en la que predomina el penicilium roqueforti sobre el penicilium candidum. Destaca por el sabor intenso y color amarillo, que se ve suavizado al comerlo con la corteza. La intensidad va subiendo a medida que tiene más tiempo de maduración, pasando a tener mucha más intensidad cuando la corteza se va poniendo amoniacal. Sorprende que a pesar de ser un queso con sabor potente tenga muy poca materia grasa.
Materia grasa: 28% Tamaños: 250 gr. y 800 gr.

Savel

Queso azul que destaca por el inconfundible e intenso olor pero sorprendente por la suavidad, elegancia y untuosidad. Madura en una cava en la que se encuentra el penicilium roqueforti. Las vetas entre azul y gris verdoso junto con el color amarillo de la pasta procedente de las vacas Jersey en pastoreo hacen que este queso sea único.
Materia grasa: 38%
La maduración es de unos dos meses para un tamaño de 1,5 kg.

La mantequilla Chantada de Airas Moniz se fabrica de forma artesanal utilizando nata de la leche de vacas de su ganadería.

QUESOS AIRAS MONIZ
Lugar de Outerio San Salvador de Asma. Chantada, Lugo
Teléfono: 629 716 668
airasmoniz.com

De la ganadería intensiva al pastoreo, en Airas Moniz trabajan por recuperar el mundo rural.

Chocolate

una dulce adicción

Adictivo, vituperado por su aportación calórica, bendecido por muchos informes científicos y relativizado por otros, el producto del cacao hace feliz a media humanidad.

Por Antonio Hernández Rodicio
"El Goloso En Llamas"

El chocolate es la droga legal que más engancha. Los adictos saben que es imposible pasar de largo ante una onza de chocolate. Si eso ocurre es que no estamos ante un auténtico chocolatero. Solo un impostor es capaz de mirar para otro lado cuando le ofrecen chocolate en cualquiera de sus versiones, que son muchas y variadas, calidades a elegir.

La ciencia lo explica claramente. El placer del chocolate es largo: se acaricia desde antes de ingerirlo. Las previas, los prolegómenos, esa anticipación golosa es la bomba. Es cuando la idea de comerlo ya recorre el circuito de recompensa, que discurre por el cerebro anterior, la amígdala y la corteza prefrontal. Ese recorrido tiene tres componentes: el emocional (te engatusa con el placer que sabes que vas a experimentar), el motivacional (es el estímulo para hacer lo que vas a hacer) y el cognoscitivo (ya has aprendido por experiencias anteriores el significado de lo que significa meter la zarpa en la tableta). Por ahí, en medio del enjambre cerebral, hay unas neuronas que se comunican con otras pasándose información y utilizan la dopamina como neurotransmisor, que es como un vagón de metro donde viajan los impulsos nerviosos. Y resulta que la dopamina es clave para la toma de decisiones e incide en procesos como el sueño, la memoria y el estado de ánimo. Y es el conductor del placer. Y además aparecen otros neurotransmisores como la serotonina -conocida como la hormona de la felicidad- y las endorfinas. O sea, resumiendo mucho y sin aspirar a un Nobel

de Ciencia, libérese del sentimiento de culpa porque si come chocolate la culpa es de la dopamina, la serotonina y de esos intrincados juegos que se traen a nuestras espaldas el hipotálamo y la corteza prefrontal. La culpa no es suya. Alivio. Vaya a la cocina a por chocolate.

DESDE MESOAMÉRICA CON AMOR

El chocolate procede del vocablo xocoatl, que era su nombre original en náhuatl, una lengua de origen Azteca que se habla en México y en zonas de Centroamérica. El cacao procede de Mesoamérica, que es la región que integra el sur de México,

Guatemala, El Salvador, Belice, Honduras y áreas de Nicaragua y Costa Rica, aunque hoy el 70% de la producción mundial se cultiva en África occidental. Pese a su origen, los europeos nos hemos criado con el dibujo de una vaquita en el envoltorio de las tabletas y hemos creído durante décadas que el chocolate venía de Suiza, como las maletas cargadas de billetes verdes, y con la leche incorporada desde el árbol. Los árboles del cacao o cacaoteros pueden medir hasta siete metros de alto y producen unas vainas ovoidales– también conocidas como mazorcas o maracas- que pesan hasta medio kilo y encierran entre 30 y 40 semillas -llamadas igualmente pepas, habas o granos- que se someten a un proceso de secado y curado. Se fermentan, se tuestan y se muelen. El resultante se refina con rodillos de acero, se amasa y se agita. Después se somete a procesos de frío y calor para que consolide su estado sólido antes de convertirse en tableta. Ese es, sucintamente, el recorrido técnico, que ha ido evolucionando con el tiempo, aunque mantiene los procesos históricos de un producto cuya industria mueve en el mundo 130.000 millones € cada año.

EL CHOCOLATE, LOS SUCEDÁNEOS Y LOS DERIVADOS

A partir de aquí vienen los líos. Porque si bien la literatura chocolatera sostiene que en ese momento del proceso se le añade manteca de cacao, masa de cacao y lecitina (que es un compuesto químico natural que se encuentra en la yema de los huevos, en la soja o en las semillas de girasol) para neutralizar los sabores amargos y conseguir una textura sedosa, los puristas pueden sacarle tarjeta roja. Todo depende de las cantidades, la pureza del cacao y las grasas que se le añadan. Los estándares oficiales establecen que el chocolate debe contener al menos un 35% de materia seca de cacao, del cual el 18% debe ser manteca de cacao. El chocolate con leche lleva solo un 25% y un 14% de materia seca de leche (el 25% del total tiene que ser grasa sumando la leche y la manteca); y el blanco debe contener al menos un 20% de manteca. El chocolate blanco, en realidad, sí existe. El mejor del mundo es el de cacao blanco orgánico de Piura, en Perú, pero solo representa el 0,25% de la producción mundial. El que se encuentra usualmente en los supermercados lo que lleva es más manteca de cacao que pasta. Y no ha visto Piura ni en un documental. El chocolate rosado, conocido como Ruby, contiene un 47% de cacao, leche y azúcar, y se produce con el grano de cacao del mismo nombre, con recuerdos a fruto rojo.

HUESO DE MANGO Y SEBO DE BORNEO

Esas son las grasas autorizadas. Pero, como ocurre con todo alimento que pasa por procesos industriales, se le han ido incorporando otras grasas como el aceite de palma o la grasa de coco, el sebo de Borneo o el hueso de mango, lo que técnicamente los convierte en sucedáneos de chocolate. Básicamente con esas grasas se abarata el producto. Si la grasa no es manteca de cacao no es chocolate. Durante años, los países han sometido a severas y cambiantes regulaciones la definición, producción y venta de chocolates, sucedáneos y derivados. El mercado se ha desbordado con productos de todo tipo y la oferta en tabletas con distinto grado de pureza es abundante. Aunque, como todo, lo mejor es leer la letra pequeña porque hay trucos por todos lados.

CHOCOLATE CON MORCILLA O GAMBAS AL CURRY

A partir de ahí, ancha es Castilla. Están los chocolates de toda la vida, más negros, menos negros, con leche, almendras y avellanas. Pero también encontrará miles de variantes: con colorantes y por lo tanto de cualquier color, con frutos secos, hierbas aromáticas, cítricos, licores variados, especias, semillas y pimienta. Con tocino ahumado y cacahuetes, de wasabi, de patatas horneadas, con torreznos y morcilla. Los hay salados, con sal de hormigas y saltamontes, con ginger-ale, tomate, champiñones, con carbón vegetal de los volcanes islandeses, con algas, frutas liofilizadas. Una marca de Taiwan produce uno con gambas al curry. Algunos elaboradores hacen chocolate con sushi y otros con queso y cebolla frita. Y en la Hacienda Napaná, en México, fabrican un chocolate con vainas que han sido picadas por un pájaro carpintero cuando aún estaban en el árbol. Al entrar las semillas en contacto con el oxígeno a través del hueco que hace el pájaro en la cáscara, el chocolate fermenta prematuramente y se obtiene un sabor especial. En la variedad está el disgusto.

SUS VIRTUDES: ESTUDIOS A ELEGIR

Como en todo negocio global y muy rentable, entraron en juego los estudios científicos, los pseudoestudios, los institutos científicos especializados y un largo etcétera. En general, los que impulsa la industria son trabajos que cumplen un doble objetivo: vender más y proporcionar argumentos al consumidor para que se sienta liberado de culpa al consumirlo porque el producto es depositario de los efectos más positivos imaginables para la salud. La Universidad Incarnate Word de Texas firma un trabajo que sostiene que comer chocolate puede producir una mejora temporal en capacidad de visión humana gracias a los flavonoides, que tienen efectos antiinflamatorios. El Club del chocolate afirma que "20 gramos al día de chocolate negro son tu placer y tu medicina (..) sus propiedades son bien conocidas y podemos resumirlas como cardiosaludable, antioxidante y rico en minerales". Otras universidades avisan sobre la calidad de muchos estudios que defienden los efectos positivos del consumo de chocolate y la ínfima incidencia en la salud de los beneficios que difunden.

MOCTEZUMA, UNA TACITA DIARIA

El propio Moctezuma, que no debía frecuentar la literatura científica chocolatera, tomaba su ración diaria. Según detalla Bernal Díaz del Castillo, un militar español de Medina del Campo que participó en la conquista de México, en su Historia verdadera de la conquista de la Nueva España, el emperador azteca ingería una bebida elaborada con cacao en un cáliz de oro fino como bebedizo imprescindible para yacer con mujeres. Aún hoy, en Tabasco, Oaxaca y Chiapas se consume un producto con cacao y maíz llamado pozol y que parece hundir sus raíces en las costumbres y hábitos de Moctezuma.

Resumiendo: consuma con moderación, pero no espere que su estado general de salud mejore gracias a su ingesta ni confíe demasiado en las leyendas de sementales atiborrados de cacao. Mejor limítese a disfrutarlo que a esperar milagros que no se producirán.
Pero más allá de todas estas cuestiones relevantes, lo cierto es que solo es necesario saber que vas a comer chocolate para empezar a salivar. El paladar, las encías, la lengua, las paredes de la boca se impregnan de una pasta mágica que excita los sentidos y engrasa los mecanismos del placer. El chocolate hace felices a la inmensa mayoría de los habitantes del planeta tierra.
Y a buena parte de los de Saturno. ■

Antonio Hernández Rodicio (Cádiz, 1966). Es periodista y diplomado en Alta Dirección de Empresas por el Instituto Internacional San Telmo y ha desarrollado la mayor parte de su carrera periodística en empresas del Grupo Prisa, llegando a ser Director de la Cadena Ser. Es socio de "Thinking Heads", donde es responsable de las áreas de comunicación estratégica, consultoría política y asuntos públicos y de la taberna *Las Banderas*, una de las más gastronómicas de Cádiz. Dirige el blog "El Goloso en Llamas". https://elgolosoenllamas.com/

¿DÓNDE COMEN *los chefs?*

Las recomendaciones de

Paco Roncero

Paco Roncero Restaurante (Madrid)
2 Michelin y 3 Soles Repsol*

Sería imposible poner en pocas líneas el currículum de Paco Roncero, un chef madrileño, que realizó sus estudios en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid. En el año 1991 se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid, uno de los clubes privados más exclusivos de la ciudad, y desde el año 2000, la Dirección del Casino de Madrid, ya bajo el mando de NH Hoteles, encargándose de toda la oferta gastronómica de la institución (ese año sería reconocido como uno de los 100 mejores chefs del mundo por la prestigiosa lista internacional The Best Chef Awards en la posición número 71. Durante los primeros años de su dirección gastronómica, llevó a cabo una renovación y puesta al día en la cocina que culminó en 2002 con la llegada de la primera estrella Michelin y, en el año 2010 llegó la deseada segunda estrella para el restaurante *La Terraza del Casino* que en 2019 cambió su nombre al actual *Paco Roncero Restaurante*.

Muchos años dedicados a la cocina, a la investigación del producto (es uno de los que más sabe de aceite de oliva de nuestro país) y a otra de sus pasiones: el running, que le ha llevado a correr en las más importantes competiciones por todo el mundo.

A Paco Roncero le hemos preguntado por sus restaurantes favoritos:

Un restaurante de BARRA:

Nou Manolín

Alicante

"Creo que es una de las mejores barras de España ideal para ir con amigos, a tapear, y sin duda tienen un productazo"

Restaurante
Nou Manolín

Villegas, 3. Alicante
Teléfono: 965 616 425
grupogastronou.com/nou-manolin/

Un restaurante con estrella MICHELIN:

Ricard Camarena

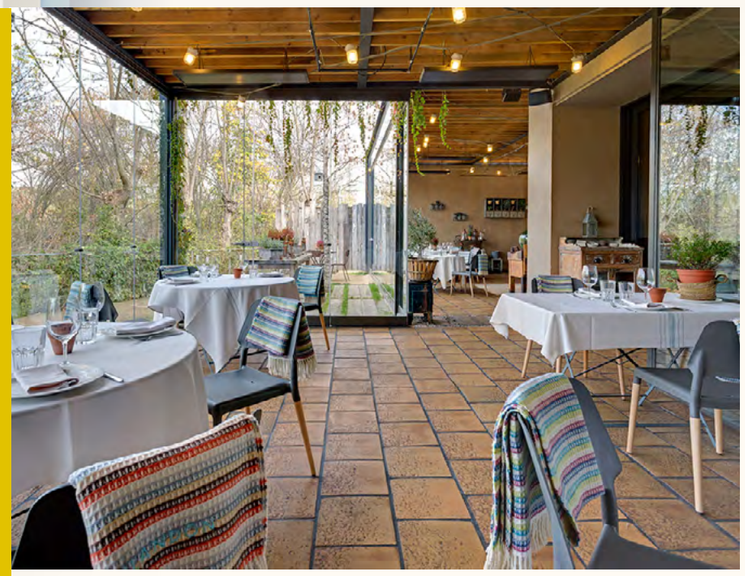
Valencia

"Ricard Camarena tiene una propuesta muy personal, uno de los mejores restaurantes de este país. Me gusta mucho ese juego que realiza con la huerta y el producto, es fantástico."

RICARD CAMARENA RESTAURANT

Avenida de Burjassot, 54
46009 Valencia
Teléfono: 963 355 418

2* Michelin
Estrella Verde Michelin
3 Soles Repsol
8º Mejor restaurante vegetal del mundo



Un restaurante para ir en FAMILIA:

Filandón

Madrid

"Es un restaurante donde siempre te van a tratar bien y vas a comer de maravilla. Un restaurante para disfrutar, con una cocina muy sencilla pero nunca falla, productazo. Además, tienen grandes espacios para disfrutar con la familia."

FILANDÓN

Carretera de El Pardo a Fuencarral, Km. 1.9, Madrid
Teléfono: 917 343 826
www.filandon.es

Un restaurante para ir con EXTRANJEROS:

Elkano

Getaria, Guipuzkoa

"Es el restaurante de referencia de todos los cocineros que viajamos al Norte. El producto es también la seña de identidad de este lugar, donde siempre tienen con el comensal un trato estupendo. Si vas acompañado de algún extranjero seguro que vivirá una experiencia inolvidable."

Herrerieta Kalea, 2. Getaria, Gipuzkoa
Teléfono: 943 140 024
www.restauranteelkano.com

ELKANO 1964

Un restaurante para comer PESCADO:

Estimar

Barcelona/Ibiza/Madrid

"Es el puerto de Mar en Madrid. Producto, producto y producto. Combinan sabores que no son habituales en un restaurante solo de pescado, pero aquí los saben tratar como nadie."

ESTIMAR BARCELONA
Sant Antoni dels Sombrerers, 3
08003 Barcelona
Teléfono: 932 689 197

2 Soles Repsol

CASA JONDAL IBIZA
Cala Jondal, s/n.
07839 Ibiza
WhatsApp: 699 184 954

ESTIMAR MADRID
Marqués de Cubas, 18
28014 Madrid
Teléfono: 914 292 052

1 Sol Repsol

Un restaurante para comer CARNE:

Leña

Madrid

"Mi amigo Dani García ha montado un restaurante donde se come super bien, en un espacio sorprendente. Tiene muy buenas carnes y las sabes cocinar. Además tienen una propuesta alrededor de las carnes muy buena".

LEÑA

Hotel Hyatt Regency Hesperia.
P.º de la Castellana, 57.
Madrid
Teléfono: 911 085 566
grupodanigarcia.com

SELECCIONES *de paladar*

Los mejores platos de *pulpo*

Nos embarcamos en un viaje gastronómico a través de los misterios del pulpo: ícono culinario marino, rey de sabores emblemáticos y musa de la creatividad en la cocina.

El pulpo es un alimento muy nutritivo, bajo en calorías, grasas y colesterol y que además contiene una variedad de vitaminas y minerales que son necesarios para el cuerpo humano. Una ración de pulpo (150 gr.) contiene 180 mg de omega 3, lo que aporta una buena cantidad de las necesidades diarias recomendadas. Si además lo aliñamos con aceite de oliva virgen extra, aumentamos su poder. Y lo mejor de todo... ¡es un manjar exquisito! (cuando se prepara bien).

Pero no pensemos que a todo el mundo le gusta. Ver sus tentáculos, sus ventosas o su piel gelatinosa hace que en muchas culturas sea un plato detestado, aunque para otras, como la china o la japonesa, el pulpo es un verdadero manjar, que en la mayoría de las ocasiones se come incluso crudo.

Si hablamos de pulpo en España enseguida nos vendrá a la mente Galicia y su famoso y exquisito "Pulpo a Feira". Muchas localidades se disputan el título de "el mejor pulpo" aunque O Carballiño (Ourense) y Melide (A Coruña) podrían ser las más destacadas de la comunidad gallega. Pero no podemos olvidar el "pulpo seco" que se prepara en Levante (salar los alimentos o secarlos al sol era una forma común para conservarlos en un tiempo en que carecíamos de frigoríficos) o el "salpicón andaluz" que siempre lleva tan codiciado producto.

En GastroPlanet tenemos nuestra propia lista de los "mejores platos de pulpo de España" la mayoría probados por nosotros, y otros consultados a algunos amigos y críticos gastronómicos que a esto del comer y el beber no los supera nadie. También hemos querido conocer los ganadores de "Pulpo Pasión" un certamen gastronómico que trata de poner en valor este producto tan cotizado, y por último, hemos viajado a Galicia para pedirle a cuatro chefs con estrellas Michelin su plato de pulpo. Ya solo queda disfrutar de este plato ideal para el otoño (su mejor temporada es entre septiembre y diciembre)

1.

A Freira • *Ourense*

El propietario del restaurante, Francisco Gómez, es de Carballiño y ha sido el ganador del "V Concurso de Pulpeiras Fórum Gastronómico Coruña 2015", dos buenas razones para que en sus restaurantes (repartidos por Asturias y Galicia) se coma un pulpo de la mejor calidad. En ***A Feira*** te ofrecen auténtica comida gallega elaborada con los mejores productos procedentes de Galicia. Podrás degustar el famoso pulpo *a feira* preparado en directo por uno de sus pulperios, o tomarlo a la brasa con parmentier de pimentón.

Beato Sebastián Aparicio, 4, Ourense
Teléfono: 988 686 628
afeirapulperias.es

Casa Jondal • *Ibiza*

El restaurante/chiringuito del chef Rafa Zafra en Ibiza tiene una filosofía muy curiosa, solamente usan marisco y pescado por piezas, por lo que trabajan con pulpos de más o menos 1,2 kg. El pulpo se cocina de forma tradicional, con la receta del chef Alberto Castañeida, de familia gallega. Lo dejan enfriar y al servirlo le dan un golpe de calor y lo presentan con aceite de oliva y pimentón. Lo más divertido es que el comensal tiene que cortarlo y servirlo él mismo con las herramientas que le presentan.

Cala Jondal. San José, Ibiza
Teléfono: 971 802 766
casajondal.es

2.

A Pulpería De Melide • *A Coruña* 3.

Aquí el pulpo se cocina bajo la experiencia de 4 generaciones de pulpeiros. El producto les llega directamente de la plaza de abastos de A Coruña, siempre de la mejor calidad. Hacen una cocina gallega con guiños a otras culturas gastronómicas. Según explican existen 3 puntos fundamentales para garantizar el éxito en sus servicios:
1º producto, 2º producto y en 3º lugar, producto.

Praza de España, 16. A Coruña
Teléfono: 981 152 197 pulpeirademelide.com

Casa Acuña • *Isla De Ons. Pontevedra*

Fundado en 1945 por Jesús Acuña y su esposa Rosa (en los fogones). Su cocina, experta en pulpo y caldeiradas, ha sido premiada con varios galardones como el de la Mejor Pulpeira de Galicia tras ganar el III Concurso de Pulpeiras de Santiago en 2012. El pulpo de Ons se prepara al estilo isleño, es decir, en caldeirada: pulpo con patatas, un poquito de aceite, ajo, cebolla y pimentón. Delicioso.

Curro, 11-12. Isla de Ons, Pontevedra
Teléfono: 986 433 530
www.isladeons.net/es/restaurante/ 4.

Pulpería A Gudiña • *Barcelona*

Uno de los restaurantes más recomendados para comer pulpo en Barcelona, un local abierto desde 1993 con una carta especializada en mariscos, pescados, platos típicos gallegos y por supuesto el pulpo *a feira*. Un pulpo gallego cocido a la manera tradicional en la olla de cobre, para mantener toda su calidad y sabor, se sazona con sal gruesa, pimentón que casi no pica y aceite de oliva virgen extra. Un aroma y sabor que te transportará a las auténticas *feiras* típicas de Galicia.

Carrer d'Entença, 2. Barcelona.
Teléfono: 934 265 631 pulperiagudina.com 5.

Botafumeiro • *Barcelona*

Según nos vamos alejando de Galicia es más difícil encontrar un restaurante en el que sirvan un buen pulpo, por eso es bueno que en Barcelona haya dos restaurantes recomendables. Moncho Neira, chef y propietario de Botafumeiro sabe de la importancia de tener el mejor producto. El pulpo lo preparan a la gallega (igual que *a feira* pero con patata) y a la brasa con sal en escamas y acompañado de patata y pimiento.

Gran de Gràcia, 81. Barcelona
Teléfono: 932 184 230 www.botafumeiro.es 6.

Peix and Brases • *Denia, Alicante*

Uno de los platos que más gustan en este restaurante de Denia con 1* Michelin es su pulpo seco. Una receta sencilla pero con mucha elaboración. Lo primero secar los pulpos al aire libre, durante tres días, para que actúe sobre ellos también la brisa marina, que le aporta el punto salino. Después dos meses de congelado para que se rompan las fibras y quede más tierno. Cuando se prepara se cocina a la brasa y una vez bien tostado, se corta y se sirve con un buen chorro de aceite de oliva extra.

Plaça Benidorm, 18. Alicante
Teléfono: 965 782 757 www.peixibrases.com 7.

La Pulpería Ezequiel • *Madrid*

Es la pulpería más antigua de Melide y el año pasado recibieron el Premio Nacional Plato de Oro. Un local en el que solamente encontrarás un montón de bancos y mesas de madera que se comparten, para degustar uno de los mejores pulpos de la zona. No hay más secretos. Buen producto, preparar el pulpo al momento, delante del cliente y un buen aceite y pimentón.

Rúa Cantón San Roque, 48. Melide, A Coruña
Teléfono: 981 505 291
www.pulperiaezequiel.com 8.

Antonio • *Zahara de los Atunes, Cádiz*

El restaurante del Hotel Antonio es uno de los más recomendables de Zahara de los Atunes. La calidad del producto y la buena atención le han posicionado en lo más alto en la zona. El pulpo lo preparan a la brasa con sal de escamas negra. Lo presentan con una mahonesa de mostaza y puré de patatas.

Bahía de la Plata, Atlanterra 1.
Zahara de los Atunes, Cádiz
Teléfono: 956 439 542 antoniozahara.com 9.

Lobito de Mar • *Marbella, Málaga*

No podíamos dejar fuera de esta lista una manera muy original que tiene Dani García de presentar el pulpo. Dani prepara una fideuá (con fideos cabello de ángel) lo ha bautizado como *Fideo Rossejat*, una fideuá negra con el pulpo asado.

Bulevar Príncipe Alfonso de Hohenlohe, 178. Marbella
Teléfono: 951 554 554
grupodanigarcia.com/lobito-de-mar/ 10.

VII Edición de la ruta del pulpo *PulpoPasión 2023*

La ruta gastronómica ha celebrado ya 6 ediciones en Madrid, 1 en Asturias y 1 en Valladolid, para potenciar el turismo gastronómico en estas zonas, dinamizando el sector hostelero y rindiendo homenaje a este admirado cefalópodo y a la gastronomía gallega.

90 restaurantes de Asturias, Madrid y Valladolid

En esta séptima edición de ***PulpoPasión***, organizada por la empresa de organización de eventos y comunicación, Nacho Sandoval Estrategias and Marketing, S.L, se han podido disfrutar, durante 24 días, de diferentes propuestas en formato de menús, tapas y platos, tanto tradicionales como creativos, con el pulpo como protagonista. Una vez más, la organización busca promocionar Galicia, sinónimo de excelencia gastronómica, en concreto Carballiño, cuna del pulpo a feira, y su "Festa do Pulpo" en otras ciudades y comunidades como Madrid, Asturias y Valladolid.

Tres han sido las categorías evaluadas en ***PulpoPasión***: Tradicional, Vanguardia y Maridaje. Porque entre los platos y las tapas que se han podido degustar ha habido tanto creaciones más clásicas, tipo *a feira*, así como platos y tapas más creativas para sorprender al comensal.

Los ganadores en **elaboración tradicional** de esta VII edición del concurso gastronómico por excelencia en honor al pulpo, son los siguientes:

COCINA TRADICIONAL:

La Perla Negra • *Luarca, Asturias*

Que Asturias tiene una gastronomía espectacular y que se come muy bien, es de sobra conocido. Pero en cuestión de pulpo, algunos restaurantes ubicados en puertos pesqueros como el de Luarca trabajan el pulpo del pedrero, el de roca, pequeños y con mucho sabor a marisco. En La Perla Negra son verdaderos especialistas y así lo corroboró el jurado de ***PulpoPasión*** al otorgarle el premio al Mejor Pulpo en categoría Tradicional por su elaboración *Pulpo del Pedrero a las Brasas*, perfecto en textura, sabor y técnica en las brasas. Su cocina, basada en producto de mercado, está especializada, además del pulpo, en pescados y mariscos de Luarca, que casi, casi van directos de la lonja al plato

Rivero, 11. Luarca, Asturias
Teléfono: 637 800 513

Labraccio • *Madrid*

Desde que se inaugurase en 1990, este restaurante se ha mantenido fiel a sus principios: pasión por la gastronomía y rigor en el trabajo, lo que se traduce en un servicio exquisito en sala, buena elaboración en cocina y presentación de platos. También se han mantenido fiel a sus raíces gallegas y desde sus inicios elaboran el pulpo en diferentes formatos, siendo el pulpo a la gallega el más consumido. Siempre está excelente, en su punto, textura y sabor, bien acompañado por unos buenos cachelos. Por ello fueron reconocidos por el jurado con el premio al Mejor Pulpo en categoría Tradicional de Madrid en esta VII edición de ***PulpoPasión***.

Santa Engracia, 159. Madrid
Teléfono: 915 332 035

Gastrobar Sabores • *Valladolid*

Al frente de este gastrobar encontramos al chef José Antonio Guerrero, un experto en combinar la cocina tradicional y la de vanguardia. El último premio conseguido, el de Mejor Pulpo de Valladolid en categoría tradicional con su propuesta Pulpo Calé. Una propuesta de pulpo a la plancha acompañado con papa aliña, piparras, crujiente torrezno, mahonesa piquillo, pimentón y kimchi y sichimi togarashi. La cocina de Sabores representa precisamente los sabores del mundo con productos locales, como los espárragos de Tudela a la plancha con vinagreta de langostinos de Medina del Campo, ensalada de burrata de Portillo, el premiado Japo-Taco de atún rojo, chuletillas de lechazo Churro (I.G.P. Lechazo de Castilla y León).

Acera de Recoletos, s/n. Pabellón de Cristal. Valladolid
Teléfono: 983 303 699

Platos de pulpo con *estrella*

En GastroPlanet nos gusta la cocina tradicional, pero también amamos la vanguardia, sin ella no se avanzaría en la cocina. En la vanguardia está el estudio, el dar una vuelta al producto, el conseguir un hilo conductor, una historia para cada plato. Por eso nos gusta saber cómo preparan los platos que habitualmente escogemos los cocineros estrellas Michelin. En este caso hemos tenido que acudir a varios chefs de Galicia y al único estrella Michelin gallego fuera de su tierra, Manuel Domínguez, que desde Madrid sigue haciendo guiños a su Tierra.

El pulpo y el chef Manuel Domínguez: una historia de transformación culinaria en Lúa, Madrid.

Javier Olleros
Culler De Pau • *O Grove*
2* Michelin, 1* Verde

El pulpo como nexo de unión entre tradición y contemporaneidad. La arousana con sofrito y allada, esa "sangre del gallego" a la que añadimos jugo de pulpo, que reposa unas cuatro horas. La que "baila" en su propia agua y que llega con una cocción al vacío. Caprichoso y exigente, abrimos la bolsa a los 30, 40 y 50 minutos para comprobar su punto. Servimos tres porciones junto a un puerro tierno, recién recogido y salteado. El pulpo destaca por su sabor y olor característicos que recuerdan sutilmente al marisco. solo hay que probarlo para percibir el marisco del que se alimenta.

Reboredo, 73. O Grove, Pontevedra
Teléfono: 986 732 275
www.cullerdepau.com

Manuel Domínguez
Lúa • *Madrid*
1* Michelin

Todos los compañeros gastrónomos que han participado en la creación de la lista han coincidido en que el pulpo de Manuel Domínguez en Lúa es de los mejores de Madrid. El pulpo no tiene ningún cocinado especial, y una vez hervido y reposado lo sirven siempre en plato de madera, lo cortan con tijera (por lo general se usan sólo los tentáculos), se añade sal, pimentón y aceite de oliva virgen extra. Uno de los imprescindibles si tienes "morriña" y andas por Madrid.

Paseo de Eduardo Dato, 5. Madrid
Teléfono: 913 952 853
www.restaurantelua.com

Lucía Freitas
A Tafona • *Santiago de Compostela*
1* Michelin

Lo cuecen de manera tradicional (25 minutos de cocción y 25 minutos de reposo en la propia agua). Reducen el agua de la cocción para tener una laca con la que pintar el pulpo y darle más brillo y más sabor. Hacen una salsa satay (cacahuetes, picante, ajo y jenjibre, curry...) y lo acompañan con minizanahorias risoladas a la llama y hierbas del huerto)

Rúa da Virxe da Cerca, 7.
Santiago de Compostela, A Coruña
Teléfono:881 249 374
restaurante.covermanager.com/a-tafona/

Yayo Daporta
Yayo Daporta • *Cambados*
1* Michelin

En este caso este plato de pulpo lo preparan en su taberna, y aunque la elaboración parece aparentemente sencilla, lleva un gran trabajo. Primero lo marinan en sal, azúcar y pimentón. Después lleva una cocción al vacío potenciando la intensidad del sabor. Utilizan los pulpos de talla mínima legal en la Ría (1 kg.) un animal que concentra el sabor de lo come (nécoras, centollos...) y en la taberna se sirven enteros (en dos mitades).

Rúa Hospital, 7. Cambados, Pontevedra
Teléfono: 986 526 062
yayodaporta.com

FERIAS Y CONGRESOS

hemos estado en...

50 LOS MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO 2023

Valencia ha sido la ciudad elegida por la organización de ***"The World´s 50 Best Restaurants"***, un evento patrocinado por San Pellegrino y Acqua Panna y que ha reunido a centenares de chefs, restauradores, periodistas y profesionales de la gastronomía.

Los peruanos Virgilio Martínez y Pía León de **Central**, Lima, celebran en Valencia su nominación como **Mejor Restaurante del Mundo 2023.**

Fundador acudió como patrocinadora a este evento en el que pudimos probar alguno de sus brandys y vinos.

La Ciudad de las Ciencias y las Artes recibía a más de 1000 invitados llegados de todos los rincones del mundo en su "calle Mayor", donde disfrutaron de un cóctel ofrecido por las marcas patrocinadoras previo a la entrega de premios.
Una ceremonia en la que no faltaron todos los chefs nominados a este prestigioso galardón. Lo primero fue conocer a los restaurantes premiados entre la posición 51 y la número 100 donde encontramos a los españoles ***Aponiente*** (Cádiz) en el 64, ***Azurmendi*** (Vizcaya) en el 81, ***Enigma*** (Barcelona) en el 82 y ***Ricard Camarena*** (Valencia) en el 96. A continuación se presentaron los 50 mejores restaurantes del mundo liderados por el restaurante ***Central*** (Lima, Perú) del chef Virgilio Martínez y Pía León, que recogieron el premio con todo su equipo.

Fue emocionante escuchar como ***Disfrutar*** (Barcelona) se coronaba como segundo del mundo; David Muñoz con su ***Diverxo*** en el tercer puesto y el ***Asador Etxebarri*** de Bittor Arguinzoniz en Axpe (Vizcaya) en cuarto lugar. Entre los 50 también aparece ***Quique Dacosta*** en el puesto 20 (subiendo desde el puesto 42) y **Mugaritz** de Andoni Luis Aduriz (Errenteria, Gipuzkoa) en el número 31. España puede estar orgullosa de la categoría de su gastronomía.

Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casaña,los chefs responsables de convertir con su creatividad a **Disfrutar** en el **Mejor Restaurante de Europa**, 2º a nivel mundial.

Elena Reygadas, del Rosetta (Ciudad de México), **Mejor Chef Femenina del Mundo.**

Fotografía de Maureen Evans

El 3er lugar fue para **Diverxo**, del dos veces seguidas considerado **Mejor Chef del Mundo** David Muñoz

Homenaje a la Excelencia Femenina
En un esfuerzo por destacar el papel de las mujeres en la industria, el premio ***The World's Best Female Chef 2023*** fue otorgado a la mexicana Elena Reygadas. Este galardón reconoce a las mujeres líderes en la industria culinaria, y Elena es un ejemplo inspirador.

Así que, amantes de la buena comida, estos restaurantes merecen un lugar en su lista de deseos gastronómicos. ¡Preparen sus paladares para una experiencia culinaria única!

Este evento, considerado como los Oscar de la alta cocina y que convoca a un jurado internacional de 1.080 expertos, ha reunido a los mejores talentos culinarios del mundo y promete un emocionante año para la gastronomía global.

Puedes consultar la lista completa de ganadores aquí:
www.theworlds50best.com

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

1. Central (Lima, Perú)
2. Disfrutar (Barcelona)
3. Diverxo (Madrid)
4. Asador Etxebarri (Axpe, Vizcaya)
5. Alchemist (Copenhague)
6. Maido (Lima)
7. Lido 84 (Gardone Rivieria, Italia)
8. Atomix (Nueva York)
9. Quintonil (Ciudad de México)
10. Table by Bruno Verjus (París)
11. Trèsind Studio (Dubái))
12. A Casa do Porco (São Paulo, Brasil)
13. Pujol (Ciudad de México)
14. Odette (Singapur))
15. Le Du (Bangkok)
16. Reale (Castel di Sangro, Italia)
17. Gaggan Anand (Bangkok)
18. Steirereck (Viena)
19. Don Julio (Buenos Aires)
20. Quique Dacosta (Denia, Alicante)
21. Den (Tokio)
22. Elkano (Getaria, Guipúzcoa)
23. Kol (Londres)
24. Septime (París)
25. Belcanto (Lisboa)
26. Schloss Schauenstein (Fürstenau, Suiza)
27. Florìège (Tokio)
28. Kjolle (Lima)
29. Boragó (Santiago de Chile)
30. Frantzén (Estocolmo)
31. Mugaritz (Rentería, Guipúzcoa)
32. Hisa Franko (Kobarid, Eslovenia)
33. El Chato (Bogotá)
34. Uliassi (Senigallia, Italia)
35. Ikoyi (Londres).
36. Plénitude (París)
37. Sézanne (Tokio)
38. The Clove Club (Londres)
39. The Jane (Amberes, Bélgica)
40. Tim Raue (Berlín)
41. Le Calandre (Rubano, Italia)
42. Piazza Duomo (Alba, Italia)
43. Leo (Bogotá)
44. Le Bernardin (Nueva York)
45. Nobelhart & Schmutzig (Berlín)
46. Orfali Bros Bistro (Dubái)
47. Mayta (Lima)
48. La Grenouillère (La Madelaine-sous-Montreuil. Francia)
49. Rosetta (Ciudad de México)
50. The Chairman (Hong Kong)

SEMANA INTERNACIONAL DE LA TRUCHA

Concurso gastronómico Trucha de León 2023

Se ha celebrado en León una nueva edición de uno de los concursos gastronómicos más veteranos de nuestro país (56 ediciones) en el que se trata de dilucidar cual es ***el mejor plato de trucha de España***. El premio se ha quedado en León, en un pequeño pueblo llamado Posada de Valdeón.

El restaurante ***Desván Valdeón***, de Posada de Valdeón (León) se ha alzado como ganador del Certamen Gastronómico de la Trucha 2023 con su plato "Trucha semicurada en remolacha, su piel frita en manitol, mole de café de tizón, holandesa de miso rojo y pepino osmotizado en vodka-lima". El establecimiento se ha impuesto en la final, celebrada hace unas semanas en León, a los otros 11 finalistas, alzándose así con el premio de 2.000 euros.

La segunda posición fue para el restaurante ***Akari Gastroteka***, de Pamplona, con su elaboración "Trucha o tronko", que se llevó 1.000 euros de premio.

El podio lo completó el restaurante ***Arrea!***, de Kanpezu (Álava), con "Versatilidad de la trucha", con un premio de 500 euros.

1er

Trucha semicurada en remolacha, su piel frita en manitol, mole de café de tizón, holandesa de miso rojo y pepino osmotizado en vodka-lima, del restaurante Desván Valdeón, de Posada de Valdeón (León)

De este modo, el presentado por el ***Desván Valdeón*** es el ***mejor plato de España elaborado con trucha***. Así lo dictaminó el jurado del certamen, organizado por la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de León, con la colaboración del Ayuntamiento de León, y que se enmarca dentro de la Semana Internacional de la Trucha, que este año celebra su 56.ª edición, asentado como uno de los certámenes con más solera del panorama nacional, en el que León ya tiene su sitio en el mapa.

Según el jurado, el plato destacó por *"un protagonismo muy bien entendido del producto principal, con un leve semicurado que le aportaba complejidad"*. El jurado estaba compuesto por los cocineros Jaime Uz (restaurante Arbidel, 1 estrella Michelin), Víctor Martín (restaurante Trigo, 1 estrella Michelin)y David Baldrich (Restaurante La Senda, 1 Sol Repsol), Óscar García (presidente de Hostelería de León) y los periodistas gastronómicos David Fernández-Prada y nuestro director, Alberto Granados.

3er

Versatilidad de la trucha del restaurante Arrea!, de Kanpezu (Álava)

2do

Trucha o tronko del restaurante Akari Gastroteka, de Pamplona

El certamen fue un éxito tanto en el número de participantes como en la calidad de las elaboraciones presentadas, contando con participantes de hasta una veintena de provincias. Los finalistas tuvieron que preparar en directo sus elaboraciones, que fueron posteriormente catadas por el jurado, que valoró su presentación, sabor y originalidad, entre otros conceptos.

Así, el restaurante leonés toma el relevo del restaurante Gamberro, de Zaragoza, ganador el pasado año. La final tuvo lugar en el Hotel Barceló León Conde Luna.

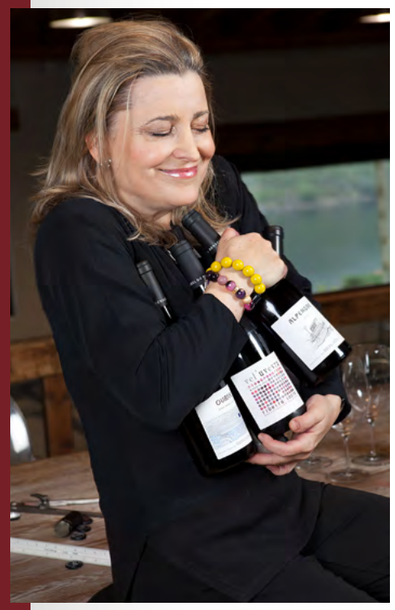
"Ronsel" significa estela, surco que deja la barca cuando navega por el agua.

Ronsel do Sil

D.O. Ribeira Sacra

Viticultura heróica junto al Sil

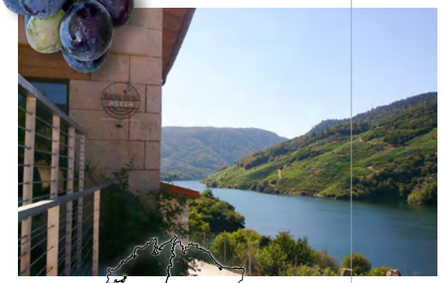
Después de haber visitado la bodega Ronsel do Sil en la Ribeira Sacra y recorrido su maravilloso terreno escarpado y sus viñas escalonadas con desniveles, en algunos casos, de vértigo, solamente cabe pensar que estos proyectos se realizan por amor, por cariño al terreno, por romanticismo... Por alguien que, como en el caso de María José Yravedra, llega a enamorarse de una viña centenaria para lo que sería su proyecto de vida... ***¡Y el de su familia!***



María José Yravedra, arquitecta y enóloga propietaria de Ronsel do Sil.

Este amor por la viticultura y los valores culturales del vino los recibió María José de su familia. Su padre, recientemente fallecido, Gabriel Yravedra, fue su maestro, todo un referente en el mundo del vino.

Un proyecto familiar al que se unió su marido Felipe Pérez-Somarriba y posteriormente sus hijas. Aquí todas las ayudas son pocas. La propia María José nos cuenta el inicio del proyecto: *"Tuve la suerte de encontrarme en mi camino una antigua bodega en ruinas con una viña centenaria que decidimos, mi marido y yo, rehabilitarla. Así empezamos de manera artesanal a poner en práctica la pasión por los vinos sinceros, fusionando la vista del paisaje, la arquitectura, y los sentidos. La colección de variedades antiguas de la Ribeira Sacra requiere mucha dedicación y nos inspira a explorar la esencia de lo desconocido para ponerlo en valor en el presente. Es un aprendizaje continuo trabajar en el día a día con la naturaleza; aunque es un trabajo muy duro, merece la pena".*



Zona de D.O. Ribeira Sacra

La bodega fue rehabilitada en 2010 en el paisaje de los Cañones del Sil (Parada de Sil, Ourense, España), en un entorno idílico que es "Reserva de la Biosfera por la Unesco", rodeada de monasterios benedictinos. Como enólogos y arquitectos, María José Yravedra y Felipe Somarriba diseñaron la bodega para poder trabajar la elaboración por gravedad.

Los viñedos que trabajan pertenecen a la D.O. Ribeira Sacra, en las subzonas de Ribas do Sil y Val do Bibei. Se trata de una región de peso histórico, de carácter atlántico, viticultura heroica en los tradicionales bancales de piedra, que requiere mucha mano de obra debido a la imposibilidad de acceso de la maquinaria a los viñedos.

María José tiene muy clara la filosofía de la bodega: *"Frente a la época actual donde todo está informatizado y digitalizado, reivindicamos el trabajo con los procesos naturales, con mínimas intervenciones. Cada botella de Ronsel do Sil expresa el paisaje, una pequeña obra de arte que quiere transmitir emociones, una reflexión climática de raíces profundas".*

No hay mejor manera de conocer la esencia de esta bodega que abrir una botella de algunos de sus vinos, olerlo, degustarlo sin prisas, dejando que nuestra mente nos lleve hasta esos paisajes idílicos de la Ribeira Sacra con cada trago. ¡Buen provecho!

Bodegas

Fundador

D.O. Marco de Jerez

La más antigua del Marco De Jerez

El tiempo, entre las gruesas paredes de estas bodegas, parece haberse detenido. Aquí todos sus vinos y licores deben de someterse a un proceso de envejecimiento en madera de muchos años. Aquí no hay prisas. Sus vinos y brandies descansan bajo el influjo de la brisa que llega desde Jerez y desde la cercana Bahía de Cádiz. Miles de barricas de madera sobre suelos de albero, la tierra de color amarillo intenso que permite regular la temperatura y la humedad, para crear un microclima que favorece la crianza de los vinos de Jerez

Hace ya casi 300 años que el irlandés Patrick Murphy Woodlock fundó ésta bodega.

Adentrarse en las bodegas Fundador es conocer de primera mano la historia de los vinos de Jerez, una bodega cuya fecha de nacimiento marca el 1730, integrada en la actualidad, dentro de uno de los grupos licoreros más importantes del mundo, el grupo Filipino Emperador Inc. propiedad del magnate filipino Andrew Tan y su familia. Su nacimiento está ligado al apellido Domecq, una familia de origen francés precursora de la industria vitivinícola y cuyo personaje más importante es Pedro Domecq Loustau, creador del primer brandy español en 1874. De ahí su nombre: Fundador.

Las bodegas Fundador las localizamos en la Puerta de Rota, una de las puertas de la antigua muralla árabe que rodeaba la ciudad de Jerez en la Edad Media. Un conjunto de edificaciones que albergan el descanso de millones de litros de *joyas líquidas*.

El primero de los edificios que visitamos es El Molino, el más antiguo y representativo, que en su origen albergaba un antiguo molino del siglo XVII. El silencio, la oscuridad y el olor a vino es lo primero que te llama la atención. De pronto das un salto en el tiempo, valorando la historia que guardan sus barricas, verdaderas reliquias que en algunos casos superan los 100 años.

Aquí descubriremos la multitud de personajes importantes que han visitado la bodega, los toneles firmados por muchos de ellos son la prueba indiscutible de su paso por Jerez. Los reyes Fernando VII, Victoria Eugenia, Umberto I de Italia, personalidades de la talla de Alexander Fleming, Octavio Paz, Gregorio Marañón, Andrés Segovia, Jacinto Benavente,

Los toneles firmados por los visitantes célebres son los grandes tesoros de la bodega.

Orson Welles... y algunos más modernos y no menos conocidos como Plácido Domingo, Severiano Ballesteros, Lola Flores, Rocío Jurado, Paloma Picasso, Emilio Butragueño... Sin olvidarnos de la primera bota de Fundador, firmada por el rey Alfonso XIII.

La Bodega El Molino da paso al Patio del Sagrado Corazón, un espacio abierto con arcos y columnas de piedra donde encontramos un busto dedicado a Pedro Domecq Loustau. Naranjos, limoneros, rosales y flores diversas aportan los aromas y el colorido a la bodega...

Terminamos la visita en la Bodega La Mezquita, una de las mayores del mundo, que se inauguró para celebrar los 100 años de la marca Fundador, en 1974. Javier Soto López-Dóriga fue el ingeniero que diseñó esta impresionante bodega con una superficie cubierta de 25.350 m2. Esta bodega se bautizó como La Gran Bodega, aunque muy pronto, el aspecto interior del edificio, con cientos de arcos de herradura, y sus dimensiones, hicieron inevitable que poco tiempo después de su puesta en funcionamiento, se la comenzara a conocer con el nombre de La Mezquita.

En el interior, en uno de los laterales de la bodega, existe un mirador desde el que puede contemplarse la majestuosidad del edificio y las impresionantes perspectivas dibujadas por botas, columnas y arcos. Esta bodega almacena actualmente una colección de 40.000 toneles, distribuidos en 44.500 metros cuadrados.

Bodegas

Ronsel do Sil

Vinos:

Elaboran diferentes vinos de variedades autóctonas, algunos de ellos monovarietales.
Tintas: Mencía, Merenzao, Caíño, Brancellao
Blancas: Godello, Dona Branca, Treixadura

Vel´Uveyra (Mencía)
Vel´Uveyra (Godello)
Alpendre (Merenzao)
Al Pie del Cañón (Caíño)

BODEGA RONSEL DO SIL
Abarxa. Sacardebois.
Parada de Sil. Ourense.
Teléfono: 685 877 740
ronseldosil.com

Bodegas

Fundador

Visitas Bodegas FUNDADOR
Calle Puerta de Rota s/n.
Jerez de la Frontera. Cádiz.
Parada de Sil. Ourense.
Teléfono de contacto: 956 151 552
bodegasfundador.site

Como todas las visitas a las bodegas tocaba catar alguno de sus vinos: Nos ofrecieron los Harveys, su gama más top de generosos, probamos el fino, el amontillado y el palo cortado y para terminar su Brandy Sherry Cask Fundador con Triple madera.

LOS PEPERETES
Jesús Lorenzo
WWW.PEPERETES.COM
La Calidad en Conserva
ORIGEN | TRADICIÓN | ARTESANÍA | EXCELENCIA

Sumilleres
AL DETALLE

Manuel Fdez Ranera

Sumiller en el *Club Financiero Génova*. Madrid

"es el primer champagne que por primera vez me emocionó"

Manuel Fernández es un gran profesional con una larga carrera a sus espaldas, ahora disfrutando de una nueva etapa en el Club Financiero Génova. También Manuel empezó por casualidad su carrera profesional en el vino, él mismo nos lo cuenta: "Le tengo mucho que agradecer a Luis García de la Navarra y a José Luis Pereira, mis dos "mentores" en el restaurante *Aldaba*. Ellos me enseñaron mucho de lo que sé, en aquella época se hacían muchas catas en el restaurante y yo les ayudaba en todo lo que podía". Manuel ha trabajado mucho tiempo en el restaurante *Urrechu*, con Paco Roncero en su última aventura en el *MOM culinary Institute* y ahora con Nino Redruello y con el grupo Azotea en este nuevo impresionante local.

EL VINO ELEGIDO...

El propio Manuel nos cuenta el porqué: *"He elegido este champagne, de pequeño productor, porque me vuelve loco. Es cierto que cuando empecé a tomarlo valía un cuarto de lo que vale ahora, pero es el primer champagne que por primera vez me emocionó sin ser conocido, fue una emoción que no olvido cada vez que lo descorcho"..*

RESTAURANTE EL CLUB FINANCIERO GÉNOVA
Marqués de la Ensenada, 14.
Madrid
Teléfono: 913 104 900
www.clubfinancierogenova.com

Champagne Initial Brut de Jacques Selosse
Bodega: Jacques Selosse.
Tipo: Champagne
Variedad: 100% Chardonnay
Origen: Champagne. Francia

Silvia García

Sumiller en el *Mandarin Oriental Hotel Group*. Madrid

Silvia García es una de las sumilleres con más peso profesional, gracias a su paso por grandes casas como el hotel Urban, el restaurante Piñera, Kabuki o Mugariz (2* Michelin), y ahora como responsable de la sumillería del Hotel Ritz de Madrid con 5 restaurantes diferentes (entre ellos el restaurante Deessa de Quique Dacosta, 2* Michelin) : "Soy una más del grupo de sumilleres "por casualidad" porque yo estudié artes gráficas. Yo soy de un pueblecito de Segovia y me vine a Madrid y para pagarme mis estudios trabajaba en hostelería. Conocía a un maître del hotel Villamagna y me metió de extra en ese estupendo hotel de 5*. Cuando terminé mis estudios me di cuenta que las artes gráficas no me gustaban. En ese tiempo abrieron el hotel Urban y entré en el equipo de sala. El mundo del vino me fascinó y me pareció una buena opción de futuro. Aconsejada por Paco Patón y por Juancho Asenjo hice el curso de sumillería en Marbella y me cambió la vida"

EL VINO ELEGIDO...

Silvia nos cuenta su elección: *"He elegido este champagne porque es uno de mis favoritos, no el que más consumo porque el precio se ha disparado, pero sí que es de los champagnes más reclaamados, creo que es muy especial, tienen una producción muy pequeña y solo lo elaboran en añadas excepcionales, me parece el culmen del lujo y de la exclusividad. Le tengo mucho cariño porque es de los primeros grandes champagnes que probé, aunque esa primera experiencia no fue de las mejores, pero aprendí mucho, sobre todo a entender lo que bebo en cada momento"*. El 82 es el año de su nacimiento.

"tienen una producción muy pequeña y solo lo elaboran en añadas excepcionales"

Champagne Salon Blanc De Blancs 1982
Bodega: Champagne Salon-Delamotte
Tipo: Champagne Cuvée spéciale
Variedad: 100% Chardonnay
Origen: Champagne. Francia

MANDARIN ORIENTAL HOTEL RITZ
Plaza de la Lealtad, 5. Madrid.
Teléfono: 917 016 767
www.mandarinoriental.com

Sergio Otero

Sumiller del Restaurante *Desde 1911*
(1 Soles Repsol) Madrid

Otro sumiller con inicio en la "sala". Sergio Otero viene de familia hostelera y se ha formado principalmente en la gestión de empresa y en el vino. Hace un tiempo le llamó Abel Valverde (otro grande de la sumillería) para que le acompañara en el nuevo proyecto de Pescaderías Coruñesas, su restaurante Desde 1911 en Madrid, y no se lo pensó. Aquí está feliz, con una bodega impresionante, Sergio nos lo cuenta: *"es una bodega de las más especiales de España, tenemos en torno a 1600 referencias. Todo nuestro vino tinto es nacional y trabajamos directamente con bodega, consiguiendo muchas añadas diferentes, de Único de Vega Sicilia, por ejemplo, tenemos desde 1940 añadas de todas las décadas y desde el 2000 todos los años. En el blanco internacional estamos haciendo una carta muy fuerte entorno a las 600 referencias y de champagne unas 300, muchas de pequeños productores. Pero conseguimos tener buenos vinos a los mejores precios"*

EL VINO ELEGIDO...

Sergio nos cuenta el vino elegido: *"He elegido un **Castillo de Igay 1986**, el primer blanco en la historia en conseguir los 100 puntos Parker, de la bodega de Vicente Cebrián, un vino muy especial. Más de 30 años en barrica antes de sacarlo. Ha envejecido perfecto y con una variedad de uva, la Viura, muy de moda ahora y que pese a los años que tiene es la elegancia dentro de la Rioja. Me parece una maravilla de vino y fuera de España deberíamos de estar orgulloso de este vino y de esta bodega a la que tengo un cariño muy especial".*

"el primer blanco en la historia en conseguir los 100 puntos Parker"

Castillo Igay 1986. Marqués de Murrieta
Bodega: Marqués de Murrieta.
Tipo: Blanco Gran Reserva
Uva: 97% Viura, 3% Malvasía
Origen: D.O.C. Rioja

BODEGA MARQUÉS DE MURRIETA
N-232a Km 402. Logroño, La Rioja.
Teléfono: 941 271 380
marquesdemurrieta.com

de nuestra BODEGA

Embárcate en un viaje sensorial con nosotros y conoce al detalle los vinos que han llegado hasta la redacción de GastroPlanet. Te desvelamos los vinos que más nos han gustado y que tienen una personalidad especial.

XR Rosé 2022

Bodegas Marqués de Riscal

De viñas viejas de garnachas y viuras de Elciego de más de 50 años. Vino de color asalmonado, frutal, elegante y equilibrado, pleno de tensión con una acidez muy marcada que invita a beber por su frescura y verticalidad.

XR Rosé es el primer vino de Marqués de Riscal que se incorpora a la nueva gama de productos que nació hace unos años con la presentación de XR Reserva y que se caracterizan por ser fruto de la singularidad que ofrecen los viñedos y la uva seleccionada.

Un Vino color asalmonado, brillante y vivaz.. En nariz presenta intensos aromas frutales. En boca es fresco, elegante y equilibrado, con un final pleno de sensaciones ácidas agradables.

www.marquesderiscal.com

✦

Cruor 2019 Clàssic

Bodegas Casa Gran del Siurana

Cruor es un vino tinto de la d.o.q. Priorat, elaborado por Casa Gran del Siurana, bodega perteneciente al Grupo Perelada que se encuentra en la localidad de Bellmunt del Priorat (Tarragona) en una masía conocida como la Casa Gran.

Cruor es un coupage de las variedades Garnacha Negra, Syrah (20%) y Cariñena (10%). Las uvas provienen de cepas de dos fincas distintas, la Casa Gran y La Fredat.

En cuanto a su elaboración, tras una vinificación tradicional en depósitos de acero inoxidable, Cruor pasa una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros, un 50% nuevas y el resto de segundo año.

www.casagrandelsiurana.com

✦

Syrah de Matasnos 2020

Bodegas Bosque de Mastasnos

En un entorno absolutamente privilegiado para la elaboración de vinos de calidad como es el Bosque de Matasnos, en las tierras altas del Duero, nace este monovarietal de Syrah como vino de parcela única.

Por eso es un vino que solo se produce los años que la calidad y la climatología lo permite, imponiéndonos en Bosque de Matasnos el riguroso control de calidad de producir este vino solo los años que verdaderamente nos puedan sorprender. Criado en barricas nuevas de roble francés. Uva vendimiada a mano, seleccionada en campo y posteriormente en doble cinta de selección en bodega. Llega hasta ustedes un vino singular, potente en nariz, fino y delicado en boca.
Vino de la Tierra de Castilla y León.

www.bosquedematasnos.es

✦

Albariño Pedralonga

Bodega Adega Pedralonga

Pedralonga es un albariño especial. Un vino como los de antes, artesanal y auténtico. La familia Alfonso lo elabora siguiendo la misma filosofía de sus antepasados, con métodos tradicionales y técnicas biodinámicas, respetando sus ritmos naturales bajo la D.O. Rias Baixas.

El auténtico estandarte de la bodega. Puro granito destilado, bañado por las borrascas atlánticas y por el sol de un viñedo que mira al sur, y que, después, está afinado con las notas que aporta la fermentación maloláctica.

Un vino del que se elaboran 30.000 botellas con la variedad de uva 100% Albariña proveniente de cepas de 30 años.

pedralonga.es

✦

Infinitus Organic Gewürztraminer

Bodegas Cosecheros y Criadores

La gama “Infinitus” ha sufrido un gran cambio: Por un lado, su presentación, etiqueta y cápsula, y además, porque desde la añada 2022, que acaba de salir, es la primera con todos sus vinos certificados como ecológicos.

Infinitus Gewürztraminer es un vino blanco seco muy aromático. Elaborado con la variedad gewürztraminer a más de 900 metros de altitud mantiene todo el sabor y esencia de flores, pétalos, jazmín, y frutas.

Vino joven fresco y muy equilibrado de la Tierra de Castilla. Vino recomendado para maridar con sabores fuertes como ciertos quesos, carne de caza y en líneas generales con platos muy condimentados y/o picantes, ya que ayuda a despejar el paladar gracias a su ligera dulzura.

familiamartinezbujanda.com/cosecheros-criadores

✦

El Zarzal

Bodega Emilio Moro

El Zarzal es un vino blanco elaborado bajo la D.O. Bierzo, de viñedos situados en el Valle del Silencio (León), a más de 600 metros de altitud, sobre suelos franco-arcilloso-arenosos, con un ph ligeramente ácido. Un vino con una vocación evidentemente varietal respetando la identidad de la variedad sin renunciar a la frescura.

Un blanco elaborado con uva 100% Godello, fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con posterior crianza sobre lías en fudres de roble francés.

La nueva imagen de los Godello ha tenido el privilegio de contar con el arte y talento del famoso artista Domingo Zapata, a quien el Bierzo le ha inspirado para pintar las etiquetas que visten sus vinos blancos. La etiqueta de El Zarzal refleja un arte más templado, con los colores verdes como fondo, que hablan de un vino con una gran frescura y personalidad aromática.

www.emiliomoro.com

✦

Día Internacional del Tequila

En el corazón del agave

El 24 de Julio se celebra en todo el mundo, y principalmente en México, el ***Día Internacional del Tequila*** desde que en 2006 la UNESCO declarase como **Patrimonio Cultural** los paisajes de los sembrados de agave y las antiguas instalaciones industriales del municipio de Tequila, en el estado de Jalisco.

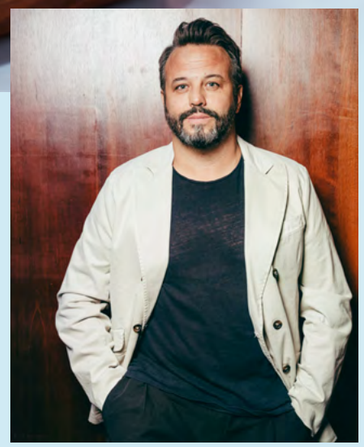
Pero... ¿qué es el tequila? El tequila es una bebida espirituosa destilada a partir (y sólo a partir) del agave Weber azul (hay más de 200 variedades). Es el corazón de la planta, la piña, la que contiene el poder. Y como todo lo que merece la pena, crear tequila lleva su tiempo. El agave tarda al menos 5 años en crecer antes de cosechar el corazón, cocerlo, triturarlo y extraerle el zumo, que se fermenta con levadura y se destila para hacer tequila.

Hay varias calidades de tequila en el mercado, los tequilas mixtos o simplemente *tequila*, donde al menos el 51% de los azúcares proceden de la planta de agave weber azul, y el resto puede tener otras naturalezas (remolacha, caña de azúcar, etc..) y el ***Agave 100%***, donde todos los azúcares se extraen de la planta de agave. Por lo tanto, siempre que leamos en la etiqueta ***Agave 100%*** estaremos hablando de tequilas de la máxima calidad.

Y no podíamos hablar de máxima calidad y de excelencia sin mencionar el tequila Don Julio. Don Julio González fue un personaje innovador y revolucionario en el mundo del tequila que marcó un antes y después en los tequilas premium.

Dos cócteles con tequila *Don Julio*

Le hemos pedido a Ramón Parra (embajador de marca de Tequila Don Julio y Diageo) que nos prepare dos cócteles con tequila Don Julio y nos ha pasado dos muy diferentes. El *Paloma*, cocktail de moda al que muchos consumidores ya se refieren como el nuevo gintonic y también un *Love for the Land*, un cóctel muy refrescante con tequila, vermut y algo de coco. ¿Preparados?



Ramón Parra, *Brand Ambassador* de Diageo

Fue el primer tequila de lujo en el mundo en salir al mercado y fueron los pequeños detalles los que hicieron de Don Julio y su líquido, un producto absolutamente excepcional. Sólo alguien con ese dominio del producto, esa sensibilidad y ese amor por la tierra, por lo artesanal y por su gente, cambiaría las reglas del tequila para siempre.

remolacha

LOVE FOR THE LAND

En una coctelera, añadimos todos los ingredientes a excepción del agua de coco con hielo, agitamos y servimos con un doble colado sobre un vaso largo con hielo. Terminamos hasta completar con agua de coco y removemos con cucharilla.

4,5 cl Don Julio Reposado

1,5 Belsazar Rosé vermut

1,5 remolacha licuada

Una cucharada de crema de coco.

Top de agua de coco.

Decoramos con rama de romero y cítrico deshidratado.

paloma

DON JULIO PALOMA

En un vaso alto, humedece el borde con lima y hazle el borde da sal (si tienes Tajín, o alguna sal saborizada, le puedes dar un toque más personal)

Directamente en vaso.

5 cl de Tequila Don Julio Blanco (también se puede hacer con el reposado)

El zumo de media lima

Una cucharadita de sirope de agave

Y completa con una soda de pomelo.

Decora con un gajo de pomelo rosa.

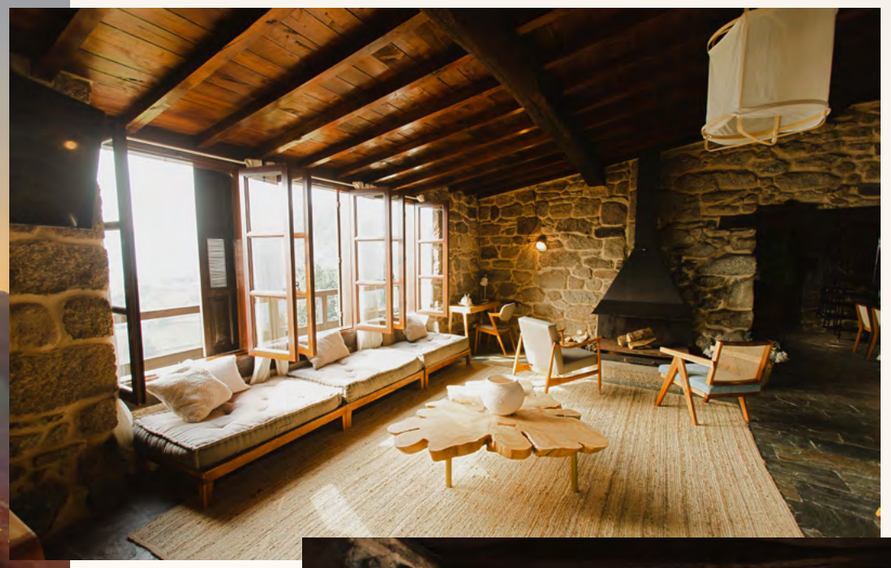
Impresionantes vistas desde este apartamento, en el corazón de la Ribeira Sacra. Un paisaje con laderas repletas de viñedos

Apedeceo

Las mejores vistas de la Ribeira Sacra

Un escondite romántico, cogido de la mano de la naturaleza, donde se hace más grande la esencia pura de la Ribeira Sacra. La orografía del entorno aumenta las sensaciones de libertad y de intimidad, ayudándote a desconectar y a recargar las pilas, mientras la naturaleza y el río, entran por tu ventana.

¿Alguna vez te has preguntado donde se encuentra el Paraíso? Seguramente hasta tu mente llegarán recuerdos de esos lugares que te han fascinado en alguno de los momentos de tu vida. Mi Paraíso más cercano me lleva hasta una pequeña casa de Belesar, en pleno corazón de la Ribeira Sacra, y a escasos metros del río Miño. Allí encontramos Apedeceo, una pequeña casa rural independiente, con cuatro estancias interiores (dormitorio principal, salón, dormitorio en el mirador, cocina y baño), junto a dos grandes estancias exteriores, terraza semicubierta con barbacoa y terraza al aire libre, con zona de jacuzzi, completan la finca de viñedo que rodea la casa.



Disfruta de un salón con vistas a la Ribeira Sacra y el río Miño

El apartamento dispone de dos camas, una en el salón principal y una en la habitación de matrimonio en el piso de arriba.

No te puedes imaginar lo que es disfrutar de una puesta de Sol en su mesa exterior con unas impresionantes vistas al corazón de la Ribeira Sacra, un baño en el jacuzzi admirando los espectaculares cielos estrellados, o simplemente trabajar con tu ordenador mientras contemplas las viñas cercanas “robadas” a las escarpadas laderas.

Todo eso en verano porque en invierno la chimenea cobra protagonismo y puedes descansar y disfrutar del paisaje desde los ventanales de la casa al calor del fuego de la chimenea.

La clave de Apedeceo es “la conexión con la naturaleza” para permitir que os alejéis de vuestros estilos de vida, poniéndoos en contacto con la calma, la serenidad y la paz que nos ofrece la naturaleza y las experiencias que en unión con ella os ofrecen en este confortable rincón de la Ribeira Sacra

Los desayunos y cenas en este espacio son inolvidables

CASA APEDECEO
Follatal s/n. Os Queixeiros.
Chantada, Lugo.
Teléfono: 607 785 630
www.apedeceo.es

The Strip, *La Franja* en español, es la quitaesencia de Las Vegas, flanqueado por los hoteles más impresionantes de la ciudad.

Nevada, EE.UU.

Las Vegas

Los hoteles que no te puedes perder en la *Ciudad del Pecado*

¡*Viva las Vegas!* reza la famosa canción de Elvis Presley, que desde que llegues hasta que te marches, escucharás en cada rincón de esta impresionante ciudad que nunca duerme. Las Vegas desborda y tienes que ir preparado para dejarte sorprender por esta ciudad de los excesos. Por algo se acuñó la famosa frase de *"lo que pasa en Las Vegas se queda en Las Vegas"*. Aquí se viene sobre todo a jugar, a ligar, a ser visto y a dejarse ver, en unas calles repletas de reclamos y humo de marihuana.

Si visitas Las Vegas como turista enseguida vas a entender que el principal reclamo son sus hoteles, auténticos parques temáticos a los que no les falta, por supuesto, su casino. Jamás olvidemos el último objetivo de esta ciudad: que acabes apostando unos cuantos dólares en cualquiera de las ofertas de juego que hallarás, desde máquinas tragaperras hasta ruletas.

Por eso los hoteles muestran sus atractivos tanto en el exterior (como el Bellagio y su impresionante espectáculo de agua, luz y sonido) como en el interior, con deslumbrantes motivos ornamentales que van desde un fantasioso jardín hasta una recreación de los canales venecianos, góndolas y gondoleros incluídos. Una buena cantidad de impresionantes hoteles diseminados a lo largo de The Strip, un boulevard de unos 5 kilómetros donde se ubican los mejores hoteles de Las Vegas, que a continuación vamos a conocer.

Incluso si no te gustan los juegos de azar, no puedes visitar la ciudad sin probar suerte a alguna de sus casi 177.000 *tragaperras*.

Los hoteles Bellagio y Caesars Palace en The Strip, Las Vegas Boulevard

Bellagio

Este hotel seguro que te sonará porque fue donde se rodó la famosa película *Ocean's Eleven*. En su momento fue el hotel más caro construido de la historia, con una inversión total de 1.600 millones de dólares.

En los alrededores de este hotel se congregan a diario miles de turistas para ver el espectáculo de sus fuentes. Impresionantes chorros de agua que *danzan* iluminadas al ritmo del sonido. Un show que se repite a partir de las 18:0h cada media hora.

HOTEL BELLAGIO
3600 S, Las Vegas Boulevard.
Las Vegas, Nevada, EE.UU.
Teléfono: +1 888-987-6667
bellagio.mgmresorts.com

Caesars Palace

Es posiblemente uno de los hoteles más espectaculares con más de 4.000 habitaciones. Un hotel que se inauguró en 1996 y que su inspiración es Roma y sus Césares. En el exterior del hotel encontraréis una réplica de la Fontana de Trevi (la famosa fuente a la que si le lanzas una moneda aseguran que se vuelve a la preciosa capital italiana) y varias estatuas recordando el Antiguo Imperio Romano. En su interior encontraréis, como en todos los hoteles, el casino, impresionantes suelos de mármol y estatuas romanas y decenas de tiendas de lujo.

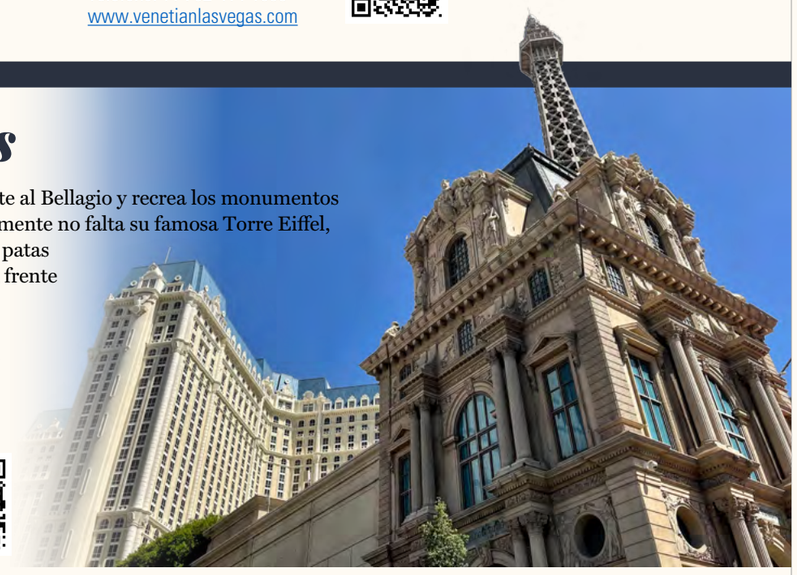
HOTEL CAESARS PALACE
3570 S, Las Vegas Boulevard.
Las Vegas, Nevada, EE.UU.
Teléfono: +1 866-227-5938
www.caesars.com

The Venetian

No te puedes perder un paseo por el hotel The Venetian, uno de los mejor tematizados de Las Vegas. Te aseguro que será como caminar por la mismísima Venecia del Renacimiento ¡Incluso hay góndolas, gondoleros y espectáculos de ópera! Aquí vas a encontrar 36 plantas repletas de habitaciones y una planta de calle con elegantes puentes arqueados, canales, animadas plazas y la famosa Torre de la Campanilla. El lobby es de tamaño medio e incluye una elegante fuente de oro y mármol, y suelos y pilares de mármol italiano. Además, su singular techo hará que tengas la impresión de que sean las 12 de la mañana, aunque sean las 3 de la madrugada. ¡Alucinante!

HOTEL THE VENETIAN
3355 S, Las Vegas Boulevard.
Las Vegas, Nevada, EE.UU.
Teléfono: +1 702-414-1000
www.venetianlasvegas.com

París Las Vegas



El Hotel París Las Vegas se encuentra frente al Bellagio y recrea los monumentos más famosos de la *Ciudad de la Luz*, obviamente no falta su famosa Torre Eiffel, reproducida al 50% de su tamaño real, sus patas las encontrarás en la planta baja del Hotel, frente a un café en el que te puedes tomar algo.
El hotel París Las Vegas tiene 38 plantas en las que encontrarás 2.620 habitaciones, de las cuales 295 son suites.

HOTEL PARÍS LAS VEGAS
3655 S, Las Vegas Boulevard.
Las Vegas, Nevada, EE.UU.
Teléfono: +1 877-796-2096
www.caesars.com/paris-las-vegas

New York, New York

En este hotel descubrirás una impresionante recreación de las principales atracciones turísticas de Nueva York, como el Empire State o una Estatua de la Libertad de 46 metros.Un hotel con 2.023 habitaciones y 7.800 metros cuadrados, frecuentado por gente joven en el que se ubican locales de ocio nocturno muy de moda como el Bar Coyote o un pub auténtico construido en Irlanda y trasladado al complejo. Los huéspedes pueden disfrutar de una montaña rusa de 180 grados y animación en vivo gracias al espectáculo en directo ofrecido por el universal Cirque du Soleil. ¡Extraordinario!

HOTEL NEW YORK, NEW YORK
3790 S, Las Vegas Boulevard.
Las Vegas, Nevada, EE.UU.
Teléfono: +1 866-815-4365
newyorknewyork.mgmresorts.com

Stratosphere

Este hotel tiene una torre de 350 metros de altura que se puede ver desde cualquier lugar de *la ciudad que nunca duerme*. Aquí encontrarás el mejor mirador de Las Vegas y un pequeño parque con las atracciones más escalofriantes que puedas imaginar: Thrill Rides, Big Shot, X-Scream, Insanity o la caída al vacío SkyJump. Más atractivos del hotel: en las plantas 8 y 25 podréis zambulliros en unas piscinas con unas excelentes vistas y, para los que no sufran de vértigo, un buffet giratorio a 240 metros de altura.

HOTEL STRATOSPHERE
2000, Las Vegas Boulevard.
Las Vegas, Nevada, EE.UU.
Teléfono: +1 800-998-6937
thestrat.com

Flamingo

Vamos con uno de los hoteles que más ha aparecido en series, películas y vídeos musicales (entre ellos la versión original de *Ocean's Eleven* de 1960), el primer hotel de lujo que se construyó en Las Vegas, en 1946.
Cuenta con un *Wildlife Habitat* que incluye flamencos, pingüinos y otras especies de aves y peces que podéis visitar gratis a lo largo de todo el día.
Su mítica fachada de estructura de neón rosa es de las más llamativas de Las Vegas.

HOTEL BELLAGIO
3600 S, Las Vegas Boulevard.
Las Vegas, Nevada, EE.UU.
Teléfono: +1 888-987-6667
bellagio.mgmresorts.com

Luxor

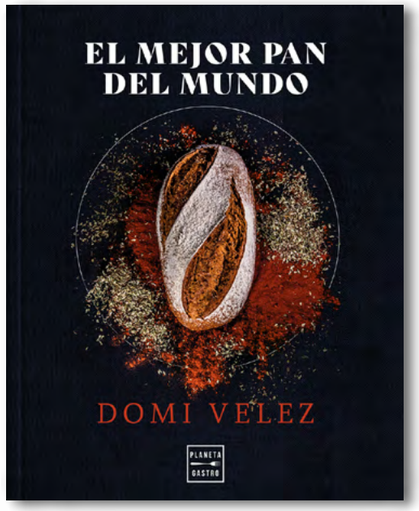
Bienvenidos al Antiguo Egipto, el hotel de los faraones y las pirámides, uno de los hoteles más reconocibles por su forma de inmensa pirámide en cuya cúspide se sitúa un gran foco que ilumina el cielo de la ciudad todas las noches. Un obelisco y una esfinge os conducirán hasta el interior de la gran pirámide, 4.408 habitaciones y 11.000 metros cuadrados, un hotel ambientado en templos egipcios como el de Luxor, uno de los templos más famosos y bonitos de Egipto.

HOTEL LUXOR
3900 S, Las Vegas Boulevard.
Las Vegas, Nevada, EE.UU.
Teléfono: +1 877-386-4658
luxor.mgmresorts.com

Hemos dejado conscientemente la oferta gastronómica de estos hoteles fuera, eso será otro reportaje de GastroPlanet.

El mejor pan del mundo

Domi Vélez
Panadería El Horno de Vélez
(Lebrija, Sevilla)



El pan es un alimento que ha acompañado a la humanidad desde tiempos inmemoriales y que está presente a lo largo de nuestra vida. Pero, ¿cómo se elabora el mejor pan? Domi Vélez, reconocido como **Mejor Panadero Mundial 2021** según la *Unión Internacional de Panadería y Pastelería*, nos enseña a elaborar las recetas de los panes más ricos, sanos, nutritivos y saludables, desvela sus conocimientos y pone sobre la mesa de su obrador todo lo aprendido como panadero de quinta generación y tres décadas de profesión.

El alimento sobre el que versa este libro es un producto fantástico, casi mágico, en el que la química, la ciencia y la artesanía se unen, reposan veinticuatro horas, se hornean y conforman un producto irrepetible, una pequeña obra de arte: ¡el pan!

En estos capítulos, gracias a la experiencia de Domi Vélez, pretenden arrojar luz sobre ingredientes básicos, técnicas, procesos y tecnologías de cocción, entre otros aspectos, para que, tanto si somos panaderos, como si queremos hacer pan en casa, podamos tener este volumen como referencia en nuestra estantería preferida.

Un libro imprescindible para quien quiera iniciarse en el universo del pan y conocer cómo se trabaja en un obrador, pero también para los profesionales más expertos.

Editorial: **Planeta Gastro**
Año de edición: 2023
Páginas: 200
Idioma: Castellano
Formato: 20 x 25 cm
ISBN: 9788408275558

Los nuevos viñadores

Una nueva generación de viticultures españoles

Luis Gutiérrez
Fotografías de **Estanis Núñez**
Prólogo de **Robert Parker**

Durante dos años, el experto en vinos Luis Gutiérrez y el fotógrafo Estanis Núñez, han viajado por todo el país hablando, fotografiando, bebiendo y comiendo juntos y en compañía de algunas personas que tienen algo en común: su pasión por el vino y por el viñedo, por la gastronomía y por la vida. Son los nuevos viñadores, que están haciendo algunos de los mejores vinos de España.

Este libro es el resultado de ese viaje, una selección personal de 14 perfiles, todos diferentes, que cubre la mayoría de la geografía vitícola española. Sus perfiles hablan de historias, de paisaje, de viñedo y de gastronomía, de pasión y de tradición. En este libro apenas se habla de vino, pero se recoge el lado humano muchas veces olvidado y todo lo que recoge una botella, con un papel muy prioritario de la gastronomía local que cada uno de estos nuevos viñadores vive a su manera, integrando el vino como parte de la experiencia gastronómica. Son una nueva generación de viticultores españoles que está llamada a hacer vinos cada vez mejores y más apreciados tanto dentro como fuera de nuestro país.

Así cuenta Luis Gutiérrez su descubrimiento tras el viaje, tras sus largas conversaciones: *"De repente, todo de lo que hemos estado hablando con los viñadores cobra sentido. Tiene sentido con lo que Telmo y Pablo ya empezaron hace tiempo, rescatar y restaurar. De repente nos damos cuenta de que lo que están haciendo todos estos viñadores es lo mismo".*

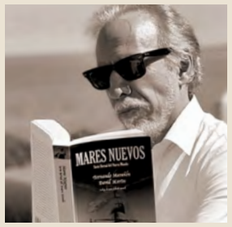
Editorial: **Planeta Gastro**
Año de edición: 2023
Páginas: 272
Idioma: Castellano
Formato: 19 x 25,5 cm
ISBN: 9788408166443

bocados DE CINE

Hambre en pantalla

por Fernando Marañon

- Ese Bistec es mio, Valance



El único superviviente de la patrulla de caballería que se adelanta a reconocer el terreno suele volver con una flecha en la espalda, pide un sorbo de agua antes de nombrar la tribu que le ha hecho el roto y enseguida entrega el equipo. Es un caso paradigmático. Pero, por lo general, el que vuelve de un arriesgado período de privaciones lo que pide es comer, aunque sea un mendrugo de pan, una patata retiesa o un boniato crudo y mal lavado.

El hambre que se plasma en el cine vive de estas ansiedades.

La filmografía alrededor de la guerra (excepción, como ya queda dicho, de las guerras indias), ha sido un filón para la hambruna. Los suministros lanzados desde el aire (a veces se quedan en papeletas de propaganda triunfalista o cruces de hierro), el rancho de trinchera (sopa aguada), los banquetes simulados durante los permisos (siempre queda una buena añada en la bodega si la propina o la recomendación son idóneas), las apreturas en retaguardia para avituallarse (esas lentejas de “Las bicicletas son para el verano”) Tampoco hay mejor escenario que la guerra para comer lo inapropiado y con las manos.

Aunque también tiene mucha aceptación representar soluciones desesperadas al hambre filmando en Alaska a los quiméricos buscadores de oro. El más famoso de ellos, Charlot, guisaba la suela de sus zapatos y, al terminar de comérselas, hasta chupaba los clavos como si fuesen huesos de pollo o cabezas de gamba. En Alaska o en cualquier otra parte, Charlot llevó siempre zapatos de talla grande, a modo de ración extra para las urgencias del estómago. Pero la comicidad de aquel no es replicable.

El hambre es por naturaleza dramático, como la sed. Y si se combinan, no digamos: es difícil superar una escena como la de la familia judía deportada hacia los campos en “El pianista” de Polanski, compartiendo un simple –y único- caramelo a falta de agua y cualquier alimento. Impresiona también la impotencia del protagonista algo después, tratando de abrir la única lata de conservas que queda entre las ruinas de Varsovia.

El hambre es por naturaleza dramático, como la sed. Y si se combinan, no digamos...

Escenas de las películas “El pianista” de Roman Polanski, 2002, y “El laberinto del fauno” de Guillermo del Toro, 2006. En la página anterior, Chaplin se come un zapato por Acción de Gracias en “La quimera de oro”, 1925.

Si avanzamos hacia los apocalípticos escenarios del futuro de tiendas de alimentación saqueadas, almacenes vigilados como tesoros y regreso torpe y difícil a la caza mayor susceptible de asarse pinchada sobre la lumbre, comprenderemos que la supervivencia pivota en todo momento sobre la posibilidad de saciar el apetito. Tom Hanks ya nos ha mostrado lo difícil que puede ser partir un coco. Por poquito no renuncia y le llama Wilson.

Hambre en pantalla

Luego está la tentación, claro, que corre pegada al hambre. Un banquete señuelo espera al explorador, solitario o acompañado de un segundo demasiado glotón que coge algo apetitoso de la mesa y se lo lleva a la boca con la misma inconsciencia que Hänsel. Para el caso, nos vale una niña de posguerra perdida en "El laberinto del fauno".

El hambre es mala compañera de correrías, sea cual sea el guion. Que se lo digan a los fugados de todo penal estadounidense, que además de birlarse unas camisas a cuadros oportunamente tendidas al sol, buscan un pan de molde, una mazorca o un jamón cocido que llevarse bajo el brazo o devorar en plena huida. Hay un cierto matiz malvado cuando se tiene que llenar el buche en Estados Unidos, seas convicto o chaval fuera de casa: el hambre nunca va a mayores. Encontrarás, para hurtar fácilmente, una puerta de mosquitera abierta a la cocina, o te recibirá una familia con un plato de más a la hora de la cena. Estamos en la "tierra de promisión", friends. Ni siquiera Ford en "Las uvas de la ira", la obra definitiva sobre la Gran Depresión, retrataría en ella el Hambre.

Ni siquiera Ford en "Las uvas de la ira", la obra definitiva sobre la Gran Depresión, retrataría en ella el Hambre.

Eso queda para el cine europeo, el neorrealista y los otros. De todos ellos, con escenas realmente logradas de penuria o redención alimentaria de la misma, me quedo con el momento en el que, durante "El viaje a ninguna parte", Laura del Sol le confiesa a José Sacristán que tiene hambre. Él cree que se refiere a un malestar circunstancial, hasta que Laura le aclara que "padece" hambre. No es lo mismo. Es la enfermedad del hambre que, ninguno de los que vemos hoy y aquí cine de sala, hemos conocido jamás y que las películas del primer mundo te hacían olvidar un par de horas en tiempos bastante peores que éste.

Ahora, como entonces, ninguna secuencia le gana en autenticidad a la que se monta alrededor de una comida civilizada como ejemplo de dignidad que se recupera. Aunque después no puedas pagar la consumición opípara, o la noche amenazante vuelva a rodear el refugio donde un ser querido preparó un delicioso guiso y lo sirvió en los últimos platos de porcelana.

Chaplin se disputa un hueso con un perro en "La quimera del oro", 1925.

"¿Entiendes por qué debemos encontrar la bicicleta? ¡Sin bicicleta, no se come!". Ladrón de bicicletas", 1948, de Vittorio De Sica.

"- No puedes escalar una montaña con una pieza de chocolate y un trago de vino.
- Entonces cortaré carne de los pilotos. Después de todo, ellos nos metieron en este lío."
Escena de "Viven", 1993

PAZO DE LA CUESTA
RIBAS DE SIL 1608

El despertar
de una memoria remota

MENCÍA
BRANCELLAO
GODELLO
COUPAGE VARIETAL

982 256 128
www.pazodelacuesta.com

1608
RIBAS DE SIL
PAZO DE LA CUESTA
MENCÍA
Ribeira Sacra
Denominación de Orixe

TANINO, TANINO

Por Roberto Alcaraz
Embajador de marca de bodegas Dehesa del Carrizal

Reconozco que de un tiempo a esta parte no soy el mismo. Mi sonrisa pícara y cautivadora ya no brilla igual. Incluso a veces llego a las puertas del más puro comportamiento anodino. Mis amigos, pocos, pero muy observadores –o cotillas–, han llegado a preguntarme si me he vuelto vegano. Pues bien… ¡Hoy es el día!

En estas páginas voy a desnudar mi alma y os contaré el verdadero motivo de este bajón vital: Mi desbordante ego, mi intermitente prepotencia y mis ínfulas de galán trasnochado de culebrón no soportan que exista en España un Alcaraz mucho más famoso que yo. Y el tema va "in crescendo" desde la última final de Wimbledon. Después de este alarde de sinceridad, entenderéis mejor, el esfuerzo que supone escribir estas líneas. ¡Vamos a por ello, Alcar… Roberto!

La hostelería se parece cada vez más al baloncesto (deporte que odio porque cuando intentas encestar te acercan un sobaco peludo y sudoroso a la cara) por dos detalles: los tiempos muertos son aburridos e improductivos y en ambas disciplinas se sufre mucho por lo mismo: Falta Personal.

Nuestro experto en vinos tiene alma de cómico y corazón de bodeguero. Su naturaleza inquieta le ha llevado a desfogarse como profesor de tenis, a ser un gran profesional de radio o como cantante profesional. Un colaborador multitarea.

Es una vergüenza que en España tengamos más de tres millones de parados, y al mismo tiempo, falten por cubrir más de cien mil plazas en el sector hostelero. De ese número total de parados… ¿hay un porcentaje alto de quietos? ¿Son inaceptables las condiciones laborales? Aquí hay para todos los gustos. Y aunque existen muchos matices, sí hay algo que flota en el ambiente y que creo que es el principal problema: No hay muchas ganas de trabajar. Así, en general.

Es verdad, que por desgracia, hay hosteleros que no respetan los horarios de sus trabajadores, o les pagan una parte pequeña del salario a principios del mes y el resto se lo van dando a migajas… Estas prácticas son una vergüenza y deberían estar penalizadas. Un trabajador debe cobrar su salario a fin de mes ¡Eso es sagrado! Dicho esto, sé que la gran mayoría de hosteleros cumplen a rajatabla sus obligaciones con sus equipos. Los tratan bien, los valoran, los forman y les hacen crecer. No voy a dar nombres, pero Polo Roncero completa la formación de varias personas de su staff con el título de "Sumiller de la Cámara de Comercio de Madrid". Invierte en su equipo. Es un hostelero comprometido con su gente. Y como él, un montón de ejemplos que conozco de primera mano.

A veces, nos olvidamos que ser camarero es una profesión. Que se lleva en la sangre. Hay mucha preparación, muchas prácticas, mucho estudio, sí, mucho estudio, dedicación y esfuerzo. La recompensa, a parte del salario, es la satisfacción del trabajo bien hecho, el reconocimiento del cliente.

Creo que la profesión de camarero es la más dura del mundo. Más que cualquiera. Más incluso que ser boxeador. Por cierto, dicen las malas lenguas que había un boxeador tan malo, tan malo, que llevaba la publicidad del sponsor en la suela de sus botines.

> *"Hay algo que flota en el ambiente y que creo que es el principal problema: No hay muchas ganas de trabajar. Así, en general.*

Admiro a los camareros profesionales. También a los que no lo son, pero le ponen ganas. Pero no soporto a los que se "meten" a camarero porque no encuentran otra cosa y hacen su trabajo con desgana, mal, y a veces hasta con mala educación.

Que me disculpen los lectores… Sí, hoy estoy un pelín reivindicativo pero estoy cansado de llegar a un bar, pedir una copa de verdejo y que el tío que está detrás de la barra (porque no tiene el status de camarero) me pregunte: ¿blanco o tinto?

Es un problema el tema del personal en la hostelería ¡Falta Personal! No sé si en defensa o en ataque, pero falta… Y por si fuera poco el lío, algún iluminado de "Sumar" quiere Restar un día de trabajo por semana. Semana laboral de cuatro días. La hostelería no es un negocio de funcionarios. Es un negocio de corazón. Y de vísceras. Los callos de Trifón son un ejemplo.

Volviendo al tema de Carlitos Alcaraz, que me consume, aportaré un dato interesante: Mi abuelo, Don Bibiano, (no sé si es más feo el nombre o el diminutivo "Bibi") nació también en El Palmar. Tal vez seamos familia. Sí mi abuelo se hubiera parecido un poco a mi querido Bertín, seguro.

Si resulta que somos familia se confirma que los genes se han repartido muy mal: Carlitos número 1 del mundo, triunfador, un fuera de serie… A Robertito, mi hijo, el destino le ha jugado una mala pasada: Madre miss, padre cómico… El niño es carne de F.P. Eso sí, le queremos más que a nada en el mundo. Llegue a donde llegue.

Pero si por aquellas cosas de la vida ganara un Wimbledon…

FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

PARA INCONFORMISTAS
DEL ATÚN ROJO

atunrojofuentes.com

ACQUA PANNA® S.PELLEGRINO®

THE FINE DINING WATERS

Juntos

POR LA GASTRONOMÍA